



MATFER

MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT



LES OUTILS POUR LE GOÛT

DEPUIS 1814





MATFER



Unser französischer Industriekonzern besteht seit über 200 Jahren. Unsere Tätigkeitsbereiche sind:

UTENSILIEN FÜR DEN GESCHMACK





**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS



LEIDENSCHAFT DES GESCHMACKS





TISCHKULTUR
MIT GESCHMACK





MATFER EINMALGEBRAUCH





P 57
INDUKTIONS-BUFFET-WÄRMEPLATTE



P 134
PREP CHEF UNTERSTÜTZUNG



NE

P 425
FABERGÉ-HALBE EI



W

P 103
MESSER BLOCK UNIVERSAL



2020

P 309
GASTROFLEX FORMEN



KOCHEN



57

INDUKTIONSBUFFET-WÄRMEPLATTE



68

WAFFELEISEN BUBBLE

MESSER



97-98

STECHESSER
ZUSCHNEIDEMESSER
FILIERMESSER



103

MESSER BLOCK UNIVERSAL



118

SPALTER

ZUBEREITUNG



134

PREP CHEF UNTERSTÜTZUNG



150

PREMIUM-REIBEN



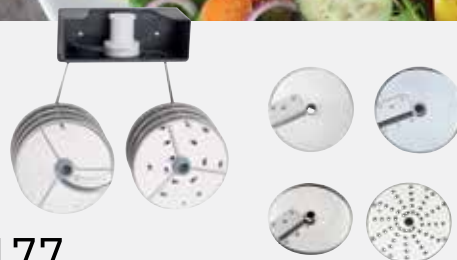
153

ZIMTSTREUER MÜHLE



164

PROBIERLÖFFEL MIT PINZETTE



177

GEMÜSESCHNEIDER CL50 GOURMET



ZUBEREITUNG



169

SIPHON-UNTERSTÜTZUNG ISI



179

BLIXER 3



186

CHOPPER ZUBEHÖR FÜR KITCHENAID



187

KITCHENAID RÜHRGERÄT K5 SUPER



192

AUFSCHNITTMASCHINE



194

DÖRRGERÄTE 10 EBENEN



BÄCKEREIBEDARF UND KONDITOREIBEDARF



270

RUNDE PASTETENFORM AUS EXOPAN



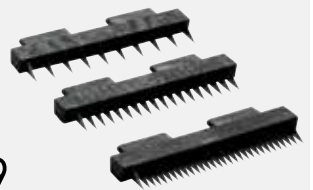
309

GASTROFLEX FORMEN



324

AUSSERMITTIGES HERZ



339

ZIERKAMM



341

MILLEFEUILLES MESSER



352

UNGERIFFELTE TÜLLE



355

ELEKTRISCHE DREHBARE TORTENPLATTE



367-368

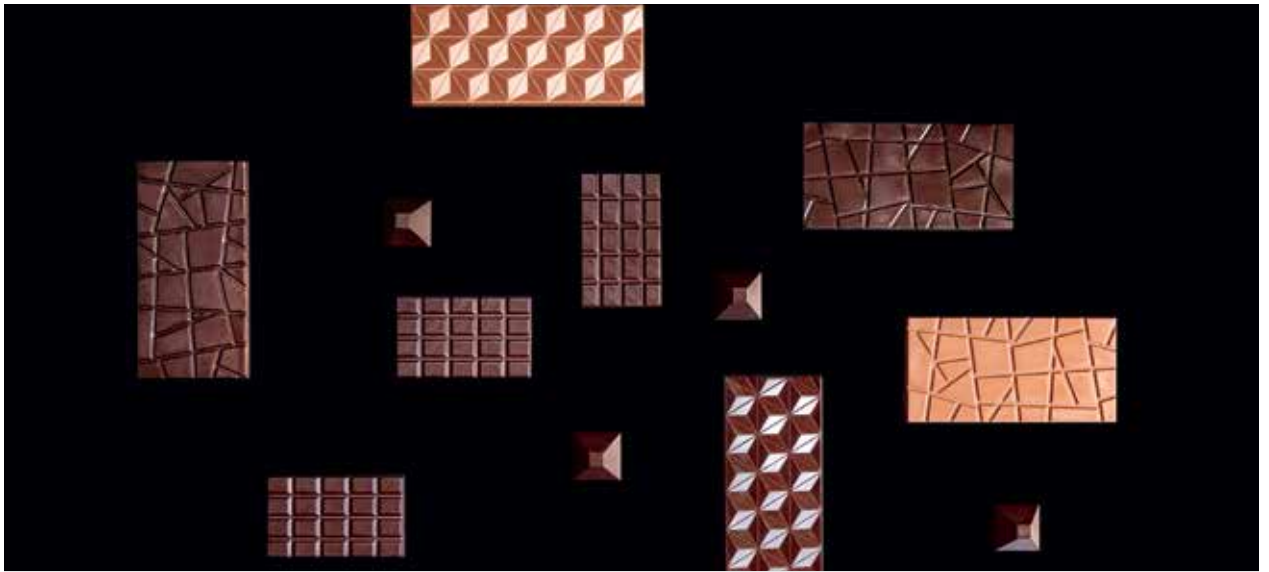
SAMTSPRAY SCHOKOLADE
LEBENSMITTELFARBE "SCHOKO" ZUM SPRÜHEN
FLÜSSIGE LEBENSMITTELFARBE
ZERSTÄUBER METALLISCH FARBPUDER



386

EISMASCHINE GELATO CHEF 3L

SCHOKOLADENFABRIK



405

TAFEL

411

PYRAMIDE



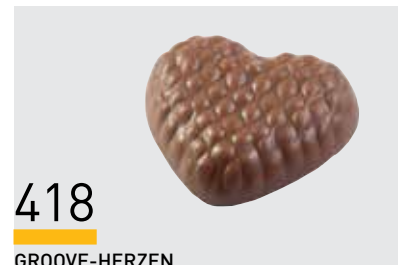
414

PONY



415

PINGUINE MIT HAUBE



418

GROOVE-HERZEN



423

PIOU-PIOU-EI



425

4-VERSCHIEDENE-EIER



427

WEIHNACHTSZWERG MIT DEM MOTORRAD

LADENBEDARF



444-445

PLAKATWAND RUSTIK
ETIKETTEN RUSTIK
STAFFELEIEN RUSTIK



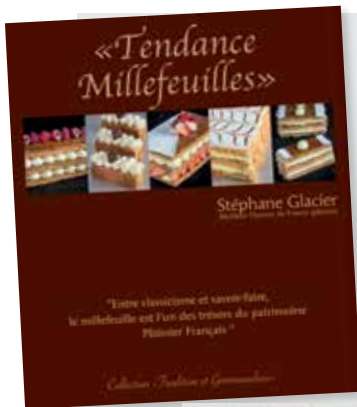
HYGIENE, PFLEGE UND SCHUTZ

503

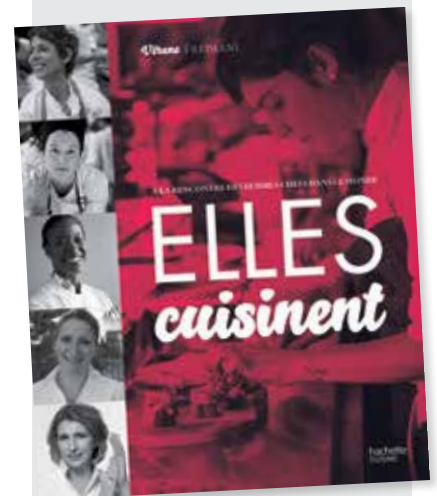
STAUBSAUGER 9L
SAUGER FÜR WASSER UND STAUB



BÜCHEREI



528
CHOCOLAT



522

TENDANCE MILLEFEUILLES de S. Glacier
TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE,
PÂTISSERIE BOULANGÈRE
de Stéphane GLACIER, MOF Pâtissier

530

FOIE GRAS de Michel Tanguy

531

ELLES CUISINENT de Véronique Frédiari.

HILFE BEI DER BENUTZUNG DES KATALOGS



Erklärung der verwendeten Abkürzungen

∅ cm/mm	Durchmesser in cm/mm
∅ Inn. cm/mm	Innendurchmesser in cm/mm
∅ Auß. cm/mm	Außendurchmesser in cm/mm
∅B cm/mm	Bodendurchmesser in cm/mm
H cm/mm	Innenhöhe in cm/mm
L cm/mm	Innenlänge in cm/mm
B cm/mm	Innenbreite in cm/mm
LF cm/mm	Bodenlängen in cm/mm
BF cm/mm	Bodenbreite in cm/mm
L x B cm/mm	Länge x Breite in cm/mm
L G cm/mm	Gesamtlänge in cm/mm
B G cm/mm	Gesamtbreite in cm/mm
H G cm/mm	Gesamthöhe in cm/mm
C litre	Kapazität in Liter
e mm	Bodenstärke der Artikel in mm
	Toleranz ± 10%

Liste der Abkürzungen der Materialien

PE	Polyethylen
PEND	Polyethylen niedriger Dichte
PEHD	Polyethylen hoher Dichte
PP	Polypropylen
PS	Polystyrol
PC	Polycarbonat
PET	Polyethylenterephthalat
PTFE	Polytetrafluorethylen
PVC	Polyvinylchlorid
ABS	Acrylnitril-Butadien-Styrol
SAN	Styrène-acrylonitrile

Legende der verwendeten Piktogramme

Verweis auf ein Angebot in einem Katalog des Matfer Bourgeat Konzerns		Hergestellt in Frankreich					
Neuheiten im Katalog		Hilfe bei der Benutzung eines Produktes		Info-Zoom auf Produkte und Dienstleistungen		Induktionstauglich	
Kostensparend		Klassisches Sortiment		Sortiment in der mittleren Preislage		Lagerabbau Produkte	
Info zur Temperatur		Wärmebeständigkeit		Kältebeständigkeit			
Nicht spülmaschinengeeignet		Spülmaschinengeeignet		Mikrowellengeeignet			
Sortiment in der gehobenen Preislage		Nicht mikrowellengeeignet		Nicht induktionstauglich			

MATFER-QUALITÄT KONKRET

Dank hoher Ansprüche und Investitionen in Prozesse und Schulungen können wir zu unserer Verpflichtung stehen und unsere Produkte tauglich für den Lebensmittelkontakt machen.

1

AUSWAHL DER ROHSTOFFE: Sie entsprechen den europäischen und/oder nationalen Bestimmungen.

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN: DIE RAHMENRICHTLINIEN

- Verordnung 1935/2004/EG: Allgemeine Bestimmungen für alle Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Verordnung 2023/2006/EG: Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (*Qualitätssicherungssystem, Dokumentenmanagement*)

LEBENSMITTELTAUGLICHKEIT

BESTIMMUNGEN NACH MATERIAL: 2 REGULIERUNGSSTUFEN

EUROPA	FRANKREICH
	
HARMONISIERT	NICHT HARMONISIERT, SPEZIFISCH FÜR FRANKREICH
Beispiel: Kunststoff, Keramik Verordnung Nr. 10/2011/EU, Richtlinie 84/500/EWG	Beispiel: Silikon, rostfreier Edelstahl. Erlasse vom 25. November 1992 und 13. Januar 1976

UMWELT & SICHERHEIT

FRAGEN DER ÖFFENTLICHEN GESUNDHEIT, DER GESUNDHEIT AM ARBEITSPLATZ UND DER UMWELT

- **Sicherheitsdatenblatt:** Informationen über die Eigenschaften eines chemischen Produkts, Risiken und Gebrauchshinweise.
- **REACH & SVHC:** Registrierter chemischer Stoff, Gebrauch gemäß der europäischen Reach-Verordnung und Kontrolle der Verwendung von gefährlichen Stoffen (karzinogen, reproduktionstoxisch usw.).
- **Norm DF21-901 2013:** Sicherheit beim Gebrauch von unter Druck stehenden Geräten wie Siphons.

2

WÄRMEBEHANDLUNG UND KONTROLLE:

Freisetzung flüchtiger Stoffe aus dem Material. Regelmäßige Inspektion von Öfen und Produkten durch akkreditierte Unternehmen.

3

QUALITÄTSKONTROLLE: Ständige Kontrollen von der Annahme über die Fertigungsprozesse bis hin zur Mitarbeiterschulung. ZERTIFIZIERUNG NACH ISO 9001

4

MIGRATIONSKONTROLLE: für alle unsere Kunststoffe. Tests in externen, akkreditierten Labors.

5

RÜCKVERFOLGBARKEIT VON PRODUKTEN: Einhaltung der Anforderungen hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit durch Angabe und Auflistung der Chargennummern von Rohstoffen und Produkten in allen Phasen.

6

All diese Maßnahmen werden durch unsere Zertifizierungsprozesse nach ISO 9001 & 14001 gesteuert und spezielle Labels wie NF, NSF, ...



KOCHEN P.2

MESSER P.82

ZUBEREITUNG P.132

BÄCKEREIBEDARF UND KONDITOREIBEDARF P.214

SCHOKOLADENFABRIK P.390



LADENBEDARF P.428

LEGERUNG UND TRANSPORT P.450

HYGIENE, PFLEGE UND SCHUTZ P.484

BÜCHEREI P.512

EINZELTEILE P.536





KOCHEN

Die mit großer Sorgfalt in unseren französischen Werken hergestellten Matfer-Küchengeräte meistern auch schwierigste Aufgaben. Anspruchsvolle Küchenchefs schätzen sie wegen ihrer Genauigkeit, ihrer Solidität und des gebotenen Arbeitskomforts.

Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl	6 - 9
Kochgeschirr aus Kupfer	10 - 13
Kochgeschirr aus Aluminium	14 - 15
Antihaf-Pfannen	18 - 22
Bräter	23
Kochgeschirr aus Blech	24 - 25
Emailliertes Gusseisen	26 - 28
Grillen	29
Zubehör aus Edelstahl	30 - 33
Edelstahl-GN-Behälter	34 - 37
Utensilien	38 - 55
Küchengeräte	56 - 76

TRADITION

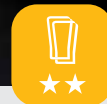


Kochgeschirr in höchster Chefkoch-Qualität.

Dicker hochglanzpolierter Edelstahlkörper mit Verstärkungen im oberen und unteren Bereich. Sandwichboden - Edelstahl/Alu/Edelstahl. Widerstandsfähige Edelstahl-Rohrgriffe, geschweißt, ohne Nieten.



EXCELLENCE



Von anspruchsvollen Küchenchefs empfohlen.

Starker Edelstahlkörper. Sandwichboden - Edelstahl/Alu/Edelstahl. Sehr gute Leitfähigkeit. Patentierte Kaltgriffe für bequemes Arbeiten.





ALLIANCE

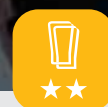


Kupfer-Kochgeschirr in Spitzenqualität.

Innen Edelstahl, leicht zu reinigen, kein zusätzliches Verzinnen nötig. Die Wandstärke von 2,5 mm des Kochgeschirrs garantiert eine bemerkenswerte Wärmeleitfähigkeit für gleichmäßiges und schonendes Garen.



ELEGANCE



Kochgeschirr zum Servieren am Tisch und Anrichten auf dem Buffet.

Innen Edelstahl, leicht zu reinigen, kein zusätzliches Verzinnen nötig.

Die Griffe aus polierter Bronze sorgen für die nötige Eleganz.





ZYLINDRISCHE SCHMOR-PFANNE

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
200	65	2	686020	61,15
240	80	3,6	686024	78,65
280 ⁽¹⁾	90	5,5	686028	117,00
320 ⁽¹⁾	105	8	686032	163,00

(1) Mit dem Stiel gegenüber liegenden Griffen.



BRATPFANNE

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
200	35	685020	61,50
240	40	685024	62,70
280	45	685028	81,65
320	50	685032	99,65



GESCHWEIFTE SCHMOR-PFANNE

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
200	70	1,8	686520	58,55
240	80	3	686524	71,45
280	90	4,7	686528	84,85



STIELKASSEROLLE

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
140	75	1,2	681014	44,65
160	85	1,7	681016	47,85
180	95	2,4	681018	52,50
200	105	3,3	681020	58,40
240	120	5,4	681024	78,45
280 ⁽¹⁾	140	8,6	681028	118,00
320 ⁽¹⁾	160	12,8	681032	154,00

(1) Mit dem Stiel gegenüber liegenden Griffen.



ANTIHAFTBESCHICHTETE PFANNE
Innen antihaftbeschichtet.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
200	35	0,8	669420	77,85
240	40	1,4	669424	80,85
280	45	2,2	669428	98,35
320	50	3,2	669432	120,00



ANTIHAFTBESCHICHTETE SCHMORPFANNE
Mehrschichtige Antihaftbeschichtung.
Stärke 6 mm.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
240	80	3	686824	103,00
280	90	4,7	686828	108,00



WOK
Wok induktionstauglich und kompatibel mit Glaskeramik-Kochplatten von Schött (Ø 350 mm). Ohne Sandwichboden.

Ø mm	H mm	C l	St. mm	Best. Nr.	Preis
300	100	4	1,2	686730	55,40
350	100	5	1,5	686735	79,95



WOK "TRADITION CERAMIC"
Wok induktionstauglich und kompatibel mit Glaskeramik-Kochplatten von Schött (Ø 350 mm). Ohne Sandwichboden, sehr widerstandsfähige „Keramik“-Beschichtung, max Temperatur: 230 °C. (PTFE-frei).

Ø mm	H mm	C l	St. mm	Best. Nr.	Preis
300	113	4	1,2	687830	102,00
350	113	5	1,5	687835	119,00

Premium kochtopf-set für Chefköche



HOCHGLANZPOLIERTE
RÄNDER



Sehr dickwandiger
Korpus aus
rostfreiem Stahl.

Wärme verteilernder
Aluminium-
Sandwichboden mit
Formgedächtnis für
eine perfekte Planheit.

Verstärkte obere und
untere Ränder.

Verstärkter „tropffreier“
Schüttrand.

Verschweißte,
„kaltbleibende“
Rohrgriffe aus rostfreiem
Stahl.

Für alle Herdarten geeignet.
Deckel wird separat verkauft.



KOCHTOPF Oder Schmortopf.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
240	240	10,8	684024	
280	280	17,2	684028	
320	320	25	684032	
360	360	36	684036	
400	400	50	684040	

ZYLINDRISCHER BRÄTER Oder Schmortopf.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
240	160	7	680024	
280	185	11	680028	
320	215	17	680032	
360	240	24	680036	
400	270	34	680040	

BRATENTOPF

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
240	120	5,4	683024	
280	140	8,6	683028	
320	160	12,8	683032	
360	180	18,3	683036	
400	200	25	683040	



DECKEL

Ø mm	Best. Nr.	Preis
140	692014	
160	692016	
180	692018	
200	692020	
240	692024	
280	692028	
320	692032	
360	692036	
400	692040	





BRATENTOPF
Ohne Deckel.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
240	120	5,4	693024	
280	140	8,6	693028	
320	160	12,8	693032	
360	180	18,3	693036	
400	200	25	693040	
450	225	36 ⁽¹⁾	693045	
500	250	49 ⁽¹⁾	693050	



STIELKASSEROLLE
Ohne Deckel.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
120	60	0,6	691012	
140	70	1	691014	
160	80	1,6	691016	
180	90	2,2	691018	
200	100	3,1	691020	
240	120	5,4	691024	
280	140	8,6	691028	



ZYLINDRISCHE SCHMOR-PFANNE
Ohne Deckel.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
200	65	2	696020	
240	80	3,6	696024	
280	90	5,5	696028	



BRÄTER
Oder Schmortopf, niedriger Fleischtopf, ohne Deckel.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
240	160	7	690024	
280	185	11	690028	
320	215	17	690032	
360	240	24	690036	
400	270	34	690040	
450	300	47 ⁽¹⁾	690045	
500	330	64 ⁽¹⁾	690050	

Best. Nr.	Preis
5 teiliges Kochtopfset Ø 140, 160, 180, 200 et 240 mm	015122 188,00



FLACHER BRATENTOPF
Ohne Deckel.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
280	90	5,5	697028	
320	105	8	697032	
360	120	12	697036	
400	130	16	697040	
450 ⁽¹⁾	150	23	697045	
500 ⁽¹⁾	165	32	697050	



DECKEL

Ø mm	Best. Nr.	Preis
140	692014	
160	692016	
180	692018	
200	692020	
240	692024	
280	692028	
320	692032	
360	692036	
400	692040	
450	692045	
500	692050	



Für anspruchsvolle Chefköche



"KALTBLEIBENDE" GRIFFE
ZUR GEFahrLOSEN
HANDHABUNG

Verstärkter „tropffreier“ Schüttrand.

Korpus aus rostfreiem Stahl.

Verschweißte, wasserdichte und „kaltbleibende“ Griffe aus rostfreiem Stahl.

Wärme verteilender Aluminium-Sandwichboden mit Formgedächtnis für eine perfekte Planheit.



Für alle Herdarten geeignet.
Deckel wird separat verkauft.



BOUILLONTOPF MIT HAHN

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
240	240	10,8	694324	
280	280	17,2	694328	
320	320	25	694332	
360	360	36	694336	
400	400	50	694340	

Diese Töpfe sind wegen der Hahnbringung nicht mit dem Zeichen NF und NSF Lebensmittelhygiene ausgezeichnet.

BOUILLONTOPF Ohne Deckel.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
240	240	10,8	694024	
280	280	17,2	694028	
320	320	25	694032	
360	360	36	694036	
400	400	50	694040	
450	450	72 ⁽¹⁾	694045	
500	500	98 ⁽¹⁾	694050	

1) Die Töpfe mit den Durchmessern 450 und 500 mm haben keinen magnetischen Edelstahlboden, sondern einen stark wärmeleitenden plangedrehten Aluminiumboden, der sich für alle Herdarten eignet **außer** für Induktionsherde.



BRATPFANNE

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
200	35	0,8	675020	
240	40	1,4	675024	
280	45	2,2	675028	



ZYLINDRISCHE SCHMOR-PFANNE

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
200	65	1,8	676020	
240	80	3	676024	
280	90	4,7	676028	





STIELKASSEROLLE

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
120	65	2,5	0,7	360012	
140	75	2,5	1,2	360014	
160	85	2,5	1,7	360016	
180	95	2,5	2,4	360018	
200	105	2,5	3,3	360020	
240	120	2,5	5,4	360024	



RUNDE PFANNE

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
240	50	2,5	369024	
280	55	2,5	369028	



OVALE FISCHPFANNE

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
360	210	2,5	370036	



SAUTEUSE

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
160	50	2,5	1	372016	
200	60	2,5	1,9	372020	
240	70	2,5	3,1	372024	
280	80	2,5	4,9	372028	



GESCHWEIFTE SAUTEUSE

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
160	60	2,5	0,9	373016	
200	70	2,5	1,8	373020	
240	80	2,5	3	373024	
280	90	2,5	4,7	373028	



DECKEL

Ø mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
120	1,2	365012	
140	1,2	365014	
160	1,2	365016	
180	1,2	365018	
200	1,2	365020	
240	1,2	365024	
280	1,2	365028	



Das Kochgeschirr der Spitzenköche



**BENÖTIGT KEINE
BESONDERE
PFLEGE UND IST
NICHT VERZINNT**



„Tropffreier“
Schüttrand.

Innen aus rostfreiem
Stahl

Außen aus glattem
Kupfer.

Stiel und Griff
aus Gusseisen.

Für alle Herdarten geeignet.
Deckel wird separat verkauft.



NIEDRIGER BRATENTOPF

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
240	70	2,5	3,1	374024	
280	80	2,5	4,9	374028	



BRATENTOPF

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
200	105	2,5	3,3	367020	
240	120	2,5	5,4	367024	
280	130	2,5	8	367028	





STIEL-SAUTEUSE

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
200	60	1,5	1,8	034010	
240	70	1,5	3	034011	



SERVIERFORM MIT GRIFFEN

Dicke 1,5 mm.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
300	200	40	1,5	034050	
350	230	46	2,2	034051	



RUNDE PFANNE

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
200	30	1,5	034014	
260	40	1,5	034016	



BUTTERPFANNE

Zum Flambieren oder portionsweise Servieren.
Mit tropffreiem Schüttrand.

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
Butterpfännchen, ohne Deckel					
90	45	1,2	0,28	351009	
Deckel					
90		1,2		351209	



RUNDE GERICHTFORM MIT GRIFFEN

Extrastarkes verzinnertes Kupfer, Bronzegriffe.

Ø mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
Verzinnertes			
120	25	1,2	032035
140	25	1,2	032036
160	30	1,2	032037
200	30	1,2	032039
Edelstahl			
200	40	1,2	034017
350	45	1,2	034025



OVALE PFANNE

L mm	B mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
300	200	40	1,5	034018	
350	230	45	1,5	034019	



Kochgeschirr zum anrichten und servieren



Innen aus Edelstahl:
keine Verzinnung.

Außen aus glattem
Kupfer.

Stiel und Griff aus
poliertem Messing.

Für alle Herdarten außer Induktionsherde geeignet.

STIELKASSEROLLE

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
140	70	1,5	1,1	034004	
160	85	1,5	1,7	034005	
180	90	1,5	2,3	034006	
200	100	1,5	3,2	034007	



FLAMBIERKELLE

Glattpoliertes Kupfer, *innen vernickelt*, vernieteter und polierter Bronzegriff.

Ø mm	L mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
80	260	1	0,2	032140	



ZABAGLIONE-KELLE

Glattpoliertes Kupfer, *innen nicht verzinkt*, vernieteter und polierter Bronzegriff.

Ø mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
160	1,2	1,4	032130	



MINI-KOCHTOPF

Neue Mini-Kochtopfform mit Griffen aus poliertem Messing für den Einsatz im "Front cooking" und für Buffets, zum Anrichten individueller Portionen. Lieferbar in 2 Ausführungen: außen Kupfer, innen rostfreier Edelstahl oder 100% rostfreier Edelstahl, hochglanzpoliert.



Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Best. Nr.	Preis
Kupfer-Edelstahl					
90	45	1,2	0,28	034101	
120	60	1,2	0,70	034103	



Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Best. Nr.	Preis
Edelstahl, einstückig					
90	45	0,8	0,28	034111	
120	60	0,8	0,70	034113	



STIELKASSEROLLE

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
140	75	5	1,2	520014	
160	85	5	1,7	520016	
180	95	5	2,4	520018	
200	105	5	3,3	520020	
240	120	6	5,4	520024	



BRATENTOPF

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
240	120	6	5,4	524024	
280	140	6	8,6	524028	
320	160	6	12,8	524032	
360	180	6	18,3	524036	
400	200	6	25	524040	
500	250	7	49	524050	



SAUTEUSE

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
240	80	6	3,6	540524	
280	90	6	5,5	540528	



BOUILLONKESSEL (3)

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
240	240	6	10,8	527024	
280	280	6	17,2	527028	
320	320	6	25	527032	
360	360	6	36	527036	
400	400	6	50	527040	
500	500	7	98	527050	



EINZELNER AUFSATZ FÜR COUSCOUSTOPF ODER DAMPFARER (2)
3,5 mm Perforationen.

Ø mm	ØFd mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
320	280	160	2	12	520617	
400	320	200	2	20	520625	
450	360	215	2	28	520636	



DECKEL (1)

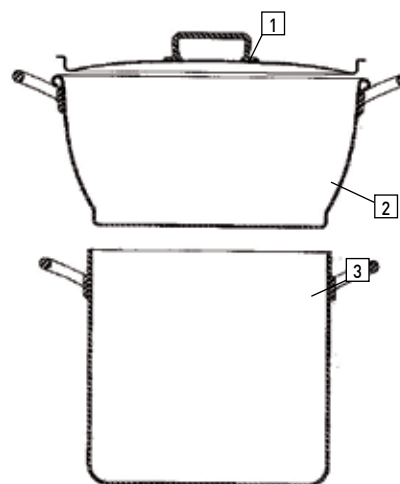
Ø mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
140	1	521014	
200	1,2	521020	
240	1,5	521024	
280	1,5	521028	
320	1,5	521032	
360	2	521036	
400	2	521040	
500	2	521050	



100% RECYCELBAR

- Gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Griffe vernietet aus Aluminium.
- Leichtes, gut zu handhabendes Material.

Großküchengeschirr geeignet für alle Herde außer Induktion.
Deckel wird separat verkauft.



ÜBERSICHT ÜBER DIE ZUSAMMENSTELLUNG DER COUSCOUSSIERS

Der couscoussier	Deckel	Aufsatz	Untertopf
17,5 L	521032	520617	527028
25 L	521040	520625	527032
36 L	521045	520636	527036

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG EDELSTAHL-KOCHGESCHIRRE



BEDIENUNG

Für eine lange Lebensdauer:

- Nicht im leeren Zustand erhitzen oder überhitzen.
- Heftige Stöße oder Temperaturschocks vermeiden (falls auf der Herdplatte vergessen, langsam an der Luft abkühlen lassen).
- Das Wasser nicht bereits zu Beginn salzen, sondern warten, bis das Wasser kocht und umrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat.
- Nach dem Kochen die sauren oder zuckrigen Lebensmittel entnehmen, damit die Metalloberflächen nicht beschädigt werden.
- Nach dem Abwaschen abtrocknen, damit keine Flecken (durch Anlaufen oder Kalkablagerung) entstehen.
- Die Küchenutensilien von Mafar aus Verbundmaterialien verwenden, um Ihre Geräte nicht zu beschädigen.
- An einem geeigneten Platz angemessen verstauen.



PFLEGE

Hinweise zur Reinigung:

- Verbrannte oder angebackene Teilchen durch das Einweichen in heißem Wasser, ohne Zusätze, vor der Reinigung mit dem Schwamm entfernen.
- Keine Scheuerschwämme, alkalischen Produkte, Chlorreiniger, säurehaltige Reinigungsmittel, Ofenreiniger etc. verwenden.
- Nach dem Abwaschen abspülen und abtrocknen.
- Im Falle von Kalkablagerungen oder irisierenden Einfärbungen nach dem Kochen von Produkten mit hohem Stärkegehalt: Essigwasser erhitzen, abkühlen lassen und wie gewohnt abwaschen.
- Nicht entfernte Kalkablagerungen führen zu Korrosion unter den Ablagerungen.
- Flecken oder Überhitzungsschäden auf dem Edelstahl mit der Edelstahlpolierpaste von Bistro entfernen.
- Für die Reinigung der Außenfläche von Kupfergeräten, das Kupferreinigungsmittel „Policuire“ von Bistro verwenden.
- An einem trockenen und sauberen Ort aufbewahren.



COUSCOUSTOPF

Auch Dampfkochof, mit Deckel, bauchiges Oberteil, zylindrisches Unterteil.

Ø mm	L	Best. Nr.	Preis
280	17,5	520317	
360	36	051070	



ELITE PRO

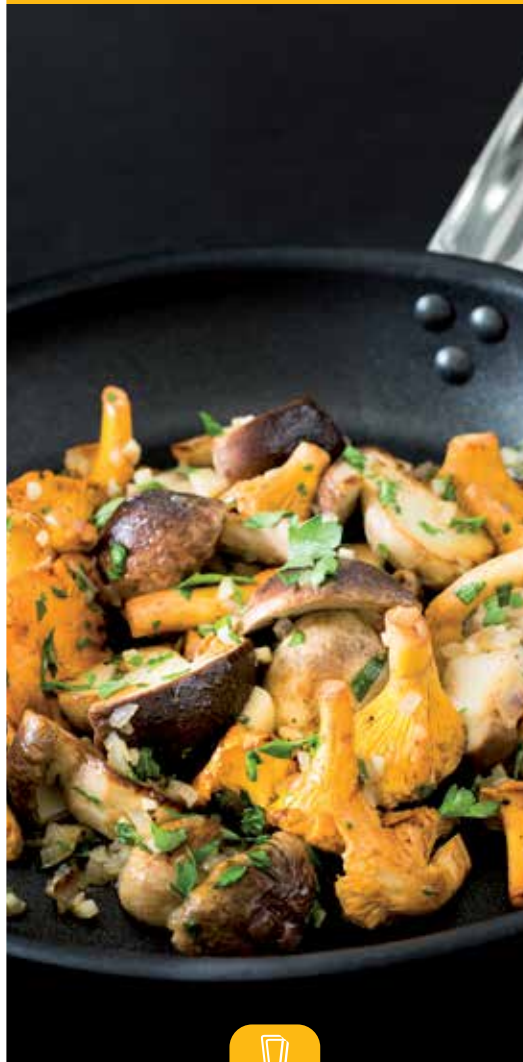


- Aluminiumkern 4-lagig antihftbeschichtet.
- Für alle Herdarten geeignet einschließlich Induktion.
- Kaltbleibender, genietetes Stielgriff aus Edelstahl.

Für die Showküche.



ELITE CHEF



- Aluminiumkern 4-lagig antihftbeschichtet.
- Für alle Herdarten geeignet einschließlich Induktion.
- Griff aus rostfreiem Bandeisen.

Die Standardqualität für Profis.



ELITE CERAMIC



- Aluminiumkern mit Keramikbeschichtung ohne PTFE.
- Für alle Herdarten geeignet einschließlich Induktion.
- Stiel aus Edelstahl.

Die umweltfreundliche Produktreihe.





TRADITION



- Edelstahlkern mit Excalibur-Beschichtung.
- Für alle Herdarten geeignet einschließlich Induktion. Wärme verteiler Sandwichboden.
- Kaltbleibender, genietetes Stielgriff aus Edelstahl.

Äußerst robust für anspruchsvolle Köche.



CLASSE CHEF +

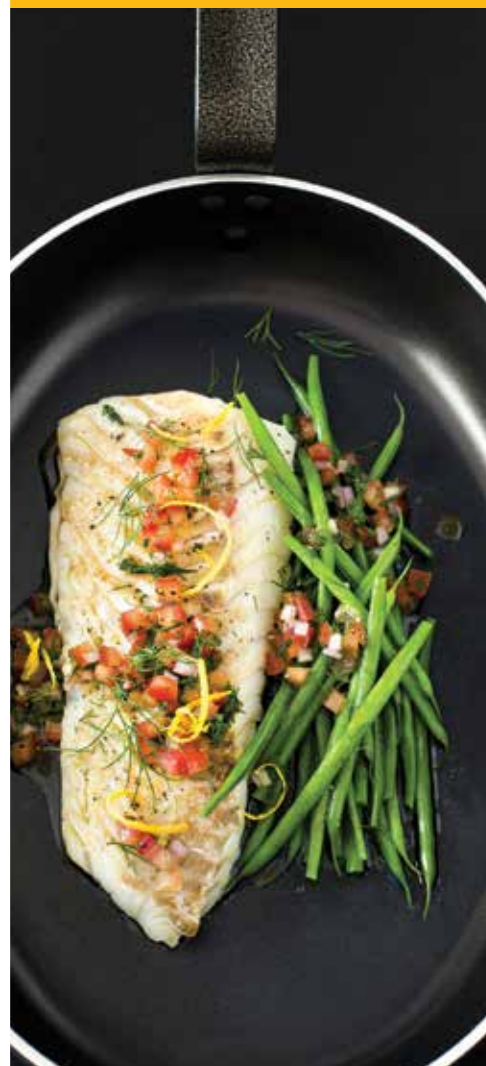


- Extra-starker Aluminiumkern 4-lagig antihafbeschichtet.
- Für alle Herdarten geeignet außer Induktion.
- Genietetes Stiel aus Edelstahl.

Ideal zum Kochen von Fisch und weißem Fleisch.



CLASSE CHEF



- Extra-starker Aluminiumkern 4-lagig antihafbeschichtet.
- Für alle Herdarten geeignet außer Induktion.
- Epoxidbeschichteter Stahlstiel.

Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis.



ELITE PRO

ANTIHAFTBESCHICHTETE PFANNEN



Für alle Herdarten geeignet.

Beschichtung in PTFE-4 Schichten mit geschmeidige kratzfester Schutzunterlage, ohne PFOA

Sehr dickes Aluminium mit speziellem Boden für Induktion.



KALTBLEIBENDER, GENIETETER STIELGRIFF AUS EDELSTAHL.

ALUMINIUMPFANNE INDUKTION

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
200	50	5,5	668520	
240	50	5,5	668524	
280	50	5,5	668528	
320	50	7	668532	

Für alle Herdarten geeignet.

ELITE CHEF

ANTIHAFTBESCHICHTETE PFANNEN



GRIFF AUS ROSTFREIEM BANDEISEN

- Dicker Aluminiumkern (5 mm).
- Beschichtung in PTFE-4 Schichten mit geschmeidige kratzfester Schutzunterlage, ohne PFOA.

Für alle Herdarten geeignet.

ALUMINIUMPFANNE INDUKTION

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
200	50	1,3	678520	
240	50	2	678524	
280	50	2,5	678528	
320	50	3,5	678532	



ELITE CERAMIC

„KERAMIK“ PFANNEN



„KERAMISCHE“ BESCHICHTUNG
(PTFE-FREI), HITZEBESTÄNDIG
BIS 450 °C/842 °F.



Genieteter Stielgriff
aus rostfreiem
Bandstahl.



Korpus aus Aluminium
mit speziellem Boden
für Induktion.



CRÊPE-PFANNE

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
280	20	3	666228	

PFANNE

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
200	40	4	665220	
240	40	4	665224	
280	45	4	665228	
320	50	4	665232	

TRADITION

ANTIHAFTBESCHICHTETE PFANNEN



- Antihafbeschichtung „Excalibur“, extrem strapazierfähig.
- Wärme verteiler Sandwichboden, perfekte Planheit des Bodens.
- Kaltbleibender genieteter Edelstahlrohrgriff.



GARANTIERT OHNE PFOA



EDELSTHAL-ANTIHAFTBESCHICHTETE PFANNE

Innen antihafbeschichtet.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
200	35	0,8	669420	
240	40	1,4	669424	
280	45	2,2	669428	
320	50	3,2	669432	



WOK "TRADITION CERAMIC"

Wok mit halbrund gearbeitetem Boden geeignet für Wok-Induktionskochplatten gleicher Form. Sehr widerstandsfähige Keramik-Beschichtung (PTFE-frei).

Ø mm	L	St. mm	Best. Nr.	Preis
300	4	1,2	687830	
350	5	1,5	687835	



BLINIS-PFANNE

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
120	25	3	907012	



WOK
Flacher Boden.

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
280	80	3	909528	



RECHTECKIGE PFANNE
Besonders zur Zubereitung von Fisch geeignet.

L mm	B mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
380	260	40	5	908538	



CRÊPE-PFANNE

Ø mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
250	5	907525	
280	5	907528	



OVALE FISCHPFANNE

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
360	250	5	908036	
400	280	5	908040	



GESCHWEIFTE SCHMOR-PFANNE MIT GRIFF

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
240	65	4	909024	
280	80	4	909028	



**EDELSTAHLGRIFF
SPÜLMASCHINENFEST UND
BACKOFENGEEIGNET**



Pfannen aus äußerst starkem Aluminium, 4-lagige Antihafbeschichtung für den intensiven Gebrauch, ohne PFOA.

Strahlenförmig strukturierte Unterseite.

Breiter Stielgriff aus rostfreiem Stahl, genietet.

Für alle Herdarten außer Induktionsherde geeignet.



RUNDE PFANNE

Ø mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
200	4	906020	
240	4	906024	
280	4	906028	
320	4	906032	
360	5	906036	
400	5	906040	



**400X320 MM FÜR
HAUSHALTSHERDÖFEN GEEIGNET**



RECHTECKIGER BRÄTER MIT EINGEARBEITETEN GRIFFEN

L mm	B mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
400	320	80	4	664040	
500	400	90	4	664050	



**FÜR EINE LÄNGERE
LEBENSDAUER IHRER
PFANNEN:**

- MATFER Exoglass®-Kochutensilien aus Verbundwerkstoff verwenden.
- Edelstahlutensilien vermeiden.
- Die Pfannen nicht überhitzen:
 - > maximal 250 °C für PTFE-Pfannen,
 - > 400 °C für Keramikpfannen.
- Mit dem Schwamm ohne Scheuermittel reinigen.





BESTES PREIS-LEISTUNG-VERHÄLTNIS

1- Dickes Aluminium, Beschichtung aus 4 kreuzweise angeordneten Schichten, für den intensiven Gebrauch, ohne PFOA.

2- Genietetes Stiel, epoxidbeschichtet. Hitzebeständig bis 150 °C. Nicht spülmaschinenfest.

3- Strahlenförmig strukturierte Unterseite.

Für alle Herdarten außer Induktionsherde geeignet.



RUNDE PFANNE

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
160	35	3	0,5	665116	
200	40	4	0,9	665120	
220	40	4	1,1	665122	
240	40	4	1,3	665124	
260	45	4	1,9	665126	
280	45	4	2	665128	
320	50	4	3	665132	
360	50	5	4	665136	
400	55	5	5	665140	



SAUTEUSE

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
200	60	4	1,6	668220	
240	65	4	2,6	668224	
280	80	4	3,8	668228	
320	85	4	6	668232	



OVALE PFANNE

L mm	B mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
360	260	50	5	667136	
400	280	50	5	667140	



RECHTECKIGE PFANNE

L mm	B mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
380	260	40	5	667638	



ANTIHAFTBESCHICHTETE PAELLAPFANNE
Geschwëift.

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
360	50	5	664536	
400	50	5	664540	
500	60	5	664550	



WOK

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
280	80	3	3,8	668128	



BLINIS-PFANNE
Mit 2 Nieten befestigt.

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
120	20	3	0,2	665612	



CRÊPE-PFANNE

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
250	20	3	0,8	666125	
280	20	3	1,1	666128	



ALUMINIUM-BRÄTER, ANTIHAFTBESCHICHTET

L mm	B mm	H mm	St. mm	L mit Griffen mm	Best. Nr.	Preis
400	320	80	4	450	931040	
400	320	80	4	Ohne	664040	
500	400	90	4	Ohne	664050	



ALUMINIUM RECHTECKIGER BRÄTER

L mm	B mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
400	320	80	4	529940	



ALUMINIUM RECHTECKIGER BRÄTER FESTEN GRIFFEN VERNIETET

L mm	B mm	H mm	St. mm	L mit Griffen mm	Best. Nr.	Preis
300	240	70	4	350	531030	
350	280	75	4	400	531035	
400	320	80	4	450	531040	
450	360	85	4	500	531045	
500	400	90	4	550	531050	
600	480	95	4	660	531060	



EDELSTAHL RECHTECKIGER BRÄTER

Rechteck-Bräter mit 2 Griffen. Rostfreier Stahl. Für alle Herdarten außer Induktionsherde.

L mm	B mm	H mm	St. mm	L mit Griffen mm	Best. Nr.	Preis
400	320	75	2	486	713540	
500	400	85	2	580	713550	
600	480	95	2	690	713560	





Für alle Herdarten geeignet.
100 % recycelbar.



Stahlblech,
extrastarke
Ausführung.

Verschweißter Stiel
aus Bandstahl.

ANWENDUNGSTIPPS

Vor der ersten Benutzung:

Die Pfanne einige Minuten in warmes Wasser tauchen und den Rest der Schutzschicht mit einer Bürste entfernen.
Die Pfanne abtrocknen und mit reichlich Salz bestreute Kartoffelschalen oder -scheiben eine Weile in Öl braten.
Den Inhalt entsorgen. Die Pfanne erneut mit Öl kurz aufheizen und mit Papier ausreiben.

Nach der Benutzung:

Die Pfanne mit Papier ausreiben oder bei Bedarf mit warmem Wasser ausspülen. Ohne Fettlöser reinigen. Abtrocknen und leicht einfetten.



Sie können ausreichend stark erhitzt werden, sodass die den Köchen gut bekannte Maillard-Reaktion schnell herbeigeführt und eine schöne Färbung des Bratguts ohne Übergaren gewährleistet wird.
Nach dem Einbrennen: Das Garen kann nahezu ohne Fett erfolgen.
Wiederholtes Kochen bei hohen Temperaturen garantiert: eine hygienische, bakterienfreie Pfanne.

RUNDE PFANNE

Ø mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
220	3	062001	
240	3	062002	
260	3	062003	
280	3	062004	
300	3	062005	
320	3	062006	
360	3	062007	
400	3	062008	
450	3	062009	



BLINIS-PFANNE

Ø mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
120	2,5	062040	



PAELLAPFANNE AUS SCHWARZBLECH

Auch Lyoner Design mit Griffen, aus Stahlblech, Griffe aus Stahl.

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
240	50	3	071036	
360	67	3	062051	
400	70	3	062052	
450	72	3	062053	



CRÊPES-PFANNE

Auch Pfannkuchen-Pfanne, aus Stahlblech.

Ø mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
180	2	062031	
200	2	062032	
220	2	062033	
240	2	062034	



BAUCHIGER FRITTIERKESSEL

Kessel: Stahlblech-tiefgezogener Korpus mit 2 Griffen, Korb aus verzinnem Draht.

Ø mm	C Lt	Komplette Friteuse		Nur Kessel		Korb	
		Best. Nr.	Preis	Best. Nr.	Preis	Best. Nr.	Preis
320	6	062060		062070		062080	
400	12,2	062062		062072		062082	
450	17,3	062063		062073		062083	



WOKBÜRSTE

Stellt effizientes Bürsten sicher. Kokosfaserborsten, Holzgriff. Faserlänge: 45 mm.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
215	73	405336	



STAHL-WOK

Traditioneller Wok mit Holzgriff. Form geeignet für Wok-Induktionsherd Bestellnr. 240322.

Ø mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
350	1	062035	



MIT KORB

Pfanne aus emailliertem Blech. Frittierkorb aus verzinnem Draht.

Ø mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
240	65	0,8	1,7	062084	



PAELLAPFANNE AUS POLIERTEM STAHL

Geschweift, 2 Griffe.

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
200	35	0,8	070522	
240	35	0,8	070523	
280	43	0,8	070528	
320	43	1	071037	
360	44	1	071038	
400	49	1,2	071041	
700	63	2	071050	
900	73	2	071052	



PAELLAPFANNE, EDELSTAHL

Pfanne mit Griffen, für alle Herdarten auch Induktionsplatten geeignet. Sandwichboden (Edelstahl/Alu/Edelstahl): gleichmäßige Abstrahlung der Wärme.

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
280	42	0,8	070988	
320	42	0,8	070990	
360	42	0,8	070992	
400	42	0,8	070993	



TOPF MIT AUSWECHSELBAREN
DECKELGRIFFEN: 1 MESSING-
UND 1 EDELSTAHL, SPEZIELL
FÜR DEN BACKOFEN

Von der Küche auf den Tisch

- Innen schwarz: längere Nutzungsdauer.
- Emaillierter Boden: zerkratzt weder Kochfelder noch Tischplatten.
- Neue ergonomischere und handfreundliche Griffe.
- Topf mit auswechselbaren Deckelgriffen: 1 Messing- und 1 edelstahl, speziell für den Backofen

Alle Herdarten + Backofen.
Außenmaße ohne Henkel.



SCHWARZ RUNDER TOPF
Matt.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
120	101	0,6	071110	
140	125	0,9	071109	
160	120	1,4	071158	
180	130	1,8	071100	
200	135	2,5	071102	
240	160	4	071104	
280	180	6,1	071106	
320	190	8,8	071103	

NEW!



SCHWARZ OVALER TOPF
Matt.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
217	177	118	1	071111	
250	195	165	3,2	071113	
270	200	165	4	071108	
310	260	170	6	071101	
350	280	190	8,5	071114	



SCHWARZ RUNDER TOPF

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
200	120	1,8	071097	
240	95	2,8	071099	



EINZEL-TOPF

Ø mm	H mm	L	Farbe	Best. Nr.	Preis	
Runde						
100	90	0,35	●	Matt	071098	
100	90	0,35	●	Vernis	460435	
100	90	0,35	●	Vernis	071142	
120	101	0,6	●	Matt	071110	
L mm B mm H mm L Farbe Best. Nr. Preis						
Oval						
217	177	118	1	●	Matt	071111



ROT RUNDER TOPF

Glänzend

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
180	130	1,8	071096	
200	135	2,5	186403	
240	160	4	186404	
280	180	6,1	186405	



ROT OVALER TOPF

Glänzend

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
270	200	165	4	186408	
310	260	170	6	186409	



BRAUN GLASIERT OVALER TOPF

Glänzend

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
270	200	165	4	071155	
310	260	170	6	071157	



BRAUN GLASIERT RUNDER TOPF

Glänzend

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
140	125	1	071144	
180	130	1,8	071146	
240	160	4	071148	
280	180	6,1	071154	

INVICTA BEIREICH

Emaillierter Grund, 1 Schicht mit 1 Inox Knopf. Deckel mit Wasserreserve.



SCHWARTZ SCHONKOCHER OVALER

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
270	200	165	4	071627	
310	260	170	6	071631	
350	280	190	8,5	071635	



SCHWARTZ SCHONKOCHER

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
180	130	1,8	071518	
200	135	2,5	071520	
240	160	4	071527	
280	180	6,1	071528	



TERRINE MIT DECKEL

L mm	B mm	H mm	L	Farbe	Best. Nr.
230	110	120	1,1	●	071070
267	110	120	1,25	●	071072
230	110	120	1,1	●	071074
267	110	120	1,25	●	071076



BRATFORM
Rot. Rechteckig

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
275	140	40	0,75	070995	
340	180	50	1,5	070996	
395	220	55	2	070997	



BRATFORM
Rot. Rechteckig.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.
400	250	70	4,5	071093



RUNDE EIERGERICHTFORM

Ø mm	H mm	L	Farbe	Best. Nr.
160	25	0,3	●	071089
160	25	0,3	●	071091



MINI-AUFLAUFFORM
Schwarz.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.
230	125	50	0,9	071094



OVALE AUFLAUFFORM

L mm	B mm	H mm	L	Farbe	Best. Nr.
255	155	55	0,5	●	071083
255	155	55	0,5	●	071085
340	210	65	1,2	●	071087



TIEFE AUFLAUFFORM
Schwarz.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.
150	50	0,5	071078
180	50	0,7	071081
220	50	1	070994



PLANCHA-GRILL GUSSEISEN

Zwei Griffen. Geeignet für alle Herdarten – auch Induktion.

Modell	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.
Glatt Plancha	420	240	30	071190



GUSSEISEN-GRILLPFANNE

Spezieller emailierter Boden, hinterlässt auf Glaskeramik keine Kratzer.
Für alle Herdarten außer für Induktion und Backofen.

Modell	L mm	B mm	Ausgießer	Best. Nr.
1- Beef Grill	370	220	1	071191
2- Rechteck	375	225	2	071116
3- Quadrat	255	255	1	071118
4- Oval	530	230	1	071120



PLANCHA-GRILLPLATTE, UMKEHRBAR

Plancha/Grillplatte aus Gusseisen, eine Seite glatt (Plancha), eine Seite geriffelt (Grill), mit 2 Griffen.
Für Gasbetrieb geeignet.

L mm	B mm	H mm	L über alles mm	Best. Nr.
500	350	30	590	071058



SCHWARZE GUSSEISEN-CRÊPIÈRE

Mit Spatel und Schieber aus Buchenholz.

Ø mm	Best. Nr.
300	071122





KOMPLETTE EDELSTHAL NUDELKOCHHEINHEIT

Einheit bestehend aus einem EXCELLENCE Topf 693036 und 4 Nudelkocheinsätzen 713504.

Ø mm	H mm	L	St. mm	Best. Nr.
360	180	18,3	7	693436

DREIECKIGER NUDELKOCHSATZ

Zur Optimierung der Nudelzubereitung an der Selbstbedienungstheke, besonders für portionsweise Zubereitung. Geeignet für Töpfe Ø 360 mm.

H mm	L	St. mm	Best. Nr.
18	2,8	0,6	713504



Modell mit 2 Dämpfeinsätzen und Topf Ø 280 mm
Bestellnr. 693028.



DÄMPFEINSATZ

Garbehälter + Gefäß = gesamter Dampfartopf. Kompatibel mit der Excellence-Serie. Den dazugehörigen Deckel mit Ø miteinrechnen. Rostfreier Edelstahl.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.
240	120	5,5	698024
280	140	8,6	698028

	Teile				
	Topf			Dämpfeinsatz	Deckel
	Fleischtopf	Bratentopf	Kochtopf		
Bestelln Kapazität	690024 7 L	693024 5,4 L	694024 10,8 L	698024 5,5 L	692024
Bestelln Kapazität	690028 11 L	693028 8,6 L	694028 17,2 L	698028 8,6 L	692028



FETTABSCHÖPFER

Dekantiert das Fett aus Soßen über einen Ausgießer. Messkanne aus SAN.

CL	H mm	L mm	Ø mm	Best. Nr.
100	135	200	122	251010



SCHNELLKOCHTOPF

Oder Druckkochtopf. Aus Edelstahl, Sandwich-Boden aus Edelstahl/Aluminium/Edelstahl, Silikondichtung, Griffe und Knopf können ersetzt werden.

Ø mm	H mm	L	Korbein	Best. Nr.
240	250	8	mit	013204
240	340	12	ohne	013206



WÄRMEABSTRAHLBLECH

Aus verzinnem Stahl. Mit Drahtgriff. Zum Schutz von Porzellan-, Glas- und hitzebeständigen Tonbehältern vor der Wärmequelle.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
210	639001	



FLEISCHPLATTE

Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.
310	220	45	2,5	714031
360	260	50	3,8	714036
450	300	50	6	714045
500	350	50	8	714050



MINI-AUFLAUFFORM + GRILLGITTER

Zum Abtropfen von gekochtem Fleisch, Zurückhalten kleiner Zutatenmengen (ohne Grillgitter). Rostfreier Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.
205	150	30	714021
235	190	35	714022



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



FLEISCHPLATTE

Aus getriebenem Aluminium.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.
310	220	45	533031
360	260	50	533036
450	300	50	533045



BAIN-MARIE

Wasserbad mit Kern und Griffen aus rostfreiem Stahl, ohne Deckel, passend für Deckel der Serie "Excellence".

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
100	100	0,75	702210	
120	120	1,3	702212	
140	140	2,1	702214	
160	160	3,2	702216	
180	180	3,6	702218	



UNIVERSALBEHÄLTER

Runder Behälter zur Lagerung, getriebener Kern, Schüttrand, 2 Griffe, aus rostfreiem Stahl, ohne Deckel.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
140	120	1,7	017001	
160	130	2,5	017002	
200	165	4,8	017003	
240	200	7,6	017004	
280	230	14	017005	



GEWÜRZE

Für eine volle Aromaentfaltung von Gewürzen und Kräutern. Sieb lässt sich auf 4 verschiedene Größen einstellen. Haken zum Aufhängen des Gewürzeis am Kochgefäß. Edelstahl-sieb, Silikonschnur.

Ø mm	L mm	Best. Nr.	Preis
45	110-130	071351	



TRICHTER

Aus Edelstahl mit Entlüftungsrille.

Ø mm	Ø mm tube	H mm	Best. Nr.	Preis
100	13	110	116219	
120	13	125	116220	



TRICHTER

Weiß Polypropylen.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
120	120	071125	
160	160	071129	



GEWÜRZE

Zum Ziehenlassen von Würzmitteln, Kräutern und Gewürzen. Schnelles und einfaches Herausziehen. Perforierte Halbkugeln, die zusammengefügt luftdicht schließen. Rostfreier Edelstahl.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
140	017350	



EDELSTAHLKONISCHES SIEB MIT BODENREIFEN

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
450	250	23	713245	
500	280	31	713250	



ALUMINIUM KONISCHES SIEB MIT BODENREIFEN

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
600	330	67	529560	



EDELSTAHL RUNDSEIB

Sieb mit Griffen und glattem Rand. Robuste Ausführung, leicht zu reinigen. Ø 4 mm Perforationen.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
240	110	3,5	713824	
280	125	5	713828	
320	140	7	713832	
360	155	10	713836	
400	180	15	713840	



ABTROPFSIEB MIT FÜßEN

Auch „Seiher“ genannt. Aluminium. 3 Füße. 2 angenietete Griffe.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
280	145	7,6	528028	
320	165	11	528032	
360	180	15	528036	
400	190	20	528040	



EDELSTAHL-PASSIERSIEB

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
240	110	3	712724	
280	125	5	712728	



PASSIERSIEB MIT STIEL

Aluminium.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
240	135	5	528124	
280	145	7,6	528128	



EDELSTAHL-PASSIERSIEB

Passiersieb mit Griff und Standsockel.



Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
205	127		017241	
250	140		017242	



PASSIERSIEB

Leicht und robust, aus Polypropylen.



Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
320	145	2,7	071452	
360	160	4	071456	



HALBKUGELFÖRMIGE SCHÜSSEL
Mit gewölbtem Boden. Edelstahl.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
200	100	2	703020	
250	125	3,5	703025	
300	150	6,5	703030	
350	175	10	703035	
400	200	15	703040	



HALBRUNDE SCHÜSSELN MIT OFFENEM RAND, LEICHT ZU REINIGEN

RÜHRSCHÜSSEL MIT FLACHEM BODEN
Edelstahl. Zum Mischen, Schlagen, Lagern, Ruhen Lassen.



Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
160	85	1	702616	
180	90	1,5	702618	
200	100	2	702620	
220	110	2,5	702622	
240	115	3,5	702624	
260	125	4,5	702626	

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
280	130	5,5	702628	
300	135	6,5	702630	
320	140	8	702632	
360	160	11,5	702636	
400	180	16,5	702640	

© Rina Nurra Flammarion



ALUMINIUM KÜCHENSCHÜSSEL

Ø mm	H mm	L	St. mm	Best. Nr.	Preis
360	150	11	1,5	514536	
400	150	15	1,5	514540	
450	170	21	2	514545	
500	200	31	2	514550	
600	270	55	3	514560	
650	300	72	3	514565	



EDELSTAHL KÜCHENSCHÜSSEL

Ø mm	H mm	L	St. mm	Best. Nr.	Preis
420	180	15	1	702440	
470	200	21	1,2	702445	
540	220	31	1,2	702450	



DECKEL FÜR PP-SCHÜSSEL
Geeignet für Schüsseln mit halbkugeligem Körper. Aus weißem PP, widerstandsfähig und hygienisch.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
190	116351	
240	116352	
280	116353	
325	116354	
360	116355	
400	116356	



HALBKUGELFÖRMIGE SCHÜSSEL
Schüssel aus weißem Polypropylen Temperaturbeständigkeit -20° bis +100°C.

Ø mm	L	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
190	1	0,11	116451	
240	2,5	0,19	116452	
280	4,5	0,26	116453	
325	6	0,31	116454	
360	9	0,41	116455	
400	13	0,52	116456	



ELASTOMERFUSS

Anti-Rutsch-Aufsetzer für halbrunde Schüsseln. Die Schüssel haftet auf der Arbeitsfläche, bleibt beim Kneten, Aufschlagen und Mischen in Position. Für Schüsseln von 200 bis 400 mm. Elastomer.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
180	703019	

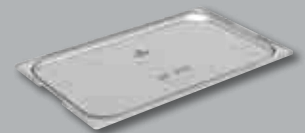
Bourgeat, der einzige französische hersteller von gastronorm- behältern

Lagerung: Stapeln ohne
Verkleben = Platzersparnis
und problemloser Zugriff.

Die Ränder und Ecken wurden verstärkt,
um Verformungen bei Stürzen oder Stößen
zu verringern.



Diese nach den Qualitätsstandards der Marke Bourgeat hergestellte Produktreihe ist nach der Norm NF für Lebensmittelhygiene und nach NF 631-1 zertifiziert, um den Anforderungen des professionellen Gastronomiemarktes gerecht zu werden.



Mit den Deckeln der Reihe
Cristal+ kompatibel, siehe
AUF S. 454





GN-BEHÄLTER 2/1

GN 2/1

T mm	L	Best. Nr.	Preis
20	6,5	740002	
40	12	740004	
55	16,5	740005	
65	19	740006	
100	29	740010	
150	43	740015	
200	58	740020	



GN-BEHÄLTER 1/1

GN 1/1

T mm	L	Best. Nr.	Preis
20	3	741002	
40	5,8	741004	
55	8	741005	
65	9	741006	
100	13,5	741010	
150	20	741015	
200	28	741020	



GN-BEHÄLTER 2/3

GN 2/3

T mm	L	Best. Nr.	Preis
40	3,5	742004	
65	5,5	742006	
100	9	742010	
150	13	742015	
200	16,7	742020	



GN-BEHÄLTER 1/2

GN 1/2

T mm	L	Best. Nr.	Preis
20	1,25	743002	
40	2,5	743004	
55	3,3	743005	
65	4	743006	
100	6,2	743010	
150	9	743015	
200	12	743020	



GN-BEHÄLTER 1/3

GN 1/3

T mm	L	Best. Nr.	Preis
40	1,6	744004	
55	2,1	744005	
65	2,5	744006	
100	3,7	744010	
150	5,7	744015	
200	7,5	744020	
250	10	744025	



GN-BEHÄLTER 1/4

GN 1/4

T mm	L	Best. Nr.	Preis
40	1,1	745004	
55	1,5	745005	
65	1,7	745006	
100	2,5	745010	
150	4	745015	
200	5,2	745020	



GN-BEHÄLTER 2/4

GN 2/4

T mm	L	Best. Nr.	Preis
40	2,5	743604	
65	4	743606	
100	6,2	743610	
150	9	743615	



GN-BEHÄLTER 1/6

GN 1/6

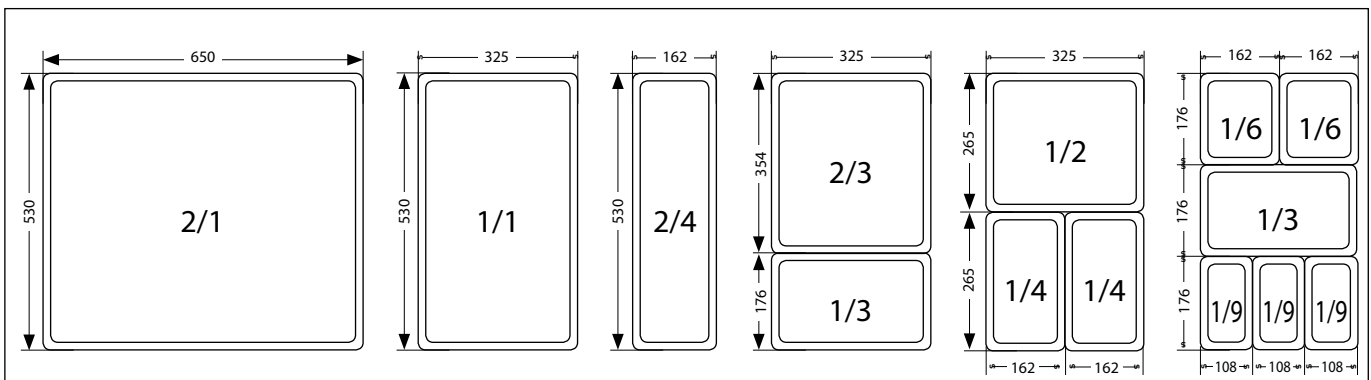
T mm	L	Best. Nr.	Preis
65	1	746006	
100	1,75	746010	
150	2,2	746015	
200	3	746020	



GN-BEHÄLTER 1/9

GN 1/9

T mm	L	Best. Nr.	Preis
65	0,6	747006	
100	0,8	747010	





BEHÄLTER MIT VERSENKBAREN GRIFFEN

Format	T mm	L	Best. Nr.	Preis
Griffe an der Schmalseite angebracht				
GN 2/1	100	29	740310	
GN 2/1	150	43	740315	
GN 2/1	200	58	740320	
GN 1/1	55	6,7	741305	
GN 1/1	65	9	741306	
GN 1/1	100	13,5	741310	
GN 1/1	150	20	741315	
GN 1/1	200	28	741320	

Format	T mm	L	Best. Nr.	Preis
Griffe an der Längsseite angebracht				
GN 1/2	65	4	743306	
GN 1/2	100	6,2	743310	
GN 1/2	150	9	743315	
GN 1/2	200	12	743320	

Format	T mm	L	Best. Nr.	Preis
Griffe an der Schmalseite angebracht				
GN 2/3	150	13	942315	

PERFORIERTER BEHÄLTER

Zum Dampfgaren und Abtropfen.
(1) Perforierter Boden. (2) Boden und Seiten perforiert.

Format	T mm	L	Best. Nr.	Preis
GN 1/1 (1)	40	5,8	741404	
GN 1/1 (1)	55	8	741405	
GN 1/1 (1)	65	9	741406	
GN 1/1 (2)	100	13,5	741410	
GN 1/1 (2)	150	20	741415	
GN 1/1 (2)	200	28	741420	



Format	T mm	L	Best. Nr.	Preis
GN 1/2 (1)	65	4	743406	
GN 1/2 (2)	100	6,2	743410	
GN 1/2 (2)	150	9	743415	

Format	H mm	L	Best. Nr.	Preis
GN 2/3	65	5,5	742406	
GN 2/3	100	8,7	742410	
GN 2/3	150	13	742415	



BEHÄLTER AUS MASSIVEM ROSTFREIEM STAHL MIT FESTEN GRIFFEN

Griffe an der Schmalseite angebracht.

Format	T mm	L	Best. Nr.	Preis
GN 1/1	100	13,5	741110	
GN 1/1	150	20	741115	
GN 2/3	150	9	942115	



PERFORIERTER BEHÄLTER

Zum Dampfgaren und Abtropfen.
(1) Perforierter Boden. (2) Boden und Seiten perforiert.

Format	T mm	L	Best. Nr.	Preis
GN 2/1 (1)	55	16,5	740405	
GN 2/1 (1)	65	19	740406	
GN 2/1 (2)	100	29	740410	



BEHÄLTER AUS MASSIVEM ROSTFREIEM STAHL MIT KORBGRIFFEN

Griffe an der Schmalseite angebracht.

Format	T mm	L	Best. Nr.	Preis
GN 1/1	100	13,5	741210	
GN 1/1	150	20	741215	
GN 1/1	200	28	741220	



BRATENPLATTE

Aus rostfreiem Edelstahl F17. Speziell für hohe Temperaturen.
Lage der Henkel auf der Breite.

Format	T mm	L	St. mm	Best. Nr.	Preis
GN 2/1	20	5,7	1,5	749002	
GN 2/1	55	15,5	2	749005	
GN 1/1	20	2,7	1,5	749102	
GN 1/1	55	7,5	1,5	749105	



GELOCHTE BEHÄLTER MIT KORBGRIFFEN

Format	H mm	L	Best. Nr.	Preis
GN 1/1	100	13,5	741510	
GN 1/1	150	20	741515	
GN 1/1	200	28	741520	



GELOCHTE BEHÄLTER OHNE GRIFFEN

Format	H mm	L	Best. Nr.	Preis
GN 2/4	100	6,2	743710	



FLACHDECKEL OHNE GRIFF
Für Behälter ohne Henkel.

Format	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
GN 2/1			747700	
GN 1/1			747701	
GN 2/3			747702	
GN 1/2			747712	
GN 1/3			747713	
GN 1/4			747714	
GN 1/6			747716	
GN 1/9	176	108	747719	
GN 2/4	530	162	747724	



DECKEL MIT GRIFFKERBEN FÜR BEHÄLTER MIT GRIFFEN

Format	Best. Nr.	Preis
GN 2/1	748100	
GN 1/1	748101	
GN 2/3	948102	
GN 1/2	748112	



DECKEL MIT GRIFF

Rostfreier Stahl. Zum Lagern und Servieren.

Format	H mm	Best. Nr.	Preis
GN 2/1	25	748000	
GN 1/1	25	748001	
GN 2/3	25	748002	
GN 1/2	25	748012	
GN 1/3	25	748013	
GN 1/4	25	748014	
GN 1/6	25	748016	
GN 1/9	25	748019	
GN 2/4	25	748024	



DECKEL TAUCHSIEDER

Format	Best. Nr.	Preis
GN 1/1	748901	



WASSERDICHTER DECKEL

Für den Transport. Die Silikondichtung macht das Set Tablett + Deckel wasserdicht. Mit Evakuierung von heißer Luft.

	Best. Nr.	Preis
Für GN-Behälter ohne Henkel		
GN 1/1	748701	
GN 1/2	748712	
GN 1/3	748713	
GN 1/4	748714	
GN 1/6	748716	
Für GN-Behälter mit Henkel		
GN 1/1	748801	
GN 1/2	748812	



DECKEL MIT GRIFF

Für Behälter mit Korbgriffen.

Format	Best. Nr.	Preis
GN 1/1	748201	

DECKEL MIT GRIFFUND LÖFFELAUSSP.

Für Behälter ohne Griff.

Format	Best. Nr.	Preis
GN 1/1	748501	
GN 1/2	748512	
GN 1/3	748513	
GN 1/4	748514	
GN 1/6	748516	



EINSATZROST

Format	St. mm	Best. Nr.	Preis
GN 1/1	0,8	750001	
GN 1/2	0,8	750012	



TRENNLEISTE

Zur Aufnahme von Behältern 1/3, 1/4, 1/6 und 1/9 im Wasserbad oder in sonstigen Behältnissen.

L mm	Best. Nr.	Preis
530 Zum Einrasten	749801	
325	749712	



GRIEFZANGE FÜR HEISSE BEHÄLTER

Sicheres Anheben von Gastronomiebehältern und Servierplatten mit Rändern. Rostfreier Edelstahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
185	749800	



AUF UNSERE BEHÄLTER AUS EDELSTAHL PASSEN DIE DECKEL AUS UNSEREM SORTIMENT „CRISTAL+“, DAS SIE IM KAPITEL „TRANSPORT“ FINDEN





© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

EDELSTAHL-UNIVERSALSIEB

Aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	L Griff mm	Masch. mm	Best. Nr.	Preis
70	95	0,5	020420	
100	110	0,5	020422	
160	155	1,28	020424	
200	165	1,28	020426	



VERSTÄRKTES PASSIERSIEB

Aus rostfreiem Edelstahl. Doppelte Seitenverstärkung.

Ø mm	L Griff mm	Masch. mm	Best. Nr.	Preis
220	280	1,5	071370	
260	280	1,5	071372	
300	280	1,5	071374	



WENCO-PASSIERSIEB

Austauschbare Siebe, extra-widerstandsfähige Qualität und Haken zum Aufhängen. Doppeltes Siebgeflecht (innen fein 0,4 mm, außen groß 3,5 mm). Griff aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	L Griff mm	Best. Nr.	Preis
Passiersieb			
300	370	071389	
350	370	071391	
Ersatzsieb			
300		071399	
350		071401	



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

SPITZSIEB MIT FEINER PERFORIERUNG

Perforierung Ø 1,4 mm für feines Sieben. Doppelte Anzahl an Perforierungen. Deutlich schnelleres und besseres Sieben.

Ø mm	H mm	L Griff mm	Ø perf. mm	Best. Nr.	Preis
230	210	195	1,4	017345	



SPITZSIEB

Kegelförmig, getrieben, aus rostfreiem Stahl, mit Aufhänger und Stützhaken. Feine Perforierung.

Ø mm	H mm	L Griff mm	Ø perf. mm	Best. Nr.	Preis
100	65	92	1,6	017330	
135	120	145	1,6	017332	
185	180	160	1,6	017334	
210	200	160	1,6	017335	
230	230	175	1,6	017337	



VERSTÄRKTER METALLSEIHER

Festes Gestell (mit Ausnahme des Modells Ø 140 mm, ohne doppeltes Siebgeflecht). Siebgeflecht aus verzinnem Stahl, weißer Kunststoffgriff.

Ø mm	L Griff mm	Masch. mm	Best. Nr.	Preis
140	160	2	017315	
Vertärktes passiersieb (8 x 8 mm)				
160	160	0,7	017316	
180	160	0,7	017317	
200	160	0,7	017318	



EDELSTAHL-SIEB

Rahmen aus rostfreiem Edelstahl. Edelstahlmaschen. Wirtschaftliche Palette für das Feingebäck.

Ø mm	Masch. mm	Best. Nr.
260	0,8	115071



EDELSTAHL-SIEB

Sieb mit rostfreien Edelstahlmaschen. Maschengröße 0,8 mm. 3er-Pack.

Nummer	H mm	Ø mm	Best. Nr.
20	42	175, 205, 255	115020



MINI-SIEB

Aus rostfreiem Stahl.

Ø mm	L mm	Best. Nr.
75	220	020212



EDELSTAHL-SIEB

Rahmen aus rostfreiem Edelstahl. Robust. Edelstahlmaschen. Für den Küchengebrauch.

Ø mm	Masch. mm	Best. Nr.	Preis
220	0,64	115092	
220	1,28	115082	
250	1,28	115083	
300	1,28	115084	
400	1,28	115085	

© Eric Ferroni - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



TUCHSIEB

Gesäumtes Baumwollwirutuch. 5er-Pack.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
870	700	017410	

Einzigartige hochwertige und feine Filtration dank des dreimaschigen Geflechts des Siebes



STABIL
2 Stützhaken.

ROBUST UND FORMBESTÄNDIG
Rumpf und Griff aus einem Verbundwerkstoff-Stück gearbeitet.

ROBUST UND FORMBESTÄNDIG
Rumpf und Griff aus einem Verbundwerkstoff-Stück gearbeitet.

SOLIDE
Kreuzverstärkung aus rostfreiem Stahldraht.

BEQUEM
Wärmeisolierter Griff.

ERGONOMISCH
Massiver Griff.



PASSIERSIEB EXOGLASS®

Masch. mm	Ø mm	H mm	L mm	Gewicht kg	Best. Nr.	Preis
0,45	200	220	410	0,5	017360	
0,45	255	270	490	0,7	017362	



SIEBSTÄNDER

Verchromt für alle Spitz- und Passiersiebe. Ø 200 mm.

H mm	Best. Nr.	Preis
215	116515	



SKIM'ALL by Matfer

Eine Kombination aus Frittierkelle und Schaumlöffel, ermöglicht es selbst kleinste pochierte oder frittierte Produkte vorsichtig zu entnehmen und abtropfen zu lassen

PRAKTISCH

Solides und praktisches Loch zum Aufhängen.

BEQUEM

Dank der geschwungenen Form des Stiels.

ROBUST

Aus Exoglass®-Verbundwerkstoff, wärmeisolierend und hitzebeständig bis 220°C/430°F.

+220
°C

LEISTUNGSSTARK

Aufgenommene Produkte werden durch die ringsum laufende Kante zurückgehalten.

ENTNAHME VON FEINEN PRODUKTEN

Aus einem Stück gefertigtes, fugenloses Drahtgewebe. Feinmaschiges 3-mm-Drahtgewebe. Sehr nachgiebig zum schonenden Umgang mit empfindlichen Produkten.



- ENGMASCHIGES GITTER ZUM ABTROPFEN EMPFINDLICHE PRODUKTE
- KOMFORT UND HYGIENE DANK EINTEILIGER AUSFÜHRUNG



SKIM'ALL

Ø mm	Griff L mm	T°C	T°F	Best. Nr.	Preis
120	410	220	430	112282	29,10



EXOGLASS®-PASSIERSIEB

Dieselben Vorteile wie das Soßensieb im Hinblick auf Komfort, Handhabung und Strapazierfähigkeit bei intensiver Benutzung. Verwendbar zum Sieben von Zutaten, feinen Füllungen und zum Passieren von Soßen. Gehäuse aus dem Verbundwerkstoff Exoglass®, Siebgeflecht aus rostfreiem Edelstahl.

Masch. mm	Ø mm	L Griff mm	H mm	Best. Nr.	Preis
0,7	200	195	95	017364	
1,0	200	195	95	017365	





- Hitzebeständig bis +220°C
- Robust
- Sterilisierbar



EXOGLASS® "PELTON"-SCHAUFELTEILSPATEL

L mm	Schaufel L mm	Schaufel B mm	Farben	Best. Nr.	Preis
300	150	90	●	112419	
300	150	90	●	112420	
300	150	90	●	112421	
300	150	90	●	112422	
300	150	90	●	112424	



EXOGLASS®-RÜHRLÖFFEL

Farben	L mm	Schaufel B mm	Best. Nr.	Preis
●	300	49	113330	
●	300	49	113331	
●	300	49	113332	
●	300	49	113334	
●	380	58	113338	
●	450	71	113345	



EXOGLASS® "PELTON"-SCHLITZSPATEL

L mm	Schaufel L mm	Schaufel B mm	Farben	Best. Nr.	Preis
300	125	85	●	112429	
300	125	85	●	112430	



EXOGLASS®-SPATEL

L mm	Schaufel B mm	Best. Nr.	Preis
250	40	113025	
300	48	113030	
350	55	113035	
400	64	113040	
450	71	113045	
500	79	113050	
350	64	Gezinkt flach	113501

SONDERMENÜ-PALETTE



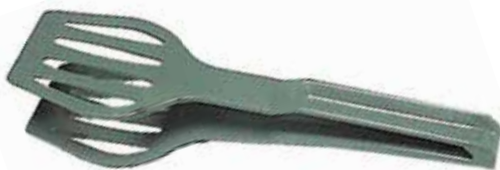
Exklusive Utensilien-palette zur Zubereitung delikater Lebensmittel wie ohne Gluten, kosher, halal, vegan usw. Zur Verringerung des Verunreinigungsrisikos.



ZANGE „EICHENBLATT“ EXOGLASS®

Mehrzweckzange mit Federeffekt. Aus Verbundmaterial. 650203 Beständig gegen +90°C.

Farben	L mm	Best. Nr.	Preis
●	240	112434	
●	240	112435	
○	240	112437	
●	240	112438	
●	240	112439	
Mitpolyester ⊗	240	650203	
○	300	650132	
●	300	650134	



EXOGLASS®"DUOLON"-ZANGE

Speziell zum mühelosen Wenden von Hacksteaks, Steaks usw.

L mm	Best. Nr.	Preis
290	112425	



EXOGLASS®-POMMES-FRITES-SCHAUFEL

Zum Servieren einer vorbestimmten Menge Pommes Frites. Ergonomische Form.

L mm	Schaufel L mm	Schaufel B mm	Farben	Best. Nr.	Preis
360	135	100	Beige	116260	



VORLAGELÖFFEL GELOCHT AUS EXOGLASS®

Aus Verbundmaterial. 650113 Beständig gegen +90°C. Zum Gebrauch in der Küche und zur Vorlage heißer Gerichte

Farben	L mm	Best. Nr.	Preis
●	340	650114	
○	340	650112	
●	340	650115	
Mitpolyester ⊗	340	650113	



VORLAGELÖFFEL AUS EXOGLASS®

Aus Verbundmaterial. 650103 Beständig gegen +90°C. Zum Gebrauch in der Küche und zur Vorlage heißer Gerichte.

Farben	L mm	Best. Nr.	Preis
●	340	650104	
○	340	650102	
●	340	650105	
Mitpolyester ⊗	340	650103	



+260
°C



ELVEO-SPATEL

- Hitzebeständiges Schaufelstück bis zu 260°C, hitzebeständiger Exoglass®-Griff bis zu 220°C.
- Flexibles Schaufelstück zum perfekten Ausschaben von Kochtöpfen und Behältern.
- Empfohlen für antihafbeschichtete Töpfe und Pfannen.

L mm	Griff L mm	Schaufel L mm	Schaufel B mm	Temp.-Bst.	Best. Nr.	Preis
250	170	83	52	260	113724	
350	235	115	70	260	113735	
450	335	115	70	260	113745	



+70
°C



ELVEA-SPATEL

Exoglass®-Griff aus Verbundwerkstoff, Schaufelstück aus thermoplastischem Elastomer.

L mm	Griff L mm	Schaufel L mm	Schaufel B mm	Max. T°	Best. Nr.	Preis
250	170	83	52	70	113525	
350	235	115	70	70	113535	
450	335	115	70	70	113545	



SCHABER SILVEO

Geeignet um Behälter unterschiedlichster Form auszuschaben, Massen auf Pralinenblechen glatt zu streichen ohne diese zu zerkratzen, Eisformen zu füllen und Süßspeisen zu glätten. Großer Exoglass®-Griff, stabil. Biegsame, abgerundete Silikonspitze.

L mm	Griff L mm	Schaufel B mm	Max. T° Schaufel	Max. T° Griff	Best. Nr.	Preis
215	159	120	+260°C	+220°C	114005	



+260
°C

ELVEO-SPEZIALSPATEL FÜR GLÄSER

Schmale Spitze zum Entleeren und Ausschaben von zylindrisch geformten Behältern: Marmeladengläser, Senfgläser, Saucengläser, Pacojet®- und Frix'Air-Behälter etc. Hitzebeständiges Schaufelstück bis zu 260°C, hitzebeständiger Exoglass®-Griff bis zu 220°C.

L mm	Griff L mm	Schaufel L mm	Schaufel B mm	Max. T°	Best. Nr.	Preis
250	170	83	30	260	113720	



+70
°C

SPATULON-SPATEL

Gewölbte Spitze aus thermoplastischen Elastomer. Griff aus dem Verbundwerkstoff Exoglass®. Hält Temperaturen bis zu 220 °C aus.

L mm	Griff L mm	Schaufel L mm	Schaufel B mm	Max. T°	Best. Nr.	Preis
250	170	100	70	110	113825	
330	235	100	70	110	113833	



2 IN 1



THERMOMETER-SPATEL ELVÉO

- Prüfen Sie die Temperatur und rühren Sie die Speisen während des Garens um.

- Ideal für Cremespeisen, Zuckerwaren, Schokolade, ...

- Hitzebeständig bis 220 °C, Spülmaschinenfest. Herausnehmbares Thermometer von -20 bis 220 °C, Genauigkeit 0,1 °C, Meßzuverlässigkeit 1 °C, Spritzwasserfest, nicht Spülmaschinegeeignet.



THERMOMETER-SPATEL ELVÉO

Mit biegsamer Silikonspitze zum perfekten Ausschaben von Behälterböden.

	L mm	Best. Nr.	Preis
Spatel + Thermometer ELVÉO	385	113092	



THERMOMETER-SPATEL

	L mm	Best. Nr.	Preis
Spatel + Thermometer Exoglass®	385	113090	



SILIKONPINSSEL MATFER

Zum Bestreichen mit Eigelb oder Sirup, Glasieren etc.
Breiter Kopf mit über 130 kegelförmigen Borsten in Fünferanordnung für eine lange Speicherung der Flüssigkeit und ein leichtes Verstreichen.
Auf den Griff aus Verbundwerkstoff geformter Silikonkopf, hitzebeständig bis 260 °C, nicht abnehmbar. Spülmaschinenfest.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
220	40	113042	



KOCHPINSSEL

Aufstreichen von Saucen, Würzbutter, Marinaden auf heißem Fleisch.
Aus Silikon. Hält Temperaturen bis zu 300 °C aus.
Spülmaschinenfest.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
195	40	113041	



-40/+260 °C

SCHABER

Dicker Teigschaber aus Vollsilikon.

Verwendung:

- Chocolaterie: Abschaben von Schokoladentafeln, die aus der Schokoladenüberzugsmaschine kommen.
- Confiserie: Herstellung von Krokant, gekochtem Zucker oder anderen Zubereitungen.
- Konditorei: Biegsam und stabil, kompatibel mit allen Gefäßen. Glättet oder verteilt die Zubereitungen auf den Backblechen.
- Küche: Ermöglicht das Ausschaben von Sauteusen oder Profidampfgarnern.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	100	10	114006	



NEUE
UNGELOCHTER GRIFF



BRATENSCHAUMLÖFFEL

Aus geschweißtem rostfreiem Stahldraht.

Ø mm	L Griff mm	Best. Nr.	Preis
130	400	112293	
150	400	112294	
180	480	112295	
200	480	112296	
220	560	112297	
240	560	112298	
280	560	112300	



NESTBACKLÖFFEL

Aus rostfreiem Stahldraht. 2-teilige Form zur Herstellung von "Nestern".

Ø mm	L mm	Best. Nr.	Preis
100	415	112320	



FLACHKELLE

Gießen und Verteilen der Tomatensoße auf den Teigwaren. Rostfreier Edelstahl.

L mm	Ø mm	L	Best. Nr.	Preis
360	100	23	112046	



MATFER-WENDER

Aus rostfreiem Stahl. Monoblockdesign.

L mm	Schaufel L mm	Schaufel B mm	Best. Nr.	Preis
Gelochter Spatel				
500	120	120	112404	
Ungelochter Spatel				
500	120	120	112405	



Matfer Schöpf- und Schaumlöffel

Monoblockdesign aus extrastarkem rostfreiem Stahl.



Größen- und Volumenangabe: praktisch.

Schüttrand.

Griffstärke 2 mm: solide und starr.

Gewölbter Griff: für besseres Greifen und optimale Versteifung.

MONOBLOCK-SCHÖPFLÖFFEL oder Schöpfkelle.

Ø mm	L	Gesamte L mm	Best. Nr.	Preis
60	5	360	112021	
80	12,5	400	112022	
100	25	440	112023	
120	50	490	112024	
140	75	570	112025	
160	100	590	112026	
200	200	640	112028	

SCHAUMLÖFFEL

Löcher Ø 3 mm auf der gesamten Fläche: effizient.

Ø mm	Gesamte L mm	Best. Nr.	Preis
80	385	112061	
100	420	112062	
120	480	112063	
140	530	112064	
160	600	112065	
180	650	112066	



ANRICHT- UND RAGOUTLÖFFEL

L mm	L	Best. Nr.	Preis
Anrichtlöffel gerade			
370	5,5	112040	
Ragoutlöffel seitlich			
340	7	112041	



SCHÖPFLÖFFEL MIT FARBIGEM GRIFF

Edelstahlkelle mit farbigem PVC-Griff.

Farben	Ø mm	Cl	Gesamte L mm	Best. Nr.	Preis
●	68	6	317	112730	
●	82	12	365	112731	
●	95	17,5	365	112732	
●	106	23,5	360	112733	
●	123	35	370	112734	



EXOGLASS®-MEHRZWECKSCHAUFEL

Monoblock-Schaufel aus Verbundwerkstoff Exoglass®, Hält Temperaturen bis zu 220 °C aus. Biegsames Schaufelstück, ergonomischer Griff, wiederverwertbarer Werkstoff.



- RECHTWINKLIGE FORM: GLÄTTET PERFEKT ALLE SÜSSSPEISEN UND KOMMT IN JEDE ECKE
- KOMFORT UND HYGIENE: AUS EINEM STÜCK GEFERTIGT



L mm	Gesamte L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
200	330	40	112688	
250	380	40	112687	
300	430	40	112686	



MASSIVE SCHAUFELBLÄTTER

Biegsames Blatt aus rostfreiem Stahl, angeformter Griff, hygienisch, sterilisierbar, spülmaschinenfest.

L mm	Gesamte L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
120	240	22	112611	
150	260	22	112612	
180	300	34	112613	
200	320	34	112614	
240	350	39	112615	

MATFER-SCHAUFELSPACHTEL

Biegsames Schaufelblatt aus rostfreiem Stahl. Angeformter PP Griff.

L mm	Gesamte L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
150	280	30	112649	
205	330	32	112650	
250	380	40	112652	
303	430	45	112654	
350	480	45	112656	



SCHAUFELBLATT ANGEKNICKT

Blatt aus rostfreiem Stahl, angeformter PP Griff, hygienisch, sterilisierbar.

L mm	Nützliche L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
300	150	40	112632	
350	190	40	112633	
400	240	40	112634	



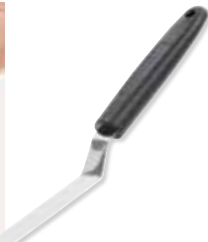
MATFER-SCHAUFELBLATT ANGEKNICKT

Biegsames Schaufelblatt aus rostfreiem Stahl. Schwarzer angeformter PP Griff.

L mm	Nützliche L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
325	165	30	112670	
370	205	39	112672	
420	250	45	112674	
470	313	51	112676	



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



KLEINES SCHAUFELBLATT ANGEKNICKT
Für Präzisionsarbeiten (Küche, Chocolaterie, Confiserie).
Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Stiel aus PP.

L mm	Nützliche L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
220	90	20	112609	



HAMBURGER-SCHAUFEL

Für Imbiss-Kochstellen entworfen. Dicke und unnachgiebige Klinge, abgeschrägte Kanten, aus rostfreiem Edelstahl. Griff aus schwarzem Polypropylen.

L mm	Gesamte L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
150	290	100	112662	



MATFER-SCHAUFEL ANGEKNICKT

Halbelastisches Blatt aus rostfreiem Stahl, abgerundete Kanten.
Angeformter Griff aus schwarzem Polypropylen.

L mm	Gesamte L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Voll				
205	385	75	112664	
Schaufelteil				
200	360	75	112666	



SCHAUFELWENDER

Aus rostfreiem Edelstahl. Angespritzter und rutschsicherer Polypropylengriff.

L mm	Gesamte L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Zum Frittieren, Schaufelteil				
170	293	80	072045	
Flexibel, voll				
150	278	60	072040	



PANINI-SPACHTEL

Gespaltener Spatel für Messerdurchführung und Schneiden der Paninis.
Dicke, feste Klinge aus Edelstahl, PP-Griff.

L mm	Gesamte L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
140	310	98	112663	



SPEZIELLE PLANCHA-SPACHTEL

Steife und gerade Spachtel mit abgeschrägter Kante. Edelstahlspachtel. Griff aus PP.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
270	100	112668	



SPEZIELLE WOK-SPACHTEL

Spachtel mit abgerundetem Ende, das der Wok-Form entspricht. Edelstahlspachtel. Griff aus PP.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
360	100	112667	



KÜCHENGABEL

Aus geschmiedetem und poliertem rostfreien Stahl.
Genieteter ABS-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
Diapason-Bajonett-Gabel	320	112070



KÜCHENGABEL, KLEINES MODELL

Gestanzte und vakuumgehärtete Klinge.
Angespritzter schwarzer Polypropylengriff.

L mm	Best. Nr.	Preis
130	182160	



FLEISCHGABEL

Edelsthal.

L mm	Best. Nr.	Preis
500	112108	



SPIESS

Aus rostfreiem Stahl, ovale Spitze.

L mm		Best. Nr.	Preis
Dutzend			
120	mini	120829	
250		120831	
300		120832	
350		120833	
460		120830	



**GUTER HALT
DER STÜCKE**



SPIESS

Aus rostfreiem Stahl.

Flache Form zu vermeiden Drehen in Stücke.

Spitze doppelkegel erleichtert das Eindringen in den Zutaten.

Hohe Steifigkeit.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
3er-pack			
215	5	120836	
285	5	120837	

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



GEFLÜGELNADEL

Aus rostfreiem Stahl.

L mm		Best. Nr.	Preis
200	Gerade	120841	
250	Gerade	120842	
150	Gebogen	072325	



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



SPICKNADEL

Aus rostfreiem Stahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
250	120852	



ROLLENHALTER

Rostfreiem Edelstahl, auf Sockel aus Chromguss, sehr stabil.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	130	170	100055	



ROLLENHALTER

Rostfreiem Edelstahl. Umkehrausführung zur Befestigung an Aufhängeleiste.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	140	240	100050	



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



KÜCHENGARN

Zwei Optionen für die 1-kg-Rollen:

- Traditionell mit Spule zum Gebrauch auf Rollenhaltern
- Aus POLYESTER, wasserdichte Verpackung/Rolle, feuchtraumbeständig

mit Aufhänger für eine stabile und leichte Anbringung.

Garn für Lebensmittelkontakt zugelassen.

Calibre	Type	Kg	Cdt	Best. Nr.	Preis
a. 2TE	Rotifil	1	Trad°	100070	
b. 2TE	Rotifil	1	Filpack	119005	
a. 3,5/2	Polyester	1	Trad°	119001	
b. 3,5/2	Polyester	1	Filpack	119007	
c. 3,5/2	Polyester	10 x 0,100	Trad°	119002	



BUCHENHOLZLÖFFEL

L mm	Ø mm Aufhängeloch	Best. Nr.	Preis
250	8	114112	
300	8	114113	
350	10	114114	
400	10	114115	
500	10	114117	
600	10	114118	
800	10	114120	
1000	10	114121	
1200	10	114122	



RÜHRLÖFFEL
Aus Buchenholz.

L mm	Best. Nr.	Preis
250	071985	
300	114131	
350	114132	
400	071991	



RACLETTE-LÖFFEL
Aus Buchenholz.

L mm	Ø mm Aufhängeloch	Best. Nr.	Preis
300	8	114141	



CRÊPES-UTENSILIEN AUS BUCHENHOLZ

	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
1- Runde Schieber	195	180	071945	
2- Schieber	235	175	071950	
3- Crêpes-Wender	400	46	071940	

- Rundrohrgriff aus rostfreiem Edelstahl: Hygiene und Benutzerkomfort.
- Kopfstück ganz aus rostfreiem Edelstahl (Exoglass®-Wender)
- Hochverschleißfeste und wasserdichte Befestigung.
- Geeignet für Gerätehalter 112030.
- Pflegeleicht.



ROBUSTE GROSSKÜCHENGEEIGNETE GERÄTSCHAFTEN

GERÄTEHALTER

Einfaches Auf- und Abhängen. Die Halterung für Küchenutensilien steht 60 mm hervor, damit die Küchenutensilien nicht mit der Wand in Berührung kommen. Geeignet für alle Küchenutensilien mit runden Griffen (von 19 bis 31 mm Ø). Aus Edelstahl gefertigt, Kunststoffrollen. 4 Schrauben und Dübel im Lieferumfang inbegriffen.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
375	78	112030	90,35



GROßER RÜHRBESEN

Püreebesen. Geschweißte Drähte, wasserdichte Montage.

L mm	Pomme L mm	Drähte Ø mm	Best. Nr.	Preis
1000	310	3	111060	
1200	310	3	111061	

GROßER EXOGLASS®-WENDER

Geeignet zum Umrühren der Zubereitungen auch am Boden und in den Ecken von Kochtöpfen. Exoglass®-Pfannenwender, hält Temperaturen bis zu 220 °C aus. Edelstahlgriff.

L mm	Schaufel L mm	Schaufel B mm	Best. Nr.	Preis
800	220	120	112011	
1000	220	120	112013	
1200	220	120	112012	

RÜHRSPACHEL

Zum Arbeiten in Sauteusen. Perforierter Pfannenwender für leichteres Wenden. Komplett aus Edelstahl.

L mm	Schaufel L mm	Schaufel B mm	Best. Nr.	Preis
1000	195	140	112015	



GROßER SCHÖPFLÖFFEL

L mm	L Griff mm	L	Modell	Best. Nr.	Preis
430	230	200	Mit kurzem Stiel	112018	
800	600	200	Mit langem Stiel	112019	



LEBENSMITTELSCHAUFEL WEISS

Kleine Schaufel mit Stiel aus PP Monoblock.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
320	260	1150	112016	

SPATEL AUS POLYETHYLEN

Spatel mit Schaufelstück und 2 PE-Griffen, Edelstahltschaft. Zum Vermengen aller, vor allem heißer, Speisen. Während des Kochens nicht im Kochbehälter lassen. Hitzebeständig 85°C.

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
1000	100	25	112110	
1200	100	25	112112	

SPATEL

Aus rostfreiem Edelstahl. Dimensionen Schaufel : 280 x 230 mm.

L mm	Best. Nr.	Preis
850	071230	



652022

652013

652021

652020

652012

KOCH-ZANGE

Präzise Handhabung für die Verzierung von Tellern.

L mm	B mm		Best. Nr.	Preis
145	10	Gebogen	652012	
150	7	Gerade	652020	
200	25	Versetzt	652021	
300	12	Gerade	652013	
350	40	Gebogen	652022	



MINI-ZANGE AUS EDELSTAHL

Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten:

- Anrichten von Speisen auf dem Teller in der Küche.
- Servieren von Gewürzen an Buffets.
- Servieren von Karamellbonbons, Pralinen usw. im Geschäft.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
115	17	652033	
115	24	652035	
175	30	652014	



UNIVERSALZANGE

Mit integrierter Feder. Aus rostfreiem Edelstahl. Extra starke Qualität.

L mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
175	0,4	652014	
240	1	652015	
300	1	652016	
400	1	652017	

UNIVERSALZANGE MIT RUTSCHSICHEM PVC-GRIFF

Griff mit PVC-Beschichtung zur Vermeidung von Abrutschen und zur Isolierung. Rostfreier Edelstahl.



Farben	L mm	Best. Nr.	Preis
●	240	071688	
●	240	071689	
●	240	071690	
●	240	071694	
●	240	071696	
●	300	071698	
●	400	071699	



FISCHLÖFFEL

Aus rostfreiem Stahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
340	70	112409	



ZANGE

Aus rostfreiem Stahl.

	L mm	Best. Nr.	Preis
Für Steaks	530	112411	



OMELETT-SPATEL

Runder und ergonomischer Griff. Rostfreier Edelstahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
470	200	112035	

Verwindungssteifer schneebesenkopf mit verformungsfesten drähten



STÄRKE

Im Griff fest verankerte, nicht verdrehbare Drähte aus rostfreiem Federstahl.

EXOGLASS®-GRIFF

Wasserdichter Exoglass®-Griff aus Verbundwerkstoff, hitzebeständig bis 220°C, optimal greif- und handhabbar.

ISOLIERUNG

Wärmeisolierter Griff: gefahrloser Benutzerkomfort ohne Verbrennen.

WIRKSAM

Griffbund: verhindert Abrutschen.





Spiral-Schneebeesen für Flüssigkeiten



GARANTIERT EIN GLEICHMÄSSIGES KOCHEN VON SAUCEN, PERFEKT GEBUNDEN.



Vorteile:

- Angepasste Form, um alle Kanten und Böden der Behälter zu erreichen.
- Drehschnecke für leichte Durchmischung.
- Ermöglicht das Kochen von Saucen und Cremes auf Milchbasis (Pudding, Béchamelsauce etc.), ohne dass sie am Topfboden anhaften.

Merkmale:

Wasserdichter Exoglass®-Griff, hitzebeständig bis 220°C.
Edelstahldraht.
Abnehmbare Spirale.

L mm	L Griff mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
340	170	85	111055	

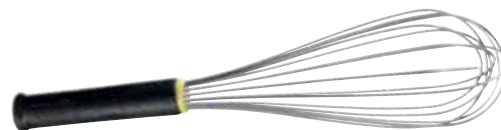


FMC QUIRL AUS VERSTEIFTEM DRAHT

Spezialquirle für Mayonnaisen und sonstigen festflüssigen Cremes.



L mm	L Griff mm	Best. Nr.	Preis
400	160	111035	
450	205	111036	



FMC RÜHRBESEN FÜR SAUCEN

Klassischer Rührkopf.



L mm	L Griff mm	Best. Nr.	Preis
250	100	111022	
300	115	111023	
350	135	111024	
400	160	111025	
450	205	111026	
500	260	111027	



3ER-PACK SCHNEEBESEN



	Best. Nr.	Preis
L 300, 350 & 400 mm	111002	



UFM C SCHLAGBESEN

Breiter Rührkopf, flexible Drähte.



L mm	L Griff mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
450	205	120	111046	



2 JAHRE GARANTIERT



MIT TIMER



INDUKTIONSPLATTE, 1,8 KW

Kompaktes Format, ideal für die Konditorei zum Warmhalten von Fondants und Glasuren, ohne dass diese dabei zu kochen beginnen. Thermostat mit 9 Einstellungen. Glaskeramik 4 mm. Für Behälter mit einem Durchmesser von 120 bis 280 mm.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
305	305	110	4,35	1800	230	50/60	240304	



INDUKTIONSKOCHFELD 2,8 KW

Extrahoch. Für Buffets, Fachschulen, Konditoreien. Glaskeramik 4 mm. Verwendbar mit Kochgefäßen von einem Durchmesser von 120 bis 280 mm.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
460	365	112	6,25	2800	230	50/60	240308	



12-STUFIGE TEMPERATUREINSTELLUNG
VON 40 °C BIS 95 °C



INDUKTIONS-BUFFET-WÄRMEPLATTE

Temperatureinstellung in 5 °C-Schritten von 40 bis 95 °C. Verbindungssystem, das den Anschluss von 4 Geräten an eine einzige Stromquelle erlaubt. Reduzierter Stromverbrauch.

Merkmale:

- Rahmen aus rostfreiem Edelstahl.
- Glaskeramik-Oberfläche
- Stofffeste Elastomer-Ecken.
- Induktor Ø 180 mm.

NEW!

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
390	390	96	5,5	300	220/240	50/60	240405	

Verbindungskabel

240406



GEHÄUSE IN HOCHGLANZPOLIERTER AUSFÜHRUNG
= PFLEGELEICHTIGKEIT



INDUKTIONSPLATTE, 3,5KW

Für den intensiven Einsatz im Gaststättengewerbe.

Glaskeramik 6 mm.

Verwendbar mit Kochgefäßen von einem Durchmesser von 120 bis 280 mm.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
500	365	95	8	3500	250	50/60	240315	



WOK INDUKTION 3,5 KW

Einsatz im Frontcooking oder in der Schauküche vor Ihren Kunden. Für sicheres und schnelles Kochen.

Glaskeramikoberfläche 6 mm, Monoblock-Ausführung, leicht zu reinigen.

Berührungsempfindliche Tasten, 15 Leistungsstufen. Timer 99 Minuten.

Unterbau aus hochglanzpoliertem Edelstahl kompatibel mit unseren Edelstahl-Woks mit Ø 350 mm.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
500	365	175	12,1	3500	230	50/60	240322	

Matfer induktionskochfeld

- Rahmen aus Nirostahl.
- Glaskeramikoberfläche.
- Berührungsempfindliche Tastatur und Digitalanzeige.
- Heizstufenregler mit 15 Positionen.
- Uhrweck 99 min (Außer 1,8 kW).
- Thermischer Überlastschutz der Induktion zur automatischen Heizleistungsminderung bei Überhitzung.
- Zur Reinigung ausbaubarer Luftfilter.
- Anzeige bei Spannungsführung ohne Kochgefäß.
- Ausschließlich mit elektromagnetischen Kochutensilien verwenden: Schwarzblech, Stahlguss, ferritische Nirostähle (Niro-Induktionsgeschirr "Excellence" und "Tradition").



2 JAHRE GARANTIERT





Gas

- Planchas für intensive Nutzung.
- Absperrhahn.
- Piezo-Zündung.
- Für Butan-/Propan- oder Erdgas.



GAS- PLANCHA

Heizplatte aus emailliertem Guss, ausbaubar. 1 oder 2 3-kW-Brenner zur Nutzung mit 2 verschiedenen Heizstufen.

	L x T x H mm	Kochen L x B mm	Kg	W	Best. Nr.	Preis
1.	550 x 485 x 231	480 x 400	22	3000	120791	
2.	805 x 485 x 231	730 x 400	30	2x3000	120792	



GAS - KOCHPLATTE MIT REGLER

Heizplatte aus Inox, ausbaubar. 2 Hähne = 2 Heizbereiche. Automatischer Temperatur - Regulierung.

L x B x H mm	Kochen L x B mm	Kg	W	Best. Nr.	Preis
700 x 420 x 240	640 x 340	19	2x2250	120789	



SPEZIELLE PLANCHA-SPACHTEL

Steife und gerade Spachtel mit abgeschrägter Kante. Edelstahlspachtel. Griff aus PP.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
270	100	112668	



Elektrisch

- Rahmen aus rostfreiem Edelstahl.
- Thermostatregelung von 50 °C bis 300 °C.
- Kontrolllampen.
- Rahmen Dicke 3 mm.



1.



2.

Mächtigste

Neu: größerer Fettauffangbehälter

Höherer Rahmen = verbesserte Benutzerfreundlichkeit

ELEKTRO-SNACKER-PLATTE

2 verschiedene Garstufen 1600 W. 230 V. 50/60Hz.

	L x T x H mm	Kochen L x B mm	Kg	W	Best. Nr.	Preis
1.	395 x 380 x 115	340 x 340	11	1600	245601	
2.	700 x 380 x 230	640 x 340	18	2x1800	245603	



ELEKTRO "PLANCHA" GRILLPLATTE FÜR IMBISS

Glatte Platte aus poliertem Stahl 12 mm. Von 50° bis 300°C regelbarer Thermostat. Herausnehmbares Fettauffangbecken. 230 volts. 50/60Hz.

	L x T x H mm	Kochen L x B mm	Kg	W	Best. Nr.	Preis
	550 x 490 x 270	540 x 350	32	3000	120853	



PLATZGEWINN AUF DER ARBEITSFLÄCHE

TIEFE GRILLPLATTE, ELEKTRISCH

Speziell für beschränkte Platzverhältnisse. Abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl (H 80 mm) 50/60 Hz.

	L x T x H mm	Kochen L x B mm	Kg	kW	Best. Nr.	Preis
	400 x 690 x 266	340 x 640	19	3600	245605	



FLEISCH-/PANINI-GRILL ECOLINE

Kontaktgrill mit gerillten Gussplatten.
 Kontaktfläche: 340 x 220 mm.
 Von 50° bis 300°C regelbarer Thermostat.
 Nirostahlrahmen.
 Herausnehmbares Fettauffangbecken.

L x B x H mm	Kg	kW	V	Hz	Best. Nr.	Preis
410 x 395 x 210	20	2,2	230	50/60	240515	



PANINI-GRILL MIT GUSSEISENPLATTEN ROLLER-GRILL

Gleichmäßiges Backen von 2 Paninis.
 - Glatte untere Platte und gerillte obere Platte.
 - Selbstausgleichende obere Platte mit verstellbarer Druckfeder.
 - Gusseiserne Platten mit Kontaktfläche 360 x 240 mm.
 - Regelthermostat von 0 bis 300 °C.
 - Herausnehmbare Saftauffangschale.



L x B x H mm	Kg	kW	V	Hz	Best. Nr.	Preis
430 x 385 x 220	22,5	3	230	50/60	245515	



FLEISCH-/PANINI-DOPPELGRILL ECOLINE

2 Platten mit Kontaktfläche von 340 x 220 mm.
 Von 50° bis 300°C separat regelbarer Thermostat.
 2 separate Stromanschlüsse.
 Herausnehmbares Fettauffangbecken.

L x B x H mm	Kg	kW	V	Hz	Best. Nr.	Preis
840 x 395 x 210	39	2 x 2,2	230	50/60	120838	



PANINI-GRILL MIT GLASKERAMIKPLATTEN ROLLER-GRILL

Gleichmäßiges Backen von 2 Paninis durch Kontaktgrillen bei geringer Hitze.
 - Glatte untere Platte / gerillte obere Platte.
 - Schnelles Heißwerden, rauchfreies Backen.
 - Komfortable Bedienung, leichtes Reinigen mit feuchtem Schwamm.
 - Herausnehmbare Saftauffangschale.
 - Abmessungen der Platten 330 x 280 mm.
 Thermostat mit Regelbereich von 0 bis 400 °C. Kontrollleuchte.

L x B x H mm	Kg	kW	V	Hz	Best. Nr.	Preis
390 x 500 x 180	13	1,5	230	50/60	245518	

Easy clean – gleich doppelt neu

- 1- Einfaches Wechseln der (geriffelten oder glatten) Grillplatten, je nachdem ob gegrillt oder Snacks zubereiten werden sollen: variabel für mehr Flexibilität.
- 2- Konzept „Easy Clean System“: wertvoller Zeitgewinn und perfekte Hygiene.

Merkmale:

- Untere Platten mit Rand zur Verwendung im „Imbiss-Platten“-Modus.
 - Gusseiserne Platten, kratzfest und gegen Oxidation geschützte Emailschiicht, Eignungsgarantie für den Gebrauch im Kontakt mit Lebensmitteln.
 - Selbstausgleichende obere Platten für verschieden dicke Lebensmittel.
 - Die Druckfedern der Platten sind verstellbar.
 - Thermostatregler von 50 bis 300 °C mit Temperaturkontrollleuchte (unabhängig beim Doppelmodell).
 - Saftwanne mit Griffen.
 - Hitzebeständige Griffe.
 - Grilloberfläche: einfaches Modell 350 x 230 mm oder Doppelmodell 260 x 230 mm x 2.
 - Gehäuse aus Edelstahl
 - Stromversorgung 230/240 Volt einphasig 50/60 Hz.
- Wird standardmäßig mit geriffelten Platten geliefert. Untere Platten wahlweise glatt.



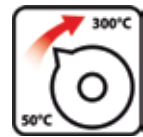
Austauschbare Platten.



Patentierter „Heizkörper-Pack“-Technologie für eine perfekte Ausbreitung der Hitze.



Wärmedämmung des Heizwiderstands für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.



Mit Thermostat für präzise Garergebnisse.



AUSTAUSCHBARE PLATTEN.
(GERIFFELT/GLATT)



Platten



PANINI-SPACHTEL

Gespaltener Spatel für Messerdurchführung und Schneiden der Paninis. Dicke, feste Klinge aus Edelstahl, PP-Griff.

L mm	Gesamte L mm	B mm	Best. Nr.
140	310	98	112663

Modell	Oben-Uten	L mm	B mm	H mm	Backfläche	Gewicht Kg	Hz	W	Best. Nr.
Einfach	Gestreift	416	379	220	350 x 230	28	50/60	2600	245540
Doppelt	Gestreift	646	379	220	520 x 230	42	50/60	3760	245545
Platten alleine, Austauschbar									
Untere Platte glatt, einfaches Modell		350	230			4,7			245642
Obere Platte glatt, Doppelmodell		590	245			7,30			245647



ÖLFILTER

Ermöglicht eine um 50 % längere Verwendung des Öls. Mikrofilter aus Kunststoffgewebe zum Filtern sämtlicher Rückstände. Maximale Öltemperatur beim Filtern: 115 °C. Reinigung: heißes Wasser ohne Reinigungsmittel.

	Best. Nr.	Preis
Vollständiger Filter mit Filterhalter aus Metall, L 530 mm	121190	
Ersatzfilter, L300 x B 200 mm	121191	



ELEKTRONISCHER FRITTIERFETTTESTER

Misst den Gehalt polarer Verbindungen in Frittierfett, um gesundes Öl zu verwenden und die Gesundheit der Verbraucher zu schützen.

Messbereich: 0,5 bis 40 %. Messgenauigkeit ± 3 %.
Messung möglich zwischen 60 und 160 °C, optimale Messung bei 60 °C (Kalibrierpunkt).
Schnelles, einfaches Ablesen: Grüne Diode: Gesundes Öl / orangefarbige Diode: Öl zunehmend schlechter Qualität, Filtern nötig / rote Diode: Ölwechsel nötig.
Reaktionszeit: 25 Sekunden.
Stoßgeschützte Silikonhülle.
Lithium-Polymer-Akku mit USB-Anschluss, Kapazität für 200 Messungen.
Lieferung mit Koffer und USB-Kabel zum Aufladen des Akkus.

L mm	B mm	g	Best. Nr.	Preis
290	25	145	121195	



FRITTIERÖLTESTER "VEOLEO"

Schachtel mit schnellen und leicht anzuwendenden Tests (< 3 min) zur qualitativen Bewertung. Ökonomisch: Verhindert Verschwendung.

	Best. Nr.	Preis
Packung mit 8	121192	



EINWEG-ÖLFILTER

Filterung von Speiseölen bis zu 30 Mikrometern mit Hilfe eines trichterförmigen Siebs. Aus Viskose und Baumwollgarn.

	Best. Nr.	Preis
25-Stück-Beutel	971101	



FASSBÜRSTE FÜR WOK

Holzstiel, Kokosfaserborsten. Griff-L 400 mm. Agerundete Form.

L mm	Best. Nr.	Preis
500	159027	



BÜRSTE FÜR NAHRUNGSMITTELHYGIENE, WASCHBAR

EDELSTAHL GRILLBÜRSTE

Die einzige Grill- und Barbecue-Reinigungsbürste, die vollständig spülmaschinenfest ist. Zusammengesetzt aus Edelstahlbrähten und einem ergonomischen Stiel aus Polypropylen. Edelstahlbrähte Länge 40 mm.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
300	75	100126	



GRILLBÜRSTE

Stiel oder Griff aus Holz. Borsten aus vermessingtem Stahl.

	L mm	Best. Nr.	Preis
Violin-Bürste	210	100132	
Stielbürste	300	100125	



- Rahmen, Deckel und Becken aus Nirostahl.
- Von 60° bis 190°C verstellbarer Thermostat.
- Überhitzungsschutz durch Thermoüberlastschalter.
- Abnehmbarer Widerstand / Schaltblock mit Sicherheitskontakt.
- Edelstahlkörbe mit fixieren Griff.



ELEKTRISCHE TISCHFRITEUSE

Fritteusen mit Kaltbereich Kolbenthermostat, 60 bis 190°C. Wärmeschutzschalter bei Ölmangel oder Überhitzung. Widerstandsgruppe + abnehmbare Bedienteile. Korb aus Edelstahl mit geschweißtem Griff. Mit Leervorrichtungen (außer 4 Liter) gemäß geltender CE-Norm. 200-240 volts.



121164

121164



GESCHWEISSTER GRIF
= VERBESSERTE SICHERHEIT



121168

FRITTEUSEN MIT FESTEM BEHÄLTER

Zahl Föhre	T mm	L	B mm	H mm	Kg	kW	Hz	Best. Nr.	Preis
1	550	8	290	410	9,8	3,25	50/60	121178	
2	550	2x8	580	410	17,6	2x3,25	50/60	121182	

FRITTEUSEN MIT HERAUSNEHMBAREN BEHÄLTER

Zahl Föhre	T mm	L	B mm	H mm	Kg	kW	Hz	Best. Nr.	Preis
1	380	4	210	305	5	2	50/60	121164	
1	425	6	265	300	6	3	50/60	121166	
1	425	8	265	350	7	3,25	50/60	121168	

KRAPFEN-FRITEUSE

Mit 2 flachen Drahtkörben mit Griff. Größe 380 x 355mm. Herausnehmbares Abtropfblech, Konfiguration je nach Wunsch links oder rechts neben der Friteuse. Beim Verstauen als Deckel verwendbar.

Zahl Föhre	T mm	L	B mm	H mm	Kg	kW	V	Hz	Best. Nr.	Preis
2 + Entleeren	545	12	900	355	13,5	3	230	50/60	240508	





HOT-DOG-KOCHER MIT 4 HEIZSPIEBEN

4 Heizstäbe für Brot. Drahteinsatz aus Edelstahl mit einem Fassungsvermögen von ca. 40 Würstchen Gefäß für Würstchen aus Glas. Gehäuse, Deckel und Wasserbehälter aus Edelstahl. Regelthermostat.



L x B x H mm	kW	V	Hz	Best. Nr.	Preis
440 x 280 x 350	1	230	50/60	240550	

Ersatzglaseinsatz 240552



ROLLER-GRILL FÜR WÜRSTCHEN MIT 3 BRÖTCHENSPIESSEN

3 Heizstäbe für Brote. Dampfgerät für Würstchen. Drahteinsatz aus Edelstahl mit 2 Fächern, Fassungsvermögen von 40 Würstchen. Heizstäbe aus für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenem Aluminium, teflonbeschichteter Wasserbehälter, Speichergefäß aus Pyrex-Glas. Gehäuse aus Edelstahl. Energieregler.



L x B x H mm	Kg	kW	V	Hz	Best. Nr.	Preis
440 x 300 x 400	9	0,65	230	50-60	245015	

Ersatzglaseinsatz 240552



GAS-GYROS-GRILL

- Gleichmäßiges Braten, Rückteil und Wärmequelle sind beweglich und können so eingestellt werden, dass der Fleischspieß an die Fleischmenge angepasst wird.
- Leicht zu reinigen: Auf der schrägen Platte wird der Bratensaft aufgefangen und kann dank des herausnehmbaren Einschubs entfernt werden.
- Einfaches Montieren des Fleischspießes mit luftdichter Halterung: Schützt den Motor vor dem Eindringen von Fett oder Fleischsaft.
- 3 Infrarot-Brenner mit Sicherheits-Thermoelement und individueller Einstellung mit Leerlaufstellung.

Höhe des Spießes: 600 mm.
 - Fleischfassungsvermögen: 25 kg.
 Wird mit Ausstattung für den Betrieb mit Butan und Propan sowie mit einer Tasche mit Einspritzdüsen für Erdgas geliefert.

	L x B x H mm	Kg	kW	Best. Nr.	Preis
GR60G	580 x 660 x 870	31	10,5	245002	



TOASTER MIT FÖRDERER CT 540

Universal-Toaster für Waffeln, Burgerbrötchen, Bagels und Brot (max. 540 Toasts/ Stunde).

- Die Gitterroste zum Toasten und die Bleche für die fertig getoasteten Lebensmittel können zum Reinigen entnommen werden.
- Ausgabe wahlweise auf der Vorder- oder der Rückseite.
- Die Schnelligkeit des Förderbands und die Füße können eingestellt werden.
- 2 Flächen mit 4 Infrarot-Quarzröhren, die unabhängig voneinander eingestellt werden können, um unten und oben separat oder beide Seiten gleichzeitig goldbraun zu toasten.
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
- 8 Infrarot-Quarzröhren.
- 230 Volt einphasig, 50 Hz.



L mm	B mm	H mm	Gewicht	W	Best. Nr.	Preis
450	530	345	21	2300	245010	



TOASTER MIT FÖRDERER CT 200

Schnelle Herstellung von Brot für Buffets oder die Hotellerie.

- Toastet die Brotscheiben von oben und unten oder nur von oben.
- Ausgabe der Toasts wahlweise auf der Rück- oder der Vorderseite.
- „Energiespar“-Einstellung.
- Die Schnelligkeit des Förderbands kann eingestellt werden.
- Beheizung mittels störungsfester Widerstände.
- Breite innen 265 mm, Tiefe innen 300 mm.
- Nützliche Dim.: H 90 x B 260 mm
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
- 240 Volt einphasig, 50 Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht	W	Best. Nr.	Preis
420	370	390	27	2240	240522	



FÜR DIE INTENSIVE NUTZUNG

DURCHLAUFOFEN/-TOASTER CT 3000

- Abnehmbare Bedieneinheit (1 Meter langes Kabel).
- Die Schnelligkeit des Förderbands, die Heizleistung (50 oder 100%) und die Einlegehöhe (zwischen 70 und 110 mm) kann eingestellt werden.
- Erhitzen durch 8 Infrarot-Quarzröhren (4 oben, 4 unten).
- Vorne und hinten mit Ablagen aus Edelstahl 150 mm ausgerüstet.
- Oben zusätzliche Ablageplatte für Feingebäck.
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
- 230 Volt einphasig, 50/60 Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht	W	Best. Nr.	Preis
470	720	385	21	3000	245012	



Ecoline-Toaster

- Horizontal-Toaster.
- Rahmen aus Nirostahl.
- Gitter mit Griff.
- Nutzfläche: 350 x 220 mm.
- Zeitschaltung: 0 bis 15 Min.
- 230 Volt einphasig, 50/60Hz.



1 ETAGE
4 Quarzrohre.

Etage	L mm	B mm	H mm	Kg	W	Best. Nr.	Preis
1	440	300	290	7,4	1700	240520	



2 ETAGEN
Separat betriebene Etagen. 9 Quarzrohre.

Etage	L mm	B mm	H mm	Kg	W	Best. Nr.	Preis
2	440	300	400	9,8	3000	120766	



245530



245520



ROLLER-GRILL TOASTER

- Waagerechter Toaster.
- Schnelles Toasten (<30 sec) dank Erhitzen durch Infrarot-Quarzröhren.
 - Schalter für Quarzflächen mit 3 Einstellungen (oben, unten, oben und unten) Timer 15 Min. mit Verriegelungsstellung für den durchgehenden Gebrauch.
 - Zur Reinigung herausnehmbarer Grillrostgriff und herausnehmbare Rückseite.
 - Etwa 150 Toasts/Stunde/Ebene.
 - Backfläche 350 x 240 mm (x 2 für Toaster mit 2 Etagen).
 - Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
 - 230 Volt einphasig, 50 Hz.

Etage	L mm	B mm	H mm	Kg	W	Best. Nr.	Preis
1	450	285	305	10	2000	245520	
2	450	285	420	12	3000	245530	



SALAMANDER MIT MOBILEM OBERTEIL

- Durchsichtige Glaskeramik mit drei Strahlungsheizern für einen extrem schnellen Temperaturanstieg (570 °C in 15 Minuten).
- Gleichmäßige Backergebnisse.
- Einfaches Reinigen der glatten Heizfläche.
- Einstellung des beweglichen Oberteils ermöglicht das Anpassen der Backgeschwindigkeit und der Färbung.
- 3 voneinander unabhängige Backfelder.
- Innenablage mit herausnehmbaren Platten und Grillrosten, Nutzfläche 495 x 375 mm.
- 230 Volt einphasig, 50 Hz.

L mm	T mm	H mm	Kg	W	Best. Nr.	Preis
600	590	590	44	3000	245610	



- Eisen gefertigt aus Gussstahl, ohne Werkzeug herausnehmbar: einfach zu reinigen.
- Geschirmter und wassergeschützter hochwertiger Widerstand.
- Unter dem Gehäuse geschützte Schaltknöpfe.
- Inklusive Auffangplatte.
- Rahmen aus Nirostahl.
- Stufenlose Thermostatregelung von 50° bis 300°C.
- Heizleucht- und Spannungsanzeige.
- Backtimer.



ELEKTRO-WAFFELEISEN "WIDERSTAND-MODUL"

Versorgungsspannung 230 Volt einphasig, 1800 Watt, 50-60 Hz.
Gussform 4x6 "Brüssel" 182 x 113 x 28 mm. Kapazität: 2 Waffeln

Öffnung	L mm	B mm	H mm	Kg	Best. Nr.	Preis
90°	260	315	220	19	241554	



PFLEGELEICHT DANK
DER ABNEHMBAREN
EISEN



DEMO ANSEHEN



Öffnung	L mm	B mm	H mm	Kg	Best. Nr.	Preis
180°	440	260	220	20	241555	



CHURROS
OHNE ÖL GEGART



WAFFELEISEN FÜR CHURROS

Bereiten Sie einheitlich große, knusprige und gleichmäßig gebackene Churros zu, die zudem noch bekömmlicher sind, da durch das Backen im Waffeleisen kein Frittierfett benötigt wird.

Größe der Eisen: 182 x 113 x 28 mm.

L mm	B mm	H mm	Kg	V	kW	Htz	Best. Nr.	Preis
440	260	220	19,4	230	1,8	50/60	245550	





NEW!

WAFFEISEN MINI-BRUSSELS

180°-Öffnung
4 Formen für Brüsseler Mini-Waffeln
Waffelgröße: 113 x 92 x 28 mm.

L mm	B mm	H mm	Kg	V	kW	Htz	Best. Nr.	Preis
440	260	220	20	240	1,8	50/60	241558	



NEW!

WAFFEISEN BUBBLE

Ermöglicht die Herstellung von mit Eis, Obst, Schokolade etc. gefüllten Waffeln in Trichterform.
Maße der Bubble-Waffelform: 180 x 190 x 17 mm.

L mm	B mm	H mm	Kg	V	kW	Htz	Best. Nr.	Preis
500	260	220	24	230/240	1,8	50/60	241562	



NEW!

WAFFEISEN PARISIENNE

90°-Öffnung
Größe der Waffelplatte: 220 x 220 mm
Für 4 bis 6 Waffeln.

L mm	B mm	H mm	Kg	V	kW	Htz	Best. Nr.	Preis
345	260	220	20	240	1,8	50/60	241563	



WAFFEISEN 4 WAFFELLUTSCHER

Waffleisen 4 Waffellutscher. Gussform 4 x 4 Raute.
Kapazität: 4 Waffeln 108 x 108 mm. Mit Kerbe und Halt für Stiel.
40 Stiele im Lieferumfang.

L mm	B mm	H mm	Kg	V	kW	Htz	Best. Nr.	Preis
440	260	220	24	230	1,8	50/60	241560	



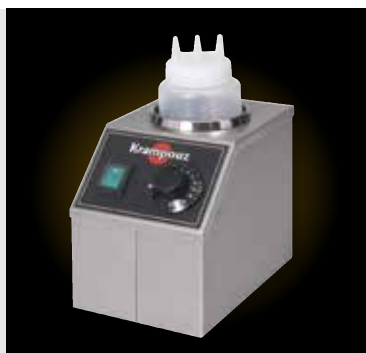
ELEKTRISCHES WAFFLEISEN

Zur Herstellung von 2 in 4 Teile portionierbare runden Waffeln Ø 180 mm. Gussformen.
Produktionskapazität: ca. 100 Waffeln / Stunde.
230 Volt einphasig, 50-60Hz.

L mm	B mm	H mm	Kg	W	Best. Nr.	Preis
400	220	160	5,45	1600	241550	



FINDEN SIE
SCHOKOLADENWÄRMER
AUF S. 400



KOMPAKTES GERÄT
FÜR ENGE
PLATZVERHÄLTNISS

EINFACHES RUNDDES WAFFLEISEN ECOLINE

Fertigung von feinen, runden Waffeln, die geviertelt werden können.
- Ausgelegt für eine 1 runde portionierbare Waffel mit Ø 185 mm.
- Temperatureinstellung von +50 °C bis +300 °C.
- Teflonbeschichtete Gussplatten, Unterteil aus Edelstahl.
- 230 Volt einphasig, 50-60Hz.

L mm	B mm	H mm	Kg	W	Best. Nr.	Preis
250	430	250	6	1200	241548	



Geschirmter Widerstand für eine einheitliche Wärmeverteilung.



Wärmedämmung des Heizwiderstands.

Gleichmäßige und konstante Temperatur: In die 400-mm-Durchmesser-Platte eingelassene Heizwiderstände, Thermostatregelung von 50 °C bis 300 °C.

Wärmeisolation: verhindert Wärmeverluste und sorgt für eine gleichmäßige Hitzeabgabe.

Gehäuse aus Edelstahl. Heizkontrollleuchte.



CRÊPIÈRE

Emaillierte Gussplatte. Für halbintensive Nutzung.

Ø mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
400	121	11,5	2800	240	50/60	242305	



STANDARD-CRÊPIÈRE

Maschinell bearbeitete Gussplatte. Für halbintensive Nutzung.

Ø mm	H mm	Kg	Watts	Volts	Hz	Best. Nr.	Preis
400	125	16	3000	240	50/60	120793	



KOMFORT-CRÊPIÈRE

Maschinell bearbeitete Gussplatte. Zur Erleichterung der Pflege zwischen Platte und Körper dicht. Für intensive Nutzung.

Ø mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
400	174	22	3600	230	50/60	120794	



EXPORT KOMFORT-CRÊPIÈRE

Für den intensiven Gebrauch. Wasserdicht zwischen Platte und Körper, was die Pflege vereinfacht. Gusseiserne Platte. Nach UL-NF54 zertifiziert für USA und Kanada.

Ø mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
400	170	23	3750	240 ⁽¹⁾	50/60	242307	



- Die sternförmigen Brenner sorgen für eine gleichmäßige und konstante Temperatur.
- Automatische Einstellung durch Thermostatorrichtung (Komfort) bzw. manuelle Einstellung über stufenweise verstellbaren Präzisionshahn (Standard).
- Energieersparnis: speichert die Wärme der Flammen und vergrößert die Wärmeaustauschfläche.

- Gusseisenplatten Ø 400 mm mit Rändern und eingesetzten Stiften an der Unterseite, wodurch der Wärmeverlust der Flammen verzögert und die Wärmeaustauschfläche vergrößert wird.
- Versorgung mit Butangas/ Propangas 28/37 mbar, wird mit Umbautasche zu Erdgas mit 20 mbar geliefert.



STANDARD-GAS-CRÊPIÈRE

6-zweigiger 6-kW-Brenner. Nirostahlgehäuse mit 3 Füßen. Regelventil mit Thermosicherheitselement. Manuelle Hitzeregulierung über progressives Präzisionsventil.

L mm	B mm	H mm	Kg	Best. Nr.	Preis
470	400	185	14	120797	

KOMFORT-GAS-CRÊPIÈRE

8-zweigiger 7-kW-Brenner. Nirostahlgehäuse mit 3 Füßen. Brennkammer zur Vermeidung von Wärmeverlust. Piezo-Zündung. Thermostatregler mit Thermosicherheitselement. Automatische Regulierung über Thermostat

L mm	B mm	H mm	Kg	Best. Nr.	Preis
470	400	185	15	242313	



FETT-/WISCHSTEMPEL

Nachfolgemodell, leicht zu greifen. Mit 3-Blättern.

	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Stempel	120	90	159117	
15 Blättern (Nachfüllpackung)	110	80	159121	



HONSTEIN

Regelmäßige Pflege der Platten ohne Funktionsminderung und Abtragen von Backresten.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
160	75	75	120790	



BACKOFEN
4 EBENEN
600 X 400 MM



FÜR BÄCKER KONDITOREN FC110E

Konvektionsofen. Dampferzeugung auf Knopfdruck zum Befeuchten des Brotes während des Backvorgangs.

- Schnelles Aufheizen auf 300 °C in 10 Minuten (Thermostat von 0 °C bis 300 °C).
- Turbine Ø 210 mm mit wechselnder Drehrichtung alle zwei Minuten für gleichmäßiges Backen.
- Zeitschaltuhr bis 120 Minuten mit Alarm und Dauerbetrieb-Stellung.
- Motor mit 2 Geschwindigkeitsstufen. Stellung für Drehung mit halber Geschwindigkeit für schonendes Backen.
- 4 Ebenen 600 x 400 mm für Roste, Bleche, Baguette-Lochbleche. Fassungsvermögen: 20 Baguettes, Backzeit 25 Minuten.
- Innenmaße: 670 x 440 x 350 mm. Höhe der Füße 150 mm.
- Leistung 50/60 Hz.

L mm	B mm	H mm	Kg	W	V	Best. Nr.	Preis
795	720	600	49	6000	380 T	245100	



OFEN BIETET 4
GARMÖGLICHKEITEN



MUTIFUNKTIONSBACKOFEN FC60TQ®

Ideal für kleine Restaurants: 4 Backarten möglich:

- Konvektion: Gleichmäßiges Backen.
- Umluft-Backen: Unterhitze + Umluft zur Wärmeverteilung.
- Turbo Quartz® mit einer Verbindung aus Quarzheizung von oben und Widerstandsheizung von unten + Umluft zur Verringerung der Backzeit.
- Quarzgrill: Dauerbrandofen zum Bräunen, Grillen, Überbacken.

Merkmale:

- Rostauflagen sind zur Reinigung herausnehmbar.
- Zeitschaltuhr bis 120 Minuten mit Alarm + Dauergebrauch-Stellung.
- Möglichkeit zur Nutzung von GN-Behältern 2/3 P. Höchstens 65 mm auf Rost oder Blechen 400 x 300 mm.
- Thermostat mit Regelbereich von 0 bis 300 °C.
- 4 Ebenen mit einem Abstand von 70 mm, 4 Roste 450 x 340 mm.
- Innenraum und Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
- 50/60 Hz.

L mm	B mm	H mm	Kg	W	V	Best. Nr.	Preis
595	610	590	36	3000	230	245060	



- LEISTUNGSANPASSUNG ZUM GAREN VON PIZZEN, FLAMMKUCHEN, GEBÄCK, CHAPATI, NAAN, USW
- 1 FRISCHE ODER TIEFGEKÜHLTE PIZZA MIT 41 CM DURCHMESSER IST IN 3 MIN. FERTIG GEBACKEN



KOMPAKTER PIZZAOFEN

Herdsole aus Wärmesteinen.

- Unabhängige Steuerung der beiden Backöfen beim Modell mit 2 Etagen.
- Thermostate für die Innenkammer des Backofens und Infrarot-Quarz.
- Akustische Zeitschaltuhr bis 15 Minuten mit Sperrstellung für Dauerbetrieb.
- Türen doppelt isoliert, Sichtfenster aus gehärtetem Glas.
- Leistungsregler für Herdsole.
- Thermostat 0-350 °C + Energieregler, Kontrollleuchten.
- Innenmaße: 430 x 430 x 110 mm.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Einphasenbetrieb 230V 50/60 Hz (2 230-V-Kabel bei Modell mit 2 Ebenen).

Etage	L mm	B mm	H mm	Kg	kW	Best. Nr.	Preis
1	670	580	270	30	3	186305	
2	670	580	500	53	2x3	186306	



MIKROWELLENHERD 28 LITER

Mechanisch betrieben.
 Leistungsabgabe 900 W / Leistungsaufnahme 1400 W.
 Drehteller Ø 3254 mm.
 Innenabmessungen: L 352 x B 342 x H 219 mm.
 6 Energiestufen.
 Auftaufunktion.
 Mechanische Zeitschaltung 30 Min. mit Kochzeitensignal.
 Graue Epoxy-Innenraum. Grau verchromter Rahmen. 230 Volt einphasig. 50Hz.

L mm	B mm	H mm	Kg	B	W	Best. Nr.	Preis
539	425	300	16	28	900	240202	



MIKROWELLENHERD MIT 25 L AUS EDELSTAHL

Digitalanzeige mit Rädchen, von 10 Sekunden in 10-Sekunden-Schritten bis 60 Minuten.
 6 Leistungsstufen, mit Auftauen.
 Herdsole aus Glaskeramik, ohne Drehplatte.
 Innenmaße: 335 x 364 x 212 mm.
 Außenverkleidung und Innenraum aus Edelstahl.
 Leistungsabgabe: 1000 W
 Leistungsaufnahme: 1.500 W.
 230 Volt einphasig. 50 Hz.

L mm	B mm	H mm	Kg	B	W	Best. Nr.	Preis
520	456	312	17,7	25	1000	240206	



FINDEN SIE
 "MODULUS"-DOSEN SPEZIELL FÜR DIE MIKROWELLE
 AUF S. 455-457



MIKROWELLENHERD 23 LITER NIRO

Mechanisch betrieben.
Rahmen und Innenraum aus Nirostahl, Bedientasten und Griff verchromt.
 Leistungsabgabe 900 W / Leistungsaufnahme 1400 W.
 Drehteller Ø 270 mm.
 Innenabmessungen: L 317 x B 288 x H 198 mm.
 6 Energiestufen. Auftaufunktion. Zeitschaltung 30 Min. mit Kochzeitensignal.
 230 Volt einphasig. 50Hz.

L mm	B mm	H mm	Kg	B	W	Best. Nr.	Preis
483	398	281	13,6	23	900	120008	



DIE ABSTRAHLUNG DER ÜBER ZWEI MAGNETRONEN ERZEUGTEN MIKROWELLEN ERFOLGT VON OBEN UND UNTEN. ZWEI WELLENRÜHRER SORGEN FÜR EINE PERFEKTE WÄRMEVERTEILUNG UND GLEICHMÄSSIGERE GARUNG



MIKROWELLENHERD MIT 2 MAGNETRONEN

- Für den intensiven Restaurantgebrauch.
- 10 Programmtasten, Speicher mit insgesamt 100 Programmplätzen.
- Zeitschaltuhr bis 60 Minuten.
- Zu Reinigungszwecken herausnehmbarer Luftfilter.
- Innenraum GN2/3-Format mit Zwischenboden und fester Herdsohle.
- 5 Energiestufen.
- Innenmaße: 360 x 400 x 228 mm. 35-Liter-Fassungsvermögen.
- Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl.
- Herd ausgerüstet mit 2 Toshiba-Magnetronen, Leistungsabgabe: 2100/3200 W.
- 230 Volt einphasig, 50 Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	B	W	Best. Nr.	Preis
570	512	370	30,5	35	2100/3200	240215	



GEBRAUCH IM SELBSTBEDIENUNGSBEREICH



MIKROWELLE MIT EINKNOPFBEDIENUNG

- Für den Gebrauch im Selbstbedienungsbereich, einfache Wartung.
- Automatische Abschaltung nach 45 Sekunden und akustisches Signal am Ende des Garvorgangs.
- Fest integrierte Keramikplatte GN1/2.
- Innenmaße: L 330 x B 340 x H 220 mm.
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl.
- Leistungsabgabe 1000 W / Leistungsaufnahme 1550 W. 230 Volt einphasig, 50 Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	B	W	Best. Nr.	Preis
510	430	310	14,1	25	1000	240213	



10 PROGRAMME



PROGRAMMIERBARER PROFI-MIKROWELLENHERD

- Zum Garen und Aufwärmen, einfache Pflege.
- 10 Programme, je nach Bedürfnis variierbar.
- 10 Leistungsniveaus: 100 %, 50 % und Auftauen.
- Zeitschaltuhr bis 99 Minuten mit Klingelton am Ende des Garvorgangs.
- Innenmaße: 330 x 340 x 220 mm.
- Herdsohle aus Glaskeramik (ohne Drehplatte).
- Innenraum und Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
- Leistungsabgabe 1000 W / Leistungsaufnahme 1500 W.
- 230 Volt einphasig, 50 Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	B	W	Best. Nr.	Preis
510	430	310	14,1	25	1000	240150	

WÄRMEVITRINE MIT UMLUFT



WÄRMEVITRINE MIT UMLUFT

Panorama-Warmhaltevitrine mit Umluft, GN 1/1.
 Schamottestein als Wärmespeicher.
 LED-Beleuchtung.
 Roste 670 x 433 mm.
 Für GN-Roste oder GN-Tablets/-Platten mit Grundmaß 1/1 geeignet.
 Ausgestattet mit einem Wasserbehälter zur Kontrolle der erforderlichen Feuchtigkeit, um ein Austrocknen der Speisen zu verhindern.
 - Modell mit 3 Ebenen und 2 Rosten, die in 3 Stufen höhenverstellbar sind.
 - Modell mit 5 Ebenen und 3 Rosten, die in 5 Stufen höhenverstellbar sind.
 - Elektronischer Thermostat, Regelbereich von 20 bis 90 °C.
 220-240 volts. 50/60Hz.



UMLUFT = GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG



Ebenen	L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	Best. Nr.	Preis
3	780	490	480	30	1200	245103	

Ebenen	L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	Best. Nr.	Preis
5	780	490	640	35	1800	245105	



FINDEN SIE
 MATFER SERVIERTELLER GUSSEISEN-OPTIK
 IM KAPITEL DES SHOPS

FINDEN SIE
 VORLAGEZANGE
 IM KAPITEL DES SHOPS



-20+80
 °C

- Rahmen aus Edelstahl, Gusseisenrost.
- Rost, Brennerkronen und Edelstahlplatte abnehmbar: leicht zu reinigen.
- Regelknopf: Niedrigstufe und Sicherheitsthermoelement.



- Verstellbarer Untersetzer für einen kleinen Topf.
- Geliefert für den Betrieb mit Butan-/Propangas, Beutel mit Erdgasdüsen liegt bei.



GASKOCHER, 1 BRENNER

L x B x H mm	Gitter mm	Kg	kW	Best. Nr.	Preis
350 x 510 x 180	380 x 280	12	7	245420	



GASKOCHER, 2 BRENNER

L x B x H mm	Gitter mm	Kg	kW	Best. Nr.	Preis
670 x 510 x 180	380 x 280	22	7 + 5	245424	

BUTAN/PROPAN-SCHLAUCH

1,5 m langer flexibler Metallschlauch aus Edelstahl mit Schraubverbindungen. Unbegrenzte Lebensdauer. Mit mechanischen Aufsätzen g 1/2. Auslass m 20 x 1,5 Einlass. Zum Anschluss von Haushaltsgeräten an Butan. Oder Propangas, mit Druckminderventil mit Schraubverbindung.



Ø mm	L mm	Best. Nr.	Preis
20	1500	240269	

DRUCKMINDERVENTIL AUS EDELSTAHL FÜR BUTAN/PROPAN

37 mbar mit integrierter Sicherheit (1,3 kg 28 mb) und den französischen Normen entsprechend. Einlass Innengewinde g2 (Flasche) Auslass m 20 x 1,5. Für 13-kg-Flasche.



L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
110	80	30	240270	

PAELLA-HERD

Aufbau und Brenner aus emailliertem Stahl. 2 separat regelbare Gasringe mit getrenntem Ventil.



H mm	Ø mm	kW	Gasringe	Best. Nr.	Preis
120	400	8	2	071055	
120	600	11	3	071057	

HALTER FÜR PAELLA-RECHAUD

Dreifüß und verzinktes Blech, zusammenlegbar Passt zu den verschiedenen Rechaud-Größen.



H mm	Best. Nr.	Preis
700	071059	



FINDEN SIE PAËLLA SERVIERTELLER AUF S. 25



DREIFUSSKOCHER

Aus Guss. 3 Füße, Brenner mit 2 Gasringen: 3 Heizstufen, Messingventile. Für alle Butan-Propan. 8,6 kW. Verwendbar mit Kochgefäßen von einem Durchmesser von 120 bis 500 mm.

	L x B x H mm	Kg	Best. Nr.	Preis
Herd	410 x 310 x 165	6,7	240466	



Alle Herde müssen über ein Druckminderventil an das Gas angeschlossen werden.

BUTAN-ANSCHLUSSKIT

Auf das Druckminderventil gepresster Schlauch zur Vermeidung von Gaslecks. Geeignet für alle 13-kg-Gasflaschen. Druckminderventil T86L. Trocken - 28 mbar für Butan (nicht zugelassen für 112 mbar Butan). Leistung 1300 g/h. Gemäß NF M 88-765. Biegsamer Schlauch: 1,5m lang. Gemäß Norm XP D 36-112. Lebensdauer 10 Jahre.

	Best. Nr.	Preis
Kit Druckminderventil	240468	



KLEINE HEIZKAMMER

Wärmeschrank zum Warmhalten von Espuma-Siphons 'Gourmet iSi', Pistolen für den Konditorgebrauch, Schokoladenfarbstoffen.
 Thermostat von 30 bis 80 °C einstellbar. 30 °C: Schokolade, 45 °C: Überzüge, 65 °C: Siphons, 80 °C: Saucen.
 Heißluft für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. Kleinformat zum Platzieren auf Arbeitsflächen oder zur Befestigung an der Wand. Integrierte Steckdose für das Anschließen von Sprühpistolen.
 Speicherkapazität: Bis zu 4 Siphons à 1 l oder 6 Siphons à 0,5 l.
 Durchsichtige Tür.
 Isolierende Konstruktion ganz aus rostfreiem Stahl.
 Gewicht: 16 kg.
 Wird mit Drahtgitter aus Edelstahl GN 1/2 geliefert.
 Leistung: 400 W – 230 V einphasig. 50 Hz.

L Innen mm	T. Innen mm	H Innen mm	L Auß. mm	T. Auß. mm	H Auß. mm	Best. Nr.	Preis
330	270	400	400	425	534	675007	



TAUCHSIEDER

- Heizt 12 Liter Wasser auf 38 °C und hält es auf dieser Temperatur.
 - Ausschließlich in rostfreien Stahlbehältern oder anderen Metallbehältern verwenden.
 - Kabel 150 cm.
 - Kunststoffgriff.
 - 230 Volt einphasig. 50/60 Hz.

L mm	Ø mm	H mm	Kg	W	Best. Nr.	Preis
425	60	450	0,370	2000	242509	



GLÜHBIRNE MIT SCHRAUBSOCKET E 27
 Klar.

V	W	Cdt	Best. Nr.	Preis
230	75	Speziell für Backöfen	10 118390	
24	75	Standard	10 695013	



SAUCEN-SPECIAL



WASSERBAD FÜR SAUCEN GN 1/6

Zum Warmhalten von Soßen, Beilagen, Schokolade usw.
 - Ablaufventil, klappbarer Deckel.
 - Sicherheitsthermostat.
 - Thermostat von 0 ° bis 100 °C einstellbar.
 - Wanne für GN-Behälter 1/6, max. 150 mm tief.
 - Rostfreier Stahl.
 - Spannung: 230 V einphasig 50/60 Hz
 Ohne Gastronormbehälter geliefert, separat bestellbar.

L mm	B mm	H mm	W	Zahl Föhre	Best. Nr.	Preis
985	220	320	700	5	868506	



1/1-GN-ELEKTRO-BAIN-MARIE MIT ABLASSHAHN

- Ablaufventil.
 - Wasserheizung.
 - Sicherheitsthermostat.
 - Thermostat von 0 °C bis 100 °C einstellbar.
 - GN-Wanne 1/1 für Gastronormbehälter mit einer Tiefe von max. 150 mm.
 - Höchstlast: 20 kg.
 - Rostfreier Stahl.
 - 230 Volt einphasig. 50/60 Hz.
 Ohne Behälter geliefert.

L mm	B mm	H mm	Kg	W	Best. Nr.	Preis
620	370	235	9,8	1200	867101	

EIERKOCHER



EIERKOCHER

- 6 einzelne Körbe, jeder wählt seine Garzeit.
- Eingebauter Widerstand und Temperaturbegrenzer für sicheres Garen.
- Regelthermostat.
- Behälter aus Edelstahl.
- 50-60Hz.

Mit Edelstahldeckel zum Aufräumen geliefert.

L x B x H mm	Kg	kW	V	Best. Nr.	Preis
430 x 215 x 255	4,5	1,2	230	245020	

2-STUFIGES RÄUCHERGERÄT



- EDELSTAHL-RÄUCHERGERÄT**
Horizontaler Tisch-Räucherofen zum Kalt räuchern.
- Ausziehbare Schublade für Räuchermehl mit Heizstab, einschließlich Zeitschaltuhr zum Anzünden und Verbrennen des Räuchermehls.
 - Verwendung auf 2 Ebenen oder einer Ebene zum Räuchern großer Teile (Schinken oder Keulen).
 - Unterer Rost 600 x 400 mm. Oberer Rost 545 x 340 mm.
 - 50 Hz.

159115

L x B x H mm	Kg	kW	V	Best. Nr.	Preis
715 x 415 x 360	14	0,25	230	245900	
15-kg-Sack Buchensägemehl				159105	
10-L-Sack Buchensägemehl				159115	
10-L-Sack Buchenchips				159116	

REISKOCHER



DIE SEITENWÄNDE UND DER DECKEL SIND BEHEIZT, UM DEN REIS BEI OPTIMALER TEMPERATUR WARMZUHALTEN

REISKOCHER

- Gart Reis und hält ihn warm.
- Wasserauffangbehälter im Griff, wodurch Auslaufen verhindert wird.
- Wird mit Messbecher, Reislöffel und Antihalt-Silikonmatte geliefert.
- Fassungsvermögen 10 L/30 Portionen (1 Portion = 180 ml).
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.

L mit Griffen	B x H mm	Kg	kW	V/Hz	Best. Nr.	Preis
480	455 x 335	9,25	1,95	230/50	245030	



Tarifold: Der Schutz von dokumenten in der Küche

- Zum Aufhängen von technischen Rezeptdatenblättern, Reinigungsverfahren und Notizen in Laboren und Küchen.
- Sichttaschen aus abwaschbarem PVC.



TARIFOLD MAGNETFOLIEN

Schutz für Dokumente, die auf Metalloberflächen angebracht werden.

H mm	B mm	Format	Best. Nr.	Preis
340	255	A4	019029	5er-Pack



HÜLLEN MAGNETO A4

Sichttaschen, neu positionierbare klebende Rückseite.

Modell	H mm	B mm	Format	Best. Nr.	Preis
					2er-Pack
●	329	242	A4	019031	
●	329	242	A4	019033	
●	329	242	A4	019034	



TARIFOLD EDELSTAHELEMENT MIT 10 FOLIEN

Element bestehend aus 1 Edelstahlwandbefestigung, 10 schwenkbare Dokumentschutzfolien, 5 Farbkarteimarkierungen, Befestigungsschrauben und -dübel.

H mm	B mm	T mm	Kg	Format	Best. Nr.	Preis
385	246	50	0,900	A4	019044	
					10er-pack Farbsatz	019047

BESTELLBONHALTER

Für alle Arten von Papier. Nur eine Hand zur Verwendung nötig, ohne Reißzwecken, ohne Magneten, ohne Clips! Mit Kugeln, aus rostfreiem Edelstahl, Befestigung mit Schrauben oder Klebstoff.

L mm	Best. Nr.	Preis
615	665002	
920	665004	



BESTELLBONHALTER

Mit Feder. Edelstahl.

Zahl Pflöcke	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
8	625	100	160599	
13	1000	100	169004	



TARIFOLD SELBSTKLEBENDE FOLIE

Schutz für Dokumente, die aufgehängt werden sollen. Klebende Hülle, kann abgenommen und neu aufgehängt werden, Magnetschließe.

H mm	B mm	Formen	Best. Nr.	Preis
340	255	A4	019028	5er-Pack



WANDREGAL FÜR KOCHUTENSILIEN

Aufbewahrung in der Küche:
 - Aufbewahrungsfläche oben für große Utensilien.
 - Aufhängestangen und Haken.

Anmerkung: : Die Befestigung an der Wand muss mit Dübeln erfolgen, die zur Art der Wände passen, vorzugsweise rostfreie Schrauben.

L mm	B mm	H mm	Belastbarkeit in kg	Best. Nr.	Preis
800	300	400	50	845608	
1200	300	400	50	845612	

MODULFÄHIGES WANDREGAL

Baukastenprinzip in 3 Richtungen: hoch, tief, seitlich.
 Passt sich dank der möglichen Versetzungen an alle Arten von Wänden an: elektrische Leitungen, Rohre, Möbel etc.
 Umfasst 2 Regalbretter und 2 Stützen.
 Die Befestigung an der Wand muss mit Dübeln erfolgen, die zur Art der Wände passen, vorzugsweise rostfreie Schrauben.
 Schrauben werden nicht mitgeliefert.
 Tragarmstützen Höhe 1000 mm mit einem Abstand von 107 mm.
 Ganz aus Edelstahl gefertigt.

L mm	T mm	Belastbarkeit in kg	Best. Nr.	Preis
800	470	50	845618	
1200	470	50	845622	



WANDTRÄGER FÜR KÜCHENUTENSILIEN

Effizientes Aufbewahren und Verstauen von Utensilien.
Verstellbares Hakensystem.
Platte wird ohne Haken, mit Edelstahlschrauben und Dübeln geliefert.
Perforierte Platte aus rostfreiem Edelstahl (Perforationen Ø 6 mm), Reihenabstand 60 mm. Haken aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	H mm	H über alles mm	Best. Nr.	Preis
Wandtafel				
600	700	756	845760	
Haken, 3er Pack				
300			845762	
200			845763	



EDELSTAHL-DECKELSTÄNDER

Abtropfen, Verstauen von 10 runden Edelstahldeckeln (Ø 240 bis 500 mm) oder von rechteckigen Gastronomiebehältern. Zum Aufstellen oder zur Befestigung an der Wand. Ablage aus Edelstahl. Im Lieferumfang mit inbegriffen sind Edelstahlschrauben, Dübel und ein Kunststoffbehälter zum Auffangen von Wasser.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
440	305	225	015210	
Ersatz-Tropfwasserauffang aus Kunststoff			510500	



FLASCHENREGAL MIT WANDBEFESTIGUNG

Nutzfläche: 640 x 95 mm.
Mit rostfreien Stahlschrauben zur Wandbefestigung.

L mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
650	105	110	846007	



KÜCHENLEISTE

Monoblock-Leiste aus rostfreiem Stahl zur Aufhängung von Utensilien mit Haken und Löchern (Schöpflöffel, Schaumlöffel, Kasserollen usw.). Befestigung mit Edelstahlschrauben (nicht im Lieferumfang enthalten) je nach Wandbeschaffenheit.

L mm	Anzahl der Haken	Best. Nr.	Preis
500	5	719105	
1000	8	719110	



GUT VERSTAUTE UTENSILIEN = OPTIMIERTE ORGANISATION





MESSER

Für jeden Zweck ein Messer: zum Zerkleinern von Gemüse, zum Ausbeinen von Fleisch oder Geflügel, zum Schneiden von Sushi etc. Entdecken Sie unser umfangreiches Sortiment an Messern, Schärf- und Schleifgeräten, die allen Anforderungen gewachsen sind.

„Global“-Messer	84 - 92
Europäische Messer und messerhalter	93 - 103
Messer-koffer, und -schränke	104 - 105
Kleine Utensilien	106 - 111
Scheren	112
Brotmesser	113
Fischmesser	114 - 115
Käsemesser	116 - 117
Fleischmesser	118
Eis-/Gefriergut-Messer	119
Schärfen	120 - 125
Schneidbretter	126 - 131



Die Global-Messer sind als Erbe der großen japanischen Samourais-Tradition die Gastronomie-Referenz. Die Klingen aus CROMOVA 18 Edelstahl garantieren einen besonders scharfen Schnitt. Dank ihres außerordentlichen Designs liegen sie perfekt in der Hand. Jedes Messer wird einzeln verpackt.

Pflege:
Mit warmem Wasser spülen und abtrocknen.
Nicht spülmaschinenfest.
Keine chlorhaltigen Mittel verwenden, die den Spezialstahl der Klinge angreifen könnten.

SERIE "G"

Messer mit großer Klinge und rundem Hohlgriff für ein optimales Gleichgewicht und eine perfekte Handhabung.



KÜCHENMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
G2	200	120204	



TRANCHIERMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
G1	210	120201	
G6	180	120202	



FLEISCHMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
G3	210	120205	



HACKMESSER
Einseitig geschliffene Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G7 Rechtshänder	180	120209	
G7 Linkshänder	180	120211	

DIE ANGEGEBENE LÄNGE IST DIE DER KLINGEN



"YANAGI SASHIMI" FISCHMESSER
Einseitig geschliffene Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G11 Rechtshänder	250	120220	
G11 Linkshänder	250	120223	
G14 Rechtshänder	300	120221	



BRATENMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
G8	220	120210	



SCHINKEN- / LACHSMESSER
Flexible Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G10	310	120218	



GEMÜSEMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
G12, 440 g	160	120240	



FLEISCHGABEL

	L mm	Best. Nr.	Preis
G13, Gebogene	310	120245	



KÜCHENMESSER
Breite Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G4	180	120206	



GEMÜSEMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
G5	180	120207	



BROTMESSER
Sägeklinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G9	220	120215	



"TAKO SASHIMI" FISCHMESSER
Gerade und einseitig geschliffene Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G15	300	120225	



GLOBAL-MESSER-SET UND MESSERLEISTE

- Tranchiermesser G2 Edelstahl L130 mm (120204)
- Gemüsemesser GS5 Edelstahl L 140 mm (120265)
- Allzweckmesser GS11 Edelstahl L 150 mm (120260)
- Officemesser Edelstahl GS38 L 90 mm
- Magnetleiste Edelstahl 475 x 300 mm (120305)

	Best. Nr.	Preis
Set	120390	



KOCHMESSER

Schweres Messer mit breiter Klinge, ideal für Fleisch und Fisch.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G29	180	120237	



KÜCHENMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
G16	240	120234	
G17	270	120235	



FISCHFILIERMESSER
Flexible Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G20	210	120230	
G18	240	120231	
G19	270	120232	



AUSBEINMESSER
Schmale, flexible Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G21	160	120271	



SANTOKU-MESSER

Traditionelles Allzweckmesser mit geriefter Klinge, die zwischen dem Produkt und der Klinge Luftblasen erzeugt, um das Tranchieren zu erleichtern.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G80	180	120243	



FISCHFILIERMESSER

Schmale und sehr flexible Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G30	210	120228	



GEMÜSEMESSER

Die geriefte Klinge erzeugt zwischen dem zu schneidenden Produkt und der Klinge Luftblasen, womit der Zuschnitt erleichtert wird.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G81	180	120239	



SCHINKENMESSER

Flexible, beidseitig gerieifte, 35 mm breite Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G89	300	120219	



KOCHMESSER
Gerieifte Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
G79	160	120246	
G77	200	120247	

**DIE ANGEGEBENE LÄNGE
IST DIE DER KLINGEN**

SERIE "GF"

Geschmiedete und gehärtete Klinge: hohe Widerstandsfähigkeit.
Runder Hohlgriff: optimale Balance und Griffigkeit.



FLEISCHGABEL

Gerade, sogenannte «Bajonettgabel».

	L mm	Best. Nr.	Preis
GF24	310	120244	



PARIERMESSER MIT SCHUTZ

	L mm	Best. Nr.	Preis
GF27	165	120268	



AUSBEINMESSER

Schmale Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GF31	160	120267	



CHEFMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
GF33	210	120272	
GF34	270	120273	
GF35	300	120274	



GEMÜSEMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
GF36	200	120280	

SERIE "GSF"

Kurzer Klinge und Massivgriff.



FLACHES OFFICEMESSER

Sehr handlich beim Schälen und Tournieren von Gemüse sowie für Präzisionsschnitte.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GSF15	80	120257	
GSF31, Griff Langer	80	120351	
GSF22	110	120278	
GSF24	150	120259	



OFFICEMESSER

Gerade Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GSF16	60	120258	
GSF33	60	120350	



SCHÄLMESSER

Gebogene Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GSF17	60	120261	
GSF34, Griff Langer	60	120269	



OFFICEMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS38	90	120254	



STEAKMESSER

Feinstgezahntes Sägemesser zum rissfreien Schneiden von Fleisch. Set mit 4 Messer.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GSF4023	110	120319	

**DIE ANGEGEBENE LÄNGE
IST DIE DER KLINGEN**

SERIE "GS"

Kurze Klinge und verjüngter Hohlgriff: gute Balance.



KÜCHENMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS1	110	120248	
GS3	130	120252	



TRANCHIERMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS2	130	120250	



GEMÜSEMESSER

Einseitig geschliffene Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS4	120	120253	



SCHÄLMESSER

Gebogene Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS8	70	120262	



TOMATENMESSER

Sägeklinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS9	80	120264	



KÄSEMESSER

Dank der gelochten Klinge bleibt der Käse nicht am Messer kleben.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS10	140	120266	



UNIVERSALMESSER

Flexible Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS11	150	120260	



GEMÜSEMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS5	140	120265	



SCHÄLMESSER

Gerade Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS6	100	120256	



OFFICEMESSER

Spitze Klinge.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS7	100	120255	



SÄGEMESSER

Für Tomaten, Zitrusfrüchte usw.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS14	150	120263	



SANTOKU-MESSER

Traditionelles Allzweckmesser mit geriefter Klinge, die zwischen dem Produkt und der Klinge Luftblasen erzeugt, um das Tranchieren zu erleichtern.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS90	130	120241	



GEMÜSEMESSER

Mit geriefter Klinge, die zwischen dem Produkt und der Klinge Luftblasen erzeugt, um das Schneiden zu erleichtern.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS91	140	120238	

DIE ANGEGEBENE LÄNGE IST DIE DER KLINGEN



Diese Serie spiegelt die Entwicklungen in der Schneidwarenindustrie und in der internationalen Küche wider.

- Elegante Form: Die 7 Punkte auf dem Griff stehen für die 7 Tugenden der Samurai.
- Ergonomisch geformter Griff: Schneidkomfort und optimale Sicherheit.
- 3-schichtige Stahlklinge mit äußerst hartem Schnittkern für eine ausreichende Steifigkeit der Klinge, umgeben von 2 Schichten aus weicherem rostfreiem und korrosionsbeständigem Stahl.

- Außenkanten der Klinge und Griff aus ein und demselben Stahl: erhöhte Stabilität des Messers.

- Mit der Hammerschlagtechnik bearbeitete Oberfläche: Eleganz, Bildung eines Luftpolsters, damit das Schneidgut nicht kleben bleibt.



KÜCHENMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
SAI-M01	140	120131	
SAI-01	190	120132	
SAI-02	210	120133	
SAI-06	250	120134	



UNIVERSALMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
SAI-M02	150	120141	



BROTMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
SAI-M04	170	120143	



GEMÜSEMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
SAI-M06	150	120139	



OFFICEMESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
SAI-S03R, Gerade Klinge	90	120144	
SAI-S02R, klassische Klinge	100	120145	
SAI-S04R, gebogene Klinge	65	120146	



SANTOKU-MESSER

	L mm	Best. Nr.	Preis
SAI-M03	135	120136	
SAI-03	190	120137	

DIE ANGEGEBENE LÄNGE IST DIE DER KLINGEN



WENDER

Flexible Klinge, ergonomischer Griff für ein perfektes Gleichgewicht.

	B mm	(1) L mm	Best. Nr.	Preis
GS21/4	25	110	120281	
GS21/6	25	150	120282	
GS21/8	30	200	120283	



ABGEWINKELTER SCHAUFELWENDER

Flexibel, abgewinkelt.
Schmale Ausführung für Präzisionsarbeiten.

	B mm	(1) L mm	Best. Nr.	Preis
GS42/4	20	95	120360	
GS42/6	25	195	120361	



ABGEWINKELTER SCHAUFELWENDER

Flexibel.

	B mm	(1) L mm	Best. Nr.	Preis
GS25	50	150	120286	

Länge des Wenders ohne Griff



DURCHBROCHENER WENDER

Flexibel, leicht abgewinkelt. Ideal zum Wenden von breiten Stücken und Fischfilets beim Braten.

	B mm	Gesamte L mm	Best. Nr.	Preis
GS27	75	270	120287	



TRANCHIERBESTECK

Bestehend aus einem Fleischmesser mit 21 cm (G3) und einer gebogenen Fleischgabel (G13).

	Best. Nr.	Preis
G313	120270	



STEAKMESSER

Feinstgezahntes Sägemesser zum rissfreien Schneiden von Fleisch. Set mit 4 Messer.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GSF4023	110	120319	



SCHEREN

Fein, präzise und robust. Beidhändig nutzbar.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GKS-210	210	120332	



FISCHGRÄTZANGE

Sehr effizient, von Fachköchen der Rohfischzubereitung entwickelt.

	B mm	Best. Nr.	Preis
GS20/B	19	120233	
GS29, ergonomischer	16	120328	



CHEF-SERVIERZANGE

Die Zangenenden sind gezackt, so dass die ergriffenen Speisen nicht entgleiten können, ohne Mechanik gefederte Klinge, pflegeleicht.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GS28	300	120330	



MESSERTASCHE

Aus extrastarkem Nylon, Klettverschluss, leichtgewichtig. Waschbar. 4 kleine und 5 große Fächer. Bis max. Länge: ca. 470 mm. Abmessungen, flach: 520 x 455 mm.

Zahl Usten.	L x B x H mm	Kg	Best. Nr.	Preis
G668/10	9	520 x 155	0,395	127015



MESSERTASCHE, HALBSTARR

Aus extrastarkem Nylon, Klettverschluss. Waschbar. Mit Transportgriff. Abmessungen, flach: 520 x 452 mm.

Zahl Usten.	L x B x H mm	Kg	Best. Nr.	Preis
G667/11	11	520 x 115 x 65	0,780	127018



MESSERTASCHE, HALBSTARR

Aus extrastarkem Nylon, Klettverschluss. Waschbar. Mit Transportgriff. Abnehmbarer Schultergurt. Abmessungen, flach: 520 x 715 mm.

Zahl Usten.	L x B x H mm	Kg	Best. Nr.	Preis
G667/16	16	520 x 160 x 70	0,900	127020



CHEF-TASCHE

Aus extrastarkem Nylon, Reißverschluss, starrer Aufbau. Waschbar. Zahlreiche Staubereiche für Zubehör und Akten. Abnehmbarer Schultergurt. Abmessungen, flach: 480 x 780 mm.

Zahl Usten.	L x B x H mm	Kg	Best. Nr.	Preis
G667	14	480 x 360	2,450	127021



MESSERBLOCK BREIT

Aufnahmekapazität 10 Messer + 1 Wetzstahl. Klingenhöhe 50 bis max. 300 mm.

	L x H x T mm	Best. Nr.	Preis
GKB51	305 x 330 x 140	120312	



MESSERBLOCK KOMPAKT

Aufnahmekapazität 8 Messer. Aus Edelstahl. Effizienter Schutz der Messerklingen mit einer Länge bis zu 280 mm. Zur Innenreinigung abnehmbarer Sockel aus rutschfestem Kunststoff.

	L x H x T mm	Best. Nr.	Preis
G-888D	255 x 300 x 135	120310	



MAGNETLEISTE

Mit Schrauben und Dübel zur Wandbefestigung. Aus Edelstahl.

	L x B mm	Best. Nr.	Preis
G42/51	510 x 45	120305	



- Klinge aus rostfreiem Molybdän-Vanadium-Stahl: außergewöhnliche Schärfe.
- Einseitiger Anschlag (rechts).
- Holzgriff.

Pflege:
Mit warmem Wasser spülen und abtrocknen.
Nicht in der Spülmaschine reinigen.
Keine chlorhaltigen Mittel verwenden, die den Spezialstahl der Klinge angreifen könnten.



"DEBA" FLEISCHERMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
225	120100	
165	120102	
105	120104	



"USUBA" GEMÜSEMESSER

Breite Klinge.
Außer Artikel-Nr. 120108, klassische Klinge ohne Anschlag.

L mm	Best. Nr.	Preis
225	120106	
180	120107	
(1) 180	120108	

**DIE ANGEGEBENE LÄNGE
IST DIE DER KLINGEN**



"OROSHI" ALLZWECKMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
240	120105	



"TAKO SASHIMI" FISCHMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
330	120109	
270	120111	



"YANAGI SASHIMI" FISCHMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
330	120113	
300	120114	
270	120115	
210	120116	



- Klinge, Kropf und Erl sind aus einem Stück in rostfreiem Stahl geschmiedel : professionelle Robustheit.
- Runder massiver Kropf.
- Schwarzer vernieteter POM-Griff.

**MESSER MIT GESCHMIEDETER KLINGE
HERAUSRAGENDE QUALITÄT
IN FRANKREICH HERGESTELLT**



KOCHMESSER
Auch Hackmesser.

L mm	Best. Nr.	Preis
150	120401	
200	120402	
250	120403	
300	120404	
350	120405	



SCHINKENMESSER MIT SCHMALER KLINGE
Auch Lachsmesser.

L mm	Best. Nr.	Preis
300	120502	



TOMATENMESSER

Klinge mit Mikroverzahnung zum Schneiden von Tomaten, Zitrusfrüchten, Baguette.

L mm	Best. Nr.	Preis
130	120431	



OFFICEMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
100	120430	



TRANCHIERMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
250	120421	
300	120422	

**DIE ANGEGEBENE LÄNGE
IST DIE DER KLINGEN**

Das Sortiment für anspruchsvolle Küchenchefs

- Exklusivem Design MATFER.
- Klinge-Messerkopf-Angel in einem Stück geschmiedet : Robustheit.



Bequeme und sichere Handhabung.

Endbearbeitung der Griffpolitur aus POM : angenehmen und geschmeidigen Kontakt.

Exklusives Messerkopf-Design für ein optimales Gleichgewicht des Messers.

Klinge aus rostfreiem, gehärtetem Molybdän-Vanadium-Stahl : Robustheit und Schleifbarkeit.

Klingenrücken ohne scharfe Kante : verletzungsfreie Messerführung.



KOCHMESSER

Auch Hackmesser mit Stegmesserkopf.

L mm	Best. Nr.	Preis
150	120515	
200	120520	
250	120525	



TRANCHIERMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
200	120536	



OFFICEMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
100	120510	



AUSBEINMESSER

Schmale Klinge.

L mm	Best. Nr.	Preis
130	120533	



FISCHFILIERMESSER

Flexible Klinge.

L mm	Best. Nr.	Preis
200	120535	



BROTMESSER

Die perfekt durchdachte Zahnung ermöglicht das Schneiden hartnäckigster Produkte wie Sauerteigbrotkrusten, aber auch empfindlicher Produkte wie Hefekranz oder Pasteten.

L mm	Best. Nr.	Preis
230	120539	



ALLZWECKMESSER

Sägeklinge, ideal zum Schneiden von Tomaten, Zitrusfrüchten, Baguette und allen Erzeugnissen mit fester Außenschicht.

L mm	Best. Nr.	Preis
130	120543	

DIE ANGEGBENE LÄNGE IST DIE DER KLINGEN



- Kraft und Leichtigkeit.
- Edelstahlklinge, Massivangel.
- ABS-Griff, 3 Nieten.
- Angesetzter Aluminium-Messerkopf.



AUSBEINMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
130	090173	22,80



TRANCHIERMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
200	090175	
250	090177	



FISCHFILIERMESSER
Mit flexibler Klinge.

L mm	Best. Nr.	Preis
150	090185	



OFFICEMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
80	090171	
100	090170	



CHEFMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
150	120417	
200	120418	
250	120419	
300	090161	



"SABATIER"-SÜSSSPEISENMESSER

Auch Génôise-Messer, Klinge aus rostfreiem Edelstahl mit Massivangel, Griff aus ABS, 3 Nieten, angesetzter Aluminium-Messerkopf.

L mm		Best. Nr.	Preis
300	Sägeklinge	120083	
300	Mikrosägeklinge	120087	

**DIE ANGEGEBENE LÄNGE
IST DIE DER KLINGEN**



- Klinge gestanz geschweißt aus Edelstahl X45 CrMo V14
- Schwarzer POM-Griff mit 3 Edelstahl-Nieten
- Kropf und Erl aus Edelstahl, gegossen
- Wird auf Blisterkarte mit Klingenschutz geliefert.

DIE ANGEGEBENE LÄNGE
IST DIE DER KLINGEN



OFFICEMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
90	120406	



ALLZWECKMESSER

Sägeklinge, ideal zum Schneiden von Tomaten, Zitrusfrüchten, ...

L mm	Best. Nr.	Preis
130	120407	



TRANCHIERMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
200	120410	



AUSBEINMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
150	120408	



SANTOKU-MESSER

Die zwischen dem.

L mm	Best. Nr.	Preis
180	120409	



BROTMESSER

Sägeklinge.

L mm	Best. Nr.	Preis
200	120411	



KOCHMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
150	120413	
200	120414	
250	120415	
300	120416	



FILIERMESSER
Mit flexibler Klinge.

L mm	Best. Nr.	Preis
180	120423	

- Tradition und Qualität.
- Klingen aus vakuumgehärtetem Stahl: verbesserte Schnittführung.
- Chrom-Molybdänstahl von Spitzenqualität.
- Rutschfeste, nichtporöse und sterilisierbare Griffe.
- In Kunststoffetui geliefert.



DIE ANGEGEBENE LÄNGE
IST DIE DER KLINGEN



OFFICEMESSER

L mm	●	●	●	●	●	●	Preis
100	182103	182303	182403	182503	182203	182603	



ZUSCHNEIDEMESSER

L mm	●	●	●	●	●	Preis
210	182140	182340	182440	182540	182240	
240	182141	182341	182441	182541	182241	
270	182142	182342	182442	182542	-	
NEW! 360	182145	-	-	-	-	



AUSBEINMESSER
Schmale Klinge.

L mm	●	●	●	●	●	Preis
130	182127	182327	182427	182527	182227	
160	182128	182328	182428	182528	182228	



AUSBEINMESSER
Gerade Klinge.

L mm	●	●	●	●	Preis
160	182129	182329	182429	182529	



CHEFMESSER

L mm	●	●	●	●	●	●	Preis
200	182112	182312	182412	182512	182212	182612	
260	182113	182313	182413	182513	182213	182613	
310	182114	182314	182414	182514	182214	182614	

NEW!



STECHESSER

L mm	●	Preis
180	182291	



STECHESSER

L mm	●	●	●	●	●	●	Preis
130	182134	182334	182434	182534	-	182634	
160	182135	182335	182435	182535	182235	182635	
180	182136	182336	182436	182536	182236	182636	



MESSER MIT GERIEFTER KLINGE

L mm	●	Preis
240	099047	



SÄGMESSER

Verwendbar in der Küche oder zu Tisch als Fleisch-, Pizzamesser usw.

L mm	●	●	●	●	●	●	Preis
110	182104	182304	182404	182504	182204	182604	



FILIERMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
200 ●	182295	



ALLZWECK-KÜCHENMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
130 ●	182105	
150 ●	182106	



OFFICEMESSER VOGELSCHNABEL

L mm	Best. Nr.	Preis
60 ●	182101	



MESSER MIT GEWELLTER KLINGE

Gemüsemesser zum Schneiden von wellenförmigen „Vichy“-Scheiben

L mm	Best. Nr.	Preis
120 ●	182180	



BROTMESSER

Sägeklinge aus rostfreiem Edelstahl. Rutschfester Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
240 ●	182109	



FISCHMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
310 ●	182315	



SANTOKU MESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
180 ●	182187	



FISCHFILIERMESSER
Mit flexibler Klinge.

L mm	Best. Nr.	Preis
180 ●	182130	
180 ●	182330	



UNIVERSAL-SÄGEMESSER

Ideal zum Schneiden empfindlicher Produkte wie Pasteten, Blätterteiggerichten, Koulibiac usw.

L mm	Best. Nr.	Preis
250 ●	182110	
250 ○	182610	



LACHSMESSER

Auch für Schinken. Schmale Klinge mit Kullenschliff für ein einfaches und müheloses Schneiden.

L mm	Best. Nr.	Preis
310 ●	182124	
310 ●	182324	



GENOISEMESSER

Auch Biskuitmesser. Sägeklinge.

L mm	Best. Nr.	Preis
310 ●	182121	
310 ●	182521	

DIE ANGEGEBENE LÄNGE IST DIE DER KLINGEN



FÜR HALALE,
VEGANE UND
ALLERGENFREIE
KÜCHE!



FINDEN SIE DIE USTENSILIEN AUF S.42
DIE SCHNEIDBRETT AUF S.129
UND DIE REIBE AUF S.150

SONDERMENÜ-PALETTE

Exklusive Messerpalette zur Zubereitung delikater Lebensmittel wie ohne Gluten, kosher, halal, vegan usw. Zur Verringerung des Verunreinigungsrisikos.



OFFICEMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
100	182803	



TRANCHIERMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
210	182840	



AUSBEINMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
150	182829	



TRANCHIERMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
240	182841	



KÜCHENMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
160	182811	
200	182812	
260	182813	



STECHESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
160	182835	



GENOISEMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
310	182821	

DIE ANGEGEBENE LÄNGE
IST DIE DER KLINGEN



- Klinge aus rostfreiem gehärteten Edelstahl der Härte 54-56 HCR.
- Angespitzter Griff aus Polypropylen : die Sicherheitsgefühl gegeben ist.
- In Sichtverpackung geliefert.



KÜCHENMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
250	090831	
200	090835	
150	090836	



STECHMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
150	090820	



AUSBEINMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
150	090803	



SCHINKENMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
265	Geriefte Klinge 090827	



FLEISCHMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
360	090806	
315	090807	
260	090808	
200	090809	
150	090801	



TRANCHIERMESSER

L mm	Best. Nr.	Preis
250	090826	

DIE ANGEGBENE LÄNGE IST DIE DER KLINGEN



KÜCHENMESSER

L mm	●	●	●	●	Preis
200	090941	090921	090931	090951	
250	090942	090962	090932	090952	



BROTMESSER

L mm	●	●	Preis
250	090949	090939	



SCHINKENMESSER
Geriefte Klinge.

L mm	●	●	Preis
265	090947	090957	



FISCHFILIERMESSER
Flexible Klinge.

L mm	●	Preis
180	090911	



AUSBEINMESSER

L mm	●	●	Preis
130	090943	090925	



STECHESSER

L mm	●	●	Preis
140	090948	090927	



FLEISCHERMESSER

L mm	●	●	Preis
235	090944	090922	
260	090945	090923	



FLEISCHERMESSER

L mm	●	Preis
315	090902	

Farbkodierung zur Verminderung der Gefahren einer Kreuzkontamination.

DIE ANGEGBENE LÄNGE IST DIE DER KLINGEN



Gemüse



Fische



Rohes Fleisch



Gekochtes Fleisch



Milchprodukte



OFFICEMESSER FARBIG
Klinge aus vakuumgehärtetem Edelstahl.
Angespritzter Griff aus PP.

	L mm	Best. Nr.	Preis
●	100	182103	
●	100	182203	
●	100	182303	
●	100	182403	
●	100	182503	
○	100	182603	



100% GESCHMIEDETES OFFICEMESSER
Edelstahlklinge mit Massivangel. Runder Messerkopf. Schwarzer POM-Griff mit 3 Edelstahl-Nieten.

L mm	Best. Nr.	Preis
100	120430	



OFFICEMESSER ROT
PP-Griff. Klinge aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
90	467904	

DIE ANGEGEBENE LÄNGE
IST DIE DER KLINGEN



OFFICEMESSER
PP-Griff. Klinge aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
100	090147	



KLASSISCHES OFFICEMESSER
Edelstahlklinge gestanz. Messerkopf und Erl aus Edelstahl gegossen. Schwarzer POM-Griff mit 3 Edelstahl-Nieten.

L mm	Best. Nr.	Preis
90	120406	



OFFICEMESSER
Edelstahlklinge mit Massivangel. Schwarzer POM-Griff mit Nieten.

L mm	Best. Nr.	Preis
90	090310	



OFFICEMESSER
Klinge aus rostfreiem Stahl. Massivangel. Messerkopf aus Aluminium gegossen. Schwarzer ABS-Griff mit 3 Alu-Nieten.

L mm	Best. Nr.	Preis
80	090171	
100	090170	



MASSIVES GESCHMIEDETES OFFICEMESSER
Klinge aus rostfreiem Edelstahl, schwarzer Polypropylen-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
80	120435	
100	120436	



OFFICEMESSER ECOLINE
Polypropylen-Griff. Klinge aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
80	090300	
95	090303	





VERSTELLBARES TRANCHIERMESSER

Messer mit bis zu 4 mm einstellbarer Schiene an der Klinge. Nutzlänge 345 mm. Edelstahl-Klinge und ABS-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
400	090362	



SCHINKENMESSER BREITE KLINGE

Eingeschnittene Klinge aus rostfreiem Edelstahl, schwarzer vernieteter ABS-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
280	090360	



NEW!

MESSER BLOCK UNIVERSAL

Für 7 Messer. PP-Draht-Einheit zur Reinigung abnehmbar. Geringer Platzbedarf.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
110	220	124505	



SCHÜTZT DIE FINGER UND DIE KLINGEN



MAGNET-KLINGENSCHUTZ

In 3 Größen erhältlich. Schützen die Klingen beim Lagern und verhindern Schnittwunden. Problemlos kürzbar und damit für alle Messer geeignet. Reinigung mit dem Schwamm.

L ⁽¹⁾ mm	B ⁽¹⁾ mm	Best. Nr.	Preis
250	35	126022	
250	50	126024	

Stück

⁽¹⁾ Maximale Größe der Klingen



BREITE MAGNETLEISTE

Diese große Leiste vereint mehrere Vorzüge:

- starke Magnetkraft,
- elegantes Design,
- einfache Pflege.

L mm	H mm	Best. Nr.	Preis
600	100	126060	



MAGNETLEISTE

Starke Magnethaftwirkung für Messer und Spalter. Verschraubte Wandbefestigung. 25 mm dicke Leiste für ein leichteres Ergreifen der Messergriffe.

L mm	Modell	St. mm	Best. Nr.	Preis
380	Ecoline	12	090508	
350	Extra-stark	25	126001	
460	Extra-stark	25	126003	



MAGNETLEISTE MONOBLOCK

Leiste aus Edelstahl mit Magneten, die durch ein Edelstahlgehäuse geschützt werden. Ästhetische Lösung, durch die die Ablagerung von Verschmutzung um die Magneten herum verhindert wird. Verschraubte Wandbefestigung. Leicht zu reinigen.

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
450	46	15	126007	

- Für Messer und kleine Utensilien.
- Die von der keimtötenden Röhre ausgestrahlten UV-Strahlen sorgen für eine photochemische Dekontaminierung.
- Röhre mit elektronischem 15-Watt-Vorschaltgerät (8000 Stunden) gewährleistet einen um 25 % reduzierten Stromverbrauch.
- Edelstahlrahmen.
- Transparente, getönte Tür, mit Sicherheitsschalter.
- Magnetverschluss mit Schloss.
- Wandbefestigung, Edelstahlschrauben im Lieferumfang.
- 50-60 Hertz.



SCHRANK FÜR 10 MESSER MIT MAGNETLEISTE

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Best. Nr.	Preis
585	120	735	9,5	18	230	855606	



SCHRANK FÜR 20 MESSER MIT EDELSTAHLKORB

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Best. Nr.	Preis
585	120	735	9,5	18	230	855616	



INDIVIDUELLE GESTALTUNG MÖGLICH
AB 40 STÜCK



PACKTASCHE FÜR KÜCHENUTENSILIEN

Tasche aus Polyester mit Reißverschluss und Fach auf der Vorderseite. Verstellbarer und abnehmbarer Schultergurt. 2 herausnehmbare Einlagen mit jeweils 3 Fächern. Koffer separat erhältlich..

	L mm	H mm	H mm	Steckfächer im Inneren	Best. Nr.	Preis
PM	470	200	70	8	126903	
GM	530	240	110	12	126904	



MESSERTASCHE

Aus flexiblem Nylon, rot. Für 7 Messer oder Utensilien. Personalisierbarer Etikettenhalter. Klettverschluss.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
550	180	30	124011	



VORHÄNGESCHLOSS MIT
ZAHLENKOMBINATION

Metall-Vorhängeschloss mit 3-ziffriger Zahlenkombination. Für Koffer und Spinde.

H mm	B mm	Best. Nr.	Preis
62	39	400818	



Koffer entwickelt auf Grundlage ausgewählter Produkte der Maffer-Reihe. Erfüllen sowohl die Bedürfnisse eines um Qualität bemühten Lehrlings als auch die Anforderungen von Profis.

Koffer aus schwarzem ABS und Aluminium mit abgerundeten Ecken, Verschlusschnallen, die mit einem Vorhängeschloss versehen werden können (Vorhängeschloss nicht im Lieferumfang enthalten).

3 Innenfächer.
Herausnehmbare Platte im Kofferdeckel mit zahlreichen Stauräumen.

Außenabmessungen: 460 x 325 x 150 mm.

Innenabmessungen: 440 x 305 x 132 mm.



LEERER KOFFER

Leerer Koffer, der je nach individuellen Anforderungen mit der geeigneten Ausrüstung „nach Maß“ bestückt werden kann.

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
460	325	150	126901	



KOCHKOFFER 24-TLG

Inhalt:

- 1 Wetzstahl 25 cm (BestellNr. 125055),
- 1 Edelstahlnadel 20 cm (BestellNr. 120841),
- 1 Hackmesser 25 cm (BestellNr. 120415),
- 1 Fischfiliermesser 17 cm (BestellNr. 120423),
- 1 Officemesser 10 cm (BestellNr. 120406),
- 1 Gabel (BestellNr. 112070),
- 1 Edelstahlwender 25 cm (BestellNr. 112652),
- 1 Ausstechlöffel (BestellNr. 121006),
- 1 Schälmesser (BestellNr. 120901),
- 1 Pastazange (BestellNr. 652013),
- 1 Apfelaushöher (BestellNr. 090440),
- 1 Exoglass®-Wender 30 cm (BestellNr. 113030),
- 1 Dekormesser (BestellNr. 120910),
- 1 Edelstahlschneebesen 25 cm (BestellNr. 111022),
- 1 Pinsel 3,5 cm (BestellNr. 116013),
- 1 Elvéa-Wender 25 cm (BestellNr. 113724),
- 1 Ausbeiner 13 cm (BestellNr. 120408),
- 1 Edelstahlschere 22 cm (BestellNr. 120801),
- 1 Dressiersack 30 cm (BestellNr. 161003),
- 1 runde Düse (BestellNr. 167104),
- 1 gezackte Düse (BestellNr. 167033),
- 1 Universalschaber (BestellNr. 112840),
- 1 Thermometer mit Fühler (BestellNr. 250502),
- 1 leerer Koffer.



KONDITIONKOFFER 25-TLG

Inhalt:

- 1 Buisquitmesser 28 cm (BestellNr. 120083),
- 1 Tourniermesser 25 cm (BestellNr. 120415),
- 1 Wetzstahl 25 cm (BestellNr. 125050),
- 1 Edelstahl-Wender 25 cm (BestellNr. 112652),
- 1 angewinkelter Edelstahl-Wender 25 cm (Best 112674),
- 1 Edelstahl-Officemesser 10 cm (BestellNr. 120406),
- 1 Schälmesser (BestellNr. 120901),
- 1 Apfelaushöher (BestellNr. 120925),
- 1 Dreieckspachtel 10 cm (BestellNr. 112722),
- 1 Edelstahl-Teigtrenner (BestellNr. 112900),
- 1 Wellholz 42 cm (BestellNr. 140004),
- 1 Pinsel 3,5 cm (BestellNr. 116012),
- 1 verchromte Schere 18 cm (BestellNr. 120804),
- 1 Elvéa-Wender 25 cm (BestellNr. 113724),
- 1 Exoglass®-Wender 30 cm (BestellNr. 113030),
- 1 Edelstahl-Schneebesen 25 cm (BestellNr. 111022),
- 1 gezackter Teigrolller 5,5 cm (BestellNr. 141029),
- 1 Dekormesser (BestellNr. 120910),
- 1 Pastaheber (BestellNr. 112501),
- 1 Dressiersack 30 cm (BestellNr. 161003),
- 4 Gemischt spritzdüsen
- 1 Universalschaber (BestellNr. 112840),
- 1 Thermometer mit Fühler (BestellNr. 250502),
- 1 leerer Koffer.

*Die Zusammensetzungen können sich je nach technischer Weiterentwicklung der Produkte ändern.

	Best. Nr.	Preis
Kochkoffer	126910	

	Best. Nr.	Preis
Konditorkoffer	126920	



Scharfe
Edelstahl-
spitze zum
Entstielen.

Schwenkbare
Klinge, folgt
müheles den
Konturen des
Gemüses.

Unbewegliche,
rasiermesser-
scharfe
Klinge.

Fugendicht
an die Klinge
angespritzter
Griff: bessere
Hygiene.

Elektropoliert:
müheles
Reinigen.

Ergonomisch
geformter
Polypropylen-
Griff extra
spülmaschinenfest.



AUSWURF DER SCHALEN
OHNE EINKLEMMEN IN DER KLINGE



L mm	Best. Nr.	Preis
215	120901	

GEMÜSESCHÄLER

Ideal zum Schälen von länglichem Gemüse.
Spülmaschinengeeignet. Schwarz ABS.



L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
110	65	090384	

TOMATEN- UND KIWI-SCHÄLER

Schälmesser mit schwenkbarer Sägeklinge.
Für Rechts- und Linkshänder. PP-Griff.



Gesamte L mm	L Klinge mm	Best. Nr.	Preis
195	75	120906	



DOPPELSCHÄLER

Klinge aus rostfreiem Edelstahl. Weißes Polyamid.

Best. Nr.	Preis
090397	

SPARSCHÄLER

Edelstahl Klinge, Polyamid-Griff.



Gesamte L mm	L Klinge mm	Best. Nr.	Preis
163	65	120902	

SCHÄLMESSER MIT ROTEM GRIFF

Edelstahl Klinge, Rot PP-Griff, damit es nicht so leicht verloren geht oder versehentlich im Abfall landet.



Gesamte L mm	L Klinge mm	Best. Nr.	Preis
165	65	090381	

ECOLINE SCHÄLMESSER

Edelstahl Klinge, PP-Griff.



Gesamte L mm	L Klinge mm	Griff	Best. Nr.	Preis
160	60	Mit 2 Nieten	090380	
180	70	Knebel	090382	



© Juliette Pradeels / Jérôme Villetta



ZESTENREISSER MATFER
Poliertes Edelstahl, schwarzer Polyamid-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
145	Rechtshänder 120908	



DEKORMESSER
Poliertes Edelstahl, schwarzer Polyamid-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
140	Rechtshänder 120904	



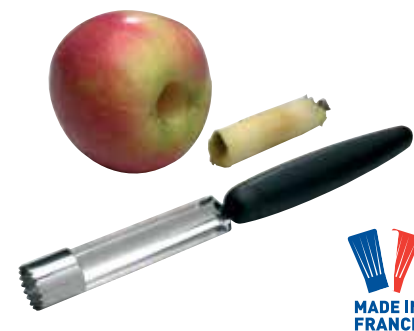
ZITRONENSCHABER / ZESTENREISSER
Hochwertige, sehr scharfe Edelstahl Schaber Klinge. PP-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
150	Rechts/Links-händer 120910	



DEKORMESSER FÜR ZITRONEN
Edelstahl Klinge, PP-Griff.

Gesamte L mm	Best. Nr.	Preis
140	Rechtshänder 090450	
140	Linkshänder 090455	
140	Zestenreißer 090460	



MATFER- APFELAUSHÖHLER
Klinge Edelstahl 100 mm. Griff aus PP.

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
160	20	120925	



DEKORMESSER V-FORM
Edelstahl, PA-Griff.

L mm	B mm	Ep. mm	Best. Nr.	Preis
158	24	17	120909	



MATFER- DEKORMESSER
Für Melonen, Tomaten usw...Edelstahl Klinge, POM-Griff.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
210	23	GM 120916	



GRAPEFRUIT-MESSER
Gebogene, beidseitig fein gezahnte Klinge für Rechts- und Linkshänder. Edelstahl Klinge, PP-Griff.

L mm	Klinge mm	Best. Nr.	Preis
220	110 Matfer	120912	
230	110 Ecoline	090370	



MARONENRITZER
Rostfreier Edelstahl, schwarzer PP-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
165	121030	



ECOLINE APFELAUSHÖHLER
Edelstahl Klinge. Griff aus PP mit Knebel.

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
70	15	090440	



KIRSCHENTSTEINER KERNEK
Beseitigt Stiel und Stein in einem. Aus Gussaluminium. Mit spülmaschinenfester Spezialbeschichtung.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
140	40	25	073095	



CHAMPIGNONSCHNEIDER
Für das Schneiden von Pilzen und weichem Obst in gleichmäßige Scheiben. 7 Klingen aus rostfreiem Stahl. Korpus aus Gussaluminium, Verkleidung spülmaschinenfest.

L mm	Best. Nr.	Preis
202	215301	



AUSHÖHLER FÜR OBST UND GEMÜSE
2 Schnittbreiten zum raschen Aushöhlen von Obst und Gemüse, das eine Füllung erhalten soll. Edelstahl Klinge, PP-Griff.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
195	50	120932	



ENTSTEINER OLIVUS
Aus Gussaluminium mit spülmaschinenfester Spezialbeschichtung. Speziell für Oliven.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
175	50	10	215408	



JULIENNE-MESSER

Rostfreier Edelstahl, schwarzer Griff aus Polyamid.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
180	45	120907	



JULIENNE- UND SPIRALSCHEIDER

ABS-Körper, Klinge aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
100	120913	



GEMÜSE-SPIRALSCHEIDER

ABS-Körper, Klinge aus rostfreiem Edelstahl.

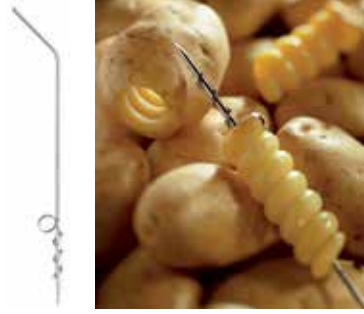
Ø mm	Best. Nr.	Preis
78	120914	



SPIRALSCHEIDER FÜR GEMÜSE

Set aus 3 Edelstahl-Spiralschneidern, darunter ein Doppelschneider, mit abnehmbarem Griff. Stellen Sie aus Obst und Gemüse mit festem Fruchtfleisch dicke, dünne oder ineinandergewinkelte Spiralen her.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
245	70	181006	



KARTOFFELSPIRALE

Für die Herstellung origineller, runder Kartoffelspiralen mit einem Ø von 10 mm (zum Dampfgaren oder Frittieren). Rostfreier Edelstahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
240	120939	



DEKO-TOURNIEREN

Zum Garnieren oder um Gemüse in kleine Gefäße für Saucen, Cremes, Espumas, etc. zu verwandeln. Set aus 2 Edelstahlklingen und einem Griff, zum Herstellen von 2 unterschiedlich großen Durchmessern: Ø 40 und Ø 20 mm.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
130	65	181009	



SPIRALSCHEIDERRADIMAX

Für die Herstellung flacher Spiralen aus Rettich, Gurke, Karotte etc. Griff aus verkleidetem Aluminium, Klinge und Dorn aus rostfreiem Stahl

L mm	Best. Nr.	Preis
240	120938	



ANANASSCHNEIDER

Zum Durchbohren, Schneiden und Aushöhlen von Ananas in einem Arbeitsgang durch Drehen des Griffs. Bewahrt serviergerechte Form.

Ø mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Plastik 85	180	072701	



Ø mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Edelstahl 85	235	072703	



GEMÜSESCHEIDER

8 schmale, sehr scharfe Edelstahl-Klingen. PP-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
145	120903	



RADIESCHENDEKORMESSER

Gussaluminium mit spülmaschinenfester Spezialbeschichtung.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	50	30	215312	



BUTTERFORMER

Auch geeignet als Schuppmesser für kleine Fische (Rotbarben, Wittlinge usw.) oder zum Aushöhlen von Zucchini. Edelstahl Klinge, Polyamid-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
185	120920	



AVOCADO - SCHNEIDER

Edelstahl. Schneidet die vorher entkernte Avocado in gleichmäßige Scheiben.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
180	60	215313	



APFELTEILER 16 BEZIRKE

In einem einzigen Handgriff den Apfel entkernen und in 16 gleichgroße Stücke zerteilen. Körper aus ABS. Klinge aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
175	140	60	072773	



APFELTEILER 10 BEZIRKE

Entfernt das Kernhaus und schneidet in 10 gleich große Stücke. Aus Gussaluminium mit spülmaschinenfester Verkleidung. Klinge aus rostfreiem Stahl.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
100	072770	



APFELTEILER 8 BEZIRKE

Klingen aus rostfreiem Edelstahl und gummibezogener Griff. Anzahl der Apfelteile: 8.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
175	105	215315	



AUSHÖHLER

Edelstahl-Löffel, PP-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
185	112443	



MANGO-ENTSTEINER UND SCHNEIDER

Durch einfachen Druck wird die Mango mit minimalem Verlust in 2 Hälften geteilt und entsteint. Rutschfester Griff und Edelstahlklinge.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
200	110	215317	



MELONEN-SCHNEIDER

Die scharfen und gezackten Klingen schneiden die Frucht einfach und sauber in 12 Teile. Für Früchte bis zu 19 cm im Durchmesser. Edelstahlklinge, ABS-Griff.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
295	220	70	283245	



"CLACK" EIENTHAUPTER

Durch die Stoßwelle der Kugel wird die Schale perfekt abgetrennt.
Rostfreier Edelstahl.

H mm	Ø Glocke mm	Best. Nr.	Preis
240	40	215307	



SPIEGELEIRING

Bestens geeignet, um Spiegeleier, Omeletts, Blinis, Crêpes u. v. m. in der Pfanne oder auf der Grillplatte in eine schöne runde Form zu bringen.
Dank Griff leicht zu handhaben.

L mm	H mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
140	125	85	215425	



EIER-POCHIERLÖFFEL Weißblech.

Gelochte Kelle mit 4 Stützen.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
100	68	175	112334	



"COC"-EIERÖFFNER

Aus rostfreiem Edelstahl, im Blister-Pack.
Ideal zum Öffnen von gekochten Eiern.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
66	661241	



EIERSCHNEIDER MAXIMUS

Schneidet in 10 runde oder ovale Scheiben.
Stabil, liegt hervorragend in der Hand.
Sockel aus spülmaschinenfestem Gussaluminium, Drähte aus rostfreiem Stahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
160	90	072748	



EIERSCHNEIDER FÜR SCHEIBEN

Schneidet in 10 runde oder ovale Scheiben.
Sockel aus spülmaschinenfestem Gussaluminium, Drähte aus rostfreiem Stahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
135	80	35	215306	



EIERSCHNEIDER GEMISCHT FÜR VIERTEL UND SCHEIBEN

6 Viertel, 10 Scheiben. Schneidedraht aus rostfreiem Edelstahl, Hauptstück aus weißem Polyamid.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
135	85	40	072738	



EIERSTÜCKLER

Schneidet die Eier in 6 gleichgroße Viertel.
Schneidedraht aus rostfreiem Edelstahl.
Aus Gussaluminium Spezialbeschichtung.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	65	30	215304	



EIERSCHNEIDER 6 VIERTEL

L mm	B mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
210	25	65	400497	



EITRENNER

Das Ei einfach über dem auf eine Schüssel gesetzten Eitrenner aufschlagen. Das Eigelb verbleibt im Trenner, während das Eiweiß in die Schüssel fließt. Rostfreier Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
167	70	28	072774	



STECHLÖFFEL
Edelstahl Klinge, PP-Griff.

Model	mm	Best. Nr.	Preis
Rund	Ø10	121001	
Rund	Ø15	122003	
Rund	Ø18	121004	
Rund	Ø22	121006	
Rund	Ø25	121007	
Rund	Ø28	121008	
Doppelt Rund	Ø22 / 25	121009	
Doppelt Rund	Ø22 / 30	121013	
Oval	32x18	121010	
Gerriffelte Oval	32x18	121011	



ECOLINE AUSSTECHLÖFFEL RUND
Edelstahl Klinge, PP-Griff.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
25	090405	

TOMATENENTSTIELER

Zum Entfernen der Blütenstiele von Tomaten oder zum Aushöhlen von Cocktailtomaten. Edelstahlklinge, schwarzer Griff aus Polyamid.

Gesamte L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
150	20	090417	



DEKORMESSERTASCHE
8 SCHNITTEWERKZEUGE

N°1	L mm	Best. Nr.	Preis
	140	120919	



DEKORMESSERTASCHE
8 SCHNITTEWERKZEUGE

N°2	L mm	Best. Nr.	Preis
	140	120917	



SET 20 DECORMESSER

20 Werkzeuge, darunter ein Mini-Schleifgerät, in einem schwarzen Étui. Edelstahlklingen.

L mm	Best. Nr.	Preis
140	421834	



SET 3 DECORMESSER
Edelstahl-Klingen, PP-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
140	421833	



DEKOR- UND SCHNITZMESSER MIT 2 KLINGEN
1 Geschmeidige gerade Klinge 55 mm, 1 Steife gerade Klinge 45 mm. Edelstahl.

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
170	13	421836	





PRÄZISIONSSCHERE



PROFESSIONELLE SCHERE

Aus sandgestrahltem Edelstahl mit blauen Gummiringen.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
205	75	120809	



ALLZWECKSCHERE

Rostfreier Edelstahl, Kunststoffgriffe.

L mm	Best. Nr.	Preis
215	120801	



HERKÖMMLICHE SCHERE

Poliertes Chromstahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
180	120804	



KÜCHENSCHERE FÜR BEIDHÄNDIGE BENUTZUNG

Rostfreier Edelstahl, schwarze Kunststoffgriffe.

L mm	Best. Nr.	Preis
195	120802	



GEFLÜGELSCHERE

Ergonomische Form erleichtert das Schneiden. Kunststoffgriffe. Rostfreie Edelstahlklinge, kunststoffgriffe.

L mm	Best. Nr.	Preis
250	120817	



SEEIGEL- / TRAUBENSCHERE

Sehr spitze Klängen aus Edelstahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
155	121135	



WIEGEMESSER

Rostfreie Edelstahlklinge. Zwei Polypropylengriffe.

L mm	Best. Nr.	Preis
230	1 Klinge	120451
360	1 Klinge	181021
230	2 Klängen	090570



GEFLÜGELSCHERE

Geflügelschere aus glänzendem Edelstahl mit Feder innen.

L mm	Best. Nr.	Preis
240	120818	



KRÄUTERSCHERE

Schneidwerk mit 5 Klängen für einen gleichmäßigen Schnitt und Zeitersparnis. Klängenabstand 4 mm. Klängen aus gehärtetem, rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
200	75	120806	



BROTSCHEIDEBRETT
Hochwertiges Fabrikat.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
395	190	90	120060	



PROFI-BROTSCHEIDER

Sehr robuste Ausführung. Sägeklinge aus geschmiedetem Edelstahl. Sockel aus lackierter Buche.

L mm	Best. Nr.	Preis
240	120061	
350	120062	



BROTSCHEIDER

Sockel und Griff aus Polyethylen. Feingezahnte Sägeklinge aus rostfreiem Edelstahl. Robuste Ausführung.

L mm	Sockel	Best. Nr.	Preis
350	Edelstahl	120064	
250	PE	120071	



BROTSCHEID- UND -STREICHMESSER

Klinge mit Wellenschliff: zum Öffnen des Baguettes. Glatte Klinge: Schmierer. Rostfreier Edelstahl, schwarzer Griff aus Polypropylen.

L mm	Best. Nr.	Preis
85	121021	



BROTMESSER
Sägeklinge.

Modell	L mm	Best. Nr.	Preis
GLOBAL	220	120215	
GESCHMIEDETE-MATFER	230	120539	
UMSPRITZEN-MATFER	280	090913	
CLASSIC	200	120411	
GIESSER	240	182109	



BROTSCHEIDBRETT MIT KRUMENGITTER

Naturbuche, hochwertiges Fabrikat. Herausnehmbares Gitter.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
400	230	35	120059	



© Juliette Pradéls / Jérôme Villette



JAKOBSMUSCHELMESSER
Klinge 110 mm lang. Blauer ergonomischer Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
225	121050	



SEEIGELSCHNEIDER
Zum schnellen Öffnen von Seeigeln. Rostfreier Edelstahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
250	120	072523	



EDELSTAHL-FISCHSCHERE
Starke Ausführung mit Edelstahlklingen, davon eine Sägeklinge, so dass die Schere auf der Fischhaut nicht rutscht. Für Rechtshänder.

L mm	L Klinge mm	Best. Nr.	Preis
260	160	121134	

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



FINDEN SIE
ALLES ZUBEHÖR FÜR
MEERESFRÜCHTE
IM KATALOG





FISCHFILIERMESSER
Mit flexibler Klinge.

L mm	Best. Nr.	Preis
180 ●	182130	
180 ●	182330	



ERGOKNIFE-AUSTERNMESSER

Ergonomisches Profimesser mit ovalem Thermogummi-Griff für eine optimale Handhabung. Im Verkaufsetui. Edelstahlklinge 75 mm.

L mm	Best. Nr.	Preis
185	121048	



FISCHERMESSER
Sägeklinge aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
1- ABS-Griff mit 3 Nieten –Sägeklinge aus Edelstahl	330 ●	090330
2- Griff aus Evopren mit feiner Sägeklinge	330 ●	182315



GROßER SCHUPPENSCHABER
Aus rostfreiem Edelstahl, Kunststoffgriff.

L mm	Best. Nr.	Preis
310	121103	



GRÄTZENZANGE
Edelstahl, diagonale Spitzen.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
175	50	120505	



GRÄTZENZANGE

Rostfreier Stahl, aus einem Stück gearbeitet, abgeschrägte Spitzen.

L mm	Best. Nr.	Preis
93	112503	

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



FISCHENTSCHUPPER SCALEX WESTMARK

Die Länge des Messers sorgt für schnelles Arbeiten, und die Auffangvorrichtung verhindert das Umherfliegen von Fischschuppen. Körper aus beschichtetem Aluminium. Klinge aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
210	073135	



"MATFER"-SCHUPPENSCHABER

Für große und kleine Fische. Aluminium, aus einem Stück.

L mm	Best. Nr.	Preis
220	121100	



GRÄTZENZANGE

Grätzenzange für große Gräten. Ergonomisches Design. Eingebaute Feder. Rostfreier Edelstahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
170	121136	

AUSTERNMESSER

Lanzenform. Klinge aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
1. Bubingagriff		
160	121042	
2. Holzgriff, schwarz lackiert, mit Messerkopf		
160 Mit Manschette	121043	
Mit Schutz, Polypropylengriff		
3. 140 Mit Manschette	121045	
4. 140 Ohne Manschette	090420	



1.



3.



2.



4.



KÄSEMESSER

Rostfreie Edelstahlklinge, schwarzer ABS-Griff.
2 Griffe.

Das 63 cm lange Messer schneidet 600 x 400 große Biskuits und Süßspeisen der Länge nach in einem Handgriff: zeitersparend und schnitthomogen.

	L Klinge mm	Gesamte L mm	B mm	St. mm		Best. Nr.	Preis
1 Hand	250	385	54	4		090040	
2 Hände	330	565	58	4		122004	
2 Hände	400	635	58	4		090347	
2 Hände	630	860	55	4	Süßspeise	122002	



ROQUEFORTAISE
Polyethylenfuß, Rahmen aus Marmorgrau lackiertem Guss. Erleichtert das schnelle und krumenfreie Schneiden von Blauschimmelkäse. Ø Platte: 220 mm.

L mm	Best. Nr.	Preis
360	072525	
Packung mit 10 Ersatzdrähten	122011	



KÄSESCHNEIDER

Stärke je nach Winkel des Geräts. Schneiddraht aus rostfreiem Stahl. Aus Aluminiumguss mit spülmaschinengeeigneter Beschichtung.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
190	108	072580	



KÄSESCHNEIDEDRAHT

Kunststoffgriffe, im 10er-Pack. Edelstahl draht, Ø 0,5 mm.

L mm	Best. Nr.	Preis
800	122031	
1000	072571	



BUTTERSCHNEIDEDRAHT

Edelstahldraht, Ø 0,5 mm.

L mm	Best. Nr.	Preis
300	122021	10 units



KÄSEBOGEN

Edelstahl. Eignet sich auch zum Schneiden von Stopfleber. Ø draht 0,5 mm.

	Abstand mm	Best. Nr.	Preis
Drahtschneider Nr. 75	170	072540	
10 Drähte für Drahtschneider Nr. 75		072547	
Drahtschneider Nr. 78	210	122016	
10 Drähte für Drahtschneider Nr. 78		122017	



BUTTERTEILER PORTIONETTO

Schneidet Butter in dünne, gleichmäßige Scheiben von 1 cm. Aluminiumguss mit spülmaschinengeeigneter Beschichtung. Schneiddrähte aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
120	80	073085	



PARMESANMESSER

Aus rostfreiem Edelstahl. Polypropylen-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
110	181151	



DRAHTSCHNEIDEGERÄT FÜR STOPFLEBER

Eignet sich auf zum Schneiden von Ziegenkäse-Büches und Blauschimmelkäse. Marmorierte Polyethylenplatte 20 mm. An Federstiften montierter Schneidedraht. Maximale Schnitthöhe: 105 mm. Maximale Schnittbreite: 220 mm.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
365	270	122015	
Packung mit 10 Ersatzdrähten		122011	



263509



263510

GITARRENSCHNEIDER

Schneidet zarte und gleichförmige Scheiben von verschiedenen Produkten: Stopfleber, Mousses, zartes Obst, Käse, Butter, hartgekochte Eier usw.

Vorteile:

- Gleichmäßige Portionen: 5 mm.
- Schnelles Schneiden: Schneidfläche 135 x 122 mm.
- Sicherer Gebrauch.
- Verbesserte Hygiene.
- Die Stabilität wird durch Saugfüße gewährleistet.
- Einfaches Zerlegen ohne Werkzeug möglich, zum Reinigen in der Spülmaschine von Schneidblock und Halterung.

Merkmale:

- Tiefe: 455 mm.
- Breite: 233 mm.
- Nutz-Schnittbreite: 145 mm
- Höhe: 150 mm.
- Höhe bei gehobenem Arm: 420 mm.
- Nettogewicht: 4,9 kg.
- Aus rostfreiem Edelstahl und Polyethylen.
- Austauschbare Edelstahl-Schneiden ø 0,4 mm.

	Best. Nr.	Preis
Gitarrenschneider für runde Produkte, 5 mm dünne Scheiben	263509	
Gitarrenschneider für flache Produkte, 5 mm dünne Scheibe	263510	
Satz mit 4 x 2 Drähten, ø 0,4 mm, L 2,3 m	263513	

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



FLEISCHERSÄGE

Zerlegbar. Spannung über Griff. Edelstahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
450	155	100110	
Sägeblatt			
450	10	100115	



EDELSTAHL-SPECKNADEL

Polierter rostfreier Edelstahl, schwarzer ABS-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
250	120861	



FLEISCHERHAKEN

Auch Küchenhaken. Rostfreier Edelstahl. 2 Spitzenden.

L mm	Ø mm	Gewicht max kg	Best. Nr.	Preis
10 units				
80	4	15	911437	
100	4	15	911438	
120	5	35	911439	
140	6	45	911440	
160	6	60	911441	
180	6	90	911442	



SPALTER

Aus rostfreiem Edelstahl, gerader Messerrücken, Kunststoffgriff.

L mm	St. mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
240	3	696	123060	



SCHLACHTMESSER

Klinge aus rostfreiem Edelstahl, sehr dicke Angel. ABS-Griff.

L mm	Best. Nr.	Preis
300	123050	



SCHWERES KÜCHENBEIL

Zum Durchtrennen von Knochen. Hohe Schneidkraft. Genietet ABS-Griff und Edelstahlklinge.

L mm	St. mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
196	5	880	090580	
180	3	617	123056	
160	3	470	123055	



SPALTER

Klinge aus rostfreiem Stahl, Griff aus schwarzem und gelbem Polypropylen.

Gesamt L mm	Klinge L mm	B mm	Ep. mm	Best. Nr.	Preis
380	225	100	3	123059	



FLEISCHKLOPFER

Robustes, schweres Modell aus PE.

L mm	B mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
350	60	500	181046	



FLEISCHKLOPFER

Rostfreier Edelstahl.

Ø mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
110	2	090615	



SCHINKENHALTER

Sehr robuste Ausführung aus poliertem rostfreiem Edelstahl. Platte aus weißem Polyethylen, 25 mm dick, Spannerkerben mit Feststellmechanismus. Spannerkerben mit Feststellmechanismus und Holzgriffe für einen besseren Nutzungskomfort. Für alle Schinken Größen geeignet.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
620	260	180	120522	

Ersatzplatte aus polyethylen

450	250	120523	
-----	-----	--------	--



SCHINKENHALTER

Modell aus braunem Polyethylen. Teller, Stärke: 25 mm.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
500	200	30	120526	



SERRANO-SCHINKENHALTER

Ausgesprochen robust für jede Größe von Schinken. Klemmvorrichtung mit Arretierung. Weiße Polyethylen-Platte, 25 mm stark. Aus poliertem rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
365	210	300	120524	



EISDEKORSÄGE

Säge aus Spezialstahl mit Holzgriff.
Präzises Arbeiten ohne Kraftaufwand dank der Zahnung.

L mm	Best. Nr.	Preis
430	185301	

EISDEKORZANGE

Zange aus rostfreiem Spezialstahl.
Gedrehter Holzgriff.
Hochwertiges japanisches Qualitätsprodukt.

B mm	Gesamte L mm	Best. Nr.	Preis
60	610	185302	
22	350	185303	
76	730	185304	
50	600	185305	
42	500	185306	
30	350	185307	
32	600	185308	
25	400	185309	
12	355	185310	





CHEF-DIAMANT-WETZSTAHL
Ovaler Stahl mit höchst effizientem Diamantstaub beschichtet.

L mm	Best. Nr.	Preis
300	125072	



WETZSTAHL

Wetzstähle, französisches Fabrikat, geeignet für alle Messertypen. Stab aus hartverchromtem Stahl.



Schneiden	Stiel	Wetzstahl	L mm	Best. Nr.	Preis
Haushaltswetzstahl					
(A) Normalzug	Schwartz	Rund	250	125055	
(B) Normalzug	Schwartz	Rund	300	125050	
(C) Normalzug	Schwartz	Oval	300	090630	
Fleischerwetzstahl					
(D) Normalzug	Schwartz/grau	Rund	300	125046	
(E) Normalzug	Schwartz/grau	Oval	300	125047	
(F) Fein	Schwartz	Rund	300	125042	



GLOBAL-WETZSTAHL
Effizientes Schärfen. Gummischutz schützt die Schneide im Falle eines Aufpralls mit der Klinge. Runder Schleifstab. Griff aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	Wetzstahl	Best. Nr.	Preis
260	G38, Diamant, oval	120315	
300	G39, Diamant, oval	120316	
240	G45, Keramik, rund	120285	
G45-R Keramik Ersatzstahl		120185	



NATUR-SCHLEIFSTEIN
Polierter Schleifstein mittlerer Körnung.

L mm	Best. Nr.	Preis
235	090665	



KERAMIKSCHLEIFSTEIN

Vorheriges Eintauchen in Wasser ist nicht nötig. Vor dem Schleifen anfeuchten.
Maße: 210 x 70 mm.

L mm	B mm	Körnungen	St. Körnung	Best. Nr.	Preis
210	70	1000	Mittel, 24 mm	120296	
210	70	5000	Feinschliff, 22 mm	120297	



2 SCHLEIFFÜHRUNGEN

Für Global-Messer und japanische Messer. Mit speziellen Schleifsteinen zu verwenden. Wenn sie auf die Klinge geklemmt werden, wird ein präziser Schleifwinkel gewahrt. Kleines Modell für Messer bis zu 150 mm. Großes Modell für Messer ab 150 mm. Edelstahl 18/8.

Best. Nr.	Preis
120288	

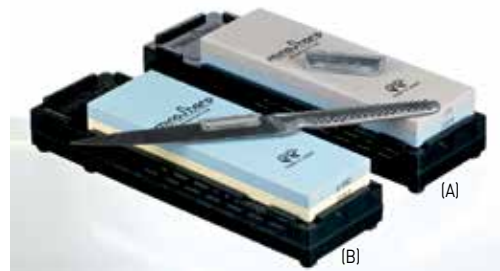


WASSERSCHLEIFSTEINSATZ

Spezialsteine für Global-Messer, Set bestehend aus:

- 1 Stein
- 1 Set mit 2 Schleifaufsätzen feine und mittlere Körnung.
- 1 Kunststoff-Aufbewahrungsbox, die während des Schleifens als Stützvorrichtung für den Stein dient. Vor jedem Gebrauch 10 Minuten ins Wasser legen.

L mm	B mm	H mm	Körnungen	St. Körnung	Best. Nr.	Preis
210	70	22	120	Grob 459	120301	97,15
210	70	22	1000	Mittel 460	120302	106,00
210	70	22	6000	Feinschliff 461	120303	153,00



WASSERSCHLEIFSTEINSATZ "DUO"

Messer-Spezialset Global, bestehend aus:

- 1 wendbaren Stein mit 2 verschiedenen Körnungen.
 - 1 Set mit 2 Aufsätzen.
 - 1 Aufbewahrungsbox, die während des Schleifens als Stützvorrichtung für den Stein dient. Vor jedem Gebrauch 10 Minuten in Wasser tauchen.
- Maße der Box: 270 x 90 x 40 mm.

L mm	B mm	H mm	St. Körnung	Best. Nr.	Preis
210	70	22	(A) Grob - mittel	120306	
210	70	22	(B) Mittel - Feinschliff	120307	



- Genaue Kontrolle des Schleifwinkels.
- Ergonomischer Griff.
- Ersetzt vorteilhaft den klassischen Wetzstahl.



LEICHTER SCHLIFF IN
ALLER RUHE



SCHLEIFER 4643

Vielseitig einsetzbares Modell. Mit Diamantpulver bedeckte Rollen zum Schärfen aller Messer: mit schmalen japanischen Klingen (15°, Typ Global), mit klassischen Klingen (20°) und gezahnten Klingen. Schärf-Phase.

L mm	B mm	H mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
235	51	67	200	127606	



HANDSCHLEIFGERÄT CC 464

Schärfen von Messern mit glatten oder gezahnten Klingen in zwei Schritten:
- 1 zum Schleifen.
- 2 zum Schärfen und für Rasiermesserschärfe Schleifmittel 100% Diamant.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
210	50	70	127605	



UNIVERSALSCHLEIFGERÄT 440 GLOBAL

Für alle Messer geeignet, außer für gezahnte oder einseitig geschliffene Klingen. Klingenführung für präzises, schnelles, effizientes und sicheres Schärfen. Mit Wasser zu verwenden.

L mm	Best. Nr.	Preis
235	120340	



EFFIZIENT:

Diamantbeschichtete Schleifscheiben: schnell, kein Erhitzen der Klinge und somit keine Enthärtung des Messerstahls.

PRAKTISCH:

Schleifwinkelführung mit Magneten: sicheres und müheloses Schleifen. Sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder geeignet.

KOSTENSPAREND:

Präzises und symmetrisches Schleifen in 2 oder 3 aufeinanderfolgenden Schleifstufen: Erhalt einer widerstandsfähigeren konvex geschliffenen Klinge.

Diamantbeschichtete Schleifscheiben mit sehr langer Lebensdauer.

KOMPAKT:

Geringer Platzbedarf: immer in Reichweite.

SICHER:

Gefahrloses Schleifen: Die Klinge ist immer nach unten und niemals zum Benutzer hin gerichtet.



DEMONSTRATION



Glatte Klinge



Mikroschartige Klinge



AUSGLÜHEN DER SCHNEIDE AUSGESCHLOSSEN VON FÜHRENDEN MESSERHERSTELLERN EMPFOHLEN



MODELL PASSEND FÜR JAPANISCHE KÜCHENMESSER WIE GLOBAL O. Ä.



ELEKTRO-SCHÄRFGERÄT CC 1520

Kann klassische europäische und japanische Messer schärfen. Schärfen bei 15° (japanische Messer) oder bei 20° (klassische Messer). Insbesondere von GLOBAL zum Schärfen seiner Messer anerkannt. 50-60Hz.



L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Best. Nr.	Preis
235	85	105	2	75	220/240	127620	



- DAS NACHSCHLEIFEN IST UNKOMPLIZIERT UND SCHNELL
- SICHERHEIT DES BENUTZERS
- KEIN NÄSSEN DER STAHLKLINGEN



ELEKTRO-SCHÄRFGERÄT CC 2100

Profiausführung, leistungsstark für intensives Schärfen:

- Schleifen der Messerfasen 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.
- Spezielles Schleifmodul für „japanische Messer“ mit einem Schneidwinkel von 15°, optional erhältlich und beliebig auswechselbar mit dem klassischen Modell für einen Schleifwinkel von 20°.
- Ebenfalls für das Schärfen von Sägeklingen und Spaltern geeignet.
- Gehäuse aus rostfreiem Stahl.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Hz	W	V	Best. Nr.	Preis
310	130	130	4,5	50	175	230	127622	
							Ersatzschleifmodell 20°	127623
							Ersatzschleifmodell 15°	127624



ELEKTROSCHLEIFGERÄT CC 2000

Profiausführung für Intensiveinsatz, empfohlen für Fleischer, zum Pökeln, für Ausbein- und Zerlegarbeiten, Schlachter, Metzger, Großküchen usw.

- Schleifen der Messerfasen in 2 aufeinanderfolgenden Phasen mittels Diamant-Schleifplatten Diamond Hone®, für dauerhaft hohe Schneidleistung.
- Garantiert perfektes und dauerhaftes Schärfen in Rekordzeit.
- Das Schleifmodul kann zur Reinigung ausgebaut und im Bedarfsfall ausgewechselt werden.
- Gehäuse aus ABS.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Hz	W	V	Best. Nr.	Preis
305	127	127	3,5	50	115	220/240	127615	
							Ersatzschleifmodell	127616

ELEKTRISSCHER MESSERSCHÄRFER TRIZOR 15

Zum Schärfen von Messern nach japanischer Art.
Verwandeln Sie die Klingen Ihrer herkömmlichen Messer: Mit 20°-Schliff in Hochleistungsklingen oder mit 15°-Schliff wie japanische Messer.
Schleifen in 3 Phase für optimale Vielseitigkeit.
Für glatte und gezahnte Klingen.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Hz	W	V	Best. Nr.	Preis
250	110	100	2	50	75	220/240	127621	

**ELEKTROSCHLEIFGERÄT CC 120**

Profiausführung für den regelmäßigen Gebrauch.
Dieses Gerät verfügt über eine linear Schleifphase zur Korrektur extrem stumpfer Messer.
Mit dem progressiven Schleifen in 3 Phasen wird eine außergewöhnlich scharfe und dauerhafte Schneide erzielt.
Zum Schärfen von glatten und Sägeklingen.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Hz	W	V	Best. Nr.	Preis
250	100	100	1,9	50	75	220/240	127614	

**ELEKTROSCHLEIFGERÄT CC 312**

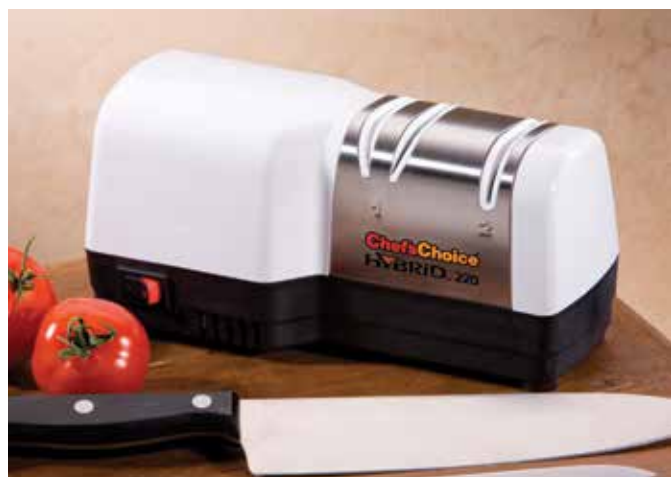
Der CC312-Messerschärfer eignet sich besonders für den kleineren Restaurationsbetrieb und schleift ein Messer in weniger als 2 Minuten.
Behält man ihn in Reichweite, können Messer regelmäßig 15 bis 20 Sekunden lang in Phase 2 nachgeschärft werden.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Hz	W	V	Best. Nr.	Preis
195	90	100	1,6	50	65	220/240	127611	

**ELEKTRISSCHES SCHLEIFGERÄT H220**

Hybrid™-Modell, kombiniert das elektrische und das manuelle Schleifen mit Diamant-Schleifplatten.
Schärfvorgang in zwei Schritten, der erste elektrische Schleifvorgang wird durch das manuelle Schleifen auf Basis des länger anhaltenden „Chef's Choice“ Konzepts mit zwei Fasen vervollständigt.
Ge eignet zum Schleifen von Messern mit glatter Klinge und von Sägemessern.
Nicht für den Intensivinsatz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Hz	W	V	Best. Nr.	Preis
195	85	95	1	50	40	230	127609	





SCHNEIDBRETT MIT FLEXIBLEN SCHNEIDUNTERLAGEN

Die Schneidfläche umfasst:
 - 1 festes Auflagebrett, 20 mm stark, mit Haltenoppen ausgestattet.
 - 1 flexible und wendbare Polyethylen-Platte (1,5 mm stark) mit Öffnungen zum Einsetzen in die Haltenoppen des Bretts.
 Kostengünstigeres System als der komplette Wechsel des Schneidbretts oder dessen Abhobeln.
 Flexible Platten mit optionaler Farbe (HACCP).

Praktische und Hygienische Schneidfläche, HACCP-Kompatibel

Schritt für Schritt



1 | Austauschbare und wendbare Schneidplatten.



2 | Bewahrt die ebene Oberfläche der Schneidfläche, nutzt sich nicht ab.



3 | Die Platte wird dank der Haltenoppen perfekt auf dem Brett gehalten.



4 | Die Platte ist abnehmbar und flexibel, wodurch die geschnittenen Lebensmittel in ein Gefäß umgefüllt werden können.



SCHNEID-SET

A) 1 Auflagebrett + 1 flexible Schneidunterlage, Stärke 1,5 mm.
 B) Satz mit 4 flexiblen Ersatzschneidunterlagen, Stärke 1,5 mm.

	L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
[A]	530	325	20	130700	
[B]	530	325		130701	

SATZ MIT 6 FLEXIBLEN ERSATZSCHNEIDUNTERLAGEN

	L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
	530	325	1,5	130715	



Schützen Sie Ihren Rücken: Erhöhen Sie Ihre Arbeitsfläche!

Schälen und Schneiden, ohne das Messer aus der Hand legen zu müssen, um die Arbeitsfläche abzustreifen



Spezialbrett, aufliegend auf 2 abnehmbaren Behältern, die zur Erhöhung dienen.
- Die HÖHE verbessert den Komfort des Arbeitsplatzes.



- Seitlicher BEHÄLTER zur Lagerung von geschnittenen Produkten oder Abfällen.
- FLEXIBLE, wendbare und auswechselbare SCHNEIDPLATTE, die auf das Brett geklemmt wird und so die Arbeitsplatte vor Schnitten schützt, die auf diese Weise eben bleibt.
- Flexible Platten in optionalen Farben (HACCP).



- Der Gebrauch des Hobels über dem Behälter ermöglicht das Auffangen des geschnittenen Gemüses ohne weitere Handgriffe und Zeitverlust.
- Komplett abnehmbar und daher mühelos zu reinigen und zu verstauen. Kann wie jedes klassische Brett verstaut werden, einschließlich auf Leiter 400 x 600 mm.



MIT ALLEN UNSEREN BEHÄLTER MODELLE VERWENDBAR
GN 1/3 H65, 100 OU 150MM. DIE HÖHE PASST SICH AN DIE
GRÖSSE DES BENUTZERS.



Set bestehend aus: 1 Schneidbrett aus Polyethylen 700 x 380 mm, Stärke 20 mm + 1 flexible Schneidplatte 530 x 325 mm + 2 GN-Behälter Modulus 1/3 H100mm (Referenz 256035) mit Deckeln.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
700	380	115	131020	



IM RAHMEN EINES HACPP-VORGEHENS
ZUSÄTZLICH FARBIGES FLEXIBLES BRETTSETZ
VERWENDEN.
SIEHE VORHERGEHENDE SEITE.



BRETTER AUS PEHD 500:

PEHD: Polyethylen mit hoher Dichte, im Pressverfahren

Hergestellt. Äußerst beständig gegen Messerschnitte

Und sehr dicht. Glatte Bretter, abgeschragt, pflegeleicht.



SCHNEIDBRETT

Polyethylen.
Dickes Tranchierbrett für Schneidarbeiten mit dem Hackmesser.

Ø mm	St. mm	Farbe	Best. Nr.	Preis
450	140	○	130101	
450	140	●	130102	
450	140	●	130103	
450	140	●	130105	
450	140	●	130106	



SCHNEIDBRETT MIT SAFTRILLE

Mit ringsumlaufender Saftrille, abgeschragt. 4 rutschfeste Gummifüße.

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
400	300	20	072439	
530	325	20	072437	
600	400	20	072435	



SCHNEIDBRETT

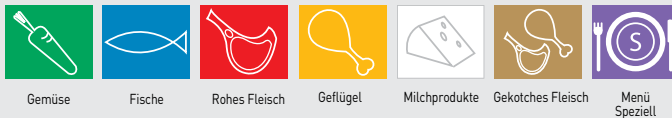
Polethylen. Ohne Füße und Saftrille.

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
400	300	20	072460	
530	325	20	072465	
600	400	20	072470	



SCHNEIDBRETTER AUS POLYETHYLEN

Feuchtigkeitsabweisendes Material, das selbst bei niedrigen Temperaturen durch gute Steifigkeit und hervorragende Schlagfestigkeit punktet.



SCHWARZ,
SPEZIELL FÜR
BARS



SCHNEIDBRETT PEHD 500

Brett ohne Füße, beidseitig verwendbar und auf beiden Seiten abgeschragt. Die Verwendung von farblich verschiedenen Schneidbrettern je nach zu verarbeitenden Produkten begrenzt die Gefahren einer Kreuzkontamination. (8 nach Wahl)

L mm	B mm	St. mm	Farben	Best. Nr.	Preis
250	160	15	●	130090	
340	240	15	○ Griff	130010	
400	250	15	○	130043	
400	300	15	○	130044	
530	325	15	○	130046	
530	325	15	●	130054	
530	325	15	●	130068	
530	325	15	●	130070	
530	325	15	●	130050	
530	325	15	●	130066	
600	400	15	○	130048	
600	400	15	●	130056	
600	400	15	●	130069	
600	400	15	●	130071	
600	400	15	●	130052	
600	400	15	●	130067	



L mm	B mm	St. mm	Farben	Best. Nr.	Preis
400	250	20	○	130311	
400	300	20	○	130312	
530	325	20	○	130317	
530	325	20	●	270212	
530	325	20	●	270214	
530	325	20	●	270216	
530	325	20	●	270218	
530	325	20	●	270220	
530	325	20	●	270221	
530	325	20	●	270223	
600	400	20	○	130315	
600	400	20	●	130074	
600	400	20	●	130076	
600	400	20	●	130078	
600	400	20	●	130080	
600	400	20	●	130082	
600	400	20	●	130083	

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

SCHNEIDBRETT AUS HOLZ



SCHNEIDBRETT AUS HOLZ

Dicke Buchenplatte aus Pflasterklötzen, im Hackbrettstil. Eingearbeitete Safrille und -kühle.

L mm	B mm	St. mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
523	325	50	7,5	130425	



SCHNEIDBRETT

Bucheplatte, monoblock.

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
530	320	30	130426	
600	400	30	130427	



SCHNEIDBRETT MIT SAFRILLE

Bucheplatte.

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
350	210	20	072490	
400	240	20	072495	



FINDEN SIE BRETTER IM KATALOG



IN SITU

ZUBEHÖR



ERGONOMISCH GEFORMTER SCHABER, VERMEIDET KRATZER UND BESCHÄDIGUNGEN, SORGT FÜR EINE BESSERE HYGIENE DER PLATTEN



ABZIEHER FÜR POLYETHYLENBRETTETTER

Wird wie ein Hobel verwendet und verhindert Einschnitte und Flecken, um auf glatten und sauberen Brettern und Schneidunterlagen aus Polyethylen zu arbeiten. Auswechselbare und wendbare Klinge aus gehärtetem Stahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
202	70	139005	

Ersatzklinge, 2er-Pack

139006



ABTROPFSTÄNDER FÜR 6 SCHNEIDBRETTETTER

Aus verchromtem Edelstahl.

Zum mühelosen Abtrocknen und für eine gute Belüftung nicht benutzter Bretter.

Problemloses Verstauen und leichter Zugriff.

Max. Dicke für die Aufnahme der Bretter: 35 mm.

L mm	W mm	H mm	Best. Nr.	Preis
415	228	165	139002	



SCHABER FÜR FLEISCHBANK

Aus rostfreiem Stahl. Für 2 Hände. Griffe aus Plastik.

L mm	Best. Nr.	Preis
170	100135	

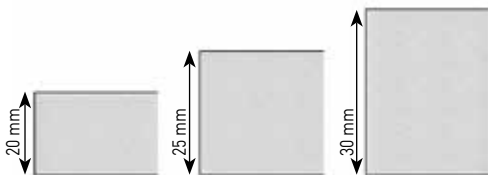
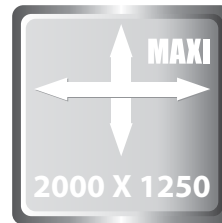
Schneidebretter nach individuellen Formatwünschen dank Massarbeits-service



Für bedarfsgerechte Schneidebretter müssen Sie bei der Bestellung die genauen Abmessungen in Millimetern angeben.

Verwenden Sie den Ihren Abmessungen entsprechenden Code, um den Preis Ihres Schneidebretts zu ermitteln.

Herstellung auf Anfrage, Lieferzeit gilt ab Auftragseingang.



B:

L:

Schneidebretter aus hochdichtem Polyethylen, Farbe Weiß, Kanten abgeschrägt und gehobelt.

Maße unter:	Stärke der Bretter					
	20 mm		25 mm		30 mm	
	Best. Nr.	Preis	Best. Nr.	Preis	Best. Nr.	Preis
500 x 625 mm	130801		130811		130821	
1000 x 625 mm	130802		130812		130822	
1500 x 625 mm	130803		130813		130823	
1000 x 1250 mm	130804		130814		130824	
2000 x 1250 mm	130805		130815		130825	





ZUBEREITUNG

Unsere Küchenmaschinen, Mandolinen, Waagen, Thermometer etc. setzen Maßstäbe bei der Zubereitung von Gerichten mit Frischprodukten. Alle unsere Küchengeräte sind für den täglichen professionellen und intensiven Einsatz beim Kochen und Backen konzipiert.

Handküchengeräte	134 - 155
Installation	156 - 163
Utensilien zum Garnieren und Verfeinern	164 - 165
Siphons	166 - 170
Küchenmaschinen	172 - 183
Rühr- und Schlagmaschinen	184 - 187
Electric food processors	188 - 193
Vakuuiergeräte	194 - 197
Thermometer und Timer	198 - 209
Waagen	210 - 213



Der neue Commis de Cuisine!

3-in-1-Tool zum Kleinschneiden, Scheibenschneiden und Zerdrücken



ABNEHMBAR

Die Säulen sind abnehmbar, bequemes Verstauen.



ERGONOMISCH

Breite ergonomisch geformte und sichere Griffe.

VIELSEITIG

Leichter werkzeugfreier Austausch von Stößel.

BEQUEM

Schnelles Arbeiten dank des gefederten Stößels.

LEISTUNGSSTARK

Sauberes und einfaches Schneiden dank der Messer aus gehärtetem Stahl. Austauschbarer Klingensblock.

ROBUST

Robuster Gerätekorpus aus Verbundwerkstoff.

PRAKTISCH

Zum Auffangen der geschnittenen Stücke kann ein Behälter (GN-Behälter 1/2, max. 100 mm tief, nicht mitgeliefert) direkt unter das Gerät gestellt werden.

UNTERSTÜTZUNG MIT GRIFF

Beine mit Griffen, alleine ohne Werkzeug verkauft.

	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Unterstützung mit Griff	400	400	510	215612	
Hebel (Stangen und Griffe), einzeln erhältlich				215614	
Basis einzeln erhältlich (kompatibel mit Hebel und Zubehör)				215643	

15 Möglichkeiten, Obst, Gemüse, Eier, Käse mit dem Prep Chef und seiner Kompaktversion zu verarbeiten

DER COMMIS IN COMPAKT VERSION



KOMPAKT UND EINFACH
ZU VERSTAUEN



ABNEHMBAR

Die Säulen sind abnehmbar, bequemes Verstauen.



VIELSEITIG

Leichter werkzeugfreier Austausch von Stößel.

LEISTUNGSSTARK

Sauberes und einfaches Schneiden dank der Messer aus gehärtetem Stahl. Austauschbarer Klingenblock.

ROBUST

Robuster Gerätekorpus aus Verbundwerkstoff.

PASST

zu allen Typen von Gastro-Behältern GN 1/2 und 1/3 von Bourgeat (siehe s. 34, 452, 454).



Die 15 Zubehörteile zum Zerkleinern, Schneiden und Pressen sind passend für Prep Chef und Prep Chef Compact und austauschbar.

(siehe folgende Seiten)

PREPCHEF-KOMPAKTSTÄNDER

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
251	200	345	215609	



SCHNITT



POMMES FRITES-SCHNEIDER



1. Pommes frites 8 x 8 mm
2. Pommes frites 10 x 10 mm

	Best. Nr.	Preis
1)	215626	93,25
2)	215627	93,25

POMMES FRITES-SCHNEIDER



Pommes frites 8 x 16 mm

	Best. Nr.	Preis
	215628	

KIRSCHTOMATEN-TEILER



6 Viertel

	Best. Nr.	Preis
	215615	

KÄSE-PORTIONIERER



Zum Gebrauch die Federn entfernen

Käseharfe 8 Teile

	Best. Nr.	Preis
	215838	

TOMATEN- UND ZITRUSFRÜCHTENTEILER



1. Teiler für 6 Viertel
2. Teiler für 8 Viertel

	Best. Nr.	Preis
1)	215616	
2)	215618	

EIERSCHNEIDER



Zum Gebrauch die Federn entfernen

6 Viertel

	Best. Nr.	Preis
	215836	

OBSTTEILER MIT ENTKERNER



Obstteiler

	Best. Nr.	Preis
	215619	

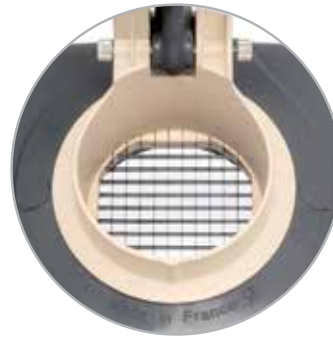


SCHNITT



1 KG ZWIEBELN IN 8 X 8 MM GROSSE WÜRFEL IN WENIGER ALS EINER MINUTE!

KONSERVIERTER ZWIEBELSAFT =
KONSERVIERTER GESCHMACK



UNTERSTÜTZUNG FÜR ZWIEBELSCHNITT 8X8MM

	Best. Nr.	Preis
Zubehör Zwiebelschnitt, allein Kompatibel mit dem Püreepresse-Ständer	215651	



STÄNDER

Allein verkault. Kompatibel mit Hebel und Zubehör.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
400	400	237	215643	

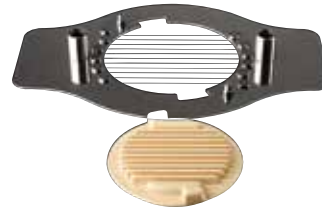


SCHEIBE

4 Klingenblöcke



KÄSESCHNEIDER



Zum Gebrauch die Federn entfernen

Scheiben 8 mm

Best. Nr.	Preis
215851	

EIERSCHNEIDER UND PORTIONIERER



Zum Gebrauch die Federn entfernen

Scheiben 5 mm

Best. Nr.	Preis
215831	

SCHEIBENSCHNEIDER



1. Klingenblock 5 mm

2. Halbe schein 5 mm

	Best. Nr.	Preis
1)	215611	112,00
2)	215613	116,00



**SICHERE
LAGERUNG DER
MESSERBLÖCKE**

ZUBEHÖR-PRODUKTREIHE PREP CHEF

Kapazität für 3 Messerblöcke und Schieber. Zum Aufstellen auf der Arbeitsfläche oder Wandmontage. Schrauben nicht mitgeliefert, warmgeformtes ABS.

L mm	B mm	H mm	H hoher Griff	Best. Nr.	Preis
475	208	152		215690	



MATFER PREP CHEF



MADE IN FRANCE



ZERDRÜCKEN

Einem handgriff, 3 mal schneller



**AUSSERGEWÖHNLICHE
TEXTUR**

GERINGERE MÜHE

Zerstampfen der Kartoffeln
MIT NUR EINEM HANDGRIFF

GATE
Perforationen Ø 3,2 mm

KOMPATIBEL
Mit Topf oder Kochtopf
bis Ø 28 cm.

STABILER
Dreifußstand



STÄNDER
Allein verkauft. Kompatibel mit Hebel und
Zubehör.

ZUBEHÖR PÜREPRESSE, ALLEIN VERKAULT

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
400	400	237	215643	

Best. Nr.	Preis
215641	

PASSIERGERÄT



Zur Zubereitung von Pürees, Gemüsesuppen, Kompott, Fischsuppen usw. Halterung zur Auflage auf einem runden Behälter.



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

Ø mm	H mm (mit Kurbel)	Best. Nr.	Preis
Edelsthal-Passiergerät Nr. 5 mit 1 Gitter Ø 3 mm			
370	320	215505	
Verzinnntes Passiergerät Nr. 5 mit 1 Gitter Ø 3 mm			
370	320	215515	



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

H mm (mit Kurbel)	Best. Nr.	Preis
Edelsthal-Passiergerät Nr. 3 mit 3 Gitter Ø 1,5 - 2,5 und 4 mm		
310 250	215503	
Verzinnntes Passiergerät Nr. 3 mit 3 Gitter Ø 1,5 - 2,5 und 4 mm		
310 250	215513	



Ø mm	H mm (mit Kurbel)	Best. Nr.	Preis
Edelsthal-Passiergerät Nr. 2 mit 3 Gitter Ø 1,5 - 2,5 und 4 mm			
240	380	215514	



PÜREEPRESSE

Zum Herstellen von Pürees nach „der guten alten Art“. Löcher Ø 3 mm. Ergonomische Form mit Stützeisen zum Auflegen auf dem Behälter. Lackiertes Gussaluminium.

L mm	Best. Nr.	Preis
400	980630	

TOMATENSCHNEIDER Y GEMÜSE-SCHNEIDERGERÄT



VOLLKOMMENE SICHERHEIT
SCHNEIDER,
SPÜLMASCHINENFEST



TOMATENSCHNEIDER

Schneidet auch sehr reife Tomaten mühelos in 6 mm dicke Scheiben.

Sie haben folgende Möglichkeiten:

- Schneiden vieler Früchte, deren Stücke in einem Gastronorm-Behälter unter dem Gerät aufgefangen werden (Kapazität pro Stunde etwa 1200 Tomaten).
- Schneiden einzelner Früchte direkt auf einen Teller oder eine Platte ohne Berührung der Scheiben.

Garantierte Sicherheit des Benutzers: Hand kommt nicht mit den Klingen in Berührung.

Griffhöhe niedrige Position: 270 mm. Griffhöhe hohe Position: 455 mm.

Höhe der Füße: 120 mm. Abstand zwischen den Füßen: 328 mm.

Spülmaschinen geeignet.

L mm	B	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
425	180	6	215710	
Ersatzklingenblock, 6 mm Spalt			215720	
Zubehör			Best. Nr.	Preis
Tomatenentstieler aus rostfreiem Edelstahl mit schwarzem Kunststoffgriff			090417	
GN1/2-Behälter, T 100 mm			763110	



GEMÜSEHOBEL "LE ROUET" GOURMET

Schneidet Gemüse in Spaghetti-, Tagliatelle- oder Girlandenform.

Wird geliefert mit Schraubzwinde und 3 Messern, Einstellung der Schnittstärke dank verstellbarer Klinge

von 1 mm bis 3,5 mm. Herausnehmbare Messerkassette aus ABS. Rostfreier Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
360	135	243	2,2	215131	

swing by Matfer

Spritzgeschützte Zahnradeneinheit.

Korpus und Korbeinsatz aus Polypropylen.
Wird mit Wasserablaufschlauch geliefert.

KURBEL

Das zweistufig abgesetzte Getriebe bietet eine bessere Flexibilität und sorgt dafür, dass sich die Kurbel leichter drehen lässt.

TRANSPARENZ

Transparenten Polycarbonat-Deckel: Grad deutliche Entwässerung.

KORB

Breiter Korbeinsatz verfügt über zahlreiche Löcher : effiziente Schleuderfunktion.

STAND

Niedrige und breite Form : sichere Stand.



SALATSCHLEUDER SWING XL
Für 4 - 5 Salatköpfe, 20 L.

Gesamthöhe mm	B oben mm	Best. Nr.	Preis
459	460	215580	



**KURBEL
LEICHTGÄNGIG**



SALATSCHLEUDER SWING XS
Für 2 - 3 Salatköpfe, 10 L.

Gesamthöhe mm	B oben mm	Best. Nr.	Preis
396	373	215582	





Schneiden Sie genaue und regelmäßige Scheiben sicher

- Wendbare und gewellte Klinge aus „Spezialmesserstahl“.
- Genaue und feine Einstellung der Schnittstärke bis 10 mm mittels Stellrad.
- Präzises und sauberes Zuschneiden von Stiften.
- Seitlicher Einschub der Messersätze: praktisch, schnell und sicher.
- Hobelrahmen aus Verbundwerkstoff, pflegeleicht.
- Breiter und zweckmäßiger Griff: mühelose Handhabung.
- Im Lieferumfang inbegriffen des Flach- und Rotationsschiebers.



**DREHDRÜCKER:
UNERREICHTE ARBEITSSICHERHEIT
UND EINFACHEIT**

MANDOLINE 2000 "S"

Schneidet alles, auch mit Waffelmuster. Drehknopf schützt die Finger vor den Klingen, dank des Flach- und Rotationsschiebers.

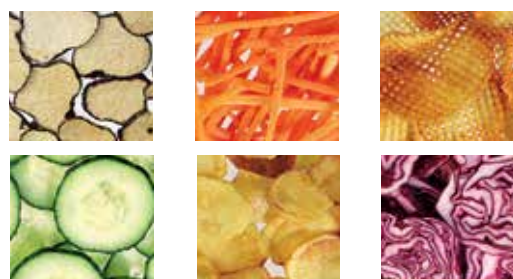
L mm	T mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
395	132	1300	215060	





MANDOLINE

Wendbare und gewellte Klinge aus „Spezialmesserstahl“.
 Genaue und feine Einstellung der Schnittstärke bis 10 mm mittels Stellrad.
 - Präzises und sauberes Zuschneiden von Stiften.
 - Herausnehmbare Messer: 3, 5 und 10 mm.
 - Extrem starrer Edelstahlrahmen.
 - Griff aus Edelstahl.
 - Maße: L 364 x B 113 mm.
 Lieferung ohne Stoßgriff.

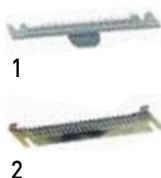


	Best. Nr.	Preis
Edelstahl-Mandoline	215001	
Schieber komplett	215005	



MANDOLINE 1000

„Japanische“ Mandoline.
 Perfekte Ergebnisse dank der Schneide und der schrägen Position der Klinge.
 Kompakt und leicht. Fixierung mittels Stiften auf einem Gastronorm-Behälter für eine Verwendung in waagerechter Position möglich.
 Leichte, genaue Festlegung der Schneiddicke (bis 6 mm) über das Stellrad.
 Im Lieferumfang inbegriffen:
 - 1 Messerblock für feine Streifen (Klingenabstand 3 mm) (1).
 - 1 glattes Messer.
 - 1 Messer für Waffelmuster (2).
 - 1 Drehknopf zum Schutz der Hand.
 Verbundwerkstoff.



L mm	T mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
370	130	500	215040	





VERSTELLBARER TRÜFFELHOBEL
Einfach und präzise: Regulierung der Scheibendicke über ein Stellrad. Rostfreier Edelstahl.



L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
185	82	072595	



TRÜFFEL-MANDOLINE
Für Trüffel und Pilze.
Feine und perfekt zugeschnittene Scheibchen dank der gehärteten „Rasiermesser“-Klinge aus rostfreiem Edelstahl. Schneidstärke von 0,1 bis 4 mm einstellbar. Aus rostfreiem Edelstahl. Wird in dekorativer Holzbox geliefert.

	Best. Nr.	Preis
	215050	
Ersatzklinge	215051	



ERGONOMISCHER TRÜFFELHOBEL
Sehr feine Klinge und genaue Einstellung der Dicke über das Stellrad. Für Trüffel und Pilze. Ständer, Klinge und Griff aus rostfreiem Stahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
144	84	97	215052	



ENTSTEINER STEINEX-COMBI
Automatische Einspeisung und Ausgabe der Kirschen. Arbeitet sehr schnell. Leistung 15 kg/Stunde.

L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
350	255	100	073120	



ENTSTEINER STEINEX-COMBI
Messer aus rostfreiem Edelstahl. Für Pflaumen und Kirschen. Die Pflaumen werden in einem Arbeitsschritt entsteint und geviertelt.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
225	105	073115	



CHAMPIGNONSCHNEIDER
Für das Schneiden von Pilzen und weichem Obst in gleichmäßige Scheiben. 7 Klingen aus rostfreiem Stahl. Korpus aus Gussaluminium, Verkleidung spülmaschinenfest.

L mm	Best. Nr.	Preis
202	215301	



ERHÖHTES GEHÄUSE ZUM AUFSTELLEN EINES BEHÄLTERS FÜR ANFALLENDE SCHALEN O. Ä.



"API" APFELSHÄLER UND AUSSTECHER

Apfelschäler aus verschleißfestem Verbundwerkstoff. Die hochwertigen Messer aus rostfreiem Edelstahl verleihen eine außergewöhnliche Schneide. Schäldicke, Kernhausdurchmesser und Schäldruck sind für jede Apfelsorte einstellbar. An der Vorderseite des Apfelschälers kann problemlos ein Behälter zur Aufnahme der Schalen untergestellt werden. Der Matfer-Apfelschäler wird mit Klemmvorrichtung geliefert, kann aber auch an der Arbeitsfläche festgeschraubt werden.

L mm	T mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
340	100	200	1,3	215250	



APFELSHÄLER UND -SCHNEIDER

Mit Saugnapfbefestigung. Mit Mechanik zum Zurücksetzen des Schälmessers. Schält, entkernt und schneidet alle runden Früchte in einem Arbeitsgang. Mit Klemmvorrichtung zur Befestigung an rauen Arbeitsflächen.

L mm	B mm	H mm	Scheiben St. mm	Best. Nr.	Preis
305	110	135	4	215155	
Ersatzschälmesser				215158	



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

ELEKTRONIK NUDELMASCHINE

Geschwindigkeitsregelung.
Umlaufgetriebe - weißes Teflon-Getriebe. Rahmen aus verchromtem Stahl.
Leistung pro Stunde: ca. 12 kg. Ideal für Restaurants und Großküchen. Breite der Walze und des Walzwerkes: 220 mm. Maximale Dicke der Teigplatten: 10 mm.
Getriebe aus gefrästem und gehärtetem Stahl. Einstellung der Dicke der Teigplatten anhand eines Knopfs mit Ziffern (10 mögliche Stärken). Patentierte Befestigung für einen perfekten Halt auf der Arbeitsplatte.
Sicherheit: Automatischer Betriebsstopp des Kneters bei Öffnung des Deckels.
230 V mono 50/60Hz. 16 kg. Wird ohne Walze geliefert.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
320	300	260	073170	



NUDELMASCHINE R 220 OHNE WALZE GELIEFERT

Leistung ca. 12 kg pro Stunde.
Breite der Walze und des Walzwerkes: 220 mm.
Maximale Dicke der Teigplatten: 10 mm.
Getriebe aus gefrästem und gehärtetem Stahl.
Einstellung der Dicke der Teigplatten mit einem Knopf mit Ziffern (10 mögliche Stärken). Patentierte Befestigung für einen perfekten Halt auf der Arbeitsplatte.
Wird ohne Walze geliefert.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
380	320	320	073175	



ZYLINDER FÜR ELEKTRONIK-MASCHINE UND R220

	B mm	Best. Nr.	Preis
n°1, Vermicelle	1,5	073180	
für Spaghetti	2	073181	
n°2, Tagliatelle	2	073182	
n°3, Trinitte	4	073184	
n°4, Fettucine	6,5	073186	
n°5, Lasagnette	12	983712	



NUDELMASCHNINE TITANIA

Monoblock-Maschine, Chromstahl, ausgestattet mit 3 Zylindern: glatt, Fettuccine 2 mm und Tagliatelle 6,5 mm, mit abnehmbarer Kurbel und Zwinde zur Befestigung am Tisch.

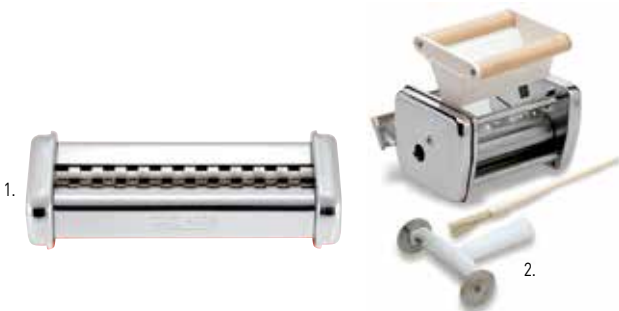
L mm	T mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
190	160	120	2,77	073140	



HAND-VNUDELMASCHINE IMPERIA 150

Die vielseitigste Nudelmaschine. Verwendbar mit zahlreichen Zylindern, die sich leicht austauschen lassen. Breite des Walzwerks: 143 mm. Einstellung der Dicke der Teigplatten durch einen Knopf. Eine glatte, ins Gerät integrierte Walze und ein austauschbarer, doppelter Zylinder für Fettuccine: 2 mm, Tagliatelle: 6,5 mm. Walze aus Chromstahl. Getriebe aus gehärtetem Zementstahl. Geliefert mit abnehmbarer Kurbel und Zwinde zur Befestigung am Tisch.

L mm	T mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
190	180	160	3,3	073141	



1. ZYLINDER FÜR IMPERIA-MASCHINEN

Leicht herausnehmbare Walzen, verwendbar mit Imperia handbetrieben und elektisch.

	L mm	B mm	H mm	B nudel mm	Best. Nr.	Preis
Vermicelle	175	60	50	0,8	073146	
Spaghetti	175	60	50	2	073147	
Tagliatelle	175	60	50	2	073149	
Trenette	175	60	50	4	073150	
Fettuccine	175	60	50	6,5	073151	

2. RAVIOLI-ZUBEHÖR FÜR IMPERIA-MASCHINEN

Mit Einfülltrichter und Antriebsrolle für das Ausstanzen und feste Verschlüssen von Ravioli auf allen 4 Seiten (50x50mm). Einfach und praktisch in der Nutzung, leicht zu reinigen.

	L mm	B mm	H mm	B nudel mm	Best. Nr.	Preis
Ravioli	150	100	80	0,8	073148	



ELEKTRISCHE NUDELMASCHINE IMPERIA

Motorisierte Ausführung des Modells IMPERIA, ausgestattet mit einem 65-Watt-Motor, 220-240 Volt einphasig 50-60Hz. Geliefert mit einer glatten, ins Gerät integrierten Walze und einem austauschbaren, doppelten Zylinder für: Fettuccine: 2 mm, Tagliatelle: 6,5 mm. Mit Zwinde zur Befestigung am Tisch und Kurbel für Handgebrauch.

L mm	T mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
320	190	180	4	073145	



HOLZROLLER FÜR PAPPARDELLE

B Nudel mm	Anz. Streifen	L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
13	10	320	40	073220	



HOLZROLLER FÜR TAGLIATELLE

B Nudel mm	Anz. Streifen	L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
6	19	320	40	073221	



HOLZROLLER FÜR TAGLIATELLE

B Nudel mm	Anz. Streifen	L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
4	26	320	40	073222	



NUDELNTROCKENHAUBE

Aus Buche mit 4 Armen.
Ermöglicht bis zu 1 kg frische Nudeln zu trocknen.

H mm	Ø mm	Bets. Nr.	Preis
340	300	073229	



RAVIOLIFORM RAVIOLAMP

Maße der Ravioli: 35 x 35 mm (quadratisch), Ø 30 / 52 x 52 mm (quadratisch und gewölbt). Aus tiefgezogenem Aluminium, gestützt von einem Unterbau aus Stahl mit rutschfesten Füßen. Lieferung mit einer Buchen-Holzwalze.

Platte	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
24 Quadrat raviolis(1)	270	105	073195	
36 Quadrat raviolis (1)	300	140	073200	
12 gewölbttes Quadrat raviolis (2)	340	140	073194	



FINDEN SIE DIE TELLER IN PASTEN IM KATALOG



RAVIOLIFORMEN

Satz mit 3 Formen für die Zubereitung von Ravioli, Mini-Calzonen und anderen Teigwaren. Rezeptbuch wird mitgeliefert. Formen aus Polypropylen, spülmaschinenfest. Außenmaß der großen Form: Ø 155 mm, 240 x 175 x 40 mm. Außenmaß der mittleren Form: Ø 120 mm, 195 x 140 x 35 mm. Außenmaß der kleinen Form: Ø 95 mm, 160 x 110 x 25 mm.

Best. Nr.	Preis
073159	

Spitzen-design und -Technologie für unvergleichliche Kocherfolge

Mit Microplane®-Reiben lassen sich Weich- und Hartkäse, Gemüse, Zitruschalen, Nüsse, Gewürze, Pilze, Schokolade u. v. m. ganz mühelos reiben.

Langlebige rasiermesserscharfe Schneidkanten aus rostfreiem Stahl. Das zu reibende Gut wird fein zerschnitten, ohne zerdrückt zu werden: Aroma und Geschmack bleiben gewahrt.

Im Lieferumfang der Reiben ist ein Schutzetui für die Aufbewahrung der Reibebblätter enthalten. Spülmaschinenfest. Säubern der Schutzetuis von Hand.



NEW!

PREMIUM-REIBEN
Die unerlässlichen Reiben für den Küchenchef!
Ergonomischer Soft-Touch-Griff.

Gesamt L mm	Klinge L mm	Griff	Best. Nr.	Preis
320	200	●	991616	
320	200	●	991617	
320	200	●	991618	
320	200	●	991619	



PREMIUM ZESTER REIBE

Farbe zur Zubereitung delikater Lebensmittel wie ohne Gluten, kosher, halal, vegan usw. Zur Verringerung des Verunreinigungsrisikos.

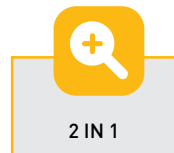
Gesamt L mm	Klinge L mm	B mm	Griff	Best. Nr.	Preis
320	200	25	●	186631	



PREMIUM-REIBEN

Die unerlässlichen Reiben für den Küchenchef!
Ergonomischer schwarzer Soft-Touch-Griff, Kautschuk-Aufsätze an den Enden der Reibe zum Schutz gegen Kratzer. Klinge 200 mm, Breite 25 mm. Außer Gewürzreiben, halbrund, Klinge 125 mm.

	Griff	Best. Nr.	Preis
Zester-Reibe von Hartkäse, Zitrusfrüchten, Ingwer...	Schwarz	186601	
In Gewürzen: Muskat, Zimt...	Schwarz	186604	



GEWÜRZMÜHLE

Raspeln und lagern Sie harte Gewürze wie Muskatnuss, Zimt Tonka-Bohnen usw. Die Gewürze werden präzise und fein geschnitten, um ein perfektes Aroma zu erhalten. Ultrageschliffene Klinge aus Edelstahl. Verfügt über einen hermetisch abgeschlossenen Teil oben zur Aufbewahrung der Gewürze.



H mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
136	50	216032	



GOURMET-REIBEN

Breite ergonomische Reiben, ergonomischer schwarzer Soft-Touch-Griff mit rutschfestem Kautschuk-Aufsatz für mehr Stabilität. Klinge 135 x 60 mm.

	Best. Nr.	Preis
① Zester-Reibe	186620	
② Grobe Reibe	186621	
③ Sehr grobe Reibe	186622	
④ Zweischneidige Reibe	186623	
⑤ Breite Spezialreibe: Schokoladenspäne, Trüffelspäne...	186624	
⑥ Sternreibe: Parmesan	186625	
⑦ Schutzschiebe	216100	
⑧ Mandoline reibe	186627	

ZESTER MASTER FEIN

Diese Reibe aus der Master-Serie ist die perfekte Kombination aus Design und Effizienz. Ihr Griff aus Nussbaumholz macht dieses Modell elegant, anmutig, stilvoll und exklusiv.

L mm	B mm	Ep. mm	Best. Nr.	Preis
330	76	40	216139	



4-SEITIGE REIBEN

Stabil und ergonomisch. Einmalige Qualität dank Microplane®-Technologie. 3 Klingen: sehr große Späne, fein, doppelte Schneide + 1 Klinge für hauchdünne Späne (2 mm). Feine Klinge zur Reinigung abnehmbar.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
120	80	270	186615	



RASIERMESSERSCHARFE REIBE VON MATFER

"Rasiermesserscharfe Reiben" für ein sauberes, feines und gleichmäßiges Ergebnis. Ergonomischer Griff aus Elastomer für eine bessere Handhabung und Stabilität der Reibe, spülmaschinenfest. Maße der Reibe: 110 x 40 mm. Gesamtlänge: 330 mm. Klinge aus rostfreiem Edelstahl. Lieferung im Blisterpack.

	Best. Nr.	Preis
1. Zester-Reibe 2 mm (Zitronen, Ingwer)	216011	
2. Mittelfeine Reibe 4 mm (Schokolade, Obst...)	216012	
3. Grobe Reibe 22 mm (Schokolade, Hartkäse)	216015	



SPEZIELL FÜR KRÄUTER UND ZWIEBELN

MANUELLER HACKER MIT DREHMECHANIK

Klinge aus rostfreiem Edelstahl. Körper und Stößel aus Plastik. Mit Deckel für die Aufbewahrung nach dem Zerhacken. Viertelumdrehungen.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
100	190	072874	



KNOBLAUSCHÄLSCHLAUCH

Leichtes, schnelles Schälen von Knoblauchzehen ohne sie zu berühren. Stecken Sie die Zehe in das Röhrchen und rollen Sie dieses vor und zurück, damit sich die Schale löst. Aus geschmeidigem und festem Evoprene.

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
130	38	072897	



KNOBLAUSCHNEIDER

Schneidet den Knoblauch mit 2-mm-Würfel. Gitter und Klinge aus Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
230	60	50	072892	



KNOBLAUCH- UND ZWIEBELPRESSE BIOPRESS

Einfache Handhabung. Aus Aluminiumguss mit spülmaschinenfester Spezialbeschichtung.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
150	25	30	072890	



MEHRZWECKPRESSE EXTRACTA

Für Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie. Entsteiner für Kirschen und Oliven. Nussknacker, Austernöffner. Aus Gussaluminium mit sehr stabiler, spülmaschinenfester Verkleidung.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
160	52	33	072899	



4-SEITIGE MEHRZWECK-REIBE

Große Ausführung, aus rostfreiem Edelstahl, robust mit Schiebeboden zur Aufnahme der bearbeiteten Erzeugnisse.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
105	80	245	215431	



KÄSEREIBE MIT KURBEL

Aus rostfreiem Edelstahl. Zerlegbar. Geliefert aus Blisterpackung.

L mm	Best. Nr.	Preis
200	215437	



MUSKATREIBE

Mit Deckel zum Verstauen der Muskatnüsse. Aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
150	36	215432	



**PEUGEOT"-
MECHANISMUS
MIT
LEBENSLANGER
GARANTIE**

**PFEFFERMÜHLE ROELLINGER
DURCH PEUGEOT**

Traditionelle hölzerne Pfeffermühle von PEUGEOT mit Rastung im Edelstahl-Mahlwerk und lebenslanger Garantie. Mit Schubfach zum Auffangen des Mahlguts. Konzipiert von Olivier Roellinger und design von Sylvie Amar Studio.



	Ø mm	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
●	95	110	95	130	661458	
●	95	110	95	130	661459	



**PRO PFEFFERART KANN EINE
MÜHLENFARBE VERWENDET WERDEN.**



PFEFFERMÜHLE "PEUGEOT"

Mit dem PEUGEOT-U-Select-System kann man zwischen 6 verschiedenen Mahlstärken von ganz fein bis grob wählen, ohne Verstellen des Rahmens. Mühlen in Buche natur, mit Klar- oder Farbblack, je nach Modell.

Farbe	Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Schokolade	67	270	661406	
Wood	67	270	661407	
Rot	59	220	661419	
Schwarz	59	220	661420	
Weiß	59	220	661421	



NEW!

ZIMTSTREUER MÜHLE LANKA

Die innovative Kombination der Shaker- und Mühlenfunktionen ermöglicht zunächst ein Brechen der Zimtstangen dank der Shaker-Kugel und ihr anschließendes feines Mahlen im Mahlwerk, um das unvergleichliche Aroma frischgemahlene Zimts zu genießen.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
68	220	661430	



NEW!

LANGE PFEFFERMÜHLE ISEN

Speziell zum Mahlen von Peperoni und sehr langen Pfefferschoten entwickelt. Auch zum Mahlen von bestimmten großen Trockengewürzen geeignet (z. B. Kardamom, Sternanis, Tonkabohne etc.). Mahlgrad verstellbar.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
70	160	661431	



**PATENTIERTES
SYSTEM ZUM
MAHLEN VON
TROCKENEM,
ABER AUCH
FEUCHTEM SALZ**



**FEUCHTEMSALZMÜHLE
PEUGEOT**

Lackiertes Holz, ausgestattet mit dem "Peugeot"-Mechanismus mit lebenslanger Garantie.

Modell	H mm	Best. Nr.	Preis
Oléron	140	661409	



**PFEFFERMÜHLE HOSTELLERIE
PEUGEOT**

Lackiertes Holz. Die lange und feine Silhouette dieser Hostellerie-Pfeffermühle aus Naturbuche ist ein Musterbeispiel für Eleganz.

Farbe	Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Schokolade	53	220	661405	
Helles Holz	53	220	661418	



BAGUETTESCHNEIDER

Praktisch und sicher: schnelles Ein- oder Durchschneiden des Baguettes der Länge nach.

Technische Daten:

- Schneidhöhe regulierbar.
- Verstellbare Klinge zum Durch- und Einschneiden von einer Seite.
- Inkl. Zwinde zur Befestigung an der Arbeitsfläche.
- Keil für die Verwendung am Tischrand (klappbar).
- Drehknopf für die Reinigung abnehmbar.
- Gestell aus rostfreiem Stahl mit 4 rutschfesten Füßen.

L mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
555	110	160	215760	

Komplette Ersatzklinge mit Spannkopf 215765



**SICHER
UND
ZEITSPAREND**



**EINFACHHEIT
UND KRAFT**



MONOPOL DOSENÖFFNER

Vernickelter Stahl.

	Best. Nr.	Preis
P.M., Kunststoffgriff	230006	
G.M., Holzgriff	230007	
Ersatzmesser aus Titan	230008	
Ersatzrad aus Titan	230010	



**ERGONOMIE
UND KRAFT**



GALLANT DOSENÖFFNER

Hochwertiges Gerät. Stahl. Griff PP.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
220	60	230101	



SICHER

PALM DOSENÖFFNER

Sicherer Dosenöffner, der den Deckel von außen durchschneidet, so dass der Doseninhalt sauber bleibt.

Sauberer Schnitt ohne scharfen Grat.
Ergonomischer Griff.

L mm	H mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
80	55	12,5	072996	

- Für alle Dosenarten geeignet einschließlich rechteckiger Dosen.
- Befestigung an der Arbeitsfläche mit Schrauben oder Klemmvorrichtung.
- Schneller und ohne Werkzeug ausbaubarer Messerträgerkopf.
- Geformte Klängen für ein besseres Zuschneiden.
- Klängen aus antibakteriell behandeltem Stahl zur Verlangsamung der Zellvermehrung.
- Rostfreier und sockel Edelstahl Schaft.
- Griff aus Verbundwerkstoff.
- Stahlrad aus speziellem Stahl, nichtrostend.



3 JAHRE GARANTIE*



Modell	Dosen täglich	Schaft L mm	Stahlrad Ø mm	Kopf	Best. Nr.	Preis													
EZ 20	20	400	25	Schwarzes Metall	230203														
EZ 20	20	630	Schwarzes Metall	230207		EZ 40	40	630	40	Schwarzes Metall	230209		EZ 60	60+	630	40	Edelstahl	230210	
EZ 40	40	630	40	Schwarzes Metall	230209														
EZ 60	60+	630	40	Edelstahl	230210														

* Außer Messer und Reibrad



DOSENÖFFNER „CLASSIC“

Dosenöffner mit Edelstahlsockel zum Anschrauben oder Befestigen per Schraubzwinge.
 1 Jahre Garantie. Stab aus Edelstahl.
 Klinge und Rädchen aus Stahl Ø 25 mm.
 Griff aus Verbundwerkstoff. Für alle Dosentypen bis 5/1.
 Leicht zu entfernendes Kopfstück, kein Werkzeug notwendig.

Gesamte L mm	L Schaft mm	Best. Nr.	Preis
670	400	230190	



FIFO - FLASCHE

Leichteres Abschmecken von Gerichten. Praktisch und hygienisch: Der gesamte Inhalt wird verwendet. Die von oben zuerst eingefüllte Sauce wird nach unten zuerst abgegeben. Leichtes Nachfüllen über die große Öffnung. Müheloses Reinigen. Flexible Flasche aus PE.

cl	H mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
47	208	62	116340	
59	208	70	116342	
75	208	76	116343	
94	208	87	116344	



SPENDER

Lichtdurchlässige Flasche. Zum Zu-/Vorbereiten und Aufbewahren von Mischungen. Jede Flasche umfasst:
 - 1 Körper,
 - 1 Hals,
 - 1 farbigen Ausgießer
 - 1 Deckel/Socket.

cl	Farben	Best. Nr.	Preis
100	Rot	PP	116400
100	Gelb	PP	116401
100	Grün	PP	116403
100	Weiß	PP	116404
100	Blau	PP	116405
200	Weiß	PE	116406

1-L-FLASCHE

Aus PE, Ausgusstülle mit 3 Öffnungen speziell für Aufstriche. Große Einfüllöffnung für mühelosen Gebrauch und Reinigung.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
85	255	116341	



BIEGSAME SPENDER

Für ein schnelles und präzises Garnieren. Mit allen Saucen und flüssigen Cremes verwendbar. Flexibles Polyethylen, mit Schnabelaussguss.

H mm	Ø mm	cl	Transparent	Gelb	Rot	Preis
180	50	28	116378	116379	116380	
185	60	35	116382	116383	116384	
240	70	70	116386	116387	116388	



SAUCEN-SPRITZE

Dieses Utensil ist unerlässlich, um Braten, Fisch, Geflügel und Schalentiere durch die Injektion von köstlichem Jus zu verfeinern. Der Geschmack der Zubereitung und des Bratgutes wird veredelt, das Fleisch bleibt zart. Rostfreier Edelstahl, demontierbar und spülmaschinenfest. Lieferung im Blisterpack.

L Nadel mm	L mm	ml	Best. Nr.	Preis
140	175	60	215452	



PUMPDOSIERER

Erleichtert das Dosieren, passend zum Aufschrauben auf alle 5-l-Kanister. Leistung 28 ml +/- 2 ml pro Strahl.

Ø 40 mm gewinde	Best. Nr.	Preis
	720050	



PLATTE INOX + ROST

Kleine praktische Platte für:

- die Küche zum Abtropfen von gekochtem Fleisch,
- zum Aufbewahren kleiner Mengen von Zutaten (ohne Rost).

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
205	150	30	714021	
235	190	35	714022	

„JAPANISCHE“ MINI-SERVIERPLATTEN

Kleine praktische Küchenbehälter zur Aufbewahrung von Kräutern und Gewürzen sowie Zubereitungen.

- Weniger Verschwendung.
- Stilvoll in der offenen Küche.
- Rostfreier Stahl.
- Leer stapelbar.
- Optional mit Deckel.



5ER-SET BEHÄLTER

Enthält 4 Behälter 714001 (30 cl) in einem großen Behälter mit Deckel.

	cl	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
5er-set Behälter	4 x 30	280	120	65	714000	

	cl	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Behälter	30	100	65	55	714001	
Behälter	60	135	105	60	714002	
Behälter	90	160	110	65	714003	
Deckel für 30 cl	-	110	75	-	714011	
Deckel für 60 cl	-	145	115	-	714012	
Deckel für 90 cl	-	170	120	-	714013	



Zutaten immer frisch und griffbereit

Verwendung mit tiefgekühlten eutektischen Platten, die unten in den Behälter gelegt werden.

- Hält Kräuter die gesamte Betriebszeit über frisch.
- Hält Zutaten, die für die Zubereitung von Sandwiches, gemischten Salaten, Eis u. ä. benötigt werden, stundenlang frisch.

Im Lieferumfang enthalten: 5 GN-Behälter 1/9 1 L, 100 mm tief und 2 eutektische Platten.

Je nach Bedarf variierbar: GN-Behälter 1/9 und 1 GN-Behälter 1/3 oder 2 GN-Behälter 1/6 und 2 GN-Behälter 1/9.



EDELSTAHL-CONDIBOX

L mm	B mm	H mm	Mit	Best. Nr.	Preis
585	200	146	Edelstahlbehälter	511510	

ZUBEHÖR

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Zusätzliche eutektische Platte				
265	162	30	511512	
Zusätzlicher GN1/9-Behälter				
175	108	100	Edelstahl	747010
175	108	100	Cristal+	757110



PC CRISTAL-CONDIBOX

L mm	B mm	H mm	Mit	Best. Nr.	Preis
585	200	146	Cristal Behälter	511508	



- STROMFREIER BETRIEB.
- SEHR PLATZSPAREND.
- MODULIERFÄHIG (GN-BEHÄLTER).
- IN ZWEI GRÖSSEN LIEFERBAR.



Aufbewahrungssystem für Gewürze und Kräuter

Einfache und schnelle Bereitstellung aller Gewürze.

Schrägstellung des Ständers: bessere Übersichtlichkeit.
Plexiglasabdeckung: schützt die Zutaten.

In zwei Ausführungen erhältlich:

- Großes Modell: 6 Schalen + 1 rückseitiges Fach mit Platz für 4 Spenderflaschen.
- Kleines Modell: 4 Schalen, geringer Platzbedarf.

Schalen mit 55-cl-ABS-Füllmenge (Ø 100, H 90 mm).



DA DIE SCHALEN EINEN RUNDBODEN HABEN, MÜSSEN SIE IMMER WIEDER ZURÜCK IN DEN STÄNDER GESTELLT WERDEN = BESSERE ORGANISATION.



	Schalen-Anz.	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
KM	4	510	135	115	017084	



	Schalen-Anz.	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
GM	6	380	360	145	017082	



GEWÜRZBOX MIT 6 FÄCHERN

Zur hygienischen Aufbewahrung von Gewürzen und Zutaten. 6 einzeln herausnehmbare Fächer. Innenabmessungen der Fächer 130 x 63 x 70 mm. Spülmaschinenfest. Hauptstück aus schwarzem Polypropylen, Deckel aus durchsichtigem Polycarbonat.

	L mm	B mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
	160	500	95	45	511506	



**SCHNELLRÄUCHERN
EINER MINUTE**



RAÜCHERPISTOLE GSM 700

Ermöglicht das Räuchern von Fleisch, Fisch, Wurst, Käse, Butter, Cocktails, Gemüse und Früchten. In der Regel auf der Luke, vor dem Kundendienst. Schnellräuchern von 30 bis 60 Sekunden. Einfache Bedienung, Batteriebetrieb. Das Set enthält:

- die Pistole mit Endstück und Spänebehälter aus Gussedelstahl.
- 1 weichen Schlauch zur Befestigung auf dem Endstück.
- 4 Wechselfilter für den Behälter.
- 2 Holzspanproben.
- 4 AA-Batterien.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
140	80	165	0,87	185508	



**DAS RÄUCHERGERÄT
FÜR FLÜSSIGE
PRODUKTE**



HOTMIX PRO RAUCHER

So erhalten Ihre flüssigen oder festen Produkte einen rauchigen Geschmack

- Benutzerfreundlich
- Schnelles Räuchern, da der Rauch nicht aufsteigt
- Anschluss an Hotmix-Küchenmaschinen möglich, um den Zubereitungen einen rauchigen Geschmack zu verleihen
- Kalträuchern: Kein Garen, kein Entstehen von Bakterien.
- Sehr kompaktes Format, einfach in die Küche zu integrieren

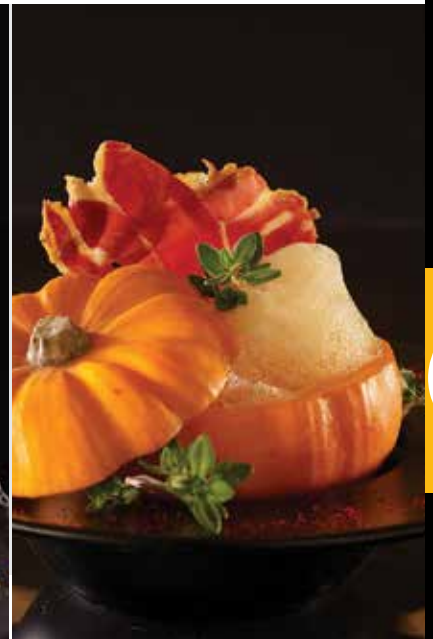
Merkmale:
Vollständig aus rostfreiem Stahl AISI 304.
Anschlussset aus Silikon für Hotmix-Pro-Küchenmaschinen.
Abmessungen der Räuchereinheit (abnehmbar): 195 x 105 x 105 mm
Edelstahlgitter zum Auflegen der Produkte und zur Beräucherung auf allen Seiten.
Einstellbare Lüftungsgeschwindigkeit. 220-240 V.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Hz	Best. Nr.	Preis
276	163	266	5	50/60	245902	
					10-L-Sack Buchensägemehl	159115
					10-L-Sack Buchenchips	159116



**KOMPATIBEL
HOTMIX PRO, P178**





Konzept entwickelt von MATFER und erdacht von P. FRIGGERI, um in kürzester Zeit nach Bedarf und kontinuierlich herzhaftes und süßes Schaumzubereitungen von luftig-leichter Konsistenz zuzubereiten. Die leichten Emulsionen verfeinern auf raffinierte Weise Amuse-Bouches, Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts und Cocktailhäppchen, indem sie für subtile Geschmacksnoten und eine originelle Konsistenz sorgen. Kompakt, leicht zu transportieren und einfach in der Anwendung. 230 V, einphasig. 50-60Hz.

Die Einheit umfasst:
 1 Aufnahme- und Aufbewahrungsbehälter mit Deckel
 1 grauen Behälter mit Flüssigkeitstank
 1 Pumpe mit Silikonschlauch und Keramikfilter
 Bedienungsanleitung und „die Ratschläge des Küchenchefs“

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
325	265	100	011720	

Kreieren sie Wohlschmeckende Espumas und sorgen sie bei ihren Gästen für ein echtes „aha-erlebnis“



KONTINUIERLICHE HERSTELLUNG VON SCHÄUMEN



DAS SET



ESPUMA HERSTELLEN



DER SCHAUM ERGIESST SICH IN DEN BEHÄLTER

Effizienz, Arbeitskomfort und Zeitersparnis



- PRÄZISE BEFÜLLEN
- ERGONOMISCHER GRIFF FÜR MEHR KOMFORT
- MENGENEINSTELLUNG DANK WECHSELDÜSEN

PRÄZISE DOSIERUNG
durch Daumengriff

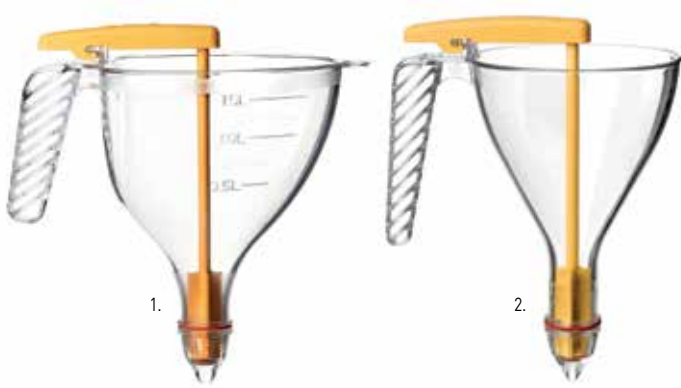
BEQUEMER Griff

DICHTUNG und
SCHRAUBTÜLLE Ø 4 mm

Perfekte
SICHTBARKEIT
des Füllstands

Abnehmbare Vorrichtung :
LEICHTE REINIGUNG





1. AUTOMATISCHER TRICHTER 1,5 L

Copolyester. Das ergonomisch gestaltete und mit einem bequemen Griff ausgestattete 1,5-l-Modell erlaubt ein langes Arbeiten ohne Ermüdung des Handgelenks. Geliefert mit 4 Tüllen Ø 2,5; 4; 5,5 und 8 mm und Edelstahl Halterung.

cl	Ø mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
150	208	308	0,805	116540	

2. AUTOMATISCHER TRICHTER 0,75L

Copolyester. Das leichte und handliche Gerät mit 0,75l Fassungsvermögen garantiert eine präzise Arbeit in jeder Situation. Geliefert mit einer Tülle Ø 4 mm und verchromter Halterung.

cl	Ø mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
75	140	270	0,360	116601	



DOSIERTRICHTER

- Gleichmäßige und konstante Abgabe von Produkten unterschiedlicher Konsistenz wie Saucen, Mayonnaise, Ketchup, Fruchtmasse und Fruchtgelee, Sirup, Likör, Cremes, Püree etc.
- Reduzierung der Produktionskosten.
- Gleichbleibende Qualität.
- Ersparnis durch weniger Verschwendung von Zutaten.
- Dosis bis auf 20 cc regulierbar. Höchstmögliche Dosis je nach Viskosität 12 bis 19 g.
- Skala zur Regulierung der Dosis auf der Anschlagschraube.
- Trichter aus Copolyester (1,5 l), unzerbrechlich, hitzebeständig bis 90 °C.
- Leichtes Befestigen und Entfernen des Dosiertrichters. Spülmaschinenfest. Lieferung mit Ständer aus verchromtem Stahl.

H mm	Ø mm	Gesamte L mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
420	220	254	750	116605	



ZEITSPAREND

DOSIERTRICHTER

- Praktisch für die schnelle und präzise Befüllung von Formen und Gläsern.
- Für flüssige Produkte geeignet.
- Blitzschneller Auf- und Abbau.
- Ständer aus rostfreiem Draht mit Ø von 8 mm als Extra.
- Im Lieferumfang enthalten:
- 2 austauschbare Düsen, Ø der Öffnungen 3 und 6 mm.
- 1 Endstück mit dem Ø 8 mm ohne Düse.

cl	Ø mm	Gesamte L mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
190	185	180	0,960	258825	
Ständer	140	215	-	116515	

NEW!



2 IN 1



PROBIERLÖFFEL MIT PINZETTE
Edelstahl.

L mm	H mm	Best. Nr.	Preis
170	25	652010	



DEKORIERSPENDER

Schmalere Aussparung, perfekt für Dekorationen. Mit Verschlusskappe. Flexible Flasche aus Polyethylen.

H mm	Ø mm	cl	Best. Nr.	Preis
195	60	25	116434	



KREIEREN SIE WAHRE GEMÄLDE!



EDELSTAHL-TGARNITURLÖFFEL ZUM AUFMALEN VON DEKOREN

Set aus 2 Löffeln L 230 und 190 mm. Garnieren Sie Ihre Teller ganz einfach mit leckeren Farbtupfern. Der große Garniturlöffel: ideal zum Zeichnen von Punkten und breiten Linien. Mit dem kleinen Garniturlöffel können Sie Schriftzüge, Spiralen und majestätische Bogen zaubern.

	Best. Nr.	Preis
2er-pack	116436	



GEFÄSS ZUM BEFÜLLEN DES GARNITURLÖFFELS

Fässchen aus SAN, das die Sauce für ein leichteres Auftanken der Feder am Boden hält. Rand aus Silikon zum Abstreifen des Löffels.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
75	55	116437	



NICHT ZU STARK WÜRZEN !



ÖLSPRÜHER

Sprüht mittels der per Hand betätigten Pumpe eine feine Ölschicht auf Salate, Fleisch und Fisch. Kann auch zum Einfetten von Platten und Formen verwendet werden. Mit Filter für die Verwendung von aromatisierten Ölen mit Kräutern, Gewürzen etc. Korpus aus Glas.

Ø mm	H mm	ml	Best. Nr.	Preis
62	181	170	661404	



KOCH-ZANGE

Präzise Handhabung für die Verzierung von Tellern.

L mm	B mm	Modell	Best. Nr.	Preis
145	10	Gebogen	652012	
150	7	Gerade	652020	
200	25	Versetzt	652021	
300	12	Gerade	652013	
350	40	Gebogen	652022	



© Eric Ferot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



KLEINES SCHAUFELBLATT ANGEKNICKT

Ideal für Präzisionsarbeiten in der Küche, Chocolaterie oder Coniserie. PP-Griff.

L mm	L Nutz mm	B mm	Best. Nr.	Preis
220	90	20	112609	



SCHAUFELWENDER

Aus rostfreiem Edelstahl. Angespitzter und rutschsicherer Polypropylengriff.

L mm	B mm	Gesamte L mm	Best. Nr.	Preis
Zum Frittieren, Schaufelteil				
163	80	293	072045	
Flexibel, voll				
100	60	278	072040	



MINI-ZANGE AUS EDELSTAHL

Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten:
 - Anrichten von Speisen auf dem Teller in der Küche.
 - Servieren von Gewürzen an Buffets.
 - Servieren von Karamellbonbons, Pralinen usw. im Geschäft.

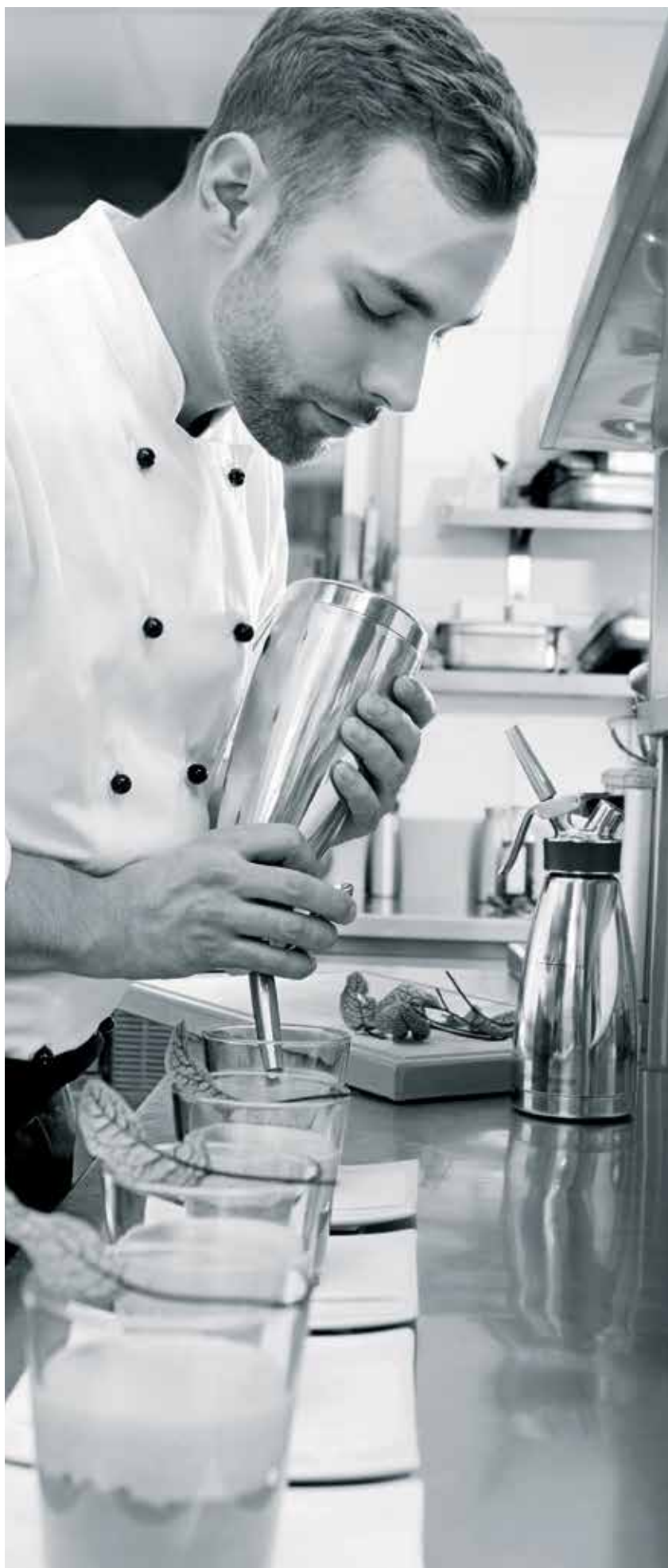
L mm	B mm	Modell	Best. Nr.	Preis
115	17	Flach	652033	
115	24	Eichenblatt-Design	652035	
175	30	Eichenblatt-Design	652014	



KÜCHENGABEL, KLEINES MODELL

Gestanzte und vakuumgehärtete Klinge. Angespitzter schwarzer Polypropylengriff.

L mm	Best. Nr.	Preis
130	182160	



SAHNE-SIPHON PROFI WHIP

Professionelle Siphons für kalte Spezialitäten. Lieferung mit einer Tulpen- und einer gerillten Tülle (mit Gewinde, aus rostfreiem Stahl), Kartuschenhalter und Bürste zum Reinigen. Ventil und Anschlussfahne für eine schnelle und gründliche Reinigung abnehmbar. Korpus aus gebürstetem rostfreiem Stahl; Kopf aus rostfreiem Stahl.

cl	Best. Nr.	Preis
50	044176	
100	044178	



THERMO WHIP

ISOTHERM-SIPHON "THERMO WHIP"

Doppelwandige Vakuumflasche mit besten Thermoeigenschaften: für kalte (bis zu 8 Std.) und warme Produkte (bis zu 3 Std.). Hält vor allem Schlagsahne perfekt frisch. Macht Wasserbäder zum Warmhalten überflüssig.

cl	Best. Nr.	Preis
50	672046	



THERMO-SIPHON "XPRESS"

Stehend, Belüftungssystem mit Rohr für eine leichte Entnahme des Inhalts durch Drücken des Knopfs. Doppelwandige, isolierende Vakuumflasche. Kaltes bleibt bis zu 12 Std. kalt, Warmes bis zu 3 Std. warm. Rutschfester Halter. Verstellbare Tülle aus rostfreiem Stahl.

cl	H mm	Best. Nr.	Preis
100	350	044170	
Verlängerungskabel für Rohr		672006	



SIPHONS VOLLSTÄNDIG AUS EDELSTAHL GEFERTIGT, VIELSEITIG EINSETZBAR, SPÜLMASCHINENFEST

Siphons aus edelstahl, Betriebssicherheit, gemäss der norm DF21-901.201



3 VERSCHIEDENE Dekordüsen.



PATRONENHALTER aus rostfreiem Edelstahl, ergonomisch mit rutschfester Silikonbeschichtung.



Silikonband zur SICHEREN HANDHABUNG.

DICHUNG AUS SILIKON mit Ausziehnocke zur mühelosen Reinigung.

KOPFSTÜCK, komplett aus rostfreiem Edelstahl mit montiertem Ventil.

Körper aus GEBÜRSTETEM EDELSTAHL.

MAX.-NIVEAU-ANGABE am Körper als Füllhilfe.



GOURMET WHIP

SIPHON "GOURMET WHIP"

Professionelle Siphons für warme und kalte Spezialitäten. Aufbewahrung im Wasserbad, im Mini-Ofen von Matfer und im Kühlschrank.
25-cl-Siphon, zum Servieren am Tisch geeignet.

cl	Best. Nr.	Preis
100	672039	
50	672043	
25	672044	

Die ISI-Rezepte finden Sie unter www.isi.com wieder



TRICHTER + SIEB AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL

Ideal zum Passieren von Speisen direkt in den Siphon.
Breiter Schacht Ø 32 mm speziell auf den Hals von Siphonflaschen abgestimmt.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	105	672030	



DEKORDÜSEN AUS ROSTFREIEM STAHL

Anpassbar an die Gourmet-Sahnesiphons Thermowhip, Profiwhip. Umfasst: 1 runde, einformige Düse, 1 gezackte Düse, 1 Tulpen-Düse.

	Best. Nr.	Preis
3er-pack Edelstahl Dekordüsen	672038	



DEKORDÜSEN

Anpassbar an die Gourmet-Sahnesiphons Thermowhip, Profiwhip. Umfasst: 1 Adapter, 1 „Röhrchen“-Düse aus rostfreiem Stahl, 1 Rosetten-Düse + 1 viereckige Düse aus Polypropylen.

	Best. Nr.	Preis
3er-pack Dekordüsen	672037	



EINSPRITZNADELN Ø 3 UND 5 MM

Zum Garnieren leichter Schaumspeisen.
Ø 3 mm, L 110 mm ; Ø 5 mm, L 110 mm ; Ø 3 mm, L 40 mm ; Ø 5 mm, L 110 mm.

	Best. Nr.	Preis
4er Satz	672036	



DAS BESTE ERGEBNIS ERZIELEN SIE MIT DEN ISI-SAHNEKAPSELN. AUS STAHL ZU 100 % RECYCELBAR. JEDE KAPSEL MIT FÜLLGARANTIE.



bis zu +20% Portionen

KAPSELN ISI PROFESSIONNELLES

- N2O-Kapseln, neue Füllmenge: 8,4 g.
- Aufschlagen von Sahne mit einer Volumensteigerung von bis zu 20 %*
 - Spart Sahne.
 - Reduziert den Kalorien- und Fettgehalt jeder Portion bei gleichbleibend ausgezeichnetem Geschmack.
 - Reduziert die Kosten pro Portion.
 - Zur Herstellung natürlicher Schlagsahne ohne Zusatzstoffe.
 - Kompatibel mit allen ISI-Siphons und anderen Siphons.
 - Weniger Kapseln zu recyceln.
- * die Ergebnisse können je nach Sahnetyp und Fettgehalt variieren.

	Best. Nr.	Preis
Packung mit 10 Kapseln	044181	
Packung mit 24 Kapseln	044184	
Packung mit 50 Kapseln	044186	



NEW!

SIPHON-UNTERSTÜTZUNG ISI

Beschwerte Standfüße. Kompatibel mit allen iSi-Siphons aus Edelstahl: Gourmet, Thermo Whip und Cream Whip. Siphon stets einsatzbereit, ohne dass er zwischen den Anwendungen geschüttelt werden muss.

H mm	B mm	Best. Nr.	Preis
160	115	672106	



ISI-SCHUTZHÜLLE

Schützt die Hände beim Hantieren mit der ISI-Edelstahlflasche vor Hitze, wenn diese in Verbindung mit im Wasserbad oder Wärmeschrank erwärmten Zubereitungen benutzt wird. Silikonhüllen. Erhältlich für die Siphons Gourmet Whip 0,5 und 1 L.

L	U.V.	Best. Nr.	Preis
0,5 L	1	672103	
1 L	1	672104	



KLEINE HEIZKAMMER

Wärmeschrank zum Warmhalten von Espuma-Siphons 'Gourmet iSi', Pistolen für den Konditorgebrauch, Schokoladenfarbstoffen. Thermostat von 30 bis 80 °C einstellbar. 30 °C: Schokolade, 45 °C: Überzüge, 65 °C: Siphons, 80 °C: Saucen. Heißumluft für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. Kleinformat zum Platzieren auf Arbeitsflächen oder zur Befestigung an der Wand. Integrierte Steckdose für das Anschließen von Sprühpistolen. Speicherfähigkeit: bis zu 4 Siphons à 1 l oder 6 Siphons à 0,5 l. Durchsichtige Tür. Isolierende Konstruktion ganz aus rostfreiem Stahl. Gewicht: 16 kg. Wird mit Drahtgitter aus Edelstahl GN 1/2 geliefert. Leistung: 400 W - 230 V einphasig. 50 Hz.

L Innen mm	T. Innen mm	H Innen mm	L Auß. mm	T. Auß. mm	H Auß. mm	Best. Nr.	Preis
330	270	400	400	425	534	675007	

Rapid'infusion: Aromen in Kälte in Flüssigkeiten in den 2 Min. ziehen lassen



DURCH DEN KALTEN
AUFGUSS WIRD
DER FRISCHE
UND NATÜRLICHE
GESCHMACK DER
PRODUKTE BEWAHRT



Mit einem Gourmet-Whip-iSi-Siphon und den N₂O-Kapseln zu verwenden. Mit dem Set Rapid'Infusion können Flüssigkeiten mit festen Aromastoffen aromatisiert werden: Obst, Gewürze, Aromen.

Der Zubehörsatz enthält:
- 1 Siebträger aus 100 % Silikon
- 1 Sieb aus 100 % Edelstahl
- 1 Entlüftungsrohr aus 100 % Edelstahl
- 1 Silikonrohr aus 100 % Silikon
- 1 Reinigungsbürste

	Best. Nr.	Preis
Set RAPID'INFUSION	672090	

Schritt für Schritt

Gas tritt aus der Kapsel aus und gelangt in den iSi-Siphon, wodurch Flüssigkeit und Gas unter hohem Druck in die feste Substanz eindringen können. Wenn man den Druck verringert, bildet das Gas Blasen und transportiert so die Aromen des Bestandteils weiter. So wird das Aroma in der Flüssigkeit verteilt.



- 1** | **Mit der Flüssigkeit und der festen Substanz füllen:**
Zutaten bis zur maximalen Füllhöhe in den iSi Gourmet Whip einfüllen.



- 2** | **Kapselhalter aufschrauben:**
Den Kapselhalter mit einer iSi-Schlagsahne-Kapsel senkrecht auf den iSi-Siphon aufschrauben.



- 3** | **Druck ablassen:**
Mit Hilfe des Hebels schnell entlüften.



- 4** | **Zubereitung einfüllen:**
Die aromatisierte Flüssigkeit durch den Trichter und das iSi-Sieb in einen Behälter gießen.



Für ein mit Rosmarin aromatisiertes Öl (1L Siphon):
- 1 L Olivenöl.
- 4 bis 5 Zweige frische Romarion.

Folienspender



SICHERES ABSCHNEIDEN

- Sauberes und schnelles Schneiden mittels Stellrad.
- Leichtes Anbringen. Für Rollen mit jedem Durchmesser geeignet.
- Folienrollen werden nach dem Abschneiden so gehalten, dass das nächste Stück leicht ergriffen werden kann.
- Robuste Konstruktion aus rostfreiem Stahl, Aluminium und Verbundwerkstoff.



KOMPLETTES SABRE OHNE PAPIER

Professioneller Spender und Schneider für Papier und Folie. Breite 450 mm.

L mm	T mm	H mm	Modell	Best. Nr.	Preis
590	212	140	Sabre 450	960345	

EINZELTEILE

Modell	Best. Nr.	Preis
Schneidrad mit Clipbefestigung	960392	
Stretchfolie 450 mm	960216	
1 Rolle Exopap-Backpapier	320205	
1 Aluminiumrolle	718202	

Schritt für Schritt



1 | Ziehen.



2 | Schließen.



3 | Schneiden.



BAMIX GASTRO STABMIXER

Für eine professionelle Nutzung:

- Rührer: Schneiden und Zerkleinern.
- Schneebesen: Mischen und Schlagen von Eiweiß und Sahne, Zubereitung von Saucen, Suppen etc.
- Mischer: Mischen und Emulgieren von Mayonnaise, Saucen und cremigen Speisen.
- Leistungsstarker Motor.

1,80 m langes Spiralkabel. 230 Volt einphasig, 50-60 Hz.



GASTRO 200 SCHWARTZ

L Rohr mm	Gesamte L mm	W	Gschw. U/Min 1	Gschw. U/Min 2	Gewicht Kg	Stckr	Best. Nr.	Preis
185	395	200	10000	17000	1	EU	210357	

WEIß BAMIX MIXER M140

Zum Mixen, Vermischen, Hacken und Emulgieren.

- Lieferung mit Flügelmesser (zum Zerkleinern und Passieren), Schneebesen (zum Emulgieren) und Mischer.
- Wandhalterung und Behälter mit Skala.
- 230 Volt einphasig. 50/60 Hz.



L Rohr mm	Gesamte L mm	W	Gschw. U/Min 1	Gschw. U/Min 2	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
140	360	140	7000	12000	0,930	EU	210355

	Best. Nr.	Preis
Messbecher 600 ml	210360	
Deckel für Behälter	210361	
Wandbefestigung	210362	
Schneebesen-Messer	210363	
Mischer-Messer	210364	
Sternmesser	210365	
Fleischmesser	210366	



FINDEN SIE STANDMIXER IM KATALOG



GASTRO 200 WEIß

L Rohr mm	Gesamte L mm	W	Gschw. U/Min 1	Gschw. U/Min 2	Gewicht Kg	Stckr	Best. Nr.	Preis
185	395	200	10000	17000	1	EU	210358	
185	395	200	10000	17000	1	UK	210359	

GASTRO 350 WEIß

L Rohr mm	Gesamte L mm	W	Gschw. U/Min 1	Gschw. U/Min 2	Gewicht Kg	Stckr	Best. Nr.	Preis
285	495	350	16000	19000	1,2	EU	210370	
285	495	350	16000	19000	1,2	UK	210371	

- Stabile Verarbeitung mit Motorblock aus rostfreiem Edelstahl.
- Leistungsfähiger Motor zur Optimierung der Mixzeit.
- Sicherheitsglocke Ø 125 mm und Schneidmesser aus rostfreiem Edelstahl, beide abnehmbar für eine leichte Reinigung.

- Der ergonomische Griff lässt das Gerät gut in der Hand liegen.
- Stromversorgung: 230 V mono 50 Hz.
- Lieferung mit Wandhalter aus Edelstahl.



MIXER MICROMIX

2 Geräte in 1:

- Der Aeromix, Gerät für die schnelle Herstellung von Emulsionen mit Volumen und ausgezeichneter Festigkeit.
- Das Messer: Für Suppen und Saucen in kleinen Mengen.

Leistung: Kräftig und leise.

Haltbarkeit: Rohr, Sturz, Zwinge und Werkzeuge aus Inox.

Ergonomie: Geschwindigkeitseinstellung, Spiralzug.

Hygiene: Abbau von Rohr und Werkzeugen für leichte Reinigung.

L Rohr mm	Gesamte L mm	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
165	430	220	230	50	186905	



283787

460560

210534
210535

186902
210545

186903

210595

186904

Modell	L Rohr mm	Gesamte L mm	Liter	Gschw. U/Min	Gewicht Kg	W	Best. Nr.	Preis
Mini MP 240 V.V.	240	535	Besondere kleine Zubereitung	2000 bis 12500	1,5	290	283787	
CMP 300 V.V.	300	660	30	2300 bis 9600	3,1	350	460560	
MP 350 ultra	350	740	50	9500	4,6	440	210534	
MP 350 ultra V.V.	350	740	50	1500 bis 9000	4,8	440	210535	
MP 450 ultra	450	840	100	9500	4,9	500	186902	
MP 450 ultra V.V.	450	840	100	1500 bis 9000	5	500	210545	
MP 550 ultra	550	940	200	9000	5,2	750	186903	
MP 350 ultra combi	350	mit Rohr 790 mit Schneebesen 805	50	1500 bis 9000 in mixer 250 bis 1500 in Schneebesen	5,9	440	210595	
MP 450 ultra combi	450	mit Rohr 890 mit Schneebesen 840	100	1500 bis 9000 in mixer 250 bis 1500 in Schneebesen	6,5	500	186904	



Die ideal Lösung für die Profigastronomie

2 Geräte in 1!

- Cutter : Hackfleisch, Füllungen, Kräuterbutter, Kneten, vieles mehr und zum Zerkleinern von Trockenfrüchten geeignet.
- Gemüseschneider : Vielzahl an Gemüse- und Obstzuschnitten bei der Zubereitung von Salaten und Sandwich.
- Optionale Zitronenpresse.
- Asynchronmotor, einphasig, 230 V/50 Hz.
- Geschwindigkeit von 1500 U/min.



R101 XL
1,9 liter-Behälter. Lieferung mit 2-mm-Schneidscheibe, 2-mm-Raspel-Scheibe und einem glatten Messer. Impulsfunktion.

L mm	B mm	H mm	W	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
220	280	720	450	10	120440	



IMPULSFUNKTION

R201 XL
2,5 liter-Behälter. Lieferung mit 2-mm-Schneidscheibe, 2-mm-Raspel-Scheibe und einem glatten Messer. Impulsfunktion.

L mm	B mm	H mm	W	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
220	280	720	550	10	210731	



PACK MIT 4 SCHEIBEN R301
Pack mit 4 scheiben: Scheiben 2 und 4 mm, Hobel 2 mm und Julienne 2 x 2 mm.
Pack mit 5 scheiben: Scheiben 2 und 4 mm, Hobel 2 mm und Julienne 4 x 4 und 8 x 8 mm.

	Best. Nr.	Preis
4er-Pack scheiben	210719	
5er-Pack scheiben	211013	



MESSER FÜR R101 / R201 / R101XL / R201XL

	Best. Nr.	Preis
Gezahntes Messer	210712	
Glatte Messer als zusätzliches Zubehör	120412	



R301 ULTRA

- Geschwindigkeit von 1500 U/min..
- Impulsfunktion.
- Schnittleistung von 3,7 L mit glattem Messer.
- Gemüseschneider mit großem halbkreisförmigem Einfüllschacht + zylinderförmigem Einfüllschacht Ø 58 mm.
- 4 Schneidscheiben werden geliefert: Schneidscheiben 2 und 4 mm, Raspelscheibe 2 mm und Streifenscheibe 2x2 mm.
- Optionale Sammlung aus 23 Edelstahl.
- Eignet sich für Betriebe mit bis zu 80 Gedecken.
- Edelstahlcutter . Gemüseschneider aus Verbundwerkstoff.

L mm	B mm	H mm	W	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
325	300	550	650	16,1	280001	



R402

- 2 Geschwindigkeiten von 500 und 1500 U/min..
- Impulsfunktion.
- Schnittleistung von 4,5 L mit glattem Messer.
- Gemüseschneider mit großem halbkreisförmigem Einfüllschacht + zylinderförmigem Einfüllschacht Ø 58 mm.
- Optionale Sammlung aus 28 Edelstahl.
- Möglichkeit zur Herstellung von Fritten und Obstsalat.
- Eignet sich für Betriebe mit bis zu 100 Gedecken.

L mm	T mm	H mm	W	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
320	304	550	750	20,5	405948	



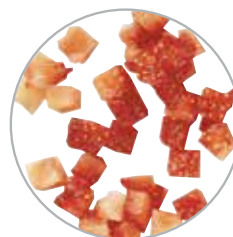
ENTSAFTER FÜR R301 UND R402

Best. Nr.	Preis
210702	



R301 UND R301 ULTRA ZUBEHÖRE

	Best. Nr.	Preis
Extra plain knife	120425	
Gezahnte Klinge „speziell für Petersilie“	120426	
Sägeklinge	210715	



POMMES FRITES UND WÜRFEL/MISCHGEMÜSE KIT R402

Umfassend 1 Schneidscheibe + 1 Gate. Edelstahl.

	Best. Nr.	Preis
Würfel kit 8 x 8 mm	210738	
Pommes frites kit 8 x 8 mm	210741	
NEW! Pommes frites kit 10 x 10 mm	190774	



GEMÜSESCHNEIDER CL50

Für Gastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung. Ermöglicht die Herstellung von Scheiben, Raspeln, Würfeln, Stiften aller Arten auch von schwierigstem Schnittgut.

Mit 2 Einfüllschächten, 1 breiten Schacht und 1 runden Schacht Ø 58 für das Lange Gemüse. Leistungsfähiger Asynchronmotor mit magnetischer Sicherheitsabschaltung und Motorbremse. Automatische Wiedereinschaltung über den Stößel.

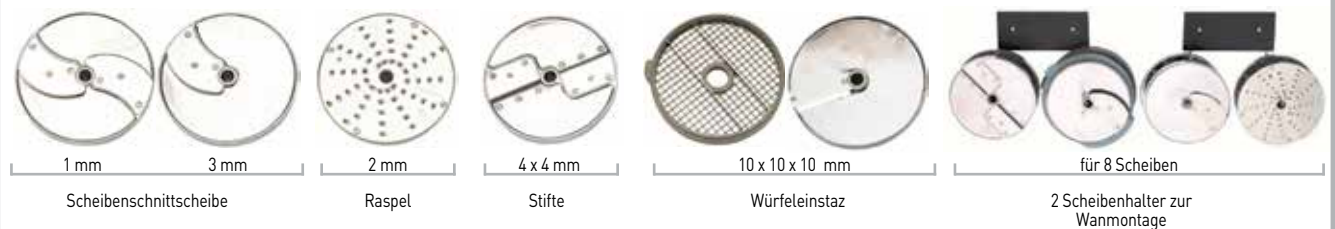
Motorblock aus Polycarbonat. Metallbehälter und -deckel.

1 Geschwindigkeitsstufe: 375 U/Min.

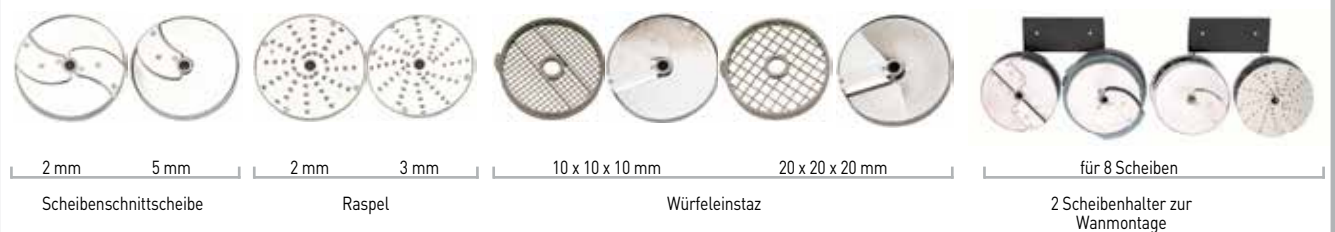
Lieferung ohne Schneidscheiben.

L mm	B mm	H mm	W	Kg	V	Hz	Best. Nr.	Preis
350	320	590	550	19,8	230	50	210801	1698,00

GASTRONOMIEPACK



ALLGEMEINPACK



SCHNEIDSCHEBEN-SORTIMENT FÜR CL50

- 6er-Pack Schneidscheiben für die Gastronomie:

Scheiben 1 mm, 3 mm; Raspel 2 mm; Stifte 4x4 mm; Würfel/Mischgemüse: Scheibenschnitt 10 mm + 2 Würfleinsatz 10x10 mm. Mit Scheibenhalter zur Wandmontage.

- 8er-Pack Schneidscheiben für die Gemeinschaftsverpflegung:

Scheiben 2 und 5 mm; Raspel 2 und 3 mm; feine Würfel/Mischgemüse: Scheibenschnitt 10 mm + Würfleinsatz 10x10 mm; Würfel: Scheibenschnitt 20 mm + 2 Würfleinsatz 20x20 mm + Scheibenhalter zur Wandmontage.

	Best. Nr.	Preis
6er-Pack Schneidscheiben	210803	
8er-Pack Schneidscheiben	210804	

Einzelne Schneidscheiben	Best. Nr.	Preis
Scheibenschnittscheibe 0,6 mm speziell für Mandeln	210820	
NEW! Scheibenschnittscheibe 2 mm	120472	
NEW! Scheibenschnittscheibe 3 mm	120474	
Scheibenschnittscheibe 5 mm	210826	
NEW! Rapper Scheibe 1,5mm	120480	
NEW! Rapper Scheibe 2mm	120482	
NEW! Rapper Scheibe 3mm	406969	
Julienne-Schneidscheibe 2,5 x 2,5 mm	283062	
Würfelsatz 8 x 8 mm	210838	
NEW! Würfelsatz 10 x 10 mm	120483	
Würfelsatz 14 x 14 mm	210840	
Scheibenschnittscheibe 5 mm	210843	
Scheibenschnittscheibe Zwiebeln/Kohl 1x26 mm	210853	
NEW! Pommes Ausrüstung 8 x 8 mm	281894	



MÖGLICHKEIT DES SCHNEIDENS
VON FEINEN WÜRFELN UND
WAFFELSCHNITTEN

GEMÜSESCHNEIDER CL50 GOURMET

- Zylinderförmige rotierende Einfüllöffnung D 68 mm für langes Gemüse und Waffelschnitte.
- Große Einfüllöffnung 170 x 72 mm für sperriges Gemüse
- Abnehmbarer Brunoise-Auffangbehälter für kleine Mengen (0,6 l)
- Mehr als 50 Schnittarten möglich (Scheiben optional zur Auswahl)
- Motorblock aus Edelstahl
- Behälter und Deckel aus Metall
- Automatischer Neustart über den Schalthebel
- Rotationsgeschwindigkeit: 375 U/Min.
- Asynchroner 550 W-Motor

L mm	B mm	H mm	W	Kg	V	Hz	Best. Nr.	Preis
615	390	760	550	21,5	230	50	406106	



406814



403363



406969



283062



406107



281895



406108

Einzelne Schneidscheiben - CL50 Gourmet	Best. Nr.	Preis
Waffelschnitt-Scheiben 3 mm	403363	
Brunoise-Ausstattung 2 mm	406107	
Brunoise-Ausstattung 3 mm	281895	
Brunoise-Ausstattung 4 mm	406108	
Wandhalterung für Messer und Scheiben PA-Gehäuse für ein Messer und 2 Edelstahlstäbe zur Ablage der Scheiben	406814	



CUTTER R2

Leistungsstark:
Schnelle und gründliche Herstellung von Hackfleisch, feinen Füllungen, Mischungen und Mousse, Zerkleinern und Kneten.
Präzise: Momentbetrieb auf Knopfdruck.
Belastbar: Starker, asynchroner Motor für eine intensive Nutzung - zuverlässig und langlebig.

Technische Daten:

- Schalter Ein/Aus/Momentbetrieb.
- Magnetischer Sicherheitsschalter und Motorbremse.
- 2,9-l-Behälter aus rostfreiem Stahl.
- Glattes Messer inklusive.
- 1 Geschwindigkeit: 1.500 U/min.
- 550-W- Einphasenmotor. 230 V, 50 Hz. Belüftet.
- Gewicht 10,5 Kg.

H mm	L mm	T mm	W	U/min	Best. Nr.	Preis
350	200	280	550	1500	210711	



EIGNET SICH INSBESONDERE ZUR NUTZUNG IN KONDITOREIEN ZUM ZERKLEINERN VON TROCKENFRÜCHTEN: MANDELN, HASELNÜSSE, NÜSSE ZUR VERARBEITUNG IN KEKSEN, MACARONS, NOUGATZUBEREITUNGEN UND KNUSPRIGEM NOUGATINE.

CUTTER R5 PLUS

2 Stufen.
Motorblock aus Metall. Asynchroner Motor.
Magnetsicherung und Motorbremse.
Mit 5,5-l-Edelstahlbehälter mit Griff und glatter Klinge am Behälterboden.
400 Volt Drehstrom. 50Hz.

H mm	L mm	T mm	W	U/min	Best. Nr.	Preis
490	350	280	1200	1500-3000	211005	



SPEZIELL FÜR MIXTUREN, SINGLE-PORTIONEN VON 80 G BIS 200 G

NEW!



SPEZIELL FÜR MIXTUREN, BIS ZU 10 PORTIONEN À 200 G

NEW!

BLIXER 2

Minutenschnelle Zubereitung von süßen und herzhaften Mixturen. Trockenaufsprühen von Trockenerzeugnissen.
 - Edelstahlbehälter 2,9 l mit Abstreicher
 - Dichter Deckel
 - Messer mit fein gezahnten Klingen
 - Geschwindigkeit 3 000 U/Min.
 - 50Hz.

L mm	B mm	H mm	Kg	W	V	Best. Nr.	Preis
281	210	389	14	700	230	186900	

BLIXER 3

Minutenschnelle Zubereitung von süßen und herzhaften Mixturen. Trockenaufsprühen von Trockenerzeugnissen.
 - Edelstahlbehälter 3,7 l mit Abstreicher
 - Dichter Deckel
 - Messer mit fein gezahnten Klingen
 - Geschwindigkeit 3 000 U/Min.
 - 50Hz.

L mm	B mm	H mm	Kg	W	V	Best. Nr.	Preis
330	210	450	14	750	230	186901	

BLIXER 4 STUFENLOS VERSTELLBAR

Verwendungszweck:
 - Zerkleinerung von Lebensmitteln.
 - Herstellung von feinen Mischungen zum Emulgieren im Siphon.
 - Herstellung von Ganachen und Füllungen aus Schokolade.
 - Verarbeitung großer Mengen an Flüssigkeit dank der großen Behälterhöhe.

Merkmale:
 - Dicht schließender Deckel.
 - Messer mit feinzahnten Klingen.
 - Geschwindigkeit variabel von 300 bis 3.000 U/min, Arbeitskapazität 0,3 bis 2,5 kg pro Vorgang.
 - 4,5-Liter-Behälter aus rostfreiem Stahl mit Kratzer für Behälter und Deckel.

L mm	B mm	H mm	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
226	304	480	1100	230	50/60	210750	



ZENTRIFUGEN



FRISCHER SAFT GANZ NACH BEDARF UND IN GRÖßEREN MENGEN

ENTSAFTER CS600

Prinzip:

Der Entsafter ist mit einer Endlosschnecke ausgestattet, die über einen leistungsstarken, langsam drehenden Motor angetrieben wird (60 U/Min.).

Die Endlosschnecke zerdrückt Obst und Gemüse an der Wand des Siebes, sodass der Saft extrahiert und von Fasern getrennt wird. Die Nährstoffe bleiben erhalten und der so gewonnene Saft bietet eine außergewöhnliche Konsistenz sowie wundervollen Geschmack. Die Säfte oxidieren langsamer als solche, die mit einem Zentrifugensafter gewonnen wurden.

Machen Sie Säfte aus Obst und Gemüse, aber auch aus Blättern (Spinat, Minze, Basilikum, Weizenras etc.) und Wurzeln (Rüben, Möhren, Ingwer etc.) oder stellen Sie Pflanzenmilch (Mandeln, Walnüsse, Sesam etc.) her.

Vorteile:

- Trichter Ø 88 mm: Schnelle Einführung ganzer Früchte, zeitsparend
- Leistungsstarker Motor: Bedienung bis zu 24 Stunden ohne Unterbrechung.
- Ertrag: Bis zu 40 l Saft/Stunde (300 Äpfel)
- System zur Lärmreduzierung (40 bis 50 dB): Geräuscharm.

Merkmale:

Motor 230V, 60 U/Min. Motorblock aus gebürstetem Edelstahl. Abnehmbare Extraktionskopf, leicht zu reinigen. Kopf und Schüssel aus Tritan. Krug und Fruchtfleischfänger aus PET. Hahn mit Anti-Tropf-Ventil.



L mm	B mm	H mm	Poids	W	Hz	Best. Nr.	Preis
200	130	420	9	200	50	210401	
Einkopf-entsafter für CS600						210402	



ENTSAFTER NR. 68.

Intensive Nutzung: für Saftbars, Hotels, öffentliche Einrichtungen, Restaurants, Konditoreien und Eiscafé.

- Durchsatz: 140 l/h.
- Perfekte Filterung mit feinem Sieb (Lochgröße 0,5 mm).
- Starker, leiser Motor.
- Ezy-clean TM: Behälter, Korb und Deckel ohne Werkzeuge abnehmbar.
- Eingießstück auf 228 mm Höhe zum Befüllen von Krügen.
- Extrem breite Rutsche (Ø 79 mm) zur Beförderung fast aller Obst- und Gemüsesorten im Ganzen.
- Auffangbecken für Fruchtfleisch mit hoher Kapazität (14 Liter). Gewicht 25 kg.
- Mit den Lebensmitteln in Berührung kommende Bereich und Korb ganz aus rostfreiem Stahl mit feinem Sieb (0,5 mm) für ein perfektes Filterergebnis.
- Rahmen aus lackiertem Gussaluminium.

B mm	T mm	H mm	V	W	Hz	Best. Nr.	Preis
562	330	606	230	1300	50/60	210353	

Geräte mit geräuscharmen Asynchronmotoren.

Automatischer Einfüllschacht Ø 79mm / Zeitersparnis, da ganze Früchte verarbeitet werden können.

Zentrifugensieb mit Raspelscheibe und Edelstahlfilter.

Edelstahlbehälter.

Ausguss mit Spritzschutzfunktion.

Tropfenfänger für einen sauberen Arbeitsplatz.

Tresterauswurf.

Montage und Demontage ohne Werkzeug für eine einfache Reinigung.

Konstante Drehgeschwindigkeit 3.000 U/min.



ZENTRIFUGE J80 ULTRA

Durchsatz: bis 120 L/Stunde

Tresterauswurf in einen abnehmbaren Behälter, Fassungsvermögen 6,5 L. Höhe unter dem Ausguss: 162 mm.

B mm	T mm	H mm	U/min	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
235	420	505	3000	700	230	50	210351	



**ERWÄRMT NICHT DIE
LEBENSMITTEL
ERHÄLT DIE VITAMINE**



ZENTRIFUGE J100 ULTRA

Durchsatz: bis 160 L/Stunde

Leistungsstarker 1.000 W-Motor.

2 Betriebsmöglichkeiten:

- Dauerauswurf direkt unter der Arbeitsfläche
- Tresterauswurf in einen abnehmbaren Behälter, Fassungsvermögen 7,2 L. Höhe unter dem Ausguss: 256mm (Krug, Blender-Behälter). Gewicht 11 kg.

L mm	T mm	H mm	U/min	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
235	538	596	3000	1000	230	50	210354	

Warm oder kalt: mixen, kneten, hacken, pürrieren, zermahlen, emulgieren, gekocht



SCHÜSSEL MIT VIEL FASSUNGSVERMÖGEN 3,7 LITER. INDIVIDUELLE PROGRAMMIERFUNKTION FÜR REZEPTE. SEHR ROBUSTER MOTOR.

ROBOT COOK – DIE KÜCHENMASCHINE MIT KOCHFUNKTION

Edelstahlschüssel, 3,7 Liter. Fassungsvermögen Flüssigkeit: 2,5 Liter. Heiztemperatur gradgenau einstellbar bis 140 °C. Leistung: 1200 Watt, 2,7 A. Programmierfunktion für 9 Rezepte. Geräuscharm. 5 Drehzahlfunktionen:
 - Drehzahlregelung von 100 bis 3 500 U/min.
 - Turbo-Betrieb mit 4 500 U/min.
 - Momentstufe mit variabler Geschwindigkeit.
 - Verrühren empfindlicher Zutaten bei umgekehrter Drehrichtung des Messers von 100 bis 500 U/min: R-mix®-Funktion.
 - Warmhalten der Zubereitung im Intervallbetrieb: langsame Drehung des Messers alle 2 Sekunden.
 Hochleistungs-Asynchronmotor. Messer mit mikroverzahnten Edelstahlklingen. Messerrückhaltevorrichtung zum leichteren Ausleeren von flüssigen Zubereitungen. Wasserdichter Deckel mit Spritzschutz sowie Schüssel- und Deckelabstreifer. Spülmaschinenfeste Zubehörteile.



L mm	T mm	H mm	kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
226	338	522	13,5	1800	230	50	212530	

AUTOMATISCHES SIEB



AUTOMATISCHES SIEB C80

Herstellung von Säften und Fruchtfleisch, Gemüse-Mousse, Saucenfonds, Krustentier- und Fischsuppen. Außenverkleidung und Trichter aus Edelstahl. Durchgehende Lebensmittelzufuhr. Durchgehende Abfallausfuhr. Lieferung mit einem Sieb mit 1-mm-Lochung. Leistung: 40 bis 60 kg/h. Geschwindigkeit: 1.500 U/min

L mm	B mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
610	360	540	21	650	230	50	210340	



**DIE UNVERGLEICHLICHE
TEXTUR VON IM VAKUUM
GEMIXTEN LEBENSMITTELN**



HOTMIX PRO MASTER

Vorteile:

- Mixt und gart ohne Verfärbung oder Geschmacksveränderung.
- Beseitigt aerobe Mikroorganismen.
- Ermöglicht die Geschmacksverstärkung durch Vakuumreduktion.

Merkmale:

Schüssel mit Fassungsvermögen von 2 Litern. 26 Geschwindigkeitsstufen bis 16.000 U/Min. Arbeitstemperatur von 24 bis 190 °C. 1.800-W-Motor. Heizleistung: 1.500 W. 240V, 50Hz. Vakuum 80-90 %. Transparenter Deckel.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
520	320	320	20	2 L	212507



HOTMIX PRO „GASTRO“ 2L

Der unentbehrliche Kochmixer für Küchen und Konditoreien des Gaststättengewerbes.

- 160 vorprogrammierte Rezepte.
- Schüssel mit Fassungsvermögen von 2 Litern.
- 23 Geschwindigkeitsstufen von 120 bis 12500 U/Min.
- 1500-Watt-Motor.
- 800 Watt Heizleistung.
- 240 Volt einphasig. 50/60Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
258	312	296	13,5		212502



HOTMIX PRO „GASTRO XL“ 3L

Dieses mit einem großen 3-Liter-Behälter ausgestattete Modell verfügt über einen starken und gut belüfteten Motor, der auch eine sehr intensive Nutzung zulässt.

- 160 vorprogrammierte Rezepte.
- Schüssel mit Fassungsvermögen von 3 Litern.
- 23 Geschwindigkeitsstufen von 120 bis 16000 U/Min.
- 1800-Watt-Motor. 1500 Watt Heizleistung.
- 240 Volt einphasig. 50/60Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
320	420	396	18		212503



HOTMIX PRO GASTRO 5L

Merkmale:

Schüssel mit Fassungsvermögen von 4,9 Litern. Edelstahldeckel. 26 Geschwindigkeitsstufen bis zu 8.000 U/Min. Motor: 1.500 W. Heizleistung: 2.100 W. 220-240V, 50/60Hz.



**KÜCHENMASCHINE MIT
VIEL
FASSUNGSVERMÖGEN**

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
520	350	460	36	5 L	212504

Perfekte Zubereitung von Sauce, Englischer Creme oder Zuckersirup ohne ständiges Überwachen

- PRÄZISE: Arbeitstemperatur von -24 °C bis +190 °C (je nach Modell), gradweise regulierbar.
- VIELSEITIG: 26 bedarfsgerechte Arbeitsgeschwindigkeiten.
- NEUARTIG: Programmierung von Hand, Auswahl vorprogrammierter Rezepte, Speichern eigener Rezepte mittels SD-Karte und PC-Software.
- LEISTUNGSSTARK: Je nach Modell 4 bis 12 Stunden im Dauerbetrieb laufen.
- ROBUST: Rahmen, Behälter und Klingen aus rostfreiem Edelstahl, leicht zu reinigen
- PRAKTISCH: Deckel aus Verbundwerkstoff mit während des Betriebs bedienbarem Fülltrichter.
- SICHERHEIT: 4 stoß- und schwingungsdämpfende sowie stabilisierende Füße.



HOTMIX PRO COMBI

Warme und kalte Mischungen.

- Zum Pasteurisieren, Herstellen von Füllungen und Hackfleisch, Emulgieren von Cremes und Mixen von Eis und Sorbets ohne Zerstörung der Aromen.
- 2 abgetrennte Behälter: ein kalter (max. -24 °C) und ein warmer (max. +190 °C) mit Kontrolle der Temperatur.
- Austauschbare Behälter: Leichteres Pasteurisieren durch Wechsel von einem Fach ins andere.

Warmer Bereich:

- 160 vorprogrammierte Rezepte.
- Kapazität des Behälters 2 l.
- 23 Geschwindigkeitsstufen von 120 bis 12.500 U/Min.
- Heizleistung 800 Watt, Motorleistung 1.500 Watt.
- 240 Volt einphasig, 50/60 Hz.

„Breeze“-Zone:

- 160 vorprogrammierte Rezepte für warme Speisen + 80 vorprogrammierte Rezepte für kalte Zubereitungen.
- Kapazität des Behälters 2 l.
- 26 Geschwindigkeitsstufen von 120 bis 8.000 U/Min.
- 1.500-Watt-Motor, 250-Watt-Kompressor.
- 2 x 240 Volt einphasig, 50 Hz

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	Best. Nr.	Preis
740	470	340	40	4350	212506	

Das Rührgerät für Profis, das Arbeitsqualität mit starker Leistung vereint

BEQUEM

- Bedienfeld mit Sensortasten.
- 9-stufiger Einstellschalter:
präzises Arbeiten.

PRAKTISCH

Kippkopf mit Verriegelung in geöffneter
Position: erleichtert das Anbringen und
Abnehmen der Zubehörteile.

VIELSEITIG

Frontanschluss viereckig 10 x 10 mm
für jedes Zubehör.

PERFORMANCE

Schneebeesen, Knethaken und Rührer
(enthalten). Formen für ein effizienteres
Arbeiten.

SICHERHEIT

Schutzabdeckung mit seitlicher
Öffnung: sichere Handhabung
und einfaches Hinzufügen von
Zutaten bei laufendem Gerät.

ERGONOMISCH

Runder Boden: macht die Verarbeitung auch
kleiner Mengen und ein effizientes Kneten
möglich.

HYGIENE

Form ausgearbeitet für eine perfekte
Reinigung.

ROBUST

Der Rahmen aus poliertem Metall verleiht
dem Gerät große Stabilität.



8 L

5 L

MEHRWERTIG
5-LITER-RÜHRGERÄT



AUSGEARBEITET FÜR EINE INTENSIVE NUTZUNG IN KONDITOREIEN, FEINKOSTGESCHÄFTEN, RESTAURANTS UND KLEINEN GROSSKÜCHEN.

Alphamix 8 Liter kann :

- bis zu 4 kg Teig KNETEN (60 % Feuchtigkeit),
- bis zu 20 Eiweiß (500 g) in Rekordzeit SCHLAGEN,
- bis zu 1,5 kg weiche Butter VERMENGEN.



Asynchronen Motor für intensive Nutzung, der für große Zuverlässigkeit und Langlebigkeit sorgt, entsprechend des Fassungsvermögens des Behälters.

Zubehör aus rostfreiem Edelstahl.

Gewicht Kg	W	V	Hz	Stckr	Best. Nr.	Preis
18,6	700	230	50	CE	210660	
18,6	700	230	50	UK	210662	



Alphamix 5 Liter kann:

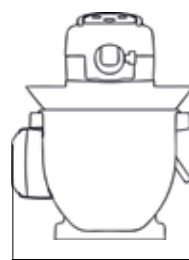
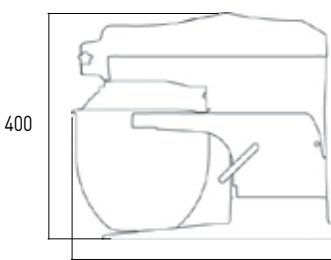
- 600 g bis zu 1,2 kg Brotteig KNETEN (60 % Feuchtigkeit),
- Von 1 nacht 8 Eiweiß (240 g) schlagen und 4,5 Liter Eischnee erzeugen,
- MIT DEM FLACHRÜHRER bis zu 2,1 kg Zuckerteig oder 1 kg weiche Butter VERMENGEN.



Robusten drehmomentstarken Motor ausgestattet, der eine unvergleichliche Arbeitsleistung liefert.

Schneebeesen, verbesserte Form der Drähte für ein effizienteres Verarbeiten von kleinen Mengen.

Gewicht Kg	W	V	Hz	Stckr	Best. Nr.	Preis
17	550	230	50/60	CE	210655	
17	550	230	50/60	UK	210657	



400
465
318
ABMESSUNGEN ALPHAMIX 5 ET 8 LITRES



PATENTIERTER KNETHAKEN GARANTIERE EINE PERFEKT DURCHGEKNETETEN TEIG





CHOPPER ZUBEHÖR FÜR KITCHENAID

Mit den Küchenmaschinen Alphamix, KitchenAid und Robot-Coupe kompatibel. Professioneller Schnitt.

- Komplette Ausstattung.
- Körper und Boden aus Aluminiumguss.
 - Messer und Gitter Ø 60 mm aus rostfreiem Edelstahl.
 - Messer mit 4 Klingen.
 - 3 Gitterroste Ø 3 / 4,5 und 8 mm.
 - Zubehör zum Stopfen von Chipolatas (Ø 10 mm) und Würstchen (Ø 20 mm).
 - Stößel und Reinigungsbürste aus Kunststoff.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
221	139	212	210073	



1. 3 SCHNEIDE-/REIBE-KEGEL

Ausschließlich passend für Rührgeräte von KitchenAid. Schneidet oder raspelt schnell und einfach Gemüse, Käse uvm. Drei Zylinder leicht austauschbar und einfach zu reinigen. Zylinder zum Schneiden (3 mm), Zylinder zum Reiben (4 mm und 6 mm). Stößel 2 in 1. Bietet ideale Schnittleistung für Obst und Gemüse mit großem und kleinem Durchmesser (Gurken, Karotten etc.). Praktischer Aufbewahrungskoffer. Einfacher Zugriff und optimale Lagerung.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
102	208	203	210055	

2. 3 ZUSÄTZLICHEN REIBE-KEGELN

Zylinder zum Schneiden (3 mm), Zylinder zum Reiben (4 mm und 6 mm).

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
123	81	210155	



SATZ MIT 3 NUDELROLLEN

Passend für Kitchenaid und Alphamix. Bestehend aus:

- 1 glatten Rolle (Lasagne, Tortellini, Raviolis)
- 1 Tagliatelles-Rolle (Nudelbreite 6,5 mm)
- 1 Linguini-Rolle (Nudelbreite 1,5 mm).

Nutzbreite der Rollen: 145 mm.

Die glatte Rolle verfügt über einen Stellknopf zur Einstellung der Nudelteigdicke (9 Positionen). Edelstahl.

Best. Nr.	Preis
210054	



FLEISCHWOLF MIT WURSTTRICHTER

Mit 2 Hackscheiben Loch-Ø 4,5 und 9 mm, 1 Mörser.

Best. Nr.	Preis
Zerhacker allein + 2 Gitterscheiben	210051



OBSTPRESSE

Für Zitronen, Orangen, Grapefruits usw.

Best. Nr.	Preis
Obstpresse	210057



210010



NEW!

183956



KITCHENAID RÜHRGERÄT K5 SUPER

- Die einzelnen Teile bewegen sich planetenartig. Es existieren folgende Funktionen:
- Heben/Senken der Schüssel über eine Kurbel.
- 6 verschiedene Geschwindigkeiten (kneten, mischen und schlagen).
- Aufsatz mit allen Kitchenaid-Zubehörteilen kompatibel.
- Lieferung mit 3 Werkzeugen: Schneebesen aus rostfreiem Stahl, Flachrührer und Kneithaken.
- 4,8-Liter-Schüssel aus rostfreiem Stahl mit Griff.
- Transparenter Schutzring mit Ausguss.
- Robuster, stabiler Rahmen aus Gussstahl.
- Arbeitskapazität: Schlagsahne 1 l, Brotteig 2 kg, Eiweiß 12 Stück.
- Leistung 315 Watt. 220/240 Volt einphasig. 50/60 Hz.

H mm	B mm	T mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
411	264	338	12	210010	
411	264	338	12	183956	



KITCHENAID RÜHRGERÄT K45

- Kippbarer Kopfteil zum einfachen Entnehmen des Behälters und Wechseln der Zubehörteile.
- 6 Geschwindigkeiten möglich.
- Aufsatz mit allen Kitchenaid-Zubehörteilen kompatibel.
- Lieferung mit Schneebesen aus rostfreiem Stahl, Flachrührer und Kneithaken.
- Ausgussring.
- 4,3-Liter-Schüssel aus rostfreiem Stahl.
- Arbeitskapazität: Schlagsahne 1 l, Brotteig 2 kg, Eiweiß 12 Stück.
- Leistung 275 Watt. 220/240 Volt einphasig. 50/60 Hz.

H mm	B mm	T mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
350	220	360	9,3	210030	



KNETMASCHINE 10 LITER

- Knetkapazität: 4 kg harter Teig.
- Zubereitung von Teig für Brot, Pizza und Churros und Vermengung von Hackfleisch.
- Geneigte Gabel und durch das Kneten des Teigs rotierende Schüssel.
- 10-Liter-Schüssel und klappbare Gabel können entfernt werden.
- Transparente, unzerbrechliche Sicherheitshaube.
- Sehr stabiler Sockel aus Gussaluminium, Gabel und Schüssel aus rostfreiem Stahl.
- Asynchroner Motor 600 Watt/230 Volt einphasig. 50Hz.

H mm	B mm	T mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
420	350	500	17	212007	

FLEISCHWOLF UND WURSTFÜLLER



WAS IST UNTER DEM SYSTEM „ENTERPRISE“ ZU VERSTEHEN? HIERUNTER VERSTEHT MAN EIN EINFACH-SCHNITT-HACK-SYSTEM: 1 MESSER + 1 LOCHSCHEIBE MIT HALBRUNDEN EINKERBUNGEN.

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF NR. 12/12

- Robustes Gerät zur Herstellung kleinerer Mengen.
- Stundendurchsatz: ca. 160 kg.
- Leichtes Ausbauen der einzelnen Teile zur Reinigung im Geschirrspüler.
- Korpus des Fleischwolfs abnehmbar, aus rostfreiem Stahl, Ø 70 mm, für Profis.
- Mit 1 Schneidmesser aus rostfreiem Edelstahl und 3 Hackscheiben aus rostfreiem Edelstahl mit Löchern von 3-4,5 und 8 mm Durchmesser.
- Aufnahmeplatte aus rostfreiem Edelstahl. Schraube ohne Ende aus Verbundwerkstoff. Gehäuse aus rostfreiem Stahl.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	H	Best. Nr.	Preis
260	350	420	19	600	230	50/60	186206	1299,00



KOMPAKT UND VIELSEITIG

TRANSFORMA® FLEISCHWOLF

Geeignet für kleine Herstellungsmengen. Bajonettverschluss für eine einfache Umwandlung der Lebensmittel. Hoher Stand für das Platzieren von Tellern und Behältern zum Auffangen. Befestigung durch Saugnapf oder Zwinge für Arbeitsplatte bis zu 80mm Dicke.

Im Lieferumfang enthalten:

- 2 perforierte Edelstahlplatten Ø 4,5 mm und 7 mm.
- ein Edelmessmesser mit selbstschärfender Klinge.
- ein Würsttrichter
- ein Aufsatz speziell für Konditorwaren mit 5 Motiven.
- ein Schieber.



L mm	B mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	290	100089	



KOMPAKT UND LEISTUNGSSTARK

FLEISCHWOLF TC12

- Vorteile:
- Leistungsstarker Motor.
 - Robuste Maschine.
 - Stundendurchsatz 120 kg/h.



Merkmale:
Korpus, Endlosschnecke, Scheiben und Messer aus rostfreiem Stahl AISI304. Gehäuse aus Edelstahl.
3 Lochscheiben D70 Typ Supinox, Löcher D 8, 6 und 3,5 mm
Selbstschärfendes Messer mit 4 Klingen.
Abnehmbares Tablett aus Edelstahl.
Stopfer aus PE.
Würstfülltrichter D 15 mm

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
400	190	410	30,5	550	220/240	50/60	215602	



HACKSTEAKFORM

Edelstahl, Kunststoffgriff. Gesamt 150 g-Steak.

L mm	B mm	Gesamte L mm	Form	Best. Nr.	Preis
115	80	390	ovalen	215420	
110	110	350	runden	215421	



OVAL HACKSTEAKFORM

Packung mit 1000 Blättern.

	g/m ²	Form	Best. Nr.	Preis
L 110 mm B 80 mm	32	ovalen	100105	
Ø 100 mm	32	runden	100104	



WURSTFÜLLER

Waagrecht, Volumen 5 kg.

Zylinder aus rostfreiem Edelstahl 18/10, Kolben aus Nylon mit O-Ring. Mechanik und Getriebe aus Aluminium. Sockel aus rostfreiem Edelstahl. Abnehmbare Kurbel zum 2-stufigen Antrieb der Zahnstange: 1 langsame Stufe zum Füllen, 1 schnelle Stufe für den Kolbenrücklauf. Geeignet für alle Brätarten und Füllungen. Mit Trichterrohr Ø 11, 18, 25 und 33 mm.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
580	215	175	11	215605	



MIXER NR. 37

- Für den intensiven Gebrauch.
- Zum Vermischen und Zerkleinern von warmen und kalten Zutaten.
- Leiser, leistungsstarker Motor mit mehreren Geschwindigkeiten.
- Sehr widerstandsfähige Messer.
- Sicherheitssystem Santosafe® fixiert den Deckel auf dem Behälter: freihändige Nutzung.
- Gewicht: 11 kg
- Verschiedene Geschwindigkeiten: 0 bis 1.800 U/min.
- Maße Sockel + Behälter: 303 x 220 x H 580 mm.
- 220-240 V, 50/60 Hz.

	Best. Nr.	Preis
Motorbasis allein	212011	
2 Liter-Gefäß, Inox	212022	
4 Liter-Gefäß, Inox	212014	



KÄSEREIBE

- 3-mm-Reibscheibe für Gruyère.
- Leistung pro Stunde: etwa 50 kg.
- Sicherheit: Motor wird bei Öffnung der Lade und des Hebels angehalten.
- Zusätzliche Scheiben als Extra (für Erdnüsse, Fondue, Früchte etc.).
- Sockel aus lackiertem Aluminium, abnehmbares Gehäuse. Scheiben aus rostfreiem Stahl, Lade aus PMMA.
- Motor: 600 W, 230 V, 50 Hz.

	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Käsereiber	450	250	350	120615	
Scheibe für Edamer				120625	
Scheibe für Parmesan				120627	
PMMA-Schublade, 800g				120629	



FRUCHTPRESSE LIMONA

Dank des Hebeleffektes können die Früchte ohne Kraftaufwand gepresst werden. Einsatz aus Plastik. Hauptstück aus Aluminiumguss mit spülmaschinenfester Spezialbeschichtung.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
240	115	70	072900	



Elektrische vertikale Schneidemaschinen, deren Aussehen an konventionelle Schneidemaschinen mit Rädern erinnert. Ordentliche Fertigung von Hand, Maschinen für intensive Nutzung.

Vorteile der Produkte:

- Rahmen aus lackiertem Gusseisen.
- Wagen und Mechanismus aus poliertem Gusseisen und Edelstahl.
- Abnehmbarer Wagen.
- Klinge aus verchromtem Stahl. Schnittstärke von 0 bis 14 mm.
- Klingendrehgeschwindigkeit: 210 U/min.
- Stromkabel 150 cm.
- Integrierte Schleifvorrichtung.
- 230 V, einphasig 50 Hz.



ARBEITSERGONOMIE/
SCHNEIDKAPAZITÄT



Andere Farbtöne auf Anfrage erhältlich.

2 Klinden- durchmesser	kreisförmig	rechteckig
300 mm	200 mm	270 x 210 mm
350 mm	240 mm	320 x 245 mm

Optional: Fuß aus lackiertem Gusseisen mit Trägerplatte und Zugriffsklappe mit im Fuß integriertem Schuko-Stecker IP 65.

AUFSCHNITTMASCHINEN

Farbe	Klinge Ø mm	L x B x H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.
●	300	570 x 520 x 500	27	211635
●	350	795 x 640 x 660	47	211640

STANDFUß FÜR AUFSCHNITTMASCHINEN

Für das modell	Farbe	H mm	L mm	B mm	Gewicht Kg	Best. Nr.
211635	●	778	516	376	49	211650
211640	●	778	626	446	50	211651



Produktvorteile:

- Präzise, auf den Zehntel Millimeter genaue Einstellung der Schnittstärke für hauchdünne Schinkenscheiben.
- Konkaves Messer, das die Bewegung der Hand und des Messers genau abbildet, ohne das Fleisch zu erwärmen.
- Für die schnelle und einfache Reinigung kann das Gerät komplett auseinandergelassen werden.
- Integrierte Schleifvorrichtung.
- Benutzerdefinierte Anpassung auf Anfrage (Farbe, Design).

Einzigartiges, robustes und zuverlässiges produkt

Herstellung in Italien aus hochwertigen Metallen: Stahl, Gusseisen und Aluminium. Die hochqualitative temperaturbeständige Emailbeschichtung und die Montage von Hand.



EIN SPEKTAKULÄRER SCHNITT, DER IHREN WURSTWARENVERKAUF ABHEBEN LÄSST



MANUELLE SCHWUNGRADMASCHINE

Emailbeschichtung mit blumenförmigem Schwungrad und Aluminiumplatte. Schnittstärke: 0 bis 2 mm.

Farbe	Klinge Ø mm	Schneidkapaz. mm	Abm. GH mm	Gewicht Kg	Best. Nr.
●	300	L230 x H/Ø190	720 x 600 x 740	45,5	211215
●	300	L230 x H/Ø190	720 x 600 x 740	45,5	211205
●	350	L270 x H/Ø240	870 x 710 x 800	81	211206

STANDFUSS FÜR VOLANO 300

Aus mailliertem Stahlguss. Der Allesstecher kann im Geschäft aufgestellt werden, um Kunden anzuziehen.

Für das modell	Farbe	H mm	L mm	B mm	Gewicht Kg	Best. Nr.
211215	●	800	560	375	45	211217
211205	●	800	560	375	45	211207
211206	●	795	700	450	53	211208

Volano Stenders (optionen)

AUFSCHNITTMASCHINEN



GERÄUSCHARMER BETRIEB
DANK ZAHNRIEMENANTRIEB



211042-211043 - Aufschnittmaschine mit Zahnriemen



ROBUSTER ZAHNRADANTRIEB



211053 - Aufschnittmaschine mit Zahnradantrieb

AUFSCHNITTMASCHINEN

Schneiden durch Schwerkraft.

Ein- und Ausbauset für die Klinge im Lieferumfang enthalten. Abstand zwischen Gestell und Messer erleichtert die Reinigung. Abnehmbarer Schlitten zur Reinigung. Robuster Schutzschirm aus Edelstahl. Präzise Einstellung der Scheibenstärke bis 15 mm. Sicherheitsstopp bei Ausbau des Klingenschutzes.

- Gestell und Schlitten aus anodisierter Aluminiumlegierung.
- Klinge aus rostfreiem Stahl.
- Eingebauter Schärfert.
- Schalter nach IP 66 geschützt.
- Hergestellt in Italien.
- 230 V - 50 Hz

NEW!

	Klinge Ø	Schneidkapaz. B wx H mm	W	Abm. GH mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
GC 300	300	190 x 270	370	680 x 550 x 445	30	211042	
GC 350	350	270 x 200	370	700 x 575 x 500	31	211043	
GXL 350	350	200 x 280	370	850 x 520 x 500	41	211053	



SCHINKENSCHIEBER

Aus Polyethylen gemäß der Lebensmittelnorm. Gegossenes Produkt. Gewicht: 550 g. Drei pro Verpackung. Stückpreis.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
315	160	211031	

SPRÜHFETT

Ideal zum Einfetten der Schieber von Aufschnittmaschinen.

Sehr gute Wasserbeständigkeit und sehr gute Haftung auf allen Metallen.



ml	Best. Nr.	Preis
500	720095	



SCHÜTZT VOR
VERSCHMUTZUNG
UND
SPRITZWASSER



SCHUTZHÜLLEN

Wiederverwendbare Schutzhülle, Dicke 130 Mikron, aus durchsichtigem, antibakteriellem Polyethylen mit niedriger Dichte. Einfassung aus Polyester und Baumwolle.

Tipp: Achten Sie darauf, dass die Schneidemaschine vollständig trocken ist, bevor Sie sie einhüllen, damit sich auf den elektrischen Teilen der Maschine keine Feuchtigkeit ansammelt.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
1000	600	600	211098	



SCHUTZHÜLLEN

PE. Schützt Lebensmittel bei der Lagerung oder beim Transport (Rollregal) und/oder schützt die Maschine beim Reinigen der Arbeitsräume. Schutzhülle für Aufschnittmaschine und andere Geräte. Abm.: 620 + 500 x 2 mm. Packung mit 300 Stck. (12 x 25 Hüllen).

H mm	Umfang mm	St. µ	Best. Nr.	Preis
750	2300	12	322030	



- Rahmen und Schlitten aus eloxierter Aluminiumlegierung, robust und leicht zu reinigen.
- Schneidblatt aus rostfreiem Edelstahl.
- Stufenlos und präzise verstellbare Schnittstärke von 0 bis 16 mm.
- Der integrierte Schleifapparat (außer für F195 und S 220 AF) erleichtert das Nachschleifen und hält die Klinge in einwandfreiem Zustand für optimale Schneidergebnisse.
- Mit Kugellager auf die Führung montierter Schlitten für ein müheloses Verschieben.
- Keilriemenantrieb, geräuscharm und vor Überhitzen geschützt.

Zerlegbare Schlitten, alle Modelle (außer F195).
Mit Aluminiumanschlag. Entspricht den europäischen Normen.
Nicht für die Hochdruckreinigung geeignet.



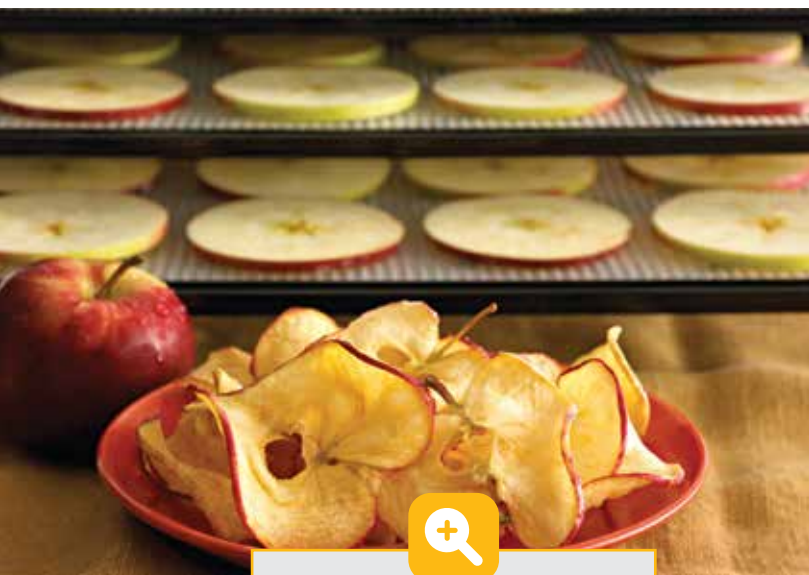
**HERAUSNEHM-BARER
SCHLITTEN**



AUFSCHNITTMASCHINE

Motor 220/240 Volt, einphasig, 50/60Hz.

	Klinge Ø	Schneidkapaz. B wx H mm	W	Abm. GH mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
F 195	195	160 x 140	147	520 x 360 x 315	10	211030	
S 220 AF	220	210 x 160	184	580 x 405 x 340	13,5	211010	
F 250 E	250	220 x 190	221	620 x 425 x 370	15,5	211014	
F 300 E	300	220 x 220	258	650 x 495 x 440	23	211020	
F 350 E	350	310 x 260	300	890 x 585 x 480	36	211023	



TEMPERATUREINSTELLUNG
IN 2 STUFEN MÖGLICH



NEW!



DÖRRGERÄT AUS EDELSTAHL 10 EBENEN

Merkmale:

- Gestell innen und außen aus rostfreiem Edelstahl
- 10 Ebenen mit Edelstahl-Rosten 381 x 381 mm
- Türen aus Hartglas: Überblick über die Vorgänge ohne zu öffnen.
- Herausnehmbare Krümelschublade.
- Timer 99 Stunden.
- Digitale Steuerung an der Frontseite.
- Geräuscharmer Motor

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	V	Hz	Best. Nr.	Preis
438	521	432	16	220-240	50/60	187505	

DÖRRGERÄTE FÜR OBST UND GEMÜSE

Eine einfache und praktische Methode zur Konservierung von Pilzen, Tomaten, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Ananas, Spargel, Broccoli, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Kräutern zum Zeitpunkt ihrer maximalen Reife. Die konservierten Produkte sind einfach zu verwenden.

Die Aufbewahrung in Modulus-Dosen oder Beuteln bewahrt die Qualität der Nahrungsmittel.

Der Platzbedarf für die Aufbewahrung ist gering und erfordert keinerlei Energieverbrauch.

Die Portionierung der getrockneten Produkte bei der Verwendung ist denkbar einfach.

Ideal zur Konservierung von Produkten für die Herstellung von Broten, Gebäckverzierungen, Pizzen, Saucen, Nudelgerichten, Omeletts, Salaten, Spizzen, usw.



BEWAHRT QUALITÄTEN UND
NATÜRLICHEN GESCHMÄCKE DER
PRODUKTE ZU BENUTZEN LEICHT



DÖRRGERÄTE FÜR OBST UND GEMÜSE

Merkmale:

- Gehäuse aus schwarzem Verbundwerkstoff mit Tür
- 9 Etagen bestückt mit Polyrack- und Polyscreen-Platten 380 x 380 mm.
- Zeitschaltuhr 26 Stunden.
- Einstellbarer Thermostat von 40 bis 74 °C.
- Heizwiderstand 600 W.
- Gleichmäßige und waagerechte Verteilung der Warmluft zwischen den Gitterrosten durch einen Lüfter.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	V	Hz	Best. Nr.	Preis
483	432	318	10	220-240	50	187501	682,00

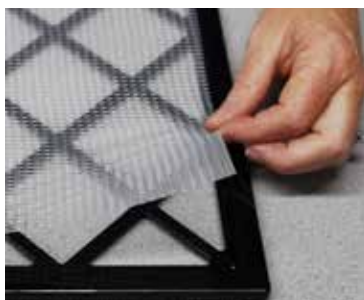
DÖRRGERÄTE-ZUBEHÖR



POLYRACK

Gitterregal aus schwarzem Polyethylen für Polyscreen und Paraflex-Folien.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
381	381	20	187502	Per stück



POLYSCREEN-MATTE

Trocknung der Produkte auf dem Polyrack. Blätter aus Polypropylen.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
355	355	187503	Per stück



PARAFLEX®-MATTE

Biegsame Silikonmatte für sehr feuchte Produkte: Austern, püriertes Obst, usw. Die Maße entsprechen denen des Polyracks.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
355	355	187504	Per stück



HOHE PRÄZISION

VACOOK-TAUCHSIEDER

- Präzises Vakuumgaren von Lebensmitteln, sicheres Öffnen von vakuumgegartem Gerichten.
- Schnelle Erhitzung des Wassers, garantiert gleichmäßige Temperatur.
- Eigenschutz: Stopp, wenn kein Wasser mehr zuläuft.
- 10 vorgespeicherte Programme.
- Externe Seriensonde.
- Kompatibel mit Gastronorm-Behältern bis 50 Liter mit einer Mindestdiefe von 165 mm.
- Höchsttemperatur: 95 °C, Temperatur kann auf 0,1 °C genau eingestellt werden.
- Schaltuhr für 99 Stunden.
- Dichte Konstruktion aus rostfreiem Stahl, Schutzgitter für den Widerstand.
- Leistung einstellbar von 1.650 bis 2.100 W.
- Stromversorgung 230/240 Volt einphasig 50/60 Hz.



L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
130	260	370	4,5	120735	

Wechselsonde + Kabel 120739

DECKEL TAUCHSIEDER

Edelstahl. Einkerbungen : 170 x 155 mm.

Format	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
GN 1/1	530	325	748901	

GN-BEHÄLTER 1/1 CRISTAL+

-40-90 °C

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
23,5	530	325	200	751120	



KOMPAKT

TAUCHSIEDER CHEF

Vorteile:

- Benutzerfreundlich
- Tragetasche für den Transport und die Aufbewahrung im Lieferumfang enthalten

Merkmale:

- Griff aus Verbundmaterial.
- Maximale Betriebstemperatur: 95 °C
- Temperatur präzise einstellbar: +/- 0,6 °C
- Leistung: 1100 W

Überhitzungsschutz bei Wassermangel.

Anpassbar an GN-Behälter oder rundes Kochgefäß bis 30 Liter. (Mindestdhöhe: 200 mm)

Transportkoffer, Rezeptheft und Temperaturinformationen im Lieferumfang enthalten.

B mm	H mm	Gewicht Kg	V	Hz	Best. Nr.	Preis
98	359	5,78	220-240	50/60	120751	





GEPRÄGTE VAKUUMIERBEUTEL

Aufbewahrungsbeutel aus PA/PE-Komplex. Innen geprägt, außen glatt. Schützt die Speisen vor Oxidation. Tiefkühlgeeignet. Max.T°: 40°C.

B mm	L mm	St. µ	Best. Nr.	Preis
100er-pack				
150	300	90	267011	
120	550	90	267012	
200	300	90	267013	
250	350	90	267014	
300	400	90	267016	

STANDARDVAKUUMIERBEUTEL

Sehr solide Aufbewahrungsbeutel aus PA/PE. Verwendbar mit jeder anderen Kammermaschine. Tiefkühlgeeignet. Max. T° -20°C bis +40°C.

B mm	L mm	St. µ	Best. Nr.	Preis
100er-pack				
150	400	90	267042	
200	300	90	267043	
250	350	90	267044	
300	400	90	267046	
400	500	90	267047	
150	300	140	267022	
200	300	140	267023	
250	350	140	267024	
300	400	140	267026	
400	500	140	267027	
400	600	140	267028	



VAKUUMKOCHBEUTEL

Beutel aus einer Mischung von beidseitig-orientiertem Polyamid + Polypropylen, Dicke 90µ. Verwendbar mit jeder anderen Kammermaschine. Einsatztemperatur -40°C bis 100°C.

B mm	L mm	St. µ	Best. Nr.	Preis
100er-pack				
150	300	90	267032	
200	300	90	267034	
250	350	90	267035	
300	400	90	267036	

VAKUUMIERGERÄT MIT AUSSENVAKUUM

Praktisch und einfach zu handhaben.
Müheloses Anbringen des Beutels.
Nur mit geprägten Vakuumbags verwendbar.



VAKUUMIERGERÄT „MIDI“

Maschine mit außen angebrachter Saugvorrichtung.
Rahmen aus rostfreiem Stahl.
Selbstschmierende Pumpe 20 l/Min. Hand- und Automatischbetrieb. Endvakuum 200 mbar. Schweißleiste 430 mm.
230-Volt-Betrieb, einphasig 50/60 Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	Best. Nr.	Preis
510	295	180	12	850	185406	



**KOMPAKT
UND AUTOMATISCH**



VAKUUMIERGERÄT „SMART“

Maschine mit externer Luftzufuhr, Pumpe 13 l/min., automatischer oder halbautomatischer Betrieb. Endvakuum 200 mbar. Schweißleiste 330 mm.
Betrieb: 230 Volt einphasig 50 Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	Best. Nr.	Preis
390	300	180	5,7	380	267003	



VAKUUMIERGERÄT "GOURMET"

Gerät mit externer Luftabsaugung für den gelegentlichen Gebrauch.
Gehäuse aus ABS.
Selbstschmierende Pumpe, Durchsatz 12 l/Min. Automatischer Betrieb. Endvakuum 250 mBar. Schweißbalken 330 mm.
Betriebsspannung 230 V (Einphasenstrom) 50/60Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	Best. Nr.	Preis
380	180	110	1,8	130	267002	

KAMMER-VAKUUMIERGERÄTE

Vakuuier-Tischgeräte. Rahmen aus rostfreiem Stahl. Busch-Pumpe (außer Modell AUSTER, DVP-Pumpe). 10 gespeicherte Programme. Funktion „Langsame Vakuuierung“ für warme Produkte. Endvakuu: 2,0 mbar. Mit jeder Art von Beutel verwendbar.

	AUSTER	EOS	MISTRAL
Abm. Auß., mm	400 x 470 x 340	430 x 490 x 410	530 x 590 x 490
Abmessungen Kammer, mm	350 x 270 x 140	330 x 330 x 200	430 x 430 x 200
L Schweißleiste	260 mm	320 mm	420 mm
Pumpleistung	6 m³/H	8 m³/H	21 m³/H
W	450	450	750
Funktionsweise	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz
Gewicht, Kg	26	36	60



Modell	Best. Nr.	Preis
AUSTER	267005	



Modell	Best. Nr.	Preis
EOS	185411	



Modell	Best. Nr.	Preis
MISTRAL	185415	



EINFACHES UND PRAKTISCHES BEDIENFELD



VAKUUMPUMPENÖL

ml	Best. Nr.	Preis
500	267099	



WEISSE KLEBEDICHTUNG

Spezialdichtung zur Messung der Temperatur von Lebensmitteln unter Vakuum. Die Dichtigkeit des Beutels wird durch die Mikro-Zellen der Dichtung aus PE-Schaumstoff garantiert, die auf den Beutel geklebt wird.

L m	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
4	10	3	250544	



TASCHENSTABTHERMOMETER

Elektronisch, Digitalanzeige, wasserdicht. Fester Temperaturfühler aus Edelstahl, L 75 mm. Gewicht 31 g. Mit Fühlerschutzhülle. Im Blisterpack.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
-40 bis +200	166	250502	

THERMOMETER MIT BATTERIEN GELIEFERT



TASCHENTHERMOMETER AUS INOX

Thermometer in Stiftform Inox, dicht IP65. Sonde L 110 mm, Ø 3,5 mm. Gewicht 49 g. Präzision +/- 1°C von 0 bis 100°C, oder +/- 2°C. Wird mit LR44-Batterie geliefert. Wird mit Schutzetui für die Sonde geliefert. Wird in Blister geliefert.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
-50 bis +300°	210	250503	



DIGITALER TEMPERATURFÜHLER IP65

Thermoelement K, Edelstahlfühler L 110 mm mit Schutzhülle. Wasserdichtes Gehäuse IP65. Messgenauigkeit ± 0,8°C. Auflösung 0,1°C. °C/°F konvertierbar. Mit CR2032/3-Volt-Batterie (im Lieferumfang enthalten). Im Blisterpack geliefert.

°C	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
-50 bis +350	210	42	250515	



KOMPATIBLE MIT INDUKTIONSMESSUNG

THERMOMETER

Gemäß den Vorschriften der Norm EN 13485, HACCP-kompatibel zur Einhaltung der Nahrungskette. Antimagnetische Sonde, geeignet zur Induktionsmessung. - Sonde Edelstahl 120 x Ø 3,6 mm (Spitze 20 x 2 mm). - Genauigkeit ± 0,5 °C zwischen 0 und 100 °C, ± 1 °C zwischen 100 und 200 °C. ± 2 °C darüber. - Auflösung 0,1 °C. - Messzeit 10 Sekunden. - CR2032-Batterie im Lieferumfang.

°C	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
-40° bis + 230°	210	42	250520	



DIGITALTHERMOMETER WEISS

Elektronisches Thermometer mit Digitalanzeige. Extrem feiner Messfühler Ø 2,5 mm / L 120 mm, der weniger Spuren im Produkt hinterlässt. Genauigkeit: +/- 1°C. Rasche Messung in 5 Sekunden. Wasserdicht IP67 - spülmaschinenfest. Umschaltbar auf Fahrenheit. Lieferung mit Schutzetui für den Messfühler.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
-50 bis +200°	200	250513	



IP 65

DIGITALTHERMOMETER MIT ALARM

Großes Anzeigefenster. Edelstahlfühler 125 mm, ø 4 mm mit Schutzhülle. Länge des Drahtes: 1 m. Angezeigte Dezimalstelle 0,1°C. Genauigkeit ±1°C. Alarmfunktion, minimale / maximale Temperatur voreinstellbar. Speicherung der gemessenen Temperatur. Funktion °C/°F. 1,5 Volt-Batterie im Lieferumfang enthalten.

°C	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
-50 bis +200	110	66	072271	



IP 65

DIGITALTHERMOMETER

Zur Kontrolle der Temperaturen von Lebensmitteln bei der Lieferung oder Lagerung. Schutzklasse IP65 spritzwasser- und staubgeschützt. Messgenauigkeit ± 1°C bei 0° bis +100°C. Edelstahlfühler. Gewicht 74g.

°C	L mm Fühler	Ø mm Fühler	Best. Nr.	Preis
-50 bis +300	100	5	250514	



DIGITALTHERMOMETER MIT KLAPPBARER SONDE

HACCP, garantierte und zertifizierte Genauigkeit von ± 0,5 zwischen -20 und +100°C, außerhalb dieses Bereichs ± 1°C. Edelstahl-Sonde L 115 x Ø 3,5 mm. Drehung um 180°. Nicht wasserdicht. -58°/+572°F. Mit Genauigkeitszertifikat und 1 AAA-Batterie geliefert.

°C	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
-50° bis +300°	160	20	250516	



IP 65

THERMOFÜHLER, EINKLAPPBAR

Kompakt, praktisch und benutzerfreundlich. Zuverlässig und dicht: Schutzvorrichtung IP65. - Funktioniert mit 1 Batterie LR44 (im Lieferumfang enthalten). - Im Blisterpack geliefert. - C/°F-Funktion. - Genauigkeit ± 0,5 °C bei 0° bis 100 °C, ± 1 °C bei -20° bis 0 °C und +100° bis +200 °C. ± 2 °C ab +200 °C. - Edelstahlsonde 80 mm.

°C	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
- 50 bis +300	135	40	250546	



KOMPATIBLE MIT INDUKTIONSMESSUNG

IP 65

DIGITALTEMPERATURFÜHLER

Nichtrostender Fühler, L 135 mm. Sehr gut lesbare Messscheibe Ø 50. Ideal zur Überprüfung von Kochtemperaturen. Messgenauigkeit ± 1°C bei -50° bis +300°C. Batterie LR44 im Lieferumfang enthalten.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
-50 bis +300	295	250501	



IP 65

INFRAROT-THERMOMETER "DUO" + FÜHLER

Extra HACCP, mit Alarmsignal bei nicht konformer Temperatur. Infrarotmessung und Messung per Fühler. Wasserdichtes Thermometer IP65. Genauigkeit bei Infrarotmessung: ± 1°C von 0° bis 65°C. Genauigkeit bei Messung per Fühler: ± 0,5°C bei -5° bis 65°C. Auflösung 0,2°C. Einklappbarer Edelstahlfühler. °C/°F konvertierbar. Mit 2 AAA-Batterien (im Lieferumfang enthalten).

°C	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
-55 bis +330	160	38	250545	



DIE ELEKTRONISCHEN THERMOMETER NICHT IN BEHÄLTNISSEN BENUTZEN, DIE AUF EINGESCHALTETEN INDUKTIONSKOCHFELDERN STEHEN. DAS MAGNETFELD DES KOCHFELDES DETEKTIERT DEN STAHL DES MESSFÜHLERS UND STÖRT DESSEN BETRIEB (AUßER VEREINBAREN MODELLEN).

THERMOMETER MIT BATTERIEN GELIEFERT



DIGITALTHERMOMETER MIT THERMOELEMENT

Thermoelement Typ K, Wasserdichtes Gehäuse IP65, Messgenauigkeit $\pm 0,1^{\circ}\text{C} / 1^{\circ}\text{C}$ ab 200°C , Auflösung $0,1^{\circ}\text{C}$, $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ konvertierbar, Knopf-Batterien CR 2032 / 3 V enthalten. Mit CR2032/3-Volt-Batterie (im Lieferumfang enthalten). Ohne Fühler geliefert. Kann nach Wahl mit den unten aufgeführten Fühlern ausgestattet werden. Im Blisterpack geliefert.

°C	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
-67 bis +1400	80	42	250528	

STANDARDFÜHLER

Edelstahl fühler, Spiraldraht: 160 cm. In den Ofen nicht legen.

°C	L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
-50 bis +300	120	3,2	250536	



THERMOMETERKOFFER

Schützt vor Stößen. Schwarzes Polypropylen. Schaumstoff.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
235	200	50	262527	



VAKUUMFÜHLER

Für Thermoelement Typ K, Kabel mit Elastomerummantelung, hitzebeständig bis 105°C . Länge des ummantelten Teils 120 cm. Mit angegossenem Stecker.

°C	L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
-40 bis +110	60	1,2	250538	
-40 bis +110	120	1,2	250539	



DAUERHAFT
TEMPERATURMESSUNG IM
OFEN MÖGLICH



SPEZIELLER VAKUUM-FÜHLER FÜR HOHE TEMPERATUREN

Thermoelement-Fühler Typ K zum Vakuumgaren. Edelstahlfühler und Teflonkabel (1 m), hitzebeständig bis 250°C .

°C	L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
-50 bis +250	60	1	250541	



OFENFÜHLER

Edelstahlfühler, geflochtene Edelstahlhülle von 1 Meter. Hitzebeständig bis 300°C .

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
170	4	250537	



-30
+100
°C

WEISSE KLEBEDICHTUNG

Spezialdichtung zur Messung der Temperatur von Lebensmitteln unter Vakuum. Die Dichtigkeit des Beutels wird durch die Mikro-Zellen der Dichtung aus PE-Schaumstoff garantiert, die auf den Beutel geklebt wird.

L m	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
4	10	3	250544	

THERMOMETER
MIT BATTERIEN
GELIEFERT



TEMPERATURFÜHLER MIT ALARM

Nichtrostender Fühler. Schutzklasse IP65 wasserdicht. Ideal zur Kontrolle des inneren Garvorgangs. Temperaturvorgabe konfigurierbar. Der Alarm ertönt, wenn der Sollwert erreicht ist. Genauigkeit im Bereich von 0 bis 150 °C, ± 1°C, darüber hinaus ± 3°C. Skala °C/°F. Zeitschaltuhr. Edelstahlfühler Ø 4 mm, L 150 mm. Nichtrostendes, hitzebeständiges Kabel 1 m, abnehmbar. Mit Uhr, 24h Timer und Magnet. Höhe 18 mm. Gewicht 250 g. Mit 1,5-V-Batterie.



°C	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
0 bis +300	125	25	072266	

Ersatzfühler Schutzklasse IP65

072264



TEMPERATURFÜHLER-HALTER

Halterung aus Edelstahl zur Befestigung des Fühlers am Topftrand. Der Fühler bleibt im Topfinneren, während beide Hände frei bleiben. Passend für alle Fühlertypen bis zu Ø 5 mm.

Best. Nr.	Preis
250510	



THERMOELEMENT THERMOMETER

Genauigkeit ± 0,8°C. Sonde L 115 mm. Kabel L 600 mm. Automatische Abschaltung. Betrieb mit 1 Batterie CR2032.

°C	L mm	B	Best. Nr.	Preis
-50 bis +350	915	42	250505	



WIEDER EICHFÄHIGES
MODELL



MATFER-DIGITALTHERMOMETER

Digitalanzeige. Zwischen -20 und +150°C auf 0,5°C genau, ansonsten ± 2°C. Integrierter Präzisionstest. Edelstahlfühler Ø 3 mm, L 100 mm. Kabel 2 m. Runde Batterie AAA, Lebensdauer im Dauerbetrieb: ca. 300 Std. Gewicht 100 g.

°C	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
-50 bis +150	125	58	250522	

VERNETZTES-KOCHTHERMOMETER



TEMPERATUR
ALARM

LAGERABBAU



DIGITAL-THERMOMETER + -ALARM

Bluetooth-Verbindung mit Smartphones bis zu 25 m Entfernung.
Richttemperaturalarm einstellbar von -25 bis 300 °C/-13 bis 572 °F.
Edelstahlsonde 100 mm.
Geflochtenes Edelstahlkabel mit 100 cm.
Magnetische Rückseite.
Betrieb mit 2 AAA-Batterien (mitgeliefert).

°C	L mm	B mm	H mm	g	Best. Nr.	Preis
-25° bis + 300°	84	59	26	0,11	250523	



LAGERABBAU



VERNETZTES BACKOFENTHERMOMETER

Fernkontrolle des Garvorgangs mit Warnmeldung auf Smartphone, wenn die Kerntemperatur erreicht ist.

- Die App kann kostenlos heruntergeladen werden und ist mit iPhone 4S, Android 4.3 und neueren Generationen kompatibel.
- Die App und das Thermometer zeigen die tatsächliche Temperatur und die Solltemperatur jeder Sonde an.
- Leistungsfähigkeit: 6 Sonden gleichzeitig.
- Reichweite ± 250 m in freier Umgebung.
- Sonde und Draht aus Edelstahl, im Silikon-Griff befindet sich eine Kabelaufbewahrung, maximale Temperaturbeständigkeit 250 °C.
- Gehäuse mit Digitalanzeige und Signalton.
- Drehgriff zum Aufhängen oder Ablegen auf dem Gehäuse.
- Mit zwei 1,5 m langem Drahtsonden und 2 AA-Batterien geliefert.

	Best. Nr.	Preis
Vernetztes Backofenthermometer, 2 sonden	250650	
Zusätzliche Sonde	250651	

KOCHEN-THERMOMETER



BACKOFEN-THERMOMETER

Mit Messscheibe. Edelstahlkörper.
Im Blisterpack.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
+50 bis +300	163	250350	

HANDTHERMOMETER




FLEISCHTHERMOMETER MIT MESSSCHEIBE

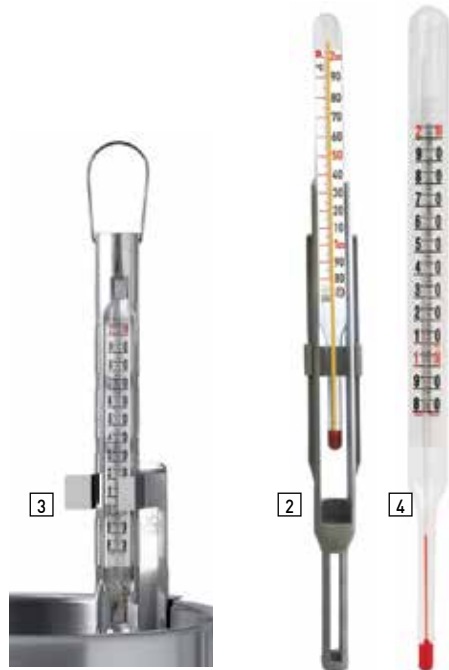
Messung der Temperatur von Fleisch während der Garung. Länge: 95 mm. Ø des Rahmens 50 mm. Sensor aus rostfreiem Stahl.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
0 bis +120	115	250345	

© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie




INDUKTIONSTAUGLICH



THERMOMETER VON ROTE FLÜSSIGKEIT

- Neue Hülle: noch mehr Perforation, einfache Reinigung/perfekte Hygiene. Die Form erleichtert die Lesbarkeit, aus einem Stück gefertigt, ohne Verschluss, Ring in der Form gefertigt.
 - Neues Thermometer: noch größer, noch lesbarer, Lupeneffekt. Halteklammer für den Behälter inklusive.
 Zwei-Farben-Graduierung.
 Sterilisierbar in der Spülmaschine ohne Demontage des Thermometers.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
1. Thermometer in Wasser			
0 bis +60	300	250315	
1. Kochen thermometer			
0 bis +120	300	250325	

MATFER SÜSSWARE/BRATEN-THERMOMETER

Extrem gut lesbar, Körper aus Glas. Roter Alkohol. Im Blisterpack.
 Sterilisierbar in der Spülmaschine ohne Demontage des Thermometers.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
2. Graue Hülle aus lebensmittelechtem Polyamid			
+80 bis +200	300	250330	
3. Edelstahlhülle			
+80 bis +200	300	250331	
4. Ohne Hülle			
+80 bis +200	300	250332	



THERMOMETERHALTER

Aus Edelstahl. Passend für Kasserollen, Zuckerpfännchen sowie für praktisch alle Behälter, keine Einstellung erforderlich. Zur Aufnahme aller Thermometermodelle mit Hülle. Im Blisterpack.

B mm	Best. Nr.	Preis
137	250500	



NEW!



THERMOMETER FÜR DIE VITRINE

Ausdehnungsthermometer auf Aluminiumhalterung.
Ermöglicht die einfache Messung der Temperatur in einer Vitrine.

°C	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
-25° bis +25°	138	27	33	250571	

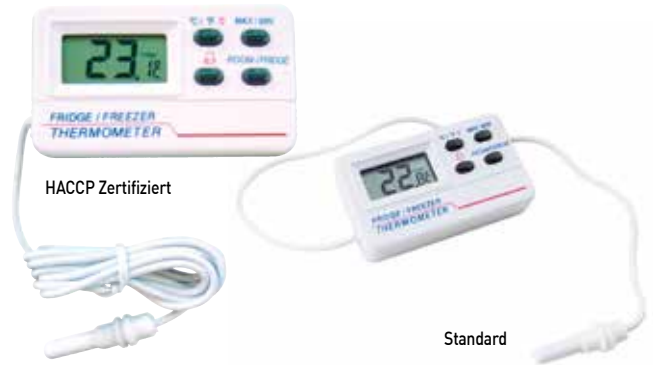


KÜHLSCHRANKTHERMOMETER

- Kompakt.
Haken und großes digitales Display.
- Im Blister mit 1 Knopfzelle LR44.
- Genauigkeit ± 1 °C.



°C	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
-50° bis + 50°	70	55	250559	



DIGITALTHERMOMETER MIT WARNMELDER ZERTIFIZIERT

HACCP, garantierte und zertifizierte Genauigkeit von ± 0,5 zwischen -4 und +6°C, außerhalb dieses Bereichs ± 1°C. In ein Programm aufzunehmender sonorer Alarm. Telegrafiere 100 cm mit Sonde.
Mit Genauigkeitszertifikat und 1 AAA-Batterie geliefert.
Innenfunktion (für Umgebungstemperatur). Außenfunktion (Temperatur der Sensors im Kühlschrank).

DIGITALTHERMOMETER MIT WARNMELDER STANDARD

- Über ein Kabel (100 cm) mit dem Thermometer verbundener Sensor zur Messung der Temperatur in Vitrinen, Tresen, Kühl- und Tiefkühltschränken.
- Benachrichtigung bei Erreichen der eingestellten Temperatur.
- Befestigung an Möbeln mit Klebeband.
- Lieferung mit AAA-Batterie.
- Skala von -50 bis +70 °C.
- Messgenauigkeit ± 0,5 °C (zwischen 0 und + 4 °C).
Innenfunktion (für Umgebungstemperatur). Außenfunktion (Temperatur der Sensors im Kühlschrank).

°C	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
-50° bis +70°	66	38	13	Zertifiziert 250561	
-50° bis +70°	66	38	13	Standard 250560	

VERNETZTES-KÜHLSCHRANKTHERMOMETER



SET VERNETZTES THERMOMETER

Set bestehend aus einem Internet-Gateway mit Pro-Sensor, womit die Temperatur eines Kühlhauses fernüberwacht werden kann und Warnmeldungen auf ein Smartphone gesendet werden. Bis zu 50 Sensoren können hinzugefügt werden.
Messung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Raum. Funk- (868 MHz) und Internetübertragung.
Warnmeldung, Überwachung und Speicherung der Temperatur auf mobiler App. Graphik, Übertragung der Daten per E-Mail (csv-Datei).

GEBRAUCH:

Kühlagerung über und unter 0 °C.
Genauigkeit: Sensor ± 1 °C / ± 5 % Sonde: ± 0,5 °C. Auflösung: 0,1 °C
Temperaturbereich: -40+60 °C / 20-99 % / -50+110 °C (Sonde).
Messintervall: 3,5 Min.
Das SET enthält: 1 Sensor (Gehäuse + 1,5 m lange Drahtsonde + Halterung) + 1 Gateway + 1 Netzteiladapter 230 V 20 V. + 1 Netzwerkkabel RJ45.
Sensorversorgung über 2 1,5-V-AAA-Batterien (nicht mitgeliefert).

°C	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
-40° bis + 60°	90	80	135	250548	

VERNETZTER SENSOR

Zusätzlicher Temperatursensor für vernetztes Set 250548. Enthält einen Sensor + eine 1,5 m lange Drahtsonde. Stromversorgung mit 2 AAA-Batterien (nicht mitgeliefert).

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
35	25	135	250549	



BENUTZUNG EINFACH



USB-THERMO-HYGROMETER

Überwachung der Temperatur und des Feuchtigkeitsgehalts in Kühlräumen, Verpackungshallen, Kühlbehältern usw.
Mit Datenlogger für Temperatur, USB-Anschluss, Display, programmierbarem optischen Alarm bei zu hohen und niedrigen Werten, programmierbarem Messstart, 16k-Speicher, CD mit Software usw.
Messgenauigkeit: ± 0,5°C, ansonsten ±5 %. Batterie 3,6 V.
Das Messintervall ist zwischen 10 Sekunden und 12 Stunden wählbar.
CD mit Software (1). Speicherfähigkeit: 32.000 Messungen.

°C	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
-35° bis + 80°	125	37	25	250655	



STABTHERMOMETER

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
-20 bis +50	210	250303	



GEFRIERSCHRANKTHERMOMETER

Ganz aus Kunststoff, mit Flüssigkeit. Leicht abzulesen.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
-50 bis +50	185	250301	



THERMOMETER „KÜHLSCHRANK

Zeigt die für die Konservierung von Produkten gewöhnlichen Temperaturen an. Plastikdose mit Aufhängehaken.

°C	Ø mm	Best. Nr.	Preis
-50° bis +50°	70	072250	



RIESE WANDTHERMOMETER

Klassisches Thermometer, große Ausführung, für schnelles Ablesen. Quecksilberfrei.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
-40 bis +50	400	079276	



INDUKTIONSTAUGLICH

THERMOMETER VON ROTE FLÜSSIGKEIT

HACCP.

- Neue Hülle: noch mehr Perforation, einfache Reinigung/perfekte Hygiene. Die Form erleichtert die Lesbarkeit, aus einem Stück gefertigt, ohne Verschluss, Ring in der Form gefertigt.
- Neues Thermometer: noch größer, noch lesbarer, Lupeneffekt. Halteklammer für den Behälter inklusive.
- Zwei-Farben-Graduierung.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
Thermometer "Külschrank", Zwischen -4 und +6°C auf 0,5°C genau			
-40 bis +30	300	250302	



TEMPERATURSCHREIBER

- Mechanik mit Diagramm zur Kontrolle der Temperatur in Kühlkammern (-40 bis +40 °C).
- Elektronischer Sensor.
- Autonomie durch 2 Batterien CR AA, 3,6 V Lithium.
- Diagramm: Scheibe mit 1 Drehung/7 Tage.
- Lieferung standardmäßig mit Kalibrierzertifikat von Cofrac (-18,0), 100 Scheiben, 2 Batterien und 2 Schreibfedern.
- Sensor PT1000, Klasse A, 3 Drähte, Ø 6 mm, Länge 50 mm, PVC-Kabel Länge 2,5 m.
- L 144, B 144, H 107 mm.

	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Aufzeichner -40°/+40°C	-	250562	

Zubehör			
100 Diagramm +15°/-35°C	130	250565	
100 Diagramm -40°/+40°C	130	250567	
100 Diagramm -35°/+15°C	130	250566	
5 schwarze Federn	-	250568	

HACCP-GEEIGNET





PH-MESSGERÄT

Wasserdichtes Modell IP65, Messbereich von 0 bis 4 pH. Genauigkeit +/- 1 °C. Auflösung (Temperatur): 0,5 °C. Auflösung (pH): 0,1 pH. Betrieb mit 4 Batterien LR44 (im Lieferumfang enthalten).

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
165	35	250152	

PUFFERLÖSUNG PH7

L mm	B mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
110	45	180	50	250154	

INFRAROT-LASER-THERMOMETER

- Infrarotmessung der Oberflächentemperatur von Lebensmitteln ohne Berührung.
 - Für die Eingangskontrolle von Waren, Kühltheken und Kühlkammern.
 - Lieferung mit Tasche.
 - Verwendung aus 160 bis 640 mm Entfernung.
 - Genauigkeit ± 3 °C. Gewicht: 200 g.
 - °C / °F.
 - 2 AAA-Batterie.
- Hintergrundbeleuchtung des Bildschirms.



°C	L mm	Best. Nr.	Preis
-50 bis +280	145	250552	



DIGITALES THERMO-HYGROMETER

- Mit Frostwarnung.
- Im Innen- und Außenbereich verwendbar.
- Thermometer - 50 °C/+70 °C umschaltbar - 58 °F/+158 °F.
- Messgenauigkeit +/- 1 °C.
- Hygrometer: 20 bis 99 % RH. Messgenauigkeit 0,1 % RH.
- Batterie 1,5 V, Typ AAA.

B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
95	105	250570	



IDEAL GEEIGNET FÜR DEN EINSATZ IN DER BACKSTUBE, UM BEISPIELSGEWEISE DIE AUSGANGSTEMPERATUR DES TEIGS ZU BERECHNEN



GEEICHTES THERMOELEMENT

Aus Glas, Messbereich von 1000 bis 1250 g/L. Im Blisterpack.

L mm	Best. Nr.	Preis
220	250105	



SIRUP-MESSER

Auch Sirupdichte-Messer, aus Glas. In PVC-Hülle mit Skalen für Baumé und offizielle Dichte.

g/L	L mm	Best. Nr.	Preis
1100 - 1400	160	250108	



THERMOMETER

Glas. Ø 17 mm.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
+30 bis +100	240	250340	



BÄCKEREITHERMOMETER

Klarsicht-Copolyester, mit roter Copolyesterkappe.

°C	L mm	Best. Nr.	Preis
0 bis +60	170	250305	



THERMOMETER GARANTIERT KEIN QUECKSILBER

STANDBECHER FÜR SIRUP-MESSER

Edelstahl, Ø 36 mm, 175 mm tief, 17,5 cl

Best. Nr.	Preis
250112	

RÜHRSPATEL MIT THERMOMETER



Prüfen Sie die Temperatur und rühren Sie die Speisen während des Garens um.
Ideal für Cremespeisen, Zuckerwaren, Schokolade, ...
Hitzebeständig bis 220 °C, Spülmaschinenfest.
Herausnehmbares Thermometer, Spritzwasserfest, nicht Spülmaschinegeeignet.



2 IN 1



RÜHRSPATEL AUS EXOGLASS® MIT THERMOMETER
Steifes Modell.

°C	Genauigkeit	Zuverlässigkeit	L mm	Best. Nr.	Preis
-20 bis +220	0,1°C	1°C	385	113090	



THERMOMETER-SPATEL ELVÉO

Durch Abkratzen des Bodens der Behältnisse während des Garvorgangs kann die Temperatur besser gemessen werden. Geschmeidiger Schaber aus Silikon.

°C	Genauigkeit	Zuverlässigkeit	L mm	Best. Nr.	Preis
-20 bis +220	0,1°C	1°C	385	113092	



DESINFIZIEREN SIE MESSSPITZEN MIT EINEM
GEEIGNETEN DESINFIZIATIONSMITTEL
= SICHERHEIT



OHNE NACHSPÜLEN



DESINFIZIATIONSTÜCHER

Desinfektionstücher, töten Bakterien und Pilze ab (HACCP).
Spenderbox mit wieder verschließbarem Deckel. Maße der Tücher: 140 x 210 mm.

	Best. Nr.	Preis
Schachtel 200 Stücke	720092	



GUTE ABLESBARKEIT

REFRAKTOMETER „BRIXOMÈTRE“ VON GÉRARD TAURIN (MOF)

Dieses kompakte Refraktometer, das zu Ehren des österreichischen Wissenschaftlers Adolf F. BRIX, der die Maßeinheit nach sich benannte, "Brixomètre" getauft wurde, verbindet man mit:

- einfache Anwendung
 - Widerstandsfähigkeit
 - **sehr gute Ablesbarkeit**
 - 5-jährige Garantie
 - einen weiten Messbereich (0 bis 90 % Brix), der allen Kontrollanforderungen genügt.
- Wird mit Schutzhülle und Pipette in einem Holzkasten geliefert. Jedes Gerät trägt eine nur einmal vergebene Nummer.

L mm	Gewicht g	Ø mm	Best. Nr.	Preis
150	180	40	250128	



HAND-REFRAKTOMETER UND -SORBETOMETER

Hohe Auflösung. Zur Kontrolle des Zuckergehalts, in % Brix. Ablesfeld Ø 40 mm. Bezugstemperatur 20° C, Proben temperatur max. 40°C. Gewicht: 145 g. In starrem Etui.

Modell	L mm	Best. Nr.	Preis
Sorbetometer 0 bis 50 %. Messgenauigkeit ± 1 % für Sorbets, Eis, Fruchtsaftkonzentrate usw.	150	250122	
Refraktometer 58 bis 90 %. Messgenauigkeit ± 0,5 % für Geleefrüchte, Konfitüren, Sirup, Konzentrate usw.	150	250124	



IP 65

REFRAKTOMETER PAL FÜR KONDITOREN

- Extrem einfache Anwendung.
- Doppelskala Brix/Baumé.
- Digitalanzeige in weniger als 3 Sekunden.
- Zur präzisen Kontrolle des Zuckergehalts in Sorbets, Eiscremes, Konfitüren und Gelees.
- Messbereich: 0 bis 85 % Brix, 0 bis 45° Baumé.
- Genauigkeit: ± 0,2 % Brix, ± 1° Baumé.
- Messtemperatur: 10 bis 40 °C.

L mm	B mm	H mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
109	31	55	100	250130	



REFRAKTOMETER 0 BIS 80 % BRIX

Einfache, schnelle Messung der Konzentration von Zucker, Glasur, Sorbets, Konfitüren, Gelees. Graduierung 0,5% BRIX. Messgenauigkeit 1% mit automatischer Temperaturkompensation. In starrer Schutzbox mit Saugpipette, Putztuch, Tragetasche, Schraubendreher.

L mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
170	530	250126	



EIERUHR WERDEN MIT BATTERIEN GELIEFERT

MECHANISCHER 60-MINUTEN-TIMER

Gehäuse aus gebürstetem Stahl.
Rutschfester Sockel.
Lang anhaltender (8 Sek.) und lauter (70 dB) Klingelton.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
96	68	250608	



99-MIN DIGITAL-TIMER DREHBAR

Vielseitig einsetzbar für eine präzise Garung.
Runder, digitaler Kurzzeitmesser bis 99 Minuten, schnelles Einstellen.
Alarmfunktion. Magnetrückwand.
Wird mit Umhängeband geliefert.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
65	23	250611	



20 STUNDEN THERMO-TIMER-SCHALTUHR

Mit Digitalanzeige, Magnetrückwand mit Clip. Praktisches Taschenformat. Im Blisterpack geliefert.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
60	50	250601	



SPEICHERUNG DER GEWÄHLTEN ZEIT



3-FUNKTIONEN-THERMO-TIMER-SCHALTUHR

Mit Digitalanzeige, Magnetrückwand mit Clip.
3 Funktionen: Sekunden-Countdown-Zähler, Stoppuhr, 24-Std-Uhr.
Akustisches endsignal. Im Blisterpack geliefert.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
70	50	250602	



24H-TIMER

Mit Digitalanzeige St./Min./Sek.
1 AAA-Batterie für den Betrieb. Lieferung in einer durchsichtigen Kunststoffverpackung.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
90	47	45	250604	



SEKUNDENGENAU

99 MINUTEN-TIMER

Für genaue Garzeiten in Sekunden einstellbar. Magnetisierte Rückseite mit Klemme. Lauter Klingelton. Taschenformat. Im Blisterpack geliefert.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
60	50	250603	



4 TIMER IN 1



PROFI-DIGITAL-TIMER

Wasserfestes Tastenfeld. Uhrwerk 99 Stunden.
Sehr stabil auf rutschfesten Stützfüßen. Wandbefestigung möglich. Betrieb mit 9-V-Batterie oder Netzteil, 9-V-Adapter im Lieferumfang enthalten.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
135	95	160	250606	



WAAGEN MATFER SERIE TX, SX

Für schwierige Lebensmittelumgebungen. Robuste Verarbeitung.
 Waage mit Tastenfeld. Tara automatisch.
 Hintergrundbeleuchtete, gut lesbare Anzeige. Mobilität der Waage durch Batteriespeisung (bis zu 70 Std) oder Stromnetz.
 Abnehmbare Platte aus Inox. 50-60 hertz.



NACH DEM EINSCHALTEN IST DIE
 EINSTELLZEIT AUF 0,000 KG EINZUHALTEN,
 ERST DANACH WIEGEN



-5+40
°C

IP 67

NEO-WAAGE TX

Platte aus rostfreiem Edelstahl 250 x 197 mm.
 Abmessungen: B 291 x T 398 x H 98 mm.
 Stoßfestigkeit. Genauigkeit, von 0 bis 6 Kg : 1g, von 6 bis 15 Kg : 2g.

Modell	Gewogen kg	Genauigkeit g	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
TX15	15	2	4,3	252216	



0+40
°C

IP 65



GROßE WÄGEPLATTE

WAAGE SX15

Abnehmbare Wägeplatte 300 x 210 mm. Maße 300 x 320 x 95 mm.
 Stoßfestigkeit: 30 kg.

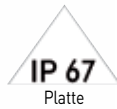
Modell	Gewogen kg	Genauigkeit g	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
SX15	15	1	6,8	252220	



NEUE VEREINFACHTE FRONT



-5 +40
°C



PLATTFORMWAAGEN TFE 30

Waage mit Display, Display-Montage auf Ständer oder an der Wand bzw (Gelieferte Unterstützung). Abmessungen: 350 x 300 x 90 mm. Höhe mit Ständer: 580 mm. 50-60Hz.

Modell	Gewogen kg	Genauigkeit g	Platte mm	Best. Nr.	Preis
TF 30 Noir	30	5	350 x 300	252230	
TF 30 Ivoire	30	5	350 x 300	252228	

NEW!

-10 +40
°C



STÄNDERWAAGE TF

Breites, auf einem Ständer montiertes Display. Lieferung mit Wandbefestigung für Bildschirm. Platte aus rostfreiem Edelstahl. 50-60Hz.

Modell	Gewogen kg	Genauigkeit g	Platte mm	Best. Nr.	Preis
TF60	60	0-30 Kg/5g	500 x 400	252233	
TF150	150	30-60 Kg/10g	600 x 500	252235	



WÄHLEN SIE DIE FÜR IHREN BEDARF PASSENDE WAAGE AUS:

DER WÄGEBEREICH

Wir bieten Ihnen Waagen mit einem Wägebereich von 500 g bis 150 kg.

DIE WÄGEGENAUIGKEIT

Von 0,1 bis 10 g; sowohl beim Backen als auch beim Kochen ist sie häufig von großer Bedeutung und ist in der Regel direkt proportional zum Wägebereich.

DIE GRÖSSE DER WÄGEPLATTE

Wählen Sie eine Waage mit einer Wägeplatte, deren Größe an die zu wiegenden Produkte angepasst ist. Alle Wägeplatten unserer Waagen sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

DIE ARBEITSUMGEBUNG

Die Entscheidung für eine Waage mit Schutzart IP 67 gewährleistet den gefahrlosen Einsatz in einem feuchten (Reinigung mit Wasser) und staubigen (Mehl) Arbeitsumfeld.

IP 54: Staub- und Spritzwasserschutz.

IP 67: Schutz gegen das Eindringen von Staub und Wasser.

Man beachte: Unsere Waagen sind für Wägebefugnisse im Labor bestimmt. Sie sind nicht für den Einsatz im Handel zugelassen.

Kontaktieren Sie uns für Waagen zur gewerblichen Nutzung.



IP 56

**GEWICHT 1 G BIS ZU 6 KG
GROSSE AUFLAGEFLÄCHE 30 KG**

WAAGE CW30

Entspricht den Gewichtsanforderungen in Bäckereien und Konfiserien. Große Platte aus Edelstahl 300 x 230 mm. Überlastungsschutz, große LED-Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung H 18 mm. 1 einzige Taste zum Wiegen und Trieren. Betrieb mit Steckdosenadapter 100-240 V 50/60 Hz und wiederaufladbarem 6 V-Akku. Reichweite: 70 h bei voller Ladung, ABS-Wanne. Transparente Schutzhülle. Abmessungen Waage: 300 x 320 x 120 mm. Genauigkeit, on 0 bis 6 Kg : 1g, von 6 bis 30 Kg : 5g. 50-60 hertz.

Modell	Gewogen kg	Genauigkeit g	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
CW30	30	1	3,9	252225	



**2. GEWICHTSANZEIGE
AUF DER RÜCKSEITE**

-10+40
°C

IP 65



ELETRONISCHE WAAGE SM

Kompakte Tischwaage für die professionelle Küche. Abnehmbare Platte aus Edelstahl 210 x 175 mm. Große Anzeige mit roten Dioden (H 15 mm). Tara-Funktion. Betrieb über Netzadapter 220 Volts 50/60 Hz und wiederaufladbarem 6-V-Akku (70 Std. Laufzeit unter Vollast). Gehäuse ABS. Maße 210 x 170 x 160 mm.

Modell	Gewogen kg	Genauigkeit g	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
SM 6	6	2	3,040	252121	



WAAGE BC 5

Für Laien und Profis geeignet, ideal für die Hotelfachschule. Kompaktes Format für Koffer und Schubladen: 230 x 150 x 19 mm. Platte aus Edelstahl, Skalierung in g/oz. Integrierte Timerfunktion. Automatische Abschaltung. Betrieb mit 2 AAA-Batterien (mitgeliefert).

Modell	Gewogen kg	Genauigkeit g	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
BC 5	5	1	0,51	252093	



-10+40
°C

IP 54

KOMPAKTWAAGE SK3

Extraflaches und kompaktes Modell für den Küchengebrauch. Abnehmbare Platte aus Edelstahl 185 x 140 mm. Große LCD-Anzeige H 19 mm. Funktionen: Wiegen und Trieren. Gehäuse ABS, stoßfest. Maße: 185 x 210 x 85 mm. Betrieb über Netzteil 110/230 Volt - 50/60 Hz

Modell	Gewogen kg	Genauigkeit g	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
SK3	3	0,5	1	252116	

**PRÄZISIONSWAAGE:
0,1 KG**



TASCHENWAAGE

Auto-Tara. Benutzerfreundlich. Anzeige mit blauer Hintergrundbeleuchtung. Abmessungen der Anzeige: 45 x 18 mm. Abmessungen der Edelstahlplatte: 53 x 60 mm. Mit 2 AAA Batterien (mitgeliefert).

L mm	B mm	H mm	Gewogen kg	Genauigkeit g	Best. Nr.	Preis
115	64	18	500	0,1	252091	



DOSIERLÖFFEL

Aus Edelstahl. Erleichtert das schnelle Dosieren von Zutaten wie Salz, Gewürze, Zucker, Hilfsstoffe usw. Satz mit 4 Löffeln: 2 ml, Ø 20 mm; 3 ml, Ø 25 mm; 5 ml, Ø 30 mm; 15 ml, Ø 40 mm.

Best. Nr.	Preis
Anteil von 4 Löffeln	072029



MECHANISCHE LABORWAAGE

Edelstahlplatte, Körper aus lackiertem Blech, breite Messscheibe, sehr gut lesbar, aus starrem Kunststoff, Nullstelltaste, Stoßdämpfung für schnelles Ablesen. Einsatz im Handel untersagt.

L mm Platte	A mm Platte	Gesamte L mm	Gesamte B mm	Gesamte H mm	Gewogen kg	Skal g	Best. Nr.	Preis
220	220	220	260	277	4	10	252004	
220	220	220	260	277	10	50	252010	
315	315	315	370	355	30	100	252030	
315	315	315	370	355	50	200	252050	



GLASSMESSBECHER

Hartglas.

L	B mm	Pck	Best. Nr.	Preis
60	160,5	6	553295	Stück



EDELSTAHL-MESSEIMER

Mit Bodenverstärkung. Oberer Durchm. 316 mm, unterer Durchm. 204 mm.

L	B mm	Skal	Best. Nr.	Preis
12	260	3,5/10	251130	



GRADUIERTE SCHÜSSEL MIT GRIFF

Polypropylen, Ø 195 mm.

L	B mm	Skal	Best. Nr.	Preis
2	130	0,25/2 L	116458	



1 LITER MESSKRUG

Mikrowellen- und spülmaschinenfest. Stapelbar. Ausguss. Skalen: dl, cl, ml. Copolyester. Höchsttemperatur 90 °C.

L	H mm	Best. Nr.	Preis
1	180	251012	



KUNSTSTOFFMESSBECHER

Mit Ausguss. Deziliter-Skala. Mikrowellen- und spülmaschinenfest. Lichtdurchlässiges Polypropylen. Höchsttemperatur 100 °C.

L	H mm	Best. Nr.	Preis
0,25	120	251000	
1	165	251001	
3	238	251003	
5	270	251005	



EDELSTAHLMESSBECHER

Aus Edelstahl. Stapelbar.

L	H mm	Best. Nr.	Preis
0,1	50	251101	
0,25	70	251102	
0,5	110	251105	
1	130	251110	
2	190	251120	



BÄCKEREIBEDARF UND KONDITOREIBEDARF

Bäcker, Konditor, Speiseeishersteller: Entdecken Sie ein weltweit einzigartiges Angebot an ergonomischen und zuverlässigen Geräten und Utensilien, die perfekt auf alle praktischen Handgriffe Ihres Berufs abgestimmt sind. Unsere Leidenschaft für Geschmack kommt stets in allen unseren Neuheiten zum Ausdruck. Testen Sie die revolutionären Exoglass®-Formen.



Backgeräte und Backzubehör	216-233
Bleche und Gitter	234 - 241
Backleinen/-matten und Backpapier	242 - 245
Starre Einzelformen (Exoglass®, Exal, Exopan, Weißblech)	246 - 274
Flexipan®-, Silform®-, Flexipat®- Formen, Gastroflex	275 - 309
Multiformen	310 - 311
Rahmen, Ringe und Kuchenformen	312 - 325
Ausstecher	326 - 335
Feine Verzierungen	336 - 343
Spritzbeutel und Garniertüllen	344 - 353
Drehbare Tortenplatte	354 - 355
Kleinutensilien	356 - 363
Farben und Aromen	364 - 368
Konditoreibedarf	369 - 377
Confiserie/Konditorei	378 - 382
Eiscafébedarf	383 - 389



PERSONALISIERUNG MIT IHRER MARKE AB 1000 STÜCK

BEUTELKLAMMER

Zum leichten Verschließen aller Tüten mit Zutaten. Schützt vor Verschmutzungen. Hitzebeständig bis 100 °C. Spülmaschinenfest. Material: Polyamid.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
65	28	58	118991	10er-pack



MEHLSCHAUFEL AUS EDELSTAHL

Rostfreier Edelstahl. Längenangabe mit Griff.

Gesamte L mm	L mm	B mm	Kap. Kg	Best. Nr.	Preis
380	190	100	1,5	116225	



EINHAND-MEHLSIEB

Edelstahl, mit Griff.

Ø mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
123	130	110	115060	



ZUTATENSCHAUFEL AUS ALUMINIUM

In einem Stück gearbeitet, praktisch verschleißfest, vollkommen hygienisch. Längenangabe mit Griff.

L mm	B mm	cl	Best. Nr.	Preis
185	65	11	116201	
210	72	21	116202	
250	90	30	116208	
265	100	41	116203	
310	108	65	116204	
350	120	110	116205	
400	150	187	116206	
430	180	258	116207	



ZUTATENSCHAUFEL

Lebensmittelechtes Polyethylen, weiß.

L mm	B mm	cl	Best. Nr.	Preis
187	65	12,5	116233	
250	92	25	116234	
310	115	50	116235	
350	145	85	116236	
400	177	150	116237	



ZUTATENSCHAUFEL

Lebensmittelneutrales farbiges Polypropylen. 250 x 110 mm.

Farbe	cl	Best. Nr.	Preis
Weiß	70	116270	
Rot	70	116271	
Blau	70	116272	
Grün	70	116273	
Gelb	70	116274	

BÜRSTEN UND TEIGSCHABER



MEHLBÜRSTE
Holzgriff.

	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
1.	210	45	118305	
2.	210	45	118306	



TISCHBÜRSTE
Naturseide. Holzgriff.

L mm	Best. Nr.	Preis
320	118302	



HALBRUNDE BÜRSTE
Naturseide. Holzgriff.

L mm	Best. Nr.	Preis
350	118310	



BÜRSTE MIT GRIFF
Borsten aus natürliche Borsten. Holzgriff.

L mm	Best. Nr.	Preis
315	116050	



+140
°C

THEKENBÜRSTE
Stiel aus PP. Blaue Polyester-Borsten L 50 mm.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
310	40	118312	

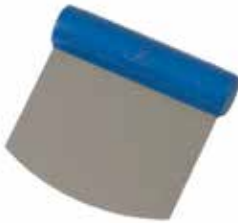


BORSTEN AUS BLAUEM
LOSE LEICHT AUF DEM TEIG
ZU ERKENNEN



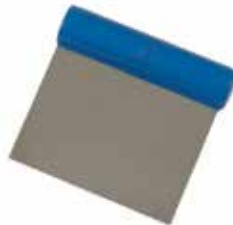
MEHLBÜRSTE
Borsten aus Polyester. Griff aus PP.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
290	30	85	118314	



MATFER-RUNDETEIGSCHABER
Platte aus rostfreiem Edelstahl, Polyamidgriff Ø 27 mm.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
110	105	starr	112901	
110	105	biegsam	112903	



MATFER-GERADETEIGSCHABER
Platte aus rostfreiem Edelstahl, Polyamidgriff Ø 27 mm.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
110	105	starr	112900	
110	105	biegsam	112902	



EDELSTAHL-TEIGSCHABER
Starrer Schaber aus rostfreiem Edelstahl, in einem Stück gearbeitet, abgeschrägte Kratzkante.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
130	120	112822	



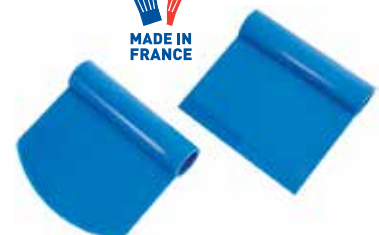
TEIGSCHABER
Biegsamer Schaber aus rostfreiem Edelstahl, weißer Kunststoffgriff.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
110	120	112820	



TEIGSCHABER
In einem Stück gearbeitet, Polypropylen.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
120	100	112830	
216	128	112831	



EXOGLASS®-TEIGSCHABER
Starr, aus Verbundwerkstoff, in einem Stück gearbeitet, sterilisierbar.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
115	80	gerade	112825	
115	80	rund	112826	



WIRTSCHAFTLICH RECHTECKIGER TEIGBEHÄLTER

Polypropylen, weiß.

L mm	B mm	H mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
530	400	150	950	510502	



510503

510504

RUNDER TEIGBEHÄLTER

PE, weiß. Speziell für Teigteiler.

L	Ø H mm	Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
14	430	370	175	PEBD 510503	
19	480	420	150	PEHD 510504	



RECHTECKIGER TEIGBEHÄLTER

PEHD, weiß. Robuste Machart.

L	L mm	B mm	H mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
10	530	410	80	880	510505	
20	530	410	140	1070	510501	
Deckel, PE			25	585	510508	



KUNSTSTOFFEIMER

Resistente Qualität aus weißem PEHD. Garantiert lebensmittelecht. Henke aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
310	310	15	510506	
290	280	13	510507	

MATFER PALETTE

Alle Modelle können mit einem Wendedeckel versehen werden.

- 1 hermetische Richtung, um Teig aufzubewahren,
- 1 belüftete Richtung, zum Gehen des Teigs.
- Stapelbar leer.

Die Behälter sind mit Deckel stapelbar.

Weißes PEHD



SPEZIELLE GÄRUNG IN BEHÄLTER



RUNDER BEHÄLTER

L	Ø mm	H mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
14	480	120	775	510531	
24	480	180	910	510532	
Deckel	480	30	455	510534	



RECHTECKIGER BEHÄLTER

Entwickelt für die Nutzung in Bäckerei-Konditorei- Regalwagen 600 x 400 mm.

L	L mm	B mm	H mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
12	600	400	80	865	510535	
17	600	400	110	955	510536	
Deckel	600	400	30	615	510537	



ROLLWAGEN FÜR TEIGBEHÄLTER

Rollwagen aus rostfreiem Edelstahlrohr, Auflagen aus Edelstahlraht Ø 8 mm. Rollen aus Verbundwerkstoff, davon 2 mit Bremse. Für runde H190mm max und rechteckige klassisch 530x410mm Behältermodelle geeignet. Etagenhöhe: 185 mm.

L mm	B mm	H mm	Zahl Behälter	Best. Nr.	Preis
370	590	1790	8	779108	
790	590	1790	16	779110	



100% KOMPOSTIERBARES LEINEN



GÄRTUCH 100 % UNGEBLEICHTES LEINEN

20-m-Rolle. Pflege: nicht waschen. Dichte 380 g/m². Regelmäßig bürsten und trocknen.

B mm	Best. Nr.	Preis
600	118560	
650	118565	
700	118570	
750	118575	
800	118680	

SCHIMMELABWEISENDES GÄRTUCH

Fungizidbehandelt. 100 % ungebleichtes Leinen. Speziell tiefkühlgeeignet. 20-m-Rolle. Dichte 380 g/m².

B mm	Best. Nr.	Preis
700	118580	



LEINENTUCH MIT SAUM

Gebrauchsfertig, an 2 Seiten eingesäumt, Länge für "Pariser Brot". Dichte 380 g/m².

B mm	L m	Best. Nr.	Preis
			10er-Pack
600	2,30	118660	
650	2,30	118665	
700	2,30	118670	



POLYPROPYLEN-TEIGKÖRBE, DURCHBROCHEN

Zur originaltreuen Wiedergabe klassischer Brotformen, mit Belüftung des Teigs beim Gehenlassen aufgrund der durchbrochenen Struktur. Spülmaschinenfest. Extrem verschleißfest, optimierte Hygiene bei der Brotzubereitung.

Form	Ø mm	L mm	B mm	H mm	Kap. g	Best. Nr.	Preis
Lang		230	140	86	500	118534	
Lang		260	140	86	750	118537	
Lang		340	140	86	1000	118539	
Oval		210	150	86	500	118541	
Oval		250	150	86	750	118543	
Oval		265	170	86	1000	118545	
Rund	200			86	500/750	118547	
Rund	230			86	1000	118549	
Rund	270			86	1500/2000	118550	



KRANZFÖRMIGE WEIDENTEIGKÖRBE MIT TUCHEINLAGE

Stoff aus 100 % Leinen, 300 g/m². Unlackierte weiße Korbweide.

Ø mm	Kap. g	H mm	Best. Nr.	Preis
260	500	90	118520	
300	750	90	118521	
320	1000	90	118522	
340	1500	90	118523	

TEIGKÖRBE, UN DURCHBROCHEN

Polypropylen. Leicht zu reinigen, spülmaschinenfest. Stapelbar. Jede Farbe entspricht einem von der Form unabhängigen Brotgewicht.



Farben	Ø mm	L mm	B mm	H mm	Kap. g	Best. Nr.	Preis
Rund							
Grün	190			75	500	118503	
Orange	220			93	1000	118504	
Blau	250			90	1500	118507	
Oval							
Grün		270	120	65	500	118508	
Orange		350	130	72	1000	118509	
Blau		420	140	75	1500	118519	



GÄRKÖRBE AUS RATTAN

Diese Teigkörbe verleihen dem Brotteig Form und verziern die Kruste.

Form	Ø mm	L mm	B mm	H mm	Kap. g	Best. Nr.	Preis
1- Oval		200	120	80	250	118501	
1- Oval			240	140	75	750	118502
2- Rund	190			85	500	118505	
2- Rund	260			95	2000	118506	
3- Dreieck		180	180	85	500	118525	
3- Dreieck		230	230	85	1000	118526	
4- Quadrat		220	220	85	1000	118528	
5- Lang		410	95	58	300	118515	
5- Lang		460	100	58	500	118516	



RUNDE WEIDENTEIGKÖRBE MIT TUCHEINLAGE

Stoff aus 100 % Leinen, 300 g/m². Unlackierte weiße Korbweide.

Ø mm	Kap. g	H mm	Best. Nr.	Preis
210	500	120	118510	
240	1000	125	118511	
270	1500	135	118512	
290	2000	145	118513	

TEIGTUCHTROCKNER

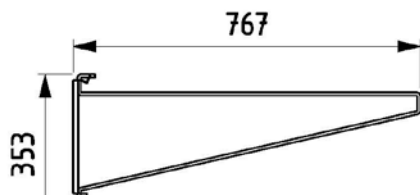
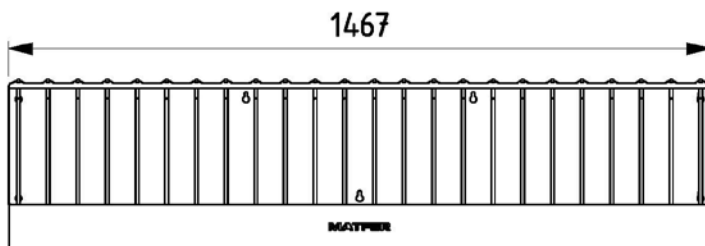


TEIGTUCHTROCKNER

- Wandhalterung mit 24 auf Zapfen montierten Stangen.
- Trockenposition: Fixierung der Stangen für Abstände von 50 mm.
- Klappbare Stangen für mehr Platz
- Länge der Stangen: 767 mm.
- Befestigung in 1,80 m Höhe empfohlen.
- Lieferung mit 7 Schrauben und 7 Dübeln.
- Breite der Halterung im zusammengeklappten Zustand: 1.467 mm, Breite der ausgeklappten Halter: 2.195 mm, Höhe: 353 mm
- Rostfreier Stahl.

	Best. Nr.	Preis
Wandhalter 24 Teigtücher	845025	

Halter ausgeklappt



- ZUM SORGFÄLTIGEN TROCKNEN UND ABBÜRSTEN DER STOFFE, UM IHRE LEBENSDAUER ZU VERLÄNGERN.
- FALTBAR WENN LEER = PLATZSPAREND

ZUM REINIGEN VON BÄCKERLEINEN

LEBENSMITTELBÜRSTE

Bürste aus der Hygiene-Produktpalette. Hauptstück aus Polypropylen, Polyamidfasern. Sterilisierbar.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
205	65	61	710083	

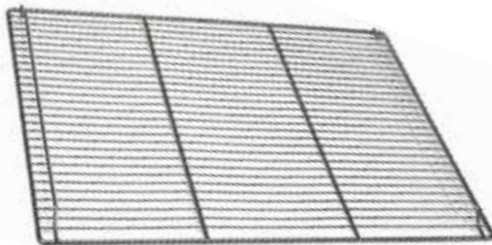




GÄRWAGEN 600 X 800 MM

Einschub 600 mm.
Etagenhöhe (Schienenabstand): 75 mm.
4 schwenkbare Rollen, davon 2 mit Bremsen.

Etagenzahl	H mm	Best. Nr.	Preis
20	1790	773897	
8	905	770808	



GÄRGITTER

Mit oder ohne Randleisten. Spezielle zum Gehenlassen von Brot auf Leinen- oder Tüchern.
Max. Traglast : 32 kg.

L mm	B mm	Anz. d Gitter	Ø Gitter	Anz. d. Draht	Ø Draht	Best. Nr.	Preis
2 Randleisten, 600							
600	800	2	7	22	3	312130	
2 Randleisten, 800							
800	600	2	7	22	3	312131	
Ohne Randleisten, 800							
800	600	2	7	22	3	312132	



EINKLAPPBARES WANDREGAL

Robust; Arme lassen sich in geöffneter oder geschlossener Position fixieren. Befestigung an der Wand.
Tiefe im zusammengeklappten Zustand: 50 mm 10 Ebenen mit einem Abstand von 90 mm.
max. Traglast pro Ebene: 10 kg. Verwendbar mit Platten oder Rosten mit den Maßen 600 x 400 mm und GN1/1. Arme Ø 8 mm, L 330 mm. Rostfreier Edelstahl.

L mm	B mm	Geschlossen mm	Geöffnet mm	Best. Nr.	Preis
456	970	50	380	845010	



FINDEN SIE ROLLWÄGEN 600 X 400 MM
IM KAPITEL LEGERUNG UND TRANSPORT





BRINGT BROT WUNDERVOLL ZUR GELTUNG



BROT-AUSSTECHER

Mit diesem Ausstecher können in wenigen Sekunden 1 form aus dem ausgerollten „toten Teig“ (Spezialrezept liegt dem Ausstecher bei) gestanzt werden. Das Verzieren der Brote erfordert endlich keine stundenlange Arbeit mehr. Robuste Herstellung aus Verbundwerkstoff. Ergonomische Handhabung. Schallung J.C. Horel.



Modell	L x B mm	Best. Nr.	Preis
Weinblatt	50 x 50	154102	



Modell	L x B mm	Best. Nr.	Preis
Weizenähre	90 x 10	154101	



Modell	L x B mm	Best. Nr.	Preis
Weintraube	100 x 60	154103	



EDELSTAHL BRÖTCHENKLINGEN/-ANSCHNEIDER
Klingen für runde Brötchen zum Anschneiden der Teiglinge. Rostfreier Edelstahl, mit Griff, Sternform.

Ø mm	Zentrales Loch		Best. Nr.	Preis
80	nein	a	120036	
80	Ja	b	120037	
65	Nein	c	120038	
65	Ja	d	120039	



LANDBROT KLINGEN
Zick-Zack-Form zum Verzieren und Anstechen von Brot. Aus rostfreiem Stahl, mit Griff.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
300	45	75	120042	

KLINGEN ZUM EINRITZEN



- VERWENDUNG DER 4 MESSERWINKEL = WIRTSCHAFTLICHKEIT
- KLINGENSCHUTZ = SICHERHEIT
- GERINGES GEWICHT VON NUR 6,6 GR. = KOMFORTABLER GEBRAUCH

LAM'PLUS BÄCKER

- Der spezieller Halter aus rostfreiem Edelstahl kann in jedem Winkel gehalten werden und passt sich an die Hand und die Arbeitsweise jedes Bäckers an.
- Das Wechseln der Klinge oder der Klingenecke geschieht spielend leicht, dank eines Klippsystems mit Feder. Die Klinge wird perfekt gehalten.
- Die sehr flache Form des Klingenschutzes verhindert ein Anhängen des Teiges.
- Benutzung mit Klingen zum Einritzen 120034/035
- Mit 1 Klingen + 1 Magneten zum Anbringen an den Ofen.
- Von Jean-Christian Horel, Bäcker, konzipiert und von Matfer hergestellt.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
128	24	120032	Blisterverpackung



MATFER-BÄCKERKLINGEN

Edelstahlklinge. Rasiermesserscharf mit Klingenschutz, grüner Griff, ergonomische Form.

L mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
150	5	120006	12er-Pack



KLINGEN ZUM EINRITZEN

Aus rostfreiem Edelstahl, unzerbrechlich, entsprechen den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

	Best. Nr.	Preis
Spenderbox mit 250 Klingen 43 x 20 mm	120034	
Los mit 4 x 10er-Pack	120035	



EDELSTAHL-BÄCKERKLINGEN

Entspricht den Hygienevorschriften für Brotmesser.
Rostfreier Stahl mit Griff aus Polypropylen.

L mm		Best. Nr.	Preis
			2er-Pack
145	Gerade Klinge Nr. 5	120054	
145	Gebogene Klinge	120055	
145	Gewellte Klingenkante	120056	



BÄCKERKLINGE

Geformter Kohlenstoffstahl.

L mm		Best. Nr.	Preis
			12er-Pack
120	Gerade Klinge Nr. 5	120013	
120	Gebogene Klinge	120018	
120	Mit Klingenkante	120022	
120	Gewellte Klingenkante	120023	



SICHERE VERWENDUNG

TEIGMESSER LAM'HOREL

- Von einem Bäcker entworfen.
 - Leicht (3 g): handlich.
 - Geeignete Form, L 122 mm: ergonomisch.
 - Monoblock-Ausführung: hygienisch.
 - Ungefährlicher Umgang mit der Klinge: sicher.
 - 100 % recycelbar.
 - Gute Schnittqualität bei feuchtem Teig, festem Teig, Körnerteig, Teig mit Rinde.
 - Langlebigkeit: 5 bis 10 000 Baguettes je nach Feuchtigkeit.
 - Teig haftet nicht an der Klinge.
 - Geeignete Form: traditioneller Schnitt mit einer Klinge; „Polka“-Schnitt mit 2 gegenüberliegenden, ineinandergreifenden Klängen; „Ahren“-Schnitt mit 2 aufeinanderliegenden Klängen.
- In Blibox-Schachtel mit 1 Magnethaken und einer Schutzhülle für 2 Klängen geliefert.

	Best. Nr.	Preis
Box mit 12 Klängen	120025	
Box mit 50 Klängen	120026	



SÄGEKLINGE

Speziell zum Einritzen von Rundlaiben und Bauernbroten und Sauerteigbroten.

L mm	Best. Nr.	Preis
		2er-Pack
175	120058	



SPEZIELL FÜR
TIEFGEFRORENES BROT



"SILPAIN" ANTIHAFT-BROTBACKTUCH

Luftdurchsetztes Silikontuch zum Brotbacken auf Backblechen 600 x 400 mm. Fettfreie Verwendung. Einfach mit dem Schwamm reinigen. Temperaturbeständig von -40° bis +300° C. Für einen optimalen Backvorgang, vorzugsweise mit Lochblech Bestellnr. 310610 und 310612 verwenden.

L mm	B mm	Platte Form	Best. Nr.	Preis
520	315	GN 1/1	321014	
585	385	600 x 400	321012	

KOCHNETZ FIBERMAX®

Geeignet für das Backen von rohem oder tiefgefrorenem Brot im Umluftbackofen. Das Netz aus Glasfasern mit Silikonbeschichtung ermöglicht ein müheloses Entformen auf Grund der Dehnbarkeit der Maschen. Rahmen aus Edelstahlradht. Geschmeidiges Tuch herausnehmbar und austauschbar. Silikonbeschichtung.

B mm	L mm	Waben		Best. Nr.	Preis
Vollständiges Netz					
400	600	4	Pain	311204	
400	600	5	Baguette	311205	
Austauschbares Tuch					
400	600	4		311214	
400	600	5		311215	

+250
°C



EXAL-BACKBLECH

Geprägtes Blech aus antihafbeschichteter Aluminiumlegierung zur fettfreien Verwendung. Blechformat für Küchenherde.

Zahl Brot	Modell	L mm	B mm		Best. Nr.	Preis
4	Baguette	380	275	Küchen	311240	



Für das Backen im Herdofen. Verwendung im Gärschrank und in der Tiefkühlkammer.
Beständig gegenüber Kälte, Hitze und erhöhter Feuchtigkeit durch Gärung, Hefe und Salz.
Hervorragende Leitung und Absorption von Wärme durch die schwarz lackierte Außenseite.
Stapelbar, leichte Lagerung. Bis auf gelegentliches Einfetten keine Pflege nötig.



DIE GEWELLTE ALUMINIUMLEGIERUNG VERHINDERT EIN FESTKLEBEN DES TEIGS UND SORGT FÜR EINE SCHÖNERE KRUSTE

+250 °C

Zahl Brot	Modell	L mm	B mm		Best. Nr.	Preis
5	Baguette	600	400	"Pâtissier"	311119	
6		650	430		311121	
6		750	430		311122	
8		790	580	"Bongard"	311125	
5		800	430		311135	
6		790	580	"Bongard"	311133	
8		600	430		311138	
2		450	144		311141	



311141



INEINANDER



ROLLWAGEN FÜR BACKBLECHE
Verwendung in der Gärkammer und im Gärschrank. Geeignet für gewellte Alu-Platten mit B 430 mm.
18 Ebenen.
Wagen aus rostfreiem Stahl mit 4 Lenkrollen Ø 100 mm, davon 2 mit Bremsen.

B mm	T mm	H mm	Etagen	Best. Nr.	Preis
493	775	1618	18	773898	





- Verbundwerkstoff.
- Formbeständig und bruchsicher.
- Nicht haftend auch ohne Einfetten (gilt nicht für Cannelés-Küchlein).
- Nichtrostend und spülmaschinenfest.

Perfektes Backen und Bräunen



PERFEKTE GAREN UND
EINHEITLICHE FARBE DES TEIGS



BACKFORMEN MIT DECKEL

L mm	B mm	B Bden mm	H mm	Gewicht g (1)	Best. Nr.	Preis
180	85	75	75	300	345833	
250	90	80	75	500	345834	
270	100	90	90	800	345835	
290	110	100	100	1000	345836	
Langes Toastbrot						
400	120	110	120	1800	345842	



BACKFORMEN OHNE DECKEL

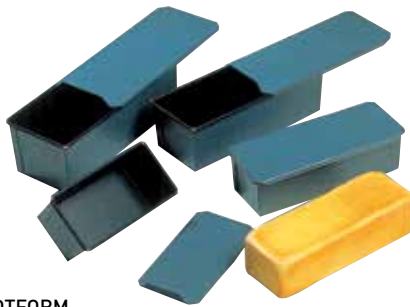
L mm	B mm	B Bden mm	H mm	Gewicht g (1)	Best. Nr.	Preis
180	85	75	75	300	345933	
250	90	80	75	500	345934	
270	100	90	90	800	345935	
290	110	100	100	1000	345936	
Nur Deckel, aus rostfreiem Edelstahl						
180						346933
250						346934
270						346935
290						346936

(1) Teiggewicht pro Form.

- Dünnes edelstahl mit mehrfacher PTFE-Beschichtung.
- Einfaches Auslösen aus der Form.
- Mit warmem Wasser und falls notwendig mit Spülmittel reinigen oder einfach auswischen.
- Ausschließlich für Brotgewicht Zubereitungen.



SCHNELLE BRÄUNUNG
OHNE EINFETTEN



TOASTBROTFORM

Mit Deckel. Kruste in Waffel-Optik.

L mm	B mm	H mm	Gewicht g (1)	Best. Nr.
180	85	75	300	340853
250	90	75	500	340854
270	100	90	800	340855
290	110	100	1000	340856



SCHNITTBROTFORM

Kruste in Waffel-Optik.

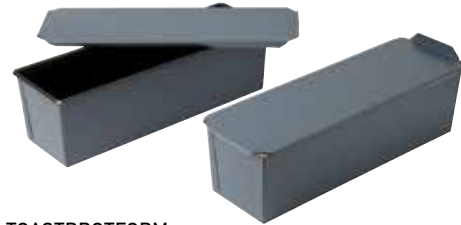
L mm	B mm	H mm	Gewicht g (1)	Best. Nr.
180	85	75	300	341606
250	90	75	500	341607



VOLLKORNBROTFORM

Glatte Kruste.

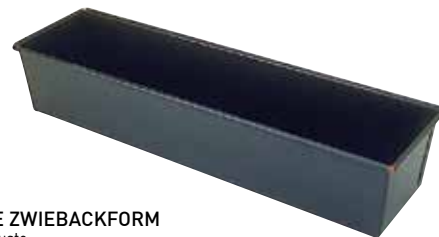
L mm	B mm	H mm	B Bden mm	Gewicht g (1)	Best. Nr.
140	80	80	75	200	341601
160	80	80	75	250	341602
180	80	80	75	300	341603
200	80	80	75	350	341604



LANGE TOASTBROTFORM

Mit Deckel. Quadratischer Querschnitt, nicht konisch für große Toastbrotscheiben. Kruste in Waffel-Optik.

L mm	L scheiben mm	B scheiben mm	Gewicht g (1)	Best. Nr.
400	100	100	1500	341641
400	120	120	1800	341642
400	140	140	2000	341643



BREITE ZWIEBACKFORM

Glatte Kruste.

L mm	B mm	H mm	B Bden mm	Best. Nr.
400	100	80	90	340961
500	100	80	90	340962



KONISCHE ZWIEBACKFORM

Glatte Kruste.

L mm	B mm	H mm	B Bden mm	Best. Nr.
200	95	80	75	340951
250	95	80	75	340952
300	95	80	75	340953
350	95	80	75	340954
400	95	80	75	340955
450	95	80	75	340956
500	95	80	75	340957

[1] Teiggewicht pro Form.



DREIFACHFORM FÜR SANDWICH ODER RUNDE TOASTBROTE
Edelstahl. Sehr robuste Machart, 3 gekoppelte Formen aus 2 Halbschalen mit Gelenk und 2 Verschlusschnallen.

L mm	Ø mm	Gewicht g (1)	Best. Nr.	Preis
300	70	300	341712	
300	45	180	"Mignon" 341713	

(1) Teiggewicht pro Form.

BROTFORM FÜR SANDWICH ODER RUNDE TOASTBROTE
Edelstahl. Zweiteilige Form mit Gelenk und Messingriegel.

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
300	70	341716	
360	70	341717	
300	45	"Mignon" 341711	

BACKSTUBENZUBEHÖR



WASSERZERSTÄUBER
Praktisches System zur Befeuchtung:
- Des Teigs vor dem Backen für eine elastischere Kruste.
- Der Brote nach dem Backen für eine geschlossene Kruste und Extraglanz.
Pistole aus Gussaluminium mit Spiralschlauch und Anschlussstück 15/21.

L m	Best. Nr.	Preis
6	118990	



WÄRMESCHUTZHANDSCHUHE
Spaltleder mit Wollfutter, lederverstärktes Daumenband zum Schutz gegen Hitze, mit Kevlar® vernäht, bis zu 250° C verwendbar. Entsprechen den Normen EN 420 (Unschädlichkeit), EN 388 (mechanische Risiken) und EN 407 (thermische Risiken).

Modell	Bckhnds mm	L mm	Best. Nr.	Preis
Paar				
Halbhandschuh	100	300	773001	
Halbhandschuh	200	400	773002	
Handschuh	100	300	773011	
Handschuh	200	400	773012	



BESEN FÜR BACKOFEN
Halbweiches Arenga - Haar, schwarz. Halterung aus PP mit blockierender Verschraubung. Benutzung mit Teleskop-Stiel 118332.

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
400	60	140	118330	



BESEN - OFENFEGER
Besen mit Tampico-Borsten und Holzriegel. Stahlhülse für runden Stiel Ø 25 mm.

L mm	Best. Nr.	Preis
320	118320	
450	118321	
600	118322	
Holzstiel, Ø 25 mm		
3000	710205	



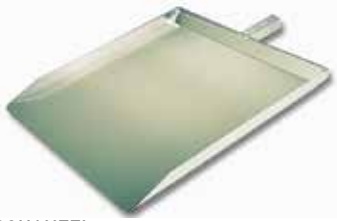
OFENFEGER / -KRATZER
Zur Beseitigung von Kohle und verbrannten Resten. Stabiler Holzkopf, Dicke 28 mm. Holzgriff Ø 25 mm, Ansatzstück aus Metall zum Anschrauben. Bürste aus Messingdraht, Schaber aus rostfreiem Stahl.

Gesamte L mm	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Mit Stiel				
1030	200	109	118325	
Ohne Stiel				
	200	109	118326	
Holzstiel				
1016			118328	

TELESKOP - STIEL ALUMINIUM

L mm	Gesamte L mm	Best. Nr.	Preis
1485	2500	118332	

OFENSCHAUFEL



OFENSCHAUFEL

Auch zum Ziehen des Ofeninhalts, aus Aluminiumlegierung mit 3 Kanten, ohne Stiel.

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
600	580	2	118003	
Buchenholz 25 x 25 mm				
4000			118133	



OFENSCHAUFEL MIT STIEL

Buchenholz.

Gesamte L mm	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
3000	600	180	118101	
3000	600	200	118102	
3000	600	220	118103	
3000	600	300	118105	
4000	600	400	118104	



BROTBRETT

Buchenholz

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
800	120	4	118130	



OFENSCHAUFEL MIT RANDLEISTE UND STIEL

Buchenholz, Gesamtlänge: 3,20 m.

Gesamte L mm	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
3200	600	450	118111	
3200	600	550	118114	
3200	600	580	118115	
3200	600	630	118116	



STIELE FÜR BUCHENHOLZSCHIEB

Gesamte L mm	Best. Nr.	Preis
Buchenholzstiel, Schnitt 22 x 27 mm		
1500	118143	
2500	118142	
3500	118132	
Flachkopfschraube für Stiel		
80	118135	



RUNDE OFENSCHAUFEL

Buchenholz

Gesamte L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Schaufel mit Stiel			
3000	350	118136	
Schieber ohne Stiel, mit 2 Schrauben			
	300	118139	
	350	118138	
	400	118140	
	450	118141	



OFENSCHIEBER

Buchenholz, ohne Stiel, mit 2 Schrauben.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
600	180	118121	
600	220	118122	
600	300	118124	
600	400	118123	



BROTKORB

PEHD. Geschlossener Boden. Im leeren Zustand stapelbar. Baguetteformat.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
640	450	555	120	511006	



STAPELBARE INEINANDER STELLBARE-BROTKÖRBE

Boden und Wände durchbrochen, gelbfarben. Grundfläche 600 x 400 mm. Geeignet für Rollwagen Bestellnr. 140524.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
560	360	633	150	511009	



STAPELBARE BROTKÖRBE

Boden und Wände durchbrochen.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
Farbe: Schokolade					
655	455	680	150	511011	
Farbe: Elfenbein					
655	455	800	176	511012	



STÄNDER FÜR BROTKÖRBE

Dieser geeignete Brotkorb-Ständer erleichtert das Umfüllen von Baguettes in den Korb. Rostfreies Edelstahlrohr Ø 20 mm.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
630	365	230	511090	



ROLLWAGEN FÜR BEHÄLTER MIT CAOUTCHOUC-ROLLEN

Für alle Behälter 600 x 400 mm, aus rotem PEHD. 4 Räder mit Gummibereifung, ohne Bremse. Verzinkte Radhalterung.

L mm	B mm	H mm	Belastung Kg	Best. Nr.	Preis
610	410	170	300	140524	



ROLLWAGEN FÜR EU-BEHÄLTER

Passend für Behälter 600 x 400 mm. EU-Norm-Behälter und stapelbare Brottragekörbe Bestellnr. 511011 und 511012.

4 schwenkbare Rollen ohne Bremse, Verzinkte Radhalterung. Farbe: grau.

L mm	B mm	H mm	Lade kg	Best. Nr.	Preis
604	402	162	180	531101	



KORB FÜR WIENER GEBÄCK

Boden und Wände durchbrochen, Farbe: orange / elfenbeinfarben. Stapelbar und leer ineinander stellbar.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
600	400	120	20	511005	



+
PLATZSPAREND

NEW!

FALTBARER BEHÄLTER

PP. Boden und Seitenwände durchbrochen. In Braun. Stapel- und zusammenklappbar.

L mm	B mm	H mm öffnen	Gefaltet H mm	Best. Nr.	Preis
600	400	154	60	511111	



WEIDENBROTKORB

Ø mm	H mm	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Runder Weidenkorb, mit Griff					
250	535			512015	
400	800			512018	
Runder Weidenkorb, ohne Griff					
300	510			512016	
Rechteckiger Weidenkorb					
	500	400	300	512019	



GEFLOCHTENER RUNDER WEIDENBROTKORB

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
280	855	573421	





PIZZABACKGITTER

Gerahmtes Aluminiummaschennetz. Schnelle Pizza-Zubereitung (antizipierte Zubereitung möglich). Mühelose Handhabung der Pizzas mit dem Schieber. Gleichmäßiges Backen des Teigs dank zirkulierender Luft.



LOCKERER TEIG - SCHNELLES GAREN



RECHTECKIGEN PIZZABACKGITTER

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
410	280	310439	
530	320	310440	
600	400	310441	



RUNDE PIZZABACKGITTER

Ø mm	Best. Nr.	Preis
230	310442	
280	310445	
305	310446	
330	310447	
380	310448	
430	310449	
480	310451	



PERFORIERTE PIZZASCHALE

Aluminium. Perforationen Ø 9mm.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
280	12	310445	
305	12	310466	
330	12	310467	
350	12	310468	



PIZZAFORM

Wunderbar weiche und runde Pizzen dank des Backens auf dem Gitter und der kreisrunden Form des Backblechs. Pizzaform aus Weißblech. Loses Alu-Gitter.

Ø mm	L mm	Best. Nr.	Preis
260	15	340719	
340	15	340721	



PIZZARAD

Robuste Ausführung mit ergonomischem Polyethylengriff. Edelstahlschneidrad.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
100	141035	



PIZZASCHNEIDRAD

Auch Spiegelrad. Aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	L mm	Best. Nr.	Preis
60	180	141031	



**EINFACHES ZERTEILEN
EINFACHE REINIGUNG**

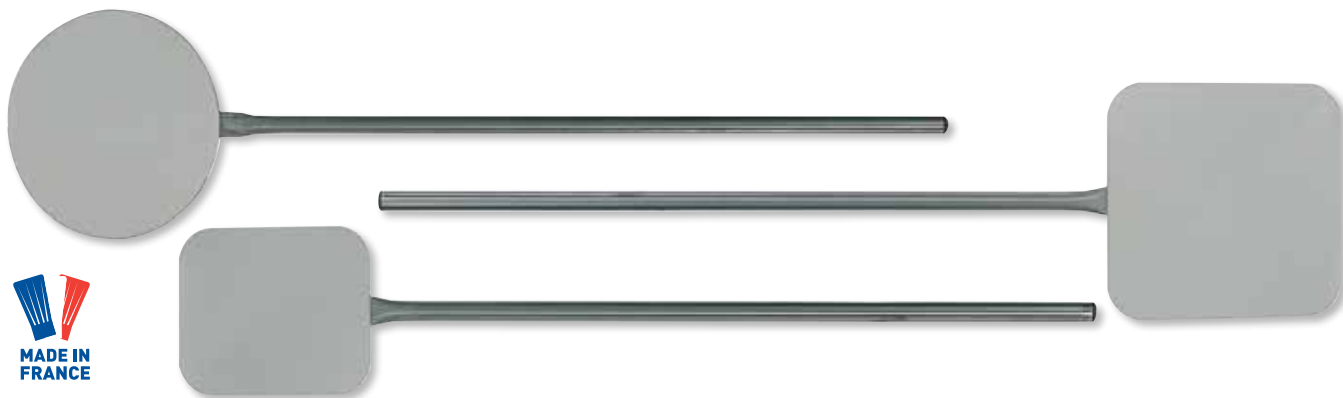
ABGEWINKELTE PIZZASCHERE

Klingen zwecks Reinigung abnehmbar. Ergonomisch.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
245	80	130	181065	



BESONDER PIZZA



EDELSTAHL-PIZZASCHIEBER

Schaufel und Griff Ø 25 mm. Aus rostfreiem Edelstahl.

Gesamte L mm	L Griff mm	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Rechteckiger Schieber					
1200	925	270	220	118005	
1300	925	330	310	118006	
Quadratischer Schieber					
1360	925	400	400	118007	

Gesamte L mm	L Griff mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Runder Schieber				
1165	925	240	739224	
1235	925	310	739231	
1305	925	380	739238	
1375	925	450	739245	



PIZZASCHIEBER

Aus Aluminium. Mit Holzstiel.

L mm	B mm	Gesamte L mm	Best. Nr.	Preis
350	300	875	072170	
350	300	1325	072172	



STIELSCHIEBER SIEHE SEITE 231



TEIGLING-BEHÄLTER

Garantiert lebensmittelecht.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis	
600	400	70	13,7	PP	510111	
600	400	100	20	PEHD	510112	
Deckel					PP	510311



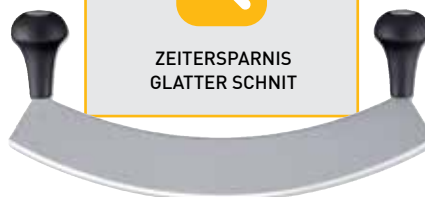
SCHÖPFLÖFFEL MIT FLACHEM BODEN

Zum Aufbringen und Verstreichen der Tomatensoße auf dem Teig. Rostfreier Stahl, aus einem Stück.

L mm	Ø mm	cl	Best. Nr.	Preis
360	100	23	112046	



ZEITERSPARNIS
GLATTER SCHNITT



GEBOGENE PIZZASCHERE

Schneidet Pizzas mit einer einzigen Bewegung: Zeitgewinn. Edelstahlklinge. Griff aus PP.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
360	45	160	181021	



- Aluminium-Backbleche mit Antihafbeschichtung, PTFE.
- Unterseite lackiert und garantiert lebensmittelecht.
- Maximale Backtemperatur: 250 °C.
- Diese einfach zu handhabenden Backbleche (3 Mal leichter als herkömmliche Backbleche aus Schwarzblech)

- Oxidieren nicht und eignen sich somit für eine Verwendung in Kühlräumen und Gärkammern.
- Einfetten ist nicht erforderlich.
- Backbleche mit eingefassten Rändern, Höhe 10 mm.



EXAL-BACKBLECH

Antihafbeschichtung Zweischichten. Geeignet für Wiener Gebäck, Brandteig, Blätterteig.

L mm	B mm	St. mm		Best. Nr.	Preis
400	300	1,7		310201	
600	400	1,7		310202	
530	325	1,7	GN 1/1	310203	



BACKBLECH EXAL „PLUS“

Antihafbeschichtung aus 4 Schichten. Dickes Blech. Besonders für das Garen von empfindlichen und trockenen Produkten geeignet.

L mm	B mm	St. mm		Best. Nr.	Preis
600	400	2		310222	
530	325	2	GN 1/1	310223	



EXAL-BACKBLECH "PREMIUM"

Gewellte Oberfläche für eine bessere Bräunung. Verbesserte Antihaf-Beschichtung, leichtes Herausnehmen. Zum Backen von Tiefkühlprodukten geeignet.

L mm	B mm	St. mm		Best. Nr.	Preis
400	300	1,7		310211	
600	400	1,7		310212	
530	325	1,7	GN 1/1	310213	



RUNDES BLAUBLECH MIT EXAL-BESCHICHTUNG

Ideal zum Backen von Einzelportionen: Galettes, Pasteten. Höchsttemperatur: 250° C.

Ø mm	St. mm		Best. Nr.	Preis
240	1,7		310433	
260	1,7		310434	
280	1,7		310435	
300	1,7		310436	
320	1,7		310437	



"MATFER"-BLAUBLECH

Speziell für den Ofen, 4 eingefasste Ränder. Besonders hochwertig, entgratet, extrem formbeständig. Maximale Betriebstemperatur +350 °C.

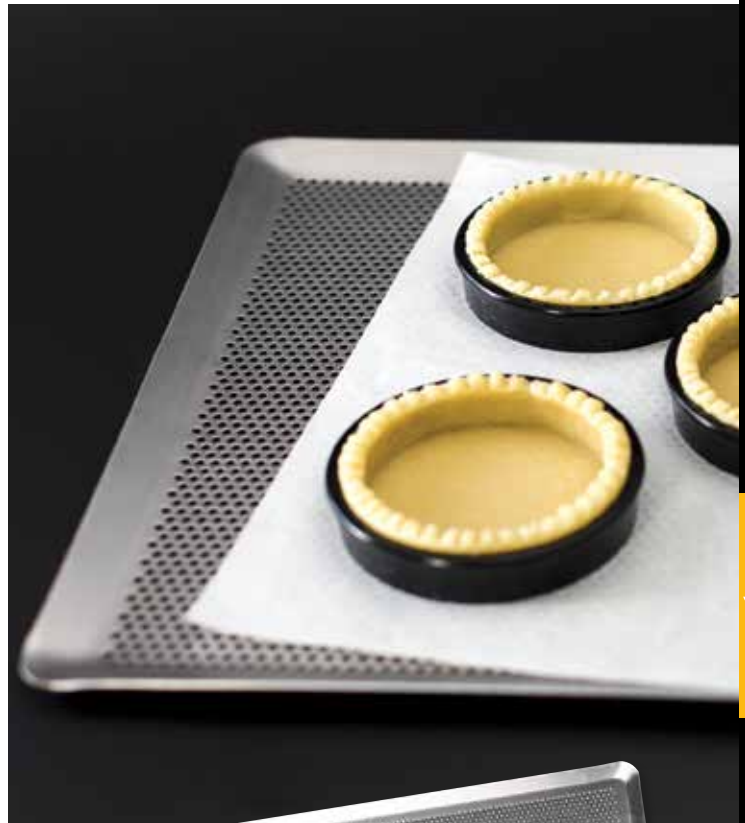
L mm	W mm	St. mm		Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
400	300	1,5		1,5	310101	
530	325	1,5	GN 1/1	2	310107	
600	400	1,5		2,8	310103	
650	530	1,5	GN 2/1	3,5	310108	
660	457	1,5		2	310104	



RUNDES BLAUBLECH

Ideal zum Backen von Pizzas und Pasteten. Maximale Betriebstemperatur +350 °C.

Ø mm	St. mm		Best. Nr.	Preis
200	1,5		310401	
220	1,5		310402	
240	1,5		310403	
260	1,5		310404	
280	1,5		310405	
300	1,5		310406	
320	1,5		310407	
360	1,5		310408	
400	1,5		310409	



GELOCHTES BLAUBLECH

Loch-Ø 3 mm, 4 eingefasste Ränder.

L mm	B mm	St. mm		Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
600	400	1,5		2	310156	
530	325	1,5	GN 1/1	1,5	310157	



VORBEREITUNGSTIPPS FÜR VERWENDUNG VON BACKFORMEN UND -BLECHEN AUS GEBLÄUTEM BLECH

- Neue Bleche vor der ersten Verwendung "einbacken".
- Bleche bei 100°C erhitzen und mit einem Schwamm warm reinigen. Vorgang 3 mal wiederholen.
- Anschließend die Bleche mit Öl oder hochwertigem Lebensmittelfett einschmieren und 2 Stunden lang bei 180°C einbacken.
- Erneut mit dem Schwamm reinigen und ölen bzw. fetten.
- Die Bleche sind nun einsatzbereit. Vor jeder Verwendung erneut ölen bzw. fetten.

Hinweis: Die Bleche aus gebläutem Blech sind feuchtigkeitsempfindlich.

Nicht in feuchten Milieus (Kühlraum, Gärraum) lagern. Mit trockenem Schwamm reinigen.

Keine Scheuerschwämme verwenden. Dadurch würde die obere Metallschicht beschädigt und deren Produkteigenschaften beeinträchtigt. Nicht abwaschen. Nach dem Abwasch die Bleche gut trocknen und sofort ölen bzw. fetten (siehe obiges Verfahren).



NEUES MODELL
DICHTER / HÄRTER



GLATTE PLATTEN OHNE RAND

Randlos, gute Steifigkeit. Spülmaschinenfest. Für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen. Aufbewahrung bei -20 bis +85 °C. Aus Melaminharz.

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
600	400	6	310812	



BESONDER
EINFRIEREN

BLECH ZUR LAGERUNG UND VORBEREITUNG
ABS. Weiß. Geeignet für Temperaturen von -40 °C bis +70 °C.

L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
600	410	25	275501	
530	325	25	275503	



IDEAL FÜR DIE LAGERUNG VON PRALINEN, DIE ZUBEREITUNG
VON EMPFINDLICHEN SÜSSSPEISEN.



EDELSTAHLBLECH
4 eingefasste Ränder.

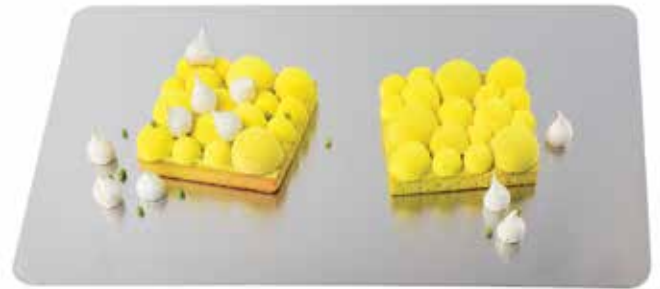
L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
400	300	1	310621	
600	400	1	310623	
530	325	1	GN 1/1	310625
650	530	1,5	GN 2/1	310624

GELOCHTES ALUMINIUM- BACKBLECH

Die Löcher begünstigen die Warmluftumwälzung, ideal mit Exopat-Backtöchern und Flexipan-Blechen. Loch-Ø 3 mm. Eingefasste Ränder.

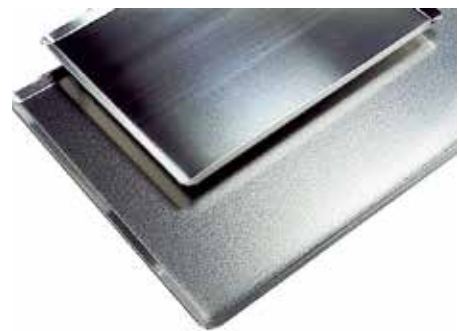


L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
400	300	1,5	310609	
530	325	1,5	GN 1/1	310610
600	400	2	310612	



ALUMINIUM-BACKBLECH
Ohne Kante.

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
600	400	2	310615	



ALUMINIUM-BACKBLECH

Für die Backstube und für den Laden, kleine eingefasste Ränder.

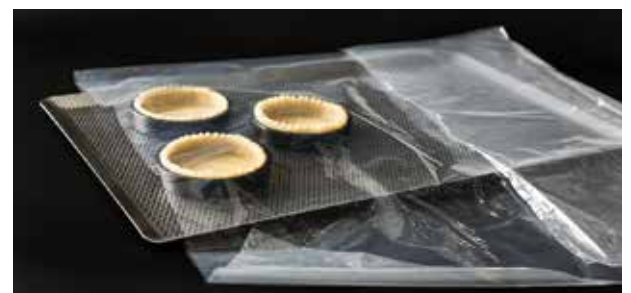
L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
400	300	1,5	310601	
530	325	1,5	GN 1/1	310606
600	400	2	310604	



KLAMMERN CLIP'PLAC

Hält die Silikonpapier - Blätter während des Backens auf dem Blech in Dreh- oder Gebläseöfen. Vermeidet das Verkleben des Blattes mit dem Teig, und das Blech braucht nicht gereinigt zu werden. Aus Inox Federbandstahl. Sack mit 24 Klammern.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
23	10	111892	



BACKBLECH-HÜLLE

ND-Polyethylen. Tiefkühlgeeignet. Beutel mit 100 Hüllen in 50-Stück-Stapeln.

L mm	B mm	St. µ	Best. Nr.	Preis
800	550	40	322020	

BACKBLECH MIT GERADEH RÄNDERN



ABGERUNDETE WINKEL
OHNE SCHWEISSNAHT
=
LEICHTERE REINIGUNG

BACKBLECH MIT GERADEH RÄNDERN

Blech in einem Stück gearbeitet. Absolut dicht. Pflegelichte abgerundete Ecken.
Randhöhe: 20 mm.



①



②

	L mm	B mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
① Aluminium	600	400	20	2	4,5	529401	
② Aluminium mit Antihafbeschichtung	600	400	20	2	4,5	663201	



	L mm	B mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
Rostfreier Edelstahl	600	400	20	1	4,5	713401	
	530	325	20	1	3	713403	

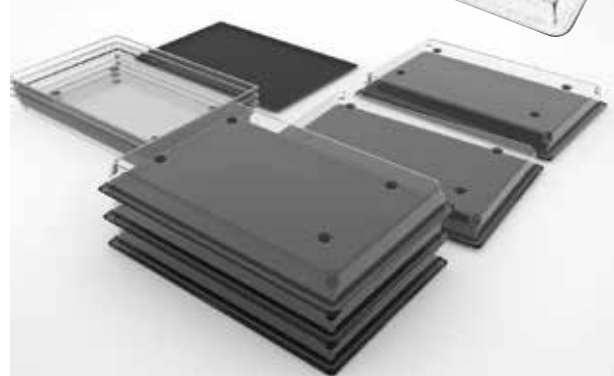


	L mm	B mm	H mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
Blaublech	600	400	20	1,5	4,5	455001	
	530	325	20	1,5	3	455003	

PLASTIKGEBÄCKHAUBE



TRANSPORT UND
LAGERUNG BEI GUTEM
SCHUTZ



PLASTIKGEBÄCKHAUBE

Eine einzigartige Lösung zur Lagerung von Produkten gegen jegliche Verunreinigungen.
Haube für Platten mit gebogenen Kanten.
Geeignet für die Lagerung auf Leitern und Kühlschränken mit Laufschienen.
Im leeren Zustand stapelbar.
Stapelbar ohne Rutschgefahr dank den Füßen in den Hauben.
Höhe unter Haube 61 mm.
Warmgeformtes PET.

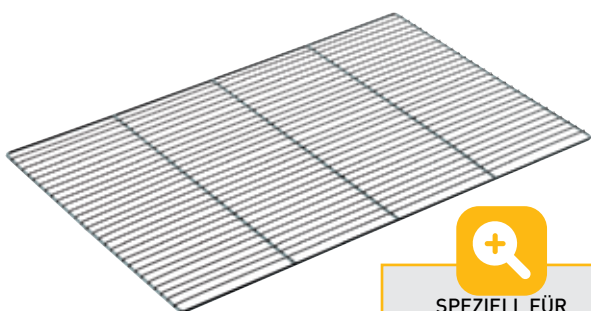
	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
	600	400	322018	



RUNDE GITTER

Verschweißte Gitter aus verchromtem Stahl hauptsächlich zum Abkühlen von Kuchen nach dem Backen.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
Mit 3 Stützfüßen		
200	312501	
240	312502	
280	312503	
320	312504	
360	312505	



SPEZIELL FÜR KONDITORWAREN UND LAGERUNG

FLACHES VERCHROMTES GITTER

Verchromter Stahldraht.

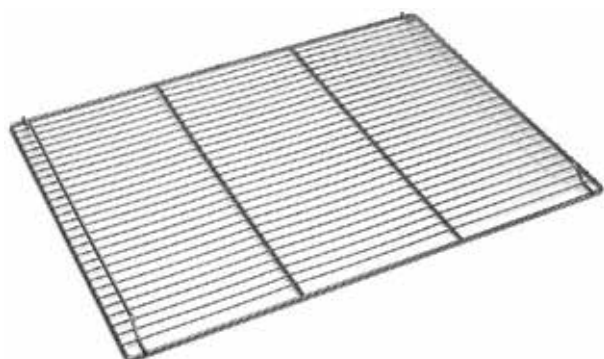
L mm	B mm	Zahl Gitter	Ø Gitter	Zahl Draht	Ø Draht	Best. Nr.	Preis
							5er-Pack
600	400	3	5	28	2	312110	



GITTER MIT STÜTZFÜßEN

Rostfreier Edelstahldraht.

L mm	B mm	Zahl Gitter	Ø Gitter	Zahl Draht	Ø Draht	Best. Nr.	Preis
600	400	3	5	28	2	312212	



GÄRGITTER

Mit oder ohne Randleisten. Spezielle zum Gehenlassen von Brot auf Leinen- oder EVOPAN®-Tüchern.

L mm	B mm	Zahl Gitter	Ø Gitter	Zahl Draht	Ø Draht	Best. Nr.	Preis
2 Randleisten, 600							
600	800	2	7	22	3	312130	
2 Randleisten, 800							
800	600	2	7	28	3	312131	
Ohne Randleisten							
800	600	2	7	22	3	312132	

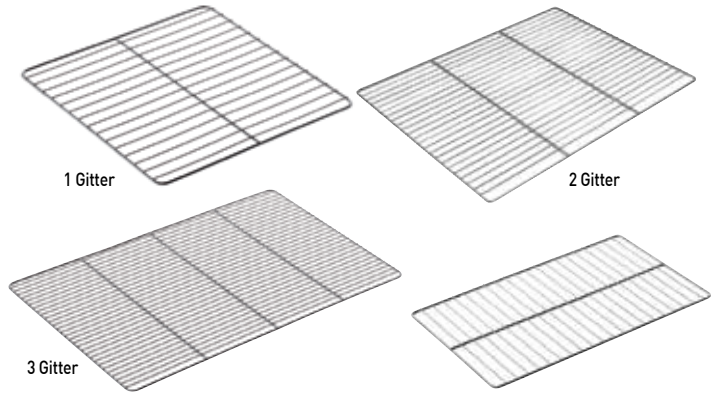


EDELSTAHLGITTER FÜR CONFISERIE

Gitterrost 9 x 9 mm mit 5 Stützfüßen. Ideal als Abtropfgitter für kleine Pralinen und Konfekt (bis 1 cm) geeignet. Verwendbar mit einem Behälter 600 x 400 mm Best. Nr. 340304.

L mm	B mm	H mm	Zahl Gitter	Ø Gitter	Ø Draht	Best. Nr.	Preis
590	390	19	3	3	1	313503	

GITTERS



FLACHES EDELSTAHLGITTER

Rostfreier Edelstahl draht.

KONDITORFORMAT

	L mm	B mm	Höchstladung Kg	Zahl Gitter	Ø Gitter	Zahl Draht	Ø Draht	Best. Nr.	Preis
Standard	400	300	12	2	4	22	2	312123	
Standard	600	400	23	3	5	29	2	312124	
Standard	800	600	32	2	7	22	3	312132	

GASTRONORM-FORMAT

	B mm	Höchstladung Kg	Zahl Gitter	Ø Gitter	Zahl Draht	Ø Draht	Best. Nr.	Preis	
GN 1/2	265	325	12	1	7	6	4	711105	
GN 2/3	354	325	16	1	5	15	2	711006	
GN 1/1	530	325	22	1	6	20	2	711003	
GN 2/1	650	530	41	3	7	20	3	711002	
GN 2/1	650	530	35	3	6	32	2	071112	

VERSTÄRKTES EDELSTAHLGITTER

Speziell zum Lagern von schweren Erzeugnissen.

	L mm	B mm	Höchstladung Kg	Zahl Gitter	Ø Gitter	Zahl Draht	Ø Draht	Best. Nr.	Preis
GN 1/1	530	325	40	1	7	20	3	711103	
	600	400	38	2	6	24	3	312126	



"WOLFSZAHN"-BLECH ROSTFREIER EDELSTAHL

Zur Herstellung von Keksen und Plätzchen, dreieckige Rinnen, 35 mm breit.

L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
280	300	25	310712	



AUFNAHMEPLATTE AUS EDELSTAHL FÜR TULIPCUP-FORMEN

Steifes Blech für ein leichteres Dekorieren und Schieben in und aus dem Ofen vom Cupcakes und Muffins. Optimale Luftzirkulation für ein einheitliches Backergebnis. Format passend für die Verwendung auf 600 x 400 mm Backblechen oder Grillrosten. Aus rostfreiem Edelstahl mit Griffen.

	Ø Fächer mm	Zahl Fächer	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
1.	45	51	560	360	21	310717	
2.	70	22	560	360	38	310718	



KONFISERIE-BLECH

Mit leicht geschweiften Rändern. Aluminium.

L mm	B mm	T mm	St. mm	L	Best. Nr.	Preis
600	400	30	1	6	310455	



"TEEGERBÄCK"-BLECH ROSTFREIER EDELSTAHL

Erleichtert das gleichmäßige Formen von Teegebäck, 6 offene Rinnen, 42 mm breit.

L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
350	300	25	310713	

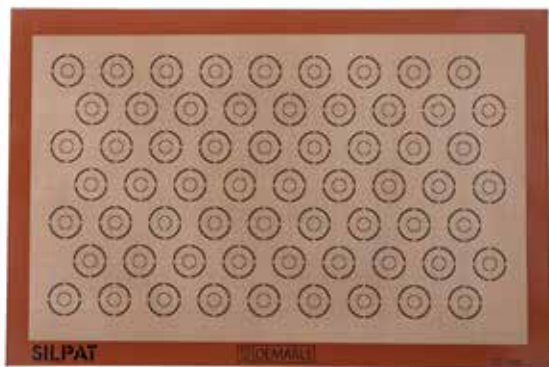
© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie



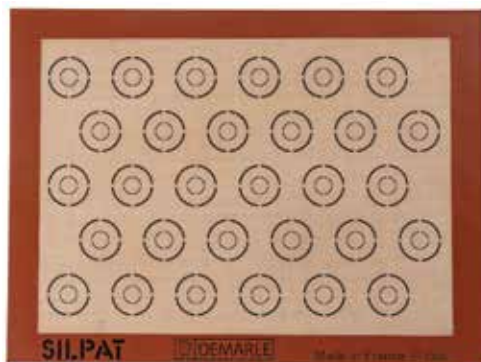
"SILPAT"-ANTIHAFT-BACKTUCH

- Dünnes Netz zum Backen von süßen Teilchen auf dem Blech, auch mit Verzierungen.
- Verwendung mit einem perforiertem Blech oder Grillrost ist empfohlen.
- Für alle Backöfen geeignet.
- Beständig von -40 bis +300 °C.
- Kein Einfetten nötig.
- Leichtes Reinigen mit dem Schwamm.
- Glasfasergewebe mit Silikon.

Abm. Tuch mm	für Platten mm	Pck	Best. Nr.	Preis
400 x 300	1/2 "pâtissier"	1	321000	
520 x 315	GN 1/1 - 530 x 325	1	321001	
585 x 385	600 x 400	1	321002	
620 x 420	660 x 460	12	321003	



321008

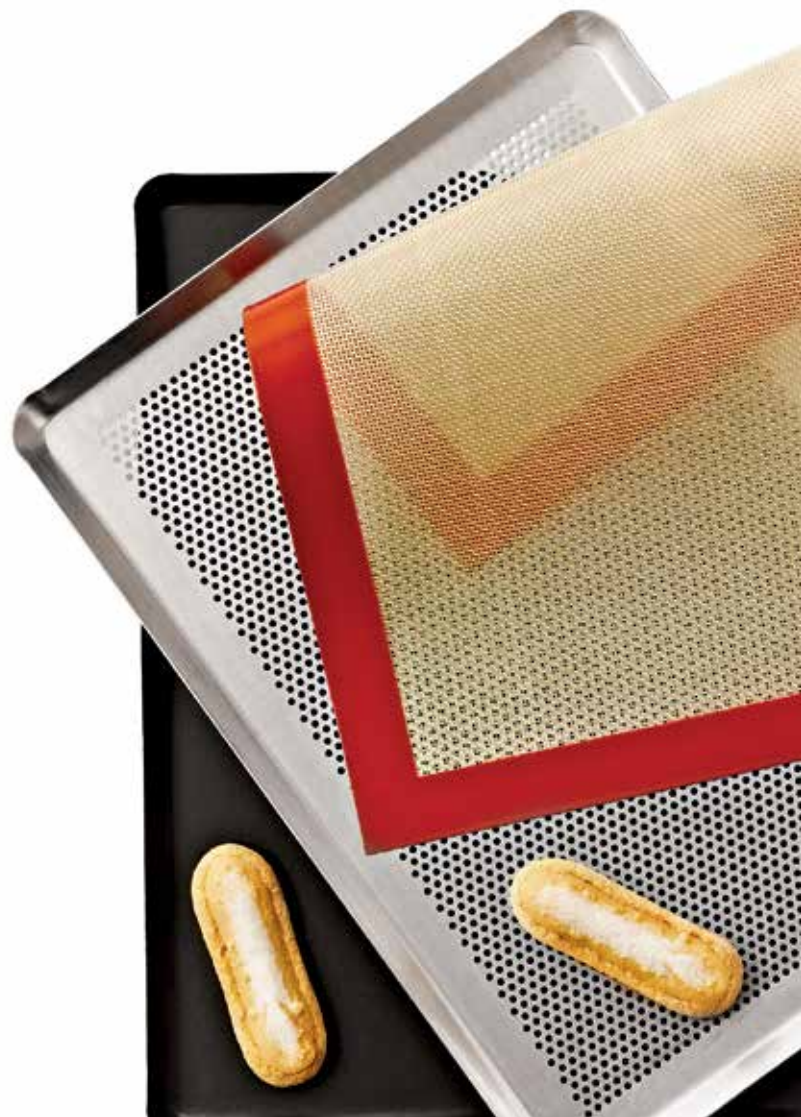


321009

MAKRONEN "SILPAT"-ANTIHAFT-BACKTUCH

Markierung mit Kreisen von 15 oder 35 mm zum regelmäßigen Garnieren.

Abm. Tuch mm	Zahl Makronen	Best. Nr.	Preis
585 x 385	63 (9 x 7)	321008	
375 x 275	28	321009	





ANTIHAFT-BACKUNTERLAGE "EXOPAT"

- Umrandung weiß im Stil von Matfer.
- Dünnes Netz zum Backen von süßen Teilchen auf dem Blech, auch mit Verzierungen.
- Verwendung mit einem perforiertem Blech oder Grillrost ist empfohlen.
- Für alle Backöfen geeignet.
- Beständig von -40 bis +300 °C.
- Kein Einfetten nötig.
- Leichtes Reinigen mit dem Schwamm.
- Glasfasergewebe mit Silikon.



BACKTUCHBOGEN AUS GLASFASERGEWEBE

Mit Anhaftschicht, wiederverwendbar. Aus Glasfasergewebe, 8/100 mm dick, mit PTFE imprägniert. Geeignet für Schwarzblech- und Aluminium-Backblechen. Maximale Betriebstemperatur: 250 °C. In individuelle Formate und Formen zuschneidbar.

Abm. Tuch mm	für Platten mm	Pck	Best. Nr.	Preis
400 x 300	Zuckerlampe	1	321030	
520 x 315	GN 1/1	1	321031	
585 x 385	600 x 400	1	321032	
620 x 420	660 x 460 (USA)	100	321004	

Abm. Tuch mm	Best. Nr.	Preis
570 x 370	320412	6er-Pack



FINDEN SIE DIE
PYRAMIDENFÖRMIGEN STÄNDER
FÜR MAKRONEN
IM KATALOG





**+200
°C**

ECOPAP - SILIKONPAPIER

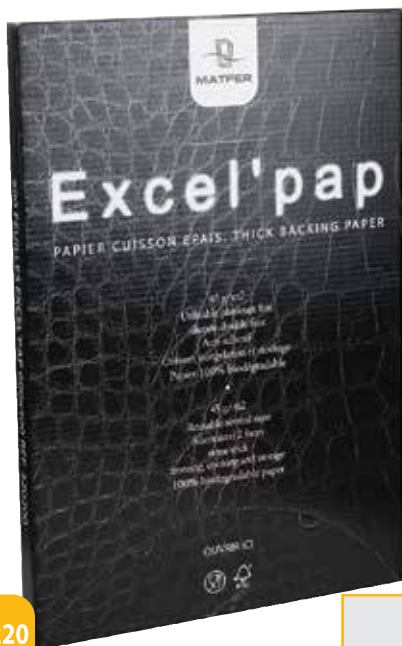
Dunkles, ungebleichtes Kraftpapier, vereint Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit, beidseitig silikonbeschichtete.
Kann je nach Backbedingungen bis zu 1-2 mal verwendet werden.
Für alle Gebäckarten geeignet.

Abm. Laub mm	g/m ²	Blättern/ Packung	Best. Nr.	Preis
600 x 400	39	500	320211	
575 x 375	39	500	320233	
530 x 320	39	500	320213	

NEW!



ALL UNSER PAPIER EXCEL' PAP, EXOPAP UND ECOPAP IST ZU 100 % BIOLOGISCH ABBAUBAR



**-40/
+220
°C**



SPEZIAL-ZUCKERPRODUKTE

„EXCEL'PAP“-SILIKONPAPIER

Doppelseitig verwendbares, silikon-beschichtetes Papier, 45 g/m².
Besonders hochwertiges Papier, das sich zum Backen von empfindlichen Produkten eignet: Teegebäck, Biscuits Joconde, Succés, Macarons...
Für ca. 10 Anwendungen.

Abm. Laub mm	g/m ²	Blättern/ Packung	Best. Nr.	Preis
600 x 400	45	500	320200	



„EXOPAP“-BACKPAPIER

Auf Backblechgröße ausgerichtetes Format mit gebogenen Kanten, die das Aufrollen des Papiers beim Backen im Umluft-Betrieb verhindern.

Abm. Laub mm	g/m ²	Blättern/ Packung	Best. Nr.	Preis
575 x 375	41	500	320231	



BESONDER EINFRIEREN

**-40/
+220
°C**



© Juliette Pradels - Jérôme Villetelle

„EXOPAP“-SILIKONPAPIER

Doppelseitig Silikonpapier. Zum Backen, Frittieren, Einfrieren, Garnieren, Lagern, Schichten.

Je nach Backmodus 4 oder 5 mal je Seite nutzbar

Abm. Laub mm	g/m ²	Blättern/ Packung	Best. Nr.	Preis
600 x 400	41	500	320201	
600 x 400	41	250	320202	
530 x 320	41	500	320203	



ECOPAP-BACKPAPIER

Packungsgröße und Format sind auf den Hausgebrauch ausgerichtet, auf Platte 400 x 300 mm.
Kartonspender mit 50 Bögen.

Abm. Laub mm	g/m ²	Blättern/ Packung	Best. Nr.	Preis
400 x 300	40	50	320230	



Unsere Backpapiere werden ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen gefertigt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern unter Einhaltung des Lastenheftes FSC (oder PEFC) Nr. FSC Nr.: DNV-COC-000325, DNV-CW-000325. Sie sind frei von fluoridierten Chemikalien und anderen Fremdstoffen.

- Das Reinigen der Backbleche entfällt komplett = Zeitgewinn.
- Kein Einfetten.
- HACCP zugelassen, BRC-Zertifizierung.
- Umweltfreundlich: mehrfach verwendbar, das Reinigen der Backbleche entfällt und somit auch der Einsatz von Reinigungsmitteln.
- Umweltfreundlich: Vielseitig einsetzbar,
- Leicht zu handhaben.
- Geringer Kostenaufwand.
- Kartonspender.



SABRE FINDEN SIE AUF S. 171

SABRE

Professioneller Spender und Schneider für Papier und Folie.

L mm	T mm	H mm	Modell	Best. Nr.	Preis
590	212	140	Sabre 450	960345	



SCHNELLES GREIFEN DER BLÄTTER

BACKPAPIERSPENDER

Erfüllt die HACCP-Anforderungen; Verpackungsverbot in Küchen. Behälter mit 500 Blatt. Geeignet zur Lagerung auf Laufschienen von Gebäckwagen. Praktische Blatt-für-Blatt-Ausgabe. Schützt effizient das Papier gegen Schmutz. Warmgeformtes ABS, Lieferung ohne Papier.

L mm	B mm	H mm		Best. Nr.	Preis
535	330	50	GN 1/1	320253	
605	405	50	600x400 mm	320260	



© Juliette Pradels / Jérôme Villeite



EXOPAP-PAPIERROLLE

Passend für SABRE-Spender. Für eine wirtschaftliche und bedarfsgerechte Verwendung. 75m-Rolle.

B mm	L m	g/m ²	Best. Nr.	Preis
400	75	41	320205	
Packung mit 3 Rollen				



BAKEWELL - PAPIER

Antiadhäsiv. Auf Endlosrolle. Geliefert in Verteilerdose. Länge 75 Meter. Papierstärke: 41g/m².

L m	B mm	Best. Nr.	Preis
75	450	111320	



EXOGLASS®

- PERFEKTES BACKEN UND BRÄUNEN
- Verbundwerkstoff.
- Formbeständig und bruchsicher.
- Nicht haftend auch ohne Einfetten (gilt nicht für Cannelés-Küchlein).
- Nichtrostend und spülmaschinenfest.



Kommentar...

„Die Exoglass®-Formen von Matfer vereinfachen meine tägliche Arbeit. Ich schätze die Vorteile beim Gebrauch. Die Formen oxidieren auch bei Hefeteig nicht, und ihre Reinigung ist schnell und mühelos, sowohl von Hand als auch im Geschirrspüler. Bei diesem Material brauche ich die Formen nicht mehr einzufetten, außer bei flüssigen Teigen wie "Cannelé"- und Rodonteigen. Meine Törtchen, Kasten Kuchen und Toastbrote können direkt nach dem Backen ausgeformt werden, ohne dass man sich dabei verbrennt. Die Farbe ist goldgelb und einheitlich – einfach zum reinbeißen! Ich verkaufe viel Kasten Kuchen und die auf Backblechen angeordneten Exoglass®-Einzelformen sorgen für eine große Zeitersparnis. Der Kauf dieser Formen ist eine langfristige Investition, die die Arbeitsqualität meiner Mitarbeiter sicherstellt und dafür sorgt, dass die in der Boutique angebotenen Produkte alle gleich sind.“

Herr CAPEZZONE – Bäcker und Konditor in Courbevoie, Frankreich.



EXAL



FÜR HERZHAFTE UND SÜSSE ZUBEREITUNGEN

- Dickes Aluminium mit mehrfacher PTFE-Beschichtung.
- Backen ohne Einfetten.
- Einfaches Auslösen aus der Form.

Ein leichtes Einfetten vor den ersten Anwendungen verlängert die Lebensdauer der Beschichtung.



EXOPAN



- SCHNELLE BRÄUNUNG OHNE EINFETTEN

- Dünnes edelstahl mit mehrfacher PTFE-Beschichtung.
- Einfaches Auslösen aus der Form.
- Mit warmem Wasser und falls notwendig mit Spülmittel reinigen oder einfach auswischen.
- Ausschließlich für Brotgewicht Zubereitungen.

Ein leichtes Einfetten vor den ersten Anwendungen verlängert die Lebensdauer der Beschichtung.



GASTROFLEX®

FLEXIPAN®



SILFORM®

PERFEKTE ENTFORMUNG OHNE ZU FETTEN

- Große Formenvielfalt.
- Hochtemperatursilikon.
- Sowohl für den Backofen als auch den Tiefkühlschrank geeignet, für herzhafte und süße Speisen verwendbar. Blechgröße: für die Serienproduktion geeignet.
- Lässt sich einfach mit Wasser reinigen.



EDELSTAHL



EMPFOHLEN FÜR DAS BACKEN VON SÄUREHALTIGEN PRODUKTEN

- Feiner rostfreier Stahl.
- Vor jedem Gebrauch einfetten.



Die Exoglass®-Garantie: Perfekt Kochen und Färbung, leichtes Entformen



ROBUST UND VERWINDUNGSFEST:

Diese aus Exoglass®-Verbundwerkstoff gefertigten Backformen sind formstabil.

VORBEREITEN DER BACKFORMEN:

Ein Einfetten der Backform ist nicht erforderlich, wenn der Teig Fett enthält. Aus Gründen des Geschmacks und der Färbung raten wir dennoch zum Einfetten.



FÜR DIE MODERNE ZUBEREITUNG

GEEIGNET:

Sie lassen sich direkt aus dem Gefrierschrank in den Ofen stellen.



BACKEN:

Auf Backblech oder Grillrost. Einige Backformen werden mit passenden Halterungen angeboten. Vielseitig: süß oder herzhaft.



LEICHT ZU REINIGEN:

Können von Hand gespült oder in en Geschirrspüler gegeben werden.



ENTFORMEN:

Die Exoglass®-Formen haben den Vorteil eine geringe Wärmehaltigkeit aufzuweisen. Sie können daher schon wenige Minuten nach dem Herausnehmen aus dem Backofen bedenkenlos angefasst werden. Das Entformen gelingt mühelos!





SPEZIALSTREICH-MASCHINE FÜR TEIG

EXOGLASS® MILLASSON-FORM

Starre Form, leicht auslegbar, gleichmäßiges Backen.

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.
70	18	50	345106
80	20	50	345108
90	20	50	345113
80	20	10	345118



**BISKUITBACKBLECHE
FINDEN SIE
AUF S. 327-328**

PASSENDE AUSSTECHER

Zum Ausstechen von zu den Formen passenden Teigböden.

Form Ø mm	Ø mm	Ausstechformen	
		Glatte	Törtchenform
60	85	150162	150122
65	90	150163	150123
70	95	150164	150124
75	100	150165	150125
80	110	-	150126
85	110	-	150126
90	120	154054	150127
95	120	154055	150127
100	130	-	150128
110	140	-	150231
120	150	-	150232



EXAL-MILLASSON-FORM

Oder quiche.

Ø mm	H mm		U.V.	Best. Nr.
60	17	Gerollter Rand	12	334150
100	20	Glatte Rand	12	334177



EXOPAN-MILLASSON-FORM

Gerollter Rand.

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.
60	17	25	331731
65	17	25	331732
70	17	25	331733
75	18	12	331734
80	18	12	331735
85	18	12	331736
90	19	12	331737
95	20	12	331738
100	21	12	331739



EXOGLASS®-MILLASSON-FORM

Starre Form, leicht auslegbar, gleichmäßiges Backen. Ausgestellte Form.

Ø mm	H mm		U.V.	Best. Nr.
90	20		12	345109
100	20	Quiche	12	345110
110	20		12	345111
120	20		12	345112



Mit der freundlichen
Teilnahme von
FERRANDI
PARIS



**LANGE FORM,
GEEIGNET
ZUM KNABBERN**



TÖRTCHEN LÄNGLICHE EXOGLASS®

Form zum manuellen, automatischen Stanzen oder mit
Abschneider 153120.

L mm	B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
130	40	20	48	345120	



RUNDE TÖRTCHENVOLLFORM AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
45	9	25	332671	
50	9	25	332672	
55	9	25	332673	
60	10	25	332674	
65	10	25	332675	
70	10	25	332676	
75	11	25	332677	
80	12	25	332678	
90	13	12	332680	
100	15	12	332681	



TIEFE RUNDE TÖRTCHENVOLLFORM EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
45	12	25	332691	
50	12	25	332692	
55	13	25	332693	
60	15	25	332694	
65	16	25	332695	
70	17	25	332696	
75	19	25	332697	
80	20	25	332698	



RUNDE TÖRTCHENVOLLFORM AUS EXOGLASS®

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
70	10	24	345676	
80	12	24	345678	
90	13	12	345680	
100	15	12	345681	



QUADRATISCHE TÖRTCHENFORM AUS EXOPAN

L mm	B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
57	57	10	25	332631	
68	68	12	25	332632	

GERIFFELTE LÄNGLICHE TÖRTCHENFORM

L mm	B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.
117	70	18	12	345202

LÄNGLICHE AUSSTECHFORM

Aus rostfreiem Edelstahl. Glatte Ausstechform mit Griff. Abgeschrägte Klinge für einen exakten Schnitt. Form speziell entwickelt zum Ausstechen von Törtchenböden für längliche Formen Bestellnr. 345202.

L mm	B mm	Best. Nr.
130	90	153030



GERIFFELTE RUNDE TÖRTCHENFORM AUS EXAL

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.
80	12	25	334185
100	18	12	334190
120	20	1	334192



GERIFFELTE TÖRTCHENFORM AUS EXOGLASS®

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.
80	18	12	345656
90	18	12	345657
100	20	12	345658
110	20	12	345659



BISKUITFORM AUS EXAL

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.
85	16	12	334101
95	17	6	334102

GERIFFELTE RUNDE TÖRTCHENFORM AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
60	10	25	332651	
65	10	25	332652	
70	10	25	332653	
75	12	25	332654	
80	12	25	332655	
85	13	12	332656	
90	15	12	332657	
100	18	12	332658	
110	20	12	332659	
120	20	12	332660	

BISKUITFORM AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.
85	16	12	331611
95	17	12	331612
105	18	12	331613





EXOGLASS®-EINZELBACKFORM
Verbundwerkstoff.

Ø mm	H mm	Rand	U.V.	Best. Nr.
100	30	Törtchenform	12	345151
100	30	Glate	12	345201



RUNDE KUCHENFORM AUS EXAL
Mit geroltem Rand.

Ø mm	H mm	Best. Nr.
100	30	334110
120	35	334112
160	40	334116
200	42	334120
240	45	334124
280	45	334128

HÖHERER RAND = MEHR BELAG



RUNDE KUCHENFORM AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	Best. Nr.
Geriffelte Kuchenform		
100	30	331151
Vollform mit geroltem Rand		
100	30	331201
120	32	331202
140	35	331203
160	37	331204
180	40	331205
200	40	331206
220	42	331207
240	42	331208
260	45	331209
280	45	331210
300	47	331211
320	50	331212
340	52	331213
360	55	331214
400	55	331216



VOLLKUCHENFORM AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.
100	21	12	331739
120	21	1	332252
140	22	1	332253
160	22	1	332254
180	23	1	332255
200	23	1	332256
220	23	1	332257
240	23	1	332258
260	23	1	332259
280	23	1	332260
300	25	1	332261
320	27	1	332262



GERIFFELTE KUCHEN- UND PASTETENFORM AUS EXOPAN
Fester Boden.

Ø mm	H mm	Best. Nr.
160	20	332211
180	25	332212
200	25	332213
220	25	332214
240	25	332215
260	25	332216
280	25	332217
300	25	332218
320	25	332219



GERIFFELTE KUCHEN- UND PASTETENFORM AUS EXOPAN MIT HERAUSNEHMBAREM BODEN
Der Kuchen lässt sich mühelos aus der Form nehmen.

Ø mm	H mm	Best. Nr.
160	20	332221
180	20	332222
200	25	332223
240	25	332225
280	25	332227
300	25	332228



TARTE-TATIN-FORM AUS KUPFER

Geschweißte Vollform ganz aus Kupfer, innen verzinkt.

Ø mm	H mm	Best. Nr.
240	38	341221
280	47	341222



GERIFFELTE KUCHEN- UND PASTETENFORM AUS EXAL

Ø mm	H mm	Best. Nr.
200	25	334213
240	25	334215
280	25	334217



FRISCHOBSTKUCHENFORM AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	Best. Nr.
200	25	332232
240	25	332234
260	25	332235
280	25	332236





VIELSEITIG GEEIGNET
FÜR SÜSSE ODER
SALZIGE TEILE



EXOGLASS® GUGELHUPFFORMEN

Kann auch zur Herstellung von Jolis Babas (4 Personen) dienen.

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.	Preis
140	70	50	1	345639	



EXOGLASS®-GUGELHUPFFORM

Gleichmäßige Backergebnisse und einfaches Auslösen aus der Form.
Portionen-Backformen Ø 95 mm.
Durch eine ¼ Drehung können sie auf dem Backblech blockiert werden.

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.	Preis
95	60	30	6	345638	
140	70	50	1	345639	
200	103	180	1	345642	



EXOGLASS® BACKBLECH FÜR 15 GUGELHUPFFORMEN

Schnelle Handhabung beim Füllen und Backen.
Abnehmbare Backformen zum Abspülen.
Backblech aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	B mm	Ø gugelhupf	Best. Nr.	Preis
600	400	95	347638	



RÜHRKUCHENFORM

Weißblech.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
145	115	4/6 Teile 340520	
160	140	8/10 Teile 340521	



EXOPAN-GUGELHUPFFORM

Ø mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
160	70	65	331121	
200	100	135	331123	
240	120	250	331125	



GERIFFELTE EXOGLASS®-FORM

Traditionelle Form mit glattem Boden, stabiler. Auch für Backbleche à 400 x 300 mm erhältlich.

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.
35	35	2,3	6	345415
45	45	5	6	345416
55	55	9	6	345417



BACKBLECH MIT GERIFFELTEN EXOGLASS® FORMEN

Exoglass®-Cannelé-Formen, die über eine ¼ Drehung auf dem Backblech blockiert werden können. Backblech aus rostfreiem Edelstahl à 400 x 300 mm. Verringert die Handhabungs- und Füllzeit. Abnehmbare Backformen zur einfachen Reinigung.

Ø mm cannelé	Anzahl der Formen	Best. Nr.	Preis
35	30	347415	
45	25	347416	
55	16	347417	



GERIFFELTE ALU-ANTIHAFTFORM

Aluminium mit Beschichtung, innen Antihafbeschichtet.

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.
35	35	2,5	6	340411
55	46	9	6	340413



GERIFFELTE KUPFERFORM

Zur Herstellung der berühmten Bordeaux-Kuchen (siehe Rezept in "Les pains et viennoiseries de l'École Lenôtre" Bestellnr. 811005). Kupfer innen verzinkt.

Ø mm	H mm	cl	Best. Nr.
35	37	3	340415
45	48	5	340416
55	50	8,5	340417



OFFENE SAVARIN-FORM AUS EXOGLASS®

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.
70	15	4,5	12	345621



GESCHLOSSENE SAVARIN-FORM AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.
50	12	2	12	332611
55	13	2,5	12	332612
60	15	3,5	12	332613
65	15	4	12	332614
70	16	5	12	332615
75	17	6	12	332616
80	20	8,5	12	332617



OFFENE SAVARIN-FORM AUS EXOPAN

Aus einem Stück gepresst und umrandet.

Ø mm	H mm	cl	Best. Nr.
180	40	50	331183
200	42	75	331184
220	45	95	331185
240	50	125	331186



OFFENE SAVARIN-FORM AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.
70	15	4,5	12	332621



EXOGLASS®-AUFLAUFFORM

Verbundwerkstoff, geeignet für herzhaftes und süße Zubereitungen.

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.
82	40	20	6	345604



EXOPAN-AUFLAUFFORM

Nicht empfohlen für Frucht- oder Gemüsecremes. Hierfür Edelstahl- oder Exoglass®-Auflaufformen verwenden.

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.
60	30	7,5	6	332602
90	40	21,5	2	332604



EDELSTAHL-AUFLAUFFORM

Crème- und Mousse-Form. Aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.
90	40	20	2	343135



BEHÄLTNER MIT SAVARIN-ABTROPFGITTER

Oder zum Kandieren. Bestehend aus einem dichten Edelstahlbehälter und einem besonderen Gitter mit feinem Raster 9 x 9 mm. Edelstahlgitter, Rahmen und 3 Querstreben 6 mm, Draht 1 mm, mit Stützfüßen.

	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.
Kompletter Behälter	600	400	50	313004
Gitter alleine	590	390	19	313503



RUNDE DARIOLE-FORM AUS EXOGLASS®

Für alle Verwendungsarten geeignet, vom Tiefkühlen bis zum Backen, für Herzhaftes, Süßes und sogar Saures.

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.
45	45	6	6	345591
50	50	8	6	345592
55	55	10	6	345593
60	60	14	6	345594
70	70	22	6	345595



RUNDE DARIOLE-FORM AUS EXOPAN AUCH "SAVARIN"-FORM

Nicht empfohlen für säuerliche Gemüsecremes; hierfür Edelstahl- oder Exoglass®-Dariole-Formen verwenden.

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.
45	45	5	6	331591
50	50	8,5	6	331592
55	55	11	6	331593
60	60	14	6	331594
65	65	18	6	331595
70	70	23,5	6	331596



RUNDE DARIOLE-FORM AUS EDELSTAHL

Zum Garen von Schaumspeisen und Gemüse- oder Fisch-Flans. Rostfreier Edelstahl.

Ø mm	H mm	cl	U.V.	Best. Nr.
45	43	6	6	342476
55	53	10	6	342477
65	63	17	6	342478



RECHTECKIGE BRIOCHE-FORM
Auch Nanterre-Brioche-Form, aus Exopan, geschweift.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
250	85	40	332291	
300	85	40	332292	



EXOGLASS®-EINZELFORM FÜR BRIOCHE

Ø mm	H mm	Zahl Welln	U.V.	Best. Nr.	Preis
70	28	12	24	345233	
75	28	10	12	345234	
80	32	10	12	345235	

14-BLÄTTRIGE BRIOCHE-FORM AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	Teiggewicht g	Best. Nr.	Preis
120	45	150	330132	
140	50	250	330133	
160	65	300	330134	
180	73	450	330135	
200	79	650	330136	
220	86	700	330137	
240	100	800	330138	



10-BLÄTTRIGE BRIOCHE-FORM AUS EXAL

Ø mm	L mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
75	26	6	334024	
80	31	6	334025	
90	28	6	334026	
100	38	1	334027	



BRIOCHE-FORM MIT 18 KLEINER WELLUNG AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
55	15	25	330641	
60	20	25	330642	
70	24	25	330644	
75	25	12	330645	
80	30	12	330646	
90	32	12	330647	



BRIOCHE-FORM AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	Zahl Welln	U.V.	Best. Nr.	Preis
60	15	12	25	330621	
65	24	12	25	330622	
70	28	12	25	330623	
75	28	10	12	330624	
80	32	10	12	330625	
90	36	10	12	330626	
100	40	10	1	330131	

© Rina Nurra/Ferrandi Pâtisserie



Modellen	Abm. (mm)	U.V.	Best. Nr.	Preis
A. Boat-shaped	L 62	25	332514	
B. Tiefe Bootsform	L 65	25	332510	
C. Schmale Brioche-Form	Ø 35	25	332511	
D. Breite Brioche-Form	Ø 45	25	332512	
E. Teegebäck-Zylinder	Ø 25 x H 25	12	332513	
F. Geriffeltes Quadrat	38 x 38	25	332515	
G. Gestreiftes Quadrat	40 x 40	25	332516	
H. Vollquadrat	35 x 35	25	332517	
I. Raute	L 57	25	332518	
J. Geriffelte ovale Form	L 45	25	332522	
K. Gewellte ovale Form	L 47	25	332523	
L. Lange ovale Form	L 51	25	332524	
M. Gestreifte ovale Form	L 50	25	332525	
N. Rechteck	L 49	25	332526	
P. Geriffelte runde Form	Ø 45	25	332528	
Q. Tiefer runde Form	Ø 35	25	332529	
R. Runde Form	Ø 45	25	332527	
S. Runde Form	Ø 45 x H 17	25	332519	
T. Runde Form	Ø 30	25	332520	
U. Runde Vollform	Ø 35	25	332534	
U. Runde Vollform	Ø 40	25	332535	
V. Savarin-Form	Ø 35	12	332530	
V. Savarin-Form	Ø 40	12	332531	
V. Savarin-Form	Ø 45	12	332532	
W. Dreieck	L 45	25	332533	

50 PETITS-FOURS-EXOPANFORMEN
 10 verschiedene Modelle x 5.
 Tiefe Bootform 65, schmale Brioche-Form 35, geriffeltes Quadrat, gestreiftes Quadrat, runde geriffelte Form 45, runde tiefe Form 35, runde Vollform 40, runde Margeritenform, ovale gestreifte Form, Rautenform. Im Blisterpack.

	Best. Nr.	Preis
Exopan	332001	



FINDEN SIE BESONDERE
VERPACKUNG IM KATALOG



FORM FÜR MADELEINE ZUM TEILEN

Eine Leckerei zum Teilen!
Der „Riesen“-Madeleine, die von Fabrice le Bourdat erfunden wurde, eine klassische
Kuchenspezialität Frankreichs wieder auf, die man in der Familie und unter Freunden
gemeinsam genießen kann.
Form XXL (500 g roher Teig) aus Blech. Einschließlich Rezept.

Blech		Form		Best. Nr.	Preis
L mm	B mm	L mm	B mm		
225	175	195	120	310735	



EXOPAN BACKBLECH

Glatte gepresste Backbleche,
die von Fachleuten geschätzt
werden, um goldbraune und
weiche Backwaren zu fertigen.
Antihafbeschichtet.
Kein Einfetten.



**EXOPAN®
MADELEINES-BACKBLECH**

Blech		Madeleines			Best. Nr.	Preis
L mm	B mm	L mm	Zahl			
360	190	70	12	310730		
358	197	80	12	310731		
600	400	80	40	310739		

EXOPAN® MINI-MADELEINES-BACKBLECH

Blech		Madeleines			Best. Nr.	Preis
L mm	B mm	L mm	Zahl			
395	125	42	20	310732		



EXOPAN® SCHALEN KEKSEN-BLECH

Blech		Schalen			Best. Nr.	Preis
L mm	B mm	L mm	Zahl			
330	180	65	8	310733		



EXOPAN® KATZENZUNGEN KEKSEN-BLECH

Blech		Katzenzungen			Best. Nr.	Preis
L mm	B mm	L mm	Zahl			
315	120	95	10	310755		



RECHTECKIGE KUCHENFORM AUS EXOPAN®

Leicht geschweifte Backform (5 mm geweitet) für ein leichtes Entnehmen der Kuchen.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	180	50	331663	
200	200	50	331664	
220	220	50	331665	
240	240	50	331666	



BISKUITBACKBLECH AUS EXOPAN

Gefaltete Form mit verstärktem Rand.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Gerade Biskuitform				
300	200	35	331311	
350	250	35	331312	
400	300	35	331313	
Geschweifte Biskuitform				
400	300	50	331413	
600	400	50	331415	



SPEZIELL FÜR DEN KÜHLSCHRANK

BISKUITBACKBLECH AUS EDELSTAHL

Für Biskuit, Flan, Reiskuchen usw. mit geradem Rand. Dicht, geschweißte Ecken. Aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.
590	390	60	340305
600	400	50	340304



SAVOYER FORM AUS EXOPAN

Längliche Form, geschweift (5 mm geweitet). Optimierte Länge für ein Backen auf dem Blech oder Rost.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
600	110	35	331110	



MANDELKUCHENFORM MIT HERAUSNEHMBAREM BODEN EXOPAN

Großwellige Form mit niedrigem Rand.

Ø mm	H mm	Best. Nr.
120	20	331811
140	22	331812
160	27	331813
200	30	331815
240	30	331817



GERIFFELTE FORM AUS EXOPAN, HERAUSNEHMBAREM BODEN

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
200	45	331682	
230	45	331683	
250	47	331684	
280	50	331685	



GELIEFERT MIT 2
AUSTAUSCHBAREN BÖDEN



ZERLEGBARE RUNDE BISKUITFORM AUS EXOPAN
Antihafbeschichteter Stahl.
Zerlegbare Form mit Scharnier und 2 auswechselbaren Böden: 1 flacher Boden und 1 Rosettenboden mit Mittelzylinder.

Ø mm	H mm	cl flacher Boden	cl Rosettendoden	Best. Nr.	Preis
240	65	300	270	340215	
260	65	350	310	340216	
280	65	400	360	340217	



EXOPAN-ROSETTENFORM
Für Süßspeisen, Eiscremes usw., schöne Aufmachung, leicht portionierbar.

Ø mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
160	50	75	332282	
180	55	105	332283	



MARMOR- UND RÜHRKUCHENFORM AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	cl	Best. Nr.
160	45	60	332272
200	60	125	332273
220	60	145	332274



GESCHWEIFTE CAKE-FORM AUS EXOPAN

L mm	B mm	H mm	cl	Best. Nr.
160	65	60	50	331094
180	70	65	65	331095
200	80	70	90	331096
220	85	75	120	331097
240	90	80	150	331098
260	95	85	180	331099
300	105	95	260	331101



HERZBACKFORM, ANTIHAFTBESCHICHTET
Aus einem Guss ohne Schweißnaht, wasserdicht und äußerst robust.
Innenseite mit Antihafbeschichtung. Im Temperaturbereich von -25 bis +250 °C einsetzbar.

Ø mm	H mm	cl	Best. Nr.
250	61	260	334019
270	65	330	334020



DECKEL



L mm	Best. Nr.	Preis
140	346081	
200	346083	
300	346086	



ORIGINELLE KUCHEN DURCH MISCHUNG VON GESCHMÄCKERN UND GLASUREN

FÜLLKUCHEN EXOGLASS®

Durch das in die Form integrierte Röhrchen können Sie einen innen hohlen Kuchen backen. Zum Garnieren mit farbigen Glasuren und mit verschiedenen Geschmäckern (auf Grundlage von Schokolade, Früchten uvm.). Röhrchen Ø 25 mm, schiebbar, leicht freizumachen. Form aus Exoglass, Röhrchen aus Edelstahl. Schiebedeckel aus Edelstahl, optional erhältlich.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
140	80	80	345081	
200	80	80	345083	
300	80	80	345086	

KUCHENFORM AUS EXOGLASS®

auf beiden Seiten um 5 mm weiter werdend.

L mm	B mm	cl	Best. Nr.	Preis
140	80	80	80	345071
180	80	80	100	345073
200	80	80	115	345074
250	80	80	145	345075
300	80	80	175	345076



Exoglass®-Backformen müssen eingefettet werden



EINZELFORM FÜR RECHTECKIGE CAKES AUX EXOGLASS®

L mm	lg mm	H mm	C cl	U.V.	Best. Nr.	Preis
90	40	40	11	6	345060	



BLACKBLECH MIT 15 GERIFFELTEN FORMEN AUS EXOGLASS®

Geriffelte Exoglass®-Formen in Spezialbackblech 400 x 300 mm aus rostfreiem Edelstahl. Für eine mühelose und rasche Handhabung der Formen beim Füllen und Backen. Formen zur Reinigung herausnehmbar.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
400	300	347060	



Mit der freundlichen Teilnahme von FERRANDI
PARIS

**KEINE
VERBRÄNNTEN
ANSCHNITTE AN
DEN ÄUSSEREN
ENDEN**



CAKE-FORM LÄNGLICHE EXOGLASS®

Die Extremitäten sind dank ihrer gerundeten Form mehr markhaltig.

L mm	B mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
180	45	45	29	345078	
210	55	55	50	345079	



GEPRESSTE CAKE-FORM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Form aus einem Stück gearbeitet ohne Schweißstellen, dicht, extrastark. Stahl, innen mit antihafbeschichtung. Verwendung -25° bis +250°C.

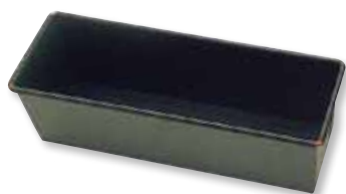
L mm	B mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
200	90	70	105	334015	
250	100	70	145	334016	
300	110	79	215	334017	



**EXOPAN-FÜR
KLEINE
KUCHEN ZUM
MITNEHMEN**

Mini-Cakes sind einfach zu essen, sodass ihr Verzehr zu einem wahren Vergnügen wird.

L mm	B mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
180	45	45	36,5	331082	



GERADE CAKE-FORM AUS EXOPAN

Leicht geschweift.

L mm	B mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
140	73	70	70	331071	
160	76	75	90	331072	
180	80	80	100	331073	
200	80	80	115	331074	
250	80	80	145	331075	
300	80	80	175	331076	
400	80	80	250	331077	
500	80	80	320	331078	



EXOPAN-FÜR KLEINE KUCHEN ZUM MITNEHMEN

Kastenform leicht trapezförmig für die Herstellung von herzhafte oder süßen Kuchen für unterwegs oder fürs Buffet. Die Herstellung von Mini-Kuchen, die einfach zu greifen und zu essen sind, wird zu einem wahren Vergnügen.

L mm	B mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
230	45	50	50	331062	
290	45	50	50	331065	



Finde die Geriffelter ovale Ausstecher, p328.



GERIFFELTE BOOTFORM AUS EXOPAN

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
85	35	25	330602	
100	42	25	330604	
110	45	12	330605	
120	50	12	330606	



GLATTE BOOTFORM AUS EXOPAN

L mm	B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.
80	35	9	25	330611
90	40	12	25	330612
100	45	12	25	330613
110	50	12	12	330614
120	50	14	12	330615
150	60	19	12	330616



FINANCIER-FORM AUS EXOPAN
Auch Blätterteigpastetenform.

L mm	B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
86	43	12	25	331601	
95	47	12	25	331602	
98	51	14	25	331603	



HALBKUGEL AUS EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
40	16	25	331803	
45	18	25	331804	
50	21	25	331805	
55	22	25	331806	
60	23	25	331807	
65	24	25	331808	
70	26	25	331809	



© Maria Mikulasova/Jérôme Villette



OVALE "ROYAL"-FORM AUS EXOPAN

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
70	45	25	331761	
80	45	25	331762	



HERZFORM AUS EXOPAN

Geriffelte Herzform für "Saint-Valentin"-Spezialitäten. Mit dem Ausstecher Bestellnr. 153035 lassen sich die entsprechenden Törtchenböden zuschneiden.

L mm	B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
90	85	15	12	332642	

HERZ AUSSTECHEFORM

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
105	100	1	153035	

© Franck Dursin/Jérôme Villette



HALBSCHALEN-FORM

Auch Kuppelform.
Aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
60	32	0,07	340401	
70	35	0,09	340402	
80	40	0,13	340403	
120	60	0,45	340404	
140	70	0,72	340405	
160	80	1	340406	
180	90	1,50	340407	



EDELSTAHL-PASTETENFORM

Runde, sehr tiefe Vollform mit Rand. Aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.
70	38	6	342651



SPRAY, UM KUCHEN LEICHT AUS DER FORM ZU NEHMEN

Pflanzenölbasis, GVO-frei und nicht ionisiert, für leichtes Entnehmen aus der Form. Geruchlos und geschmacksneutral. Für alle Arten von Formen geeignet (Silikon, Edelstahl, Kupfer usw.), aber auch für Waffeleisen, Crêpe-Pfannen und Planchas.



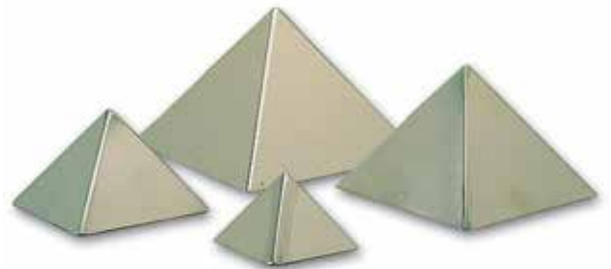
	ml	Best. Nr.
Professionelle Verwendung	600	322007



EDELSTAHL-CHARLOTTEN-FORM

Aus rostfreiem Edelstahl, 10/10 dick, mit Griffen, spülmaschinenfest.

Ø mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
Mit Deckel				
70	45	15	341421	
Ohne Deckel				
100	60	40	341422	
120	70	65	341423	
140	80	100	341424	
160	90	150	341425	
180	100	210	341426	
200	110	300	341427	



PYRAMIDE

Aus rostfreiem Edelstahl, quadratische Grundfläche.

L mm	H mm	U.V.	Best. Nr.
60	40	6	341111
90	60	6	341112
120	80	1	341103
150	100	1	341104

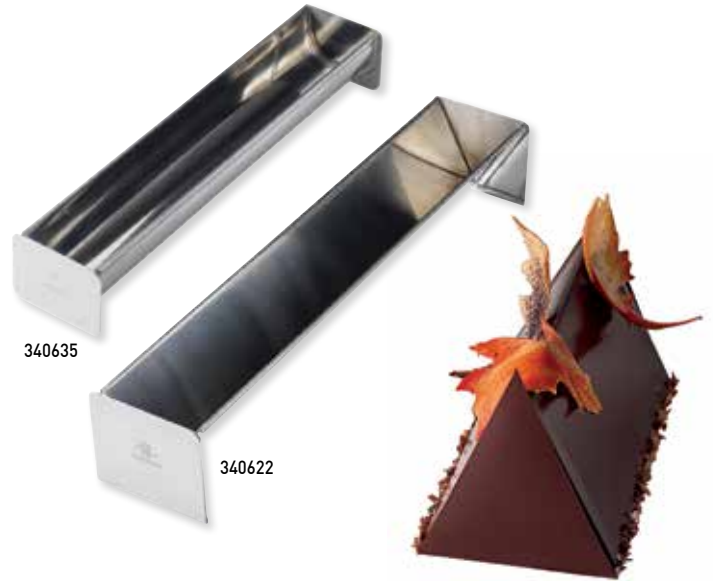


BACKKUGELN

Zum gleichmäßigen Blindbacken von Böden.

Gewicht Kg	Werkstoff	Best. Nr.
1	Aluminium	340001
1	Keramik	340002





BISKUIT- UND CREMEROLLENFORM EXOPAN

Ob zum Backen von Biskuits, Formen von Cremerollen oder zum Herstellen von Schaumspesen ... einfaches Auslösen aus der Form dank der Antihafbeschichtung.

L mm	B mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
350	60	45	68	340623	
500	60	45	96	340624	
350	80	55	110	340625	
500	80	55	145	340626	

BISKUITROLLENFORM AUS EDELSTAHL

Aus rostfreiem Edelstahl in wasserdichter Halbschalenform. Zum Formen von Mousses, Feinkostgelees, Eisrollen und vieles mehr.

	L mm	B mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
Halbschalenform	350	60	45	85	340635	
Halbschalenform	500	70	50	150	340637	
Halbschalenform	500	80	58	185	340638	
Dreieckig	500	90	75	163	340622	

BISKUIT- UND CREMEROLLENFORM

Polystyrol, wasserdicht. Geeignet für Eisrollen.

L mm	B mm	H mm	cl	Best. Nr.	Preis
Halbrunde Rollenform					
470	65	70	140	351012	
470	65	40	80	351013	
Dreieckform					
470	65	70	110	351014	
Geschweifte Form					
470	65	70	145	351015	



CREMEROLLENSCHABER

Abstreichmesser für runde, 80 mm breite Rinnen von Matfer, vereinfacht die Fertigung von Cremerollen mit 2 Geschmacksrichtungen auf Basis von Schaumspesen oder Eis. Die erste Geschmacksrichtung aufstreichen und glätten. Den verbleibenden Platz mit der 2. Geschmacksrichtung füllen. Zur perfekten Präsentation mit dem Teigspatel glätten. Breite: 80 mm. Rostfreier Edelstahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
122	80	341629	





HERSTELLUNG VON CREME-, BISKUIT- UND EISCREMEROLLEN

- Gepaarte Formen: Wirtschaftlichkeit, gesteigerte Produktion, geringerer Arbeitsaufwand.
- Nutzlänge 570 mm: optimierte Platzausnutzung der Backbleche.
- 4 Biskuitrollen pro Blech oder Rost in den Maßen 600 x 400 mm: spart Platz in der Kühlzelle.
- Nach dem Auftauen leicht zu stürzen.
- PVC.



DOPPELTE ROLLENFORMEN, 4 ROLLENFORMEN PRO BLECH = PLATZSPARENDE LAGERUNG



Form	Abm. Nutz			Abm. Inn.		Best. Nr.	Preis
	L mm	B mm	H mm	L mm	B mm		
Karton mit 10 gepaarten Formen							
½-rund	570	80	65	590	195	362001	
Einsatz oder Eisröllchen							
½-rund	570	40	30	590	100	362011	



Form	Abm. Nutz			Abm. Inn.		Best. Nr.	Preis
	L mm	B mm	H mm	L mm	B mm		
Karton mit 10 gepaarten Formen							
Geriffelt	570	80	60	590	195	362003	



Form	Abm. Nutz			Abm. Inn.		Best. Nr.	Preis
	L mm	B mm	H mm	L mm	B mm		
Karton mit 10 gepaarten Formen							
Hochgenuss	570	80	65	590	195	362007	



Form	Abm. Nutz			Abm. Inn.		Best. Nr.	Preis
	L mm	B mm	H mm	L mm	B mm		
Karton mit 10 gepaarten Formen							
Trapezform	570	80	70	590	195	362004	



Form	Abm. Nutz			Abm. Inn.		Best. Nr.	Preis
	L mm	B mm	H mm	L mm	B mm		
Karton mit 10 gepaarten Formen							
Ludik	570	80	70	590	195	362005	



Verwenden Sie die Schokoladenform 380249 oder die Flexipan-Form 336301 zum Füllen von Schokoladenkugeln oder für andere Füllungen.

Form	Abm. Nutz			Abm. Inn.		Best. Nr.	Preis
	L mm	B mm	H mm	L mm	B mm		
Karton mit 10 gepaarten Formen							
Murmel	570	90	65	590	195	362006	



FORM UND ERGEBNIS ORIGINAL
ERLEICHTERTE MONTAGE

LÄNGLICHE FORMEN

Herstellung von Creme-, Biskuit- und Eiscremerollen in gewünschter Länge zuzuschneiden.
Abnehmbare und U-förmige Halteschiene und natürlicher Distanzhalter für ein einfaches Lösen aus der Form.
Kann zum Backen von portioniertem Gebäck oder als Einsatzstück für andere Zubereitungen genutzt werden.
Der kleine Durchmesser von 30 mm kann als Einsatzstück für den Durchmesser von 45 oder 60 mm dienen. Edelstahlform.
Entworfen von Bruno Pastorelli.

L mm	Ø mm	cl	Best. Nr.	Preis
565	30	40	331052	
565	45	90	331054	
565	60	160	331056	





LANGE PASTETENVOLLFORM EXOPAN

L mm	B mm	H mm	Gewicht Paste Kg	Best. Nr.	Preis
300	70	85	1,7	331283	
350	75	85	2	331284	
400	75	85	2,3	331285	
500	85	85	2,9	331286	



LANGE PASTETENFORM EXOPAN

L mm	B mm	H mm	Gewicht Paste Kg	Best. Nr.	Preis
300	70	85	1,7	331273	
300	85	85	1,9	331271	
350	75	85	2	331274	
400	75	85	2,3	331275	
500	85	85	2,9	331276	

NEW!



VOLLFORM FÜR KNUSPRIGE MINIPASTETEN EXOPAN

Zur Zubereitung von Häppchen in Scheibenform mit Knusperrand. Edelstahlachsen.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Paste Kg	Best. Nr.	Preis
300	40	60	0,55	331268	
500	40	60	1	331270	



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



EXOPAN®-TERRINENFORM RUND

Zur Zubereitung von im Ganzen verkauften Fleischpasteten. Einfaches Lösen aus der Form dank zwei Halbkreisen mit Scharnierverbindung.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
100	90	331297	
120	90	331298	
200	90	331299	
250	90	331301	

NEW!



OVALE GEWELLTE PASTETENFORM EXOPAN

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	110	75	331293	
210	140	90	331294	
240	140	95	331295	

Zusätzliche Clips

386013

**RUNDE GERIFFELTE PASTETENFORM AUS EXOPAN**

Zusammenhängende Form, garantiert ein perfektes und einfacheres Lösen der Pasteten aus der Form dank ihres Schnappverschlusses.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
65	50	331264	
80	50	331265	
24-Zusätzliche Clips		386013	

**EXOGLASS® KÄSERÖLLCHEN**

Zum Formen der Füllung von gefüllten Röllchen.

Ø mm	L mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
25	100	6	345143	

**HÖRNCHEN**

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
35	140	12	345446	
50	140	12	345448	

**ENTENFORM**

Doppelte Aluminiumform mit Gelenk und Clip zum Formen von Galantine-Enten, mit 3 Clips pro Form. Abm. geschlossen: 100 x 85 x 15 mm.

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
70	70	3	342411	

**CROQUEMBOUCHE-FORM AUS EDELSTAHL**

Kegel zum Türmen von Windbeuteln o.ä. zu einem Croque-mouche. Aus rostfreiem Edelstahl, in einem Stück gearbeitet.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	250	340461	
205	300	340462	
235	350	340463	
255	400	340464	
275	450	340465	
300	500	340466	
350	600	340467	



Einzig und patentiert System aus Etagen-Einsätze und Edelmetallformen

Aufbau einer spektakulären mehrstöckigen Form in Rekordzeit.

Verkeilung integriert: sicherer Transport mehrstöckiger Torten.

Etagenhöhe: 80 mm.
Gesamthöhe: 400 mm



Zusammenstellung des konzepts

Das System besteht aus:

- 5 Süßspeisenunterlagen aus ABS, die wiederverwendbar und aufeinandersetzbar sind. Farbe: Champagner.
- 3 runden, quadratischen oder aufgelösten Edelmetallrahmen.
- 2 Sätze aus 3 Dritteln Edelmetallringe, die schließlich 2 Süßspeisenringe bilden, oder 2 Sätze aus 4 Rechtecken, je nach Form.

Die Maße dieser Teile ermöglichen die Aufbewahrung und Kühlung auf Konditorblechen 600 x 400 mm.

Die warmgeformten Einlagen mit offenen Griffen vereinfachen die Handhabung der Tortenetagen bei der Montage und dem Aufeinandersetzen.

Die hergestellten Süßspeisen sind alle 50 mm breit. Sie sind daher sehr einfach zu portionieren.

Anzahl möglicher portionen

(Maße : 50 x 50 x 80 mm):

5 Etagen =
160 Portionen (±125 ml) oder 200 Portionen (±100 ml)

4 Etagen =
115 Portionen (±125 ml)

3 Etagen =
70 Portionen (±125 ml)

Modell	Best. Nr.	Preis
Kompletter Satz	Ring	681901
	Quadrat	681902
	aufgelöstes Quadrat	681903
Satz aus 5 Edelmetallformen	Ring	681911
	Quadrat	681912
	aufgelöstes Quadrat	681913
Satz aus 5 Einsätzen	Ring	681921
	Quadrat	681922
	aufgelöstes Quadrat	681923





GESAMTMONTAGESTRUKTUR FÜR DEN WEDDING CAKE MIT 5 ETAGEN
 Kompletter Satz = 5 Einsätze
 + 5 Edelstahlformen

KLASSISCHE MONTAGE VON EDELSTAHLFORMEN
 RING: Ø 160 mm
 QUADRAT UND AUFGEÖSTES QUADRAT: 80 x 80 mm

AUFBAU DER EDELSTAHLFORMEN DIREKT AUF DER EINLAGE
 RING : Ø 260 mm
 QUADRAT UND AUFGEÖSTES QUADRAT: 180 x 180 mm

AUFBAU DER EDELSTAHLFORMEN DIREKT AUF DER EINLAGE
 RING : Ø 360 mm
 QUADRAT UND AUFGEÖSTES QUADRAT: 280 x 280 mm

3 DRITTEL ODER 4 RECHTECKE EDELSTAHLFORMEN
 RING : Ø 460 mm
 QUADRAT UND AUFGEÖSTES QUADRAT: 380 x 380 mm

3 DRITTEL ODER 4 RECHTECKE EDELSTAHLFORMEN
 RING : Ø 560 mm
 QUADRAT UND AUFGEÖSTES QUADRAT: 480 x 480 mm



- EINE LEICHTE TEXTUR IST MÖGLICH (MOUSSE, BAYERISCH CREME, ...)
- EINFACHE MONTAGE
- FÜR JEDE ETAGE KANN EINE ANDERE GESCHMACKSRICHTUNG GEWÄHLT WERDEN
- VEREINFACHTE AUFTEILUNG DIREKT AM TISCH



Warmgeformten Einlagen



Gesamtmontagestruktur Etagen 1 und 2



DEMOANSEHEN

Existiert im Quadrat

Vorschlag zum Aufbau mit 5 Etagen



Existiert im Aufgelöstes quadrat

Vorschlag zum Aufbau mit 4 Etagen

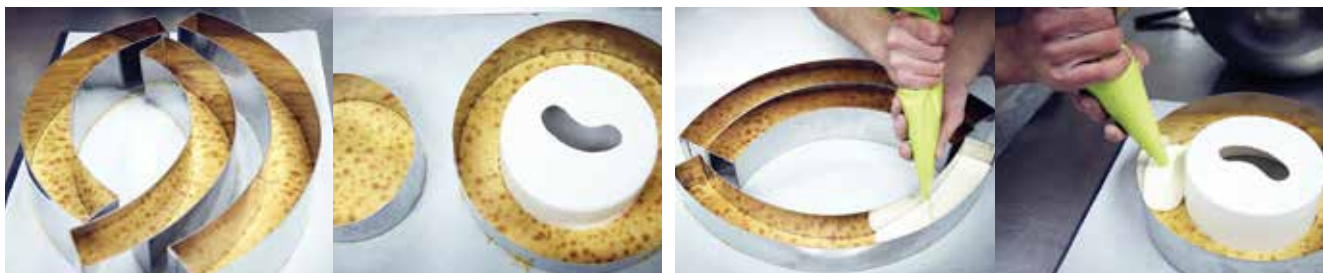


© Studio Gala

Schritt für Schritt



1 | Plätzchen schneiden



2 | Auskleidung

3 | Montage



4 | Ausformen



5 | Zusammenbau



RUNDER SERVIERTELLER FÜR WEDDING CAKE

Runder Plexiglas-Servierteller, Ø 680 mm, für den einfachen Transport und die perfekte Aufmachung Ihrer Hochzeitstorten. 4 montierte Standfüße sind im Lieferumfang enthalten.

Ø mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
680	70	10	681934	



PVC-BAND

Sonderhöhe für die Auskleidung der Edelstahlformen.

L m	H mm	St. µ	Best. Nr.	Preis
100	80	100	960105	



Bestehend aus einer biegsamen Platte mit 24 Einzelformen und einer starren Unterlage.

Mit Automatiktrichter füllen

Mühe los stürzen.

Formen aus Silikon.

Abm.: 180 x 335 mm.

Einfache und praktische Anwendung



SCHEIBE

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
34	18	339017	



HERZ

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
30	11	339016	



MANDARINENSCHLEIBE

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
45	18	15	339010	



ERDBEERHÄLFTE

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
36	30	20	339011	



HIMBEERE

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
30	24	339013	



KEIN MATERIALVERLUST
GLEICHMÄSSIGE SCHICHTEN

Die FLEXIPAN® ENTREMETS ist eine einfarbige Flexipan®-Backform mit Rand

Aufgrund der flachen Form wird es ähnlich verwendet wie die SILPAT®-Backmatte. Dank der Biegsamkeit und Antihafteigenschaften von FLEXIPAN® ENTREMETS lassen sich die Erzeugnisse mühelos stürzen.

Mit FLEXIPAN® ENTREMETS kann man dank der Ränder:

- alle möglichen Speisen sehr schnell verteilen oder einfüllen: Früchtegelees, Ganaches, Coulis, Crème Brulée usw.
- Kekse und Biskuit backen
- ohne Materialverlust Platten erstellen, um sie in einem Rahmen übereinander zu legen.
- eine konstante Dicke erzielen.



TIPP:
Zum Backen mit FLEXIPAN® ENTREMETS vorzugsweise gelochte Aluminiumplatten verwenden.



FLEXIPAN® ENTREMETS

L mm	B mm	H mm	Angepasster Rahmen(3)	Best. Nr.	Preis
555	360	10	371013	321200	
555	360	20	371013	321201	
535	335	50	-	321206	
475	275	13	371014 (2)	321202	
335	335	16	(1)	321205	

FLEXIPAN® ENTREMETS SPEZIALRAHMEN

Zum Aufbau verschiedener Biskuit-, Coulis- oder Cremeschichten in den Dessertformen Flexipan®.

L mm	B mm	H mm	Flexipan Angepasster (3)	Best. Nr.	Preis
550	355	45	321200/201	371013	
476	275	45	321202	371014	

(1) Format passend für Gitarrenschnneider besonders zum schnellen und verlustfreien Zuschneiden geeignet.
(2) GN1/1-Größe



Demo ansehen



GARANTIERTES LEBEN übersteht je nach Backgut und Einsatz zwischen 2 000 und 3 000 Backvorgänge

-40 à +260°C sowohl zum backen als auch zum einfrieren geeignet

Leichmäßiges **BACKEN UND BRÄUNEN**

SÜSSE UND HERZHAFT zubereitungen

HALTBARKEIT UND WIDERSTANDSFÄHIGKEIT

Einzigartige Struktur aus silikonbeschichtetem Glasfasergewebe

OPTIMALE ANTI-HAFTWIRKUNG

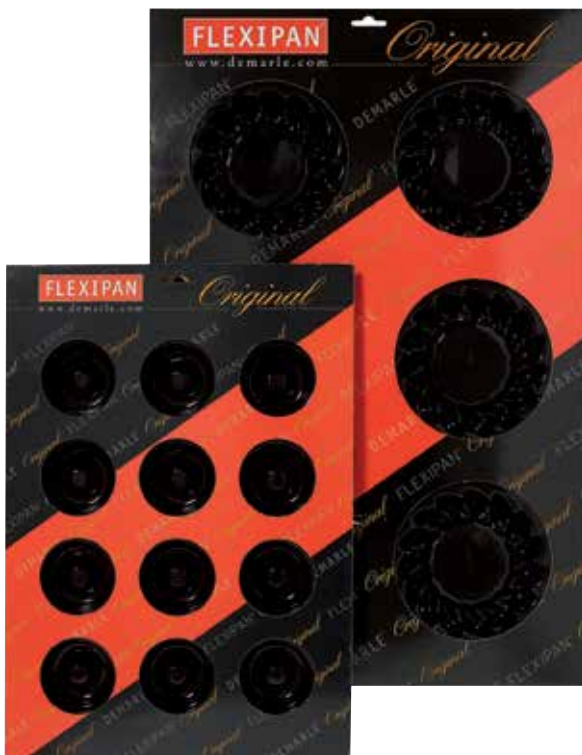
für ein perfektes Stürzen der abgekühlten oder noch warmen Backwaren aus der Form, ohne vorheriges Einfetten

MEHRERE FORMATE

- Konditorgröße 600 x 400 mm
- Gastronomgröße GN 1/1 für die Gastronomie



- FLEXIPAN®-FORMEN NICHT KNICKEN UND NICHT EINSCHNEIDEN.
- ZUM BACKEN ALLE FÖRMCHEN AUSFÜLLEN.
- NACH DEM HERAUSHOLEN AUS DEM OFEN SOFORT STÜRZEN.
- REGELMÄSSIG MIT EINEM FETTLÖSENDEN REINIGUNGSMITTEL ABWASCHEN.
- UMGEDREHT AUF EINEM ROST AUFBEWAHREN, HÖCHSTENS 6 BLECHE ÜBEREINANDERSTAPELN.





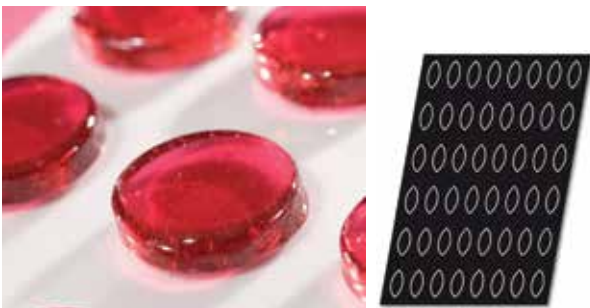
MINI-ZYLINDER

Formen	Ø 38 x H 20 mm	Vol. 22 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336027	01129	54
Formen	Ø 38 x H 10 mm	Vol. 14 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336040	02435	54



ACHTECK

Formen	L 43 x B 40 x H 26 mm	Vol. 28 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336110	01560	40



MEDAILLONS

Formen	Ø 28 x H 8 mm	Vol. 5 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336033	01097	96



BÖTCHEN

Ausstecher
(1) Best. Nr. 150208
(2) Best. Nr. 150210

Formen	L 66 x B 27 x H 11 mm	Vol. 10 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336112	01982	48
Formen	L 106 x B 45 x H 15 mm	Vol. 35 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336086	01033	30



QUICHETTES FORM - TÖRTCHEN

Formen	Ø 42 x H 10 mm	Vol. 13 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336007	01413	60
Formen	Ø 48 x H 15 mm	Vol. 20 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336008	01600	48



FORMSTEMPEL MIT 2 KÖPFEN

Zum Auslegen des Teigs: glatte Törtchen Ø 40/42 und 48/50 mm und Schiffchen L 65 mm. Polypropylen, weiß.

	Best. Nr.	Preis
FORMSTEMPEL	140102	7,40

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



DREIECKE

Formen	L 48 x B 41 x H 10 mm		Vol. 7 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336108	01985	80



SECHSECK

Formen	L 45 x B 40 x H 12 mm		Vol. 12 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336111	01076	60



RAUTEN

Formen	L 60 x B 35 x H 10 mm		Vol. 9 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336109	01984	70



MINI-CAKE "BOUCHÉE"

Formen	L 50 x B 25 x H 18 mm		Vol. 19 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336114	01317	56



QUADRATISCHEN

Formen	L 45 x B 45 x H 12 mm		Vol. 20 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336148	01106	60



MINI-FINANCIERS

Formen	L 50 x B 26 x H 11 mm		Vol. 10 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336009	01117	84



BONBONS SCHOKOLADE "MINI-BLOCK"

Formen	L 45 x B 15 x H 12 mm		Vol. 6 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336175	01149	120

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



TÖRTCHEN QUADRAT GERIFFELTE

Formen	L 78 x B 78 x H 20 mm	Vol. 70 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336054	01171	24



TÖRTCHEN QUADRAT

Formen	L 60 x B 60 x H 15 mm	Vol. 40 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336053	01119	40



TÖRTCHEN AUFGEWEITET

Formen	Ø ob. min 77, Ø unt. 50 x H 20 mm	Vol. 65 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336083	01675	24



TÖRTCHEN QUADRAT

Formen	L 70 x B 70 x H 30 mm	Vol. 70 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336152	01497	24



TARTES TATIN - QUICHES

Formen	Ø 100 x H 35 mm	Vol. 245 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336049	01777	12

Formen	Ø 105 x H 40 mm	Vol. 305 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336020	01399	12

Formen	Ø 140 x H 25 mm	Vol. 360 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336051	02452	6

Formen	Ø 150 x H 24 mm	Vol. 390 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336052	01758	6



AUSGESTELLTE TÖRTCHEN

Formen	Ø 40/58 x H 20 mm	Vol. 35 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336130	01066	40

Formen	Ø 70/96 x H 25 mm	Vol. 135 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336132	01674	15

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



SCHIFFCHEN

Formen	L 70 x B 30 x H 10 mm	Vol. 15 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336068	01070	48



RUNDE, GLATTE BRIOCHES

Formen	Ø 79 x H 15 mm	Vol. 65 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336066	03006	24



MADELEINES

Formen	L 78 x B 47 x H 19 mm	Vol. 35 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336017	01511	40



MINI-MADELEINES

Formen	L 52 x B 35 mm	Vol. 15 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336046	01121	56



STANGENBRIOCHES

Formen	L 130 x B 48 x H 18 mm	Vol. 80 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336070	02005	24



STANGENBRIOCHES MIT KANNELIERUNG

Formen	L 113 x B 81 x H 28 mm	Vol. 92 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336137	01271	20



KANNELIERTE BRIOCHES

Formen	Ø 68 x H 25 mm	Vol. 60 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336061	01922	24
Formen	Ø 78 x H 30 mm	Vol. 105 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336063	10273	24
Formen	Ø 81 x H 37 mm	Vol. 105 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336016	01282	24

Einheitspreis

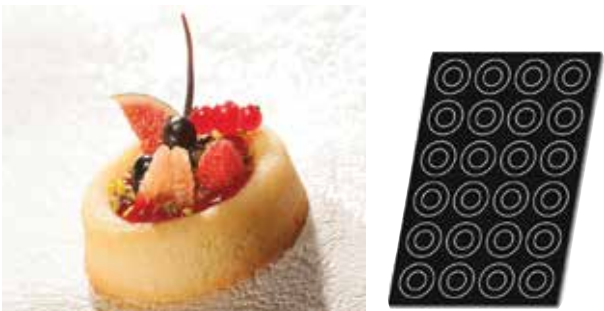
Preis

Form 600 x 400 mm



OVAL MIT AUSHÖHLUNG

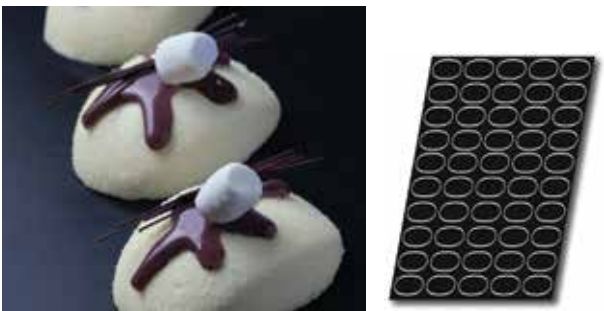
Formen	L 85 x B 61 x H 30 mm	Vol. 90 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336127	01554	24



TÖRTCHEN-BODEN

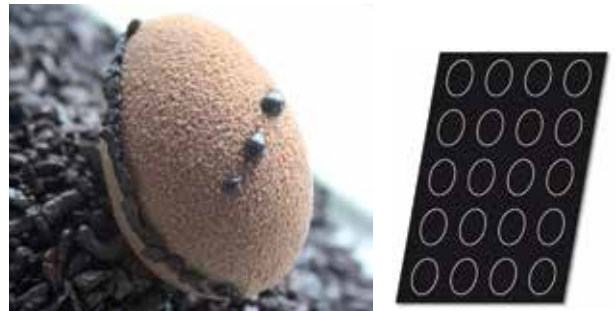
Für Obsttörtchen.

Formen	Ø 80 x H 20 mm	Vol. 70 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336084	01057	24



MUSHELN

Formen	L 55 x B 39 x H 22 mm	Vol. 27 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336073	01367	50



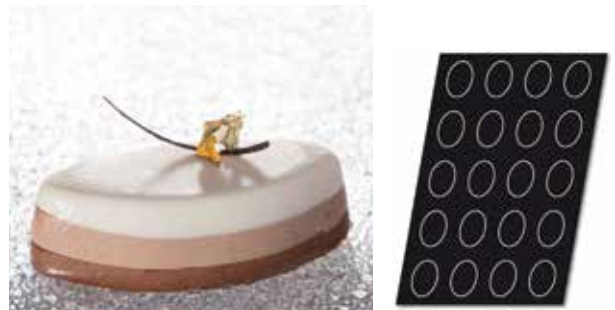
HALBE EIER

Formen	L 55 x B 35 x H 20 mm	Vol. 20 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336072	01256	56



HALBE EIER SAVARINS

Formen	L 95 x B 60 x H 31 mm	Vol. 95 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336190	01156	25



OVAL ODER ASPIKE

Formen	L 57 x B 35 x H 12 mm, mini	Vol. 18 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336074	01077	64
Formen	L 51 x B 31 x H 20 mm	Vol. 20 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336011	02267	50
Formen	L 70 x B 50 x H 25 mm	Vol. 55 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336075	04270	30
Formen	L 70 x B 50 x H 30 mm	Vol. 75 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336025	01270	30
Formen	L 85 x B 60 x H 30 mm	Vol. 100 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336076	01776	20
Formen	L 96 x B 45 x H 25 mm	Vol. 80 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336078	02206	24

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



SAVARINS RUNDEN

Formen	Ø 41 x H 12 mm, mini	Vol. 10 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336014	01586	60
Formen	Ø 66 x H 20 mm	Vol. 50 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336021	01339	35
Formen	Ø 70 x H 23 mm	Vol. 65 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336015	01476	24



SAVARINS OVAL

Formen	L 80 x B 60 x H 25 mm	Vol. 70 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336124	01054	24
Formen	L 70 x B 50 x H 22 mm	Vol. 48 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336125	01116	30
Formen	L 40 x B 30 x H 12 mm, mini	Vol. 9 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336123	01080	60



VULKANEN

Formen	Ø 70 x H 35 mm	Vol. 80 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336094	01159	18



SAVARIN-QUADRAT

Ausstecher
Best. Nr. 153052

Formen	L 70 x B 70 x H 30 mm	Vol. 100 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336135	01102	24
Formen	L 56 x B 56 x H 24 mm	Vol. 45 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336134	01105	35
Formen	L 37 x B 37 x H 17 mm, mini	Vol. 15 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336133	01113	60



UMGEKEHRTE HALBKUGEL

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten: zur Verzierung von Süßspeisen, für seitenverkehrtes Backen und Füllen usw.

Formen	Ø 26 x H 16 mm	Vol. 6 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336150	21977	45



MINI-VULKANEN

Formen	Ø 42 x H 20 mm, mini	Vol. 20 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336095	01259	54

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



FLORENTINS - QUICHES FORM

Formen	Ø 59 x H 13 mm	Vol. 30 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336018	00115	40
Formen	Ø 91 x H 8 mm	Vol. 30 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336038	01299	15
Formen	Ø 102 x H 20 mm	Vol. 140 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336024	00112	15



CHARMANTES RUNDFÖRMCHEN

Formen	Ø 66 x H 30 mm	Vol. 90 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336042	01331	24



DARIOLE

Formen	Ø 65 x H 55 mm	Vol. 128 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336160	01098	15



FORMEN RUNDEN

Formen	Ø 147 x H 12 mm	Vol. 200 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336030	00122	6
Formen	Ø 150 x H 15 mm	Vol. 250 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336031	01548	6
Formen	Ø 166 x H 12 mm	Vol. 240 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Format	600 x 400 mm	336032	00118	6
Formen	Ø 186 x H 12 mm	Vol. 300 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336022	00123	6
Formen	Ø 125 x H 16 mm	Vol. 75 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336026	00107	11



1/2 KUGELSPIRALE

Formen	Ø 64 x H 37 mm	Vol. 83 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336219	01888	24



RUNDE FÖRMCHEN

Formen	Ø 36 x H 17 mm	Vol. 14 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336004	01416	96

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



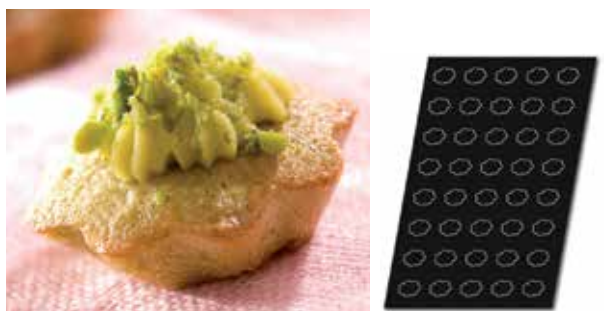
ZYLINDER

Formen	Ø 40 x H 20 mm	Vol. 25 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336005	02266	48
Formen	Ø 63 x H 25 mm	Vol. 65 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336041	02269	24
Formen	Ø 63 x H 35 mm	Vol. 90 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336006	01269	24
Formen	Ø 82 x H 30 mm	Vol. 135 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336043	01897	15



MUFFINS

Formen	Ø 51 x H 29 mm, mini	Vol. 45 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336023	01031	40
Formen	Ø 73 x H 40 mm	Vol. 125 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336019	03051	24
Formen	Ø 79 x H 36 mm	Vol. 115 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336045	00915	24



QUICHETTES FORM - TÖRTCHEN

Formen	Ø 46 x H 15 mm	Vol. 11 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336064	01082	40



HALBKUGEL

Ausstecher
 (1) Best. Nr. 150157 (2) Best. Nr. 150161

Formen	Ø 26 x H 16 mm (bonbon), mini	Vol. 6 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336151	01977	96
Formen	Ø 29 x H 18 mm	Vol. 10 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336001	02265	70
Formen	Ø 42 x H 21 mm	Vol. 20 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336002	01489	48
Formen	Ø 58 x H 31 mm	Vol. 50 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336056	01896	28
Formen	Ø 70 x H 40 mm (1)	Vol. 105 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336003	01268	24
Formen	Ø 80 x H 40 mm (2)	Vol. 125 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336057	01593	24



COOKIES

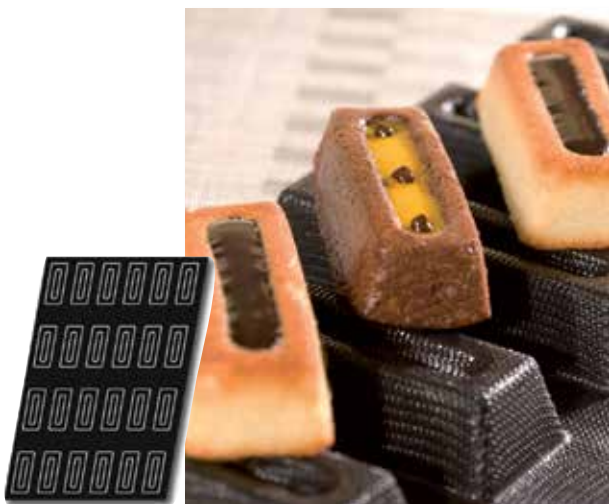
Kann zur Fertigung von individuellen Einsätzen Ø 20 mm dienen.

Formen	Ø 78 x H 10 mm	Vol. 50 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336048	01441	24

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



RIEGELFORMEN MIT RILLE

Formen	L 100 x B 40 x H 25 mm	Vol. 70 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336107	01158	24



CAKES GERIFFELTE

Formen	L 110 x B 60 x H 25 mm	Vol. 105 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336102	01081	16



KASTENFORMEN MIT RILLEN

Formen	L 120 x B 40 x H 25 mm	Vol. 90 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336105	01148	24



KASTENFORMEN GLATT - LANG

Formen	L 120 x B 40 x H 25 mm	Vol. 100 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336106	01145	24



CAKES

Formen	L 80 x B 30 x H 30 mm	Vol. 55 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336101	01532	24
Formen	L 89 x B 46 x H 25 mm	Vol. 110 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336103	04394	25



LINGOTS

Formen	L 102 x B 58 x H 30 mm	Vol. 139 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336113	01092	18



Einheitspreis

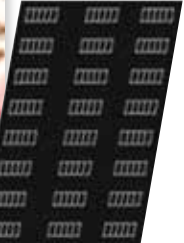
Preis

Form 600 x 400 mm



FINANCIER

Formen	L 86 x B 46 x H 14 mm	Vol. 45 ml		
Best. Nr.		Matfer	Demarle	Zahl Formen
Form	600 x 400 mm	336010	01264	24



LINGOTS GERIFFELTE

Formen	L 106 x B 46 x H 25 mm	Vol. 90 ml		
Best. Nr.		Matfer	Demarle	Zahl Formen
Form	600 x 400 mm	336154	01187	24



QUADRAT

Formen	L 150 x B 150 x H 15 mm	Vol. 300 ml		
Best. Nr.		Matfer	Demarle	Zahl Formen
Form	600 x 400 mm	336192	01748	6



KLEINE CREMEROLLEN

Ausstecher
Best. Nr. 153046

Formen	L 339 x B 40 x H 39 mm	Vol. 450 ml		
Best. Nr.		Matfer	Demarle	Zahl Formen
Form	600 x 400 mm	336029	01454	8

Formen	L 95 x B 40 x H 30 mm, mini	Vol. 80 ml		
Best. Nr.		Matfer	Demarle	Zahl Formen
Form	600 x 400 mm	336126	01039	24



PYRAMIDEN

Formen	L 35 x B 35 x H 23 mm	Vol. 15 ml		
Best. Nr.		Matfer	Demarle	Zahl Formen
Form	600 x 400 mm	336012	01562	54

Formen	L 50 x B 50 x H 35 mm (Abgehackt)	Vol. 50 ml		
Best. Nr.		Matfer	Demarle	Zahl Formen
Form	600 x 400 mm	336120	01882	35

Formen	L 71 x B 71 x H 41 mm	Vol. 90 ml		
Best. Nr.		Matfer	Demarle	Zahl Formen
Form	600 x 400 mm	336013	01585	24



QUADRAT

Die Mini-Quadrate können zur Fertigung von Einsätzen für große Quadrate verwendet werden.

Formen	L 56 x B 56 x H 24 mm	Vol. 60 ml		
Best. Nr.		Matfer	Demarle	Zahl Formen
Form	600 x 400 mm	336059	01133	35

Formen	L 37 x B 37 x H 17 mm, mini	Vol. 18 ml		
Best. Nr.		Matfer	Demarle	Zahl Formen
Form	600 x 400 mm	336058	01128	60

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



MINI RAUPEN

Formen	L 100 x B 40 x H 36 mm	Vol. 90 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336198	01294	27



ZWEISTÖCKIGER EINSATZ

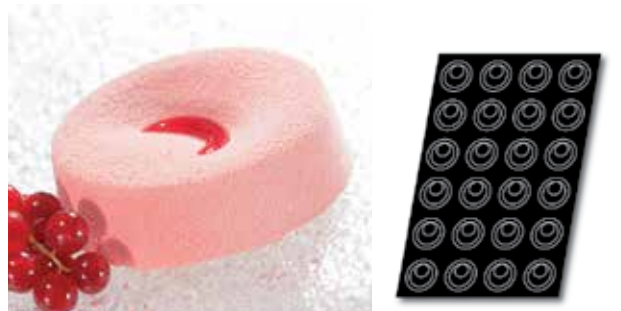
Formen	Ø 160 x H 28 mm	Vol. 460 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336191	01181	1



DREIECKE

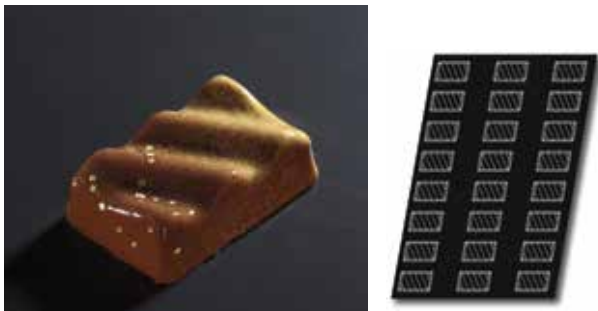
Format platten 600 x 400 mm.

Formen	L 70 x B 95 x H 25 mm	Vol. 80 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336118	01785	24



LANDSCHAFTEN

Formen	Ø 75 x H 24 mm	Vol. 80 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336176	01357	24



RECHTECKE MIT GEWELLTER OBERFLÄCHE

Formen	L 79 x B 49 x H 29 mm	Vol. 76 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336155	01775	24



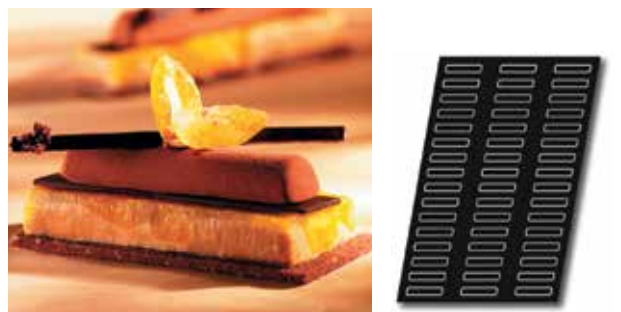
LÖFFELBISKUIT

Formen	L 109 x B 24 x H 10 mm	Vol. 20 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336128	01130	45



2 RINGE

Formen	Ø 180 + Ø 120 x H 15 mm	Vol. 230 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	Spécial	336193	01177	6



HALBZYLINDER

Formen	L 85 x B 17 x H 15 mm	Vol. 20 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336170	01146	48

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



KLEINE SAINT-HONORÉ-FORMEN

Formen	Ø 80 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336802	01189	18
Formen	Ø 54 x H 20 mm MINI		Vol. 70 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336803	01289	35



MÄNNCHEN

Formen	L 70 x B 65 x H 12 mm		Vol. 30 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336189	01173	24



GLOCKEN

Formen	L 102 x B 92 x H 92 mm		Vol. 130 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336161	01182	15



MARGERITEN MIT RELIEF

Formen	Ø 70 x H 27 mm		Vol. 70 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336115	01996	24



SAINT-HONORÉ

Formen	Ø 150 x H 26 mm		Vol. 260 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336801	01179	6



SECHSECK

Formen	Ø 80 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336144	01180	20



FISCHEN

Formen	L 99 x B 59 x H 25 mm		Vol. 100 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336188	01172	18

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



SAPHIR-SAVARIN

Formen	L 70 x B 70 x H 32 mm	Vol. 80 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336071	01160	24



MINI-SAPHIRS

Formen	L 40 x B 40 x H 24 mm, mini	Ausstecher Best. Nr. 153065 Vol. 17 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336065	01126	54



Der Mini-Saphir kann in den großen Saphir eingearbeitet werden. Dieses Designprinzip ist für alle Formen möglich, die in unterschiedlichen Größen erhältlich sind.



SAPHIRS

Formen	L 70 x B 70 x H 35 mm	Ausstecher Best. Nr. 153044 Vol. 75 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336069	01124	24



MINI ONDULO

Formen	L 50 x B 35 x H 20 mm	Vol. 18 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336199	01190	50



TANNENBÄUME

Formen	L 90 x B 85 x H 30 mm	Vol. 100 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336165	01142	20



BLUMEN

Formen	Ø 78 x H 20 mm	Vol. 80 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336116	01055	24
Formen	Ø 64 x H 26 mm	Vol. 60 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336060	01792	24

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



STERNE

Ausstecher
Best. Nr. 150217

Formen	L 80 x B 65 x H 15 mm		Vol. 35 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336217	01061	24



MINI-TROPFEN

Ausstecher
Best. Nr. 150495

Formen	L 52 x B 32 x H 20 mm, mini		Vol. 18 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336168	01144	56



JAKOBSMUSCHELN

Formen	L 80 x B 75 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336142	01067	24



LÖFFEL

Ausstecher
En Exoglass® Best. Nr. 150214

Formen	L 90 x B 28 x H 12 mm		Vol. 15 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336214	01127	36



MINI-QUADER

Formen	L 50 x B 50 x H 29 mm		Vol. 65 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336185	01366	24



VERFLOCHTENE TROPFEN

Formen	Ø 76 x H 45 mm		Vol. 105 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336196	01344	15

KLEINE VERFLOCHTENE TROPFEN

Formen	Ø 59 x H 35 mm		Vol. 65 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336195	01244	24



KEGEL

Ausstecher
(1) Best. Nr. 150159 (2) Best. Nr. 150155 (3)
Best. Nr. 150151

Formen	Ø 70 x H 60 mm (1)		Vol. 80 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336037	01094	20
Formen	Ø 50 x H 40 mm (2)		Vol. 24 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336035	01103	40
Formen	Ø 30 x H 20 mm (3), mini		Vol. 6 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336039	01083	96

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



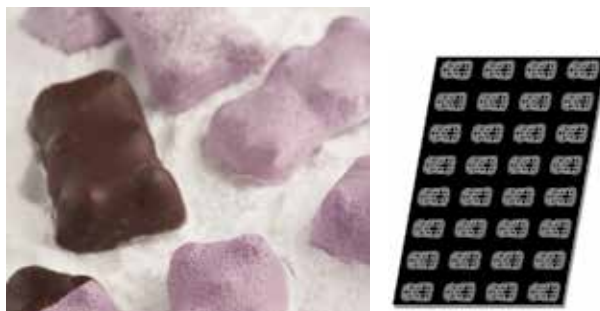
BAYERISH

Formen	Ø 78 x H 35 mm (8 Seiten)	Vol. 100 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336034	01109	18
Formen	L 78 x B 58 x H 40 mm (5 Seiten)	Vol. 100 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336093	01169	18



CHARLOTTEN

Formen	Ø 78 x H 40 mm (1)	Vol. 100 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336090	01059	18
Formen	Ø 62 x H 35 mm (2)	Vol. 60 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336088	01079	24
Formen	Ø 35 x H 15 mm, mini	Vol. 9 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336087	01071	60



BÄREN

Formen	L 66 x B 37 x H 18 mm	Vol. 37 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336149	01976	32



BÄRCHEN

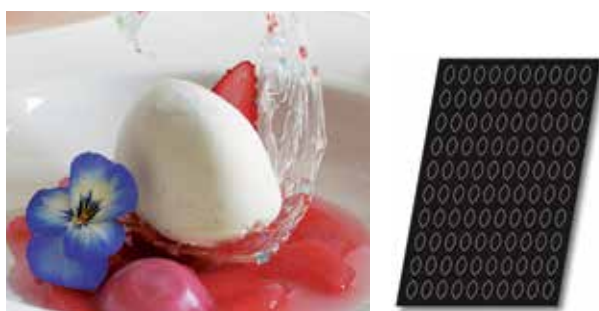
Formen	L 90 x B 55 x H 20 mm	Vol. 80 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336129	01056	18



KLÖSSCHEN
Längliche Form.

Ausstecher Best. Nr. 153180

Formen	L 42 x B 22 x H 17 mm, mini	Vol. 5 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336182	01150	100



KLÖSSCHEN

Oder „Ei-Hälften“ für Eis und Sorbets, Gemüse-Mousse.

Formen	L 60 x B 40 x H 25 mm	Vol. 30 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336122	01052	42
Formen	L 42 x B 26 x H 20 mm, mini	Vol. 5,6 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336121	01072	72

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



VERSCHLUNGENE HERZEN

Ausstecher
Best. Nr. 153045

Formen	L 120 x B 113 x H 35 mm	Vol. 200 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336091	01096	8



HERZEN

Formen	L 66 x B 62 x H 35 mm	Vol. 90 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336028	01340	20



GESCHWUNGENE HERZEN

Ausstecher
(1) Best. Nr. 153047 (2) Best. Nr. 150215

Formen	L 75 x B 65 x H 35 mm (geschwungene) (1)	Vol. 81 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336082	01073	20



MINI-HERZEN

Formen	L 41 x B 38 x H 16 mm, mini	Vol. 15 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336079	01136	70



HERZEN

Formen	L 66 x B 62 x H 25 mm	Vol. 55 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336081	03340	20

Einheitspreis

Preis

Form 600 x 400 mm



MUFFINS PILZ

Formen	Ø 70 x H 43 mm	Vol. 90 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336044	01178	15



QUADER

Formen	L 65 x B 65 x H 35 mm	Vol. 110 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336184	01166	15



QUENELLES

Formen	L 67 x B 36 x H 27 mm	Vol. 20 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336181	01152	43

Formen	L 84 x B 44 x H 35 mm, große	Vol. 50 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336180	01154	32



PERLEN

Formen	Ø 73 x H 40 mm	Vol. 100 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336098	01368	15



MUFFINS

Formen	Ø 51 x H 29 mm, mini	Vol. 45 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336523	05031	28



SAVARIN-QUADRAT

Formen	L 37 x B 37 x H 17 mm	Vol. 15 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336633	05113	45

GN 1/1 Einheitspreis

Preis

Besonderes Form



HALBKUGEL

Formen	Ø 23 x H 11 mm	Vol. 5 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336500	05242	104
Formen	Ø 42 x H 21 mm	Vol. 20 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336502	05489	35
Formen	Ø 70 x H 40 mm (1)	Vol. 105 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336503	05268	15



LINGOTS

Formen	L 102 x B 58 x H 30 mm	Vol. 139 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336606	05145	16



MADELEINES

Formen	L 78 x B 47 x H 19 mm	Vol. 35 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336517	05511	27



MINI-MADELEINES

Formen	L 52 x B 35 mm	Vol. 15 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336546	05121	42



HALBZYLINDER

Formen	L 85 x B 17 x H 15 mm	Vol. 20 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	GN 1/1	336670	05146	42

GN 1/1 Einheitspreis

Preis

Besonderes Form



BESONDERES FORM

RAUPEN-SET
5 abgerundete Cremerollen.
Edelstahl-Drahtrahmen im Lieferumfang enthalten.

Formen	L 495 x B 40 x H 36 mm		Vol. 450 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336994	01194	5



BESONDERES FORM



ANAPURNA-SET
5 dreieckige Cremerollen. Edelstahl-Drahtrahmen im Lieferumfang enthalten.

Formen	L 495 x B 40 x H 30 mm		Vol. 370 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336993	01184 + 146400	5



BESONDERES FORM

3 RINGE

Formen	Ø 200 + Ø 140 + Ø 80 x H 15 mm		Vol. 280 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	Besonderes	336804	00400	1
Formen	Ø 220 + Ø 160 + Ø 100 x H 15 mm		Vol. 350 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	Besonderes	336805	00402	1



BESONDERES FORM



EINSATZ FÜR CREMEROLLE
Für Schaumspeisen- oder Eiseinsätze, mit Cremerollen-Formen zu verwenden, Edelstahl Art.-Nr. 340638. Edelstahl-Träger im Lieferumfang enthalten.

Formen	L 495 x B 40 x H 39 mm		Vol. 700 ml	
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	336995	01464	5

Ausstecher zur Herstellung von in Flexipan® geformten Einzelkuchenböden

Aus rostfreiem Stahl mit Verstärkungsband (außer Bestellnr. 153048, 153065 und 153079).



CHARLOTTE

Ø mm	Formen Flexipan	Best. Nr.	Preis
58	336088	153039	
80	336090	153040	



SECHSECK

L mm	B mm	Formen Flexipan	Best. Nr.	Preis
72	72	336144	153048	



RAUPE

L mm	B mm	Formen Flexipan	Best. Nr.	Preis
100	40	336198	153198	



HERZ

L mm	B mm	Formen Flexipan	Best. Nr.	Preis
75	65	336082	153047	
38	35	336079	153079	



SAPHIR

L mm	Formen Flexipan	Best. Nr.
67	336069	153044
37	336065	153065



SAVARIN-QUADRAT

L mm	B mm	Formen Flexipan	Best. Nr.	Preis
70	70	336135	153052	
58	58	336134	153136	



VERSCHLUNGENE HERZEN

L mm	B mm	Formen Flexipan	Best. Nr.	Preis
120	113	336091	153045	



EI

L mm	B mm	Formen Flexipan	Best. Nr.
100	65	336190	153190



CAKE / LINGOT

L mm	B mm	Formen Flexipan	Best. Nr.	Preis
116	36	336105/336415 336106/336416	153105	
95	40	336126/336434	153046	





Die FLEXIPAT[®]-Formen, neue weiche Formen mit sehr genauen Formen, sind eine neue Inspirationsquelle für Ihre Ideen.

Platte 585 x 385mm, außer 339210.
Vollsilikon 100 % Platin.

- Große Beständigkeit der Form.
- Leichtes Herausnehmen aus der Form.
- Genaue und detaillierte Formen.
- Besonders geeignet zum Einfrieren.



DESSERTS MIT
KLAREN, GENAUEN
FORMEN, LEICHT
AUS DER FORM ZU
NEHMEN



KUGEL

Formen	Ø 45 mm	Vol. 115 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	300 x 200 mm	339210	FX3010	8



ZYLINDER

Formen	Ø 70 x H 40 mm	Vol. 148 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	585 x 385 mm	339114	FX1203	24



CHIC

Formen	L 70 x B 70 x H 34 mm	Vol. 130 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	585 x 385 mm	339103	FX1200	24



MINI-WÜRFEL

Formen	L 30 x B 30 x H 20 mm	Vol. 17 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	585 x 385 mm	339110	FX1202	96



DIAMANT

Formen	L 74 x B 74 x H 40 mm	Vol. 100 ml		
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	585 x 385 mm	339106	FX1201	24

Einheitspreis für alle Formen

Preis

Form 300 x 200 mm

Form 585 x 385 mm

Deko-Scheit-kit

Montagekit für Scheitform mit integrierter Deko-Form

Die Kits umfassen eine Grundform und ein in die Scheit-Form einlegbares Formtuch für das Dekor nach dem Herausnehmen aus der Form. Der Sockel ist auch einzeln erhältlich. (339101)

Grundform: Scheit 280 x 85 x 70 mm.
Formtuch: 275 x 185 mm.



SCHEIT MIT KLAREN, GENAUEN FORMEN,
DIE ZU MACHEN LEICHT SIND



HOLZSCHEIT KIT

L mm	B mm	H mm	Zahl Formen	Best. Nr.	Preis
280	85	70	1	339201	



POLSTERSCHEIT

L mm	B mm	H mm	Zahl Formen	Best. Nr.	Preis
280	85	70	1	339202	



SCHEIT FORM

Der Sockel des Kits kann auch für ein glattes Scheit verwendet werden.
Best. Nr. Demarle FX0200.

L mm	B mm	H mm	Zahl Formen	Best. Nr.	Preis
280	85	70	1	339101	



3D SCHEIT

Für eine fast völlig runde Cremerolle. Best. Nr. Demarle FX00299.

L mm	B mm	H mm	Zahl Formen	Best. Nr.	Preis
230	90	70	1	339205	





Siebband zum einfacheren Kalibrieren und Anrichten von Brandteig und Törtchen

Bräunen und Anritzen des Teigs überflüssig.

Backen mit Unter- und Oberhitze empfohlen.

Tadelloses Entformen dank Antihafteigenschaft der Silform®.

Glatte Unterseite für den stabilen Stand der Windbeutel.



GLEICHMÄSSIGES KALIBRIEREN UND GAREN



Demo ansehen



Siebband mit Antihafteigenschaft speziell zur Brotherstellung

Ideal zum Backen von Broten in verschiedenen Formen: kleine runde Brote, Hotdogs, Milchbrötchen, Brötchen für Hamburger oder Sandwich-Brot.

Optimierte Luftzirkulation: unübertroffene Bräune und Knusprigkeit



EINWANDFREIE KNUSPRIGKEIT



MINI-BAGUETTES

Formen	L 259 x B 64 x H 30 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	337100	SF167	8



RUNDE KLEINE BROTE

Formen	Ø 125 x H 16 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	337026	SF0107	11



BUNS KLEINE BROTE

Formen	Ø 102 x H 20 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	337029	SF112	15



QUADRATISCHE KLEINE BROTE

Formen	L 93 x B 93 x H 28 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	337030	SF1176	15

Einheitspreis für alle Formen
Form 600 x 400 mm

Preis



SANDWICH

Formen	L 240 x B 70 x H 35 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	337102	SF1165	8



ECLAIR

Formen	L 125 x B 25 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	337002	SF1090	18
Formen	L 70 x B 30 x H 10 mm (mini)			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	337006	SF1070	48



WINDBEUTEL

Formen	Ø 30 x H 55 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	337000	SF1089	59
Formen	Ø 67 x H 15 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	337001	SF0002	28



SALAMBO

Formen	L 90 x B 60 x H 15 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	337005	SF1088	25



PARIS-BREST

Formen	Ø 80 x H 15 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	337004	SF1087	24



LÖFFEL

Kann beidseitig verwendet werden zum Backen von süßen oder herzhaften Gebäckformen, die gefüllt oder garniert mit verzehrt werden. Passend für Exoglass[®]-Ausstecher Bestellnr. 150214 zum Zuschneiden der entsprechenden Formen.

Formen	L 90 x B 28x H 12 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form	600 x 400 mm	337214	SF1127	36

Einheitspreis für alle Formen
Form 600 x 400 mm

Preis



Ausstecher
Best. Nr. 150155



GERIFFELTE TÖRTCHEN

Formen	Ø 35 x T 15 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form 600 x 400 mm	337015	SF1071	60	



Ausstecher
(1) Best. Nr. 150115, (2) Best. Nr. 150117, (3) Best. Nr. 150122, (4) Best. Nr. 150124, (5) Best. Nr. 150128



TÖRTCHEN

Formen	Ø 42 x T 10 mm (1)			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form 600 x 400 mm	337010	SF1413	60	
Formen	Ø 48 x T 15 mm (2)			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form 600 x 400 mm	337011	SF1600	48	
Formen	Ø 58 x T 20 mm (3)			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form 600 x 400 mm	337012	SF1066	40	
Formen	Ø 77 x T 20 mm (4)			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form 600 x 400 mm	337013	SF1675	24	
Formen	Ø 96 x T 25 mm (5)			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form 600 x 400 mm	337014	SF1674	15	



Ausstecher
Best. Nr. 150158



GERIFFELTE TÖRTCHEN

Formen	Ø 46 x T 15 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form 600 x 400 mm	337016	SF1082	40	



Ausstecher
Best. Nr. 150320



QUADRATISCHE TÖRTCHEN

Formen	L 45 x B 45 x H 12 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form 600 x 400 mm	337021	SF1106	60	
Formen	L 60 x B 60 x H 15 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form 600 x 400 mm	337022	SF1119	40	

QUADRATISCHE GERIFFELTE- TÖRTCHEN

Formen	L 78 x B 78 x H 20 mm			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form 600 x 400 mm	337054	SF1171	27	



Ausstecher
(1) Best. Nr. 150208
(2) Best. Nr. 150210



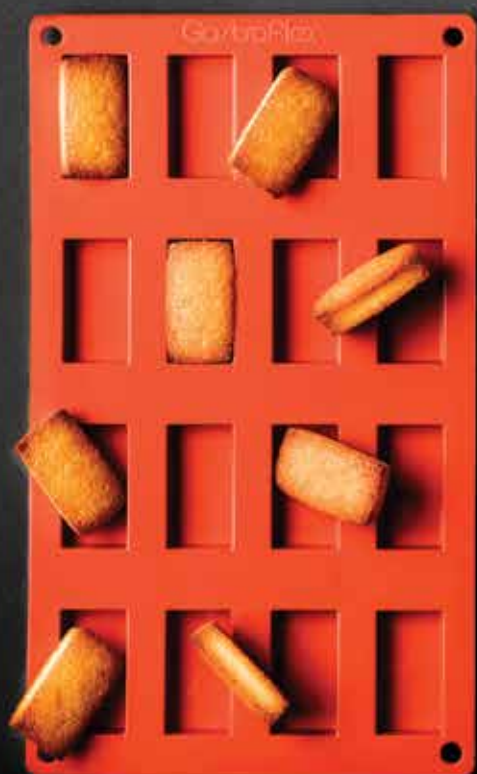
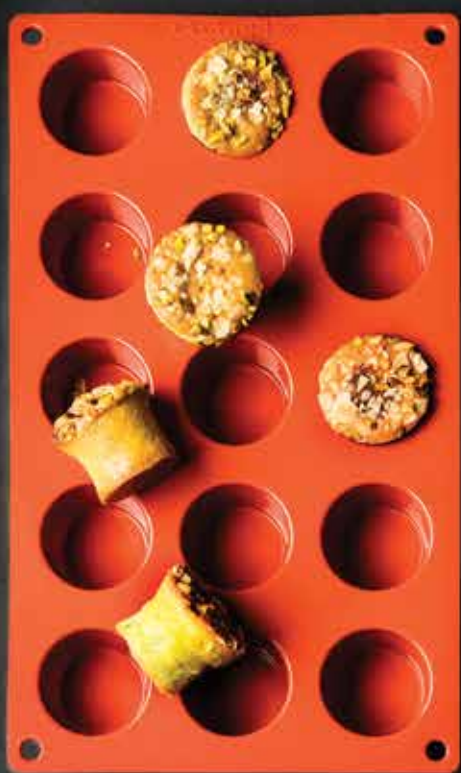
OVALE TÖRTCHEN

Formen	L 66 x B 27 x H 11 mm (1)			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form 600 x 400 mm	337019	SF1982	48	
Formen	L 106 x B 45 x H 15 mm (2)			
Best. Nr.	Matfer	Demarle	Zahl Formen	
Form 600 x 400 mm	337020	SF1033	30	

Einheitspreis für alle Formen

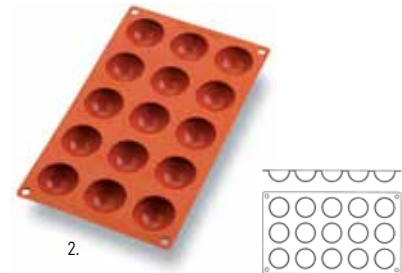
Preis

Form 600 x 400 mm



Perfekte Herauslösung aus der Form, ohne Einfetten

- Große Formenvielfalt.
- Hochtemperatur-Silikon.
- Sowohl für den Backofen als auch den Tiefkühlschrank geeignet, für herzhafte und süße Speisen verwendbar. Blechgröße: für die Serienproduktion geeignet.
- Lässt sich einfach mit Wasser reinigen.



HALBKUGEL

	Formen			Best. Nr.	Preis
	Zahl	Ø mm	H mm		
1.	24	30	32	257902	NEW!
2.	15	43	20	257901	
3.	6	70	35	257904	
4.	5	80	42	257903	NEW!



MADELEINE-FORM

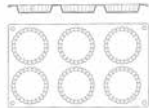
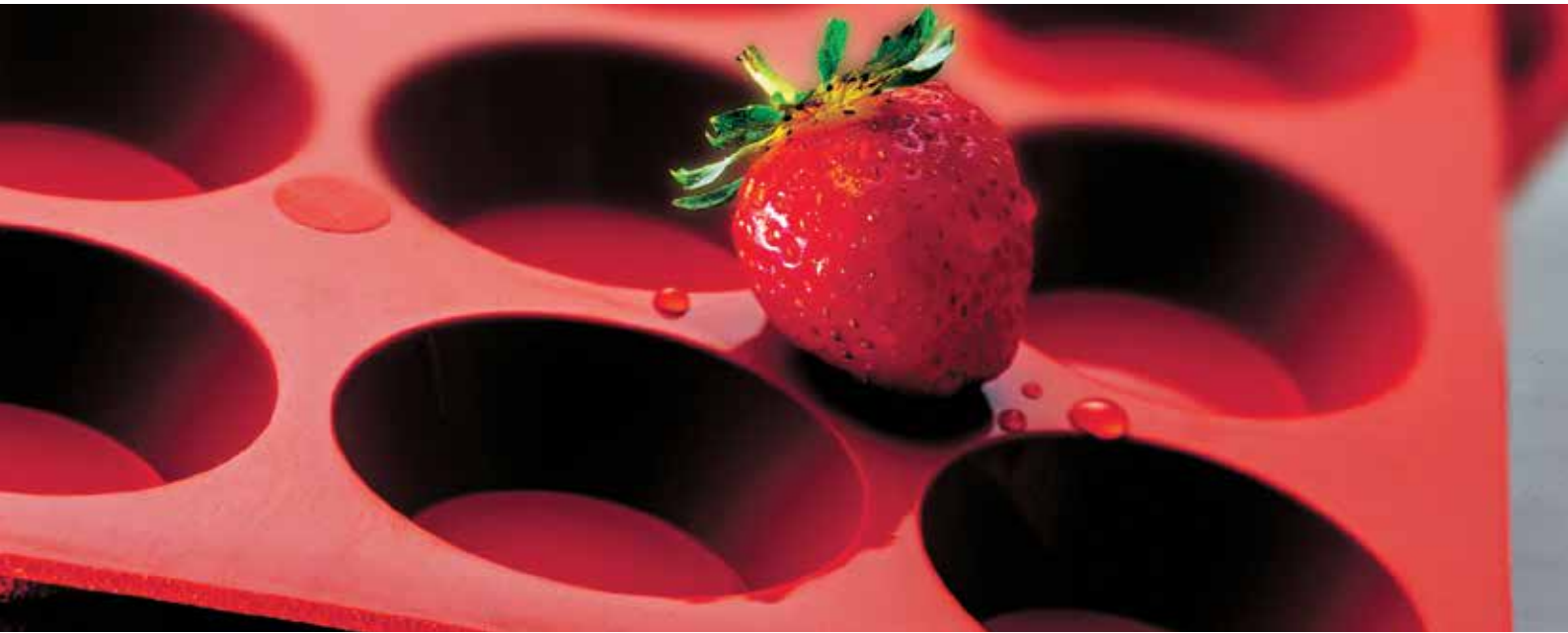
	Formen				Best. Nr.
	Zahl	L mm	B mm	H mm	
1.	15	44	34	10	257912
2.	9	68	38	8	257917



PYRAMIDE-FORM

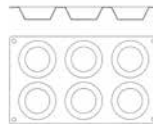
	Formen				Best. Nr.
	Zahl	L mm	B mm	H mm	
1.	24	35	35	20	257920
2.	6	70	70	40	257921





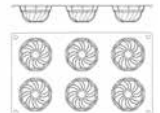
DAS CANNELÉ TÖRTCHEN

Zahl	Formen		Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm		
6	75	18	257926	



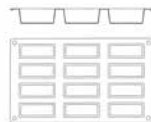
TATINTART-FORM/PASTETE-FORM

Zahl	Formen		Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm		
6	75	25	257930	



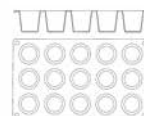
MININAPFKUCHEN-FORM

Zahl	Formen		Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm		
6	72	36	257931	



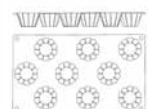
CAKE-FORM

Zahl	Formen			Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm	H mm		
12	75	30	30	257985	



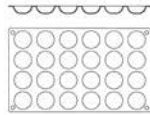
DARIOLE RUNDE

Zahl	Formen		Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm		
15	45	45	257940	



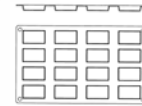
HEFEGEBÄCK

Zahl	Formen		Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm		
9	52	30	257905	



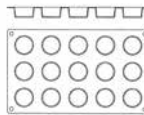
PETITS FOURS-FORM

Zahl	Formen		Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm		
24	37	15	257913	



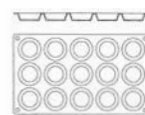
FINANCIER-FORM

Zahl	Formen			Best. Nr.	Preis
	L mm	B mm	H mm		
16	49	26	11	257907	



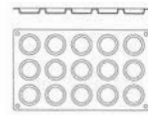
RUNDE PETITS FOURS-FORM

Zahl	Formen		Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm		
15	40	20	257916	



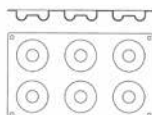
TÖRTCHEN

Zahl	Formen		Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm		
15	50	15	257925	



TÖRTCHEN

Zahl	Formen		Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm		
15	45	10 mini	257922	



SAVARIN-FORM

Zahl	Formen		Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm		
6	65	20	257928	



SAVARIN-FORM

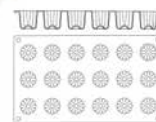
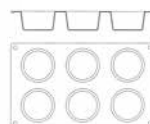
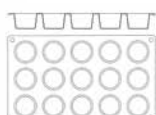
Zahl	Formen		Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm		
18	40	15 mini	257929	



MINI-FLORENTINER/ZYLINDER

Zahl	Formen		Best. Nr.	Preis
	Ø mm	H mm		
24	35	5	257909	





MUFFIN-FORM

Formen			Best. Nr.	Preis
Zahl	Ø mm	H mm		
15	45	30	257914	

MUFFIN-FORM

Formen			Best. Nr.	Preis
Zahl	Ø mm	H mm		
6	70	38	257915	

HALBKUGEL

Formen			Best. Nr.	Preis
Zahl	Ø mm	H mm		
18	35	35	257990	



VERFÜGBARKEIT JUNI 2020

NEW!



HALBKUGEL

Zahl	Formen			Best. Nr.	Preis
	Ø mm	L mm	H mm		
15	45	45		257991	



VERFÜGBARKEIT JUNI 2020

NEW!



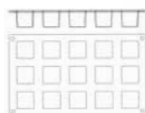
WÜRFEL

Zahl	Formen			Best. Nr.	Preis
	L mm	L mm	H mm		
8	50	50	50	257906	



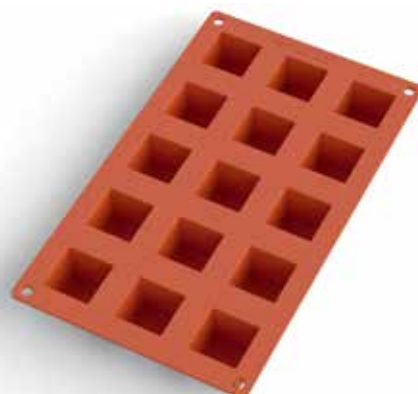
VERFÜGBARKEIT JUNI 2020

NEW!



WÜRFEL

Zahl	Formen			Best. Nr.	Preis
	L mm	L mm	H mm		
15	35	35	35	257908	





Rasche Herstellung von Einzelgebäck und Mini-Küchlein

Der Herstellungsprozess gleicht dem mit den Portionskreisen mit einfacherem und schnellerem Befüllen, Glätten und Handhaben dank den Multiformen.

Die Aushebehilfen ermöglichen sofortiges und müheloses Herausnehmen der Kuchen aus der Form. Für die Tiefkühlung (Gefrierschränke) geeignet. Schaumpolystyrol, weiß.

KUCHEN-MULTIFORMEN

Breite: 400 mm. Höhe: 40 mm, außer Pyramide 60 mm. Volumen je nach Form und Dichte 55 bis 75 g. Größen der PVC-Vorschnittformen zum Belegen, siehe S. 325.



350017

MULTIFORM-PLATTE 35 KUCHEN

Plattengröße: 600 x 400 mm, bestehend aus 7 Reihen mit je 5 gleichen Einzelformen oder 4 für das Dreieck.

	Abm. L x B mm	Anz. d. Keks	Best. Nr.	Preis
Platte 600 x 400 mm				
Runde Formen	Ø 65	35	350011	
Ovale Formen	85 x 50	35	350012	
Sechsecke	63 x 63	35	350013	
Dreieck	111 x 60	28	350014	
Herzen	75 x 70	35	350017	
Tränen	90 x 58	35	350018	
Kommas	90 x 58	35	350019	
Pyramides	70x70xH60	35	350020	



KUCHEN-AUSHEBHILFEN

Pro Ausheber werden gleichzeitig 5 Kuchen oder 4 für das Dreieck bruchfrei ausgehoben. Größe: 400 x 100 mm.

	Abm. L x B (mm)	Best. Nr.	Preis
Runde Formen	Ø 64	350021	
Ovale Formen	83 x 47	350022	
Sechsecke	61 x 61	350023	
Herzen	73 x 68	350027	
Tränen	88 x 57	350028	
Kommas	90 x 58	350029	
Dreieck	111 x 60	350030	



MINIKUCHEN MULTIFORMEN

Multiform-Höhe: 25 mm.
Das Volumen beträgt je nach Form und Dichte
15 bis 20 g pro Einzelform.



350061



350052

MINIKUCHEN-AUSHEBHILFEN

Pro Ausheber werden gleichzeitig 16 Kuchen bruchfrei ausgehoben.
Abm.: 400 x 100 mm.

	Best. Nr.	Preis
Mini-Kreise	350061	
Mini-Ovale	350062	
Mini-Quadrate	350065	
Mini-Tränen	350068	

PLATTE MIT 96 MINIKUCHEN

Abm.: 600 x 400 mm, 6 Reihen mit je 16 gleichen Einzelformen.

	L x B mm	Best. Nr.	Preis
Platte 600 x 400 mm			
Mini-Kreise	Ø 40	350051	
Mini-Ovale	50 x 30	350052	
Mini-Quadrate	35 x 35	350055	
Mini-Tränen	50 x 35	350058	



AUSSTECHEFORMEN

Zum Ausstechen von Biscuitböden. Aus POM.

Modell	L x B mm	Best. Nr.
Rund	Ø 65	150158
Ovale	85 x 50	350102
Sechsecke	63 x 63	350103
Herz	75 x 70	350107
Trän	90 x 58	350108
Komma	90 x 58	350109
Mini-Ovale	50 x 30	350112
Mini-Trän	50 x 35	350118



PLATTE OHNE MULTIFORMEN

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
260	400	20	350200	
300	400	20	350201	
600	400	20	350202	





Schritt für Schritt



1 Die Edelstahlplatte auf eine ebene Arbeitsfläche legen und den ersten gewünschten Rahmen auflegen.



2 Den ersten auf die Spezialplatte aufgelegten Rahmen mit der gewünschten Zutat füllen.



3 Mit einem Lineal glatt streichen.
Je nach Zutat kalt stellen, so dass die Schicht fest wird.



4 Anschließend den zweiten Rahmen auf den ersten auflegen und mit einer weiteren Zutat füllen und glatt streichen.



5 Für die dritte Lage ebenso vorgehen.
Falls erforderlich mit der Edelstahlplatte einfrieren.



6 Abschließend die Rahmen nacheinander entfernen.
(Nicht mit einem Brenner, sondern mit einer Warmluftpistole erwärmen).

Auf diese Weise erzielt man mühelos schnittfertige Süßspeisen mit gleichmäßigen Lagen, einem wunderschönen Schichteffekt und erstaunlich geringem Zeitaufwand. Zwischen den Zutatenschichten können auch Biskuitlagen eingefügt werden.



Schneller und einfacher Aufbau von Süßspeisen, Schaumspeisen und Operas mit ausgesprochen gleichmäßigen Schichten in 2, 3 oder mehr Geschmacksrichtungen auf Blechen.

Set stapelbarer Rahmen:

- 1- Schaumspeisen: die Gesamthöhe der 3 Rahmen (45 mm) entspricht den klassischen Schaumspeisen-Rahmen.
- 2- Süßspeisen: die Höhe von 35 mm klassischer Süßspeisen erhält man, wenn man 20 und 15 mm hohe Rahmen übereinander stapelt (oder einen zusätzlichen Rahmen von 10 mm zu Hilfe nimmt, wobei zwei 10 mm und ein 15 mm hoher Rahmen für 3 Geschmacksrichtungen übereinander gestapelt werden).
- 3- Opera : 15 und 10 mm hohe Rahmen werden übereinander gestapelt.
- 4- Rahmen à 350 x 350 mm im Format „Gitarre“. Materialverschwendung wird vermieden.

Größen von 600 x 400 und 400 x 300 mm, die für die Gleitschienen der Kühlschränke von Bäckern und Konditoren geeignet sind. Das Basis-Set enthält:

- 3 stapelbare Aluminiumrahmen in verschiedenen Höhen: außer Rahmen „Gitarre“, Ref.-Nr. 370105.
- 1 Rahmen, Höhe: 10 mm (gelbe Ecken)
- 1 Rahmen, Höhe: 15 mm (rote Ecken)
- 1 Rahmen, Höhe: 20 mm (schwarze Ecken).
- 1 rostfreies Edelstahlblech 18/10 mit speziellen Einkerbungen.



**EINFACH
GLEICHMÄSSIG
ZEITSPAREND**

SCHICHTBARE RAHMEN FÜR GITARRE

	H mm	Best. Nr.	Preis
Innenformat speziell für Gitarre 350 x 350 mm			
Set aus Platte + 1 rahmen	10	370105	
Zusätzliche Rahmen (gelb)	10	370141	
Zusätzliche Rahmen (rot)	15	370142	
Zusätzliche Rahmen (schwarz)	20	370143	
Zusätzliche Spezialplatte		370145	

SCHICHTBARE RAHMEN

	H mm	Best. Nr.	Preis
Platte 600 x 400 mm, Nützliche Dimensionen 570 x 370 mm			
Set aus Platte + 3 rahmen		370100	
Zusätzliche Rahmen (gelb)	10	370107	
Zusätzliche Rahmen (rot)	15	370108	
Zusätzliche Rahmen (schwarz)	20	370109	
Zusätzliche Spezialplatte		370110	

	H mm	Best. Nr.	Preis
Platte 400 x 300 mm, Nützliche Dimensionen 370 x 270 mm			
Set aus Platte + 3 rahmen		370102	
Zusätzliche Rahmen (gelb)	10	370112	
Zusätzliche Rahmen (rot)	15	370113	
Zusätzliche Rahmen (schwarz)	20	370114	
Zusätzliche Spezialplatte		370115	



Für die Zubereitung von leckeren Torten, 8 Teile in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Unterschiedliche Kombinationen möglich: Bänder, Sterne, Sechsecke, Dreiecke ...

Dreieck und Ausstecher aus rostfreiem Edelstahl



EDELSTAHL-DREIECKEN MOZAİK

	L mm	A mm	H mm	Best. Nr.	Preis
1.	120	98	20	371142	
2.	AUSSTECHER FÜR TORTENBÖDEN, Edelstahl			371242	

Schritt für Schritt



1 Schneller und gleichmäßig Schnitt mit dem Ausstecher und dicker dem



2 Rand im Dreieck hochziehen und den Überstand einfach abschneiden. Zum Schluss nur noch füllen.



DREIECKIGER DEKOR-AUSSTECHER MOZAİK

Zum Schneiden von dreieckigen Mozaik-Tortenböden. Rostfreier Edelstahl. Mit Verstärkungsband.

	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
	117	90	40	371243	



Andere Kombinationen von Einzeltorten mit geometrischen Formen



MOZAİK RECHTECKIGE KUCHENFORM

L mm	B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
120	40	20	4	371153	



PASSENDER AUSSTECHER ZUR VIERECKIGEN KUCHENFORM MOZAİK

Ausstecher mit verstärktem Rand zum präzisen Ausstechen rechteckiger Tortenböden Mozaik ohne überschüssigen Teig in den Ecken. Aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
164	78	35	1	371253	



LÄNGLICHE KUCHENFORM

L mm	B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
130	40	20	6	371152	



TORTENFORM

	L mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
Quadratisch	75	20	4	371121	
Ausstecher	107	75	1	371221	
Quadratisch	90	20	4	371123	
Ausstecher	130	40	1	371223	



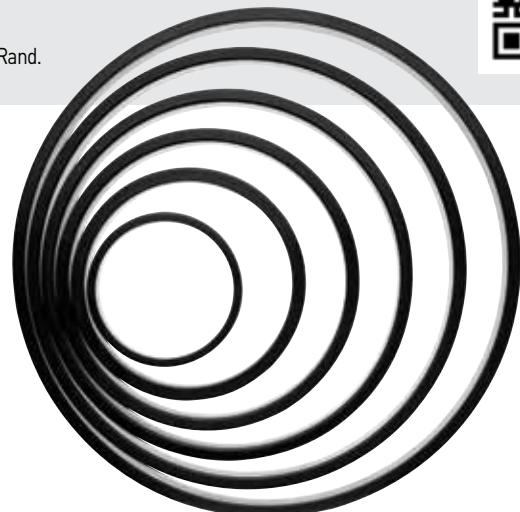


Diese Backringe bieten:

- Gleichmäßige Backergebnisse.
- Vielseitigkeit: abgerundete Ränder für ein herkömmliches oder gerade Ränder für ein flaches Auslegen.
- Antihafbeschichtung.
- Keine Wärmeträgheit, direkt nach dem Herausnehmen aus dem Ofen handhabbar.
- Formbeständigkeit.
- Tadellose Hygiene: aus einem Stück gefertigt, keine Schweißnähte und kein gerollter Rand.



Flaches Auslegen



Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
60	17	6	346701	
65	17	6	346702	
70	17	6	346703	
75	17	6	346704	
80	19	6	346705	
85	19	6	346706	
90	19	6	346707	
100	20	6	346708	



AUS EINEM GUSS
GEFERTIGT = TADELLOS
HYGIENISCH

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
120	22	1	346709	
160	25	1	346711	
180	25	1	346712	
200	25	1	346713	
220	25	1	346714	
240	25	1	346715	
260	25	1	346716	
280	25	1	346717	



EDELSTAHL-KUCHENRING
2 gerollte Ränder.

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
60	16	6	371701	
65	16	6	371702	
70	16	6	371703	
75	16	6	371704	
80	16	6	371705	
85	16	6	371706	
90	16	6	371707	
100	20	6	371708	
120	20	1	371609	
140	20	1	371610	
160	20	1	371611	
180	20	1	371612	
200	20	1	371613	
220	20	1	371614	
240	20	1	371615	
260	20	1	371616	
280	20	1	371617	
300	20	1	371618	
320	20	1	371619	
340	20	1	371620	
70	27	6	371630	
80	27	6	371632	
100	27	1	371634	
140	27	1	371636	
180	27	1	371638	
220	27	1	371640	
260	27	1	371642	
300	27	1	371644	

NEW!



DEHNBARER RING
Aus rostfreiem Edelstahl, für Süßspeisen, stufenlos dehnbar von Ø 180 bis 360 mm.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180/360	45	371420	



LÄNGLICHE FORM FÜR MOZAIK-TART
Aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	H mm	B mm	Best. Nr.	Preis
200	25	90	371330	
240	25	90	371334	
280	25	90	371338	



LÄNGLICHE MOZAIK-FORM
Aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	H mm	B mm	Best. Nr.	Preis
240	45	90	371324	
280	45	90	371328	



AUSZIEHBARER RAHMEN

Zur Fertigung maßgeschneiderter Süßspeisen. Fertigung von dicken (2 mm) und starren Gebäckstücken. Der Rahmen besteht aus 4 ineinander gesteckten Rahmenteilern aus rostfreiem Edelstahl.

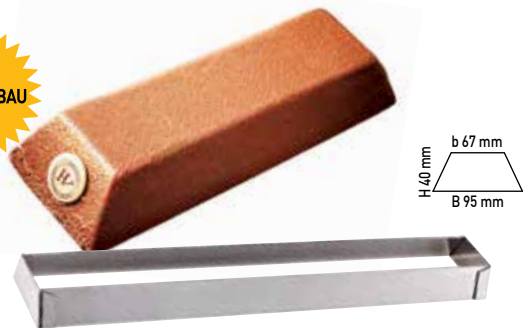
	Abm. mini		Abm. max			Best. Nr.	Preis
	L mm	B mm	L mm	B mm	H mm		
NEW!	210	115	400	215	75	371424	
	300	200	560	360	45	371421	
	200	150	360	270	45	371422	
NEW!	160	160	300	300	50	371423	



QUADRATRAHMEN FÜR CREMEROLLE

Rostfreier Edelstahl mit einer Stärke von 2 mm.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
570	70	70	371020	



VIERECKIGER EDELSTAHLRAHMEN FÜR BARRENFÖRMIGE HALBRUNDE FORMEN

Entworfen von Hugues Pouget.

L mm	B mm	b mm	H mm	Best. Nr.	Preis
565	95	67	40	371161	



VIERECKIGER EDELSTAHLRAHMEN BRIEF AN DEN WEIHNACHTSMANN

Entworfen von Hugues Pouget.

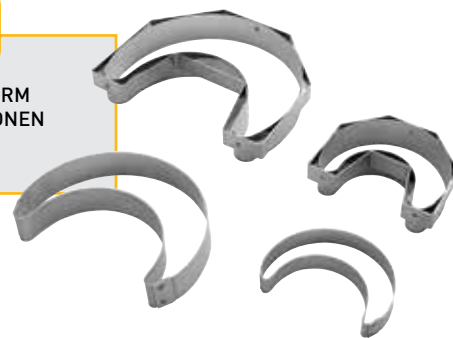
L mm	B mm	H mm	h mm	Best. Nr.	Preis
565	93	70	41	371162	

HALBMONDE

Originelle Form zur Herstellung individueller 375301, 375303 Nachspeisen und 6 Teilen 375306. Mit dem Edelstahlformen können Sie Nachspeisen formen, die Abschnitte dienen zur Herstellung entsprechender Böden. Individuelle, an Desserts in Boutiquen oder Restaurants angepasste Formen.



ORIGINELLE FORM FÜR DIE KREATIONEN DER CHEFS



L mm	B mm	H mm	ml	U.V.	Best. Nr.	Preis
94	73	20	60	6	375301	
108	84	20	80	4	375303	
212	165	45	720	1	375306	

Ausstecher (Cookie Abmessungen)

125	97			1	153301	
135	106			1	153303	
228	178			1	153306	



TORTENFORM

Diese quadratischen Backformen mit passendem Ausstecher ermöglichen die einfache Herstellung von quadratischen Törtchen- und Kuchenböden ohne einen Teigüberschuss in den Ecken entstehen zu lassen.

Ausstecher mit solidem Verstärkungsband. Rostfreier Edelstahl.

L mm	H mm		U.V.	Best. Nr.	Preis
90	20	Individuellen	4	371123	
75	20	Individuellen	4	371121	

Ausstecher für Quadratisch

130	75		1	371223	
107	75		1	371221	

L mm	H mm		U.V.	Best. Nr.	Preis
Quadratisch					
150	20		1	371124	
180	20		1	371126	
210	20		1	371128	

Ausstecher für Quadratisch

192	40		1	371224	
222	40		1	371226	



© Jérôme Lanier/INBP extrait de "Ils Vont aimer" de l'INBP, © Jérôme Villette, 2011



SÜSSPEISEN-QUADRAT
Aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
120	120	35	371102	
170	170	35	371105	
225	225	35	371106	
275	275	35	371108	
330	330	35	371110	
380	380	35	371112	



MOUSSE-QUADRAT
Aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
130	130	45	371132	
160	160	45	371134	
190	190	45	371136	
210	210	45	371137	
230	230	45	371138	



BAUCHIGES QUADRAT
Aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
160	160	40	372001	
180	180	45	372002	
240	240	45	372005	
260	260	45	372006	





© Maria Mikulasova/L'érôme Villette



SÜSSPEISENRING

Aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
110	35	371201	
140	35	371202	
150	35	371203	
160	35	371204	
180	35	371205	
200	35	371206	
220	35	371207	
240	35	371208	
260	35	371209	
280	35	371210	
300	35	371211	

MOUSSE-RING

Aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
70	45	4	375345	
75	40	4	375336	
80	45	4	375347	
100	45	1	371403	
120	45	1	371404	
140	45	1	371405	
160	45	1	371406	
180	45	1	371407	
200	45	1	371408	
220	45	1	371409	
240	45	1	371410	
260	45	1	371411	
280	45	1	371412	

NEW!



VACHERIN-RING

Aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
100	60	402246	
120	60	371801	
140	60	371802	
160	60	371803	
180	60	371804	
200	60	371805	
220	60	371806	
240	60	371807	
260	60	371808	
280	60	371809	
300	60	371810	



RECHTECKIGER FLAN-RAHMEN

Edelstahl. Dicke: 2 mm.

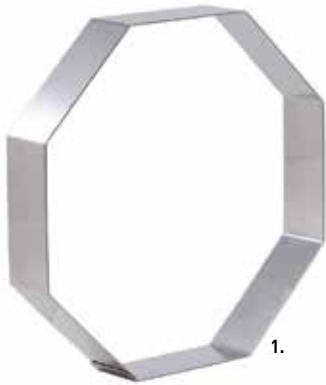
	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Flan-Rahmen	370	110	25	371843	
Flan-Rahmen	570	110	25	371844	
Mousse-Rahmen	370	90	40	371017	
Mousse-Rahmen	560	90	40	371015	
Mousse-Rahmen	570	95	45	371016	



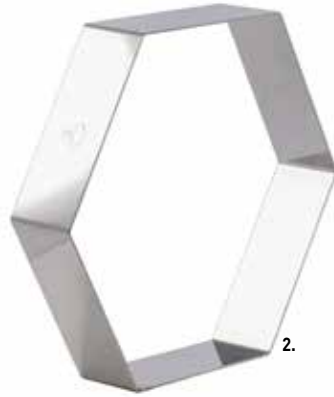
RAHMEN

Aus rostfreiem Edelstahl, extrastark. Dicke: 2 mm.

Form	L x B x H mm	Best. Nr.	Preis
Für Platte 600 x 400 mm			
Opéra	565x365x25	371001	
Süßspeisen	565x365x35	371003	
Mousse	565x365x45	371005	
Für gastronorme Platte GN 1/1			
Süßspeisen	496x290x35	371008	
Mousse	496x290x45	371009	
Für Platte 400 x 300 mm			
Süßspeisen	375x275x35	371023	
Mousse	375x275x45	371025	



1.



2.



3.



4.



5.



6.

1. ACHTECK

Aus rostfreiem Edelstahl. Praktische Form zur Aufteilung in gleichgroße Teile und zur Unterbringung in Kuchenschachteln.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	180	40	372420	
200	200	40	372421	
220	220	40	372422	
240	240	40	372423	
260	260	40	372424	

2. SECHSECK

Aus rostfreiem Edelstahl. Die Breite ist zwischen zwei gegenüberliegenden Ecken gemessen.

B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
160	45	372202	
180	45	372203	
200	45	372204	
220	45	372205	
240	45	372206	
260	45	372207	

3. BAUCHIGES DREIECK

Aus rostfreiem Edelstahl.

B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
190	40	373003	

4. TRÄNE

Aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
200	120	40	372402	
230	145	40	372404	
260	160	40	372406	
290	185	40	372408	

5. OVAL

Aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	H mm		Best. Nr.	Preis
190	120	35	Entremets	372802	
210	140	35	Entremets	372803	
230	160	35	Entremets	372804	
250	180	35	Entremets	372805	
190	120	45	Mousse	372812	
210	140	45	Mousse	372813	
250	180	45	Mousse	372815	
270	200	45	Mousse	372816	

6. HERZ

Rostfreier Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Herz für zwei				
100	100	35	371817	
120	120	35	371819	
Süßspeise in Herzform				
160	160	35	371821	
180	180	35	371822	
200	200	35	371823	
220	220	35	371824	





Eine vollständige Palette von Kreisen für alle Bedürfnisse

Die Anzahl der Sandwiches wird als Hinweis angegeben, ihre Größe kann variieren.
Rostfreier Edelstahl.



Ø mm	H mm	Zahl Sandwichs	Best. Nr.	Preis
160	90	24	371503	
180	90	32	371504	
200	90	32	371505	
220	90	48	371507	



Ø mm	H mm	Zahl Sandwichs	Best. Nr.	Preis
180	120	40	371514	
200	120	40	371506	
220	120	60	371517	
240	120	60	371518	



AUSSTECHEFORM FÜR ÜBERRASCHUNGSBROT Rostfreier Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Zahl der Sandwichs : 32				
140	140	110	371522	
Zahl der Sandwichs : 48				
160	160	120	371524	
Zahl der Sandwichs : 60				
200	200	140	371528	



Formen für Einzeldesserts auch "Nonnettes" genannt, aus rostfreiem Edelstahl für kleine Kuchen, Mousses und Süßspeisenportionen.



STOPFER FÜR DESSERTS

Das Festdrücken der Zutaten in den Kreisen optimiert den Halt der Süßspeisen. Kann als Schiebhilfe zum Lösen aus der Form genutzt werden. Griff Bakelit. Rostfreier Edelstahl.

Ø mm	Ø mini Kreisen	Best. Nr.	Preis
40	45	376104	
60	65	376106	
80	85	376108	
100	110	376110	
120	130	376112	
140	150	376114	



OVAL

Form	L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
Gerundet	75 x 45 x 30	4	376040	
Spitz	88 x 50 x 30	4	376041	



TRÄNE

L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
80 x 50 x 40	4	376021	



1. OVAL-NONNETTE

L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
70 x 40 x 30	4	376039	

2. RUNDE NONNETTE

NEW!	Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
	32,5	20	4	375309	
	45	30	4	375310	
	50	30	4	375311	
	55	30	4	375312	
	60	30	4	375313	
	62	30	4	375314	
	45	35	4	375320	
	50	35	4	375321	
	60	35	4	375323	
	70	35	4	375325	
	80	35	4	375327	
	55	40	4	375332	
	65	40	4	375334	
	75	40	4	375336	
	80	40	4	375337	
	45	45	4	375340	
	50	45	4	375341	
	60	45	4	375343	
	70	45	4	375345	
	80	45	4	375347	
NEW!	100	45	1	371403	
	50	50	4	375351	
	60	50	4	375353	
	75	50	4	375356	
	50	60	4	375361	
	60	60	4	375363	
	70	60	4	375365	
NEW!	70	90	4	371502	



NEW!



AUSSERMITTIGES HERZ

L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
230 x 190 x 45	4	372209	
70 x 60 x 45	4	372208	



HERZ

L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
70 x 55 x 30	4	376005	
80 x 70 x 45	4	376006	



QUADRAT

L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
56 x 56 x 30	4	376001	



VICHY-FORM

L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
61 x 51 x 30	4	376060	
80 x 25 x 25	4	376062	
124 x 43 x 40	1	376064	

NEW!



VICHY-FORM

L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
81 x 41 x 30	4	376061	
110 x 25 x 30	1	376063	
164 x 32 x 25	1	376065	

EW!



BAUCHIGES QUADRAT

L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
60 x 60 x 45	4	376003	



RAUTE

L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
90 x 60 x 30	4	376023	



SECHSECK

L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
67 x 67 x 30	4	376015	
70 x 70 x 40	4	376014	



VICHY-FORM

L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
75 x 45 x 45	4	376065	



FÜNFECK

L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
70 x 70 x 40	4	376045	



BAUCHIGES DREIECK

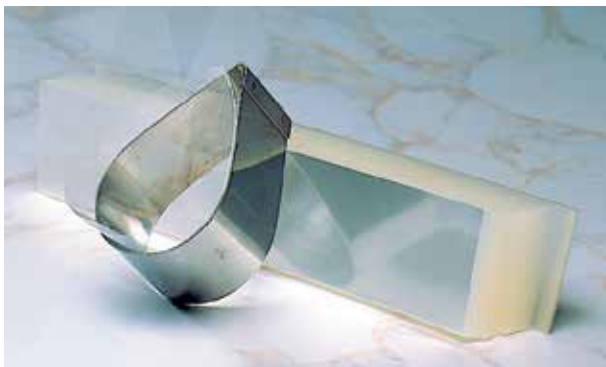
L x B x H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
L 65 x H 40	4	376078	



PVC-KONDITORBAND

100 Mikrometer, sehr transparent und glänzend, formbeständig, für Mousses, Süßspeisen und Charlotten.

H mm	Best. Nr.	Preis
		100-Meter-Rolle
45	960107	



VORGESCHNITTENES KONDITORBAND

Aus Polypropylen, 60 Mikrometer. Die vorgeschrittenen Größen sind zeitsparend. Im Beutel mit 500 Bögen.

L mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Für Kreise mit 60 mm Ø			
215	35	960070	
215	40	960071	
215	45	960072	
215	60	960074	
Für Kreise mit 70 mm Ø			
230	35	960075	
230	40	960076	
230	45	960077	
230	60	960079	
Für Kreise mit 75 bis 80 mm Ø			
260	35	960081	
260	40	960078	
260	45	960080	
260	60	960082	



PVC-KONDITORBAND

Sehr transparent und glänzend, formbeständig, für Mousses, Süßspeisen und Charlotten, mit Doppelklebeband (Wohlbehalten 100-Meter-Rolle).

H mm	St. µ	Best. Nr.	Preis
			250-Meter-Rolle
35	150	960101	
40	150	960102	
45	150	960103	
60	150	960104	
			100-Meter-Rolle
30	100	960010	
35	100	960011	
40	100	960012	
45	100	960013	
50	100	960014	
60	100	960015	
80	100	960105	

POLYPROPYLEN-KONDITORBAND

Hauptsächlich für Einzelformen geeignet.

H mm	St. µ	Best. Nr.	Preis
			200-Meter-Rolle
30	60	960090	
35	60	960091	
40	60	960092	
45	60	960093	



Verbundwerkstoff: unverrottbar, sterilisierbar. Garantiert dauerhaft scharfe Schnittkanten. Aus einem Stück gefertigt: einfach zu reinigen. Bequem zu greifen und zu handhaben dank abgerundeter Form. Dauerhaft formbeständig.



ALLE UNSERE AUSSTECHER SIND GEKENNZEICHNET UND ERMÖGLICHEN SOMIT EIN SCHNELLES ERKENNEN DES FÜR DIE JEWEILS AUSZUFÜHRENDE ARBEIT GEEIGNETEN MODELLS



UNGERIFFELTER RUNDER EXOGLASS®-AUSSTECHER

Ø mm	Best. Nr.	Preis
30	150151	
35	150152	
40	150153	
45	150154	
50	150155	
55	150156	
60	150157	
65	150158	
70	150159	
75	150160	
80	150161	
85	150162	
90	150163	
95	150164	
100	150165	



BOX MIT RUNDEN EXOGLASS®-AUSSTECHEFORMEN
In praktischer Verstaubox.

	Ø mm	Best. Nr.	Preis
9 gerade geriffelte Ausstecher	20 bis 100	150101	
7 ungerade geriffelte Ausstecher	35 bis 95	150102	
8 gerade ungeriffelte Ausstecher	30 bis 100	150103	
7 ungerade ungeriffelte Ausstecher	35 bis 95	150104	



GERIFFELTER RUNDER EXOGLASS®-AUSSTECHER

Ø mm	Best. Nr.	Preis
20	150110	
30	150111	
35	150112	
40	150113	
45	150114	
50	150115	
55	150116	
60	150117	
65	150118	
70	150119	
75	150120	
80	150121	
85	150122	
90	150123	
95	150124	
100	150125	
110	150126	
120	150127	
130	150128	



Ø mm	Best. Nr.	Preis
74	150217	



STERN-AUSSTECHER

Ungeriffelt zum Ausstechen von Formen zum Garnieren von Flexipan-Sternen Bestellnr. 336217.



LÖFFEL-AUSSTECHER

Zum Formen essbarer Löffel zum Befüllen. Schneidet zu backende Böden in Flexipan®, Ref.-Nr. 336214/336314 oder Silform Ref.-Nr. 337214.



L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
95	43	150214	



HERZ-AUSSTECHER

Schneidet Mürbegebäck oder Tortenböden, die auf Flexiplan-Blechen genutzt werden können Ref.-Nr. 336392.



L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
47	44	150215	

GEMISCHTE "DECOR"-AUSSTECHER AUS EXOGLASS®-VERBUNDWERKSTOFF.
Exoglass®-Verbundwerkstoff.
In praktischer Klarsichtbox.

Dank der erweiterten Form lassen sich die ausgestochenen Teile mühelos entfernen



BOX MIT 6 AUSSTECHEERN GM NR. 1

Maximale Größe: 27 mm.
Herz, Karo, Pik, Kleeblatt, Komma, Halbmond.

Best. Nr.	Preis
150513	



BOX MIT 6 AUSSTECHEERN GM NR. 2

Maximale Größe: 27 mm.
Stern, Wassertropfen, Raute, Wappen, Mondsichel, Halbkreis.

Best. Nr.	Preis
150514	



BOX MIT 12 "DECOR"-AUSSTECHEERN PM

Maximale Größe: 15 mm.
Herz, Karo, Pik, Kleeblatt, Wappen, Stern, Oval, Raute, Wassertropfen, Maiglöckchen, Komma, Sichel.

Best. Nr.	Preis
150512	



GERIFFELTER OVALE EXOGLASS®-AUSSTECHE

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
40	23	150205	
55	31	150206	
70	40	150207	
85	50	150208	
100	60	150209	
115	70	150210	
130	80	150211	



BOX MIT 7 GERIFFELTEN OVALEN EXOGLASS®-AUSSTECHE

	Ø mm	Best. Nr.	Preis
7 ovale Ausstecher	40 bis 130	150201	



EXOGLASS®-AUSSTECHE „GINGERBREAD MAN“

Für ein schnelles und einfaches Ausstechen des bekannten Männchens aus Biskuit- oder Lebkuchenteig.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
110	78	35	150216	



QUADRATISCHER AUSSTECHE EXOGLASS®

Fertigung von Mürbegebäck und von Böden für Flexipan®-Förmchen. Glatte Ausstecher, abgerundete Ecken.

Abm. mm	Angepasst für Flexipan	Best. Nr.	Preis
40 x 40	FP 1113 336133 Savarin 37	150241	
	FP 1128 336058 Mini-quadrat 37		
	FP 1562 336012 Pyramide 35		
55 x 55	FP 1133 336059 Quadrat 56	150244	
	FP 1882 336120 Pyramide 7		
	FP 1105 336134 Savarin 55		
	FP 1166 336184 Schashtel		
70 x 70	FP 1585 336013 Pyramide 70	150247	
	FP 1102 336135 Savarin 70		
	FP 1497 336152 Quadrat Tafel		
SF 1119 337022 Törtchen 60			





GERIFFELTE RUNDE AUSSTECHER MIT GRIFF
Aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
130	150230	
140	150231	
150	150232	



GERIFFELTE SANDGEBÄCK-AUSSTECHER
Dreieckig, aus rostfreiem Edelstahl, mit Randeinfassung und schräger Schnittkante.

B mm	Best. Nr.	Preis
90	150405	



LÄNGLICHER AUSSTECHER
Sticht Teig passend für längliche Formen aus, Ref. 345202. Glatter Ausstecher mit Griff. Klinge mit Anschlag aus rostfreiem Stahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
130	90	153030	



BOX MIT 7 UNGERIFFELTEN OVALEN AUSSTECHERN
Aus rostfreiem Edelstahl.
Längen: 40, 55, 70, 85, 100, 115 und 130 mm.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
40 bis 130	150225	



GERIFFELTER OVALER AUSSTECHER
Aus rostfreiem Edelstahl, mit schräger Schnittkante.

L mm	Best. Nr.	Preis
160	150220	



GERIFFELTER QUADRATISCHER AUSSTECHER
Aus rostfreiem Edelstahl, mit schräger Schnittkante.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
80	80	150312	



UNGERIFFELTER AUSSTECHER MIT GRIFF
Schnelles und gleichmäßiges Ausstechen von großen Formen: Galettes, Kuchenböden usw. Aus rostfreiem Edelstahl, mit schräger Schnittkante.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
120	154054	
130	154055	
180	154060	
220	154062	
240	154063	
280	154065	
320	154067	



"VOL-AU-VENT"-MASS
Aluminium. Runde, von 1 bis 12 nummerierte Messgrößen als Schnittschablonen.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
110, 120, 130, 150, 160, 170, 190, 200, 215, 225, 235, 250	154001	



OVALER "BOOT"-AUSSTECHER
Aus rostfreiem Edelstahl, mit schräger Schnittkante.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
85	30	150310	





EINFACHER JAKOBSMUSCHEL-AUSSTECHER
Mit Griff, aus rostfreiem Edelstahl, geriffelt, mit schräger Schnittkante.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
125	120	153012	



DOPPELTER JAKOBSMUSCHEL-AUSSTECHER
Für Häppchen, mit Griff, aus rostfreiem Edelstahl, geriffelt, mit schräger Schnittkante.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
125	120	153014	



GERIFFELTER RUNDER "PARISER" TEIGAUSSTECHER
Aus rostfreiem Edelstahl, mit schräger Schnittkante.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
90	153005	



"FISCH"-HÄPPCHEN-AUSSTECHER
Aus rostfreiem Edelstahl, mit schräger Schnittkante.



L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Ohne Griff			
140	75	153016	
Mit Griff			
165	95	153017	



EDELSTAHL-FISCHTOAST-AUSSTECHER
Mini-Fisch für verschiedenste Häppchen. Aus rostfreiem Edelstahl, mit schräger Schnittkante.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
75	30	150403	



APFELTASCHEN-AUSSTECHER MIT GRIFF
Gerillt, Schneide mit Anschlag, aus rostfreiem Stahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
170	125	153006	



AUSSTECHER IN FRUCHTFORMEN
Zum Ausstechen von Törtchen und kleinen Kuchen, aus rostfreiem Edelstahl.

Modell	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Birne	140	95	150426	
Apfel	120	110	150427	



AUSSTECHER KRANZ BRIOCHE

Zur schnellen und präzisen Herstellung von kronenförmigen Brioches.
Geeignet für die Arbeit mit 350 g schweren, gewalzten Teigstücken mit einem Durchmesser von 18 cm (Nutzen Sie den Ausstecher Nr. 154060). Der Ausstecher mit Griff ermöglicht ein Schlüzen des Teigs in der Mitte und sorgt für eine gleichmäßig runde Form.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
110	77	154025	



Schneiden



Zusammenlegen und kochen

ODER



Oder zurückkehren und kochen



QUADRATISCHER DOPPEL-AUSSTECHER

Für die Herstellung von eckigen Pralinen.
Schneide mit Anschlag, aus rostfreiem Stahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Ohne Griff			
85	85	153008	
Mit Griff			
110	110	153009	



SECHSECKIGER DOPPEL-AUSSTECHER

Mit Griff, geriffelter Außenschnitt, glatter Innenschnitt.
Zum Ausstechen von füllbaren Krustaden in einem Handgriff. Aus rostfreiem Edelstahl.

B mm	Best. Nr.	Preis
90	153020	



AUSSTECHER ZUCKERGUß LIEBESKNOCHEN

Für das Ausstechen von Schokoladentafeln, Marzipan oder Kringeln, um Eclairs zu dekorieren. Inox - Ausstecher mit verstärktem Gurt.

B mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
130	25	25	154152	



SATZ MIT 8 UNGERIFFELTEN QUADRAT-AUSSTECHERN

Mit schräger Schnittkante, aus rostfreiem Edelstahl.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110	150320	



HERZ-AUSSTECHER

Ausstecher für Cannelés als Dekoration für herzförmige Stückchen, Ref. 332642.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
105	100	153035	





AUSSTECHER

Für Sandgebäck. Aus rostfreiem Edelstahl. Mit Randeinfassung und schräger Schnittkante. Im Blisterpack.

	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Katzenkopf	110	110	150350	



BOX MIT ZAHLEN UND VERSCHIEDENES-AUSSTECHERN

Aus rostfreiem Edelstahl. 16 Ausstechern.

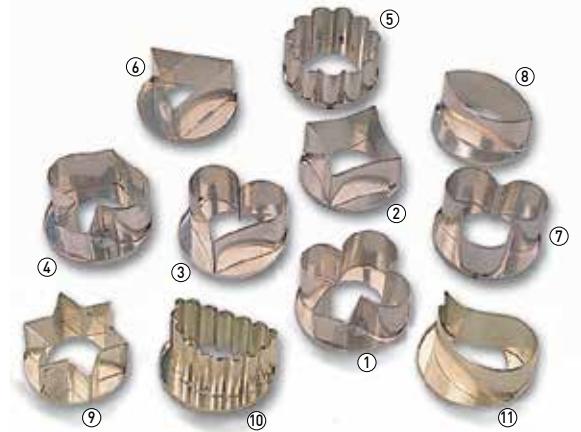
H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
27	0,3	150475	



BOX MIT 26 BUCHSTABEN-AUSSTECHERN „A-Z“

Aus rostfreiem Edelstahl.

H mm	Best. Nr.	Preis
25	150476	



TEEGBÄCK-AUSSTECHER

Auch Keksausstecher, aus rostfreiem Edelstahl.

Modell	Ø mm	Best. Nr.	Preis
1- Kreuz	50	150481	
2- Karo	50	150482	
3- Herz	50	150483	
4- Pik	50	150484	
5- Margerite	50	150485	
6- Dreieck	50	150486	
7- Dreiseitig	50	150487	
8- Spitzes Oval	50	150488	
9- Stern	50	150489	
10- Geriffelter Halbmond	50	150494	
11- Virgule	50	150495	



6 PETITS-FOURS-AUSSTECHERN

Aus rostfreiem Edelstahl.

Box	Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Box	35	50	150465	



AUSSTECHERN IN GEOMETRISCHEN FORMEN

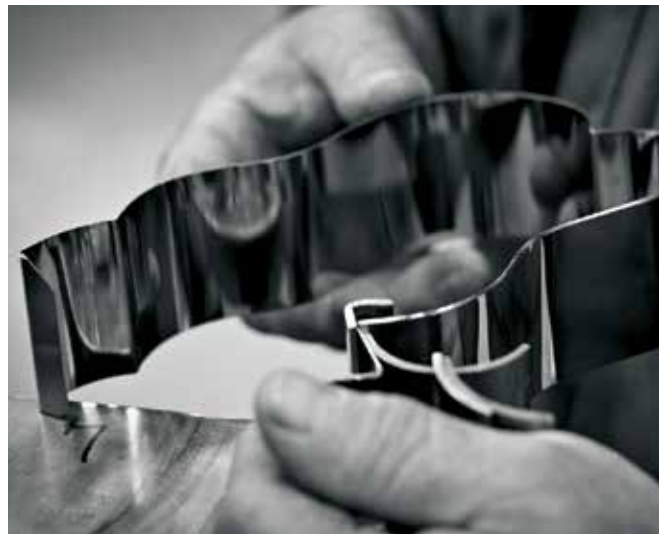
Aus Weißblech.
42 Aufstechern: 6 bis 22 mm.

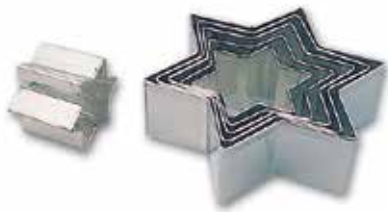
Box	L Box mm	B Box mm	Best. Nr.	Preis
Box	83	53	150460	

Bei der Produktion von Kleinserien gestattet die eingesetzte Stahl-Biegetechnik unseren Fachkräften, beliebige Formen von außergewöhnlicher Gleichmäßigkeit zu fertigen



AB 20 STÜCK ERSTELLEN
WIR FÜR SIE SONDERAN-
FERTIGUNGEN NACH MASS.





STERN-AUSSTECHEERN
Aus Weißblech.
6 Aufstechern: 45 bis 115 mm.

	Ø box mm	Best. Nr.	Preis
Box	125	150458	



HERZ-AUSSTECHEERN
Aus Weißblech.
8 Aufstechern: 40 bis 138 mm.

	Ø box mm	Best. Nr.	Preis
Box	160	150456	



BEUTEL AUS STERNSCHNUPPEN-AUSSTECHEERN
Aus Weißblech.

	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
1.	87	35	20		
2.	127	50	20	150455	
3.	167	75	20		



TANNENBAUM-AUSSTECHEER
Edelstahl.

	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
	115	115	30	150450	
	150	125	30	150451	
	200	153	30	150452	



Platten mit Ausstechern in verschiedenen Formen zum mühelosen und raschen Ausstechen, direkt auf dem Backblech ausstechen

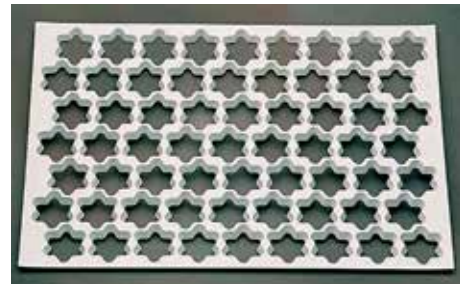
Plattengröße 580 x 390 mm.
Aus weißem ABS.



ZEITERSPARNIS

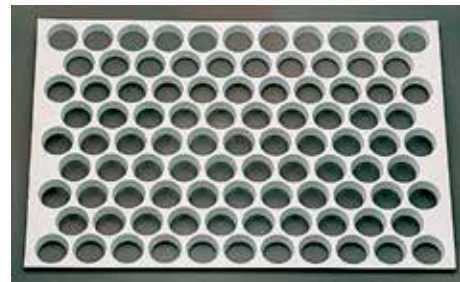
KREIS GERIFFELT

	Ø mm	Best. Nr.	Preis
72 Kreis Geriffelt	45	152001	
20 Kreis Geriffelt	90	152017	



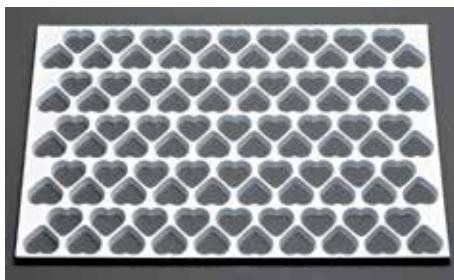
6-ZACKIGER STERN

	Ø mm	Best. Nr.	Preis
63 Stern	50	152002	



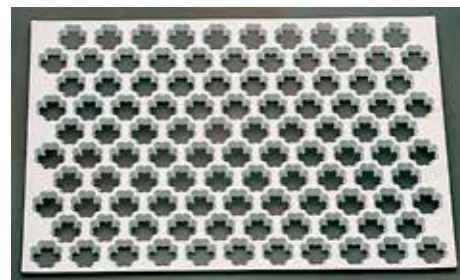
TÖRTCHEN UNGERIFFELT

	Ø mm	Best. Nr.	Preis
53 Törtchen ungeriffelt	53	152008	
95 Törtchen ungeriffelt	38	152009	



HERZEN

	Ø mm	Best. Nr.	Preis
95 Herzen	48	152004	



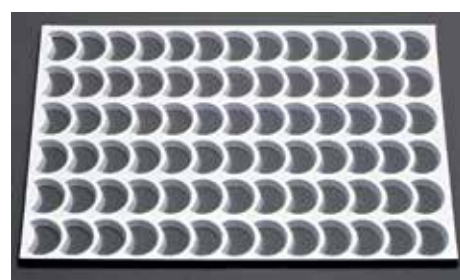
4-BLÄTTRIGES KLEEBLATT

	Ø mm	Best. Nr.	Preis
60 Kleeblatt	45	152003	



TANNENBAUM + STERNSCHNUPPE

	L mm	Best. Nr.	Preis
26 Tannenbaum + 24 sternschnuppe	66 / 80	152006	



MONDSICHEL

	L mm	Best. Nr.	Preis
78 Mondsichel	48	152011	

Verwendbar vom Ofengefrier- schrank



Silikon-Backmatten zum:
- Backen von Relief-Biskuit
zum Bestücken von
Süßspeisen und kleinen
Kuchen,
- Erstellen von Bonbon-
Dekors.

Lebensmittelechtes Silikon.

Schritt für Schritt



1 | Zigaretteiteig zubereiten. Die Backmatte auf ein gelochtes Blech 600 x 400 mm Bestellnr. 310612 stellen. Den nach Ihrem Geschmack gefärbten Teig auf die Backmatte in die Reliefs füllen. Auf Reliefhöhe schön glatt streichen. Kühl stellen.



2 | Den Relieftieg mit ca. 500 g Biskuit-, Joconde-, Dacquoise- oder ähnlicher Teigmischung belegen. Im Ofen ca. 220°C 10 bis 12 Minuten lang backen.



3 | Warm oder kalt aus der Form nehmen.



4 | Den Relief-Biskuit in Streifen schneiden.



5 | Die Ringe mit den Streifen auslegen.

RELIEF MAT

Form	Streifen B mm	Best. Nr.	Preis
Form 560 x 370 mm, Innen 545 x 350 mm			
E- Labyrinth	-	422009	
Form 555 x 390 mm, Innen 530 x 370 mm			
A- Großer griechischer Fries	37	422001	
B- Kleiner griechischer Fries	30	422002	
C- Venezianisches Rohrgeflecht	30	422005	
D- Muster	47	422006	
F- Arabesken	30	422011	



KEKSSTREIFEN MIT GARANTIERT GLEICHMÄSSIGER ZEICHNUNG = ZEITGEWINN



A



B



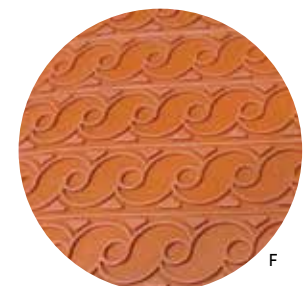
C



D



E



F



SCHNELLES MONTIEREN DER UMGEDREHT NUTZBAREN UND MIT EINEM ORIGINELLEN DEKOR VERSEHENEN SÜSSSPEISENPLATTE.



SÜSSSPEISENRAHMEN FÜR RELIEFBACKMATTE

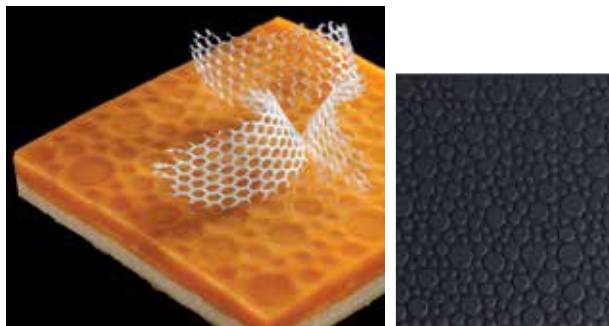
Größe passend zu Reliefmatten für umgekehrte Montage.
Nach dem Stürzen wird auf dem Gebäck ein originelles Muster sichtbar.
Einfaches Zuschneiden durch vorgezeichnete Segmentierung auf der Oberfläche.
Höhe: 45 mm. Rostfreier Edelstahl.
Kompatibel mit Labyrinth, Blase und Mikado Reliefbackmatte

Form	Abm. L x B (mm)	Best. Nr.	Preis
Rahmen	550 x 355	371013	

(1) Mit einer Backmatte können 2 Lagen mit 2 verschiedenen Geschmacksrichtungen gleichzeitig erstellt werden.

RELIEFBACKMATTE UND RELIEF-SCHEIBE

Zur Erstellung von Reliefdekors auf der Oberseite nach dem Stürzen. Einfache Handhabung für schönste Effekte.
Geignet für Backringe Ø 180, 200 und 220 mm.
Biegsames Silikon.



Form	Abm. L x B (mm)	Abm. Inner L x B (mm)	Best. Nr.	Preis
Blase	555 x 390	528 x 330	422007	



Form	Abm. L x B (mm)	Abm. Inner L x B (mm)	Best. Nr.	Preis
Mikado	555 x 390	528 x 330	422013	



Form	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Rosettenrelief	240	422026	



Form	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Schneeflockerelief	240	422022	





MARZIPANMEISSEL

Jeder Meißel verfügt jeweils über 2 verschiedene Utensilienspitzen.
Aus Verbundwerkstoff.

L mm	Best. Nr.	Preis
130	421832	12er-Satz



MARZIPANMESSER

Aus Polypropylen.

L mm	Best. Nr.	Preis
260	421825	



MARZIPANBEARBEITUNGSSET "SPEZIAL SCHULE"

Satz mit Utensilien aus Kunststoff zum Modellieren von Marzipan, bestehend aus:
1 Marzipanmesser, 2 Spezialschaber zum Vorzeichnen und 6 Meißel.
In Plastikbox.

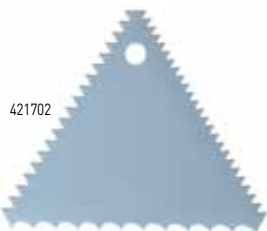
Box mit 9 Teilen	Best. Nr.	Preis
	421830	

TEIGWICKER - ZIERKAMM

TEIGWICKER

Aus rostfreiem Edelstahl. Im Blisterpack

L mm	Best. Nr.	Preis
100	112501	



PLASTIK ZIERKAMM

Aus Polypropylen.

L mm	B mm		Best. Nr.	Preis
110	75	2 seitiger	421701	
93	83	3 seitiger	421702	



ALUMINIUM ZIERKAMM

3 verschiedene Zahnungen.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
110	110	421703	

NEW!



SCHACHTEL MIT 3 SCHOKOLADENKÄMMEN

Exoglass®. Zu Ihrer Sicherheit ist es ratsam, Schnittschutzhandschuhe zu verwenden.

L mm	B mm	H mm	Abstandskämme mm	Best. Nr.	Preis
100	50	10	3, 5 et 10	421708	



HOLZMASERKAMM

Für Muster mit Holzimitationen auf Gebäck. Aus schwarzem Gummi. Im Blisterpack.

L mm	Best. Nr.	Preis
150	421700	



Zum Verzieren von Keksen

Drehbar, jede Seite mit einem anderen Motiv.
In 2 Längen erhältlich: 690 und 380 mm. Dicker, stabiler Halter aus weißem PP, Kämme aus geschmeidigem Kunststoff.



L mm	Kamm H mm	Best. Nr.	Preis
Fein geriffelter Kamm			
690	2	421705	
340	2	421735	



L mm	Kamm H mm	Best. Nr.	Preis
Kamm mit Spezialriffelung			
690	2	421706	
340	2	421736	



L mm	Kamm H mm	Best. Nr.	Preis
3-farbiger Kamm			
690	2	421707	



CHARLOTTEN-KAMM

PP. 1 Seite große gerade Zahnung, 1 Seite runde Zahnung.

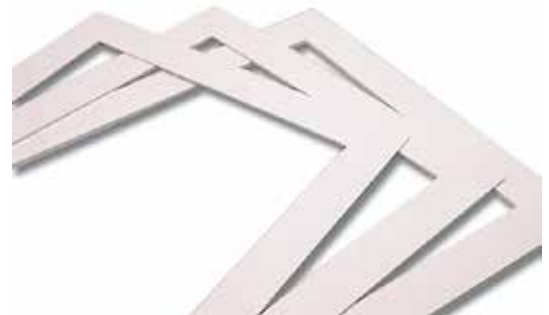
L mm	Kamm H mm	Best. Nr.	Preis
690	10	421709	



CHARLOTTEN-RAHMEN

Zum Kämmen von Biskuit. Aus rostfreiem Edelstahl.

L Inn. mm	B Inn. mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
575	385	15	421711	



BISKUIT-SCHABLONEN

Erleichtert das Verstreichen mit dem Kamm oder Spatel und stellt eine gleichmäßige Keksdicke sicher. PS, weiß.

L Nutz mm	B Nutz mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
570	370	3	421713	
570	370	4	421714	
570	370	5	421715	



GLÄTTLINEAL

Zum Glätten von Massen in Rahmen, Schablonen, Confitserie-Linealen. Aus weißem PS.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
550	80	421716	

ZUSCHNEIDEN VON BISKUITS



NEW!

MILLEFEUILLES MESSER

Edelstahl Klinge mit feinen Wechselzähnen.
Überformter Griff aus schwarzem PP.

Gesamt L mm	Klinge L mm	B mm	Ep. mm	Best. Nr.	Preis
420	300	28	1,5	120084	



"SABATIER"-SÜSSSPEISENMESSER

Auch Gênoise-Messer, Klinge aus rostfreiem Edelstahl mit Massivangel, Griff aus ABS, 3 Nieten, angesehter Aluminium-Messerkopf.

L mm		Best. Nr.	Preis
300	Sägeklinge	120083	
300	MikroSägeklinge	120087	



DOPPEL-BISKUITSCHNEIDER

Sicheres Ausschneiden von 3 gleichmäßigen Schichten.
Abstand der gekerbten Drähte variabel. Rahmen aus verchromtem Stahl, Drähte aus rostfreiem Stahl.

L mm	H mm	Scheiben St. mm	Best. Nr.	Preis
335	125	50	120093	
Satz mit 2 gezahnten Drähten			120057	



BISKUITSÄGE

Schneidet Kekse in 3 Schichten.
Rohr aus lackiertem Stahl mit 2 höhenverstellbaren Klingen. Füße für ein geschmeidiges Gleiten. Abstand max. 50 und mind. 10 mm. Klingen aus rostfreiem Stahl.

L mm	H mm	Best. Nr.	Preis
570	166	120094	
Satz mit 2 Ersatzklingen		120096	



BISKUITMESSER

Gezackte Form. 1/2 Klinge 28 cm. Angespritzter schwarzer Polypropylengriff.

L mm	Best. Nr.	Preis
280	090913	



KUCHENTEILER

Markierung von Kuchen für ein Zerschneiden in gleich große Stücke. PP.

Zahl Stücke	Ø mm	Best. Nr.	Preis
10	265	154050	
14	265	154051	
12/18	265	154052	
16	265	112657	





MATFER-PUNSCHPRÜHER

Mit perforiertem Deckel. Flasche aus biegsamem PE-HD.



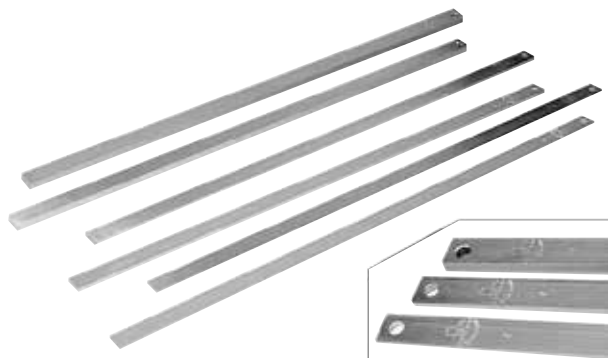
L	Best. Nr.	Preis
1	116430	



BEHÄLTER MIT SAVARIN-ABTROPFGITTER

Oder zum Kandieren. Bestehend aus einem dichten Edelstahlbehälter und einem besonderen Gitter mit feinem Raster 9 x 9 mm. Edelstahlgitter, Rahmen und 3 Querstreben 6 mm, Draht 1 mm, mit Stützfüßen.

	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Kompletter Behälter	600	400	50	313004	
Gitter alleine	590	390	19	313503	



KONFISERIE-LINEAL

Zum Verstreichen von Fondant, Ganache oder Karamell in Schichten von gleichmäßiger Dicke. Das Set umfasst: 2 Leisten mit einer Dicke von 3 mm, 2 mit einer Dicke von 5 mm und 2 mit einer Dicke von 10 mm mit Markierungen und Perforation. Poliertes Vollaluminium.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
600	20	140204	



DREIECKIGER MATFER-SPATEL

Sehr starre Klinge aus rostfreiem Edelstahl, schräge Schnittkante. Angespritzter ergonomischer Griff aus schwarzem Polypropylen. Ideal zum Auskratzen von Backblechen. In Kunststoffverpackung.

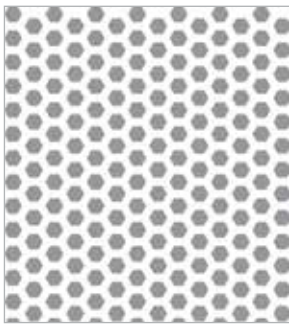
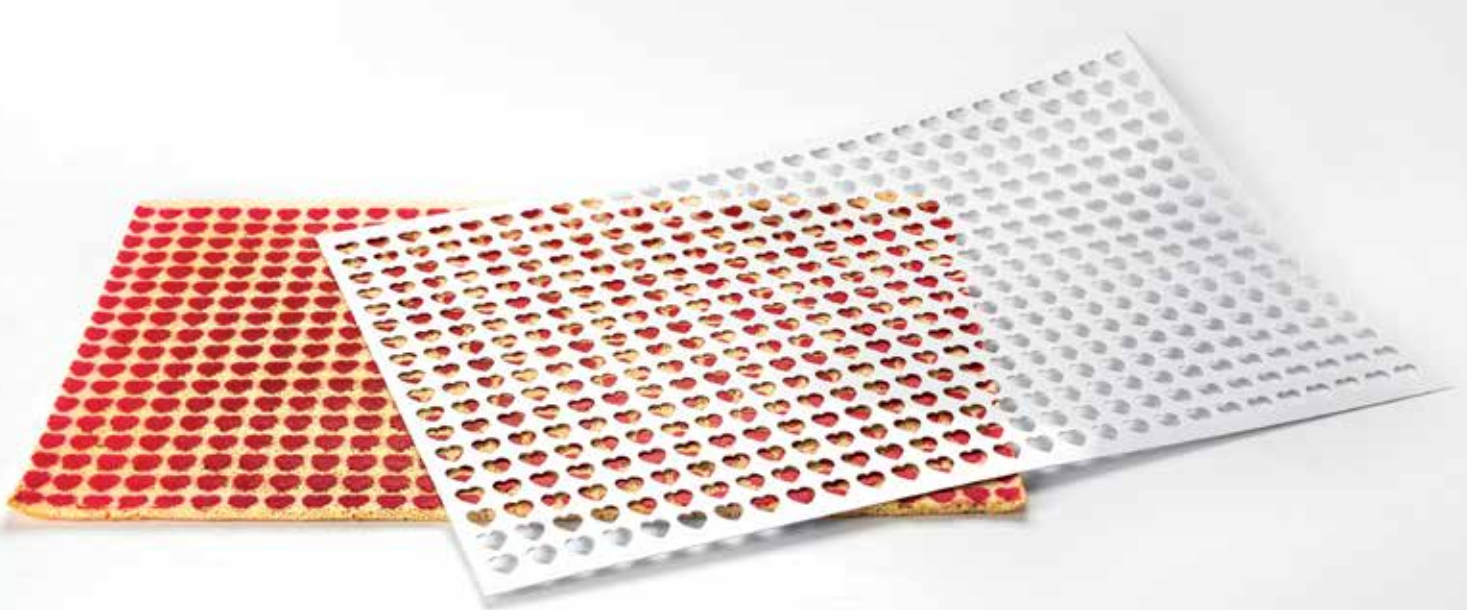
L über alles mm	B mm	Best. Nr.	Preis
245	80	112721	
245	100	112722	



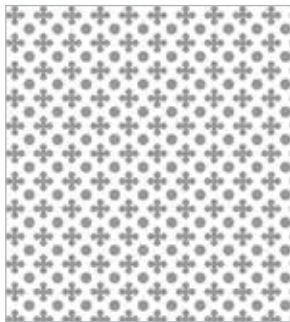
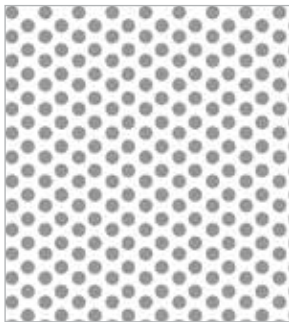
DREIECKIGER SPATEL

Zum Abkratzen von Ofenblechen. ABS-Griff mit 2 Nieten. Steife Klinge aus rostfreiem Stahl, angeschliffene Schneide.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
230	80	112712	
230	100	112714	



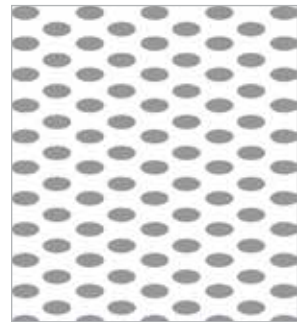
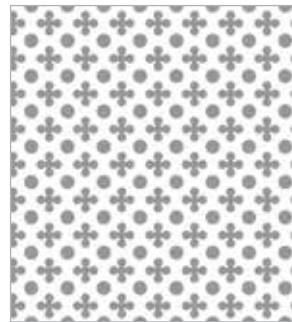
Form	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Sechsecke	8	8	441001	
Herz	10	15	441002	



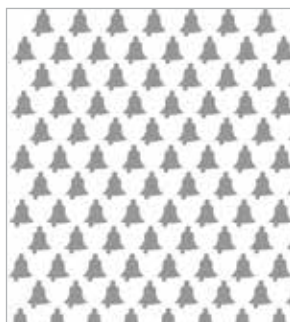
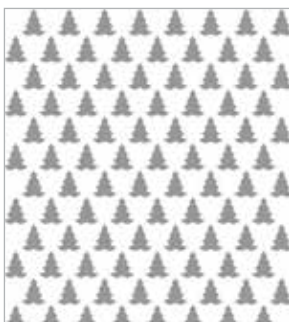
Form	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Scheibchen	6	441003	
Kleebblätter - PM-Scheibchen	5	441004	

Motivauswahl zum schnellen Dekorieren eines Biskuitblechs

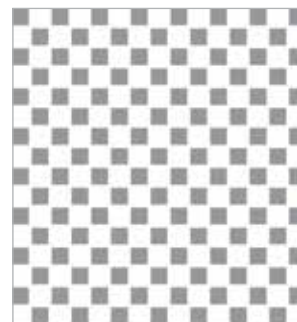
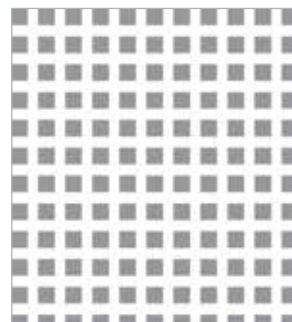
Aus weißem Kunststoff.
Abm.: 600 x 400 mm.



Form	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Kleebblätter - GM-Scheibchen	Ø 11		441005	
Ovale	15	7	441006	



Form	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Tanne	15	15	441009	
Glocken	15	15	441010	



Form	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Quadrate	10	10	441007	
Schachbrett	12	12	441008	



Hochwertige Spritzbeutel



EINWEG-SPRITZBEUTEL "KOMFORT"

- Mehrschichtiges Polyethylen:
- Glatte Innenseite, leicht zu Öffnen und zu Befüllen.
 - Außenseite samtweich, rutscht nicht aus der Hand.
 - Strapazierfähige 3-lagige Folie, widerstandsfähig bei hohen Temperaturen.
 - Steril und hygienisch.
- Maximale Temperatur: 100 °C.

Größe	L mm	B mm	St.µ	U.V.	Best. Nr.	Preis
M	460	260	75	100er-Packung	165009	
XL	590	280	75	100er-Packung	165007	
XL	590	280	75	100 /Rollen	165010	



STANDARD-EINWEG-SPRITZBEUTEL

Transparentes, sehr dichtes Polyethylen. Rolle mit 100 Stück in Spenderbox.
Maximale Temperatur: 70 °C.

L mm	B mm	St. µ	Best. Nr.	Preis
530	260	72	165018	



EINWEG-SPRITZBEUTEL

Transparentes Polyethylen HD. Spenderbox mit 100 flachen Spritzbeuteln.
Maximale Temperatur: 70 °C.

L mm	B mm	St. µ	Best. Nr.	Preis
510	300	75	165016	



BEUTELROLLENHALTER FÜR EINWEGBEUTEL

Enthält und schützt die Rollen mit den 100 Spritzbeuteln. Schraube für Wandbefestigung wird mitgeliefert.
Maximale Breite: 300 mm. Edelstahl + ABS.

L mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
360	136	114	165030	



EDELSTAHLSPENDER FÜR EINWEG-SPRITZBEUTEL

Enthält die Boxen mit den Spritzbeuteln Ref. 165016. Wird mit Schrauben und Dübel für die Wandbefestigung geliefert. Rostfreier Edelstahl.

L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
540	380	38	165006	



EXPORT-SPRITZBEUTEL

Kunststoffbeschichteter Stoff, geklebt, undurchlässig, verstellbare Tülle.
Maximale Temperatur: 60 °C.

L mm	Pck	Best. Nr.	Preis
			Stück
310	10	160202	
340	10	160203	
400	10	160204	
460	10	160205	
500	10	160206	
600	5	160208	
700	5	160210	



FLEXIBLER MATFER-SPRITZBEUTEL

Nylon, undurchlässig, verstellbare Tülle.
Maximale Temperatur: 70 °C.

L mm	Pck	Best. Nr.	Preis
			Stück
300	10	160112	
350	10	160113	
400	10	160114	
450	10	160115	
500	10	160116	
600	10	160117	

IMPERFLEX-SPRITZBEUTEL

Sehr stabil, weich und komfortabel ohne Schweißnähte. Liegt gut in der Hand. Mit rutschglatter Innenbeschichtung für leichteres Reinigen. Abwaschbar, sterilisierbar, aus Polyurethan.



L mm	Best. Nr.	Preis
340	161204	
400	161205	
450	161206	
500	161207	
600	161208	



IMPER-MATFER-SPRITZBEUTEL

Verschweißtes Nylon. Extra weich, undurchlässig, verstellbare Tülle.
Maximale Temperatur: 70 °C.



L mm	Pck	Best. Nr.	Preis
			Stück
250	10	161002	
300	10	161003	
350	10	161004	
400	10	161005	
450	10	161006	
500	10	161007	
600	10	161008	



HERSTELLUNG
KUNDENSPEZIFISCHER
SPRITZBEUTEL MÖGLICH.
BITTE WENDEN SIE SICH
EINFACH AN UNS





SPRITZTÜTE MIT TÜLLE ZUM BESCHRIFTEN

Für feines Schreiben auf Torten, gebrauchsfertig, ohne Falten. Die Tülle Ø 0,5 mm sorgt für eine Schrift in gleichmäßiger Stärke. Rolle mit Spritztüten aus PP und Tüllen mit Verschlusskappe aus PE.

L mm	B mm		Best. Nr.	Preis
215	115	50er-Pack	421805	
215	115	10er-Pack	421806	



SPRITZBEUTEL FÜR BESCHRIFTUNGEN

Schreiben auf Torten mit Spritzglasur oder Schokolade. Vorgeschnitten, fettgedichtetes Papier. 45 g.

L mm	B mm		Best. Nr.	Preis
Karton mit 10 Stapeln zu je 25			421802	
320	200			



SPRITZBEUTEL FÜR BESCHRIFTUNGEN

Beschichtetes Gewebe, undurchlässig, in kochendem Wasser waschbar.

L mm		Best. Nr.	Preis
			5er-Pack
200		421813	



SPRITZBEUTELSTÄNDER

Praktisch zum Abstellen des Spritzbeutels während des Arbeitens und zum Befüllen, verhindert das Kleckern auf die Tülle. Fuß mit 8 Löchern zum Hineinstellen der Tüllen. Polypropylen.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
195	230	169001	



CLIP BAG

Luftdichtes Verschließen von Beuteln, Spritzbeuteln. Polypropylen, 3 verschiedene Farben.

L mm		Best. Nr.	Preis
			3er-Pack
140		169003	



SPRITZBEUTEL- UND SPRITZDÜSEN-TROCKNER

Kunststoffbeschichteter Draht. Für 4 Spritzbeutel und 31 Dekorspritzdüsen.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
500	500	169002	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



- Über 60 Modelle verfügbar.
- Formstabil und unzerbrechlich.
- Durchsichtig zum Sichtbarmachen von Luftblasen.
- Mit allen Typen von Spritzbeuteln verwendbar.

- Einteilig, leicht zu reinigen.
- Gleicher Basisdurchmesser von 35 mm (mit Ausnahme der austauschbaren Tüllen Ø 38 mm und der Tülle „Sultane“ Ø 47 mm).



PETIT-FOUR-SPRITZTÜLLE
Geriffelte, mehrzackige, Spritztülle.

Modell	U.V.	Best. Nr.	Preis
PF 10	2	167080	
PF 12	2	167082	
PF 14	2	167084	
PF 16	2	167086	
PF 18	2	167088	



„SULTAN“-SPRITZTÜLLE

Zum Verzieren von Gebäck. Sockel Außen Ø 47 mm, Sockel Innen Ø 38 mm, Auslass Außen Ø 35 mm, Auslass Mitte Ø 21 mm. H 42 mm.

Modell	U.V.	Best. Nr.	Preis
Überragender Kegel	1	166160	
Flacher Kegel	1	166161	



UNGERIFFELTE SPRITZTÜLLE
16 verschiedene Durchmesser.

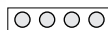
Modell	Ø mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
U 1	1,5	2	167101	
U 2	2,5	2	167102	
U 3	4	2	167103	
U 4	5,5	2	167104	
U 5	7	2	167105	
U 6	8,5	2	167106	
U 7	10	2	167107	
U 8	11	2	167108	
U 9	12	2	167109	
U 10	13	2	167110	
U 11	14	2	167111	
U 12	15	2	167112	
U 13	16	2	167113	
U 14	18	2	167114	
U 15	20	2	167115	
U 16	22	2	167116	



VERMICELLI-SPRITZTÜLLEN

Zum Garnieren von Kleingebäck (Mont-Blanc) und Süßspeisen auf Basis von Maronencreme und Buttercreme. Ermöglicht das Auftragen von 4 x 2 mm-Linien mit einer Handbewegung.

Modell	U.V.	Best. Nr.	Preis
V 2	2	167171	



ROSEN-SPRITZTÜLLE

Modell	L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
RB5 - Schräg Nr. 5	12	0,7	2	167135	
RD6 - Gerade Nr. 6	13	0,5	2	167140	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

SAINT-HONORÉ-SPRITZTÜLLE

Zum Verzieren von Saint-Honorés, statt Löffel, gezackt.

Ø mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
10	2	167141	
14	2	167142	



CREMEROLLEN-SPRITZTÜLLE

Eine glatte und eine gezackte Seite.

Modell	Anz. Zacken	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
BU6	6	17	2	167151	
BU8	8	21	2	167152	

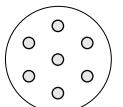


© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

NEST-SPRITZTÜLLE

Auch Vermicelli-Tülle, flaches Endstück Ø 14 mm, mit 7 Löchern Ø 1,5 mm.

U.V.	Best. Nr.	Preis
2	167170	





SPRITZTÜLLE FÜR VERRINE-GLÄSER

Lange Spritztülle zum einfachen und sauberem Befüllen von Glasgefäßen.

Ø x L mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
10 x 105	1	167180	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



GERIFFELTE SPRITZTÜLLE

3- bis 8-zackig.

Modell	Zacken	U.V.	Best. Nr.	Preis
A 5	5	2	167012	
A 6	6	2	167013	
A 7	7	2	167014	
A 8	8	2	167015	
B 5	5	2	167022	
B 6	6	2	167023	
B 7	7	2	167024	
B 8	8	2	167025	
C 3	3	2	167030	
C 4	4	2	167031	
C 5	5	2	167032	
C 6	6	2	167033	
C 7	7	2	167034	
C 8	8	2	167035	
D 4	4	2	167041	
D 5	5	2	167042	
D 6	6	2	167043	
D 7	7	2	167044	
D 8	8	2	167045	
E 4	4	2	167051	
E 5	5	2	167052	
E 6	6	2	167053	
E 7	7	2	167054	
E 8	8	2	167055	
F 4	4	2	167061	
F 5	5	2	167062	
F 6	6	2	167063	
F 7	7	2	167064	
F 8	8	2	167065	

Alle Formen von kannelierten Tüllen ansehen p 362



BANDTÜLLEN

Dekoration und Tortenguss für Eclairs. Set mit 2 Tüllen, 30 mm breit.
Stärke 1,5 mm: Tortenguss für Eclairs, Dekoration von Kleingebäck.
Stärke 5,5 mm: Dekorieren von einzelnen Süßspeisen.

Modell	Best. Nr.	Preis
RU 1 + RU 5	167175	



SPRITZTÜLLEN-BÜRSTE

Zur Reinigung von Tüllen und konische Formen (Nylon-Borsten, Kunststoffgriff).

L mm	Ø Griff mm	Best. Nr.	Preis
170	20	710214	



BLATT-SPRITZTÜLLE

Modell	L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
FE2	7	0,4	2	167130	



SCHACHTEL MIT 12 "KONDITOR"-SPRITZTÜLLEN

4 ungeriffelte Nr. 2, 4, 6 und 9, 4 geriffelte B8, C6, D4 und D8, 2 Spritztüllen PF 10 und PF 12, 1 Blatt-Spritztülle Nr. 2 und 1 8-zackige Cremerollen-Spritztülle.

U.V.	Best. Nr.	Preis
12	166001	

SCHACHTEL MIT 24 "KONDITORWAHL"-SPRITZTÜLLEN

12 ungeriffelte Nr. 1 bis Nr. 12, 10 geriffelte Spritztüllen A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6 und E8, 1 8-zackige Cremerollen- und 1 Blatt-Spritztülle Nr. 2.

U.V.	Best. Nr.	Preis
24	166003	

SCHACHTEL MIT 12 "LEHRLINGSWAHL"-SPRITZTÜLLEN

5 ungeriffelte Nr. 2, 6, 8, 10 und 12, 5 geriffelte Spritzdüsen A8, B8, C8, E8 et F8, 1 Blatt-Nr. 2, 1 8-zackige Cremerollen-Spritztülle 1 undurchl. Dressiersack 350 mm.

U.V.	Best. Nr.	Preis
12	166002	

SCHACHTEL MIT 12 "SPEZIAL EXPORT"-SPRITZTÜLLEN

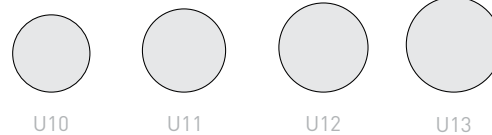
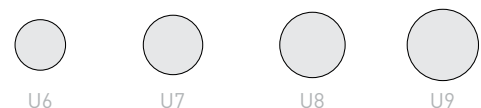
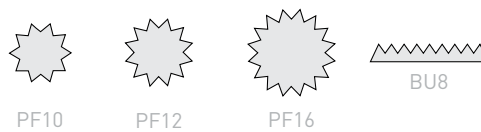
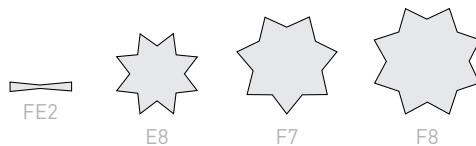
Ohne Bund, für "Export"-Spritzbeutel. 6 ungeriffelte Nr. 3, 5, 7, 9, 11 und 13 und 6 geriffelte Spritztüllen C6, C7, D8, E7, F7 und F8.

U.V.	Best. Nr.	Preis
12	166004	

SCHACHTEL MIT 10 AUSWECHSELBAREN SPRITZTÜLLEN

Leicht anzuwenden und für alle Spritzbeutelarten geeignet. Die Spritztüllen lassen sich am gefüllten Beutel schnell auswechseln. Absolut dicht und hygienisch. Schachtel mit 10 Spritztüllen: 3 geriffelte (E8, D8 und C6), 3 ungeriffelte (U6, U4 und U2) Spritztüllen, 1 Cremerollen- BU 8, 1 Nest-, 1 Petit-Four- PF 10 und 1 Blatt-Spritztülle Nr. 2 sowie 2 undurchlässige Ansätze mit einstellbarem Endstück.

U.V.	Best. Nr.	Preis
10	166010	



SATZ MIT 6 UNGERIFFELTEN SPRITZTÜLLEN

Tüllen U4, U5, U6, U8, U10 und U12 im verkaufsständergerechten Plastikpack.



Best. Nr.	Preis
6er-Pack 166006	

SATZ MIT 6 GERIFFELTEN SPRITZTÜLLEN

Tüllen C8, D8, E8, F8, C6 und D6 im verkaufsständergerechten Plastikpack.



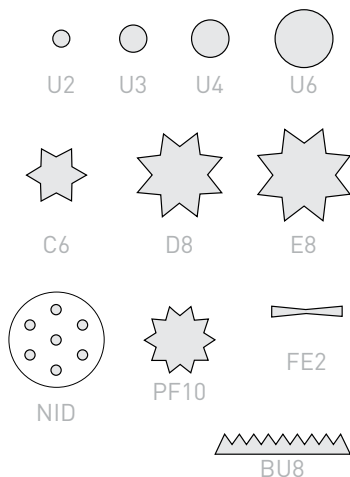
Best. Nr.	Preis
6er-Pack 166007	

SATZ MIT 6-KONDITOR-SPRITZTÜLLEN

Tüllen PF10, PF16, Nest, BU6, BU8 und StH im verkaufsständergerechten Plastikpack.



Best. Nr.	Preis
6er-Pack 166008	



AUSWECHSELDÜSEN

Auswechseln der Tüllen und des Dekors mit einem befüllten Spritzbeutel. Wird mit einem Unterteil verwendet (167300).

Model	Best. Nr.	Preis
Satz mit 2 Ansatzstücken	167300	
U2 Satz mit 2 Volldüsen Ø 2,5 mm	167302	
U3 Satz mit 2 Volldüsen Ø 4 mm	167303	
U4 Satz mit 2 Volldüsen Ø 5,5 mm	167304	
U6 Satz mit 2 Volldüsen Ø 8,5 mm	167306	
C6 Satz mit 2 gezackten Düsen	167333	
D8 Satz mit 2 gezackten Düsen	167345	
E8 Satz mit 2 gezackten Düsen	167355	
NID Satz mit 2 Nest-Düsen Ø 14 mm	167370	
PF10 Satz mit 2 Petits-Fours-Düsen	167380	
FE2 Satz mit 2 Blatt-Düsen 0,4 x 7 mm	167430	
BU8 Cremerollen spritztülle 0,8 x 19,8 mm	167452	

Stellen Sie originelle, zweifarbige Dekorvarianten her



Demo ansehen

Einfache Anwendung mit einem herkömmlichen Spritzbeutel, ermöglicht das Mischen von Farben und Aromen:

- In der Konditorei: Macarons, Buttercreme, Konditorcreme, Schlagsahne, Mousse, Baiser, Marshmallow, île flottante, Spritzglasur etc.

- In der Küche: Mayonnaise, würzige Buttermischung, Herzogkartoffeln, Pürees, feine Füllungen etc.

Außergewöhnliches Ergebnis im Hinblick auf die Effekte und farbigen Linien. Verwendung unterschiedlicher Arten von Tüllen möglich (Sternstützen, Lochstützen, Sternbandtülle etc.).
Kreation Patrick Frigerrri, Herstellung Matfer.



DUO-BOX MIT SPRITZTÜLE FÜR UMHÜLLUNGEN

Müheloses Anbringen, Entfernen und Reinigen.

In Kunststoff-Staubbox mit:

- 1 Kegel,
- 2 Röhren mit 3 Riffelungen von 1 oder 2 mm, 1 Rohr mit 4 Riffelungen und 1 Rohr zum Umhüllen,
- 6 ungeriffelte, geriffelte Cremerollen-Schraubtüllen,
- 1 Rohrreinigungsstift,
- 1 Rezeptheft.



Best. Nr. Preis

DUO-Box mit Spritztülle für Umhüllungen

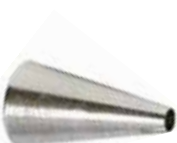
168001





SAINT-HONORÉ-SPRITZTÜLLE

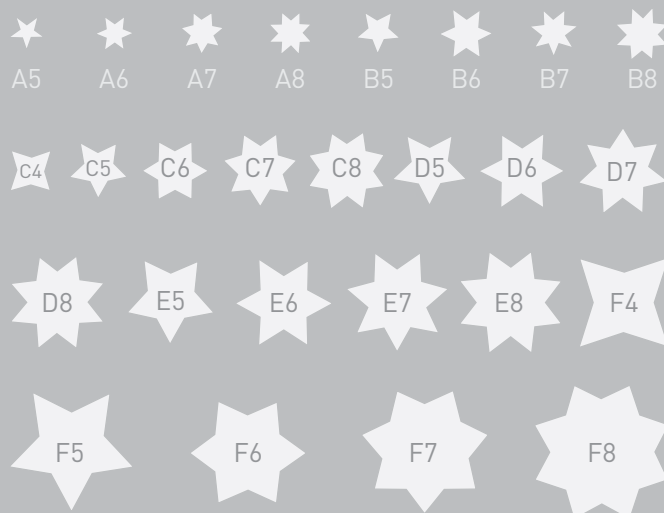
Ø mm	V-Form L mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
14	20	2	167542	



UNGERIFFELTE TÜLLE

Ø mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
0,6	37	2	167500	
0,9	36	2	167501	
2		2	167502	
3		2	167503	
4		2	167504	
5		2	167505	
6		2	167506	
7		2	167507	
8		2	167508	
9		2	167509	
10		2	167510	
11		2	167511	
12		2	167512	
13		2	167513	
14		2	167514	
15		2	167515	
16		2	167516	
17		2	167517	
18		2	167518	
20		2	167520	

NEW!



AUS EINEM STÜCK GEARBEITET,
OHNE GEROLLTEN RAND
FÜR HÖCHSTE
HYGIENEANSPRÜCHE



GERIFFELTE TÜLLE

Modell	Anz. Zacken	Ø mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
A 5	5	3	2	167702	
A 6	6	3	2	167703	
A 7	7	3,5	2	167704	
A 8	8	5	2	167705	
B 5	5	5	2	167712	
B 6	6	5	2	167713	
B 7	7	6	2	167714	
B 8	8	7	2	167715	
C 5	5	7	2	167722	
C 6	6	7	2	167723	
C 7	7	7	2	167724	
C 8	8	9	2	167725	
D 5	5	11	2	167732	
D 6	6	11	2	167733	
D 7	7	11	2	167734	
D 8	8	11	2	167735	
E 5	5	13	2	167742	
E 6	6	13	2	167743	
E 7	7	13	2	167744	
E 8	8	13	2	167745	
F 5	5	18	2	167752	
F 6	6	18	2	167753	
F 7	7	18	2	167754	
F 8	8	18	2	167755	



ZIERTÜLLEN

Feine Tülle zum Durchstoßen und Garnieren von Windbeuteln, Eclairs etc.

Ø mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
4, 6, 8	3	167532	



CREMEROLLEN-SPRITZTÜLLE

Tülle mit 1 glatten und 1 gezackten Seite zur Verzierung von Cremerollen.

Anz. Zacken	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
6	16	2	167767	
6	20	2	167768	
6	28	2	167769	



PETITS-FOURS-SPRITZTÜLLE

Modell	Anz. Zacken	Ø mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
PF 10	10	7	2	167762	
PF 12	12	9	2	167763	
PF 14	14	10	2	167764	
PF 16	16	15	2	167765	
PF 18	18	18	2	167766	



PACKUNG MIT GERIFFELTEN SPRITZTÜLLEN

	U.V.	Best. Nr.	Preis
A 8, B 6, B 8, C 6, C 8, D 6, D 8, E 6, E 8, F 6, F 7, F 8	12	166700	
A 8, B 8, C 8, D 8, E 8, F 8	6	166701	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



PACKUNG MIT UNGERIFFELTEN SPRITZTÜLLEN

	U.V.	Best. Nr.	Preis
Ø mm : 4 bis 15 mm	12	166500	
U 12, U 8, U 6, U 4, U 2 und U 14.	6	166501	



SPRITZTÜLLEN-PASSTÜCK

Für Edelstahl-Tüllen, für alle Spritzbeutel, ermöglicht das Auswechseln von Tüllen bei gefülltem Spritzbeutel. Aus PE.

Best. Nr.	Preis
431501	



FEINE ZIERTÜLLEN

Aus rostfreiem Edelstahl, ohne Schweißnaht. Pack mit 26 verschiedenen feinen ziertüllen. Pack bestehend aus: ungeriffelt Nr. 2, 3 und 6 – Stern Nr. 5, 7, 8 und 13 – Geflecht Nr. 20B – Band Nr. 32R – Kordel Nr. 42, 43 und 44 – Blatt Nr. 50, 51 und 53 – Blütenblatt Nr. 55, 57R und 58R.

Best. Nr.	Preis
431498	



SPRITZTÜLLENSCHRANK

Zum Trocknen und Abstellen von Spritztüllen in Reichweite zur Erleichterung der Auswahl. Schützt vor Schmutz. Fassungsvermögen von 24 Tüllen. Abwaschbar unter fließendem Wasser. Durchsichtige Tür aus Polycarbonat, Gestell aus rostfreiem Edelstahl. Wandbefestigung mit mitgelieferten Schrauben und Dübeln.

H mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
330	250	85	167900	



DREH- UND NEIGBARE KUCHENPLATTE

Melamin, Spezial-Antigleitbeschichtung, mit rutschfesten Füßen, ideal zum Dekorieren von Kuchen.

Ø mm	H mm	Grundfläche Ø mm	Best. Nr.	Preis
300	143	246	421503	



EDELSTAHL-DREHPLATTE

Aus rostfreiem Edelstahl, auf Kugellagerring montiert, erleichtert das Dekorieren von Speisen und mehrlagigen Anordnungen.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
300	38	421505	



ERLEICHTERT DAS VERZIEREN VON KUCHEN



DREHBARE TORTENPLATTE "STABILODECOR"

Aluminium, auf Kugellagern in einem schweren Fuß aus Aluminiumguss und rutschfesten Füßen aus Kautschuk.

Ø mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
320	95	2	421501	



GLEICHMÄSSIGE UND SCHNELLE ARBEIT

NEW!

IP 31

ELEKTRISCHE DREHBARE TORTENPLATTE

Scheibe mit gutem Grip und einstellbarer Drehzahl von 1 bis 80 Umdrehungen pro Minute. Maximaler Arbeitsbereich Ø: 220 mm

Ø mm	H mm	Gewicht Kg	Watts	Volts	Hz	Best. Nr.	Preis
240	120	1,47	15	230	50-60	421520	





HOLZSIEB

Doppelter Holzrahmen.

N° masche	Ø mm	Größe masche	Best. Nr.	Preis
1 - Edelstahlmasche				
18	190	1,3	115012	
16	350	1,14	115002	
20	350	0,93	115003	
25	350	0,76	115004	
30	350	0,59	115005	
35	350	0,47	115006	
40	350	0,42	115007	
2 - Nylonmasche				
24	250	0,27	115009	
24	300	0,27	115008	



MATFER-EDELSTAHL-ZUCKERSTREUER

Aus rostfreiem Edelstahl. Schraubdeckel mit Lochung Ø 1,5 mm. Seitlich gelochter Rand für ein präziseres Streuen.

H mm	Ø mm	cl	Best. Nr.	Preis
145	70	40	115208	

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



ZUCKERSTREUER MIT GELOCHTEM DECKEL

Auch Puderzuckerstreuer oder Zuckerdose. Deckel mit Bajonettverschluss. Lochung Ø 2,5 mm. Aus rostfreiem Edelstahl.

H mm	cl	Best. Nr.	Preis
95	30	115212	



EDELSTAHLSIEB MIT AUSTAUSCHBAREM BODEN

Sieb mit 4 austauschbaren Böden aus Edeltstahlgewebe: Ø3 ; 2 ; 1 und 0,75mm.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
21	60	115015	
26	68	115017	



MEHLSIEB

Rahmen aus Kunststoff, Sieb aus Edelstahl.

N° masche	Ø mm	Größe masche	Best. Nr.	Preis
8	300	2,8	115051	
12	300	1,8	115052	
18	300	1,2	115053	
24	300	0,85	115054	



EDELSTAHL-SIEB

Sieb mit rostfreien Edelstahlmaschen. Maschengröße 0,8 mm.

N°	H mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
20	42	175, 205, 255	115020	

3er-Pack



ZUCKERSTREUER MIT EDELSTAHLSIEB

Körper aus rostfreiem Edelstahl mit Schraubdeckel. Ideal zum Streuen von Puderzucker.

H mm	Ø mm	Größe masche	Best. Nr.	Preis
135	70	0,23	258824	



ELVEA-SCHABER

Rund und geschmeidig, kratzt das Innere von Behältern perfekt aus. Sterilisierbar. Griff aus dem Verbundwerkstoff Exoglass®. Schaber aus Elastomer.

L mm	B mm	Temp.-Bst.	Best. Nr.	Preis
120	70	130	112845	



FERTIGUNG AUS
POLYAMID =
AUSSERGEWÖHNLICHE
ROBUSTHEIT UND
LANGLEBIGKEIT



MATFER-UNIVERSALSCHABER
Polyamid, extrem verschleißfest.

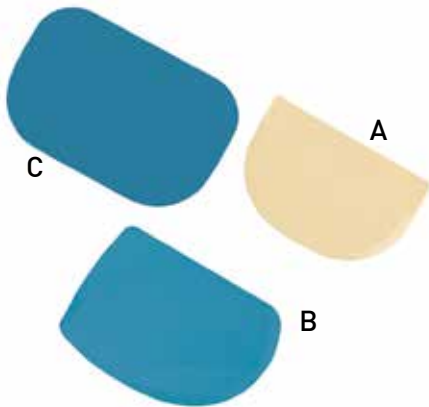
L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
120	95	112840	



WANNENSCHABER

Halbrund. Aus Polypropylen. Blau.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
198	149	112851	



SCHABER
Polypropylen.

L mm	B mm		Best. Nr.	Preis
113	75	(A)	112835	
128	90	(B)	Blau 112836	
148	99	(C)	Blau 112837	



SATZ MIT 4 SCHABERN UND 1 ZIERKAMM
Polypropylen.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
110	90	112850	



BESCHRIFTUNG DER SCHABER MIT
IHRER MARKE MÖGLICH. FRAGEN SIE
EINFACH BEI UNS NACH.



WELLHOLZ MIT GRIFFEN

Ergonomische Griffe. Lager aus Teflon. Die Riffelung ermöglicht ein gleichmäßiges Glätten ohne Anhaften von Fett, ideal zum Ausrollen von Blätterteig. Länge: 640 mm

Modell	L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Ungeriffelte Rolle	400	65	140022	



WELLHOLZ

Modell	L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Buchenholzrolle	420	45	140004	
Buchenholzrolle	500	45	140005	
Akazienholzrolle	500	50	140006	
Buchsholzrolle	500	50	140007	



BUCHENWELLHOLZ MIT GRIFFEN

Wellholz mit Griffen auf Kugellagern. Sehr robuste Machart für intensiven Einsatz. Buchenwellholz Ø 80 mm. Griffe aus Buchenholz. Edelstahlfassung.

L mm	L mm mit Griffen	Best. Nr.	Preis
300	580	140122	
350	630	140124	
400	680	140126	

(1) Speziell für Ausbildungsstätten entwickelt und besonders zur Bestückung der Utensilientaschen Bestellnr. 126901.

NUDELROLLE



UNIVERSALWELLROLLE

Für ein gleichmäßiges Verstreichen des Teigs.
11 Dicken möglich: 2, 2,5, 3, 3,5, 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10 mm.
Austauschbare Rädchen aus Polystyren, Rolle aus steifem PVC.

L mm	Best. Nr.	Preis
520	140030	
Satz Polystyrolscheiben 2 mm	140032	
Satz Polystyrolscheiben 3 mm	140033	
Satz Polystyrolscheiben 4 mm	140034	
Satz Polystyrolscheiben 5 mm	140035	



KORBGEFLECHTROLLE

Aufdruck eines Flechtmusters. Achse aus Aluminium, Rolle aus Kunststoff.

L über alles mm	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
330	220	36	1,4	140105	



ALUMINIUM-NUDELROLLE MIT GRIFFEN

Drehbare Griffe mit Lager. Gesamtlänge: 600 mm.

Nudelrolle L mm	Nudelrolle Ø mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
380	90	1,4	140028	

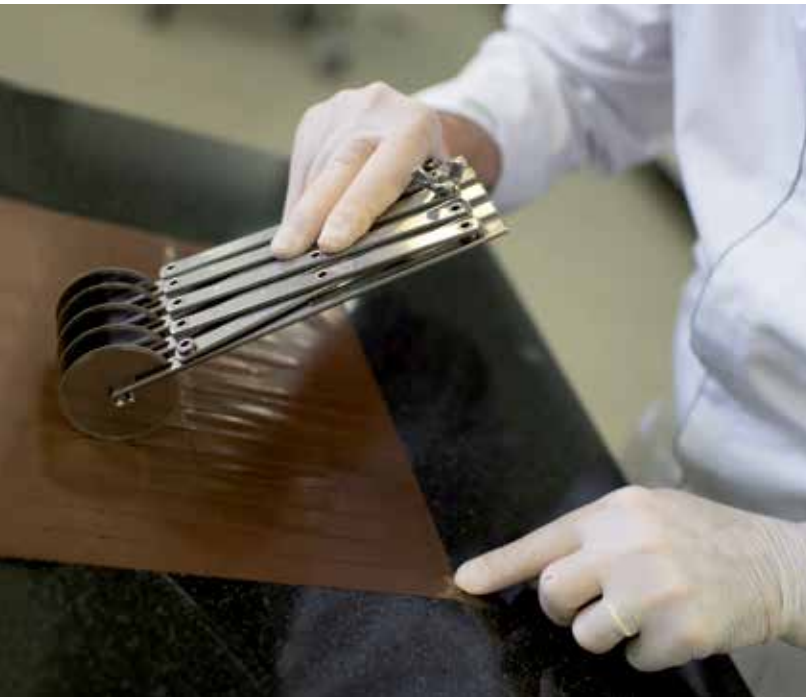


NUDELROLLE AUS POLYETHYLEN

Ungeriffelt, aus einem Stück gearbeitet, ohne Griffe. Abwaschbar.

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
430	43	140016	
500	48	140018	



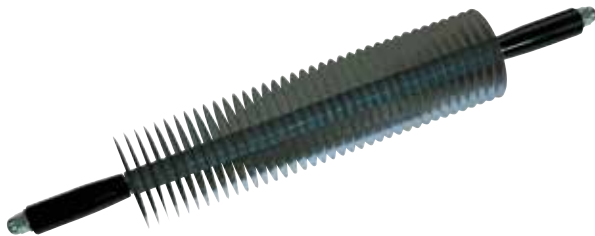


AUSZIEHBARE MEHRFACHSCHNEIDROLLE

Schneidet gleichmäßige Streifen mit einer Dicke von 10 bis 120 mm. Rostfreier Edelstahl. Schneidräder, Ø 55 mm.

	(1) Zahl Rollen	(2) Zahl Streifen	Best. Nr.	Preis
Glatte Rollen	5	4	141010	
Glatte Rollen	7	6	141012	
Geriffelte Rollen	5	4	141013	

(1) Anz. Rollen
(2) Anz. Streifen



ROLLE MIT 38 SCHEIBEN

Streifenschneider für Gitterkuchen, Breite der Streifen durch Anordnung der Kunststoffrädchen variabel. Spindel demontierbar. Griffe aus Bakelit. Mindestabstand zwischen 2 Scheiben: 10 mm. 38 Klingen aus rostfreiem Stahl, Ø 96.

L über alles mm	L mm	Best. Nr.	Preis
510	400	141006	



ANGEPASSTE LINEALE AUF ANFRAGE MÖGLICH



LINEAL

Lebensmittelverträgliches Polystyrol.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
640	50	140206	



141004



141002

HÖRNCHENSCHNEIDROLLE

Zum raschen und mühelosen Zuschneiden von absolut gleichmäßigen Hörnchen. Ergonomische Griffe, abgeschrägte Klingen aus rostfreiem Edelstahl.

	L mm	Dreieck L mm	Dreieck B mm	Griff	Best. Nr.	Preis
Hörnchen	350	210	97	Plastik	141002	
Minihörnchen	360	60	70	Plastik	141004	



NUDELSCHNEIDROLLE

Mit schwarzem Kunststoffgriff.

Modell	L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Gezackte Rolle	183	60	141029	
Glatte Rolle	183	60	141031	



ROLLEN

Ergonomischem Griff. POM. Mit der Rolle über den Teig rollen und anschließend einfach den Teig auseinanderziehen, um beliebig breite Rauten zu erzielen.

L über alles mm	L mm	Ø mm		Best. Nr.	Preis
110	100	45	A losange	141110	
205	110	65	"Pic vite"	141120	



MATFER-STECHROLLE L 200 MM

Große Breite für ein schnelles, gleichmäßiges Einstechen. Rolle aus Polyamid, Griff aus Polypropylen.

L mm	Best. Nr.	Preis
200	141116	



MATFER-STECHROLLE

Große Breite für ein schnelles, gleichmäßiges Einstechen. Rolle aus Polyamid, Griff aus Polypropylen.

L mm	Best. Nr.	Preis
125	141115	



+140
°C

BÜRSTE ZUM VERGOLDEN

Lose farbige Borsten lassen sich leicht auf dem Teig erkennen. PE - Borsten. Stiel aus PP.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
395	60	70	116052	



MATFER-RAUTENROLLE

Über den ausgerollten Teig schieben, dann für den Gitter-Effekt abheben. Lieferung in der Blübox-Kunststoffbox. Ergonomischer Griff aus Polypropylen. Stabile Fertigung: Klingen aus rostfreiem Stahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
125	141105	





FLACHER PINSEL MIT HOLZGRIFF

Garantiert reine Schweineborste, Ringband aus Weißblech, Griff aus weißem Holz.

B mm	Länge L mm	Pck	Best. Nr.	Preis
				Stück
20	50	12	116031	
25	50	12	116032	
30	50	12	116033	
35	50	12	116034	
40	50	12	116035	
45	50	12	116036	
50	50	12	116037	
Lange Borsten				
30	60	12	116041	
40	60	12	116043	
50	60	12	116045	



SILIKONPINSEL MATFER

Zum Bestreichen mit Eigelb oder Sirup, Glasieren etc.
Breiter Kopf mit über 130 kegelförmigen Borsten in Fünferanordnung für eine lange Speicherung der Flüssigkeit und ein leichtes Verstreichen.
Auf den Griff aus Verbundwerkstoff geformter Silikonkopf, hitzebeständig bis 250 °C, nicht abnehmbar. Spülmaschinenfest.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
220	40	113042	



DEKOR-PINSEL

Set aus 2 Pinseln aus orangefarbiger Synthetikfaser, Aluminiumeinfassung und Stiel aus Rohholz. Ein flacher Pinsel l 10 mm, L Faser 13,5 mm und ein runder Ø 5 mm L Faser 21 mm.

L mm	Best. Nr.	Preis
190	116048	



MATFER-PINSEL AUS POLYAMIDFASER

Borste aus Synthetikfaser, garantiert lebensmittelecht. Griff und Ringband aus Verbundwerkstoff.

B mm	Länge L mm	Gesamte L mm	Pck	Best. Nr.	Preis
30	50	240	12	116002	Stück
40	50	250	12	116004	
50	50	265	12	116006	
60	50	265	6	116008	
70	50	265	6	116009	



DAMIT DER PINSEL SEINE BORSTEN NICHT VERLIERT, SOLLTE ER VOR DER ERSTEN VERWENDUNG IMMER 1 STUNDE IN KLARES WASSER GELEGT WERDEN



MATFER-BACKPINSEL

Haare aus nicht chemisch behandelter Schweinenaturseide, lebensmittelecht. Kein Auseinandernehmen möglich. Griff und Ring aus Verbundstoff.

B mm	Länge L mm	Gesamte L mm	Pck	Best. Nr.	Preis
1. Flacher Pinsel Stück					
25	60	240	12	116011	
30	60	250	12	116012	
35	60	255	12	116013	
40	60	260	12	116014	
45	60	265	12	116015	
50	60	275	12	116016	
60	60	275	6	116017	
70	60	275	6	116018	
2. Runder Pinsel Stück					
60	Ø 15	210	12	116020	



**SPEZIELLE FLÜSSIGE
LEBENSMITTELFARBE**



FARBSPRITZPISTOLE "COLAN I"

- Leicht zu verwenden dank des Druckknopfs, der Luftdurchsatz und Menge der verbrauchten Lebensmittelfarbe reguliert.
- Liegt dank der ergonomischen Griffe gut in der Hand.
- Die Box enthält: Airbrush-Pistole, 0,4-mm-Düse, abnehmbaren 15-ml-Alubecher mit Deckel, Universalschlüssel, Schnellanschluss.
- Verwendung empfohlen mit dem Kompressor Ref. 410117.

	Best. Nr.	Preis
Koffer mit Farbspritzpistole	410121	
Satz bestehend aus Schlauch + 2 1/8-Anschlüssen + 1 1/8-Schnellkupplung	410128	



FARBSPRITZPISTOLE "EVOLUTION"

- Zweifach einsetzbare Airbrush-Pistole.
- Düse mit automatischer Zentrierung für eine hervorragende Zerstäubung.
- Lieferung mit 2 austauschbaren Düsen (0,2 und 0,4 mm) und 2 Bechern (2 und 5 ml).
- Mit Kompressor 410117 verwendbar.

	Best. Nr.	Preis
Farbspritzpistole	410124	



LEBENSMITTEL-FARBSPRITZKABINE

- Für das Dekorieren mit der Airbrush-Pistole, Überzüge und das Auftragen von Schokolade mit Samt-Effekt.
- Für die Arbeit auf einem Blech von 600 x 400 mm.
- Maße innen: : L 620 x T 415 x H 395 mm.
- Aus Polypropylen, falt- und abwaschbar.
- Eingetragenes Muster von Sylvie AMAR DESIGN.

L mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
640	515	410	410120	



UNIVERSALHALTER FÜR FARBSPRITZPISTOLE

- Beschwertes Modell zur Platzierung auf der Arbeitsfläche.
- Für alle Airbrush-Pistolen außer Colani.
- Aus verchromtem Stahl.

	Best. Nr.	Preis
Stativ	410126	



HÄUFIGER GEBRAUCH

4 BAR AUTOMATIK-KOMPRESSOR

- Ohne Öl, tragbar, automatisch mit Manometer.
- Motor läuft, wenn die Airbrush-Pistole verwendet wird.
- Filterregler mit Druckanzeiger und Druckregler.
- Leiser Betrieb (47 dB), kompakt, leistungsstark und leicht zu reinigen.
- Inklusive 3 m langem Schlauch zum Anschließen an die Airbrush-Pistole mit 1/8"-Anschlussstücken.
- Luftdurchsatz: 25 l/Min.
- Robustes Metallgehäuse.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
255	135	220	4,5	150	230	50	410117	



ZWEIFACH WIRKSAME STANDARD-FARBSPRITZPISTOLE

- Zerstäubung von Lebensmittelfarbe.
- Für alle Kompressoren.
- Lieferung in der Plastikbox.
- Düse 0,3 mm. Fassungsvermögen Becher 5 cc. Länge: 150 mm.
- Hergestellt aus verchromtem Stahl

	Best. Nr.	Preis
Standard-Farbspritzpistole	410118	





PSPRITZGERÄT FÜR LEBENSMITTEL

- Gleichmäßige Zerstäubung von Gelees, Überzügen und Vergoldung. Ersparnis von Zeit und Material.
- Druck per Hand.
- Regulierbarer Strahl.
- Skala von 0,25 bis 1,25 l.
- 1,6-l-Anzeige
- Körper PE, Kopf PP-PA.

L	Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
1,6	190	325	264908	



SPRAY LACK

Lebensmittellack für Glanz und Schutz gegen Feuchtigkeit bei Schokoladen, Marzipanteilen, Süßigkeiten. Sprühdose.

ml	Best. Nr.	Preis
400	410201	



FIXOGEL

Kühlende Sprühdose für schnelle Abkühlung und das Verkleben der Zucker- und Schokoladenstücke.

ml	Best. Nr.	Preis
500	410200	



GOLDBLÄTTER

Zum Verzieren von Süßspeisen, Schokoladenkreationen und Pralinen. Als Lebensmittelfarbstoff E175 GOLD zugelassen, erfüllt die Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe und -farben gemäß den geltenden europäischen Richtlinien. Qualität: 1/2 hellgelb. Feingehalt: 96% Gold, 4% Silber, 23 Karat.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
80	80	410320	



BLATTSILBER

Zur Dekoration von Konditor- und Schokoladenwaren. Als Lebensmittelfarbstoff E174 SILBER zugelassen, erfüllt die Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe und farben gemäß den geltenden europäischen Richtlinien. Reines Silber 100% fein.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
95	95	410321	



LEBENSMITTELSTIFT

Zum Schreiben auf Kuchen. 8 Filzstifte im Set: rot, blau, schwarz, braun, orange, gelb, rosa, grün. Hergestellt mit Lebensmittelfarbe für den Konditoreigebrauch.

Best. Nr.	Preis
410304	

Ohne Farbstoff E171



LEBENSMITTELFARBE SPRAY

Leicht zu verwendende Lebensmittelfarbe zum Dekorieren von Kuchen und Gebäck. Bei schnellen Arbeiten ersetzen diese Farben problemlos den Einsatz einer Farbspritzpistole. Geben keinen Geschmack weiter. Nur für den professionellen Gebrauch.

Farbe		ml	Best. Nr.	Preis
Perlmutterartiges Gold	AF	100	410236	
Perlmutterartige Bronze	AF	100	410237	
Kupfer	AF	400	410258	
Bronze	AF	400	410259	
Rubinrot	AF	400	410260	
Glanzgold	AF	400	410261	



LEBENSMITTELFARBE "SCHOKO" ZUM SPRÜHEN

Lebensmittelfarbe für die Dekoration von Schokoladenkreationen, Zuckerguss, Schlagsahne etc. Spray für eine einfache und leichte Verwendung. Nur für den professionellen Gebrauch.

Farbe	ml	Best. Nr.	Preis
Rosa	100	410239	
Orange	100	410240	
Rot	100	410241	
Gelb	100	410242	
Weiß	100	410243	
Grün	100	410244	
Braun	100	410245	
Blauer Himmel	100	410246	

NEW!

NEW!

FLÜSSIGE LEBENSMITTELFARBE

Flasche mit Tropfenausgießer. Geeignet für Farbspritzpistolen, außer für weiße Farbe. Die Farben können untereinander gemischt werden, um weitere Farbtöne zu erzielen. Weiß dient dem Aufhellen der Farbtöne. Ausschließlich zu Konditorzwecken.



Farbe	ml	Best. Nr.	Preis
Schwarz	100	410130	
Minzgrün	100	410131	
Rot	100	410132	
Blau	100	410133	
Gelb	100	410134	
Mandelgrün	100	410135	
Orange	100	410137	
Lila	100	410138	
Blauer Himmel	100	410139	

NEW!



SAMTSPRAY SCHOKOLADE

Hergestellt mit Kakaobutter. Durch Aufsprühen auf die tiefgefrorene Süßspeise entsteht eine feine, samtartige Schicht. Bei 20-25 °C verwenden.

Farbe	ml	Best. Nr.	Preis
Schwarze Schokolade	400	410250	
Elfenbein Schokolade	AF	400	410251
Schokolade Milch	400	410252	
Weißer Schokolade	AF	400	410253
Rose Schokolade	AF	400	410254
Blau Schokolade	AF	400	410255
Rot Schokolade	400	410265	

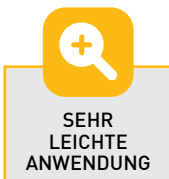
AF = Azotic Free > Ohne Azofarbstoff

NEW!



ZERSTÄUBER METALLISCH FARBPUDER

Puder mit Metalleffekt, eignet sich perfekt zum Dekorieren von Oberflächen wie Schokolade, Zuckerguss usw.



SEHR
LEICHTE
ANWENDUNG



Im Zerstäuber, 10 -g- box		Best. Nr.	Preis
Gelbgold	AF	410270	
Rot	AF	410271	
Rosa	AF	410273	
Klares gold	AF	410274	
Bronze	AF	410275	

NEW!



FARBPUDER

Puder mit Perleffekt, eignet sich ideal zum Dekorieren aller Lebensmitteloberflächen. Verwendung möglich zum Färben von Massen auf Ölbasis (fettlöslich), aber der Perleffekt verschwindet in diesem Fall. Kann unverändert oder verdünnt mit Alkohol oder Flüssiglack verwendet werden.

25 -g- box		Best. Nr.	Preis
Glanzgrün		410170	
Glanzrosa		410172	
Glanzviolett	AF	410173	
Glanzblau	AF	410174	
Fushia		410175	
Bronze	AF	410221	
Rot	AF	410223	
Kupfer	AF	410225	
Klares gold	AF	410249	
Türkis		410248	
Blau Kobalt		410249	

AF = Azoic Free > Ohne Azofarbstoff



ALLE UNSERE FARBSTOFFE SIND GARANTIERT GLUTENFREI



LEBENSMITTELFARBE PULVER

Wasserlösliches Pulver und Granulat mit Pastelleffekt, eignet sich ideal zur massenhaften Färbung von geschlagenen Cremes, Macarons usw. Verwendung: Das Pulver direkt in die Masse des zu färbenden Produkts einbringen.

25 -g- box		AF	Best. Nr.	Preis
Himbeerrot	Pulver	AF	410210	
Schwarz	Pulver	AF	410212	
Weiß	Pulver	AF	410213	
Violett	Pulver	-	410224	
Blau	Granuliert	AF	410211	
Rot Maulbeere	Granuliert	-	410214	
Gelb	Granuliert	-	410215	
Orange	Granuliert	-	410216	
Erdbeerrot	Granuliert	-	410217	
Kirschrot	Granuliert	-	410219	
Grün	Granuliert	-	410222	

AF = Azoic Free > Ohne Azofarbstoff



LEBENSMITTELFARBE-LACKPULVER

Fettlösliche Pulver zum Einfärben von fetthaltigen Produkten wie Schokolade, Kakaobutter etc. Verwendung: Das Pulver der Produktmasse hinzugeben oder das Pulver mit Ethanol verdünnen, um damit Produkte mit Hilfe einer Bürste zu dekorieren. Zur Verwendung in einer Spritzpistole stark verdünnen.

100 -g- box		AF	Best. Nr.	Preis
Gelbe			410301	
Rot		AF	410302	
Orange			410303	
Blau		AF	410306	
Braun			410307	
Grün			410309	
Bordeauxrot			410179	



Eine kompakte und vielseitige Dosier-/Füllmaschine

Anwendungsmöglichkeiten:

- Dosieren von Kuchenteig, Konfitüre, Sahne/Creme, Soße, Püree, Mayonnaise, Hackfleisch ...
- Füllen von Windbeuteln und Eclairs mit Sahne;
- Verzieren von Speisen
- Für alle Viskositäten (Alles, was mit dem Spritzbeutel verarbeitbar ist) geeignet.
- Massen mit oder ohne Stücke.

Merkmale:

- Universeller Motorsockel, auf dem sich je nach Wahl ein 8- oder 15-Liter-Trichter setzen lässt.
- Einfachrichter mit einem oder zwei Auslass, je nach Viskosität der zu dosierenden Massen ausgestattet mit 3-flügeligen Drehkolben oder Zahnrädern mit 6 oder 14 Zähnen.
- Dosieren von Massen ab 3 ml, kontinuierlicher Durchfluss bis zum Ausgang.
- Verarbeitet Massen mit Temperaturen bis 60 °C.
- Einzelne, automatische oder kontinuierliche Dosierung.
- Bedienerfreundliche Einstellung des Dosiervolumens, der Geschwindigkeit und der Zahl der Dosierungen über Touchscreen.
- Große Auswahl an Nadeltüllen für jeden Bedarf.
- Zahlreiche Optionen verfügbar, die das Arbeiten erleichtern



MOTORSOCKEL MINIFILL

100-Watt-Motor. Touchscreen.
240 Volts einphasig. 50/60Hz. 24-Volts-Steuerungen.
Wird ohne Trichter.

B mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
477	297	214	263102	

VORTEILE:

- Intuitiver Touchscreen.
- Genaue Dosierung ohne Verluste.
- Schnelles Arbeiten mit bis zu 50 Dosen pro Minute.
- Dosierung aller Produkte, auch mit Stückchen oder Körnern.
- Speicherung der Dosierungseinstellungen.

- Kein mühsames Drücken, Entlastung von Arm und Handgelenk.
- Ohne besondere Vorkenntnisse benutzbar.
- Kompatibel mit den transparenten Matfer-Tüllen mit Ø 35mm (S. 326-329).
- Teile, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, abnehmbar und in der Spülmaschine waschbar.



Wird ohne Nadeltülle geliefert

STANDARDTRICHTER, 1 AUSGANG

Mit 3-flügeligen Drehkolben für weiche bis steife und luftige Massen mit weichen bis harten Stückchen. Ausgang Ø 22,2 mm Der einzeln enthalten Deckel.

L	Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
8	259	365	263121	
15	259	485	263122	



Wird ohne Nadeltülle geliefert

TRICHTER FÜR FLÜSSIGE MASSEN, 1 AUSGANG

Mit 14-zähniem Zahnrad für flüssige Massen mit Stückchen wie z. B. Körnern, kleinen Splittern. Ausgang Ø 22,2 mm. Der einzeln enthalten Deckel.

L	Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
8	259	365	263125	



Wird ohne Nadeltülle geliefert

TRICHTER FÜR HALBSTEIFE MASSEN, 1 AUSGANG

Mit 6-zähniem Zahnrad für weiche bis halbsteife Massen mit weichen Stückchen und Körnern bis maximal 5 mm. Ausgang Ø 22,2 mm. Der einzeln enthalten Deckel.

L	Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
8	259	365	263123	
15	259	485	263124	



Wird ohne Nadeltülle geliefert

TRICHTER FÜR HALBSTEIFE MASSEN, 2 AUSGANG

Mit 6-zähniem Zahnrad für weiche bis steife und luftige Massen mit weichen bis harten Stückchen. Ausgang Ø 11,1 mm Der einzeln enthalten Deckel.

L	Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
15	259	485	263126	



TISCHHALTERUNG.

Hub der Minifill, leichtere Befüllung von Formen und Blechen auf dem Tisch. Verstellbare Füße, Höhen von 40 bis 125 mm möglich. Gestell aus rostfreiem Stahl.

L mm	B mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
650	350	4,8	263110	



AUSLEGER FÜR PISTOLE

Balanciert die Pistole aus und ermöglicht so ein ermüdungsfreies Arbeiten. Kabel ausziehbar von 46 bis 220 cm. Aufrollautomatik, Konstruktion aus rostfreiem Stahldraht.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
550	320	1040	263169	



NADELTÜLE Ø 7,9 MM

Zum Bestreichen und Verzieren von Eclairs und anderen länglichen Backwaren. Spitze mit 30-Grad-Schrägschnitt.

L mm	Ø Rohr mm	Ø Aufstz mm	Best. Nr.	Preis
114	7,9	22,2	263143	
152	7,9	22,2	263144	

NADELTÜLE SPEZIELL FÜR ECLAIRS

Mit sogenannter „Schildkrötnschnabel“-Spitze und seitlichen Schlitzten, Ermöglicht das schnelle und gleichmäßige Füllen der Eclairs.



Trichter	L mm	Ø Rohr mm	Ø Aufstz mm	Best. Nr.	Preis
1 Aus	114	7,9	22,2	263148	
2 Aus	114	7,9	11,1	263158	

NADELTÜLE 4,8 X 50,8 MM

Für kleine Windbeutel, Profiteroles, Berliner, Muffins ... Spitze mit 30-Grad-Schrägschnitt.



Trichter	L mm	Ø Rohr mm	Ø Aufstz mm	Best. Nr.	Preis
1 Aus	50,8	4,8	22,2	263141	
2 Aus	50,8	4,8	11,1	263151	

PRESSTEMPEL

Pressstempel aus Edelstahl mit Zentrierstab, zusammen mit dem 15-Liter-Trichter zu verwenden, um das Verarbeiten von Massen mit hoher Viskosität zu erleichtern. Ersatzdeckel für 15-Liter-Trichter, aus durchsichtigem Verbundwerkstoff.



	Ø mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
Platte	228	5	263113	
Deckel	253	-	263114	

TÜLLENANSATZSTÜCK

Ansatzstück aus Edelstahl, Durchmesser 22,2 mm + Mutter aus Polyethylen zum Aufsetzen der durchsichtigen Maffier-Tüllen.



	Best. Nr.	Preis
	263164	

FUSSSCHALTER

Ermöglicht das Auslösen des Dosiervorgangs ohne Einsatz der Hände, sodass der Anwender beide Hände frei hat, um die zu füllenden Backwaren/Produkte zu handhaben. Verbindung mit Sockel über 200 cm langes Kabel.



	Best. Nr.	Preis
	263111	



WINKELKOPF

Auslasskopf um 90° abgewinkelt aus rostfreiem Edelstahl. Ideal zum Befüllen von Backformen, Einmachgläsern, Verrinen ... Wird zusammen mit dem Tüllenadapter 263164 + Tülle verwendet.

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
200	22,2	263160	



PISTOLE FÜR MINIFILL

Mit Drücker und Schlauch. Wird geliefert mit elektrischem Steuerkabel, Stellmutter am Anschlusssockel und Tüllenansatzstück. Der Ausleger (Ref. 263169) erleichtert die Arbeit. Schlauch aus Silikon, Pistole aus Polyethylen.

L mm	Ø mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
660	22,2	1	263163	





PROFI-CREMESPITZE

Zum Füllen von Windbeuteln, Eclairs u.ä.

- Einspritzen von 5 bis 50 g Creme.
- Leichtes Einstellen über die Kugellager.
- Trichter mit 6 l Fassungsvermögen.
- Lieferung mit 4 austauschbaren Spritzen für verschiedene Füllungen (Ø 4, 6 und 8 mm, Länge 100 mm).
- Ø 8 mm, Länge 180 mm zum Füllen von Eclairs.
- Trichter aus rostfreiem Stahl.

H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
580	5,5	262601	

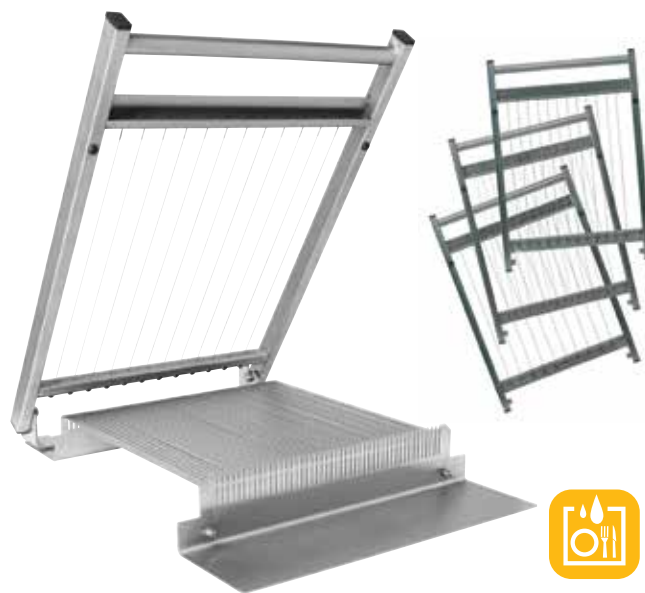


ROLLBARER SCHNEIDGERÄTTISCH

- 2 Lenkrollen mit Bremse und 2 Nivellierfüße sorgen für mehr Stabilität.
- 1 Fach für die Aufbewahrung von Zubehör: Ersatzsaiten, Stellschlüssel, Format GN 1/1, Tiefe 65 mm + 1 Platte unten zum Abstellen des Unterbaus.
- Laufschienen auf 4 Ebenen zur Aufbewahrung der Schneidarme oder für Platten bzw. Roste mit den Maßen 600 x 400 mm oder GN 1/1 (530 x 325 mm), Abstand 67 mm.
- Arbeitsfläche 540 x 680 mm mit 2 Klapptischchen in den Maßen 350 x 780 mm. Gesamtfläche 1240 x 780 mm.
- Struktur aus rostfreiem Stahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
712	606*	850	263500	

* Eingeklappte Platten



EDELSTAHLSCHNEIDGERÄT

- Schneidet schnell und gleichmäßig Schokoladenbonbons, Frucht- und Mandelmasse, Kanapees etc.
- Schnell austauschbare Arme
- Leicht zu platzierende Saiten, variable Spannung.
- Lieferung mit Wendblech aus rostfreiem Stahl in den Maßen 400 x 380 mm und Schlüssel zum Spannen der Saiten.
- Nutzbare Fläche: 350 x 350 mm.
- Maße: 450 x 685 mm (mit 1 Schneidarm). Nur Unterbau: B 380, T 605 mm.
- Unterbau und Schneidarm können je nach Bedarf gesondert bestellt werden.
- Unterbau, Rahmen und Schneidarm aus rostfreiem Stahl.

	Best. Nr.	Preis
Grundplatte für Schneidgerät (Gitarre) mit Wendplatte	263520	
Schneidarm, Drahtabstand 15 mm	263521	
Schneidarm, Drahtabstand 22,5 mm	263522	
Schneidarm, Drahtabstand 30 mm	263523	
Schneidarm, Drahtabstand 37,5 mm	263524	
Beutel mit 4 Edelstahl-schneiddrähten, 490 mm	263528	



ZEITSPAREND UND EINFACH ZU HANDHABEN

Schneidet mit den Saiten schnell und gleichmäßig Schokoladenbonbons, Karamell, Kanapees, Fruchtmasse etc. Sie sparen Zeit und erzielen beim Schneiden bessere Ergebnisse. Schneiden in Rechtecke in den 5 Größen 15 x 22,5; 15 x 30; 15 x 45; 22,5 x 30 und 30 x 45 mm sowie in Quadrate in den Größen 22,5 x 22,5; 30 x 30 und 45 x 45 mm möglich. Schneidarme können je nach Bedarf bestellt werden (2 Arme sind Pflicht).

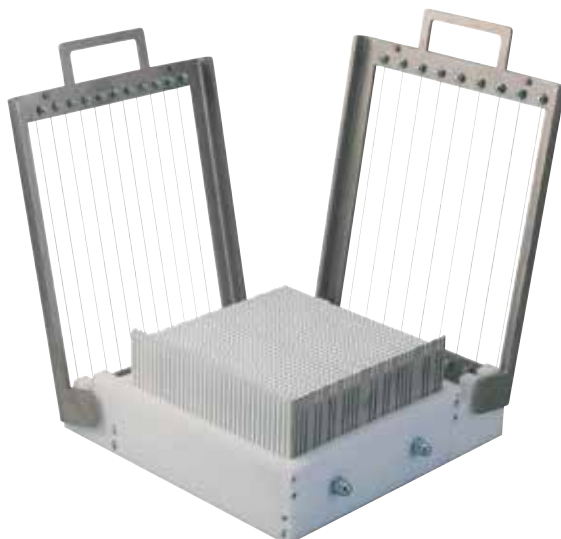
15-mm-Schneidarm nur zur Verwendung an der Stirnseite. Schneidarme leicht austauschbar. Unterbau in der Spülmaschine waschbar, Lieferung mit Stellschlüsseln und 3 Ersatzsaiten, Platte 425 x 425 mm aus rostfreiem Stahl. Unterbau aus Polyethylen und ABS. Schneidarm aus rostfreiem Stahl.

DOPPELSCHNEIDGERÄT

Ermöglicht das Schneiden von Rechtecken in 5 verschiedenen Größen: 15x22,5, 15x30, 15x45, 22,5x30, 30x45 mm und von Quadraten in den Größen 22,5x22,5, 30x30 und 45x45 mm.

Sockelmaß : 500 x 500 x 160 mm.
Rahmenmaß : 430 x 600 x 90 mm .
Versperrung : 600 x 600 x 160 mm.

	Best. Nr.	Preis
Nur Sockel	263540	
Schneidarm 15 mm	263542	
Schneidarm 22,5 mm	263543	
Schneidarm 30 mm	263544	
Schneidarm 45 mm	263545	
Ersatz-Edelstahlschneidraht, L : 700 mm, Ø 0.6mm	263512	



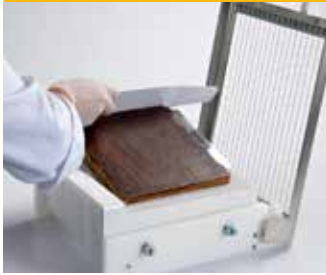
GERINGER PLATZBEDARF ZEITSPAREND

DOPPELTES MINI-SCHNEIDGERÄT

Gleiche Eigenschaften wie die einarmige Mini-Ausführung. Zeitersparnis, Schneiden ohne Berührung des Produkts. Nutzbar mit dem 30 mm langen Schneidarm der Mini-Ausführung. Lieferung mit 2 Schneidarmen à 22 mm, 1 Spatel, Stellschlüsseln und 1 Platte aus rostfreiem Stahl.

Bezeichnung	Best. Nr.	Preis
Mini doppel schneidgerät mit 2 Schneidarmen 22 mm	263550	

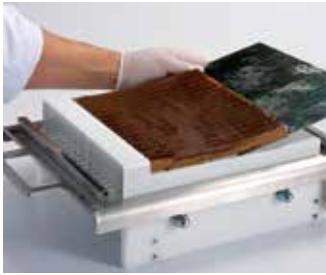
Schritt für Schritt



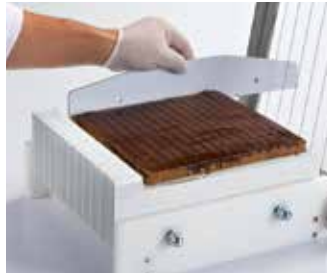
1 | Platzieren.



2 | Schneiden.



3 | Entnehmen.



4 | Drehen und einstellen.



5 | Schneiden.

MINI SCHNEIDGERÄT

Besonderheiten :

- Nutzmaße der Basis: 240 x 250 mm.
- Abmessungen GH: 445 x 335 mm, H 140 mm.
- Schneidarm aus rostfreiem Edelstahl leicht auswechselbar.
- Sockel aus Polyethylen und ABS.
- Geliefert mit 1 Schneidarm 22 mm, 1 Edelstahlabdeckplatte und Spannschlüssel für die Seiten. Schneidarm 15 und 30 mm optional.

SPEZIELLE SCHNEIDGERÄT- FLEXIPAN® ENTREMETS

L mm	B mm	H mm	Angepasster Rahmen (3)	Best. Nr.	Preis
555	360	10	371013	321200	
555	360	20	371013	321201	
335	335	16	(1)	321205	
475	275	13	371014 (2)	321202	

(1) Format passend für Gitarrenschneider besonders zum schnellen und verlustfreien Zuschneiden geeignet.



KLEINE PRODUKT MIT WENIG PLATZBEDARF



MINI SCHNEIDGERÄT

Bezeichnung	Best. Nr.	Preis
Mini schneidgerät mit Schneidarm 22 mm	263530	
Nur Sockel, als Ausrüstung	263531	
Schneidarm 15 mm	263535	
Schneidarm 22 mm	263536	
Schneidarm 30 mm	263537	
Edelstahlplatte 260 x 260 mm	263538	
Ersatzschneiddrähte 700 mm	263512	





© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier Perret



ZUCKERLAMPE 500 WATT

Modell für Berufsschüler oder Konditoren, die sich mit der Arbeit mit Zucker vertraut machen möchten.

- Beheizung mit strapazierfähiger Keramiklampe auf einem biegsamen, höhenverstellbaren Halter.
- Arbeitsfläche 400 x 300 mm, Antihalt-Unterlage austauschbar (Best. Nr. 321000).
- Ein-/Aus-Schalter mit Kontrollleuchte.
- Maße: 460 x 330 mm, Höhe flexibel, im ausgeklappten Zustand 580 mm. Gewicht: 4,5 kg.
- Aus rostfreiem Edelstahl.
- Leistung: 500 W-230 V, einphasig, 50 Hz.
- Display als Extra verfügbar.

	Best. Nr.	Preis
Zuckerlampe	262215	



WIDERSTANDSFÄHIGER KERAMIKLEUCHT-KÖRPER



ZUCKERLAMPE 1000 WATT

Von anspruchsvollen Küchenchefs empfohlen.

- Beheizung mit strapazierfähiger Keramiklampe auf einem biegsamen, höhenverstellbaren Halter.
- Arbeitsfläche mit austauschbarer Antihalt-Unterlage (Best. Nr. 321000).
- Energieregler mit 3 Positionen.
- Leichtes Verstellen der Höhe über den Griff.
- Arbeitsfläche 400 x 300 mm. Maße: L 460, T 350, H 500 mm, Gewicht 5,9 kg.
- Einphasig, 50 Hz, 1.000 W, 240 V.
- Display als Extra verfügbar.
- Struktur aus rostfreiem Stahl.

	Best. Nr.	Preis
Zuckerlampe	262201	



ZUCKERLAMPEN-SCHUTZSCHIRM

Passend für Zuckerlampe Bestellnr. 262201 und 262215, vermeidet die Temperaturbeeinflussung durch Luftzug. Schild aus Klarsicht-Polycarbonat, verstärkte Rückwand, die trotz der Temperatur formbeständig bleibt.

	Best. Nr.	Preis
Zuckerlampen-Schutzschirm	262205	



© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier-Perret



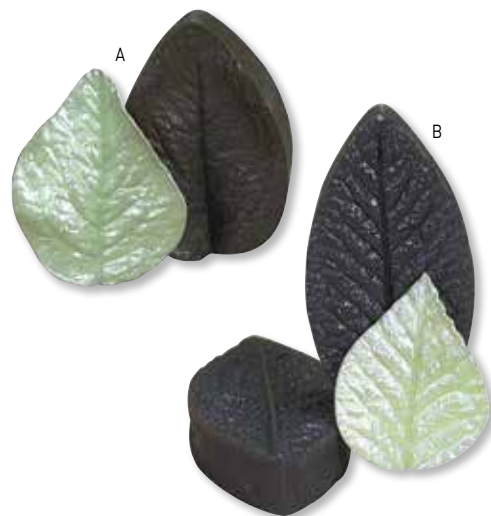
	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Zuckerlampe	565	400		262210	
NEW! Schutzschirm	580	10	340	262204	



© Rina Nura-Ferranini Patisserie

EXOPAT®-MATTE

	Best. Nr.	Preis
Ersatz-Exopat®-Matte GN1/1	321031	
Ersatzmatte 400 x 300 mm	321030	



FORM FÜR ZUCKERBLÄTTER

Schnelle Herstellung von gerippten Zuckerblättern durch Pressen des unter der Lampe bearbeiteten warmen Zuckers zwischen den beiden Formen.
2 Silikonformen.

L mm	B mm	H mm		Best. Nr.	Preis
115	55	2x20	B	262547	
85	55	2x20	A	262548	



HANDSCHUHE ZUM ZUCKERZIEHEN
Aus Latex. Maximale Temperatur 60°C.

Größe	L mm	Preis
6 / 6,5	335	262289
7 / 7,5	335	262290
8 / 8,5	335	262291



ZUCKERSCHERE
Aus fein geschliffenem gehärtetenstahl, schwarz lackierte Griffe.

L mm	Best. Nr.	Preis
240	072200	



ZUCKERSIEB
Kunststoffrahmen, Spezial-Edelstahlsieb.

Ø mm	Mash mm	Best. Nr.	Preis
185	0,2	115045	



**BEUTEL
ANTIFEUCHTIGKEIT**

TROCKENMITTEL
Für die Aufbewahrung von trockenen Keksen und Zuckerteilen in der Verpackung oder Dose. Nehmen das 10-Fache ihres Gewichts an Feuchtigkeit auf. Kieselgel im 5-g-Tütchen.

Best. Nr.	Preis
Packung mit 100 Beuteln	
410230	



MATFER-ZUCKERPUMPE
Aus Gummi, doppelter Druckabbau, mit Kupferansatz, Länge: 130 x Ø 6 mm.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
360	60	48	262230	



ECO-ZUCKERPUMPE
Einfacher Druckabbau, Gummiblase mit Rückschlagventil. Kupferkanüle (Ansatz), L: 130 mm, Ø: 6 mm

L mm	Best. Nr.	Preis
250	262235	

**UMKEHRBARER
DORNSTÄNDER FÜR
ZUCKERKÖRBE**

Für Körbe in den folgenden Formen:
- Rund mit Ø 100 und 150 mm (Grundfläche) (Körbe mit Ø 210 und 270 mm).
- Oval 100 x 150 und 200 x 150 mm (Körbe mit Ø 200 x 250 und Ø 230 x 280 mm).
Lieferung mit 25 Stangen, Länge 180 mm. Ø der Stangen: 4 mm. Wendbarer Sockel aus Polyethylen, Stangen aus vernickeltem Stahl.



	L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
Dornständer + 25 Dorne	240	186	30	262545	
Dorn für Ständer	Ø 4			262542	



40-FÄCHRIGER KAREMELL-AUSSTECHER

Zum Ausstechen von 40 Quadraten (25 mm) in einem Zug. Mit Halteplatte. Aus rostfreiem Stahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
200	125	14	154020	



NOUGATROLLE

Schwere Rolle (2,650 kg). Vernickelter Stahl.

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
350	35	140203	



GERIFFELTE KAREMELLROLLE

Zum Ausstreichen von Karamell, Ø 35 mm. Massives Aluminium.

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
220	35	140201	



NOUGAT-AUSSTECHER

Speziell für Nougat, auch zum Ausschneiden von Toastbrotstücken geeignet. Schräge Klinge, rund, ungeriffelt, extrastark, aus gedrehtem Stahl.

Ø mm	Best. Nr.	Preis
30	154011	
40	154012	
50	154013	
60	154014	
70	154015	
80	154016	
90	154017	
100	154018	



MARMELADEKESSEL

Aus Kupfer, gefalzter Rand. Innen nicht verzinkt. Vernietete Messinggriffe.

Ø mm	H mm	L	St. mm	Best. Nr.	Preis
350	130	9,5	1	303036	



EXTRASTARKER MARMELADEKESSEL

Aus Kupfer, verstärkter Falzrand, innen nicht verzinkt, vernietete Messinggriffe.

Ø mm	H mm	L	St. mm	Best. Nr.	Preis
420	180	15,8	2	304042	



HALBRUNDE EISCHAUMSCHÜSSEL

Aus Kupfer, verstärkter Falzrand, innen nicht verzinkt, mit beweglichem Ring.

Ø mm	H mm	L	St. mm	Best. Nr.	Preis
240	120	3,5	1	032107	
260	130	4,5	1	032108	
300	150	7	1	032110	
400	200	16,7	1,2	032114	



ZUCKERPFÄNNCHEN

Kupferkern. Vernietet, kaltbleibender Stiel aus Edelstahlguss. Schüttrand.

Ø mm	H mm	L	St. mm	Best. Nr.	Preis
160	90	1,8	2	305016	
200	110	3,4	2	305020	

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



PROFI-KÜCHENGASBRENNER

Mit Piezozünder und Knopf zur Regelung der Durchflussmenge. Geeignet für das Verkleben von Zuckerteilen und das Karamellisieren von Oberflächen. Nur mit Gaskartuschen mit dem Best. Nr. 662303 zu verwenden. Lieferung in Kartons zu 28.

	Pck	Best. Nr.	Preis
Brenner	Stück	262269	
Gaskartuschen 390 ml/ 227 g	Stück	662303	



KARAMELLISIERER

Ergonomischer Griff. Heizstab durch rostfreien Stahl. Festes elektrisches Kabel.

	L mm	B mm	kW	Gewicht Kg	V	Hz	Best. Nr.	Preis
Flash	615	70	1,9	1,25	230	50/60	262272	
Rund	450	100	1,185	1	230	50/60	262273	

CMD10 STROMREGLER:

Ermöglicht die Steuerung und Dosierung der Wärmeintensität des Karamellisierers. Energieregler von 0 bis maximaler Leistung. Mit Steckdose für den Karamellisierer und magnetothermischem Schutzschalter.

	L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	V	Hz	Best. Nr.	Preis
	250	100	200	2,1			262276	



SPRITZPISTOLE MIT HEISSLUFT

- Keramikheizung, leistungsstarker Motor und Kühlung für eine lange Lebensdauer.
- Leichte Regelung der Temperatur über das Stellrad.
- Bequeme Verwendung, ergonomisches Design, rutschfester Softgrip-Griff.
- Lieferung mit Düse für breiten Strahl (50 mm) + Reduzierdüse (20 mm) + Plastikbox.
- Luftdurchsatz: 150/300/500 l/Min.
- Lufttemperatur: 50 bis 600 °C.
- Länge des Kabels: 2,2 m.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
280	100	300	1,9	2000	230	50/60	262260	



NACHFÜLLBARER GASBRENNER

Zum Zusammenkleben von Zuckerteilen. Liegt gut in der Hand. Schnelles Auffüllen mit Butan-Universaltanks für Feuerzeuge. Flamme regulierbar. Piezozünder. Integrierter Sockel. Gewicht: 300 g. Lieferung im Blisterpack ohne Gas.

L mm	B mm	H mm	Kapazität ml	Best. Nr.	Preis
130	70	160	20	262263	

Gaskartuschen 150 ml / 90 g

262264



EINSTELLUNG des Gasdurchflusses

Automatische PIEZOZÜNDUNG

MIT VORWÄRMSYSTEM für eine stabile und kräftige Flamme in allen Arbeitspositionen

Rutschfester Zwei-Material-GRIF für noch bessere Griffigkeit

AUFHÄNGERING

KARTUSCHENAUFNAHME AUS ABS stoßfest und sehr stabil

Anwendungsmöglichkeiten:

- Zum Karamellisieren von Süßspeisenoberflächen, Crèmes brûlées.
- Zum Verkleben von Zuckerarbeiten.
- Zum Absengen von Geflügel.



MATFER-BRENNER

L mm	B mm	H mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
245	110	170	480	061680	

PATRONEN MIT SICHERUNG

Nur als kompletter Karton mit 36 Patronen lieferbar, um den geltenden Transportvorschriften zu entsprechen. 360 ml.



	ml	Best. Nr.	Preis
Stück	360	061684	





GUTE ABLESBARKEIT

REFRAKTOMETER „BRIXOMÈTRE“ VON GÉRARD TAURIN (MOF)

Dieses kompakte Refraktometer, das zu Ehren des österreichischen Wissenschaftlers Adolf F. BRIX, der die Maßeinheit nach sich benannte, "Brixomètre" getauft wurde, verbindet man mit:

- einfache Anwendung
 - Widerstandsfähigkeit
 - **sehr gute Ablesbarkeit**
 - 5-jährige Garantie
 - einen weiten Messbereich (0 bis 90 % Brix), der allen Kontrollierfordernissen genügt.
- Wird mit Schutzhülle und Pipette in einem Holzkasten geliefert. Jedes Gerät trägt eine nur einmal vergebene Nummer.

L mm	Gewicht g	Ø mm	Best. Nr.	Preis
150	180	40	250128	



IP 65

REFRAKTOMETER PAL FÜR KONDITOREN

- Extrem einfache Anwendung.
- Doppelskala Brix/Baumé.
- Digitalanzeige in weniger als 3 Sekunden.
- Zur präzisen Kontrolle des Zuckergehalts in Sorbets, Eiscremes, Konfitüren und Gelees.
- Messbereich: 0 bis 85 % Brix, 0 bis 45° Baumé.
- Genauigkeit: ± 0,2 % Brix, ± 1° Baumé.
- Messtemperatur: 10 bis 40 °C.

L mm	B mm	H mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
109	31	55	100	250130	



HAND-REFRAKTOMETER UND -SORBETOMETER

Hohe Auflösung. Zur Kontrolle des Zuckergehalts, in % Brix. Ablesefeld Ø 40 mm. Bezugstemperatur 20° C, Proben temperatur max. 40°C. Gewicht: 145 g. In starrem Etui.

Modell	L mm	Best. Nr.	Preis
Sorbetometer 0 bis 50 %. Messgenauigkeit ± 1 % für Sorbets, Eis, Fruchtsaftkonzentrate usw.	150	250122	
Refraktometer 58 bis 90 %. Messgenauigkeit ± 0,5 % für Geleefrüchte, Konfitüren, Sirup, Konzentrate usw.	150	250124	



REFRAKTOMETER 0 BIS 80 % BRIX

Einfache, schnelle Messung der Konzentration von Zucker, Glasur, Sorbets, Konfitüren, Gelees. Messgenauigkeit 1%. In starrer Schutzbox.

L mm	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
170	530	250126	



STIELE FÜR EISLUTSCHER-FORMEN
Polypropylen.

L mm	Best. Nr.	Preis
103	971172	100er-pack



EISLUTSCHER-FORMEN

- Leichtes Auffüllen.
- Leichtes Einlegen des Plastikstiels, perfekter Halt.
Packung mit 10 x 8 verschiedenen Motiven mit Deckel und Stiel.
Formen aus Polypropylen mit Deckel.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
570	70	70	971170	80er-pack



**LUTSCHER-SCHAUSTÄNDER
UND POUSS-POUSS-FORM**

Schauständer aus Acryl zur Lagerung und Präsentation von Eislutschern und Pouss-pouss. Mit Seifenwasser waschbar.

Modell Schauständer	L mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Für 14 Lutscher Best.Nr. 971170	360	160	36	971180	
Für 28 Pouss-pouss Best. Nr. 971178	400	310	90	971183	



DISPLAY FÜR GLASIERTE DAUERLUTSCHER
Transparentes Display aus PMMA für 24 Dauerlutscher.

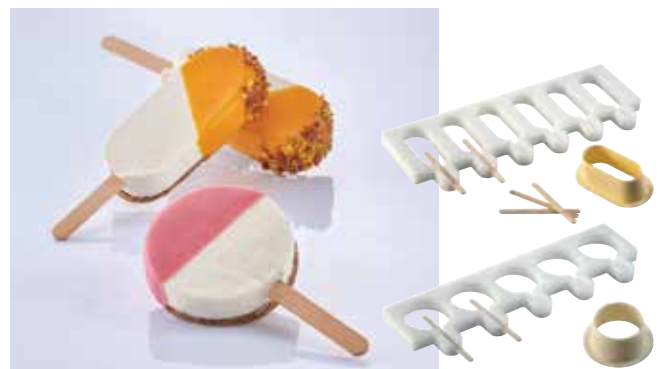
L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
165	360	50	971184	



EIS- UND POUSS-POUSS-FORM

Für die Herstellung und den Verkauf von verzehrfertigem Eis. Lieferung der Form im Set mit Kolben und Deckel. Material Polypropylen.

cl	Ø mm	H Nutz mm	Gesamte H mm	Best. Nr.	Preis
5	35	68	170	972177	100er-pack
9	44	68	170	971178	



EISLUTSCHER-FORMEN

Ermöglicht die Herstellung von originellen Eisspezialitäten am Stiel: Kekes mit Eisfüllung, Eis von Schokolade umhüllt etc. Lieferung mit 1 Ausstecher, um den Kekes in die richtige Form zu bringen. Verwendung mit Holzstielen Ref. 389099 (Katalog FLO). Abdruckform aus Polyethylen.

Form	Zahel Formen	Ø mm	H mm	H mm	L mm	Best. Nr.	Preis
Rund	5	65	20			386015	
Oval	6		20	93	39	386016	



EFFIZIENTE KÜHLEINHEIT,
DIE EINEN SEHR SCHNELLEN
TEMPERATURABFALL
GEWÄHRLEISTET (-30 °C)



Herstellung von Roll-Eis vor dem Kunden, inspiriert vom asiatischen Streetfood und der Technik des sofortigen Gefrierens von Eis.



EISBECHER UND
PROBIERLÖFFEL:
SCHAUEN SIE
IN UNSEREN
KATALOG



ICE ROLL

- Vorteile:
- Quadratische Arbeitsplatte.
 - Feineinstellung der Richttemperatur.
 - Pedal zum schnellen Abtauen.
 - Schutzscheibe aus Acryl H 440 x B 1.080 mm

- Merkmale:
- Quadratische Platte 500 x 500 mm mit Schutzabdeckung
 - 6 Vertiefungen für Behälter GN 1/9 T100 mm (nicht im Lieferumfang enthalten).
 - Gekühlter Schrank mit Tür.
 - 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse
 - Maße: 110 x 65 x 80 cm
 - Kältemittel: R410

- Zubehör:
- 747010 : 6 Edelstahlbehälter GN 1/9 T100 mm
 - 758119 : 6 Deckel Cristal+ GN 1/9.
 - 112721 : 2 Dreieckspachtel aus Edelstahl B 80 mm.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
1100	650	800	95	1500	220	50/60	265301	

Eismachine für Zubereitung von Mousse, Sorbets, Eis, Saucen und Kalt-Suppen



Sozusagen "auf Abruf" entsteht eine ideal temperierte cremige und zarte Speise, die den Geschmack der Zutaten erst richtig zur Geltung bringt.

Verarbeitung und Emulgierung von tiefgefrorenen Lebensmitteln bei gleichzeitig sicherer Aufbewahrung bei -20 °C.
Verarbeitung der Zutaten zu Eis oder Sorbet ohne vorheriges Zerkleinern.
Produkte werden komplett aufgebraucht: verbesserte Wirtschaftlichkeit.
Die Becher eignen sich optimal für die Zubereitung von Einzelportionen (Ø 72 mm, 180 ml).
Leicht zu unterscheiden: Die Becher gibt es in 5 verschiedenen Farben.

TECHNISCHE DATEN:

- Spezialklinge zum feinen Zerkleinern von gefrorenen Zutaten.
- 2 Arme in einem dynamischen System schaffen das perfekte Verhältnis zwischen Zutaten und Luft und sorgen für eine cremige, samtige Konsistenz.
- Lieferung mit: 2 Klingen zum "Frixen", 1 Schraube für Schlagsahne, 2 Gefäßhaltern aus rostfreiem Stahl.
- 5 Behältern für eine Dosis in verschiedenen Farben mit Deckel, 2 Dichtungen.
- Gefäßinhalt 180 ml (nach dem "Frixen" 300 ml).
- Luftdruck 0,5 bar.
- Rotationsgeschwindigkeit der Klingen 2.000 U/min.
- Klinge aus rostfreiem Stahl.
- Motorleistung 600 Watt, Betrieb bei 230 V-50 Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
200	330	500	19	265108	



ZUBEREITUNG VON 18CL-EINZELPORTIONEN



ZUBEHÖRTEILE

Bezeichnung	Best. Nr.	Preis
Satz mit 50 Schalen mit Deckel, 5 Farben. Weiß, rot, gelb, grün, blau	265110	
Zubehör-Set bestehend aus 2 Schüsselständern aus Edelstahl, 2 Vierflügelmessern aus Edelstahl, 2 Messerschutzhüllen	265114	



Methode:

- Zutaten in die Schale geben.
- Bei -20°C bis zum Zeitpunkt des Servierens einfrieren.
- Die Schale in die Edelstahlhalterung einlegen und in den Frix'Air stellen.
- Die jeweilige Speise, je nach gewählter Stufe, 1 oder 2 Minuten lang "frixen".



„minuten- schnelle“ handwerk-liche Herstellung von Speiseeis und Sorbets



HERAUSNEHMBARE
SCHÜSSEL



KÄLTEKONSERVIERUNG AM
ENDE DER ZUBEREITUNG.



EISMASCHINE PRO 2000

Fassungsvermögen der Schüssel: 1,7 Liter. Maximale Zutatenmenge: 0,75 kg
Stündliche Verarbeitungskapazität: 1,5 kg – 2,2 L. Zentrifugationszeit: 25-30 Min.
Einfache Bedienung mit Kältesteuerung sowie Rührwerk mit Zeitschaltuhr. Absetzbare Schale: Lagerungs- und Reinigungsleichtigkeit.
Mischblatt aus Edelstahl mit weichenwechselbaren Schabern.
Minimaler Platzbedarf, trägt den Platzverhältnissen in Küchen Rechnung.
Gehäuse ganz aus rostfreiem Edelstahl, robust und pflegeleicht.
- Stromversorgung 220/240 Volt einphasig - 50/60 Hz.
- Timer 60 Minuten.
- Wird geliefert mit 1 Aluminiumschüssel, 1 Eispachtel, Satz mit 2 Ersatzschabern für herausnehmbare Schüssel, Satz mit 2 Ersatzschabern für festen Innenbehälter, 1 25-cl- Messbecher.

B mm	T mm	H mm	W	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
340	420	250	250	16	265220	

EISMASCHINE GELATO CHEF 3L

Sehr einfache Bedienung.
Produktion von 1,5 l Eis in 25 bis 35 Min.
Kontrolle der Dichte der Zubereitung.
- Gehäuse komplett aus Edelstahl.
- Transparenter Deckel mit magnetischem Sicherheitsschalter
- 1 Steuertaste Kompressor
- 1 Steuertaste Rührblattdrehung
- 1 Steuertaste für automatisches Kälte management
- Abnehmbare Schüssel aus Edelstahl mit 2 l
- Rührarm und Spatel für den Einsatz mit oder ohne herausnehmbare Schüssel im Lieferumfang inbegriffen.

NEW!

L mm	B mm	H mm	W	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
405	325	300	200	14,7	265221	



**AUTOMATISCHE
EISMASCHINE MIT
KONSERVIERUNGSFUNKTION**

3K TOUCH EISMASCHINE

Vollautomatisches Eisrührgerät. Produktions- und Konservierungszyklen werden automatisch durch die Software je nach Außentemperatur und Eisdichte verwaltet. 5 Konservierungsstufen je nach gewünschter Konsistenz. Konservierung bis zu 8 Stunden. Fester und abnehmbarer Tank aus Edelstahl mit 1,7 l. Edelstahl-Flügel mit abnehmbaren Schabern. Stündliche Verarbeitungskapazität: 3,2 kg/4,8 Liter. Rührzeit 800 g max.: 15 Min. Touchscreen. Geringer Geräuschpegel. Außenverkleidung aus Edelstahl, transparenter Deckel. Maschinenzubehör im Lieferumfang:
- 6 Schaber für abnehmbaren Tank.
- 6 Schaber für festen Tank.
- 1 Eisspatel.
- 1 25 cm³-Dosierer für Lake.

L mm	B mm	H mm	W	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
340	430	250	250	21	265230	



**FÜR MASCHINEN MIT EINEM
STUNDENDURCHSATZ BIS 10 KG
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNS**

EISMASCHINE 5K CREA SC

Die Maschinen der Serie CREA dienen der Herstellung, der Aufbewahrung und der Ausgabe von Speiseeis und Sorbet. Sie eignen sich für das Hotel-, Gaststätten-, Konditorei-, Cateringgewerbe sowie den Thekenverkauf.

Dank des leistungsstarken und automatischen elektronischen Systems ist es möglich mit den CREA-Eismaschinen:

- 1 bis 2,5 kg Eis, Sorbet oder Granita in nur ca. 12 Minuten automatisch zuzubereiten.
- Eis oder Sorbet bei idealer Temperatur direkt in der Maschine aufzubewahren und vor den Augen des Kunden zu servieren.

Das System steuert die Festigkeit des Eisproduktes und startet von alleine das Programm zur Aufrechterhaltung der gewählten Lagertemperatur, damit das Eis stets seine optimale Festigkeit beibehält.

4 Programme ermöglichen das Zubereiten folgender Eisvarianten:

- klassisches Speiseeis.
- halbweiche Eiscrème (besonders leicht zu formen)
- Granita (spezielles Rührwerk als Option erhältlich).
- Schnellkühlung sämtlicher Flüssigkeiten von 80 °C auf 10 °C in ca. 8 Minuten.

Merkmale / Vorteile:

- Die magnetische Sicherheitsabschaltung sorgt beim Öffnen des Deckels für den sofortigen Stillstand des Rührwerks.
- Extra Öffnung im Deckel erleichtert die Zugabe von Zutaten während des Zubereitungs Vorgangs.
- Schüssel aus Edelstahl, nicht herausnehmbar für maximale Platzausnutzung und Ausbeute.
- Leichtes Reinigen des Behälters mittels an der Vorderseite angebrachtem Hahn zum Ablassen des Spülwassers.
- Mischblatt aus Edelstahl mit weichen auswechselbaren Schabern.
- Extrem niedriger Geräuschpegel macht es möglich, das Gerät vor den Kunden zu benutzen.
- Gehäuse ganz aus rostfreiem Edelstahl, robust und pflegeleicht.
- Kühlgas R404A.

Stromversorgung 220/240 Volt einphasig 50Hz.

Umdrehungsgeschwindigkeit 70 U/Min.

Wird zusammen mit 1 Eisspachtel und 1 Satz Ersatzschaber geliefert.

Fassungsvermögen der Schüssel: 3,2 Liter.

Maximale Zutatenmenge: 1,25 kg - 1,2 l.

Stündliche Verarbeitungskapazität: 5 kg - 7 l.

Zentrifugationszeit: 12-15 Min.

B mm	T mm	H mm	W	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
465	480	395	650	34	265250	



**PRODUKTION 7 LITER/
STUNDE**





"ISI" CREAM PROFI-SAHNE-SIPHONS

Siphons für kalte Zubereitungen, Kern- und Kopfstück aus rostfreiem Edelstahl, zur professionellen Verwendung. Kernstück aus gebürstetem Edelstahl; Kopfstück mit abnehmbarem Ventil und Dichtung mit Lasche, für eine schnelle und hygienische Reinigung. Geliefert mit Tülle (mit Edelstahlgewinde), Patronenträger und Säuberungsbürste.

cl	Best. Nr.	Preis
50	044176	
100	044178	



"XPRESS" - THERMO-SIPHON

Siphon auf Stützen mit Rohrnsaugung für eine mühelose und einhändige Ausgabe des Inhalts per Knopfdruck, während die andere Hand das zu garnierende Produkt hält. Isolierflasche aus rostfreiem Edelstahl mit doppelter Vakuumwand. Kalte Speisen bleiben bis zu 12 Stunden gekühlt, und warme Speisen bleiben bis zu 3 Stunden warm. Rutschfester Ständer. Schwenkbare Edelstahltülle.

cl	H mm	Best. Nr.	Preis
100	350	044170	
Rohrverlängerung		672006	

bis zu
+20%
Portionen



DAS BESTE ERGEBNIS
ERZIELEN SIE MIT DEN
ISI-SAHNEKAPSELN.
AUS STAHL ZU 100 %
RECYCELBAR.
JEDE KAPSEL MIT
FÜLLGARANTIE.

KAPSELN ISI PROFESSIONNELLES

N20-Kapseln, neue Füllmenge: 8,4 g.

- Aufschlagen von Sahne mit einer Volumensteigerung von bis zu 20 %*
- Spart Sahne.
- Reduziert den Kalorien- und Fettgehalt jeder Portion bei gleichbleibend ausgezeichnetem Geschmack.
- Reduziert die Kosten pro Portion.
- Zur Herstellung natürlicher Schlagsahne ohne Zusatzstoffe.
- Kompatibel mit allen ISI-Siphons und anderen Siphons.
- Weniger Kapseln zu recyceln.

* die Ergebnisse können je nach Sahnetyp und Fettgehalt variieren.

	Best. Nr.	Preis
Packung mit 10 Kapseln	044181	
Packung mit 24 Kapseln	044184	
Packung mit 50 Kapseln	044186	



FINDEN SIE EISSCHALEN
IM KATALOG



IN SITU



TRICHTER + SIEB AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL

Ideal zum Passieren von Speisen direkt in den Siphon.
Breiter Schacht Ø 32 mm speziell auf den Hals von Siphonflaschen abgestimmt.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	105	672030	



SCHOKOLADENFABRIK



Schokolade, der Inbegriff des süßen Genusses, ist sehr empfindlich und erfordert eine behutsame Weiterverarbeitung. Kombinieren Sie Ästhetik und Kreativität und erzielen Sie mit unseren präzisen und zweckmäßigen Geräten beste Ergebnisse.

Temperier- und verschiedene andere Geräte	392 - 402
---	-----------

FORMEN FÜR SCHOKOLADE ;

- Tafeln	403 - 405
----------	-----------

- Konfekte und andere Genüsse	406 - 417
-------------------------------	-----------

- Valentinstag	418 - 419
----------------	-----------

- Ostern	420 - 425
----------	-----------

- Weihnachten	426 - 427
---------------	-----------



BEDIENFELD
TOUCH-TASTEN
EINSTELLGENAUIGKEIT 0,5°C



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



CALORIBAC "C3"

VIELSEITIGES GERÄT ZUM SCHMELZEN UND ZUM ERHALTEN DER VERARBEITUNGSTEMPERATUR VON SCHOKOLADE, FONDANTS, GLASUREN, SAUCEN, GELEES U.V.M.

- Zusätzliche Temperiermaschine.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Touchscreen-Bedienfeld.
- Elektronische Temperaturregulierung von 25 bis 90 °C. Genauigkeit ± 1,5°C.
- Effiziente Isolierung: spart Energie.
- Als herausnehmbare Wanne kann der runde Kessel Art.-Nr. 702624 eingesetzt werden. Um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten, muss in diesem Fall etwas Wasser zwischen die 2 Behälter gegeben werden.
- 3,5 Liter Fassungsvermögen.
- Wird mit Klarsichtdeckel aus SAN geliefert.
- Maße: Ø 254 mm, H 188 mm. Gewicht: 1,8 kg.
- Schüssel aus rostfreiem Edelstahl, nicht herausnehmbar, Gehäuse aus stofffestem PP.

	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
Caloribac	200	240	50	260434	
Ersatz-Klarsichtdeckel				260435	



RUNDES WASSERBAD-TEMPERIERGERÄT "CHOCO 10"

KOMPAKTES GERÄT, IDEAL ZUR HERSTELLUNG VON IN SCHOKOLADENÜBERZUG GETAUCHTE BONBONS.

- Runde Form für leichteres Rühren.
- Temperaturregulierung über Thermostat von 20 bis 60 °C.
- Mit Überhitzungsschutz, der das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
- Touchscreen-Bedienfeld, wasserdicht, pflegeleicht.
- Anschluss eines Temperaturfühlers (Option Art.-Nr. 260590) an das Temperiergerät zur Anzeige der Ist- anstelle der Solltemperatur der Schokolade möglich.
- 12 Liter Fassungsvermögen (10 kg Kuvertüre), herausnehmbare Wanne.
- Maße: L 510 x B 400 x H 265 mm. Gewicht: 5,5 kg.
- Gehäuse aus Verbundwerkstoff, runde Wanne mit flachem Boden und Deckel aus rostfreiem Edelstahl.

	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
CHOCO 10	1000	240	50	260456	
Zusatz-Edelstahlwanne, 12 L				260455	
Zusatz-Deckel, Ø 360 mm				692036	



**BEDIENFELD
TOUCH-TASTEN
EINSTELLGENAUGIGKEIT 0,5°C**



**Behälter mit schnellem und einfachem
Verschlussystem**



WASSERBAD-TEMPERIERGERÄT "CHOCO 15"

RASCHES SCHMELZEN DANK WASSERBAD

- Elektronisches System zur Steuerung der Wassertemperatur.
- Präziser Thermostat von 20 bis 90 °C.
- Mit Überhitzungsschutz, der das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
- Touchscreen-Bedienfeld, wasserdicht, pflegeleicht.
- Anschluss eines Temperaturfühlers (Option Art.-Nr. 260590) an das Temperiergerät zur Anzeige der Ist- anstelle der Solltemperatur der Schokolade möglich.
- 13 Liter Fassungsvermögen, 12 kg Schokolade.
- Maße: 530 x 365 x 260 mm, 9,3 kg.
- GN2/3-Wanne, Tiefe 150 mm, mit Griffen.
- Gehäuse, Wanne und Deckel aus rostfreiem Edelstahl.

W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
1400	230	50	260501	



**ISOLIERTER BEHÄLTER =
ENERGIEEINSPARUNG +
STABILE T°**



LUFT-TEMPERIERGERÄT "CHOCO 15 R"

RASCHES SCHMELZEN DANK WASSERBAD

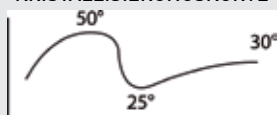
- Effiziente Isolierung für eine optimale Steuerung der Temperatur.
- Präziser Thermostat von 20 bis 60 °C mit Kontrollleuchte.
- Touchscreen-Bedienfeld, wasserdicht, pflegeleicht.
- GN-Behälter 2/3 mit Griffen und Deckel. Betrieb mit 2 GN-Behältern 1/3 zur gleichzeitigen Verarbeitung von 2 verschiedenen Schokoladen (2 x 5 kg) möglich.
- Anschluss eines Temperaturfühlers (Option Art.-Nr. 260590) an das Temperiergerät zur Anzeige der Ist- anstelle der Solltemperatur der Schokolade möglich.
- 13 Liter Fassungsvermögen, 12 kg Schokolade.
- Maße: 530 x 365 x 260 mm, 9,690 kg.
- Gehäuse, Wanne und Deckel aus rostfreiem Edelstahl.

	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
Temperiergerät	300	230	50	260510	
Temperiergerät	300	110	60	260516	





SCHOKOLADEN-KRISTALLISIERUNGSKURVE



WASSERBAD-TEMPERIERGERÄT "CHOCO 22 T"

- Bringt die Schokolade ohne umständliches Hantieren mittels Warm-/Kaltwasserzirkulation auf die notwendige Temperatur.
- Kuvertüre wird bei 50 °C (Temperatur einstellbar) zum Schmelzen gebracht.
- Abkühlung bei 25-27 °C.
- Erhöhung der Temperatur auf 30-32 °C (einstellbar) und Aufrechterhaltung der Temperatur.
- Automatische Wasserbefüllung.
- Elektronische Temperaturregulierung per Thermostat von 25 ° bis 60 °C.
- Touchscreen-Bedienfeld, wasserdicht, pflegeleicht.
- GN-Behälter 1/1, Tiefe 150 mm, 20 L, mit Griffen und Deckel.
- Anschluss eines Temperaturfühlers (Optional) an das Temperiergerät zur Anzeige der Ist- anstelle der Solltemperatur der Schokolade möglich.
- Wasserschluss (Anschluss 20/27 oder 3/4) und Wasserablauf vorsehen.
- Fassungsvermögen: 15 kg Kuvertüre.
- Gehäuse, Behälter und Deckel aus rostfreiem Edelstahl.
- Leistung 1800 Watt, 240 Volt einphasig, 50 Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
790	385	210	19,5	260522	

Zubehör PR 22 T

Edelstahlsensor mit Kabel + Edelstahlhalter	260590
Zusätzl. Edelstahlbehälter GN 1/1, T 150 mm, mit festen Griffen	741115
Zusätzl. Deckel GN 1/1, mit Griff-Aussparungen	748101



BEDIENFELD
TOUCH-TASTEN
EINSTELLGENAUIGKEIT 0,5°C



EDELSTAHLFÜHLER



Zubehör für Temperiergeräte Choco 15, Choco 15R, choco10	Best. Nr.	Preis
Edelstahlsensor mit Kabel + Edelstahlhalter	260590	
Edelstahlbehälter GN 2/3, T 150 mm, mit festen Griffen	942115	
Deckel GN 2/3, mit Griff-Aussparungen	948102	

Zubehör für Temperiergeräte Choco R15 nur	Best. Nr.	Preis
Edelstahlbehälter GN 1/3, T 150 mm	744015	
Deckel GN 1/3	748013	



AUFNAHMEPLATTE MIT 6 SCHALEN FÜR LUFT-TEMPERIERGERÄT
Zur Warmhaltung von farbigen Kuvertüren. Passend für Lufttemperiermaschine R15. 6 herausnehmbare Schalen Ø 100 mm, Fassungsvermögen von je 55 cl. Rostfreier Edelstahl.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
370	335	260415	



260405

Abgebildet mit separat zu bestellendem Temperiergerät.



Verkauf ohne Zubehör.



260401 + 260402, angebracht an Choco 22 T.

SCHOKOLADENSPENDER

- Gewährleistet ein stetes Rühren und eine gleichmäßige Verteilung der Schokolade.
- Eignet sich für die meisten mit GN-Behältern 2/3 oder 1/1 ausgestatteten Temperiermaschinen.
- Höhen- und tiefenverstellbarer Sockel.
- Motorblock wahlweise mit einer Scheibe Ø 300 oder 370 mm ausstattbar.
- Maße (ohne Scheibe): L 270 x B 185 x H 350 mm, Gewicht 7,5 kg.
- Gehäuse, Abstreifer und Sockel aus rostfreiem Edelstahl, Scheibe aus lebensmittelechtem P.V.C., Gegengewicht aus vernickeltem Stahl.
- Umdrehungsgeschwindigkeit 21 U/Min.

Spender mit Scheibe	Best. Nr.	Preis
Einheit aus Schoko-Spender 230 V + Satz mit kleiner Scheibe Ø 300 mm	260405	
Spender ohne Scheibe	Best. Nr.	Preis
Schoko-Spender 230 V einph., ohne Scheibe, 50Hz	260401	

Satz mit Scheibe + Schaber	Best. Nr.	Preis
Satz mit großer Scheibe Ø 370 mm choco 22T und Geräte mit mindestens GN 1/1	260402	
Satz mit kleiner Scheibe Ø 300 mm für O15, R15, choco 15 et choco 15R und Geräte mit GN 2/3 mini	260403	



Abgebildet mit separat zu bestellendem Temperiergerät.

SCHWENKBARER UTENSILIENHALTER

Speziell entwickelt für Schokoladen-Temperiergeräte dank der flachen Edelstahlplatte, die genau unter das Gerät passt.

Die 260 mm lange Stange mit 6 Haken ist an einem 600 mm langen biegsamen Rohr montiert, das sich in alle Richtungen drehen lässt.

L mm	B mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
310	205	1,5	260412	

Kühlplatte zur Herstellung von leicht formbaren Schokoladen-Dekors

Prinzip: Das die eutektische Flüssigkeit enthaltene Blech aus Edelstahl wird 24 h bei -21°C tiefgekühlt.
Anschbar.

Ergebnis: Gitter, Nester, Späne, Zierbänder aus „hausgemachter“ Schokolade, die Ihre Süßspeisen, Kuchen- und Schokoladenkreationen auf originelle Art und Weise verzieren.

Tipp: Benutzen Sie die Cool-Décor-Platte als kalte Unterlage zur Zubereitung von Eisspeisen.

Format passend für Auflageschienen der Tiefkühlschränke. Gefertigt aus rostfreiem Stahl und ausgestattet mit rutschhemmenden Füßen.



COOL DECOR

L mm	B mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
600	400	9,2	423060	



SCHOKOLADENSCHABER

Besitzt 1 glatte Seite, 1 fein zackige Seite, 1 grob zackige Seite zum:
- Abschaben der Schokolade von „Cool-Décor-Platten“.
- Zum Durchziehen der Schokolade beim Erstellen von Streifen.
Aus weißem ABC, halbstarr.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
190	115	421743	





Peppen sie ihre Buffets oder theken auf...

Eintauchen frischer Früchte verwendet: Erdbeeren, Banane, Ananas usw. Einfach Aufspießen. Es können aber auch Kekse eingetaucht werden.

- Die Schokoladen-Fontäne verfügt über eine Warmhaltefunktion.
- Die Schokolade wird über eine Endlosschnecke nach oben befördert.



MOTOR UND HEIZWIDERSTAND UNABHÄNGIG VONEINANDER



SCHOKOLADEN-FONTÄNE PRO100

Gehäuse und Kaskade aus rostfreiem Edelstahl.
Temperaturregulierung über Thermostat von 30 bis 80 °C.
Fasst ca. 7 bis 8 kg Schokolade.
Behälter und Kaskadenteile leicht zu reinigen, da zerlegbar.

Ø mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
440	1000	17	450	230	50/60	260441	

SCHOKOLADENFONTÄNE 5 WASSERFÄLLE

- Vorteile:
- Fest an der Wanne befestigter Monoblock-Brunnen.
 - Feineinstellung der Richttemperatur.
 - Wanne, Etagen und Endlosschnecke spülmaschinenfest.

- Merkmale:
- Etagen, Endlosschnecke und Gehäuse aus rostfreiem Stahl
 - 150-W-Heizwiderstand mit Regelthermostat.
 - Geräuscharmer 150-W-Motor mit 1 Geschwindigkeit.
 - Schokoladenwanne (4 kg), abnehmbar.
 - Gesamthöhe 680 mm.
 - Abnehmbares Netzkabel.

Ø mm	H mm	Gewicht Kg	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
330	680	7	2x150	230	50/60	260421	



Gerät zur schnellen Herstellung von glatten, runden Schokoladenfiguren oder runden Figuren mit Aufdruck und von ziegelförmigen Schokoformen

Funktionsprinzip:

1. Stellen Sie das Blech der Länge nach auf das 1. Drittel von „Gitarre“-PVC-Papier.
2. Positionieren Sie den Schoko-Behälter an einem Ende des Blechs und füllen Sie ihn mit Schokolade.
3. Verschieben Sie den Schoko-Behälter bis an das andere Ende des Blechs, dabei werden die Öffnungen mit Schokolade gefüllt.
4. Verstellen Sie die Basis, indem Sie sie vertikal anheben und im 2. Drittel der des PVC-Papiers abstellen.
5. Führen Sie diesen Vorgang noch zweimal durch, um ein 600 x 400 mm Blatt vollständig zu füllen.

Maße: 635 x 167 x 82 mm.

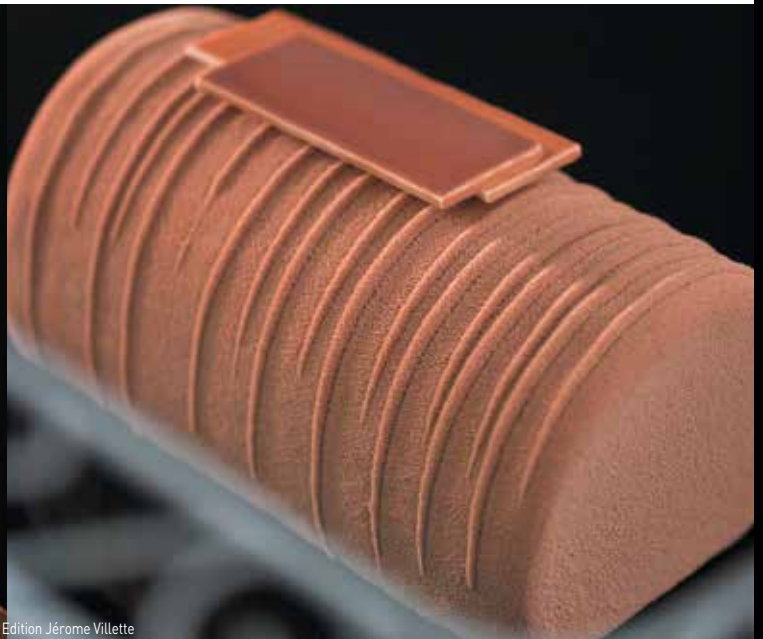
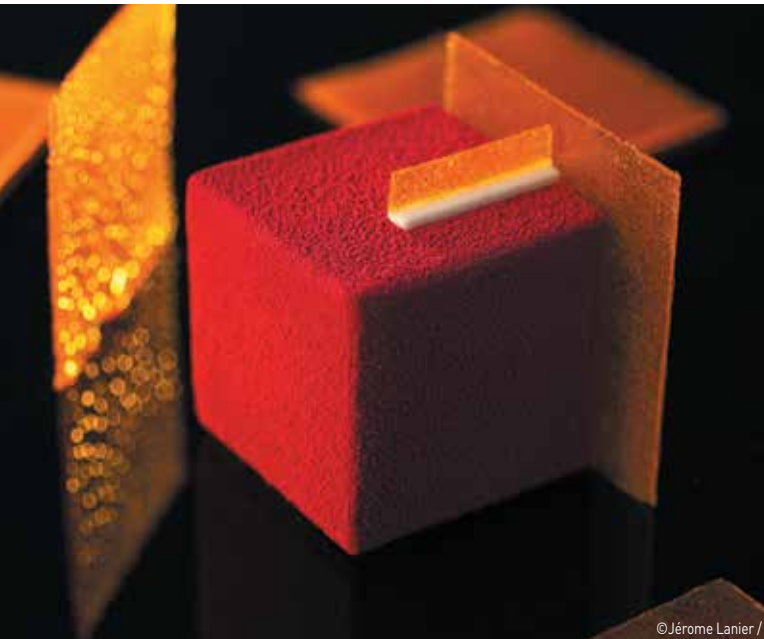


RAT DES KÜCHENCHEFS:
STELLEN SIE DAS SET VOR DEM GEBRAUCH BEI 30/35°C
IN EINE WÄRMEKAMMER, DAMIT DIE SCHOKOLADE BEI
KONTAKT MIT DEM EDELSTAHL NICHT SOFORT FEST WIRD

Zu verwenden auf „Gitarre“-PVC-Papier oder auf Transfer-Papier.
Set besteht aus gelochtem Blech und Schoko-Behälter/Stiefel, Edelstahl.

Modell	Ø mm	St.mm	Zahl	Best. Nr.	Preis
Runden	40	2	24 (3 x 8)	385040	
Ziegelförmigen	50	3	12 (2 x 6)	385050	





© Jérôme Lanier / Edition Jérôme Villette

Hochwertige sprühpistole mit Kompressor für beste ergebnisse!



SCHNELLKUPPLUNG



SCHOKOLADEN-SPÜHPISTOLE

Sprühpistole mit Behälter, hochwertige Machart mit bequemer Handhabung. Geeignet für lösliche Lebensmittel. Unvergleichliche Sprühqualität mit gleichmäßigem Strahl. Einstellungsmöglichkeiten:

- Sprühdichte
- Strahlbreite
- Form des Strahls, rund bis fächerförmig
- Produktmenge

Geschmiedetes und Teflon beschichtetes Korpus aus Aluminium. 50-cl-Behälter aus Polyamid mit Schraubdeckel. Edelstahldüse Kaliber 1,8 mm. Max. Versorgungsluftdruck: 6 bar. Empfohlener Arbeitsluftdruck: 1,8 bis 2,5 bar. Luftverbrauch 220tr/min. Gewicht 700 g. Max. Produkttemperatur: 50°C.

Geliefert mit schneller Steckverbindung (kompatibel mit Spiralleitung 264071). Empfohlene Verwendung mit Kompressor 264069.

	Best. Nr.	Preis
L 150 x lg 100 x H 300 mm, Sprühpistole mit Behälter	264101	



OHNE ÖL, GERÄUSCHARM
TRAGBAR

KOMPRESSOR OHNE ÖL 9 BAR

Zur Nutzung im Lebensmittelbereich, Betrieb ohne Öl, auf Rollwagen zur leichteren Handhabung.

- Geräuscharmer Kompressor (72 dB).
- Einstellbarer Druckmanometer.
- Schlauch-Schnellkupplung (Art.-Nr. 264071, muss separat bestellt werden).
- 5-Liter-Lufttank.
- Durchsatz: 60 l/min.
- Höchstdruck: 9 bar.
- 230-V-Betrieb, einphasig, 0,9 kW. 50Hz.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
414	191	392	12,5	264069	



SPIRALSCHLAUCH 5 METERS

Im Lieferumfang enthalten: 2 Schnellverbinder für die Verbindung der Schokoladen-Sprühpistole mit dem Luftkompressor. Stecker zur Befestigung an der Sprühpistole, Anschlussbuchse zur Befestigung am Kompressor.

L m	Best. Nr.	Preis
5	264071	





KLEINE HEIZKAMMER

Zum Warmhalten von Espuma-Siphons „Gourmet!Si“, Konditor- und Schokoladensprüngeräten, Schokoladenfarbstoffen.

In 4 Stufen regelbarer Thermostat: 30, 45, 65 und 80 °C.

Warmluftumwälzsystem für eine gleichmäßige Temperaturverteilung.

Sowohl für die platzsparende Aufstellung auf der Arbeitsfläche als auch zur Wandaufhängung geeignet.

Frontseitige Steckdose zum Anschließen eines Konditorsprüngeräts.

Transparente Tür.

Fassungsvermögen: 4 1-Liter-Siphons oder 6 0,5-Liter-Siphons.

Wird mit abnehmbarem Drahtgitter aus Edelstahl GN 1/2 geliefert.

Gehäuse komplett aus Edelstahl mit Isolierung.

Gewicht: 16 kg.

Leistung: 400 W-230 V einphasig. 50 Hz.

L In. mm	T. In. mm	H. In. mm	L Auß. mm	T. Auß. mm	H. Auß. mm	Best. Nr.	Preis
330	270	400	400	425	534	675007	



GELIEFERT MIT ZUSÄTZLICHEM HERAUSNEHMBAREM



WASSERBAD MIT PUMPE

Zur Ausgabe von Schokoladensaucen und anderen süßen/deftigen Saucen.

Dosierpumpe zur Ausgabe von 7, 15, 21 oder 30 ml pro Hub.

Mit Trockenluft- oder Wasserheizung verwendbar.

Temperaturregulierung per Thermostat von +35 °C bis +93 °C.

Herausnehmbarer 2,8-Liter-Behälter.

Verfügbare Höhe unter der Pumpe: 291 mm.

Abstand zwischen Pumpenkörper und -schnabel: 130 mm.

Leistung 500 Watt. Einphasig 230 Volt. 50-60Hz.

Gehäuse, Behälter und Pumpe aus rostfreiem Edelstahl.

	T mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
Wasserbad mit Pumpe	224	197	391	4	468928	
2,8-L-Edelstahlbehälter edelstahlbehälter					468070	



EINFACH ZU VERWENDENDENES TROCKEN-WASSERBAD



SCHOKOLADENWÄRMER

Hält Gerichte heiß und auf konstanter Temperatur für einfache und schnelle Beilagen.

- Thermostat von 0° bis 90 °C einstellbar.

- Leuchtschalter.

- 1-L-Flasche mit Skala, Verschluss mit 3 Ausgusstüben – Polyethylen.

- Gehäuse aus Edelstahl.

- Stromkabel 220-240 V ~ 50/60 Hz.

- Wird mit einer 1-L-Flasche mit 3 Ausgusstüben geliefert.

Optionen: 1-L-Flasche aus PE, Ausgusstübe mit 3 Öffnungen speziell für Aufstriche.

Große Einfüllöffnung für mühelosen Gebrauch und Reinigung.

L mm	B mm	H mm	Kg	Best. Nr.	Preis
150	220	200	2,1	242350	

Optionen

1-L-Flasche mit 3 Ausgusstüben geliefert, Ø 85 x H 255 mm	116341
---	--------

Individuelle Gestaltung möglich



TAUCHGABELN

Starrer Draht aus rostfreiem Edelstahl, Polypropylen-Griff L 90 mm. L ca. 200 mm je nach Modell.

	Best. Nr.	Preis
Runde Tauchgabel, Ø 10 mm	262012	
Runde Tauchgabel, Ø 12 mm	262013	
Runde Tauchgabel, Ø 14 mm	262014	
Runde Tauchgabel, Ø 16 mm	262015	
Runde Tauchgabel, Ø 18 mm	262016	
Runde Tauchgabel, Ø 20 mm	262017	
Birnenförmige Tauchgabel	262019	
Tauchspirale	262020	
2 zackige Gabel	262021	
3 zackige Gabel	262022	
4 zackige Gabel	262023	
5 zackige Gabel	262024	

Tauchgabeln.
Rostfreier Edelstahl Draht.
Polypropylen-Griff.
Koffer aus Polypropylen mit Hartschale zur Unterbringung der Gabeln.
Koffermaße: 230 x 190 x 43 mm.



1. KOFFER MIT 10 TAUCHGABELN

4 runde Tauchgabeln (Ø 14, 16, 18 und 20 mm), 1 ovale Tauchgabel, 1 birnenförmige Gabel, 1 Tauchspirale, 3 Gabeln mit 2, 3 und 4 Zacken.

	Best. Nr.	Preis
Koffer mit 10 Tauchgabeln	262001	

2. KOFFER MIT 5 TAUCHGABELN

1 runde Tauchgabel Ø 16 mm, 1 Tauchspirale, 3 Gabeln mit 2, 3 und 4 Zacken.

	Best. Nr.	Preis
Koffer mit 5 Tauchgabeln	262002	

STEMPEL FÜR SCHOKOLADE

Edelstahlstempel mit Griff, zum Andrücken von Transfer- oder Motivfolien auf Pralinen



L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
60	32	262030	



ANPASSBARER WINKEL



© Rina Numa - Ferrandi/Pilarsene



GABEL FÜR SIGNATUR-DEKOR

Zur Markierung von Schokoladenbonbons nach der Umhüllung.

8 ausgewählte Dekor-Modelle: 1 Zahn, 2 Zähne, 3 Zähne, rund, viereckig, dreieckig, Tropfen, Zickzack.

Arbeitswinkel an Hand des Benutzers durch Falten anpassbar.

Sechseckiger Griff für ideale Handhabung.

Lieferung in Lagerbox.

	Best. Nr.	Preis
Box mit 8 Gabeln	262010	





1.



2.



**ROLLE IN SPENDERBOX:
PRAKTISCH UND
PLATZSPAREND**

GIITAR BÖGEN

Hochwertiges Material für einen hervorragenden Schokoladenglanz.

	L mm	B mm	St. µ	U.V.	Best. Nr.	Preis
1.	Blatt-Pack (ungerollt)					
	600	400	150	PVC	100	261911
	400	300	150	PVC	100	261912
	600	400	100	PEBD	10	261905
2.	Rolle, Spenderbox					
	600	400	100	PEBD	100	261908



SCHOKOSPANSCHABER

Aus rostfreiem Edelstahl.

	Best. Nr.	Preis
	421005	



RELIEF-AUSLEGBÖGEN AUS PVC

Halbstarre PVC-Bögen, auf die Schokoladenbonbons und Pralinen nach dem Eintauchen gelegt werden, um ein Bodenrelief zu erzielen. Satz mit 13 Bögen mit verschiedenen Reliefs.

	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
	360	340	261915	



SCHOKOLADEN-SCHÜRZE

Verstellbares Nackenband, elastischer Hakenverschluss im Rücken. Fettbeständig, pflegeleicht, müheloses Reinigen mit 80°C heißem Wasser + Fettlösemittel. Aus Polyurethan. Nutzungstemperatur von -20 bis 100°C. Entspricht den Anforderungen der europäischen Richtlinie 89/686/EWG.



	L mm	B mm	St. µ	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
	1150	900	300	355	774002	

NEW!



SCHACHTEL MIT 3 SCHOKOLADENKÄMMEN

Exoglass®. Zu Ihrer Sicherheit ist es ratsam, Schnittschutzhandschuhe zu verwenden.

L mm	B mm	H mm	Abstandskämme mm	Best. Nr.	Preis
100	50	10	3, 5 et 10	421708	



STREICHSPATEL

Zum Füllen und Abschaben von Schokoform-Platten.

Klinge aus rostfreiem Edelstahl. Griff aus schwarzem Polypropylen.

L mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	100	112641	
220	100	112643	



-40/+260
°C



SCHABER

Dicker Teigschaber aus Vollsilkon.

Verwendung:

Chocolaterie: Abschaben von Schokoladentafeln, die aus der Schokoladenüberzugsmaschine kommen.

Confiserie: Herstellung von Krokant, gekochtem Zucker oder anderen Zubereitungen.

Konditorei: Biegsam und stabil, kompatibel mit allen Gefäßen. Glättet oder verteilt die Zubereitungen auf den Backblechen.

Küche: Ermöglicht das Ausschaben von Sauteusen oder Profi-Dampfgarnern.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	100	10	114006	



**ZEITSPAREND
GLEICHMÄSSIG
BENUTZERFREUNDLICH**



HANDREIBE FÜR SCHOKOLADE

Schnelle Herstellung von leichten, feinen und homogenen Schokoladenspänen ohne Materialverschwendung. Verstellbare Führungsschienen zum Festhalten des Schokoladenblocks (max. 5 kg). Einfach zu reinigen. Messer mit 4 Schneidkanten.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
350	340	350	411002	

ELEKTROREIBE FÜR SCHOKOLADE

Automatische Herstellung von Schokoladenspänen.

Hochleistungsmotor, lange Lebensdauer, für den Dauerbetrieb konzipiert.

Herstellung von 2,5 kg Schokoladenspänen in 35 min. Spandicke nicht einstellbar, lässt sich jedoch durch die Temperatur der Schokolade beeinflussen.

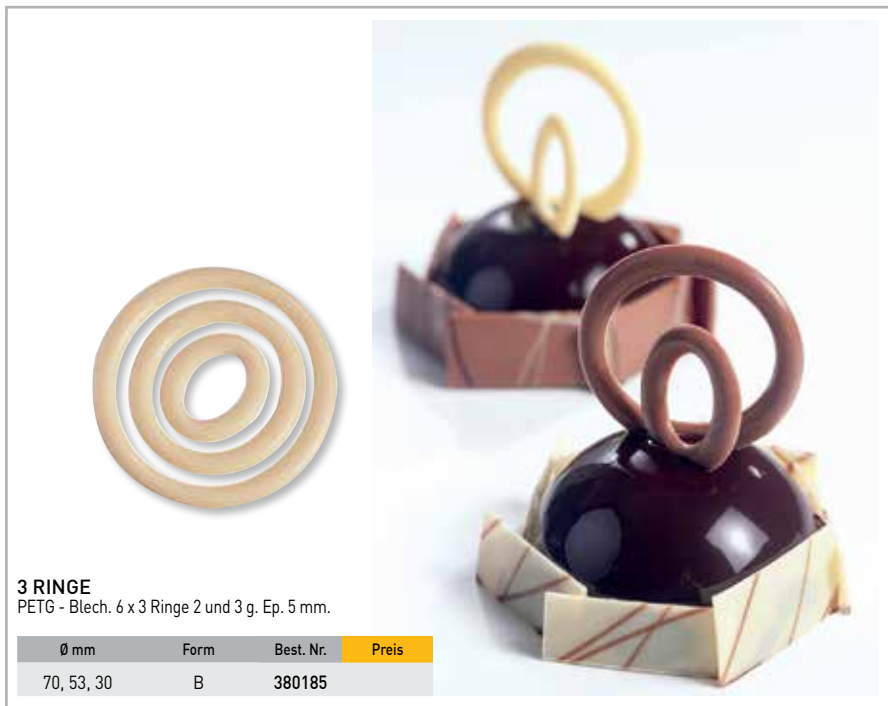
Verstellbare Führungsschienen zum Festhalten des Schokoladenblocks (max. 5 kg).

L mm	B mm	H mm	W	V	Hz	Best. Nr.	Preis
400	330	390	100	230	50/60	411004	



STÄBCHENDEKOR
22 Formen 3 g.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
110	7	B	380186	



3 RINGE
PETG - Blech. 6 x 3 Ringe 2 und 3 g. Ep. 5 mm.

Ø mm	Form	Best. Nr.	Preis
70, 53, 30	B	380185	

SCHMETTERLINGSDEKOR
18 Formen 3 g.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
65	22	B	380178	



**BEUTEL UND BEHÄLTER
FÜR SCHOKOLADE IM KATALOG**



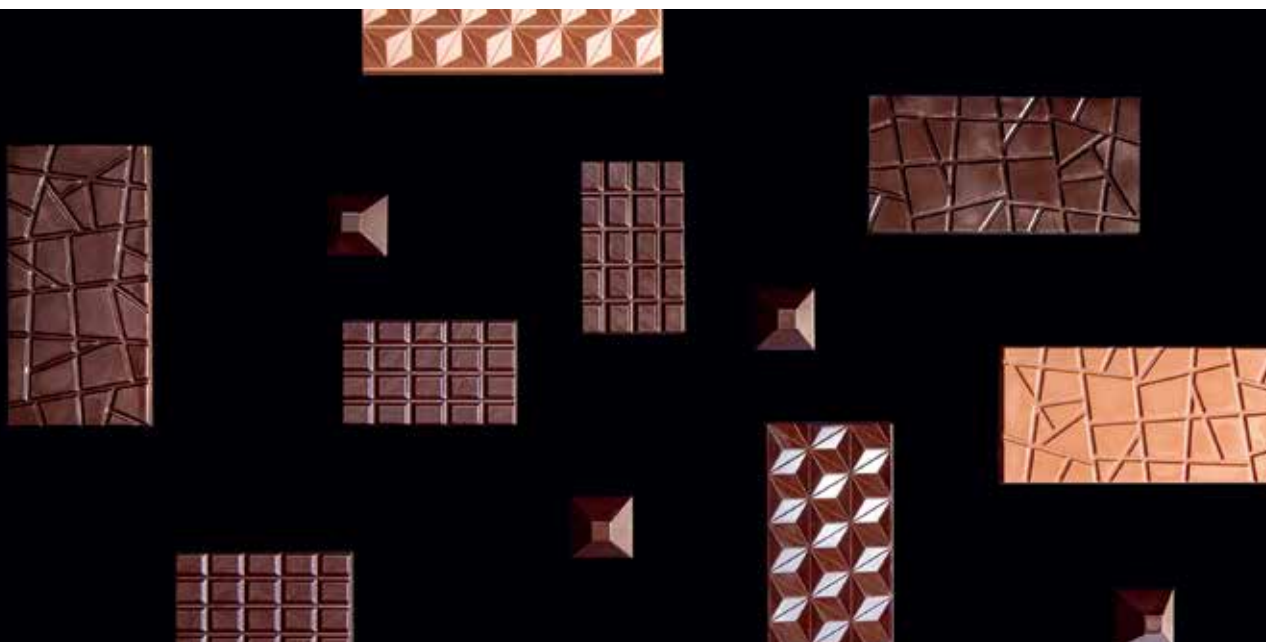
BLÄTTER
Zum Dekorieren von Kuchen. 21 Formen. 5 g.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
60	30	B	380228	



VERSCHIEDENE BLUMEN
5 Motive zur Dekorieren von Süßspeisen und Kuchen. 10 Formen. 6g.

Ø mm	Form	Best. Nr.	Preis
45	A	380243	



- Glanz.
- Müheloses Stürzen.
- Pflegeleicht.
- Extrem verschleißfest.
- Klarsichtformen erleichtern die Farbdekoration.



Die Plattengrößen variieren je nach Form. Größen siehe entsprechende Tabelle.

- A = 275 X 135 MM
- B = 275 X 175 MM
- C = 275 X 205 MM
- D = 360 X 195 MM

NEW!



TAFELN FINGER
10 Formen. 34 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
96	22	15	B	380010	



15 KLEINE TAFELN
15 Formen. 25 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
78	21	17	B	380147	



MINI-TAFEL
12 Formen. 11 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
62	32	5	B	380246	



SPERRE SCHOKOLADEN
7 Formen. 6 quadrat. 50g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
125	30	13	B	383005	



CHOCOBAR SMART
14 Formen. 30 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
70	25	20	B	380150	



NEW!

MINI-TAFEL
4 Formen. 30 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
87	53	7	B	380276	



NEW!

GEOMETRIC-TAFEL
3 Formen. 80 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
150	66	10	B	380277	



NEW!

KNUSPRIGE-TAFEL
3 Formen. 70 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
140	70	6	B	380279	



200G-TAFEL
Platte von 28 Quadraten (4x7).

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
207	88	10,4	B	380258	



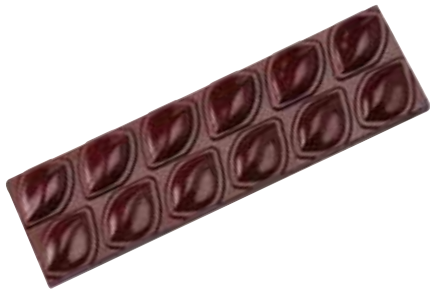
3 100-G-TAFELN
3 x 6 Stückchen pro Tafel.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
150	70	11	B	380266	



MINIBAR K. KUGEL
8 formen. 32g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
117	25	14	A	380134	



2 MANDELTAFFELN
2 x 6 Stückchen pro 85-g-Tafel.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
188	55	10	A	380121	



TAFEL MIT KETTENPROFIL
6 Formen. 50 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
120	53	8	B	383813	



3 130-G-TAFELN
4 x 6 Stückchen pro Tafel.

L mm	B mm	St. mm	Form	Best. Nr.	Preis
158	82	10	B	380256	



3 100-G-TAFELN
18 Quadrate (3 x 6).

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
150	68	10	B	380240	



12 KLEINE TAFEL MIT CACAO-SCHRIFTZUG
20 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
76	35	5,5	B	383905	



6 KAKAOBLÜTEN-MINITAFEL
Gewicht 50 g (4 x 2 Quadrate).

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
118	50	9	B	383807	





GIPFEL MIT SPALT
24 Formen. 9 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
28	17	A	383604	



ROSETTE
32 Formen. 10 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
29	19	B	380152	



TRÜFFEL
24 Formen. 9,5 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
25	22	A	380190	



HALBKUGEL MIT 2 STREIFEN
21 Formen. 6 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
26	14	A	383600	



RUNDE BONBONS
24 Formen. 9 g.

Ø mm	H mm	Gewicht g	Form	Best. Nr.	Preis
28	13	9	A	383302	

1/2 RUNDES BONBON, GERITZT
28 Formen. 10 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
32	17	B	380163	



ARABESKENKUPPEL
28 Formen. 8 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
30	14	B	381200	



RELIEFMUSTER
18 Formen. 9 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
28	14	A	383304	

RUNDES BONBON, GERITZT
28 Formen. 10 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
32	13	B	380164	



GETEILTE KUPPEL
28 Formen. 8 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
31	13	B	381202	





HALBKUGEL
3 Formen.

Ø mm	Form	Best. Nr.	Preis
122	D	382051	



HALBKUGEL
Format B.

Ø mm	H mm	Formen	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
70	35	6	50*	380154	
50	25	12	40**	380153	
39	20	15	16*	380148	
32	16	24	20,5**	380242	
26	13	32	12**	380249	

* Gewicht für ein hohles Thema / ** Gewicht für ein vollständiges Thema



TALER
8 Formen. 15 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
68	5	A	380151	



TANNENBÄUME
14 Formen 7 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
28	19	A	380712	



ABGESETZTE KUGELN
24 Formen. 9 g.

H mm	Ø mm	Form	Best. Nr.	Preis
20	28	A	383602	



FREUDENGIPFEL
24 Formen. 9 g.

H mm	Ø mm	Form	Best. Nr.	Preis
20	28	A	383603	



OVALES BONBON, GESTREIFT
28 Formen. 16 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
29	19	17	B	380158	



PRALINE
24 Formen. 11 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
30	30	A	380141	



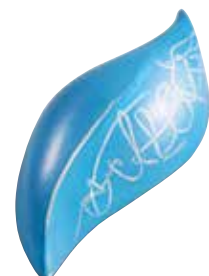
LÄNGLICHE KLÖSSCHEN-FORM
Doppleplatte. 5 Formen 2 x 20,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
45	25	12	A	380167	



WELLEN
21 Formen. Gewicht 7,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
50	25	15	A	380188	



NEW!

PRALINE
16 Formen. 10 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
61	24	15	B	380050	



QUADRATISCHE "KAKAO"-PRALINE
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
25	25	14	A	383204	



OVALES BONBON, GERITZT
28 Formen. 16 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
30	19	17	B	380161	



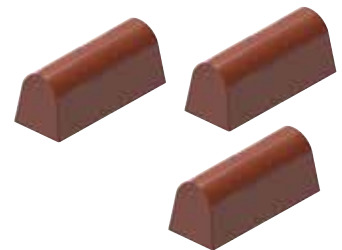
NAPOLITAIN KAKAO
18 Formen. 13 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
36	36	9	B	383209	



QUADRATISCHE KUPPELN
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
25	25	15	A	380187	



LÄNGLICHE BONBON
16 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
40	15	16	B	383004	



QUADRATISCHE BONBON
28 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
20	20	20	B	380264	



QUADRAT
24 Formen. 11 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
22	22	24	A	380129	



HOLZ-KARREE
32 Formen. 11,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
22	22	20	A	380122	



KAKAO
35 Formen. 12 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
25	25	25	B	383208	



HOHLZYLINDER
32 Formen. 9 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
22	20	B	383301	



QUADRATISCHE BONBONS
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
25	25	15	A	383203	



QUADRATISCHE BONBONS MIT FLECHTWERK
24 Formen. 11 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
26	26	16	A	380112	



BLUMENQUADRAT
36 Formen. 9 g.

L mm	B mm	Gewicht g	Form	Best. Nr.	Preis
25	25	10	C	380106	



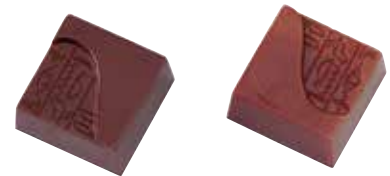
KETTENMUSTER
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
27	27	14	A	383210	



18 KAKAOMUSTER-QUADRAT
Gewicht 5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
34	34	4	A	383207	



QUADRAT-FORM MIT HIEROGLYPHEN
6 Formen. 40 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
25	25	12	A	383307	



BONBON NOISETTE
24 Formen. 9,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
26	26	23	A	380128	



RECHTECKSCHALE
24 Formen. 9 g

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
27,5	20,5	14	A	383405	



SCHEIT
32 Formen. Gewicht 7 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
35	18	15	B	380155	



RECHTECK
25 Formen. 10 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
40	25	11	B	381201	



SCHEIT
16 Formen. Gewicht 13 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
52	19	14	A	383006	



ARABESQUES
24 Formen. Gewicht 9,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
36	20	13	A	383007	



BARREN
18 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
40	14	14	B	383003	



BARREN MIT BOGEN
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
32	15	13	B	383408	



RECHTECKIGE BONBONS
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
31,5	20,5	14	A	383403	



RECHTECKIGE BONBONS
24 Formen. 15 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
36	22	20	A	380111	



TULPENRECHTECK
36 Formen. 8 g.

L mm	B mm	Gewicht g	Form	Best. Nr.	Preis
30	22	8	C	380107	



GIANDERJA
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
43	20	18	A	383406	



RECHTECKIGE „STRUKTUR“-PRALINE
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
31,5	17,5	14	A	383404	



RECHTECK-BONBON, ZICKZACK
28 Formen. 16 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
28	20	17	B	380160	



GEMISCHTE FORMEN
Runde Formen, Ovale, Rauten. 36 Formen.

Form	Best. Nr.	Preis
B	380104	



PYRAMIDE
21 Formen. 5,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
30	30	30	A	380123	



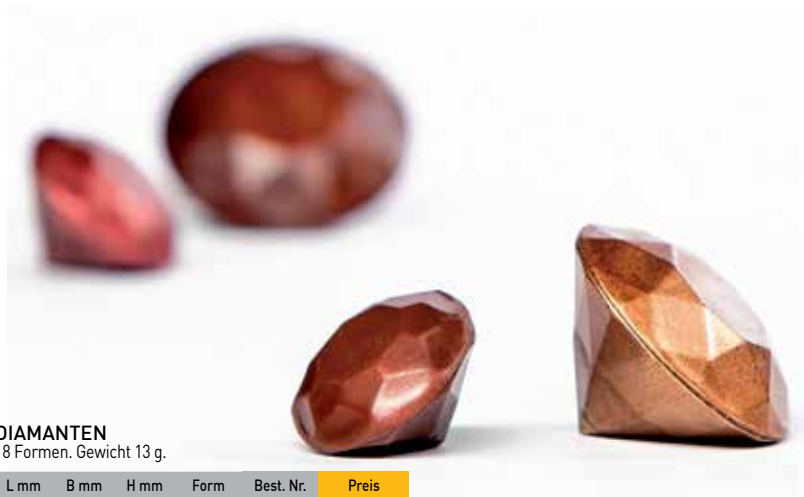
GERITZTE DREIECKE
28 Formen. 10 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
36	35	12	B	380165	



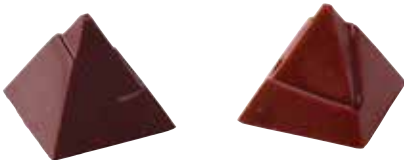
DREIECKIGE KONFEKTE
28 Formen 8 g.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
33	33	B	380171	



DIAMANTEN
18 Formen. Gewicht 13 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
52	19	14	A	383008	



ÄGYPTISCHE PYRAMIDE
21 Formen. 7 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
27	27	13	A	383305	



PYRAMIDE
28 Formen. 10 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
31	31	19	B	383300	

NEW!



PREIECKIGE-PYRAMYDE
28 Formen. Gewicht 11 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
25	26	55	B	380005	



PYRAMIDE BONBON
30 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
27	27	25	B	380265	



OVALE SCHALE
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
34	25	12	A	383502	



QUADRATSCHALE
24 Formen. Gewicht 5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
30	30	30	A	383202	



RUNDSCHALE
24 Formen. 9 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
28	13	A	383303	



QUADRATSCHALE
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
27	27	12	A	383205	





HALF-TRAUBE
30 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
93	36	19	A	383104	



ÄPFEL-BONBONS
21 Formen. 11,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
23	31	18	A	380268	



KÜRBIS
18 Formen. 22 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
35	20	B	381261	



KAKAOSCHOTEN
Form in 3 Teilen: Obere Schale 33 g + untere Schale 33 g + Bohnen 48 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
140	23	13	C	383411	



SCHOTE
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
47,5	26	14	A	383101	



SCHOTE
2 x 12 Formen. 2 x 6,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
50	23	13	C	383103	



KIRSCH
24 Formen. 13 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
33	24	20	B	383105	



HALBE WALNUSS
50 Formen. 6 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
31	20	10	C	380110	



KAFFEEBOHNEN
Kleine Bohnen, 104 Formen. 0,8 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
17	12	5	A	380211	



LILIEN
28 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
37	31	19	B	380210	



GEMÜSE
Doppelpatte. 6 Formen.

	Form	Best. Nr.	Preis
7 Gemüse	B	380263	



7 ESPRESSO-TASSEN

Kombinierbar mit den Untertassen 380254.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
55	35	B	380255	



TASSE

Kann auf dem Ladentisch als Bonbonbehälter dienen.
3 Formen.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
71	34	A	380237	



LÖFFELCHEN

10 Formen. 8,55 g.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
115	24	A	380146	



KOCHMÜTZE

12 Formen. 6 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
41	22	10	A	383402	



EIFFELTUM

14 Formen. 7 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
60	30	14	B	380278	



HANDTASCHE

2 Formen für 1 ganze Handtasche.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
140	122	56	B	380126	



DIAMANT MIT FACETTEN

40 Formen. 15 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
30	25	18	A	380102	



FÄSSCHEN

27 Formen. 2 x 7 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
30	24	10	A	380103	



KLEINE GERIFFELTE FORMEN

40 Formen. 9 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
24	24	B	380108	



NEW!



PONY
2 Formen für 1 komplette pony.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
110	18	110	B	382250	



EXOTISCHER FISCH
4 Formen für 2 Fische. 147 und 98 g.

L x B mm	Form	Best. Nr.	Preis
99x70, 92x78	B	380223	



KUH
2 Formen für 1 figur.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
150	120	50	B	382011	



EICHHÖRNCHEN
2 Formen für 1 Eichhörnchen.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
150	90	B	382010	



FROSCH
2 Formen für einen Frosch.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
120	90	B	382044	



SCHILDKRÖTEN
4 Formen für 2 Tiere.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
115	80	B	382043	



HUMMER
4 Formen für 2 Hummer.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
154	47	B	380225	



2 FISCHE
4 Formen für 2 Fische.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
176	105	B	382008	



WELPEN & KÄTZCHEN
4 Formen für 2 Tiere.

B mm	H mm	Modell	Form	Best. Nr.	Preis
55	88	Kätzchen	B	382056	
55	88	Welpen	B	382055	



FISCH
4 Formen für 2 Fisch.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
240	75	40	B	382018	



ESKIMO

2 x 6 Formen 15 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
60	29	9	A	381034	

IGLU

3 Formen 128 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
80	73	40	A	381033	

PINGUINE

2 x 4 Formen 35 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
60	41	12	A	381035	



1/2 JAKOBSMUSCHEL

2 Formen für 1 Muschel.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
125	145	B	382009	



SCHNECKEN

24 Formen. Gewicht 9,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
24	25	18	A	380130	



NEW!

PINGUINE MIT HAUBE

4 Formen für 2 pinguine.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
55	23	80	B	383415	



TEESTUNDE

20 Formen [4x5]. 5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
40	38	28	B	380252	



FRITTIEREN VON KRUSTENTIEREN

4 x 6 Modelle. 5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
35	30	7	B	381203	





SPIEL VON PETANQUE
6 Formen Ø 72mm, 230g und 2 Formen Ø 30mm, 17g.

Ø mm	Form	Best. Nr.	Preis
72-30	B	380280	



TENNISBALL
4 Formen. 70 g.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
60	30	A	380180	



RUGBYBALL
Doppelform mit Befestigungspunkten, 1 Form.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
270	169	D	380236	



MINI RUGBY
45 Formen. 10 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
31	23	30	B	380230	



FUSSBALLSCHUH
2 Formen für 1 Schuh.

L mm	Form	Best. Nr.	Preis
200	B	380229	



FORMEL 1
Formteile zum Zusammenkleben.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
200	72	B	380248	



FUSSBALL
Doppelform mit Befestigungspunkten, 1 Form.

Ø mm	Form	Best. Nr.	Preis
120	190 x 120	381028	



FUSSBALL
40 Formen. 10 g.

Ø mm	Form	Best. Nr.	Preis
25	B	380220	



GOLFBALL
18 Formen. 2 x 20 g.

Ø mm	Form	Formen	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
40	A	18	20	380140	



381036



LEGOSTEINE
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
27	27	12	A	383407	



RIEGEL
Doppelte Form für den oberen/unteren Teil des Riegels.
5 Paare 20 x 20 mm, 6,6 g. 4 Paare 30 x 20 mm, 10 g.
3 Paare 40 x 20 mm, 14 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
140	23	13	C	383412	



SCHACHFIGUREN
Von 40 x 20 x 5 mm bis 75 x 30 x 15 mm. 16 Formen

Form	Best. Nr.	Preis
A	380222	



DOMINOS
24 Formen-Pack. 14 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
41	21	15	A	383409	



BLEISTIFT
10 Formen. 9,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
117	15	6	A	383401	



ALPHABET
26 Formen. 5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
39	35	6	A	380156	



TEILBARE KUGEL
5 Teile für 1 perfekte Kugel oder mit verschobenen Abschnitten. 682 g.

Ø mm	Form	Best. Nr.	Preis
100	C	381036	



GINGER MAN
10 Formen 11 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
60	46	9	A	381029	





NEW!

GLATTES-HERZEN
15 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
36	9	40	B	383413	



NEW!

GROOVE-HERZEN
15 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
40	9	40	B	383414	



NEW!

PUCK-HERZEN
15 Formen. 4,4 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
39	4	33	A	383610	



HALBES HERZ
2 Formen. Gekörnte Oberfläche.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
100	100	20	A	382231	
140	120	25	A	382233	



GESCHENKPACKUNG MIT BAND
Platte mit 1 Boden- und 1 Deckelteil.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
100	100	36	B	381008	



LOVE
24 Formen. 10,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
33	22	16	A	383608	



HERZEN
30 Formen. 6 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
25	30	18	B	380269	



HERZEN ZUM VALENTINSTAG
24 Formen. 9,7 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
29	29	18	A	383606	



HERZEN MIT RELIEF
24 Formen. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
30	28	20	A	383607	



HERZ-BONBON
18 Formen. 11 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
29	29	17	A	383410	



HERZ-BONBON GESTREIFT
21 Formen. 8,6 g

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
35	33	11	A	380145	



HERZEN
Gewicht 10 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
Kleine Ausführung, 36 Formen					
25	25	9	A	380205	
21 Formen					
35	35	12	A	380206	



SCHUH
Doppelform für einen Schuh. 100 g.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
140	120	70	380127	



BLUMENHERZ
8 Formen. 17,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
55	55	11	B	380227	



HERZ MIT BLUMENDEKOR
4 Formen.

L mm	B mm	T mm	Form	Best. Nr.	Preis
100	105	17	C	380226	



HERZ-SCHATULLE
Platte mit 1 Boden- und 1 Deckelteil.

L mm	B mm	T mm	Form	Best. Nr.	Preis
110	95	35	B	380231	



CHOCOBAR SMART
14 Formen. 30 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
70	25	20	B	380150	





HASE
2 Formen für 1 Hasen.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
124	90	B	382012	



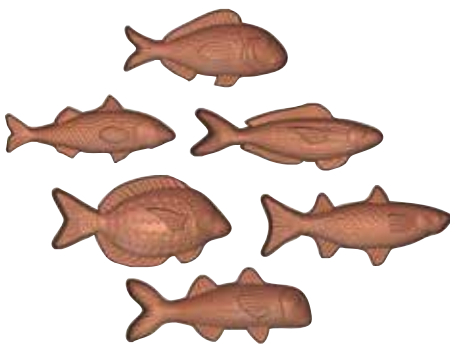
LACHENDER HASE
16 Formen. 11 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
67	25	10	A	380217	



LACHENDER HASE
2 Formen für 1 Hasen.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
120	43	40	B	380216	



FISHEN
21 verschiedene Formen. Gewicht 2 g.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
45	20	B	380203	



GEMISCHTE FIGUREN
30 Formen. 4 g.

Form	Best. Nr.	Preis
B	380202	



PYRAMIDE
Geschmeidige 12-Platten im PVC. 42 Formen.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
40	20	260x200	384001	
				12er-Platten



OSTERFIGUREN
18 Formen. 6 verschiedene Figuren. 6 g.

Form	Best. Nr.	Preis
A	380142	



BRUTHENNEN
10 g.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
45	35	B	382004	
16 Formen für 8 Hennen				



20 FORMEN-MISCHUNG
Kammuscheln, Fische, Garnelen, Schnecken, Miesmuscheln. 6-9 g.

Form	Best. Nr.	Preis
A	380200	



MISCHUNG
35 Formen. Fische, Garnelen und Schildkröten. 4,5 g.

Form	Best. Nr.	Preis
B	380201	



VERSCHIEDENE OSTERFIGUREN
32 Formen. 5 g

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
30	25	5	B	382001	



GEMISCHTE FORMEN
Muscheln, Eier, Schnecken, runde gestreifte Formen usw. 24 Formen.

Form	Best. Nr.	Preis
B	380105	



1. BUNNY
2 Formen. 10 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
255	175	25	B	382065	

2. HASE
2 Formen für 1 Hasen.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
180	125	C	382013	



2 KÜKEN IN SCHALE
4 Formen für 2 Küken.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
110	75	68	B	382006	



HAHN
2 Formen für 1 Hahn.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
175	140	D	382045	



HAHN
Doppelform mit Befestigungspunkten.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
540	430	382063	



HENNE IM KORB
Doppelform mit Befestigungspunkten.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
305	170	210	382066	



BRUTHENNEN

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
6 Formen für 3 Hennen					
80	60	70	B	382048	
2 Formen für 1 Henne					
184	80	152	D	382047	





HÜHNCHEN
2 Formen.

B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
98	110	B	382075	



GESETZTES KANINCHEN
2 Formen. 120 g.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
134	120	B	382017	



EI MIT HASE/ENTE
Doppelform mit Befestigungspunkten.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
228	110	B	382060	



KLEINE HENNE
18 Formen für 9 Henne.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
27	30	35	A	382000	



SMILEY
3 x 8 Modelle. 4 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
32	22	11	A	380261	



KÜKEN
4 Formen für 2 Küken.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
87	68	B	382007	



UMHÜLLTE GLOCKE
2 Abdrücke für eine Glocke.

Ø mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
113	110	A	382224	



GLOCKEN
Doppelform aus Makrolon.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
170	190	382062	



KLEINER HASE
2 Formen für 1 figur.

B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
100	75	A	382074	



KLEINE KANINCHEN
8 Formen Vorderfront und 8 Formen Verso. 17 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
25	10	55	A	380214	



MIT EI HASE
6 Formen. 133 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
72	56	-	A	382218	



NEW!

PIOU-PIOU-EI
2 Formen für 1 komplette Ei.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
100	150		B	382232	



HASE MIT EI
4 Formen für 2 Hasen mit Ei.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
155	82	D	382016	



KANINCHEN UND EI
2 Formen für 1 Kaninchen.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
120	94	B	382217	



HASE MIT KORB
2 Formen für 1 Hasen.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
180	155	D	382015	



HASE MIT ZU SCHMÜCKENDEM KORB
2 Formen. 13 g.

L mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
141	109	B	382073	



SCHERZHASE
2 Formen für 1 Hasen.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
230	80	D	382014	



HASEN
Doppelform mit Befestigungspunkten 6 Hasen.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
131	41	B	382064	



HALBE EIER
45 Formen, 7,8g.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
30	20	B	382053	



KRISTALLEI
24 Formen, 5,5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
32	22	10	A	380120	



HALBSCHALE MIT HASENMOTIV
6 Formen [2 x 3], 88g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
82	56	28	A	380224	



GLATTE HALBSCHALE

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
8 Formen für 4 Eier				
98	65	D	382028	
4 Formen für 2 Eier				
127	87	D	382031	
3 Formen für 1 Ei + 1 halbes Ei				
148	97	D	382033	
4 Formen für 2 Eier				
165	115	D	382034	
2 Formen für 1 Ei				
172	110	D	382036	
2 Formen für 1 Ei				
200	142	D	382038	
2 Formen für 1 Ei				
234	156	D	382039	
1/2 Form				
444	317	460 x 345	383700	



RISSIGE HALBSCHALE

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
Kleine Ausführung, 14 Formen für 7 Eier				
55	40	D	382019	
10 Formen für 5 Eier				
75	55	D	382021	
8 Formen für 4 Eier				
88	65	D	382022	
4 Formen für 2 Eier				
112	80	D	382023	
3 Formen				
137	92	D	382024	



CHESTERFIELD-HALBE EIER
1 Form.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
112	55	175	215x152	382040	



MIT DEKOREN
VERZIERT
WERDEN DIE
GLATTEN EIER
ZU UNIKATEN



GESTREIFTE HALBSCHALE

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
3 Formen				
130	90	B	382027	
2 Formen für 1 Ei				
156	106	B	382025	



FASERN PAPIER
IM KATALOG





1. DIAMANTEN-EIER

4 Formen für 2 komplette Eier.

B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
70	116	B	382080	

2. HALBE EIER

2 formen für 1 figur.

Ø mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
103	100	150	B	382116	

NEW!



FABERGÉ-HALBE EI

2 formen für 1 figur.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
105	50	150	B	382234	

NEW!



DRAPIERTES-HALBE EIER

2 formen für 1 figur.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
100	50	150	B	382235	

NEW!



4-VERSCHIEDENE-EIER

8 formen für 4 figuren.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
43	25	65	B	382236	



BONBONS HALBE EIER, GERIFFELT

40 Formen 5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
33	23	11	B	380118	



RISSIGE HALBE EIER

27 Formen für 13 Eier. 1 Eier = 11 g.

L mm	B mm	Gewicht g	Form	Best. Nr.	Preis
36	24	15	A	382003	



DEKOR-EIER

Platte mit Befestigungsclips.
Als doppelte Formplatte verwendbar.

H mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
135	93	D	383716	





NEW!

MINI-TANNE
19 Formen. 4 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
33	7	50	A	380174	



RELIEF-TANNENBAUM
Zur Montage eines Tannenbaums aus 5 verschieden großen Formen. 125 g.

Ø mm	H mm	Gewicht g	Form	Best. Nr.	Preis
88	88	125	A	381014	



WEIHNACHTSMANN
6 Formen für 3 Weihnachtsmänner.

H mm	Form	Best. Nr.	Preis
119	B	381005	



TANNENBAUM
1 Form für 1/2 Tannenbaum. 260 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
166	103	29	A	381013	



MINI-TANNE
28 Formen. 5 verschiedene Motive. 9 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
31	22	22	B	380169	



STECHPALMENBLÄTTER
14 Formen. Gewicht 5 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
57	35	7	A	380209	



STIEFEL
2 Formen für 1 Stiefel.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
140	94	B	381006	



PANTOFFEL
4 Formen für 2 Pantoffeln.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
150	58	B	381012	



WEIHNACHTSZWERG
2 Formen für 1 Weihnachtsmänner, 16 g.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
120	78	B	381032	



FORMBLECH, MINI-WEIHNACHTSDEKOR
18 Formen. 6 g.

Form	Best. Nr.	Preis
A	381030	



PILZ
4 Formen für 2 Pilze.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
116	80	B	381009	



SCHNEEMANN
40 Formen. 4 g.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
30	20	B	380213	



WEIHNACHTSMANN UND SCHNEEMANN

2 Formen. 135g.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
120	102	B	381015	



BÄREN

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
110	85	180	381027	



SCHNEEMANN

4 Formen für 2 komplette Formen (2 vorne 2 verso).

B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
62	85	B	381010	

WEIHNACHTSMANN

2 Formen Vorderfront und 2 Formen Verso.

L mm	B mm	Form	Best. Nr.	Preis
130	51	B	381016	



WEIHNACHTSMANN STEHEND

2 Formen für 1 Weihnachtsmänner.

H mm	Form	Best. Nr.	Preis
140	B	381024	

NEW!



WEIHNACHTSZWERG-RUCKSACK

2 Formen für 1 Weihnachtsmänner.

B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
80,5	100	A	381023	

NEW!



WEIHNACHTSZWERG MIT DEM MOTORRAD

2 Formen für 1 Weihnachtsmänner.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
118	40	120	B	381031	

NEW!



KLEINE HEILIGE NIKOLAUS

8 Formen für 4 Weihnachtsmänner, 16 g.

L mm	B mm	H mm	Form	Best. Nr.	Preis
32	15	90	B	381021	



NIKOLAUS

H mm	Form	Best. Nr.	Preis
4 Formen für 2 Figuren			
150	B	381020	
2 Formen für 1 Figur			
210	B	381019	



WEIHNACHTSMANN STEHEND

Doppelform mit Befestigungspunkten.

H mm	Form	Best. Nr.	Preis
205	B	381025	
305	D	381026	



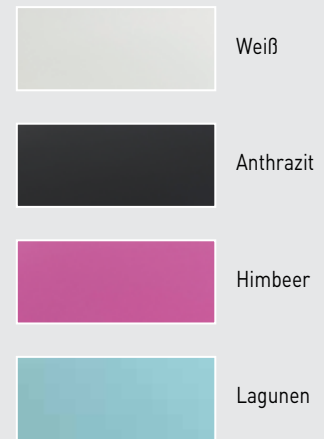


LADENBEDARF



Bringen Sie Ihre köstlichen Konditor- und Feinbackwaren auf praktischen und schönen Platten oder Ständern effektiv zur Geltung. Wählen Sie aufeinander abgestimmte Utensilien zum Servieren.

Platten und Tortenständer	430 - 438
Vorlegebesteck	439
Eiscafebedarf	440 - 443
Beschriftung/Beschilderung und Aushänge	444 - 449



- Aus Nacryl aus einem Guss.
- Wärmewiderstand [-100 bis +80 °C].
- Spülmaschinengeeignet.
- Stoßbeständig.
- Extraglatt, nicht porös und hygienisch.
- 10 Jahre Garantie gegen UV-Strahlung (bei ausschließlich zweckgerechter Verwendung).



TELLER

Farben	L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
Konditor-Form					
Weiß	300	195	10	054301	
Anthrazit	300	195	10	054302	
Lagunen	300	195	10	054303	
Weiß	395	300	10	054311	
Anthrazit	395	300	10	054312	
Lagunen	395	300	10	054313	
Weiß	600	395	10	054321	
Anthrazit	600	395	10	054322	
Lagunen	600	395	10	054323	
GN-Form					
Weiß	354	325	10	054170	
Anthrazit	354	325	10	054171	
Lagunen	354	325	10	054175	
Weiß	530	325	10	054172	
Anthrazit	530	325	10	054173	
Lagunen	530	325	10	054176	



KUCHEN-SCHAUPLATTEN
Ø 280 mm.

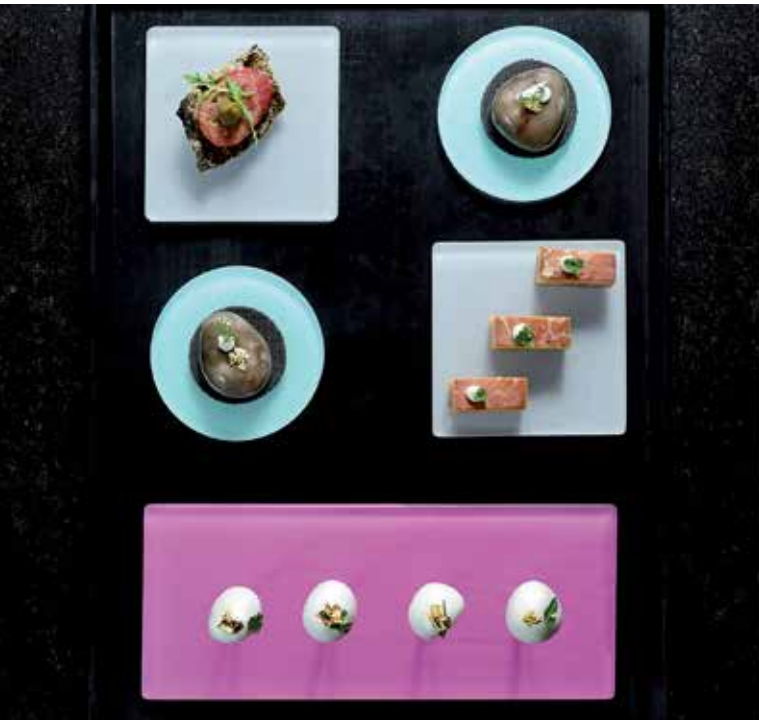
Farben	H mm	Best. Nr.	Preis
Weiß	110	054371	
Anthrazit	110	054372	
Weiß	210	054381	
Anthrazit	210	054382	



VERKAUFSTÄNDER ABNEHMBAR

Verwendung stehend oder liegend als Erhöhung auf Büffets.

Farben	L mm	B mm	H. mm	Best. Nr.	Preis
Weiß	150	150	100	054182	
Anthrazit	150	150	100	054183	
Weiß	200	200	195	054180	
Anthrazit	200	200	195	054181	
Weiß	300	300	195	054177	



PROBIERSPANGE
4 Löcher (Ø 4 mm).

Farben	L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
Weiß	245	100	10	054190	
Anthrazit	245	100	10	054191	
Himbeer	245	100	10	054193	
Lagunen	245	100	10	054194	



QUADRAT TELLER

Farben	L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
Weiß	245	245	10	054150	
Anthrazit	245	245	10	054151	
Himbeer	245	245	10	054153	
Lagunen	245	245	10	054158	
Weiß	300	300	10	054331	
Anthrazit	300	300	10	054332	
Lagunen	300	300	10	054334	

RUND TELLER

Farben	Ø mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
Weiß	195	10	054164	
Anthrazit	195	10	054165	
Himbeer	195	10	054167	
Lagunen	195	10	054168	
Weiß	245	10	054160	
Anthrazit	245	10	054161	
Himbeer	245	10	054163	
Lagunen	245	10	054169	
Weiß	300	10	054361	
Anthrazit	300	10	054362	
Lagunen	300	10	054363	



CAFÉ GOURMAND
Ø Loch 45 mm.

Farben	L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
Weiß	245	100	10	054200	
Anthrazit	245	100	10	054201	





SERVIERPLATTE „CRYSTAL“

Bezeichnung	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Mit Rand	200	400	610511	
Mit Rand	300	400	610513	
Mit Rand	600	400	610515	

SERVIERPLATTE „CRYSTAL“, SCHWARZ

Bezeichnung	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Mit Rand	400	200	610524	
Mit Rand	400	300	610521	
Mit Rand	600	400	610522	



SERVIERPLATTE „GLACE“

Bezeichnung	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Mit Rand	200	400	610503	
Mit Rand	300	400	610505	
Mit Rand	600	400	610507	



SERVIERPLATTE KREIS „CRYSTAL“, SCHWARZ

Bezeichnung	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Mit Rand	340	610525	

Platten mit Reliefmuster

Transparentem Acrylglas : fängt das Licht ein und zaubert schöne Lichtreflexe.
Schwarze Acrylglas : die Speisen vorteilhaft in den Vordergrund rückt.

PRÄSENTIERPLATTEN „PAP“

- Servierplatte aus Acrylglas mit Reliefmuster, stapelbar.
- Format passend für Backblechwagen/Frosterwagen.
- Mit Seifenwasser abwaschbar.

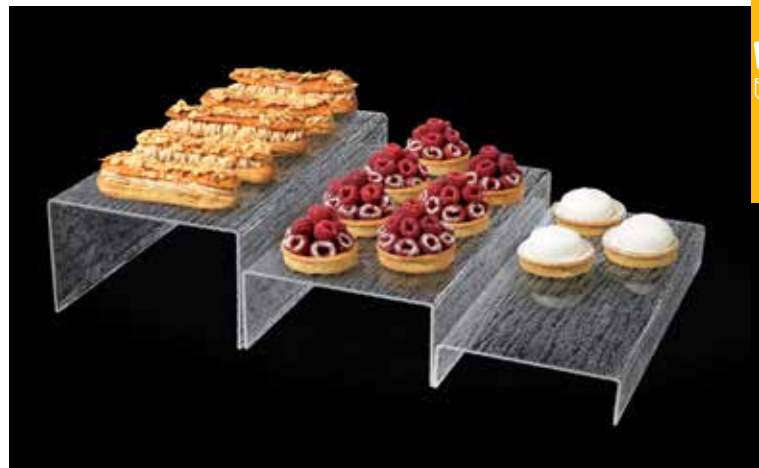


STUFENDISPLAY PAP

Variabel aufstellbare Stufen für eine mengenmäßig größere und vielfältigere Präsentationsmöglichkeit von Speisen auf dem Büfett oder in der Theke.

3-TEILIGES GROSSES STUFENDISPLAY

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Set bestehend aus folgenden 3 Teilen			610530	
Einzelstufe				
400	180	40	610531	
400	200	80	610532	
400	220	120	610533	



3-TEILIGES SCHWARZES STUFENDISPLAY

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Set bestehend aus folgenden 3 Teilen			610550	
Einzelstufe				
400	180	40	610551	
400	200	80	610552	
400	220	120	610553	





MELAMIN-AUSLAGEPLATTEN

Matt, mit niedrigem Rand. Die matte Oberfläche bringt die angebotenen Speisen besonders gut zur Geltung. Speziell zur Präsentation von Konditoreiwaren in der Theke geeignet, auch am Buffet einsetzbar.

Farben	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Schwarz	400	200	610571	
Schwarz	400	300	610572	
Schwarz	600	400	610574	
Weißes	400	200	610581	
Weißes	400	300	610582	
Weißes	600	400	610584	



ABS TELLER

L mm	B mm	H mm	Farbe	Best. Nr.	Preis
415	302	27	weiß	275504	
415	205	27	weiß	275505	
415	302	27	schwarz	275508	
415	205	27	schwarz	275509	



SERVIETELLER, SCHWARZE GUSSEISEN-OPTIK
Aus ABS, mit 20 mm hohem Rand.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
600	400	20	610620	
400	300	20	610621	
580	195	20	610622	



THEKENBLECH, GOLDELOXIERT

Aluminiumblech, Stärke 1,5 mm, Innenseite goldeloxiert. 4-Randblech mit 45°-Aufkantung. Geeignet für die Reinigung in der Topfspülmaschine. Nicht zum Backen geeignet.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
400	300	12	310635	
600	400	12	310634	



GASTRONORM-THEKENBLECHE

Edelstahl.

Modell	L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
GN 1/2	325	265	16	0,8	749412	
GN 1/1	530	325	16	1,8	749401	

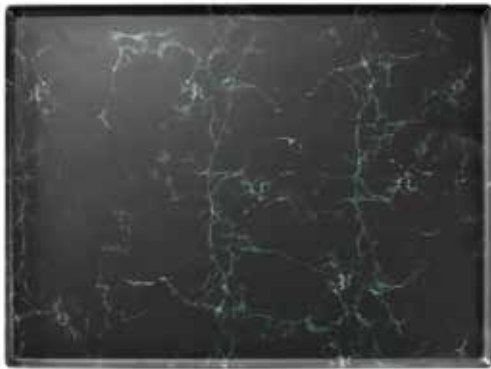


LAGERABBAU

THEKENBLECH

Mit abgerundeten Ecken, Edelstahl.

L mm	B mm	St. ^{stl.}	Best. Nr.	Preis
240	190	8/10	610101	
310	240	8/10	610102	



PLATTE MARMOR
Melamin.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
400	300	14	610614	
600	400	14	610615	



PLATTE ULME
Melamin.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
400	300	14	610604	
600	400	14	610605	



PLATTE MARMOR
Melamin.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
325	14	610619	



**KLEINES FORMAT PERFECT
FÜR DIE PRÄSENTATION VON
PRALINEN UND KONFEKT**



EDELSTAHL-THEKENBLECH
Mit abgerundeten Ecken, Edelstahl
18/10.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
180	130	10	610311	
200	160	10	610312	
230	170	10	610313	



**FINDEN SIE DIE
PRÄSENTATIONS-
GESCHIRR
IM KATALOG**



**FINDEN SIE DIE
GEBÄCK-BOX
IM KATALOG**





SILBERFARBENE TORTENPLATTE AUS MELAMIN

Zur Präsentation von Torten und Süßspeisen in Theken und auf Büfettis. Die silberne Farbe bringt die präsentierten Waren besonders gut zur Geltung. Mit Anti-Rutsch-Pads.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
240	30	611005	
300	30	611006	
320	30	611007	



VINTAGE KUCHEN-SCHAUPLATTEN

4 Füße, aus weiß lackiertem Metall.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
230	66	681622	
300	66	681623	



TORTENPLATTE MIT HAUBE

Weißes Styropor, Glocke aus durchsichtigem PS.

Bezeichnung	Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Platte	320	20	610651	
Glocke	290	95	610652	



TORTENPLATTE AUS KUNSTSTOFF

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
320	100	611025	



FINDEN SIE DIE
KUCHEN-
SCHAUPLATTEN
IM KATALOG



TORTENPLATTE AUS EDELSTAHL

Rostfreier Edelstahl.

Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
300	55	611004	



4-STUFIGE KUCHEN-SCHAUPLATTE

Modulfähig, aus weißem Kunststoff.
Sockelmaße: 520 x 115 x 43 mm.

Ø Platte mm	H mm	Best. Nr.	Preis
280	440	681505	



BÜFFET-SCHAUPLATTE

3 zerlegbare Stufen, aus weißem Kunststoff.

Ø Platte mm	Etagen	H mm	Best. Nr.	Preis
280	3	250	681501	

SCHAUPLATTE FÜR MEHRSTUFIGE ANORDNUNGEN

Kunststoff, zerlegbar, vielseitig kombinierbar, runde Platten. Abstandsstück 160 mm hoch. Füße aus weißem Kunststoff.

Ø Platte mm	Etagen	H mm	Best. Nr.	Preis
200, 250, 320 et 340	4	550	681524	
200, 250, 320, 400 et 440	5	710	681525	



7-STUFIGE KUCHEN-SCHAUPLATTE "PUZZLE"

Modulfähig und zerlegbar, aus Kunststoff.

Ø Platte mm	Ø Bden mm	H mm	Best. Nr.	Preis
280	350	750	681508	



RUNDE SCHAUPLATTE FÜR MEHRSTUFIGE ANORDNUNGEN

Aluminium, sehr stabil und robust, zerlegbar, vielseitig kombinierbar, runde Platten aus Duralumin. Abstandsstück aus vernickeltem Stahl, 167 mm hoch, Füße aus schwarzem Kunststoff.

Ø Platte mm	Etagen	H mm	Best. Nr.	Preis
155, 200, 265, 320 et 400	5	710	681605	
155, 200, 265, 320, 400, 450 et 495	7	1050	681607	





BONBONNIERE MIT DECKEL
PMMA.

Ø mm	H mm	Kap. Kg	Best. Nr.	Preis
120	158	1,5	611204	
150	158	2,3	611205	
180	160	3,5	611206	



BONBONNIERE AUS GLAS
Mit Deckel.

Ø mm	H mm	Kap. Kg	Best. Nr.	Preis
105	220	0,5	611201	
115	245	1	611202	
135	270	2	532729	



VERKAUFSSTÄNDER FÜR TAFELN

Präsentation von handgefertigten Schokoladen auf 3 Ebenen (Fassungsvermögen: 36 Tafeln).
Wird flach liegend geliefert. Aus PMMA.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
300	220	290	670899	



STÄNDER FÜR 9 MAKRONEN

Transparenter Ständer, elegantes und modernes Design zur Präsentation Ihres Macaron-Sortiments.
Verkaufsständer aus PMMA für max. 9 Macarons Ø 45 mm.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
55	350	600	610562	



MACARONS-STÄNDER

Transparenter Ständer für Theken, Läden, Büfets u.v.m. auf beweglichen Leisten zum problemlosen Auffüllen.

Zur Präsentation von 5 oder 7 Macaron-Reihen erhältlich.

Von Hand zu spülen, von einer Reinigung in der Geschirrpülmaschine wird abgeraten.
PMMA.

Reihen	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Flache Ausführung					
5	325	315	65	610561	
Schräge Ausführung					
7	460	330	145	610560	



TORTENHEBER

Abgeschrägte Kanten, seidige Mattierung. Geeignet für die Reinigung in der Topfpülmaschine. Verbindet Robustheit mit Ästhetik.

L mm	Farbe	Best. Nr.	Preis
285	PA	Schwarz	650184
285	CPET	Transparent	650183



SCHONT DIE BACKFORM UND HINTERLÄSST KEINE KRATZER



TORTENHEBER MIT SCHNEIDE AUS EXOGLASS®

Besteht aus einer Seite mit Wellenschliff und einer glatten Seite, gute Schnittqualität. Erfüllt 3 Funktionen auf einmal. Zum Schneiden von heißen Speisen (+200 °C) verwendbar.

L mm	Farbe	Best. Nr.	Preis
290	Schwarz	650174	



EDELSTAHL TORTENHEBER

L mm	Best. Nr.	Preis
240	652112	



GEBÄCKZANGE

L mm	Best. Nr.	Preis
220	652002	



MINI-ZANGE AUS EDELSTAHL

Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten:

- Anrichten von Speisen auf dem Teller in der Küche.
- Servieren von Gewürzen an Buffets.
- Servieren von Karamellbonbons, Pralinen usw. im Geschäft.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
115	17	652033	3,90



GEBÄCKZANGE

L mm	Best. Nr.	Preis
220	652003	



KUCHEN-/TORTENZANGE UND -HEBER

L mm	Best. Nr.	Preis
260	652006	



GEBÄCKZANGE

L mm	Best. Nr.	Preis
210	652008	



GEBÄCKZANGE

L mm	Best. Nr.	Preis
190	652004	



GEBÄCK- UND KONFEKTZANGE

L mm	Best. Nr.	Preis
180	652009	



KONFEKTZANGE

L mm	Best. Nr.	Preis
145	652007	



EISHÖRNCHENHALTER FÜR DIE LADENTHEKE

Hörnchenhalter aus Acryl und Eisen.
Runde Ausführung mit zerlegbarem Aufbau, als Bausatz geliefert.
Loch-Ø 35 mm, passend für alle Eishörnchenarten.

Modell	Löcher	L mm	B mm	Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Rund	3			190	240	670901	
Gerade	4	285	90		110	670906	



EISHÖRNCHENSTÄNDER FÜR LADENTHEKE

Eishörnchenständer aus rostfreiem Edelstahl. Für 4 Hörnchen:
2 Löcher Ø 31 mm für Waffelhörnchen, 2 Löcher Ø 26 mm für herkömmliche Hörnchen.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
270	95	85	670920	



SENKRECHTER EISHÖRNCHENHALTER

3-wandiger Hörnchenhalter aus Acryl mit Frontöffnung.
Große Ausführung mit Gelenkdeckel.
Loch-Ø 35 mm, passend für alle Eishörnchenarten.

Modell	Löcher	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
1	12	330	250	500	670903	
2	1	105	125	493	670905	

DREHBARER EISHÖRNCHENHALTER

Hörnchenhalter aus Acryl mit Edelstahlrahmen,
3 Rohre 500 mm, Ø 51 mm.
Perfekter Schutz für Eishörnchen, ideal für Eisstand im Freien.



Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
240	765	670904	



EISHÖRNCHENHALTER

Zur Aufnahme und Lagerung aller Hörnchenarten. Mit 18 Löchern, davon 12 mit Ø 26 mm und 6 mit Ø 31 mm. An 3 Seiten dicke Plexiglas-Wand. Gelochter Edelstahlsockel.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
260	200	600	670900	



WANDHALTER FÜR EISHÖRNCHEN

Halter für Eishörnchen
Ø Rohr innen: 54 mm. Aus PMMA.

H mm	B mm	Best. Nr.	Preis
560	105	670907	



**STAUBFREIE
LAGERUNG**

STAPELBARE BEHÄLTER

Set bestehend aus 3 Behältern, zur Selbstbedienung bestimmt. Durchsichtig, stapelbar und variabel aufstellbar, durch Griff an der Stirnseite zu öffnen. PMMA.

L mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
190	130	145	670910	3er-set





**WAND-BEHÄLTER
ZUR REINIGUNG VON
EISPORTIONIERERN**

Mit Wasserdurchlauf. Mit Wasserzulauf- und -ablaufanschlüssen sowie einstellbarem Wasserdurchsatz. Wandaufhängung, Schrauben nicht im Lieferumfang enthalten. Behälter 80 mm tief. Aus rostfreiem Edelstahl.



L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
280	220	140	671002	



VON DEN RICHTLINIEN GUTER HYGIENEPRAXIS IN DER KONDITOREI ZUR ANWENDUNG EMPFOHLEN



BEHÄLTER ZUR REINIGUNG VON EISPORTIONIERERN ZUM HINSTELLEN
Rostfreier Edelstahl. Mit Wasserumlauf. Wird mit Wassereinlass- und Auslassanschlüssen geliefert.

L mm	B mm	Ntzhöhe mm	Gesamthöhe mm	Best. Nr.	Preis
220	140	75	137	671001	



FINDEN SIE THERMOSCHACHTELN UND EISVERZIERUNGEN IM KATALOG



EISPORTIONIERER MIT ENTEISERLÖSUNG

Hohler Stiel mit Flüssigkeit zum Erwärmen des Portionierers. Länge: 180 mm. Unverwüstliches Aluminium.

Portionier/L	Ø mm	Best. Nr.	Preis
1/20	56	044110	
1/24	51	044112	
1/30	49	044114	
1/40	45	044116	



KERAMIK-EISPORTIONIERER MIT ENTEISERLÖSUNG

- Hohler Stiel mit Flüssigkeit zum Erwärmen des Portionierers.
- Keramik-Antihafbeschichtung.
- Vereinfacht den Umgang mit sehr hartem Speiseeis.
- Länge: 180 mm. Aus Aluminium.

Portionier/L	Ø mm	Best. Nr.	Preis
1/20	56	044120	
1/24	51	044122	
1/30	49	044124	



EISSCHAUFEL "ZEROLL"

Best. Nr.	Preis
670630	



EISPORTIONIERER UNIGRIP
Edelstahl, POM-Griff.



Portionier/L	Ø mm	Farben	Best. Nr.	Preis
1/4	95	Terrakotta	187699	
1/5	85	Grün	187700	
1/6	77	Weiß	187701	
1/8	71	Grau	187702	
1/10	68	Elfenbeinfarben	187703	
1/12	64	Grün	187704	
1/16	57	Blau	187705	
1/20	55	Gelb	187706	
1/24	52	Rot	187707	
1/30	46	Schwarz	187708	
1/36	43	Beige	187714	
1/40	40	Orchidee	187709	
1/50	38	Terrakotta	187710	
1/60	36	Rosa	187711	
1/70	34	Pflaume	187712	
1/100	29	Orange	187713	



ZANGEN-EISPORTIONIERER
Aus rostfreiem Edelstahl, Profi-Modell.

Portionier/L	Ø mm	L mm	B mm	ml	Best. Nr.	Preis
Runder Eisportionierer						
1/16	57			60	670316	
1/24	50			40	670324	
1/30	47			35	670330	
Ovaler Eisportionierer						
1/25		62	48	40	670389	
1/30		59	46	33	670390	

QUALITÉ
Gstöckel



EISPORTIONIERER
Sehr robuste Machart aus rostfreiem Edelstahl.

Portionier/L	Ø mm	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
1. Runder Eisportionierer					
1/8	80			044020	
1/10	70			044025	
1/12	67			044030	
1/16	59			044032	
1/20	56			044034	
1/24	51			044036	
1/30	49			044038	
1/36	47			044040	
1/40	45			044042	
1/50	40			044044	
1/60	35			044046	
1/70	30			044048	
1/100	25			044050	
2. Ovaler Eisportionierer					
1/30		62	43	044055	
1/40		57	38	044060	



MIT DEM DAUMEN BEDIENBARER EISPORTIONIERER TYP D
Kunststoffgriff, Kugel aus rostfreiem Edelstahl.

Portionier/L	Ø mm	Best. Nr.	Preis
1/20	54	044211	
1/24	51	044213	
1/30	49	044215	
1/36	47	044217	
1/40	45	044219	



EISPORTIONIERER TYP K
Kunststoffgriff, Kugel aus rostfreiem Edelstahl.
Wird mit runden Farbstickern geliefert.

Portionier/L	Ø mm	Best. Nr.	Preis
1/12	67	044064	
1/20	56	044065	
1/24	51	044067	
1/30	49	044069	
1/36	47	044071	
1/40	45	044073	



NEW!

PLAKATWAND RUSTIK

PS-Platte mit Altem-Schiefer-Imitat und Holzrahmen. Mitgelieferte Klebestreifen.

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
400	300	1	691583	
600	400	1	691597	



PVC-ETIKETTEN

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
120	80	10	690811	



SCHWARZE TAFEL MIT RAHMEN

Schwarze Tafel mit Rahmen aus Kiefernholz. Beschriftung mit weißem abwischbarem stift.

B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
500	700	691595	



ÖFFNUNGSZEITENSCHILD

Mit einem Satz Klebeetiketten für den Ruhetag.

B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
160	240	691593	



SCHILD DURCHGEHEND GEÖFFNET

Schwarzer Hintergrund mit 2 Ziffernblättern für die Öffnungs- und Schließzeiten. Abwaschbar, aus PVC.

B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
140	100	691594	



PREISSCHILD FÜR BROT

Mit selbstklebenden Zahlen.

B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
320	410	691512	



SCHILD TIEFKÜHLPRODUKTE

Zur gesetzlichen Information der Verbraucher. Abwaschbar, aus PVC.

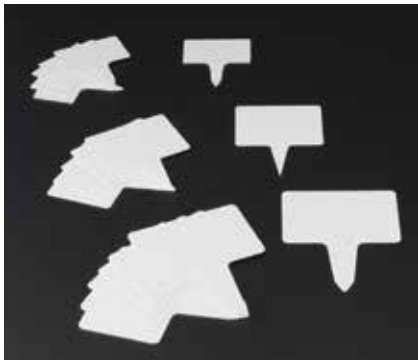
B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
195	160	690611	



SELBSTKLEBENDE ETIKETTEN "TIEFKÜHLKOST"

Ø 23 mm. Auf bögen geliefert.

Modell	U.V.	Best. Nr.	Preis
Iglu	120	690612	
Schneeflocke	120	690615	
Pinguin	120	690616	



PVC-ETIKETTEN RECHTECK

Bezeichnung	L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
Rechteck	70	50	10	691111	
Rechteck	80	60	10	691112	
Rechteck	67	100	10	691113	

NEW!



ETIKETTEN RUSTIK
PVC.

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
80	60	10	690800	

NEW!



STAFFELEIEN RUSTIK
PS-Staffeleien mit Rahmen aus Holzimitation.

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
230	140	3	691133	



PVC-ETIKETTEN DREIECK

Bezeichnung	L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
Weißes	45	60	100	691102	
Schwarz	65	45	100	691103	



PVC-AUFSTELLER

B mm	H mm	T mm	Best. Nr.	Preis
60	80	30	691132	



GESTELL ALLERGENE
PVC.

L mm	T mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
70	30	50	10	691131	



EINFACHE STECKETIKETTEN
Steckspieße in Plastinox. PVC.

L mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
70	50	10	690751	



AUFSTELLER "GOLDÄHRE"
Aus PVC. Der Aufsteller in Dachform ist beidseitig verziert.

L mm	B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
60	45	40	10	691537	



OVALE UMRANDETE SCHILDCHEN
Ovale Form, mit aus einem Stück gefertigt. Aus PVC
Abmessungen: b 68 x h 70 mm.

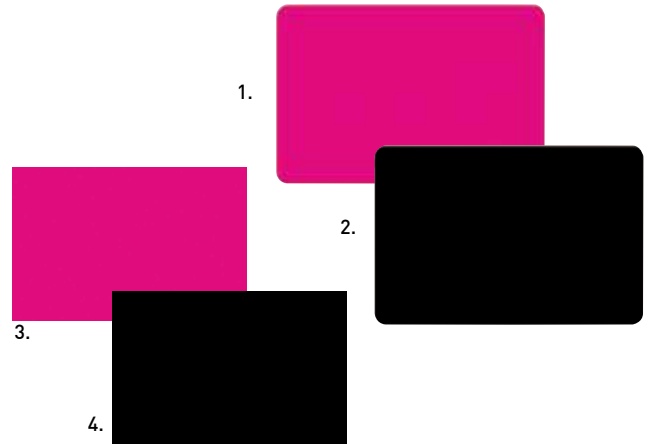
Halter/ Spitze	U.V.	Best. Nr.	Preis
Weißes/ Nun	10	691116	
Weißes/ Bordeaux	10	691117	
Schwarz/ Nun	10	691118	



RECHTECKIGE PREISSCHILDER

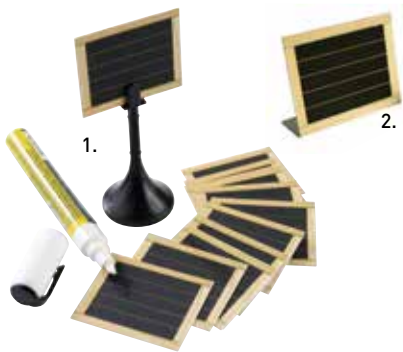
Weiß. Abwaschbar. PVC.

B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
70	50	10	690681	
100	70	10	690682	



PS-ETIKETTEN

	Farben	L mm	B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
1.	Himbeere	80	60	10	10	691106	
2.	Schwarz	80	60	10	10	691138	
3.	Himbeere	60	40	10	10	691105	
4.	Schwarz	60	40	10	10	691137	



SCHIEFERTAFEL-SCHILDCHEN

Satz aus 24 Schildchen in Schiefertafelloptik mit Holzumrandung und 1 weißen Stift (mit Wasser abwischbar). Aus PVC.

Bezeichnung	L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
1. Gestell	50	60	24	690804	
2. In Gericht	50	60	24	690805	



„NEON“-ETIKETTEN

Schwarzes, mattes PVC, weiß, beschriftbar. Abwaschbar.

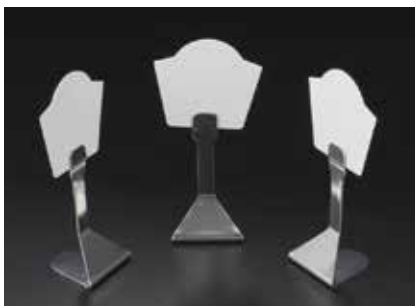
Farben	L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
Rose	70	70	10	691535	
Orange	70	70	10	691536	



PREISSCHILDHALTER, EDELSTAHLDRAHT

Sehr robust und standsicher. Kann direkt zwischen den Auslageplatten platziert werden.

L mm	B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
60	60	100	3	690644	



PREISSCHILDER „BRIOCHE-FORM“

Ohne Steckspieß. Passen in alle aufgeführten Preisschildhalter. Aus weißem abwaschbarem PVC.

B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
57	65	10	690685	



ETIKETT MIT KOCHMÜTZE

Cremerfarbenes Etikett, mit aufgedruckter brauner Kochmütze. Mit wasserlöslichem stift beschriftbar.

B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
60	40	10	691104	



PREISSCHILD SCHIEFERTAFEL

Satz aus 24 einfachen Schildchen in Schiefertafelloptik mit Holzumrandung und 1 weißen Stift (mit Wasser abwischbar).

B mm	H mm	UV	Best. Nr.	Preis
150	50	24	690806	

PREISSCHILDHALTER, EDELSTAHL

Mit Klemme, für alle Etiketten ohne Steckspieß. Rostfreier edelstahl.

H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
85	6	690652	

TRANSPARENTER PREISSCHILDHALTER

Standfest. Für PVC-Preisschilder jeglichen Formats. PVC, glasklar.

U.V.	Best. Nr.	Preis
10	690671	



PREISSCHILD FÜR BACKWAREN

Auszeichnung des Preises je Kilogramm oder je Stück und Angabe des Gewichts. PVC.

B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
150	50	10	691352	

ETIKETTEN UND PREISSCHILDHALTER



PREISSCHILDHALTER AUS POLYPROPYLEN

Standfest, pflegeleicht, spülmaschinenfest.
Eignet sich für alle Preisschilder ohne Steckspieß.

Farbe	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
Elfenbeinfarben	65	6	690502	
Elfenbeinfarben	90	6	690512	
Verchromt	90	6	690513	
Schwarz	65	1	690521	
Schwarz	90	1	690522	

DREHBARER ETIKETTENHALTER MIT KLAMMER

Untere Klammer für alle Arten von Platten, selbst dicke. Etikettenklammer an in alle Richtungen drehbarem Gelenk für gute Sichtbarkeit des Etiketts, ohne den Träger zu beeinträchtigen. Polyamid, schwarz. 2 austauschbare Halter im Lieferumfang enthalten (L75 und 38mm).

H mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
115	35	10	690525	



MARKERS



FINDEN SIE
ERGÄNZENDE
PRODUKTREIHE
IM KATALOG



IN SITU



WEISS-MARKER

Verwendbar auf Kunststoff und Glas. Deckend, lichtbeständig, geruchlos. Breite Spitze, rechteckig. Kann vorbehaltlos anstelle von Schlämme Kreide benutzt werden. Einfach in der Anwendung, auslaufsicher. Lässt sich mit Wasser.

Farben	St. mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
Weiß	2	1	012000	
Weiß	6	4	012015	
Weiß	15	1	012010	



SCHWARZ MARKER

Verwendbar auf Kunststoff und Glas. Deckend, lichtbeständig, geruchlos. Breite Spitze, rechteckig. Kann vorbehaltlos anstelle von Schlämme Kreide benutzt werden. Einfach in der Anwendung, auslaufsicher. Lässt sich mit Glasreiniger entfernen.

Farben	St. mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
Schwarz	2	1	691411	



FARBIGER MARKER

Einfache Anwendung auf Scheufensterscheiben, schwarzem Schiefer, buntem oder durchsichtigem Kunststoff, Metall, Tonpapier. Mit Wasser abwischbar.

Farben	St. mm	Best. Nr.	Preis
Silber	6	691417	
Nun	6	691416	
Rose / Grün / Gelb	1.5	010384	



SCHWARZER FILZSCHREIBER

Lässt sich mit Spiritus entfernen.

U.V.	Best. Nr.	Preis
1	010277	



NEW!

PLAKAT "LAVAGE DES MAINS"

PS Plakat warum und wie man die Hände auf Französisch wäscht. Befestigung mit 2 Klebestreifen.

B mm	H mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
210	300	1	257011	



NEUTRALE ETIKETTE

Lösen sich bei Waschvorgängen im Wasser auf und sind somit zu 100 % biologisch abbaubar. Erhältlich auf Rollen mit jeweils 250 Etiketten pro Rolle in schützender Spenderbox.

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
71	51	250	257140	
50	32	250	257135	

NEUTRALE ETIKETTE

Rolle mit 500 nicht wasserlöslichen, abziehbaren Etiketten, die die Haltbarkeitsdauer und die Wochentage aufzeigen.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
50	71	257147	



ALLERGENE ETIKETTEN

Lösen sich bei Waschvorgängen im Wasser auf und sind somit zu 100 % biologisch abbaubar. Behälter mit 250 wasserlöslichen Etiketten.

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
71	51	250	257145	

ETIKETTEN „ZUERST VERWENDEN“

Hilft bei der Lagerverwaltung. Für weniger Verschwendung. Verringert die Risiken zur Ausgabe von Produkten mit abgelaufenem Haltbarkeits- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatum. Rolle mit 500 selbstklebenden Etiketten (50 x 50 mm). Leicht abziehbar. Mit Spender 257013 kompatibel.



Farbe	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Rot	80	257010	

Identifizierungsetikette HACCP

- Zur Gewährleistung einer eindeutigen Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel über alle Prozessstufen hinweg vom Wareneingang bis hin zur Speisenausgabe.
- Selbstklebende Etiketten geeignet für alle Gastronom-Behälter (rostfreier Stahl, Polypropylen).
- Verwendbar in Kühlräumen und Lagern, für trockene Anwendungen bestimmt.



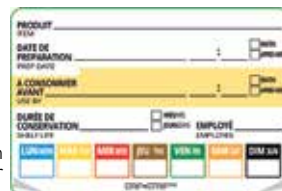
ETIKETTENSPENDER

Mit diesem Spender für Etiketten (50 x 50 mm) im Rollenformat gewinnen Sie Zeit und sparen Platz.

Anz. Rollen	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
7	445	130	115	257012	
1	130	65	113	257013	

VERBRAUCHSDATUM-ETIKETTEN + TAG

Rolle mit 500 selbstklebenden Etiketten, die die Haltbarkeitsdauer und die Wochentage anzeigen.



L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
75	50	257008	



MHD-ETIKETTEN „WOCHENTAGE“

Rolle mit 500 selbstklebenden Etiketten (50 x 50 mm). Leicht abziehbar. Mit Spender 257012 kompatibel.

Tagen	Farben	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Lundi	Blau	80	257001	
Mardi	Gelb	80	257002	
Mercredi	Rot	80	257003	
Jeudi	Marone	80	257004	
Vendredi	Grün	80	257005	
Samedi	Orange	80	257006	
Dimanche	Schwarz	80	257007	



119€90

3.

PREIAUSZEICHNER, 1-ZEILIG

Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von Produkten. 8 Zeichen, inklusive Tintenpatrone. Etiketten: L 19,8 x H 11,2 mm. 1 Jahr Garantie.

Bezeichnung	Best. Nr.	Preis
Labeller	140950	
Ersatz-Stempelkissen	400893	



PREIAUSZEICHNER, 2-ZEILIG

Zur Angabe von Herstellungsdatum, Verbrauchsdatum, Chargennummer etc. Preisauszeichner, 2-zeilig, 8 Zeichen pro Zeile. Inklusive Tintenpatrone. Einstellung über Rändelknöpfe. Etikett L 20 x H 16 mm.

Bezeichnung	Best. Nr.	Preis
Labeller	140952	
Ersatz-Stempelkissen	400893	



1.



2.



4.

SELBSTKLEBENDE ETIKETTEN

Weiß, permanent haftend. Einsetzbar von -40 ° bis +70°C. Packung (B 20 x H 16 mm) mit 8 Rollen à 1750 Etiketten.

Bezeichnung	Best. Nr.	Preis
1-Unbeschriftete Etiketten, 2 Zeilen	468957	
2-Zeilige Vordruck-Etiketten	468956	
3-Unbeschriftete Etiketten, 1 Zeile (B 19,8 x H 11,2 mm). Packung mit 8 Rollen à 2500 Etiketten.	468950	
4-Etikett Vordrucksache	468952	



FÜR SAUBERE UND KLARE BESCHRIFTUNGEN

DYMO

DYMO-BESCHRIFTUNGSGERÄT

Maße: 203 x 118 x 49 cm.
Modell Labelpoint 160.
Verwendbare Bandbreiten 6, 9 oder 12 mm.
AZERTY-Tastaturbelegung
Anzahl der Zeichen/Symbole: 342.
Anzahl der Schriftarten: 1.
Anzahl der Textstile: 8.
Anzahl der Schriftgrößen: 6.
Druckvorschau.
Stromversorgung : 6 AAA-Batterien.
Band: schwarze Schrift auf weißem Grund.

Bezeichnung	Pck	Best. Nr.	Preis
Label marker Dymo	1	469046	



RUBAN 469047

RUBAN 469060

RUBAN 469061

RUBAN 469062

BAND FÜR BESCHRIFTUNGSGERÄT 7 M

Bezeichnung	B mm	Pck	Best. Nr.	Preis
Schriftband schwarz auf rot	9	5	469047	
Schriftband schwarz auf transparent	9	5	469060	
Schriftband schwarz auf weiß	9	5	469061	
Schriftband weiß auf schwarz	12	5	469062	





LEGERUNG UND TRANSPORT

Lebensmittelsicherheit und -hygiene verpflichtet: Lagern und transportieren Sie ruhigen Gewissens Frischprodukte, Feinkosterzeugnisse oder selbst hergestellte Produkte. Wählen Sie Ihre Geräte und Utensilien aus einem breit gefächerten Angebot an Rollwagen, „Sherpa“-Thermo-Behältern, Gastronorm-Behältern etc.

Behälter "Alto+"	452 - 453
Behälter "Cristal+"	454
Behälter "Modulus"	455 - 457
Europa-Behälter und sonstige	458 - 467
Spülkörbe	468 - 470
Rollwagen und Regale	471 - 477
Thermo-Behälter	478 - 483



GN-BEHÄLTER 1/1

GN 1/1

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
7,7	530	325	65	761106	
12	530	325	100	761110	
18	530	325	150	761115	
24	530	325	200	761120	
Deckel				768101	
Abtropfgitter				769101	



GN-BEHÄLTER 1/2

GN 1/2

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
3,4	325	265	65	763106	
5,3	325	265	100	763110	
7,9	325	265	150	763115	
10	325	265	200	763120	
Deckel				768112	
Abtropfgitter				769112	



GN-BEHÄLTER 2/1

GN 2/1

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
38	650	530	150	760115	
50	650	530	200	760120	
Deckel				768100	
Abtropfgitter				769101	

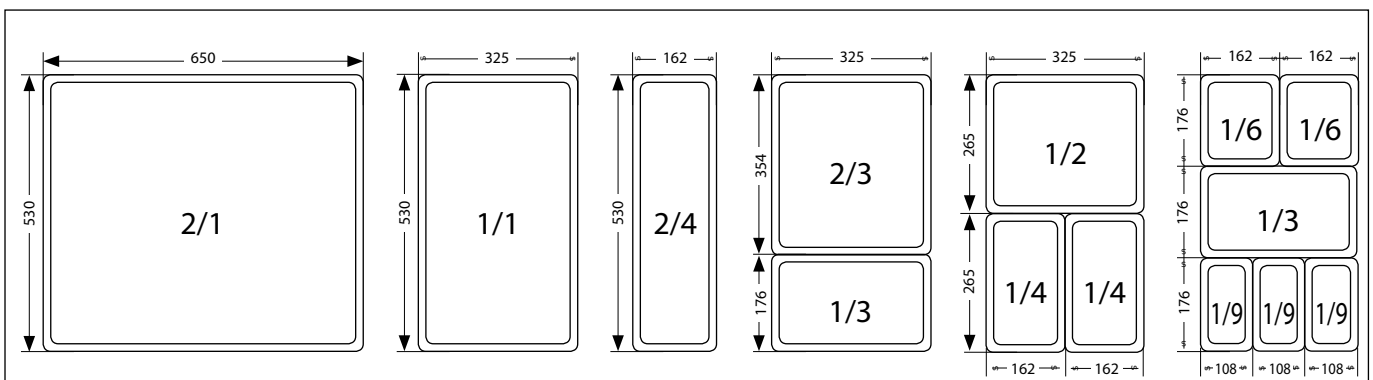
(2 Abtropfgitter pro Behälter einsetzen)



GN-BEHÄLTER 1/3

GN 1/3

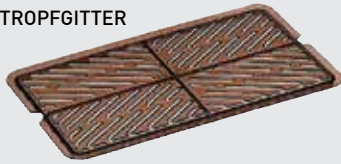
L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
2,2	325	176	65	764106	
3,1	325	176	100	764110	
4,7	325	176	150	764115	
6	325	176	200	764120	
Deckel				768113	
Abtropfgitter				769113	



DECKEL



ABTROPFGITTER



BEHÄLTER



- DICKE, SEHR ROBUSTE BEHÄLTER
- ÄUSSERST WIDERSTANDSFÄHIGE, ABGERUNDETE ECKEN



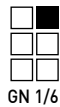
- Zu 100 % recycelbarer Werkstoff: Copolyester.
- Geeignet für den Einsatz innerhalb der Kühlkette, kann zum Tiefkühlen, zum Aufwärmen und in der Mikrowelle verwendet werden.
- Vertiefte Ausführung des Deckels zum leichten Übereinanderstapeln und Clipverschluss für optimale Sicherheit beim Transport und beste Hygieneverhältnisse.
- Durchsichtig: schnelles Identifizieren des Inhalts.
- Leer ineinander stapelbar.
- Speziell entwickelte Form beschleunigt das Trocknen und sorgt für ein gutes Abtropfen des Wassers.
- Entspricht der Norm EN 631-1.

* NF außer Deckel mit Aussparung



GN-BEHÄLTER 1/4

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
2,2	265	162	100	765110	
3,2	265	162	150	765115	
Deckel				768114	
Abtropfgitter				769114	



GN-BEHÄLTER 1/6

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
0,7	176	162	65	766106	
1,2	176	162	100	766110	
1,8	176	162	150	766115	
Deckel				768116	
Abtropfgitter				769116	



GN-BEHÄLTER 1/9

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
0,5	176	108	65	767106	
0,8	176	108	100	767110	
Deckel				768119	



DECKEL MIT LÖFFELAUSSPARUNG

Modul	L x B mm	Best. Nr.	Preis
GN 2/1	650 x 530	768600	
GN 1/1	530 x 325	768601	
GN 1/2	325 x 265	768612	
GN 1/3	325 x 176	768613	
GN 1/4	265 x 162	768614	
GN 1/6	176 x 162	768616	



TRENNELEMENTE

Aus rostfreiem Edelstahl. Zum Ausfüllen der durch die abgerundeten Ecken der Behälter entstehenden Leerstellen.

	L mm	Best. Nr.	Preis
GM	530	768701	
KM	325	768712	



- Zu 100 % recycelbarer Werkstoff: Copolyester.
- Geeignet für den Einsatz innerhalb der Kühlkette, kann zum Tiefkühlen, zum Aufwärmen und in der Mikrowelle verwendet werden.
- Vertiefte Ausführung des Deckels zum leichten Übereinanderstapeln und Clipverschluss für optimale Sicherheit beim Transport und beste Hygieneverhältnisse.
- Durchsichtig: schnelles Identifizieren des Inhalts.
- Leer ineinander stapelbar.
- Entspricht der Norm EN 631-1.



GN-BEHÄLTER 2/1

GN 2/1

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
38	650	530	150	750115	
50	650	530	200	750120	
Deckel				758100	
Abtropfgitter				759101	
2 Abtropfgitter pro Behälter einsetzen					



GN-BEHÄLTER 1/1

GN 1/1

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
6,5	530	325	65	751106	
11,5	530	325	100	751110	
17,5	530	325	150	751115	
23,5	530	325	200	751120	
Deckel				758101	
Abtropfgitter				759101	



GN-BEHÄLTER 1/2

GN 1/2

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
3	325	265	65	753106	
5	325	265	100	753110	
7,5	325	265	150	753115	
10	325	265	200	753120	
Deckel				758112	
Abtropfgitter				759112	



GN-BEHÄLTER 1/3

GN 1/3

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
2	325	176	65	754106	
3	325	176	100	754110	
4,5	325	176	150	754115	
Deckel				758113	
Abtropfgitter				759113	



GN-BEHÄLTER 1/4

GN 1/4

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
2	265	162	100	755110	
3	265	162	150	755115	
Deckel				758114	
Abtropfgitter				759114	



GN-BEHÄLTER 1/6

GN 1/6

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
0,7	176	162	65	756106	
1	176	162	100	756110	
1,5	176	162	150	756115	
Deckel				758116	
Abtropfgitter				759116	



GN-BEHÄLTER 1/9

GN 1/9

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
0,5	176	108	65	757106	
0,7	176	108	100	757110	
Deckel				758119	



DECKEL

Bestellnummern der Alto-Deckel und -Abtropfgitter siehe Tabelle des entsprechenden GN-Behälters.



ABTROPFGITTER

Bestellnummern der Alto-Deckel und -Abtropfgitter siehe Tabelle des entsprechenden GN-Behälters.

STARRE BEHÄLTER

- Zu 100 % recycelbarer Werkstoff: Polypropylen.
- Zum Lagern und Aufbewahren in Kühl- und Gefrierschrank.
- Kann zum Aufwärmen in der Mikrowelle verwendet werden.
- Durchsichtig: schnelles Identifizieren des Inhalts.
- Hermetischer Deckel.
- Maßeinteilung an den Seiten.



MODULUS-BEHÄLTER IM PACK



GN-BEHÄLTER 1/1

GN 1/1

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
7	530	325	65	551026	1er-Pack
13	530	325	100	551025	
17	530	325	150	551024	



GN-BEHÄLTER 2/3

GN 2/3

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
8	350	325	100	257380	4er-Pack
12	350	325	150	257312	



GN-BEHÄLTER 1/2

GN 1/2

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
4	325	265	65	257340	4er-Pack
6	325	265	100	257360	
7,5	325	265	150	257375	



GN-BEHÄLTER 1/3

GN 1/3

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
3,5	325	176	100	257335	5er-Pack
5	325	176	150	257350	



VÖLLIG HERMETISCH



GN-BEHÄLTER 1/4

GN 1/4

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
2,5	265	162	100	257325	5er-Pack
3,5	265	162	150	257336	



GN-BEHÄLTER 1/6

GN 1/6

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
1,5	176	162	100	257315	6er-Pack
2	176	162	150	257320	



GN-BEHÄLTER 1/9

GN 1/9

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
0,8	176	108	100	257310	8er-Pack

STARRE-BEHÄLTER

- Zu 100 % recycelbarer Werkstoff: Polypropylen.
- Zum Lagern und Aufbewahren in Kühl- und Gefrierschrank.
- Kann zum Aufwärmen in der Mikrowelle verwendet werden.
- Durchsichtig: schnelles Identifizieren des Inhalts.
- Hermetischer Deckel.
- Maßeinteilung an den Seiten.



MODULUS-BEHÄLTER EINZELN



GN-BEHÄLTER 1/1

GN 1/1

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
7	530	325	65	256070	
12	530	325	100	256013	
17	530	325	150	256018	
Deckel				256501	
Abtropfgitter				256601	



GN-BEHÄLTER 2/3

GN 2/3

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
8	354	325	100	256080	
12	354	325	150	256012	
Deckel				256502	



GN-BEHÄLTER 1/2

GN 1/2

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
4	325	265	65	256040	
6	325	265	100	256060	
7,5	325	265	150	256075	
Deckel				256512	



GN-BEHÄLTER 1/3

GN 1/3

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
3,5	325	176	100	256035	
5	325	176	150	256050	
Deckel				256513	



GN-BEHÄLTER 1/4

GN 1/4

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
2,5	265	162	100	256025	
3,5	265	162	150	256036	
Deckel				256514	



GN-BEHÄLTER 1/6

GN 1/6

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
1,5	176	162	100	256015	
2	176	162	150	256020	
Deckel				256516	



GN-BEHÄLTER 1/9

GN 1/9

L	L mm	B mm	T mm	Best. Nr.	Preis
0,8	176	108	100	256010	
Deckel				256519	



DECKEL

Bestellnummern der Alto-Deckel und -Abtropfgitter siehe Tabelle des entsprechenden GN-Behälters.



ABTROPFGITTER

Bestellnummern der Alto-Deckel und -Abtropfgitter siehe Tabelle des entsprechenden GN-Behälters.

NACHGIEBIGE MODULUS-BEHÄLTER

- Zu 100 % recycelbarer Werkstoff: Polypropylen.
- Zum Lagern und Aufbewahren in Kühl- und Gefrierschrank.
- Kann zum Aufwärmen in der Mikrowelle verwendet werden.



- Durchsichtig: schnelles Identifizieren des Inhalts.
- Hermetischer Deckel.
- Maßeinteilung an den Seiten.



GN-BEHÄLTER

Deckel wird separat verkauft.

L	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
GN 1/8					Unit
0,5	162	132	45	254004	
Deckel				254518	
GN 1/6					Um 20
0,5	176	162	45	255050	
1	176	162	60	255100	
1,5	176	162	85	255150	
2	176	162	110	255200	
Deckel				255000	

GN-BEHÄLTER MIT DECKEL

L	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
GN 1/8					10 er-Pack
0,5	162	132	45	255205	
GN 1/6					6er-Pack
1	176	162	60	255310	
1,5	176	162	85	255315	
2	176	162	110	255320	

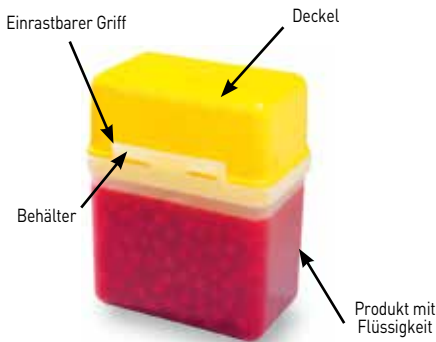
FRISCHHALTEBEHÄLTER

DUOBOX

Die Duobox erfüllt die Anforderungen im Rahmen von HACCP-Maßnahmen sowie der Richtlinien guter Hygienepraktiken.

Besonders geeignet zur Aufbewahrung:

- von frischen Kräutern (mehr als eine Woche).
- von Produkten in Konservendosen (eingemachte Früchte, Gemüse, Gewürze usw.).



PRODUKTVORTEILE

Ergonomie

- Die Duobox wurde speziell für den Inhalt eines Profibeälters (5/1) entwickelt und besteht aus: einem Behälter, einem Siebeinsatz, einem Deckel / Flüssigkeitsbehälter.
- Durch einfaches Umdrehen verwandelt sich die Duobox vom Frischhaltebehälter in eine Abtropfeinheit und umgekehrt, ohne Verschmutzung und Produktverluste.

Die **Duobox** optimiert die Haltbarkeit frischer Kräuter: Kräuter waschen und von Hand abtropfen lassen, senkrecht mit den Stielen nach unten in den Siebeinsatz stellen, die **Duobox** verschließen, ohne den Deckel einrasten zu lassen. Die Kräuter bleiben auf diese Weise mehr als eine Woche frisch.

Hygiene

- Runde Form ohne scharfe Kanten zur Vereinfachung der Reinigung.
- Stoßfestes Polypropylen, temperaturbeständig von -20°C bis +95°C.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
238	154	295	6	511530	



AUFBEWAHRUNG VON FRISCHEN KRÄUTERN BIS ZU 10 TAGEN

LAGERUNG UND KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELPROBEN*

Mindestlagerzeit: 5 Tage.

Entspricht den Anforderungen der offiziellen Kontrolldienste.

Die Lebensmittelproben müssen die täglich an die Verbraucher ausgegebenen Mahlzeiten repräsentieren und zwar in ausreichender Menge zur mikrobiellen und ggf. chemischen Untersuchung im Labor.

*Im Kühlraum in einer beschrifteten Schubfachbox (pro Wochentag) lagern.



EINHEIT MIT 2 SCHUBFÄCHERN FÜR LEBENSMITTELPROBEN

Aus Polypropylen und Polystyrol.

Schubfach-Innenabmessungen: L150 x P402 x H100 mm.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
395	402	140	140808	

PACK MIT WOCHENTAG-SCHILDCHEN

Tiefkühlbeständige Spezialklebeschilder. Pack mit 7 etiketten (Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag).

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
60	40	7 etiketten / 7 Tagen	140811



NEW!

SET 7 KISTEN MIT VORZEIGETELLERN

Set aus 7 Kisten mit farbigen Vorzeigetellern aus PEHD + 7 weiße Deckel aus PP. Zur Aufbewahrung von Vorzeigemustern im Rahmen einer HACCP-Maßnahme. Etiketten in Kisten integriert.

Spülmaschinengeeignet ohne Änderung der Markierung

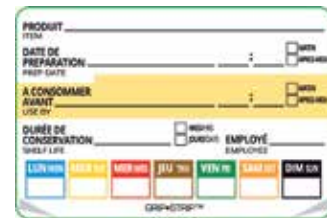
L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
350	235	70	3	140399	



MHD-ETIKETTEN „WOCHENTAGE“

Rolle mit 500 selbstklebenden Etiketten (50 x 50 mm). Leicht abziehbar. Mit Spender 257012 kompatibel.

Tagen	Farben	Ø mm	Best. Nr.	Preis
Lundi	Blau	80	257001	
Mardi	Gelb	80	257002	
Mercrredi	Rot	80	257003	
Jeudi	Marone	80	257004	
Vendredi	Grün	80	257005	
Samedi	Orange	80	257006	
Dimanche	Schwarz	80	257007	



VERBRAUCHSDATUM-ETIKETTEN + TAG

Rolle mit 500 selbstklebenden Etiketten, die Haltbarkeitsdauer und die Wochentage anzeigen.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
75	50	257008	



NEUTRALE UND WASSERLÖSLICHE ETIKETTE

Lösen sich bei Waschvorgängen im Wasser auf und sind somit zu 100 % biologisch abbaubar. Erhältlich auf Rollen mit jeweils 250 Etiketten pro Rolle in schützender Spenderbox.

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
71	51	250	257140	22,15
50	32	250	257135	

PAPIRETIKETTEN

Rolle mit 500 nicht wasserlöslichen, abziehbaren Etiketten, die Haltbarkeitsdauer und die Wochentage aufzeigen.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
50	71	257147	



ALLERGENE ETIKETTEN

Behälter mit 250 wasserlöslichen Etiketten.

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
71	51	250	257145	



QUADRATISCHE VORRATSBEHÄLTER

Leer nestbar, mit Deckel stapelbar.
Da transparent sind Inhalt und Vorratsmenge sofort erkennbar. Abgerundete Ecken erleichtern das Reinigen. Integrierte Griffe vereinfachen die Handhabung.
Behälter + Deckel aus Polypropylen.



180 X 180 mm BEHÄLTER

	H mm	L	Best. Nr.	Preis
Behälter	100	2	551102	
Behälter	190	4	551104	
Deckel			551134	

180 X 180 mm BEHÄLTER

	H mm	L	Best. Nr.	Preis
Behälter	190	6	551106	
Behälter	230	8	551108	
Deckel			551136	

180 X 180 mm BEHÄLTER

	H mm	L	Best. Nr.	Preis
Behälter	210	12	551112	
Behälter	320	18	551117	
Behälter	400	22	551122	
Deckel			551137	



TEIGLINGE PIZZA RECHTECKKÖRBE

PE.

Abm. Auß			Abm. Innen			Best. Nr.	Preis
L mm	B mm	H mm	L mm	B mm	H mm		
648	424	65	598	390	60	140550	
Deckel polypropylen						140553	



RECHTECKIGER, TIEFER BEHÄLTER

Polyethylen.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
500	340	110	13	140415	
400	300	100	10	140417	
Abtropfgitter für 13-Liter-Behälter Ref. 140415				140405	
Abtropfgitter für 10-Liter-Behälter Ref. 140417				140407	



VIERECKIGER EIMER

Eimer mit fest verankertem Kippdeckel, gegossener Henkel.
Praktischer Behälter zur Lagerung der Zutaten geschützt vor Feuchtigkeit und Staub.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
310	260	330	14	510515	



RECHTECKIGER, TIEFER BEHÄLTER

Polyethylen.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
350	235	73	3	140377	
435	285	80	5	510500	
490	335	80	8	140381	
540	385	80	10	140383	
Deckel für behälter 3 L				140385	
Deckel für behälter 5 L				140386	
Deckel für behälter 8 L				140387	
Abtropfgitter für behälter 3 L				140392	
Abtropfgitter für behälter 5 L				140394	
Abtropfgitter für behälter 8 L				140396	
Abtropfgitter für behälter 10 L				140398	

Außenabmessungen 600 x 400 mm oder 400 x 300 mm. Innenabmessungen 567 x 367 mm oder 367 x 268 mm. Miteinander vereinbar sind. Lagerung auf Paletten der Größe 1200 x 800 mm und zur Beförderung auf Rollwägen Bestellnr. 140523, 140524.



STAPELBARER UN DURCHBROCHEN 600X400 MM WEISS BEHÄLTER
Geöffnete Griffe.

L mm	B mm	H mm	L	Gewicht g		Best. Nr.	Preis
600	400	70	13,7	830	PP	510111	
600	400	100	20	1000	PE	510112	
600	400	120	23,9	1140	PP	510301	
600	400	170	35,6	1390	PP	140526	
600	400	220	44,2	1650	PP	510302	
600	400	320	64,5	2200	PP	510303	
Deckel				630	PP	510311	



STAPELBARER DURCHBROCHEN WEISS BEHÄLTER
Boden und Wände durchbrochen außer 140502, voller Grund.

L mm	B mm	H mm	L	Gewicht g		Best. Nr.	Preis
600	400	100	20	1060	PE	510102	
600	400	120	21,4	1160	PP	140515	
600	400	170	33,1	1400	PP	140516	
400	300	100	10	600	PP	140502	



STAPELBARER UN DURCHBROCHEN 400X300 MM WEISS BEHÄLTER
Geöffnete Griffe.

L mm	B mm	H mm	L	Gewicht g		Best. Nr.	Preis
400	300	70	6,4	470	PP	140503	
400	300	100	10	625	PE	140504	
400	300	120	11,2	690	PP	510315	
400	300	170	15,9	850	PP	140505	
400	300	220	20,8	1030	PP	140506	
Deckel 400 x 300 x 17 mm				330	PP	140501	



STAPELBARER UN DURCHBROCHEN 600X400 MM GRAU BEHÄLTER
Geöffnete Griffe.

L mm	B mm	H mm	L	Gewicht g		Best. Nr.	Preis
600	400	170	35,6	1390	PP	149099	
600	400	220	44,2	1650	PP	149104	
600	400	270	51,4	1960	PP	149105	
600	400	320	64,5	2200	PP	149094	
Deckel				625	PP	149106	



STAPELBARER DURCHBROCHEN GRAU BEHÄLTER
Boden und Wände durchbrochen.

L mm	B mm	H mm	L	Gewicht g		Best. Nr.	Preis
600	400	120	21,4	1160	PP	149097	
600	400	170	33,1	1400	PP	149098	
600	400	220	41,7	1560	PP	149100	



**BESONDER
LAGERUNG VON
TELLERN**



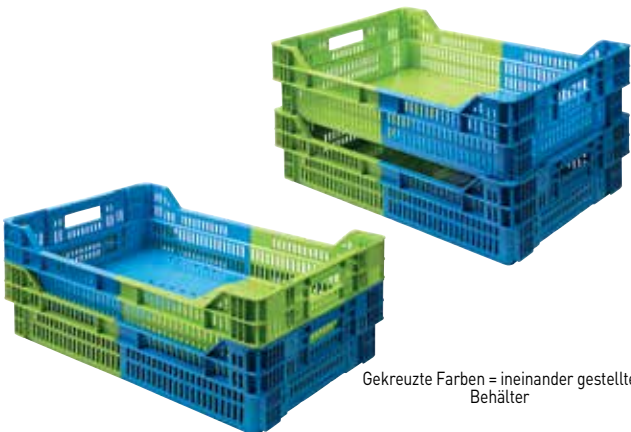
UN DURCHBROCHEN 400X300 MM GRAU BEHÄLTER
Polypropylen. Stapelbar. max.-Ø der Teller: 250 mm.

	L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
Behälter	400	300	320	30	140587	
Deckel	400	300			140589	



DIE STAPEL- UND INEINANDER STELLBAREN BEHÄLTER
ERMÖGLICHEN, JE NACH MODELL,
BEI LEERLAGERUNG EINE PLATZEINSPARUNG BIS ZU 75 %.

Aneinandergereihte Farben = gestapelte Behälter



Gekreuzte Farben = ineinander gestellte Behälter

STAPEL- UND INEINANDER STELLBARE BEHÄLTER

Stapelhöhe 40 mm. Durchbrochener Boden, durchbrochene Wände. Zweifarbig. Aus PEHD.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
600	400	153	27	140507	
600	400	244	45	140508	



STAPEL- UND INEINANDER STELLBARER ALLIBERT-TRANSPORTBEHÄLTER

Zweififarbig, zur Erkennung der Stapelrichtung.

L mm	B mm	H mm	L	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
600	400	300	50	2,2	510365	
600	400	200	32	1,84	149103	
Deckel					510368	



STAPEL- UND INEINANDER STELLBARE ALLIBERT-BEHÄLTER

Nach EU-Normen.

1- Boden und Wände durchbrochen, zweifarbig braun / beige. Stapelhöhe: 91 mm.

2- Boden undurchbrochen mit Luftlöchern und Wände durchbrochen, zweifarbig braun / beige. Stapelhöhe: 113 mm.

L mm	B mm	H mm	L	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
① 600	400	187	35	1,75	510203	
② 600	400	232	45	2,13	510205	



STAPEL- UND INEINANDER STELLBARER TRAGEKORB 50 L

Weißes Polyethylen. Boden undurchbrochen, Wände durchbrochen.

Größe geeignet zum Lagern und Transportieren von Spezial-, runden, kurzen, Landbrot usw.

L Auß. mm	B Auß. mm	H Auß. mm	L Innen. mm	B Innen. mm	H Innen. mm	Best. Nr.	Preis
520	400	300	460	350	290	511022	
Passender Deckel						511023	



HACCP-BEHÄLTER MIT DECKEL

Behälter mit Deckel und Identifikationskassette des Inhalts. Erleichtern das Integrieren eines HACCP-Konzepts. Stapelbar mit oder ohne Deckel. PEHD. Innenabmessungen 540 x 345 mm.

Farben	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Behälter 35L					
Rot	600	400	230	467470	
Blau	600	400	230	467471	
Grün	600	400	230	467472	
Weiß	600	400	230	467473	
Gelb	600	400	230	467474	
Behälter 55L					
Rot	600	400	330	467475	
Blau	600	400	330	467476	
Grün	600	400	330	467477	
Weiß	600	400	330	467478	
Gelb	600	400	330	467479	



TRAGEKORB FÜR BACKWAREN

PE. Boden undurchbrochen, Wände durchbrochen. Grau. Innenabmessungen 556 x 358 x 104 mm

L mm	B mm	H mm	L	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
600	400	120	20	1,2	511002	



STAPEL- UND INEINANDER STELLBARE BEHÄLTER

Aus Polyethylen. Durchbrochener Boden und durchbrochene Wände. Speziell für Wiener Gebäck. Stapelbar. Leer ineinander stellbar, bis zu 75 % Platzeinsparung. Innenabmessungen 516 x 370 x 103 mm.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
600	400	120	20	511005	



NEW!



FALTBARER BEHÄLTER

PP. Boden und Seitenwände durchbrochen. In Braun. Stapel- und zusammenklappbar.

L mm	B mm	H mm öffnen	Gefaltet H mm	Best. Nr.	Preis
600	400	154	60	511111	



GITTERBEHÄLTER FÜR BÄCKEREI-KONDITOREI

Speziell für Transport und Lagerung von Brot, Kleingebäck und Konditorwaren entwickelt.

Gitterstruktur: Gute Luftzirkulation.

5 Höhen zur Auswahl: zur Lagerung von verschiedenen Erzeugnissen geeignet.

Polyethylen HD. Innenabmessungen 567 x 367 mm.

Farben	L mm	B mm	H mm	L	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
Marone	600	400	100	17	870	511110	
Gelb	600	400	150	29	1170	511115	
Gelb	600	400	240	45	2030	511124	
Gelb	600	400	320	61	2330	511132	
Gelb	600	400	410	80	2680	511141	

STAPELBARER UND INEINANDER STELLBARER KORB 70L

Korb für kurze und Spezialbrote sowie kleine Laibe. Boden und Wände durchbrochen.

Abmessungen: 600 x 400 mm.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
600	400	400	70	511020	



BEHÄLTER FÜR BACKBLECH ODER -GITTER

Stapelbar, nestbar, speziell für Konditoreien und Catering. Kann ein Backgitter/Backblech von der Größe 600 x 400 mm aufnehmen, macht ein Umsetzen der Produkte zwischen Ofen und Lager bzw. Transport überflüssig. Zeit- und platzsparend (leer sind die Behälter nestbar).

Innenabmessung: L 618 x B 415 x H 99 mm.

Zweifarbiger braun und rot, elfenbeinfarbener Stirnrand.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
670	451	123	1,805	510950	



ROLLWAGEN FÜR BEHÄLTER MIT CAOUTCHOUC-ROLLEN

Für alle Behälter 600 x 400 mm, aus rotem PEHD.
4 Räder mit Gummibereifung, ohne Bremse. Verzinkte Radhalterung.

L mm	B mm	H mm	Belastung Kg	Ø Räder mm	Best. Nr.	Preis
610	410	170	300	100	140524	



ROLLWAGEN FÜR UNIVERSAL-BEHÄLTER

Für alle Behälter 600 x 400 mm, aus grauem PEHD.
4 Polyamid-rollen, davon 2 mit Bremse.

L mm	B mm	H mm	Belastung Kg	Ø Räder mm	Best. Nr.	Preis
620	420	128	250	100	140523	



ROLLWAGEN FÜR EU-BEHÄLTER

Passend für Behälter 600 x 400 mm. EU-Norm-Behälter und stapelbare Brottragekörbe
Bestellnr. 511011 und 511012.
4 schwenkbare Rollen ohne Bremse, verzinkter Rollenbügel. Farbe: grau.

L mm	B mm	H mm	Belastung Kg	Ø Räder mm	Best. Nr.	Preis
604	402	162	180	100	531101	



PACKPAL-PALETTE

Als Unterlage zur Lagerung in Kühlkammern, Tiefkühlanlagen, Labors usw.
9 Stützfüße, Farbe braun / rot. Polyethylen hoher Dichte. Durchbrochener Boden mit Randleiste. Dynamische Belastung: 500 Kg bis 1 Tonne. Statische Belastung: 1 bis 1,5 Tonne.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
1200	800	147	5,9	532101	



STAPELBARER BEHÄLTER

Aus HD-Polyethylen. Ziegelrot.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
500	300	265	30	149102	



BEHÄLTER MIT DECKEL

Für den Transport und die Aufbewahrung von Catering-Tellern. Fassungsvermögen: 40 Teller Ø 265 mm max. Lassen sich platzsparend leer und mit Deckel auch voll stapeln. Deckel mit Sicherheitsclipverschluss. Innenmaße: 425 x 280 x 280 mm. Behälter und Deckel aus Polyethylen.

L mm	B mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
500	310	285	2	140531	





RUNDER BRUTE®-BEHÄLTER

Beständig gegen Stöße, Dellen und Kratzer. Verstärkter Rand, stabil und langlebig. Rolluntersatz optional erhältlich, wird unter den Behälter geschraubt, bietet mehr Stabilität.

Polyethylen. Farbe: weiß.

	Ø mm	H mm	Fssngsvm	Best. Nr.	Preis
Nur Behälter	495	580	75,7 L	510516	
Deckel für Behälter	505	32		510517	
Rolluntersatz für Behälter	464	168	90,7 kg	510518	
Kompletter Behälter mit Deckel und Rolluntersatz				510520	



ZYLINDRISCHER BEHÄLTER

Aus lebensmittelechtem Polyethylen. Ineinander stellbar. Mit Henkeln und Deckel.

Ø mm	Ø Bden mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
420	325	480	45	140485	
420	330	630	60	140487	
510	405	700	90	140491	



RUNDER LEBENSMITTELBEHÄLTER

Aus HD-Polyethylen.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
550	350	50	140477	



RUNDE WANNE

Aus PEHD. Farbe: weiß.

Ø mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
390	125	9	140462	
430	175	14	510503	



KUNSTSTOFFEIMER

Resistente Qualität aus weißem PEHD. Garantiert lebensmittelecht. Henke aus rostfreiem Edelstahl.

Ø Ob. mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
310	310	15	510506	
290	280	13	Ausgießer, mit Skala	510507

VERSCHIEDENE BEHÄLTER



TIEFER RECHTECKIGER LEBENSMITTELBEHÄLTER

Aus Polyethylen. Mit zwei Griffen. Ineinander stellbar.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
500	340	300	40	140433	
620	420	300	60	140435	
800	520	400	100	140439	



RECHTECKIGER WÄSCHEKORB

Aus Polyethylen. Mit Griff. Boden undurchbrochen.

L mm	B mm	H mm	Kap. Kg	Best. Nr.	Preis
630	450	320	60	140567	
800	520	400	100	140571	



WÄSCHEKASTEN MIT DECKEL

Aus Kunststoff. Farbe: weiß.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
425	270	645	140605	



ZUTATEN-WAGEN

Sehr widerstandsfähiger Wagen.

Klarsichtdeckel aus PET lässt den Inhalt gut erkennen.

Pflegeleicht: glatte Flächen, abgerundete Ecken.

Breite Lenkrollen (Ø 75 mm) sorgen für gute Manövrierbarkeit. Lässt sich einfach unter die Arbeitsfläche schieben

Fassungsvermögen: 89 L. Dickwandiges Polyethylen. Gewicht: 12,5 kg.

L mm	T mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
610	470	672	89	510512	



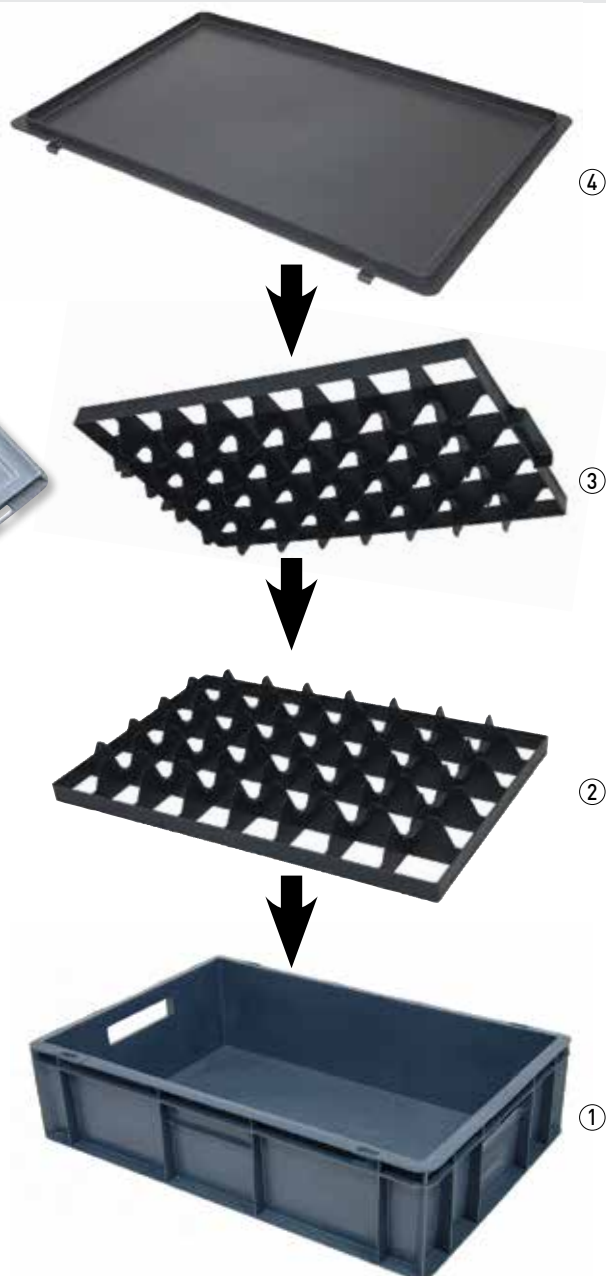
FINDEN SIE SIEHE BÄCKEREI IM KAPITEL
BÄCKEREIBEDARF UND KONDITOREIBEDARF





Graues Polypropylen.
Kunststoffkörbe-System mit Deckeln und variierbaren Trenneinsätzen.

Vorgesehen für die Aufbewahrung und den Transport von Gläsern, die so sicher vor Schmutz und Schockeinwirkungen geschützt sind.
Die Körbe, Trenneinsätze und Deckel selbst sind leicht zu reinigen.



Prinzip:

- 1- Korb in der den Gläsern angepassten Höhe auswählen: 150, 200 oder 250 mm.
- 2- Trenneinsatz entsprechend dem Glasdurchmesser auswählen: 15, 24 oder 40 Fächer (siehe Tabellen und Artikelnummern).
- 3- Pro Korb werden ein Boden-Trenneinsatz und ein Trenneinsatz mit Griffen benötigt. Der Trenneinsatz mit Griffen wird in die Grifföffnungen des Korbes eingerastet.
- 4- Auswahl eines Deckels mit oder ohne Scharnier.

GLÄSERKÖRBE



GLÄSERKÖRBE 27 L

L Auß. mm	B Auß. mm	H Auß. mm	H Innen mm	Best. Nr.	Preis
600	400	150	145	140702	



GLÄSERKÖRBE 40 L

L Auß. mm	B Auß. mm	H Auß. mm	H Innen mm	Best. Nr.	Preis
600	400	200	187	140704	



GLÄSERKÖRBE 47 L

L Auß. mm	B Auß. mm	H Auß. mm	H Innen mm	Best. Nr.	Preis
600	400	250	235	140705	

- Trenneinsätze aus grauem Polypropylen zur Verwendung in den Körben 140702, 140704 und 140705.
- Pro Korb werden ein Boden-Trenneinsatz und ein Trenneinsatz mit Griffen benötigt.
- Der Trenneinsatz (3) wird in die Grifföffnungen des Korbes eingerastet.

Maße des Boden-Trenneinsatzes: 558 x 357 x 60 mm.
Maße des Trenneinsatzes mit Griffen: 598 x 357 x 60 mm.



TRENNEINSÄTZE FÜR GLÄSER MIT Ø 65 MM

Modell	Zahl Fächer	Abm Fächer mm	Ø max Gläser mm	Best. Nr.	Preis
Boden	40	67x67	65	140721	
Griffen	40	67x67	65	140731	



TRENNEINSÄTZE FÜR GLÄSER MIT Ø 80 MM

Modell	Zahl Fächer	Abm Fächer mm	Ø max Gläser mm	Best. Nr.	Preis
Boden	24	85x88	80	140722	
Griffen	24	85x88	80	140732	



TRENNEINSÄTZE FÜR GLÄSER MIT Ø 100 MM

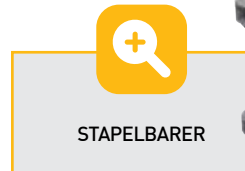
Modell	Zahl Fächer	Abm Fächer mm	Ø max Gläser mm	Best. Nr.	Preis
Boden	15	105x114	100	140723	
Griffen	15	105x114	100	140733	



DECKEL FÜR GLASKÖRBE

Flache Deckel aus grauem Polyethylen. Das Modell mit Scharnieren ist mit 2 abnehmbaren Scharnieren ausgestattet, die sich einfach am Korbrand aufstecken lassen. Sie ermöglichen das Übereinanderstapeln der Körbe, ohne dass die Gefahr besteht, dass der Inhalt des unteren Korbes schmutzig wird.

L Auß. mm	B Auß. mm	Scharnieren	Best. Nr.	Preis
600	400	Nein	140708	
600	400	Ja	140709	



GESCHIRRKÖRBE

Aufbewahrung von Tellern mit einem Durchmesser bis 250 mm. Mit 2 Grifföffnungen. Der separat erhältliche Deckel mit Scharnier schützt vor Beschmutzung. Graues Polypropylen, verstärkte Ränder.

Modell	Abm. Auß. mm	Abm. Innen mm	Best. Nr.	Preis
Körbe	400x300x270	355x255x260	140586	
Deckel	400x300x19	-	140588	

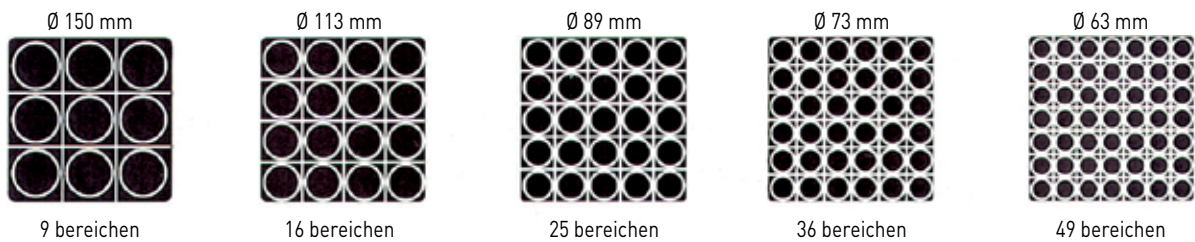
Welches Geschirrspülfäch wählen ?

Grundkorb für Gläser und Becher mit einer Höhe unter 75 mm.
Für höhere Gläser stehen 40-mm-Erhöhungen (bzw. Aufsatzrahmen) zur Verfügung, die sich auf den Grundkorb stecken lassen.
Aus der untenstehenden Tabelle lässt sich die Anzahl der je nach Höhe der Gläser erforderlichen Erhöhungen ablesen.
Die Erhöhungen sorgen dafür, dass die Gläser in den Körben sowohl während des Spülens als auch beim Ein- und Ausräumen rundum geschützt sind.

- In einem Stück geformtes Polypropylen.
- Doppelte Wand für eine erhöhte Stoßfestigkeit und noch mehr Schutz des Geschirrs.
- 4 in den Werkstoff eingearbeitete Griffe.
- Schnelle und mühelose Anbringung der Erhöhungen ohne Werkzeug.
- Extrem hitzebeständig, resistent gegenüber chemischen Stoffen und Lebensmittel.
- Durchbrochene Profile: wirkungsvolle Wasserumwälzung und schnelles Trocknen.
- Kompatibel mit den meisten bestehenden Modellen.
- Bodenkonfiguration für Maschinen mit zentralem oder seitlichem Antrieb.
- Basisfachhöhe: 80 mm.
- Abmessungen: 500 x 500 mm.

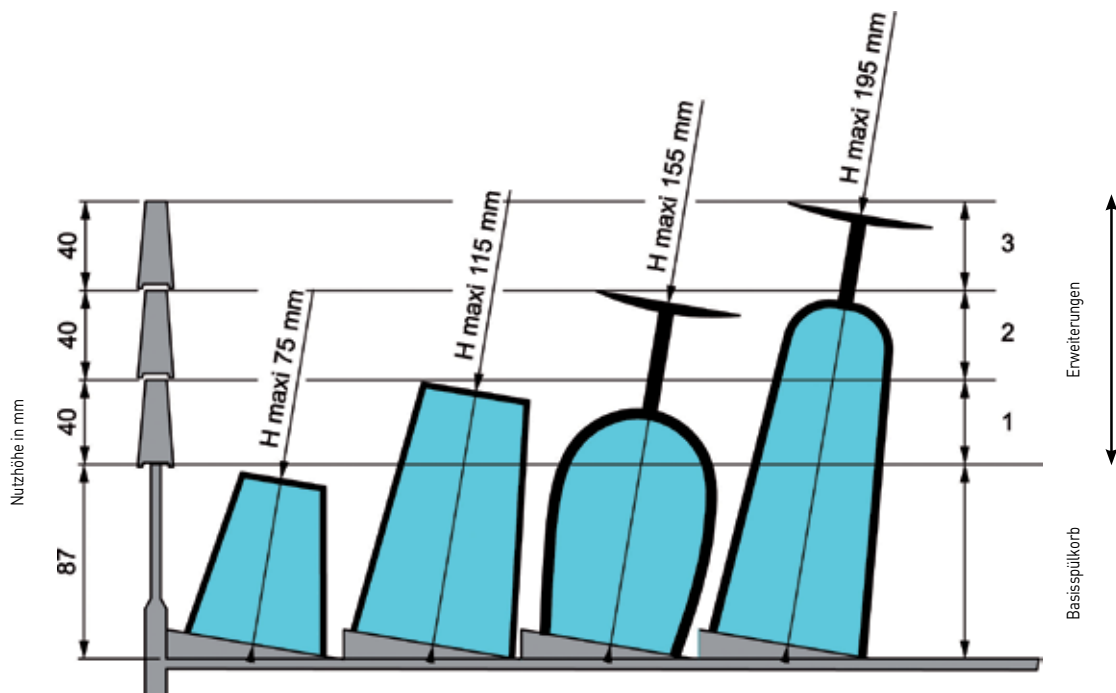
1

GLASDURCHMESSER MESSEN, UM DEN ERFORDERLICHEN SPÜLFACHTYP ZU ERMITTELN



2

GLASHÖHE MESSEN, UM DIE ANZAHL DER FÜR EINEN VOLLKOMMENEN SCHUTZ ERFORDERLICHEN FÄCHER ZU ERMITTELN



ZUBEHÖR



BESTECKKORB

Aus Polypropylen. 8 Fächer. Für ca. 200 bis 250 Bestecke.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
430	210	155	818008	

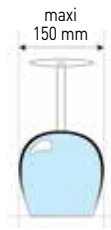


BESTECKBEHÄLTER

Aus Polyethylen. Farbe: weiß.

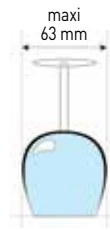
Verwendbar mit den Fächern mit 16 Bereichen Code 815016.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
110	110	140	Quadrat 817010	



FACH MIT 9 BEREICHEN

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
152	152	100	140862	



GLÄSERFACH MIT 49 SCHRÄGEN

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
65	65	100	815049	



GLÄSERFACH MIT 16 BEREICHEN

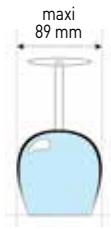
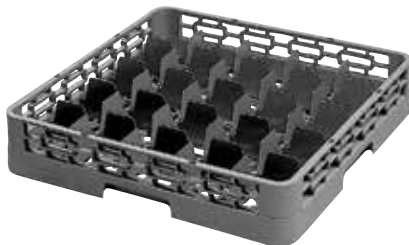
L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
115	115	100	815016	



IN BEREICHE UNTERTEILTE ERWEITERUNGEN

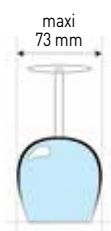
Nutzhöhe 40 mm.
Zur Erhöhung von Basisfächern für einen optimalen Schutz.

L mm	B mm	H mm		Best. Nr.	Preis
152	152	45	9 Bereiche	140872	
115	115	45	16 Bereiche	815516	
91	91	45	25 Bereiche	815525	
75	75	45	36 Bereiche	815536	
65	65	45	49 Bereiche	815549	



GLÄSERFACH MIT 25 SCHRÄGEN BEREICHEN
Halteleiste in jedem Bereich zur Schräglagerung der Gläser.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
91	91	100	815025	



GLÄSERFACH MIT 36 SCHRÄGEN BEREICHEN
Halteleiste in jedem Bereich zur Schräglagerung der Gläser.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
75	75	100	815036	



ERWEITERUNGEN OHNE BEREICHE
Nutzhöhe: 40 mm. Für alle Fächer geeignet.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
500	500	45	811700	



BESTECKSPÜLFACH

Das Besteck wird lose liegend gespült. Gitteroberfläche für ideale Wasser- und Luftzirkulation zum Spülen und Trocknen. Maschenboden: 10 x 10 mm.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
500	500	100	812010	



BASISFACH

Maschenboden: 37 x 37 mm. Für Geschirr mit unterschiedlichen Formen: Salatschüssel, Schalen, Krüge usw.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
500	500	100	812037	



SPÜLFACH FÜR TELLER UND PLATTEN

Fassungsvermögen: 18 flache Teller oder 9 Platten mit einer Länge von maximal 460 mm.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
500	500	100	811000	



OFFENES SPÜLFACH FÜR GROSSE PLATTEN

Für Platten über 460 mm. Platz für 9 Platten. An 1 Seite offen.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
500	500	100	813011	



DECKEL FÜR GESCHIRRSPÜLFÄCHER

Schützt das saubere Geschirr vor Fleckenbildung.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
510	510	816550	



FARBIGE KLAMMERN

Zur Clip-Befestigung an einer oder mehreren Seiten von Glasbehältern zur schnellen Feststellung des gelagerten Glasmodells.

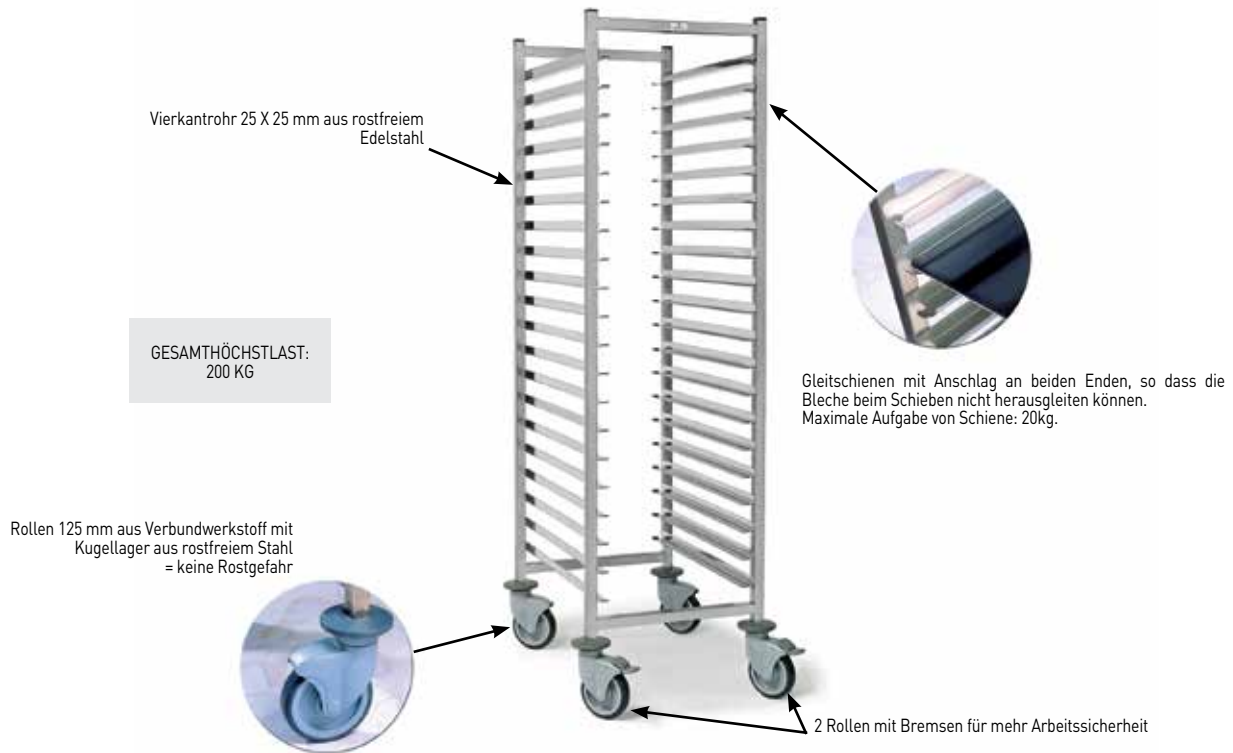
Farben	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
					10er-pack
Weiß	80	40	20	817015	
Blau	80	40	20	817016	
Grün	80	40	20	817017	
Rot	80	40	20	817018	
Gelb	80	40	20	817019	



WAGEN FÜR SPÜLFACH

Auf 4 schwenkbaren Rollen. Farbe: grau.

	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Wagen ohne Griff	540	540	110	140761	
Wagen + Griff aus rostfreiem Edelstahl	540	540	760	140762	

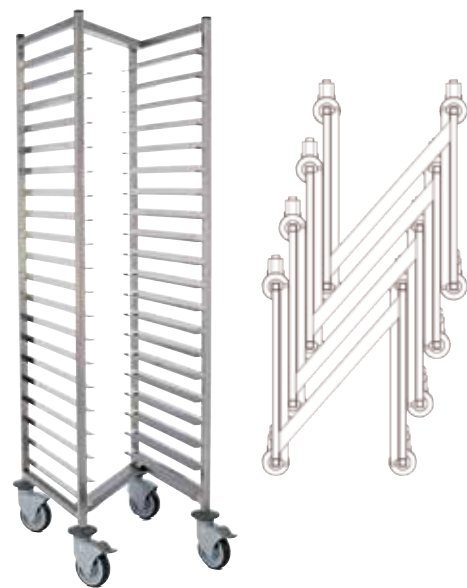
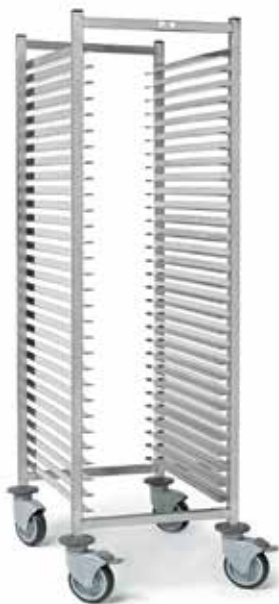


KONDITOR-ROLLWAGEN 400 X 600 MM

Anz. d. Etagen	Einschubbreite mm	Raum zwischen Schienen mm	T mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
15	400	89	700	530	1650	772415	
20	400	75	700	530	1790	772120	
20	400	67	700	530	1650	772420	

KONDITOR-ROLLWAGEN 600 X 400 MM

Anz. d. Etagen	Einschubbreite mm	Raum zwischen Schienen mm	T mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
15	600	89	500	730	1650	772615	
20	600	75	500	730	1790	772220	



WÄGEN SPEZIELL SCHOKOLADE CATERING 600 X 400 MM

Anz. d. Etagen	Einschubbreite mm	Raum zwischen Schienen mm	T mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
30	400	44	700	530	1650	772530	

REGALWAGEN INEINANDER SCHIEBBAR 600 X 400 MM

80% ineinander schiebbar.
Schienen Abstand : 75 mm.

H mm	B mm	Best. Nr.	Preis
700	530	777320	



GASTRONORM-WAGEN OPTIMO

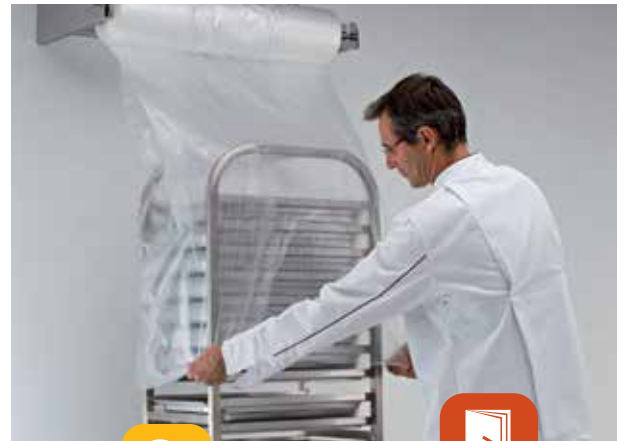
Anz. d. Etagen	Einschubbreite mm	Raum zwischen Schienen mm	B mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
GN 1/1							
15	325	89	460	630	1650	775415	
20	325	75	460	630	1790	775520	
GN 2/1							
15	530	89	660	750	1650	774415	
20	530	75	660	750	1790	774520	



NIEDRIGER ROLLWAGEN

Schallgedämmte Oberseite als mobile Arbeitsplatte oder als Geräteständer nutzbar. Schienen mit Anschlag für den sicheren Halt von Blechen, Tablett und Rosten. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremsen. Rostfreier Edelstahl.

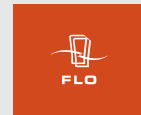
Anz. d. Etagen	Einschubbreite mm	Raum zwischen Schienen mm	B mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
400 x 600 mm							
8	400	72	530	700	900	770508	
GN 1/1							
7	325	89	460	630	900	771506	



ERLEICHTERE DAS LEGEN DER HÜLLEN



FINDEN SIE SCHUTZABDECKUNGEN IM KATALOG



SCHUTZHÜLLEN-ABROLLER

Wandabroller für Schutzhüllen auf Rolle. Sehr praktisch, erleichtert das Überziehen von Schutzhüllen über Rollwägen und hilft, wertvolle Zeit zu sparen. Passend für alle Rollentypen mit einer Breite von bis zu 800 mm. Gestell und Abrollhorn aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
425	870	300	716700	



VERSTÄRKTER WAGEN FÜR SCHWERE LASTEN



ROLLWAGEN MIT GLEITSCHIENEN EXCEPTIO

Mit gebogenen Bügeln und mittig angebrachtem Verstärkungselement. Mit Anschlägen für den sicheren Halt von Gittern, Blechen und Behältern. Höchsttraglast pro Schiene: 20 kg.

Höchsttraglast pro Wagen: 250 kg. Vierkantrohre 25 x 25 mm. 4 Lenkrollen Ø 125 mm aus Verbundwerkstoff davon 2 mit Feststellbremsen. Rostfreier Edelstahl.

Modell	Anz. d. Etagen	L mm	B mm	H mm	Etagenhöhe	Best. Nr.	Preis
GN 1/1	20	630	460	1700	67	775720	
GN 2/1	20	750	660	1700	67	774720	
GN 2/1	15	750	660	1700	89	774715	



ROLLWAGEN FÜR 8 TEIGBEHÄLTER

Für runde und rechteckige Behältermodelle geeignet.

- Rollwagen aus rostfreiem Edelstahlrohr.
- Auflagen aus Edelstahldraht Ø 8 mm.
- Rollen aus Verbundwerkstoff, davon 2 mit Bremse.
- Etagenhöhe: 185 mm.
- Doppel-Modell mit Rücken an Rücken angeordneten Behältern [2 x 8].

L mm	B mm	H mm	Anz. d. Etagen	Best. Nr.	Preis
370	590	1790	8	779108	
790	590	1790	16	779110	



ROLLWAGEN FÜR 18 BROTTBACKBLECHE

Zum Transport von Gauffer-Alu-Blechen mit 430 mm Breite in den Gärraum bzw. den Gärschrank ohne Umsetzen der Gärgutträger für zeitsparendes Arbeiten.

4 Lenkrollen Ø 100 mm, davon 2 mit Feststellbremsen. Etagenabstand: 75 mm. Wagen aus rostfreiem Edelstahl.

L Auß. mm	B Auß. mm	L Inn. mm	B Inn. mm	H mm	Anz. d. Etagen	Best. Nr.	Preis
775	488	775	440	1625	18	773898	



BÄCKER-ROLLWAGEN 600 X 800 MM

Für Bleche und Gitter 600 x 800 mm und 600 x 400 mm. Einschub 600 mm.

Gleitschienen ohne Anschlag.

Rahmen aus rostfreiem Edelstahl-Vierkantröhr 25 x 25 mm.

4 schwenkbare Rollen aus Verbundwerkstoff, davon 2 mit Bremsen. Last pro Etage: 20 kg. Zulässige Gesamtlast: 200 kg.

L mm	B mm	H mm	Anz. d. Etagen	Etagenhöhe	Best. Nr.	Preis
729	870	1790	20	75	773897	
870	729	900	8	72	770808	



EINKLAPPBARES WANDREGAL

Platzsparende Wandbefestigung. Eingeklappt nur 50 mm tief.

10 Etagen mit 90 mm Abstand.

Zulässiges Gesamtgewicht pro Etage 10 kg.

Für Bleche und Gitter 600 x 400 sowie GN1/1.

Sehr robuste Machart mit in beiden Positionen (Ein-Aus) verriegelbaren Leisten. Aus rostfreiem Edelstahl.

L mm	B mm	Geschlossen mm	Geöffnet mm	Best. Nr.	Preis
456	970	50	380	845010	



MOBILER TISCH

Vielseitig verwendbar.
 - 2 Lenkrollen mit Bremse und 2 höhenverstellbare Beine für sicheren Stand.
 - 4 Einschübe zur Aufnahme von Blechen oder Rosten 600 x 400 sowie GN 1/1 (530 x 325 mm) mit jeweils 67 mm Abstand. - 1 Schubfach GN-1/1-Format, Tiefe 65 mm.
 - 1 untere massive Platte.
 - Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl 540 x 680 mm mit 2 herunterklappbaren Platten 350 x 780 mm.
 - Größe der Arbeitsfläche: 1240 x 780 mm.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
712	606	850	263500	

- Sicherer Halt für die Teller. Halteelemente mit einer Anti-Rutsch Spezialbeschichtung.
- Halterungen aus rostfreiem Stahl mit Haftbeschichtung; Abstand der Halterungen verstellbar für Teller mit 190 bis 320 mm Ø
- Starrer Aufbau aus rostfreiem Edelstahl.
- Etagenhöhe: 65 mm.
- Mit 4 Rädern aus Verbundwerkstoff, 2 davon mit Bremse ausgestattet.
- Wagen als leicht montierbarer Bausatz geliefert.



Modell	L mm	B mm	H mm	Höchstlast Kg	Best. Nr.	Preis
48 teller	700	700	1030	75	798848	
96 teller	700	700	1820	150	798896	



LEBENSMITTELGEEIGNETE

Antibakteriell behandelte Schutzhülle aus Polyethylen mit geringem spezifischem Gewicht. Wieder verwendbar. Wird mit Kabelhaltern aus Edelstahl auf dem Wagen geliefert.

	Best. Nr.	Preis
Für den 48-Teller-Wagen Ref. 798848	798804	
Für den 96-Teller-Wagen Ref. 798896	798805	



PRÄSENTIERREGAL

Zum Aufstellen auf der Arbeitsfläche.
Bewegliches und zusammenklappbares Gestell: leichteres Verstauen.
Arretierungsmechanismus für geöffnete und geschlossene Position.
Fassungsvermögen 5 Ebenen GN 1/1.
Gesamtlast max. 40 kg.
Gestell aus rostfreiem Stahl.
4 rutschfeste Füße.
Maße zusammengeklappt: B 890 x T 448 x H 110 mm.

L mm	T mm	H mm	Etagenhöhe mm	Best. Nr.	Preis
383	555	448	75	845015	



FALTBAR
PLATZGEWINN



PIZZA-RACK

Zur Lagerung von 15 Pizzen auf extrem engem Raum.
15 Ebenen mit einem Abstand von 35 mm.
Maximaler Ø der Pizzen oder Kuchen: 40 cm.
Ø Draht des Ständers 8 mm.
Ø Draht der Pizza-Auflagen 5 mm.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
302	302	680	845012	





SERVICE-WÄGEN

- Aus rostfreiem Edelstahl 18/10.
- Schallgedämpfte Platten
- Höchstlast: 50 kg/Etage.
- Sehr robust, Fahrgestell mit Rohr Ø 25 mm.
- Montiert geliefert.
- Mit 4 schwenkbaren Rollen aus Verbundwerkstoff Ø 125 mm, davon 2 mit Bremse.
- Plattenabmessungen: L 800 x B 500 mm. Plattenabstand: 590 mm für Version mit 2 Platten und 280 mm für Version mit 3 Platten.

L mm	B mm	H mm		Best. Nr.	Preis
840	550	960	2 Platten	778006	309,00
840	550	960	3 Platten	778406	353,00

Weitere Abmessungen: siehe MBDR-Katalog



"X-TRA" MEHRZWECKWÄGEN

- Aus Polypropylen.
- Formschön, ideal für den Service. Ergonomische Griffe.
- Stoß- und kratz feste Fläche.
- Abgerundete Ecken für eine mühelose Reinigung.
- Breite Platten zur Aufnahme von GN-2/1-Behälter.
- Höchstlast: 136 kg.
- Last pro Etage: 45 kg.
- Mit 4 geräuscharmen Kunststoffrädern.
- Bei Lieferung zerlegt. Mühelose Montage.

L mm	B mm	H mm		Best. Nr.	Preis
1030	510	960		140521	



FINDEN SIE WÄGEN
IM KATALOG





ROLLWAGEN MIT GRIFF

4 Rollen mit schwarzer Gummiumrandung, 2 feste / 2 schwenkbare Rollen, Ø 100 mm, Stecknabe.
 Platte aus verstärktem Pressstahl.
 Einklappbares Rückgitter.
 Rutschfester Boden und Sicherheitsstoßrand.
 Nützliche Abmessungen: 615 x 470 mm.

L mm	B mm	Höchstlast Kg	H mm	Best. Nr.	Preis
740	480	150	810	149086	



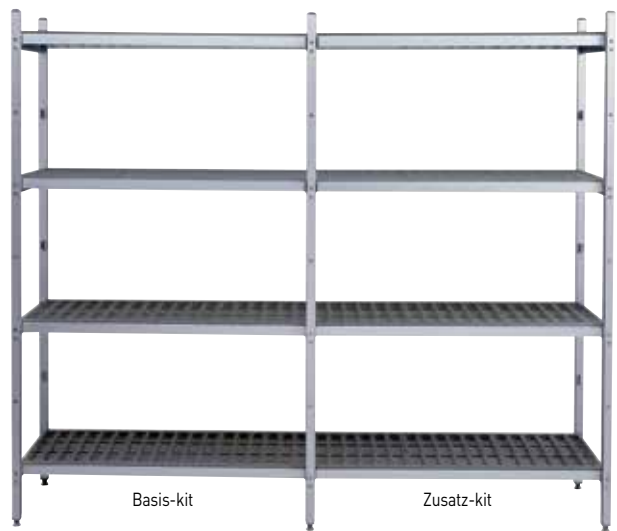
ROLLWAGEN MIT GRIFF

Schubgriff mit 3 Positionen (schräg, gerade, eingeklappt).
 Aus extrem verschleißfestem Polyethylen, formbeständig und nichtrostend.
 Breite Platte, stabil und leicht beladbar.
 Breite Rolle für eine optimale Standfestigkeit, 2 feste / 2 schwenkbare Rollen.
 Spezialräder ohne Spurstreifenbildung.
 Die rutschfeste Platte dient bei eingeklapptem Griff als fahrbarer Untersatz (Platzsparend und optimierte Lagerkapazität).
 Farbe: grau.

L mm	B mm	Höchstlast Kg	Best. Nr.	Preis
825	520	181	140517	



FINDEN SIE UNSER MASSGESCHNEIDERTEN
 LÖSUNGEN IM KATALOG



REGALE

Diese Regale sind eigens für Lagerung von Lebensmitteln konzipiert.
 Rahmen aus Eloxal-Aluminium, mühelos und ohne Werkzeug zu montieren und zu reinigen. Herausnehmbare und spülmaschinenfeste Platten aus Polypropylen.
 Die Etagenhöhe der 4 Regalplatten ist je nach gewünschter Etagenhöhe in 7 Positionen verstellbar. Stützfüße mit verstellbaren Stellgliedern.
 Max. Last pro Etage: 90 kg. Als Bausatz geliefert.
 Der Zusatz-Kit enthält 1 Rahmen und 4 Regalplatten zur Ergänzung des Basis-Kits.

	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Basis-Kit	1015	425	1730	893002	
Zusatz-Kit	905	425	1730	893302	



OHNE WERKZEUG MONTIERBAR UND ZERLEGBAR
 GITTER SPÜLMASCHINENFEST



STAPEL

Die Formen sind so ausgelegt, dass beim Stapeln eine gute Verteilung gewährleistet wird.

SCHLIESSEN

Große Schnappverschlüsse auf jeder Seite sorgen für eine feste Verriegelung.

HANDGRIFFE

Eingelassene Handgriffe sorgen für ein leichtes Tragen alleine oder zu zweit.

AUSWAHL DER MARKIERUNG

Wird zusammen mit einem Satz Etiketten für die Wärmekette (rot) und die Kühlkette (blau) geliefert, anhand derer der Inhalt der Kästen oder der Zielort kenntlich gemacht werden kann.



Solide

- Tür ohne Scharnier
- Verstärkte Ecken und Ränder
- Versteifte Seiten und Oberseite
- Verschleißfeste Kufen als Auflagen an der Unterseite

Hygienisch

- Unsere Container können mit Hochdruck dampfgestrahlt werden
- Innenfach mit eingearbeiteten Regalschienen, ohne Wasserrückhaltezone
- Tür und Schnappriegel mühelos und ohne Werkzeug ausbaubar
- NF-zertifiziert gemäß französischer Lebensmittelhygiene-Standards

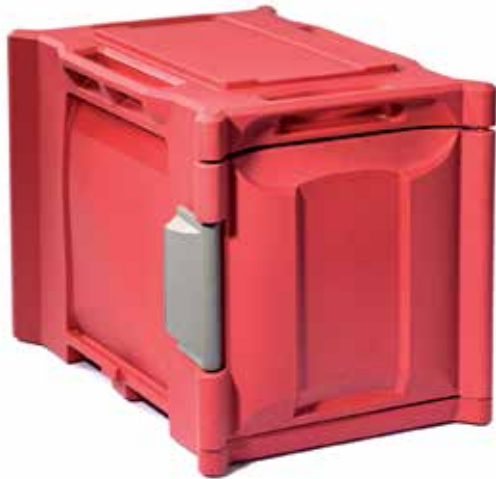
Ergonomisch

- Großer und einhändig bedienbarer Schnellverschluss-Schnappriegel
- Bequeme Tragegriffe an allen 4 Seiten

Leistungsstark

- Effiziente Isolierung mit FCKW-freiem Schaumstoff,
- Vollkommen dichter Verschluss ohne Dichtung,
- Perfekte Luftumwälzung in den Innenbereichen,
- Temperaturbeständig von -30°C bis +85°C.

Unsere Thermo-Container entsprechen der Norm NF EN 12571 und den gesetzlich geltenden Vorschriften. Sie eignen sich ohne Chargenverlust lediglich zum Transport auf Entfernungen unter 80 km.



CONTAINER "SHERPA F3" GN 1/1

Anzahl der Regalschienen: 9. Abstand zwischen den Schienen: 36 mm.

B mm	T mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
478	683	534	14	821901	



CONTAINER "SHERPA F2" GN 1/1

Anzahl der Regalschienen: 6. Abstand zwischen den Schienen: 36 mm.

B mm	T mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
478	695	378	11	821801	



BEHÄLTER „SHERPA E8“ 600 X 400 MM

8 Gleitschienenpaare für Bleche und Gitter 600 x 400 mm im Abstand von 50 mm.
Einhaltung der Kühlkette: Das Einlegen einer eutektischen Kühlplatte in den oberen Teil ist ratsam.
Kann mit den Rollen Art-Nr. 822751 ausgestattet werden. Einzeln aufeinandersetzbar mit Verbinder 822851. Für den Aufbau auf Rolluntersatz 798006 geeignet.

B mm	T mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
776	548	641	22	822301	



- Extrem robuste Tür ohne Scharnier
- 4 breite Griffe zur leichten Handhabung
- Verstärkte Ecken, sehr robust
- Schnelles und sicheres Schließen



SPEZIELL FÜR
CATERING UND KONDITOREI



CONTAINER "SHERPA F4" GN 1/1

Anzahl der Regalschienen: 12.
Abstand zwischen den Schienen: 36 mm.
Höhe mit Rollen: 786 mm.
Gewichtsangabe ohne Rollen.

B mm	T mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
478	693	632	17	822101	



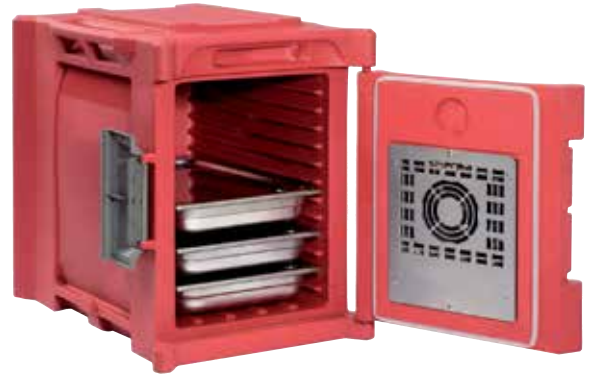
THERMO-CONTAINER MIT HEIZFUNKTION UND FRONTÖFFNUNG GN 1/1

sherpa

Für den Transport von warmen Speisen innerhalb der Wärmekette und deren Warmhalten bei 63 °C konzipiert. Nach dem Transport lassen sich die Speisen mithilfe des Heizblocks bei 63 °C warmhalten. Bei abgeschalteter Heizfunktion ebenfalls als normale Thermobox geeignet.



UNERLÄSSLICH: Alle Behältnisse müssen mit Deckeln versehen sein, um zu verhindern, dass durch austretenden Dampf oder Fett die Elektrik beschädigt wird. Heizblock 300 Watt, 230 Volt einphasig, 50–60 Hz.



"SHERPA"-CONTAINER MIT HEIZFUNKTION GN 1/1

B mm	T mm	H mm	Gewicht Kg	Best. Nr.	Preis
Sherpa FC3					
478	709	534	18	822000	
Sherpa FC4					
478	709	632	21	822500	

Ladevolumen der Container mit Frontöffnung

		F2	F3 / FC3	F4 / FC4
Bleche und Gitter				
Behälter GN 1/1 :				
65	inox	3	4	6
	PC	3	4	6
100	inox	2	3	4
	PC	2	3	4
150	inox	1 + 1 H 65	2	2 + 1 H 100
	PC	1 + 1 H 65	2	2 + 1 H 100
200	inox	1	1 + 1 H 100	2
	PC	1	1 + 1 H 100	2

GASTRONORM-THERMO-CONTAINER MIT ÖFFNUNG AN DER OBERSEITE

sherpa

Mit und ohne Edelstahlrahtkorb zum mühelosen Ergreifen und Herausnehmen der Behälter lieferbar (besonders nützlich in der Warmkette).



Beim Einsatz in der Kaltkette empfehlen wir die Verwendung von eutektischen Platten GN 1/1 bzw. GN 1/3 -12°C. Ohne korb 12 kg, mit korb 13 kg.



B Auß. mm	T Auß. mm	H Auß. mm	B Inn. mm	T Inn. mm	H Inn. mm	Best. Nr.	Preis
472	697	370	335	535	241		
"Sherpa D2", ohne Korb						821000	
"Sherpa DP2", mit Korb						821200	

Ladevolumen der Container mit Frontöffnung

		D2 und DP2
Behälter GN 1/1 :		
65		3
100		2
150		1 + 1 H 65
200		1
Vrac		43 litres



EUTEKTISCHE PLATTE

L mm	B mm	H mm	T° bis	Best. Nr.	Preis
325	176	30	-12°C	826001	
530	325	30	-3°C	826003	
530	325	30	-12°C	826004	
530	325	30	-21°C	826005	
600	400	30	-12°C	405015	



SATZ MIT 4 ROLLEN

Rollenbügel aus rostfreiem Edelstahl, Ø 125 mm, davon 2 mit Bremse, für Sherpa F4, F4C und E8.

Best. Nr.	Preis
822751	



SATZ MIT 2 SCHNALLEN

Zum Zusammenfügen von 2 Containern.

Best. Nr.	Preis
F3, F4, FC3	822850
E8	822851



FÜR EINE OPTIMALE VERWENDUNG DER EUTEKTISCHEN PLATTEN IST ES WICHTIG, DIESE FÜR 24 STUNDEN BEI FOLGENDEN MINDESTTEMPERATUREN EINZUFRIEREN:

- * 826001 / 826004: -18 °C / -20 °C
- * 826003: -10 °C / -12 °C
- * 826005: -28 °C / -30 °C



ROLLUNTERSATZ MIT EDELSTAHLGRIFF

Ergonomisch geformter Griff. Passgenaue, und rutschsichere Aufnahme von GN-Thermocontainern mit Frontöffnung oder Öffnung an der Oberseite (Container für Flüssigkeiten ausgenommen). Kann einfach abgespritzt werden.

B mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
958	496	1046	798006	



FINDEN SIE THERMO-CONTAINER FÜR EINZELPORTIONEN IM KATALOG



Für jeden Servicebedarf, ob heiße oder kalte Getränke, mit oder ohne Hahn.



EIN (HERAUSNEHMBARER) EDELSTAHLBEHÄLTER ZUR VERMEIDUNG VON GESCHMACKS- ODER GERUCHSÜBERTRAGUNG UND WÄRMEBEDINGTER VERFORMUNG.



Schnelles und sicheres Schließen
Große Schnappverschlüsse auf jeder Seite sorgen für eine feste Verriegelung. Perfekt wasserdicht ohne Dichtung dank der ausgefleitten Form.



Geruchsfreier Edelstahlbehälter
Auseinandernehmbar und leicht zu reinigen. Verhindert Geschmacksveränderung, Geruchsbildung und wärmebedingte Verformung.



Robust und stabil
Perfekte Stabilität während des Transports aufgrund der ausgefleitten Gestaltung.



Mit Hahn.
Schutzhahn (kein Vorstehen) für das Füllen von Schalen, Tassen etc.

L mm	T mm	H mm	L	Leergewicht in Kg	Best. Nr.	Preis
271	440	370	5	6	825205	
284	490	430	10	8	825210	
316	604	437	17	10	825217	

SPEZIELL FÜR CATERING UND KONDITOREIEN

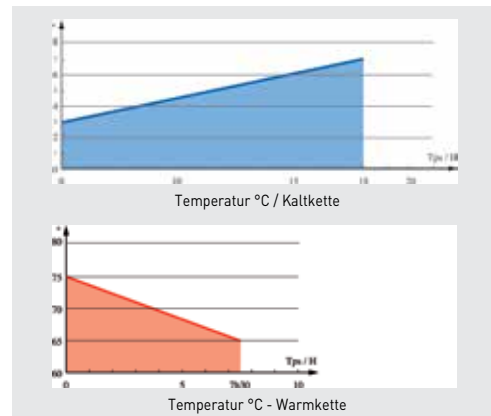
- Fassungsvermögen: 9 Bleche à 600 x 400 mm oder 6 Behälter à 600 x 400 x H 120 mm.
- Glatte Innenwände.
- Ausgestattet mit einem herausnehmbaren Regalsatz aus rostfreiem Stahl für 9 Bleche.
- 4 Rollen, Ø 125 mm, aus Verbundwerkstoff mit Edelstahlgabel, zwei davon mit Feststellbremsen.
- Ein zweites Modul kann über dem ersten befestigt werden, sodass ein Transportschrank mit zwei Fächern entsteht.



- Befestigungsvorrichtung aus rostfreiem Stahl, ermöglicht ein sofortiges Auf- und Abbauen.
- Mit Kennzeichnungsschild für den Vermerk des Inhalts, des Zielortes usw.
- Maximale Fachlast: 15 kg.
- Abstand zwischen den Schienen: 70 mm.
- Höhe 135 mm (pro Modul).



823108



823104

TECHNISCHE MERKMALE

	Ein Modul auf Rollen	Zwei Module auf Rollen
L x T x H außen	592 x 767 x 1032 mm	592 x 767 x 1892 mm
L x T x H Innen	428 x 660 x 615 mm	428 x 660 x 615 mm
Innenvolumen	173 L	346 L
Leergewicht	43 Kg	82 Kg
Bestellnr.	823104	823108

	Best. Nr.	Preis
Container Classic 1 Modul auf Rollen	823104	
Container Classic 2 Module auf Rollen	823108	

Anm.: Auch als Ausführung ohne Regalsystem oder mit Regalsystem für GN-Behälter 1/1 erhältlich. Siehe hierzu Bourgeat-Katalog.





HYGIENE, PFLEGE UND SCHUTZ

Die Hygiene und Sicherheit des Personals, die Sauberkeit der Arbeitsgeräte und -bereiche sind für den Schutz der Gesundheit Ihrer Kunden unerlässlich. Unsere Geräte und Produkte erfüllen die diesbezüglichen Ansprüche.

Reinigungsbedarf	486 - 495
Reinigungs-/Pflegemittel	496 - 498
Händereinigung	499
Mülltrennung	500 - 501
Staubsauger	502 - 503
Schädlingsbekämpfung	504 - 505
Schutzkleidung	506 - 510
Sanitärbedarf	511



KUNSTSTOFFSTAUBSCHAUFEL

Handfeger 710066 lässt sich zum Verstauen auf den Stiel klemmen. Kehrschaufel aus einem Stück gefertigt, abwaschbar. Polypropylen, weiß.

B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
260	335	710067	



BLAUER TRESENKEHRWISCH

Kehrwisch aus der Hygiene-Produktpalette, waschbar. Weiche Polyesterfasern, Hauptstück aus Polypropylen. Kann zum Verstauen auf der Schaufel 710067 befestigt werden.

B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
275	65	710066	



BLAUER BESEN

Polyesterfaser 1/2-hart. Borstenlänge 60 mm.

Blaue Fasern	Best. Nr.	Preis
L 275 mm	710038	
L 380 mm	150508	



WEISSER BESEN

Polyesterfaser 1/2-hart. Borstenlänge 60 mm.

Weißer Fasern	Best. Nr.	Preis
L 280 mm	710039	
L 385 mm	150510	



SPEZIELLE BÜRSTE FÜR BEHÄLTER

Für Gefäße und Mülleimer. Fassung PP, Borsten PE. Kompatibel mit Stielen 710032, 710033 und 150506.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
210	135	80	710121	



"MONOBLOC"-BODENSCHABER

Hauptstück aus Polypropylen / Glasfaser. Kein Verkratzen von Sockelleisten. Schabstück aus weißem Schaumstoff. Passend für Stiel Bestellnr. 710033.

L mm	Best. Nr.	Preis
Bodenschaber		
350	710040	
450	710031	
550	710116	
750	710117	



VERSTÄRKTER BODENSCHABER

Aus Nitril, Hauptstück aus mit Glasfaser verstärktem Polypropylen, Schabstück mit doppelter Klinge. Wird verwendet mit Stiel 710033 oder 150506. Besonders für die Verwendung im Lebensmittelbereich geeignet. Sterilisierbar bei bis zu 120 °C.

L mm	Best. Nr.	Preis
550	710037	
750	150504	

- Träger und Borstenbesatz: nicht poröser Kunststoff, chemischen lösungsmittelbeständig, widerstandsfähig gegenüber Reinigungsmitteln, hält Desinfektionstemperaturen stand.
- Rostfreier Heftdraht.
- Stiel: Glasfaser oder anodisch oxidiertes Aluminium.
- Kann dampfsterilisiert oder chemisch desinfiziert werden.

Die Produkte sind für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie geeignet



BÜRSTE MIT STIEL

Hauptstück aus Polypropylen, Polyesterfaser, sterilisierbar bei bis zu 135°C, resistent gegen starke Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Borstenlänge 40 mm.

L mm	Griff	Best. Nr.	Preis
280	Kurz	150070	
450	Lange	710082	



FLASCHENBÜRSTE

Nylon, Stiel aus Polyamid.

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
420	60	150085	



ARBEITSFLÄCHENSCHABER, MIT STIEL

Zum Reinigen von Arbeitsflächen. Ergonomisch geformter und stabiler Griff.

B mm	H mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
350	335	65	150517	



+140 °C

THEKENBÜRSTE

Stiel aus PP. Blaue PE-Borsten L 50 mm.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
310	40	118312	



MITTELGROSSE SPÜLBÜRSTE

Borstenlänge: 28 mm.

L mm	Ø Draht mm	Best. Nr.	Preis
260	0,35	710081	



LEBENSMITTELBÜRSTE

Bürste aus der Hygiene-Produktpalette. Hauptstück aus Polypropylen, Polyamidfasern. Sterilisierbar.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
205	65	61	710083	



ARBEITSFLÄCHEN-SCHABER

Monoblock-Schaber. ABS-Halterung. Lamelle EP178.

L mm	Best. Nr.	Preis
250	150516	



REINIGUNG, WISCHEN



FUSSELFREIE

FUSSELFREIE GLÄSERTROCKENTÜCHER

Aus 100 % Baumwolle, gebleicht. 180g/m². Speziell für hochwertige und empfindliche Gläser. Farben blau.

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
720	520	18	130299	



GESCHIRRTUCH

100 % Baumwolle, 180 g/m².

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
770	500	12	130290	



100 % BAUMWOLLE GESCHIRRTUCH

220 g/m². Waschbar bei 90°C.

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
800	600	12	130300	

GLASSCHEIBEN UND VITRINEN

SPEZIELLER EIMER FÜR FENSTERABZIEHER
Breiter Eimer, in den der Fensterwischer eingetaucht und in dem der Fensterabzieher gereinigt werden kann. Gelbes Polypropylen.

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
430	260	260	13	159099	19,15



PROFIAUSFÜHRUNG

FENSTERABZIEHER

Gummischaber.

L mm	Rahmen	Best. Nr.	Preis
300	Edelstahl	710218	



FENSTERWISCHER

Hauptstück und Griff aus Kunststoff. Passend für Holzstiel Bestellnr. 710204.

L mm		Best. Nr.	Preis
350	Fensterwischer	710212	
350	Ersatzstück	710213	



FENSTERABZIEHER

Gummischaber.

L mm	Rahmen	Best. Nr.	Preis
250	PVC	150467	
350	PVC	150469	



QUADRATISCHE SCHWAMMTÜCHER

3 Farben. Pack mit 5 Schwammtüchern.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
180	180	150182	5er-Pack



L mm	B mm	Farben	Best. Nr.	Preis
25er-Pack				
500	350	Blau	150213	
500	350	Gelb	150251	
500	350	Rose	150252	
500	350	Grau	150253	
500	350	Weiß	150254	

FILZWISCHTÜCHER

- 15 Mal wiederverwendbar.
- Absorptionsvermögen bis 950 %.
- In der Waschmaschine bei 60 °C waschbar.
- Antibakterielles Material.
- Chlor- und reinigungsmittelbeständig.



MIKROFASERTÜCHER

Gewebe mit Samttextur, 205 g/m².

- Lange Lebensdauer, extrem verschleißfest und sehr vielseitig verwendbar.
- Überdurchschnittliche Staubaufnahme.
- Schützt empfindliche Flächen.
- Müheloses Entfernen von Finger- und Fettspuren.

Farbe	Abmessungen	U.V.	Best. Nr.	Preis
Grün	345 x 345	5	710331	



SCHEUERSCHWAMM

Speziell für Großeinrichtungen. Eine Seite für normales Scheuern, eine Seite Pflanzenfaser-Schwamm.

L mm	B mm	St. mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
130	90	28	10	710348	



SCHEUERSCHWÄMME

Speziell für Großeinrichtungen. Normales Scheuern.

Farben	L mm	B mm	St. mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
Grün	150	230	9	10	710342	



EDELSTAHL-SPIRALE

Für schwere Scheuarbeiten: Töpfe, Grill, Öfen usw.

Gewicht g	U.V.	Best. Nr.	Preis
60	10	710328	



PFLANZENFASER-SCHWAMM

Mit Rand, gelb. Hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Bleichlauge (Eau de Javel).

L mm	B mm	St. mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
144	95	27	10	150196	



SCHEUERROLLE

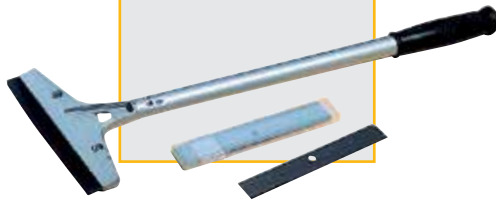
Grüne Faser. Für normales Scheuern.

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
3000	150	1	710336	





AUSWECHSELBARE KLINGEN



ABZIEHER MIT STIEL

Klinge aus gehärtetem Stahl mit einem Kunststoffschutzclip. Stiel aus Epoxy-Stahl. Rutschfester Griff aus schwarzem PVC.

	Best. Nr.	Preis
Stiel-L. 250 mm, 10 Klingen-B. 100 mm	970031	
Stiel-L. 400 mm, 5 Klingen-B. 100 mm	970032	
Ersatzklinge aus gehärtetem Stahl		
10 100-mm-Klingen für Abzieher 970031	150096	
5 150-mm-Klingen für Abzieher 970032	150098	



EDELSTAHLBÜRSTE, ABWASCHBAR



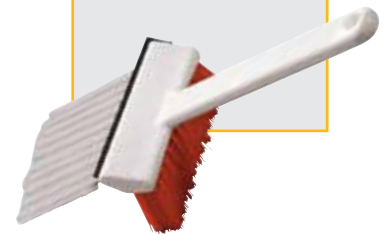
GRILLBÜRSTE AUS EDELSTAHL

Einzigartige Grillbürste mit Edelstahlborsten und ergonomisch geformtem Stiel aus Polypropylen. Spülmaschinenfest. Edelstahlborsten, Breite 40 mm.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
300	75	100126	



WIRKSAM UND PRAKTISCH



BÜRSTE FÜR BROTSCHNEIDEMASCHINE

Gleichzeitiges Reinigen zwischen Klingen und Platte der Schneidemaschine. 10 weiße Bürsten, Ø 10 mm, Länge 120 mm (Edelstahl + PE). Rote Borsten, Länge 40 mm. PP-Griff.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
325	125	70	118318	



OFENFEGER / -KRATZER

Zur Reinigung von Kohlenstoffablagerungen und verbrannten Lebensmittlrückständen. Robuster Holzbürstenkopf, Dicke: 28 mm. Holzstiel, Ø 25 mm, mit Schraubgewinde aus Metall. Bürste mit Messingborsten, Schaber aus rostfreiem Edelstahl.

Gesamte L mm	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Mit Stiel				
1030	200	109	118325	
Ohne Stiel				
	200	109	118326	
Holzstiel				
1016			118328	



BESEN - OFENFEGER

Tampico-Borste auf Holzstruktur. Stahlhülse für runden Stiel Ø 25 mm.

L mm	Best. Nr.	Preis
320	118320	
450	118321	
600	118322	
Holzstiel, Ø 25 mm		
3000	710205	



METALLBÜRSTE MIT LANGEM STIEL

Kopf aus (schwarz) lackiertem Holz mit einer doppelten Drahtreihe aus rostfreiem Stahl, Drahtborstenlänge 28 mm. Stiellänge 740 mm. Bürstenlänge 205 mm.

Best. Nr.	Preis
159103	



STIELBÜRSTE MIT SCHABER

Holzstiel. Kohlenstoffstahldraht 30 mm. 4 Reihen. Schaber aus Kohlenstoffstahl.

L mm	Best. Nr.	Preis
365	150081	



DRAHTBÜRSTE

Holzstiel. Vermessingter Stahldraht.

L mm	Anz. d. Reihen	Best. Nr.	Preis
210	5	100132	



DRAHTBÜRSTE

Holzstiel. Vermessingter Stahldraht.

L mm	Anz. d. Reihen	Best. Nr.	Preis
300	4	100125	



KOKOS-BESEN

Hauptstück aus Verbundstoff, Schraubfassung. Stil 710033 oder 150506.

L mm	Best. Nr.	Preis
290	710103	



STAUBBESEN/STUBENBESEN

Riegel und Schraubfassung aus Kunststoff. Schwarze Seidenborsten.

L mm	Best. Nr.	Preis
300	710101	



STAUBWEDEL

Mit Teleskopstange aus Aluminium zur Staubentfernung an schwer zugänglichen Stellen. Halbbrunder Kopf mit synthetischen Borsten.

	Best. Nr.	Preis
Staubwedel Ø 170 x H 180 mm	159011	
Teleskopstiel L 6 m (2 x 3 m)	159010	



FINDEN SIE DIE MÜLLBEUTEL SPEZIELL IM KATALOG



WANDHALTER FÜR BESENSTIELE

Besen lassen sich durch einfaches Einklemmen der Stiele verstauen, für Stiele mit Ø 9 bis 35 mm. Kann 3 Stiele aufnehmen. Polypropylen und Gummi.

L mm	Best. Nr.	Preis
500	150507	



1 2

SCHRAUBSTIEL

Verwendbar mit allen unseren Besen, Schrubbern, Bodenschabern. Ø 25 mm, Universalgewinde.

	L mm	Best. Nr.	Preis
1. Glasfaser	1400	710033	
2. Eloxiertes Aluminium	1400	150506	



BLAUER BESEN

Polyesterfaser 1/2-hart. Borstenlänge 60 mm.

Blaue Fasern	Best. Nr.	Preis
L 275 mm	710038	
L 380 mm	150508	



WEISSER BESEN

Polyesterfaser 1/2-hart. Borstenlänge 60 mm.

Weißer Fasern	Best. Nr.	Preis
L 280 mm	710039	
L 385 mm	150510	



KEHRSCHAUFEL

Lackierter Stahl, Farbe je nach Anlieferung unterschiedlich.

B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
225	360	710109	



REINIGUNGSZENTRALE

Haubenzentrale, Ausstattung:
 1 Niederdruckpistole mit justierbarem Strahl, Stoßsicherung, ergonomischer Griff.
 1 Mitteldruck- und Warmwasserschlauch (max. +70 °C), polyesterfaserverstärkt, nahrungsmittelverträglich mit entsprechender Zulassung, L= 15 m.
 1 Anschlussschlauch für den Wasseranschluss (F1/2-F3/4), L= 1,5 m.
 1 Halterung für 5 L-Kanister.
 1 Beutel mit 15 Düsen für die jeweilige Verdünnung des Reinigungsmittels (von 0,5 bis 11 %).
 1 Installationsbausatz.

OPTION: MISCHBATTERIE EC/EF

Zulauf M 1/2 – Auslauf M 3/4 mit Adapter FT 3/4.
 Anschlüsse und Dichtungen sind im Lieferumfang enthalten.

	L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
Reinigungszentrale	260	90	380	150001	
Mischbatterie	110	100	40	150005	



KUNSTSTOFFSTAUBSCHAUFEL

Kehrschaufel aus einem Stück gefertigt, abwaschbar. Polypropylen, weiß. Handfeger 710066 lässt sich zum Verstauen auf den Stiel klemmen.

B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
260	335	710067	



BLAUER TRESENKEHRWISCH

Kehrwisch aus der Hygiene-Produktpalette, waschbar. Weiche Polyesterfasern, Hauptstück aus Polypropylen. Kann zum Verstauen auf der Schaufel 710067 befestigt werden.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
275	65	710066	



KEHRBESEN

Weißer Borste 45 mm. Rahmen aus lackiertem Holz.

Handbesen	L mm	Best. Nr.	Preis
Für Treten	330	118302	
Halbrund gebogen	335	118310	



KOKOSKEHRWISCH

Hauptstück aus durchgefärbtem Verbundwerkstoff, heller Naturton.

L mm	Best. Nr.	Preis
490	710106	



SCHRUBBER

Borstenlänge 35 mm. Hartfaser. Verwendbar mit den Stielen 710033 und 150506

L mm	Farbe Fasern	Best. Nr.	Preis
265	Weiß	150030	
325	Weiß	710077	



PP-SCHRUBBER

Hauptstück aus Polypropylen, schraubbar, geeignet für die Stiele 710033 oder 150506. Harte Polyesterfasern. Geliefert ohne Stiel.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
230	75	95	710113	



"MONOBLOC"-BODENSCHABER

Hauptstück aus Polypropylen / Glasfaser. Kein Verkratzen von Sockelleisten. Schabstück aus weißem Schaumstoff. Passend für Stiel Bestellnr. 710033.

L mm	Best. Nr.	Preis
Bodenschaber		
350	710040	
450	710031	
550	710116	
750	710117	

VERSTÄRKTER BODENSCHABER

Aus Nitril, Hauptstück aus mit Glasfaser verstärktem Polypropylen, Schabstück mit doppelter Klinge. Wird verwendet mit Stiel 710033 oder 150504. Besonders für die Verwendung im Lebensmittelbereich geeignet. Sterilisierbar bei bis zu 120 °C.

L mm	Best. Nr.	Preis
550	710037	
750	150504	

BODENSCHABER

Hauptstück aus verzinktem Stahl, mit Steckfassung Ø 24 mm, Schabstück aus weißem Gummi.

L mm	Best. Nr.	Preis
Bodenschaber		
440	710203	
Holzstiel		
1200	710204	



BAUMWOLL-MOPP 220 G

Profiqualität. 220 g. 90 % Baumwolle. Verschleißfeste Polypropylenfassung. Schraubansatz.

Best. Nr.	Preis
150575	



MIKROFASER-MOPP EXTRA

Bei 60°C waschbare Mikrofaser. Weichspüler und chlorhaltige Mittel vermeiden.

Best. Nr.	Preis
150579	



SCHRAUBSTIEL

Verchromter Stahl. Polypropylenansatz. L 1m40.

Best. Nr.	Preis
150577	



MICROFASER-WISCHTUCH

Microfaser-Wischtuch für die Nass- oder Trockenreinigung. Antibakteriell, ohne Reinigungsmittel verwendbar. Fuselfrei. Verkratzt nicht. Hinterlässt keine Spuren. Einfach und praktisch zu verwenden.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
600	400	710233	



SCHEUERTÜCHER

Doppellagiges Scheuertuch. Aus Baumwolle und Wiederverwertete Faser. Ungebleicht Farbe.

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
1000	500	10	710232	



KIT KEHRBESEN / KIPPSCHAUFEL

Schaufel mit Deckel. Öffnung: 270 mm. Tiefe: 250 mm. Besenlänge: 860 mm. Besen mit Schmutzbehälter zur Befestigung am Schaufelstiel. Gesamtlänge: 940 mm. Farbe je nach Wareingang.

Best. Nr.	Preis
Die Gesamtheit	150552



INTEGRIERTES RESERVOIR



BODENREINIGUNGSSET PULSE

Mit integriertem Tank für Reinigungslösung. Verwendbar mit Mikrofaserwischpads für eine praktische, effiziente, schnelle und mühelose Reinigung. Ermöglicht eine kontrollierte und verschwendungsfreie Dosierung der Reinigungslösung. Ergonomischer Stiel. Reinigungslösung wird per Druckknopf in 3 Strahlen aufgesprüht. Wiederbefüllbarer 0,6-Liter-Tank, eine Füllung reicht für 80m². Kontrollfenster zur Überprüfung des Füllstands. Wischmopphalter mit Gelenk, in alle Richtungen frei beweglich, zum mühelosen Reinigen bis in die Ecken und unter die Möbel. Gewicht 1,7 kg mit gefülltem Tank.

MIKROFASER-WISCHPAD

Ideal zur Beseitigung von Bakterien. Feuchtreinigung von Flächen. Schnelles Befestigen durch Klettverschluss. Doppelt verstärkter Rand, der dafür sorgt, dass der Wischbezug im Laufe der Anwendungen nicht einläuft oder seine Form verliert. Sehr langlebig, 500 Wasch- und Trockengänge (200 bei Verwendung von Javelwasser). Gefertigt aus 62 % Mikrofaser, 22 % Polyester, 11 % Polypropylen.

Wischpadträger L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
400	1480	107	0,6	150600	

Gesamte L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
460	145	16	150602	



STIEL AUS ELOXIERTEM ALUMINIUM

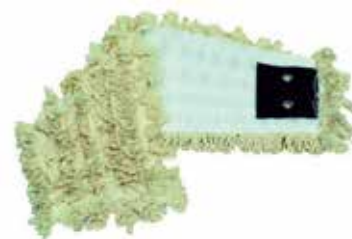
Griff aus Polyethylen für Bestellnr. 150561, 150562, 150563.

L mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
1400	23,5	150560	



«FAUBERT»-WISCHPAD UND WISCHPADHALTER
Wischpadhalter aus Polypropylen + Nylon. Wischpad aus Baumwolle. Hohe Saugfähigkeit. 340 g. Stiel entspricht Bestellnr. 150560.

	mm	Best. Nr.	Preis
Wischpad	L 76	150564	
Wischpadhalter	B 175	150563	



WISCHPADHALTER ZUR BODENREINIGUNG

Kunststoffkörper. Zur Befestigung von Wischpads und zum Auswringen in einer Presse biegsam. Stielansatz Ø 25 mm. Stiel entspricht Bestellnr. 150560.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
490	180	150561	

WISCHPAD ZUR BODENREINIGUNG

100 % Polyester. 570 g/m. Extrem saugfähig. Leichte Scheuerfaser für ein müheloses Wischen und Auswringen. Dampfwaschen bei 90°C.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
400	170	150532	

WISCHPAD ZUR BODENREINIGUNG

Aus Baumwolle und Polyesterplüsch zur Bodenreinigung. Klemmösen. In der Waschmaschine waschbar bei 40°C.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
400	170	150562	



WISCHWAGEN

Aus Polypropylen. Mit zwei 18-Liter-Eimer, rot und blau. Kunststoffhenkel. Vertikalpresse zum Auswringen der „Faubert“-Baumwollmopps 150564 und 150503 und Wischpad zur Bodenreinigung 150532 und 150562. Lenkbare Rollen. Umkehrbare Griffe.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
645	430	505	150566	

Ersatzpresse 150565



14-L-EIMER MIT AUSWRINGER

Aus Mischpolymer-Polypropylen. Mit Henkel und Auswinger für Baumwoll-Mopp.

H mm	Best. Nr.	Preis
240	150527	



FARBIGER 5-L-EIMER
Polypropylen.

L mm	B mm	Farben	Best. Nr.	Preis
250	170	Grün	150571	
250	170	Rot	150568	
250	170	Gelb	150573	
250	170	Blau	150569	



PUTZWAGEN ECOLINE 20L

Mini-Kompaktputzwagen, 20 Liter-Becken mit getrennten Behältern für sauberes Wasser und für Schmutzwasser. Herausnehmbare Presse mit abnehmbarem Griff. 4 schwenkbare Rollen. Zum Auswringen der „Faubert“-Baumwollmopps 150564 und 150503 und Wischpad zur Bodenreinigung 150532 und 150562.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
440	220	470	150555	



RUNDER EIMER 10 L

Aus blauem Polyethylen. Henkel aus verzinktem Draht.

H mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
285	205	150578	



12-L-EIMER

Runder Eimer mit verchromtem Henkel. Aus weißem Polyethylen, nicht lebensmittelecht, robust.

H mm	Ø mm	Best. Nr.	Preis
320	280	710211	



REINIGUNGSWAGEN

Kompakt. Universalpresse, 2 breite 15-Liter-Eimer, 2 schwenkbare 5-Liter-Eimer, 1 Abfallsammelbehälter mit Müllsackhalter für 120-Liter-Säcke. In alle Richtungen bewegliche Rollen. Wird flach als Bausatz geliefert.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
835	570	970	150567	



SICHERE MOBILE VERKEHRSHÜTCHEN

Verkehrshütchen, Vorder- und Rückseite mit zweisprachigen Hinweisen (Französisch und Englisch).

B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
270	610	150553	



MOBILER SICHERHEITSKEGEL

Warnschild „Achtung Rutschgefahr“, mehrsprachige Ausführung. Faltsignal, wird in einer Hülle verstaut, lässt sich einfach transportieren und schnell aufstellen. Aus Nylon und Polyethylen gefertigt.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
533	533	508	467050	





Eine Produktreihe zum Reinigen, Nachpolieren und Glänzen von Utensilien, Schüsseln, Besteck – von Profis aufgrund seiner Wirksamkeit einstimmig geschätzt. Leicht anzuwenden.

Modell	L	Best. Nr.	Preis
Policuire klein	0,15	720311	
Policuire groß	1	720312	



Modell	L	Best. Nr.	Preis
Polargent klein	0,15	720301	
Polargent groß	1	720302	



BISTRO EDELSTAHLZERSTÄUBER

Zur perfekten Reinigung von Edelstahl- und Aluminiumoberflächen. Spray ohne Treibgas.

Best. Nr.	Preis
500 ml-Flasche mit Pulverisator	720362



BISTRO EDELSTAHLPFLEGE

Reinigt und poliert rostfreien Edelstahl, besonders für Einrichtungen in Großküchen geeignet. Reinigt und poliert in einem einzigen Arbeitsgang.

ml	Best. Nr.	Preis
250	720360	



BISTRO GLASKERAMIKREINIGER

Reinigt und entfernt Rückstände. Bildet eine unsichtbare Schutzschicht, die die Pflege erleichtert.

ml	Best. Nr.	Preis
250	720358	

Oberflächenreiniger, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können. Notwendigerweise mit Trinkwasser abspülen.



OFENREINIGER

Speziell zur Reinigung von Öfen, Grills, Bratöfen usw. Löst und beseitigt alle Reste (auch verkohlte Bratreste). Gewerbliche Verwendung

	Best. Nr.	Preis
5-l-Kanister	720225	



BÖDEN WÄNDE/REINIGEND

Zur Reinigung aller waschbaren Oberflächen geeignet: Geflieste Böden, Linoleum, Beschichtungen, Wände (waschbare Farben) usw. Empfohlene Dosierung: 5 g/l.

	Best. Nr.	Preis
5-l-Kanister	720208	



HANDSPÜLMITTEL

Spülmittelkonzentrat, empfohlene Dosierung: 0,3 % (d. h. 3 g/l).

	Best. Nr.	Preis
1-l-Kanister	720035	
5-l-Kanister	720036	



FLASH NET FETTLÖSER

Leistungsstarker Fettlöser auf allen Oberflächen. Beseitigt mühelos alle Arten von Flecken.

	Best. Nr.	Preis
500 ml-Flasche mit Pulverisator	720004	



ENTKALKENDER REINIGER

Entkalkender Reiniger mit Minzduft und ökolog. Nachfüllpack. Reinigt und entkalkt Oberflächen mit Kalkablagerungen wie geflieste Oberflächen, Armaturen, Sanitäranlagen usw. Angenehmer Duft.

	Best. Nr.	Preis
750 ml-Flasche mit Pulverisator	720231	



SCHEUERMITTEL

Scheuert, reinigt, glänzt. Speziell für Edelstahl und Email, leicht nachspülbar. Ohne Kratzergefahr.

	Best. Nr.	Preis
750-ml-Flasche	720062	



EDELSTAHL-REINIGER

Schützt und verleiht Glanz - Beugt Oxidation vor - Verhindert erneute Staubablagerung. Verhindert Haftenbleiben von Fetten. Insbesondere zur Pflege von glänzenden und seidenmatten Edelstahl-, Chrom- und Aluminiumoberflächen entwickelte Produkte. Beseitigt Fingerabdrücke, Ränder und verschiedene Verschmutzungen ohne Kratzer. Hinterlässt einen Schutzfilm.

	Best. Nr.	Preis
500 ml-Flasche mit Pulverisator	720401	



OFENREINIGER

Löst karbonisierte Fette und erlaubt die effiziente und schnelle Reinigung von Öfen, elektrischen Grillgeräten, Gittern, Grills ...

	Best. Nr.	Preis
500 ml Pulverisator	720013	



SPEZIALREINIGER



DESINFEKTIONSREINIGER

Entspricht den Desinfektionsnormen. TP2-Biozid. 3 Funktionen mit einer einzigen Anwendung: Reinigt, entfettet und desinfiziert. Entspricht den Testnormen: EN 1040 bakterizid (in 5 Min. bei 20 °C) EN 1276 bakterizid (in 5 Min. bei 20 °C) NF T72-300 bakterizid (in 5 Min. bei 20 °C) EN 13623 bakterizid (in 60 Min. bei 30 °C) EN 1275 fungizid (in 15 Min. bei 20 °C). Ohne Abspülen, außer bei Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können. In diesem Fall mit Trinkwasser abspülen.

	Best. Nr.	Preis
750 ml-Flasche mit Pulverisator	720200	
5-l-Kanister	720205	



CHLORTABLETTEN

Konzentrierte Tablette zum Auflösen in Wasser (1 bis 2 Stück/10L). Desinfiziert und reinigt Wände, Böden, Wäsche, Sanitäranlagen sowie Utensilien für den Lebensmittelkontakt (mit Nachspülen).

	Best. Nr.	Preis
Kunststoffdose 500g, mit 150 Schaumtablettchen (ca.)	720066	



SPÜLMASCHINENTABS

Enzymatische Formel für eine bessere Wirkung gegen hartnäckig eingetrockneten Schmutz. Zitronenduft.

	Best. Nr.	Preis
150 tabs, 20g	720410	



FENSTERGLASREINIGER

Reinigt und lässt Glas und verglaste Oberflächen rückstandslos glänzen.

	Best. Nr.	Preis
750 ml-Flasche mit Pulverisator	720039	



SPÜLMITTEL FÜR DIE SPÜLMASCHINE

Flüssigkonzentrat für die Industriespülmaschine mit hohem Wirkstoffgehalt (≈ 30 %). Stark fettlösend, wirtschaftlich aufgrund der empfohlenen Dosierung: 3 ml pro Liter Wasser.

	Best. Nr.	Preis
5-l-Kanister	720210	



NACHSPÜLER UND TROCKNER FÜR DIE SPÜLMASCHINE

Klarspüler für hartes Wasser. Die enthaltenen Wirkstoffe lassen das Wasser besser ablaufen und abtropfen und beschleunigen das Trocknen des Geschirrs. Außerdem werden Kalkrückstände beseitigt – für glänzendes Geschirr.

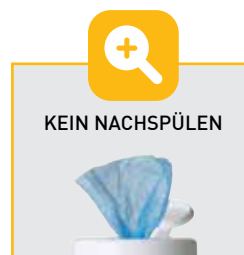
	Best. Nr.	Preis
5-l-Kanister	720212	



FETTLÖSENDE TABS ZUR FRITTEUSENREINIGUNG

Leistungsstarkes Mittel zur Entfettung von Fritteusen und anderen Metallutensilien. Entfernt Kochfett und eingebranntes Fett/Öl. Ideal für Fritteusen, Fonduetöpfe, fettige Töpfe oder andere fettige Utensilien. Kein Scheuern oder Vorspülen nötig. Dieses Produkt erfüllt die Vorschriften für Reinigungsmittel und Materialien mit Lebensmittelkontakt.

	Best. Nr.	Preis
100 tabs, 20g	720413	



DESINFEKTIONSTÜCHER

Für Gerätschaften und Flächen. Bakterizid und fungizid wirkende Lösung. Tuchabmessung: 200 x 200 mm.

	Best. Nr.	Preis
200-Stück-Spenderbox	720092	



DRUCK-HANDSPRÜHER

Regelbarer Strahl, permanentes oder stoßweises Sprühen. Hochleistungspumpe. Nicht für Lebensmittel zugelassen. Behälter aus transparentem Polyethylen.

	Best. Nr.	Preis
1,3-l-Sprühflasche	710221	



PUMPDOSIERER

Erleichtert das Dosieren, passend zum Aufschrauben auf alle 5-l-Kanister. zugelassen für Lebensmittel. Leistung 28 ml +/- 2 ml pro Strahl.

	Best. Nr.	Preis
Ø 40 mm gewinde	720050	



KEIMTÖTENDE HANDSEIFE

Antibakterielle Waschcreme: Bakterizid (5 Min. bei 20 °C), fungizid (5 Min. bei 20 °C).

	Best. Nr.	Preis
5-L-Kanister	720220	



BAUMWOLLBLÜTEN-HANDGEL

Antiseptische Waschlotion, die sich beim Herauspumpen in Schaum verwandelt. Die schaumige Textur der bakteriziden Baumwollblüten-Lotion sorgt für gute Handhabung. Bakterizid (5 Min. bei 20 °C).

	Best. Nr.	Preis
1-l-Flasche mit Pumpe	720221	



NAGELBÜRSTE MIT UNTERSTÜTZUNG

Bürste doppeltes Gesicht ab. Fasern Nylon L 13 und 9 Herren. Klebstoff verdoppelt gegenüber Rücken der Unterstüzung.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
115	58	35	150522	



NAGELBÜRSTE

Hartfasern. Edelstahlkettchen als Option.

	L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
Bürste	128	45	150518	
Kettchen	1050		150520	



ERZIELEN SIE EINE STROMERSPARNIS VON 70 % GEGENÜBER EINEM HERKÖMMLICHEN HÄNDETROCKNER (1)



TURBO-HÄNDETROCKNER

Dieser leistungsstarke Händetrockner kombiniert hohe Trocknungsgeschwindigkeit mit niedrigem Stromverbrauch und stellt für den Benutzer somit eine umweltfreundliche Lösung dar. Robuste Schale aus gebürstetem Edelstahl und modernes Design. Hochgeschwindigkeitsmotor: 29000 U./Min., Trocknungszeit ca. 15 Sek., 3 Jahre Garantie, 240 Volt einphasig 50/60 Hz. (1) Berechnung auf der Grundlage von durchschnittlich 150 Trocknungsvorgängen/Tag.

L mm	T mm	H mm	W	Best. Nr.	Preis
256	174	149	1000	730018	



EDELSTAHL-SEIFENSPENDER

Aus gebürstetem Edelstahl. Betätigung über Druckknopf an der Vorderseite, müheloses Nachfüllen von oben. Sichtbarer Füllstand. Zur Wandbefestigung.

B mm	T mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
115	105	205	1	730011	



SEIFENSPENDER

Einfaches Befüllen von oben, direkte Sicht auf den Füllstand. Leichtes Reinigen durch herausnehmbaren Behälter. Seifenausgabe mittels Druckknopf mit Anti-Tropf-System. Wandhalterung und Seifenbehälter aus ABS. Mit Schlüssel abschließbar. Mechanismus aus rostfreiem Edelstahl.

B mm	T mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
115	103	200	0,8	730009	



WAND-HÄNDETROCKNER „TURBO“ AUS EDELSTAHL

Bürstenmotor aus einem Guss. Stromverbrauch: 500 bis 1.150 W. Elektrische Schutzklasse IPX Klasse 1, Trockenzeit: 10 bis 15 Sekunden. Luftgeschwindigkeit am Ausgang: 215 bis 380 km/h, Geräuschpegel: 65 bis 72 dB. Automatisch gesteuerte Heizung <40 °C, Vandalismusschutz an der Verkleidung aus glänzendem Edelstahl. Netzspannung: 240 V - 50/60 Hz

L mm	B mm	H mm	Kg	Best. Nr.	Preis
180	152	260	3	730015	



BEGRENZTER SCHALLPEGEL



WAND-HÄNDETROCKNER ABS

Bürstenmotor aus einem Guss. Stromverbrauch: 2.000 W, elektrische Schutzklasse IPx Klasse II. Trockenzeit: 18 Sekunden, Luftgeschwindigkeit am Ausgang: 65 km/h. Geräuschpegel: 60 dB, warmer Luftstrom, Vandalismusschutz und Verkleidung aus weißem ABS. Netzspannung: 240 V - 50/60 Hz, 2 Jahre Garantie.

L mm	T mm	H mm	Kg	Best. Nr.	Preis
240	250	260	2,32	730012	



Abgebildet mit der Option Pedale + Sackhalter

FAHRBARER MÜLLEIMER 120 LITER

Hitze- und kältebeständig: -20 bis +80 °C.
 - Mit Deckel, ohne Pedale.
 - Stirnseitiger Aufnahmekragen für Müllsammelfahrzeuge.
 - Sterilisierbar.
 - 2 Rollen Ø 100 mm.
 Aus hochverdichtetem Polypropylen.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
550	480	930	150382	



FAHRBARER MÜLLEIMER

Mit 2 gummiurandeten Rollen, Frontalgriff für Müllfahrzeuge. Gemäß Norm EN 840-2. Aus grünem

L mm	B mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
550	480	930	120	150380	



HAUSHALTMÜLLEIMER

Deckel mit Hakenbefestigung. Verriegelung als Sicherheitsverschluss für eine mühelose Handhabung. Aus stoßfestem Polypropylen. Inhalt: 80 Liter. Abmessungen ohne Griffe: Ø 550 mm, H 470 mm.

Ø mm	B mm	Best. Nr.	Preis
660	570	150390	



PASSENDES GREIFSYSTEM FÜR MÜLLFAHRZEUGE



MÜLLTRENNUNGSEIMER

120-Liter-Mülleimer, grauer Körper, mit farbigem Deckel zur Kennzeichnung der jeweiligen Müllart.

L mm	B mm	H mm	Farben Deckel	Best. Nr.	Preis
550	485	930	Blau	150381	
550	485	930	Grün	150384	
550	485	930	Gelb	150385	
550	485	930	Rot	150387	



PEDAL + SACKHALTERUNG

Für 120-l-Mülleimer Bestellnr. 150380 bis 150387. Verzinkt. Montage auf sehr leichtem Kehrreiteimer. Ohne Werkzeug.

Best. Nr.	Preis
150383	



"CLIC-CLAC"-MÜLLSACKHALTER

- Mittige Öffnung per Fußpedal.
- Müheloses Einlegen und Entfernen der Müllsäcke.
- Rahmen aus Edelstahlrohr.
- 2 schwenkbare Rollen Ø 75 mm mit nicht fleckender Umrandung.
- Für 100- und 110-l-Müllsäcke.

B mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
520	418	933	857930	

MÜLLSACKHALTER

- Deckelöffnung mit Fußpedal.
- Müllsackbefestigung mittels elastischem Gurt.
- 6 farbige Aufkleber für die Mülltrennung.
- Deckel und Sockel lassen sich zum Reinigen abnehmen.
- Deckel mit Griff, 2 Rollen mit Gummibereifung Ø 75 mm zum Fortbewegen.
- Für 110-Liter-Säcke.
- Rahmen aus Edelstahlrohr, Sockel und Deckel aus Polypropylen.

B mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
488	359	864	857920	

MÜLLBEUTELWAGEN EDELSTAHL

- Deckelöffnung mit Fußpedal.
- Müllsackbefestigung mittels elastischem Gurt.
- Wird mit 6 farbigen Symbolaufklebern für die Mülltrennung geliefert.
- 2 PVC-Rollen Ø 50 mm zum einfachen Manövrieren.
- Für 110-l-Beutel
- Senkrechter Rahmen: 40 x 40 mm. Waagerechter Rahmen: Stärke 2 mm.
- Deckel und Behälter aus rostfreiem Edelstahl.

B mm	T mm	H mm	Best. Nr.	Preis
450	360	820	857911	



FINDEN SIE DIE MÜLLBEUTEL SPEZIELL IM KATALOG



RECHTECKIGER MÜLLBEIMER

Mülleimer mit Fußpedal aus Polypropylen.

B mm	T mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
195	245	225	4	159082	



45 L



70 L



90 L

MÜLLBEIMER MIT FUSSBETÄTIGUNG

Aus Polyethylen. Farbe: weiß.
45-Liter-Modell für den Geschäftsgebrauch geeignet.

B mm	T mm	H mm	L	Best. Nr.	Preis
410	390	600	45	150370	
500	410	670	70	150371	
500	410	820	90	150372	



BÄCKEREISTAUBSAUGER

- Edelstahlbehälter
- Verstopfungsfreien Mehlstaubbeutel
- Antistatiksystem zum Schutz vor Stromausstausch bedingt durch das Saugen von Mehl
- Als Option einen Spezialsaugsatz (710502) mit extremer Temperaturbeständigkeit für Öfen.

Mit 1 Antistatikschauch L 250 cm, 1 Metallrohr Ø 40 mm, 1 Rollsaugstück, 1 Flachsaugstück und eine Rundbürste.

230 Volt einphasig. 50/60Hz.



GESUNDHEIT: VERRINGERT DIE VERBREITUNG VON MEHLSTAUB



DER KOMPAKTESTE ALLER ANTISTATISCHEN STAUBSAUGER

STAUBSAUGER SM25

Für kleine Bäckereien. Edelstahlbehälter. Baumwollfilter als Standardausstattung.

	Best. Nr.	Preis
Mit Standardsatz	710503	
Mit Spezial-Ofensaugsatz	710500	
Verstopfungsfreier Ersatzstaubbeutel	710505	

Merkmale	SM 25	CM 56
Behältervolumen	25 L	56 L
Motor	1	2
Leistung	1400 W	2x1200 W
Luftdurchsatz m ³ /H	198	396
Druck mm H ² O	2200	2410
Lärmpegel	62 db	66 db
Breite	450	540
Tiefe	440	540
Höhe	600	900
Gewicht	11 Kg	25 Kg



VERSTOPFUNGSSICHERER STAUBBEUTEL



STAUBSAUGER CM56

Für mittelgroße Bäckereibetriebe. Edelstahlbehälter. Baumwollfilter als Standardausstattung.

	Best. Nr.	Preis
Mit Standardsatz	710506	
Mit Spezial-Ofensaugsatz	710509	
Verstopfungsfreier Ersatzstaubbeutel	710507	



SPEZIAL-OFENSAUGSATZ

Aus extrem temperaturbeständigen Werkstoffen, zur Reinigung von Bäckereiofen, mit Steckrohren.

Speziellsatz bestehend aus:

- 1 Schlauch aus Stahl und Keramik, Länge 3 m.
- 2 Aluminiumrohre mit Schutzhülle, L 1 m.
- 1 Aluminiumrohr ohne Schutzhülle, L 1 m.
- 1 Ofenschaber mit Silicone-abstreifer.

Gewicht 4,5 kg. Ø Anschluss 40 mm.

Passend für die Staubsauger SM25, CM56 und ASM220.

Best. Nr.	Preis
710502	



Spezifikationen:

- Antistatik-Filterpartone mit großer Oberfläche (3 m³), speziell für Feinstaub. Filterfeinheit 1 µm.
- Schnelles Öffnen des Behälters für eine einfache Leerung.
- Automatisches „Staubstopp“-Reinigungssystem..



TAUBSAUGER MIT LEISTUNGSSTARKER FILTERREINIGUNG = REINERE LUFT IN DER BÄCKEREI

STAUBSAUGER ASM220

Für große Bäckereiunternehmen.
Staubsauger mit leistungsstarker Filterreinigung = von Partikeln gereinigte Raumluft. DUSTSTOP-Reinigungssystem.
Edelstahl-/Epoxybehälter.
2 unabhängige Schalter.

	Best. Nr.	Preis
Mit Standardsatz	710512	
Merkmale	220 DS	
Behältervolumen	20 L	
Motor	2	
Leistung	2300W	
Luftdurchsatz m ³ /H	360	
Druck mm H ₂ O	2300	
Lärmpegel	75 db	
Breite	500	
Tiefe	560	
Höhe	1000	
Gewicht	31 Kg	



KOMPAKTER UND LEICHTER STAUBSAUGER



NEW!

STAUBSAUGER 9L

Zur Reinigung von Büro- und kleinen Geschäftsräumen.

- Komplette Ausstattung
- Gehäuse aus ABS.
 - Schlauch L150mm Ø 32 mm, 3 Rohre L 500 mm
 - Düse L100mm
 - Düse mit Fußschalter L270mm
 - Rechteckige Düse L35x27mm
 - Luftdurchsatz: 102 m³/h
 - Abmessungen: L x B x H: 335 x 390 x 305 mm
 - 200/240 V, 50/60 Hz

L mm	B mm	H mm	Kg	Watts	U.V.	Best. Nr.	Preis
335	390	305	4,2	900	1	710515	
Taschen 9L						10	710525



VIELSEITIGER UND LEISTUNGSSTARKER STAUBSAUGER



NEW!

SAUGER FÜR WASSER UND STAUB

Zur Reinigung von kleinen Oberflächen mit Lebensmittelkontakt.
Absaugen von Teppichböden, Hartböden und Aufsaugen von Flüssigkeiten.
Großes Fassungsvermögen für geringere Entleerungshäufigkeit.

- Stoßfestes Polypropylen-Gehäuse
- Behälter aus rostfreiem Edelstahl
- 4 Schwenkräder > wendig
- Schlauch L 2 m - Ø 36 mm + 2 Rohre L 500 mm
- Fugendüse L200mm
- Umschaltbare Düse für Teppich- und Hartböden L270mm
- Rechteckige Düse L 80 x 30 mm
- Lamellen-Düse zum Aufsaugen von Flüssigkeiten
- Luftdurchsatz: 215 m³/h
- 200/240 V, 50/60 Hz

L mm	B mm	H mm	Kg	Watts	U.V.	Best. Nr.	Preis
390	400	540	9,2	1200	1	710518	
Taschen 20L						10	710528

Merkmale	710515	710518
Behältervolumen	9	20
Motor	1	1
Leistung	900 W	1200 W
Luftdurchsatz m ³ /H	102	215
Breite	390	400
Tiefe	335	390
Höhe	305	540
Gewicht	4,2	9,2





EK 30



EK 80

FLIEGENDE INSEKTENVERTILGER IN GITTER

- Elektrische Falle.
- Zum Aufstellen oder Aufhängen.
- Herausnehmbarer Insektenauffangbehälter.
- Leicht zu reinigendes Gitter.
- Entspricht der europäischen Norm EN 60 335-2-59.
- Aus rostfreiem Edelstahl.
- Stromversorgung 230 Volt.

Modell	Bedeckte Fläche	W	L mm	T mm	H mm	Kg	Zahl Röhren	Hz	Best. Nr.	Preis
EK 16	40 m ²	16	350	140	260	4	2 x 8 w	50	731109	
EK 30	80 m ²	30	510	140	260	6,5	2 x 15 w	50	731110	
EK 80	240 m ²	72	660	140	260	8,5	2 x 36 w	50	731111	

Modell	W	L mm	Best. Nr.	Preis
Röhren für Insektenfalle, aktinisch.				
EK 16	8	300	730130	
EK 30	15	300	alte Modell 730131	
EK 80	36	600	730132	
Glu/ EK30	15	400	730133	



INSEKTIZID

Schockwirkung auf Fluginsekten:
Motten, Wespen, Fliegen ...
Diskreter und angenehmer Duft.

	Best. Nr.	Preis
750 ml Pulverisator	730216	



INSEKTENFALLE MIT KLEBEPLATTE (FLIEGENDE INSEKTEN)

- Falle mit Klebeplatte.
- Modernes und unauffälliges Design.
- Zum Aufstellen (Standfüße im Lieferumfang enthalten).
- 15 W und 30 W.
- 15-W-Version platzsparend und unauffällig.
- Schnelles und einfaches Auswechseln der Klebeplatten.
- Herausnehmbarer Auffangbehälter.
- Öffnung an der Oberseite des Gerätes zur Erhöhung der UV-Lichtabstrahlung.
- Einfache Wartung.
- Hochleistungs-UV-Röhren (Art.-Nr. 730133).
- Verwendung mit pheromonimprägnierten GLUPAC®-Klebeplatten.
- Geräterahmen aus Aluminium und ABS.
- 230 Volt einphasig 50 Hz.

Modell	Bedeckte Fläche	W	L mm	T mm	H mm	Kg	Hz	Best. Nr.	Preis
HL 15	40 m ²	15	588	118	248	4,5	50	730107	
HL 30	80 m ²	2 x 15	588	118	404	5,7	50	730108	



KLEBEPLATTEN „GLUPAC®“

Schnelles Einlegen in den Insektenvernichter. Die Platte schützt, solange sie nicht gebraucht wird, eine silikonbeschichtete Schutzfolie, die sich leicht und ohne mit dem Klebstoff in Berührung zu kommen, entfernen lässt. Höchst austrocknungsbeständiger Klebstoff, Klebeeigenschaften halten mehr als 4 Wochen an. Enthält als Lockstoff das Pheromon Z-9-Tricosen. Packung mit 6 großformatigen Platten passend für das Modell HL30. Für das Modell HL 15 können die Platten halbiert werden.

L mm	H mm	Best. Nr.	Preis
545	310	730134	



DIE AKTINISCHEN LEUCHTRÖHREN SOLLTEN SOFORT AUSGEWECHSELT WERDEN, WENN SIE IN IHRER INTENSITÄT NACHLASSEN, DAMIT IHRE WIRKUNGSKRAFT NICHT NACHLÄSST.



NAGETIERFALLEN

Einsatzbereite Paste gegen Nagetiere

	Best. Nr.	Preis
15er-Pack/10g	730213	



INSEKTIZIDE GEGEN KRIECHTIERE

Lange Lebensdauer. Effizient und schnell, diskreter Duft.

	Best. Nr.	Preis
750 ml Pulverisator	730217	



MEHLMOTTENFALLE

6 doppel Mehlmottenfalle verfügt über einen Köder mit speziellen Geruchsstoffen (Pheromone). Ökologisch und geruchsfrei.

Abm. cm		Best. Nr.	Preis
6,5 x 30	12er-Pack	730212	



"BLAT'CLAC" INSEKTENFALLE FÜR SCHABEN

Zur Bekämpfung von Küchenschaben und Kakerlaken, in den befallenen Räumen alle 2 bis 3 m unter oder hinter den Wänden auslegen. Als Vorbeugung oder zur akuten Bekämpfung. Ohne Giftstoffe. Im Hausmüll entsorgen.

Abm. mm		Best. Nr.	Preis
65 x 300	10er-Pack	730220	



NOVA CLAC KRIECHINSEKTEN

Applikatorflasche mit Abzug zum Pulverisieren von Kontaktinsektiziden, für den sofortigen Gebrauch, lange wirksam gegen Flug- und Kriechinsekten: Spinnen, Schaben, Kakerlaken, Flöhe...

	Best. Nr.	Preis
1-l-Flasche	720107	



"RATUCLAC" MÄUSE- UND RATTENFALLE

Gegen Ratten, Wanderratten, Siebenschläfer usw. sowie bei starker Ausbreitung von Mäusen und Feldmäusen (jede Falle kann bis zu 10 oder 12 kleine Nagetiere fangen), Einweg-Klebeplatten, im Hausmüll entsorgen, biologisch abbaubar, ohne Giftstoffe.

Abm. mm		Best. Nr.	Preis
190 x 280	10er-Pack	730215	



MIT VERSCHLUSS AM
HANDGELENK DURCH
ULTRAPLATTE EDELSTAHL-
SCHNALLE



KETTENHANDSCHUH

Handschuhe mit 5 Fingern ohne Manschette, 100% rostfrei mit Verschluss am Handgelenk durch ultraplatte Edelstahl-Schnalle, die einen ausgezeichneten Halt bietet. Für Rechts- und Linkshänder. Maschinenwaschbar. Gemäß Norm EN 1082-1.

Größe	Farbe des Plättchens	Best. Nr.	Preis
6-6 1/2 XS	Grün	100036	
7-7 1/2 S	Weiß	100037	
8-8 1/2 M	Rot	100038	
9-9 1/2 L	Blau	100039	



GESCHMEIDIGKEIT + FEINHEIT
= FINGERFERTIGKEIT

SCHNITTSCHUTZHANDSCHUHE

Feinstrickhandschuhe, nahtlos, bieten maximales Feingefühl. Sehr weich und anschmiegsam, gleichbleibend hohen Tragekomfort auch bei langem Tragen. Waschbarer Handschuh für den Lebensmittelkontakt geeignet. Erfüllt die Anforderungen der Verordnung EG 1935/2004 sowie der Normen EN 388:2003 [4,3,4,x] und EN 420:2003+A1:2009 (Feingefühl 5) Polyethylen-Hochleistungsfasern HPPE. Ohne Beschichtung.

Aus 1 Faden gestrickt. Elastisches 8 cm breites Bündchen.

Größe	Best. Nr.	Preis
7	467023	
8	467024	
9	467025	



NEUES MODELL MIT
DEM VOM VORDERBEIN
VERBESSERTEN SCHUTZ

SCHNITTSCHUTZHANDSCHUHE

Außerst hochwertige Schnittschutzhandschuhe. Beidhändig. Von führenden Lebensmittelherstellern für das Auslösen und Schneiden von Fleisch und das Säubern von scharfen und schneidenden Gegenständen und Materialien empfohlen: Messer, Aufschnittmaschinen ... Handschuh aus PEHD faser-/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. Waschbar bei 40°C.

Größe	Best. Nr.	Preis
7	467012	
8	466620	
9	466621	



HANDSCHUHE TEMP-ICE

Nitril-Handschuhe. Mit isolierendem Material gefüttert.

L 260 mm.

In feuchter Umgebung wasserdicht.

Ausgezeichneter Griff bei Arbeiten mit Tiefkühlprodukten.

Maschinenwaschbar, Leistungen für bis zu 5 Waschzyklen bei 60°C garantiert.

Handschuhe sind CE-konform: EN 511/02X und EN 3888/3222.

Größe	Best. Nr.	Preis
		Paar
8	773028	
9	773029	
10	773030	



KÄLTESCHUTZHANDSCHUHE

Aus Leder mit Thermofutter für einen wirkungsvollen Schutz bei der Handhabung von Tiefkühlkost.

Gemäß CE-Normen zur persönlichen Schutzausrüstung.

Größe	Best. Nr.	Preis
		Paar
9	468988	
10	468983	



SPÜLHANDSCHUHE

Handschuhe aus Nitril, nicht flockend, innen und außen mit Chlorin.

Rutschfeste Endbearbeitung. Lange Manschetten zum Schutz der Unterarme.

Größe	L mm	Best. Nr.	Preis
			Paar
7	460	730253	
8	460	730254	
9	460	730255	



GELBER LATEXHANDSCHUH

L mm	Größe	Best. Nr.	Preis
300	6/7	730256	
300	7/8	730257	
300	8/9	730258	



+250/
15'
°C

WÄRMESCHUTZHANDSCHUHE MATFER

Gemäß Normen EN 420 (Unschädlichkeit), EN 388 (mechanische Risiken) und EN 407 (thermische Risiken). Aus Leder mit Wollfutter, bis zu 250°C.

Modell	Bckhnds mm		Best. Nr.	Preis
				Paar
KM	100	Backhandsch.	773001	
GM	200	Backhandsch.	773002	
KM	100	Handschuhe	773011	
GM	200	Handschuhe	773012	



**WASCHBARE
HANDSCHUHE (1)**



-30/
+250
°C

KOCHHANDSCHUHE TEMPCOOK

Wärmeschutzhandschuh, wasserdicht. Anatomisch geformt mit breitem Schaft zum Schutz der Unterarme.

Innen aus Baumwolle für hohen Tragekomfort.

Handinnenfläche und Finger sind rutschfest beschichtet.

Für den Lebensmittelkontakt und Manipulationen zur Produktentnahme bis 250°C über 15 Sekunden geeignet.

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. Aus weißem Nitril.

Größe	Best. Nr.	Preis
		Paar
S	730030	
M	730031	
L	730032	

¹⁾ Nur Handwäsche.



EXTRA WEICH



TOPFLAPPEN

Aus Silikon. Zu 300°C.

Sie sind rutschfest und bequem handhabbar.

Waschbar, sogar in der Spülmaschine, für eine optimale Hygiene. Fäulnisverhütend.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
			Paar
200	130	773025	



PAAR ISLOIERHANDSCHUHE

100 % Baumwolle. Außenfläche behandelt für eine Hitzebeständigkeit bis zu 205°C. Gemäß Normen NF EN 420, NF EN 388: mechanische Risiken, NF EN 407: thermische Risiken

Größe	Best. Nr.	Preis
KM	130340	
MM	130342	
GM	130344	



SCHÜRZEN



LATZSCHÜRZE

Mit Latz. Gewebe 50% polyester 50% Baumwolle, 270 g/m².

L mm	B mm	Tasche	Farben	Best. Nr.	Preis
1020	950	Ja	Blau	130160	
1020	950	Nein	Blau	130155	
1020	950	Ja	Weiß	130150	
1020	950	Nein	Weiß	130145	
1020	950	Ja	Schwarz	130151	
1020	950	Ja	Grau	130152	

KÜCHENSCHÜRZE

100% Baumwolle, 270 g/m².
Breite Schürze für Taillenumwicklung.



B mm	H mm	Pck	Best. Nr.	Preis
1020	600	Chef	1	130140
1020	900	Demi Chef	1	130135

KETTEHEMDSCHÜRZE

Beidseitig tragbare und anschniegsame Schutzschürze.
Mit VITOFIX-Tragegarnitur. Aus Edelstahlgestrick.
Zertifiziert nach EN 412 Sicherheitsstufe II. Geeignet zum Ausbeinen.



L mm	B mm	Größe	Best. Nr.	Preis
600	560	Kleines Modell (- als 1,65 m)	100046	
750	560	Großes Modell (+ als 1,65 m)	100047	



KELLNERSERVLETTE

100% gebleichte Baumwolle 180 g/m².

L mm	B mm	U.V.	Best. Nr.	Preis
770	550	2	281049	



WEISSE OZEAN-SCHÜRZE

Schürze mit Polyethylenummantelung. Schweißnaht. Höhenverstellbar. Leichte Reinigung mit Wasser bei 80°C unter Zugabe eines Fettlösers. Hervorragende Widerstandskraft gegen Tierfette und Blut. Nutzungstemperatur von 0 bis 90°C.



L mm	B mm	St. µ	Best. Nr.	Preis
1150	900	300	716723	10er- Pack



SCHUTZSCHÜRZE AUS NITRIL

Mit Nitril beidseitig bestrichene Schürze auf Polyester-Träger. Leicht unter Wasser bei 60°C waschbar. Ideal für Labore und Spülen. Verstellbares Nackenband. Verschluss am Rücken mit Haken und Gummiband. Beständig gegen heiße Flüssigkeiten, Tierfette und Blut. Lässt sich einfach per Wasserstrahl reinigen. Nutzungstemperatur: von 0 bis 130°C. Farbe: weiß. Entspricht der Norm EN 89/686 und NF EN 340. 2003



L mm	B mm	St. µ	Best. Nr.	Preis
1150	900	500	130130	

WEISSE VINYL-SCHÜRZE

Einstellbare Träger. Beständig gegen gängige Reinigungsmittel. Speziell für den Abwasch. Befestigung mit elastischem Hakenband. Leichte Reinigung mit Wasser bei 30°C unter Zugabe eines Fettlösers. Temperaturbeständig bis max. 50°C. Gemäß Norm DE 89/686.



L mm	B mm	St. µ	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
1000	750	200	405	130175	
1150	900	200	315	774001	
1300	900	200	350	774003	

FISCHHÄNDLERSCHÜRZE

Verstellbares Nackenband, Verschluss am Rücken mit Haken und Gummiband. Beständig gegen Tierfette und Blut. Temperaturbereich: -20°C bis 100°C. Reinigung bis maximal 80°C. Stärke 30/100. Aus Polyurethan. CE-Norm EN 647.



L mm	B mm	St. µ	Gewicht g	Best. Nr.	Preis
1150	900	300	355	130217	



SCHUTZBRILLE

Nanoaugenschutz aus Polycarbonat. Schützt vor 99,9% der UV-Strahlen. Seiten- und Stirnschutz. Mit Einrastkerben einstellbare Bügel. Blauer Rahmen.

	Best. Nr.	Preis
Paar	139004	



KÄLTESCHUTZWESTE

Weste mit Stehkragen, elastischer Taillebund. Marineblau, gesteppt, 2 tiefe Taschen mit seitlichem Eingriff + eine Pattenbrusttasche fürs Handy + eine Innentasche. Reißverschluss. Elastische Armausschnitte.
 Materialzusammensetzung:
 Obermaterial: 65 % Polyester, 35 % Baumwolle. Innenfutter: 100 % Polyester.
 Wattierung: 100 % Polyester.
 Persönliche Schutzausrüstung gemäß der CE-Norm EN 340.

Größe	Best. Nr.	Preis
S	716751	
M	716752	
L	716753	
XL	716797	
XXL	716759	



STIEFEL AGROTEC

Sicherheitstiefel für den Nahrungsmittelbereich.
 Selbstreinigende multidirektionale Stollensohle mit Absatz, sorgt für rutschfestes Gehen auf glatten, fettigen und nassen Untergründen.
 Farbe weiß und blau.
 200-Joule-Stahlkappe.
 h 330 mm Schaft und Sohle aus PVC.
 Entspricht der Norm ISO 20345 : 2011.

Größe	Best. Nr.	Preis
		Paar
36	130536	
37	130537	
38	130538	
39	130539	
40	130540	
41	130541	
42	130542	
43	130543	
44	130544	
45	130545	
46	130546	



FINDEN SIE MASKEN, HOLZKEILE UND CHARLOTTES IM KATALOG





SUPERLEICHT

SICHERHEITSCLOGS E-TECH SCHWARTZ

Sicherheitsverschluss aus Verbundstoff 200 Joules. Herausnehmbare Einlegesohle aus Filzstoff mit Massageprofil. Drehbarer Fersenriemen. Rutschfeste Sohle aus Kautschuk mit außergewöhnlicher Haftung auf feuchten und fettigen Böden. Schockabsorber an der Ferse. Waschbar bei 30 °C. Gewicht 230 Gramm (T38). Entspricht der CE-Norm EN ISO 20345 E A SRC.

Größe	Best. Nr.	Preis
		Paar
36	774136	
37	774137	
38	774138	
NEW! 39	774139	
40	774140	
41	774141	
42	774142	
43	774143	
NEW! 44	774144	
45	774145	
46	774146	
47	774147	



ABNEHMBARER
DREHBARER
ELASTISCHER RIEMEN

SICHERHEITSCLOGS SILVO WEISS

Innenfutter aus „Drytec“. Herausnehmbare Innensohle. Außensohle aus leichtem rutschfesten Polyurethan. In der Waschmaschine bei 30 °C waschbar. 200-Joule-Stahlkappe. Schaft aus atmungsaktiver und widerstandsfähiger Mikrofaser. Entspricht der CE-Norm EN ISO 20345:2004 SB E A SRC. Gewicht: 395 g (T42).

Größe	Best. Nr.	Preis
		Paar
35	280434	
36	280435	
37	280436	
38	280437	
39	280438	
40	280439	
41	280440	
42	280441	
43	280442	
44	280443	
45	280445	
46	280446	

SICHERHEITSSCHUHE

Speziell für den Nahrungsmittelbereich. Mit Wasser und etwas Seife zu reinigen oder in einer Waschmaschine bei 30 °C. Hochatmungsaktives Innenfutter, schnell trocknend. Abriebfest und beständig gegen Säuren und Schweiß. Gepolsterter knöchelschonender Schafttrand. Laufsohle aus Polyurethan, beständig gegen Fette und Reinigungsmittel. 200-Joule-Stahlkappe. Type 52. Schaft aus atmungsaktiver Synthetik, wasserabweisend und antiallergisch. Reibungskoeffizient gemäß der Norm EN ISO 20344: 2011 und EN ISO 20345: 2011 SRC-Rutschhemmung. Gewicht: 430 g (T42).



SYNTHETIK,
STAHLKAPPE

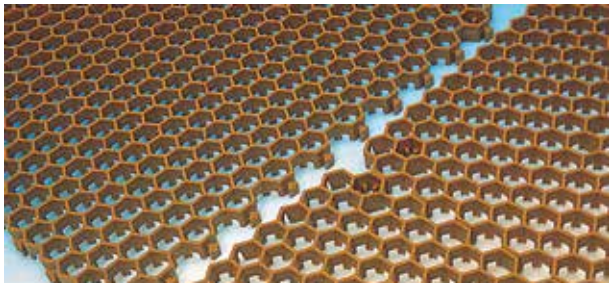


Größe	Best. Nr.	Preis
		Weiß, Paar
36	774036	
37	774037	
38	774038	
39	774039	
40	774040	
41	774041	
42	774042	
43	774043	
44	774044	
45	774045	
46	774046	



Größe	Best. Nr.	Preis
		Schwarz, paar
35	280184	
36	280185	
37	280186	
38	280187	
39	280188	
40	280189	
41	280190	
42	280191	
43	280192	
44	280193	
45	280194	
46	280195	
47	280196	

TEPPICH



BIENENWABENBODEN-GITTER (1 M²)

Für trockene Füße in feuchten Räumen. Bienenwabenstruktur aus Polyethylen, rutschfest, schnell aus- und zerlegbar mit Clips. Satz mit 4 Platten 500 x 500 x 20 mm.

Farbe	Pck	Best. Nr.	Preis
Pack			
Karamell	Je m ²	779011	



MIKROFASER SAUGFÄHIGER UND WASHMASCHINENFEST



SCHUHABSTREIFER MIT FEUCHTIGKEITSSCHUTZ

Nimmt Feuchtigkeit und Staub auf. In der Waschmaschine bei 30 °C waschbar. Grau gesprenkelt. Sohle aus Gummi + Vinyl. Aus Polyamid.

L mm	B mm	St. mm	Best. Nr.	Preis
900	600	9	150540	

DIE SANITÄRBEREICHE

WC-BÜRSTE + HALTER

Satz aus weißem Polypropylen. Weiße Nylonborsten.



Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
140	350	159083	

TOILETTENBÜRSTENHALTER

Bürstenhalter aus Edelstahl, Tropfschale und Bürstenfasern aus Kunststoff.



Ø mm	H mm	Best. Nr.	Preis
98	380	159085	

URINAL-REINIGUNGSTABS

Enzymatische Reinigungswirkung, Anti-Kalk. Mit hochkonzentriertem Minze-Duft.



	Best. Nr.	Preis
40 tabs x 18g	720418	

KESSELSTEINENTFERNER FÜR BAD UND WC

Entfernt Kesselstein, reinigt, bringt Glanz, entkeimt und desodoriert Sanitäranlagen, WCs, Armaturen, usw.



	Best. Nr.	Preis
75 cl	720049	



MINZ-WC-GEL

Reinigt, entkalkt und verleiht Sanitäranlagen Glanz.



	Best. Nr.	Preis
1 L	720052	

URINALSIEB

Spritzschutz. Mit enzymatischen Wirkstoffen zur Reinigung des Urinalbeckens und Beseitigung unangenehmer Gerüche. Mit kräftigem Mangoduft.



	Best. Nr.	Preis
10 urinalsieb	720419	

HAUSAPOTHEKE



DER ARTIKEL R 232-1-6 DES ARBEITSGESETZES SCHREIBT FÜR BETRIEBE MIT MEHR ALS EINEM ANGESTELLTEN VOR, DASS "ALLE ARBEITSRÄUME MIT EINEM LEICHT ZUGÄNGLICHEN UND DEN BESTEHENDEN GEFAHREN ANGEMESSENEN ERSTE-HILFE-SATZ AUSZURÜSTEN SIND".



ERSTE-HILFE-SET

1 Thermo-Rettungsdecke (2,20 x 1,40m) + 1 Lederfingerring + 1 Wundkomresse 10 x 10 cm + 1 Edelstahlpinzette + 1 elastische Fixierbinde 5 cm x 3 m + 1 elastische Fixierbinde 7 cm x 3 m + 4 antibakterielle Desinfektionstücher + 4 Trockentücher + 4 lindernde Tücher + 1 Edelstahlschere + 1 Wundpflaster 2,5 cm x 5 m + 1 Paar Handschuhe + 18 Wundpflaster in 3 Größen + 10 sterile Kompressen 20 x 20 + Erste-Hilfe-Anleitung.

ERSTE-HILFE-SET FÜR BETRIEBE MIT WENIGER ALS 12 MITARBEITERN.

	Best. Nr.	Preis
	465191	

HAUSAPOTHEKENSCHRANK

1 Tür. Kern aus Epoxy-Pulverstahl. Schloss mit Schlüssel.

2 Regale + 1 Staufach aus Kunststoff.



L mm	H mm	T mm	Best. Nr.	Preis
310	455	145	159041	

CHRISTOPHE
FELDER

PÂTISSERIE !

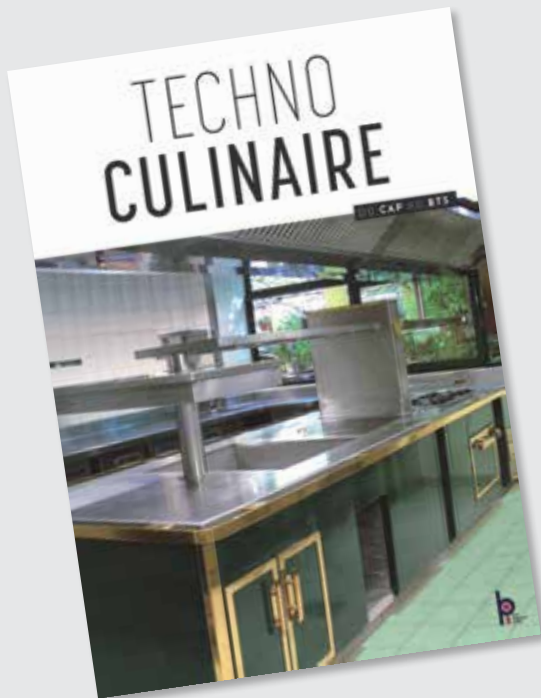
BÜCHEREI



Der Verlag Jérôme Vilette, Tochter der Gruppe Matfer Bourgeat, stellt die Arbeit renommierter Küchenchefs in den Vordergrund.

In dem Bestreben Auszubildende und Profis auf der Suche nach neuen Ideen zu unterstützen, vertreiben wir ebenfalls die besten Bücher über französische Kochkunst.

Berufliche Weiterbildung	514 - 516
Lenôtre	517
Croquebouches und Le Petit Jérôme	518
Bäckereibedarf und Sandwichzubereitung	519 - 521
Konditoreibedarf	522 - 527
Catering und Empfänge / EIS, Schokolade und Süßwaren	528 - 529
Küche und Cocktails, Wein und Spirituosen	530 - 535



NEW!

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 222

Best. Nr.	Preis
819135	



COMMERCIALISATION ET SERVICES

Cet ouvrage conserve tous les points forts qui ont fait son succès et propose une démarche pédagogique totalement conforme aux exigences du nouveau référentiel. Il s'adresse aussi bien aux élèves de CAP en formation initiale qu'aux apprentis des centres de formation en alternance.



NEW!

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 525

Best. Nr.	Preis
819166	

TECHNO CULINAIRE
de M. Maincent.

Ouvrage pédagogique pour la formation en restauration et hôtellerie. Le personnel, les équipements, le matériel, les goûts, les produits, l'hygiène et la sécurité.

NEW!

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 207

Best. Nr.	Preis
819137	



ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION-ENVIRONNEMENT

de B. Cardinale et C. Lavelle.

Un ouvrage conçu pour s'adapter à la progression pédagogique de chaque enseignant grâce à des fiches courtes et synthétiques. Pour chacune des 39 fiches, un contexte issu du secteur de l'hôtellerie-restauration et une situation qui pose question. Des objectifs clairs qui permettent la construction des capacités du programme.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 127

Best. Nr.	Preis
819134	

TECHNOLOGIE CULINAIRE

de X. Dehove, V. Pasquin, S. Bonnard, G. Sochas, P. Moulin et P. L'Hostes

Livre de l'élève niveau seconde. Comporte 26 thèmes du référentiel Bac Pro traitant des connaissances liées aux produits et préparations de base. Comprend des fiches détachables à compléter par l'élève pour favoriser l'acquisition des compétences.

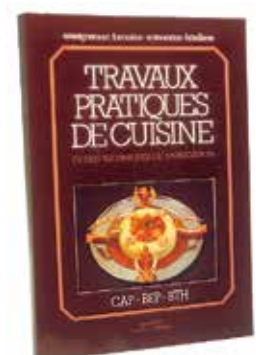
Format (mm) : 210 x 297
Pages : 320

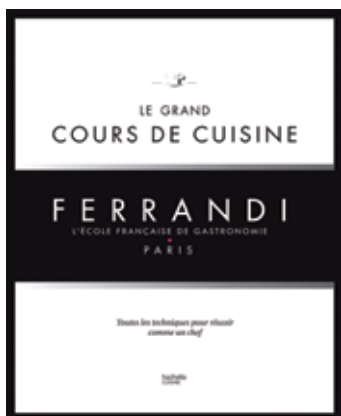
Best. Nr.	Preis
812120	

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

de M. Maincent.

140 fiches techniques de fabrication, pour C.A.P. - B.E.P. - B.T.H.





Format (mm) : 255 x 310
Pages : 695

Best. Nr.	Preis
819161	

GRAND COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI

Dans ce livre pédagogique, le lecteur trouvera :

- Des tables rondes des professeurs, qui présentent le sujet traité, donnent des conseils avisés, des trucs et astuces pour bien acheter, choisir et cuisiner les produits.
- Des pages techniques illustrées qui, à l'aide de 1500 photos de gestes, détaillent les techniques de base à maîtriser jusqu'au résultat final.
- Des recettes proposées en 3 versions, selon leur niveau de difficulté.



Format (mm) : 295 x 250
Pages : 688

Best. Nr.	Preis
819160	

PÂTISSERIE De L'École Ferrandi

Tarte au citron, paris-brest, forêt noire... Le savoir-faire professionnel de FERRANDI Paris, accessible à tous ! 1500 gestes, tours de main et techniques. Pâtes, crèmes, décors... Des pas-à-pas accompagnés des conseils et astuces des Chef. 130 recettes parmi les plus grands classiques en 3 niveaux de difficultés pour mettre en application les techniques, ou bien par saison pour pâtisser toute l'année.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 384

Best. Nr.	Preis
812065	

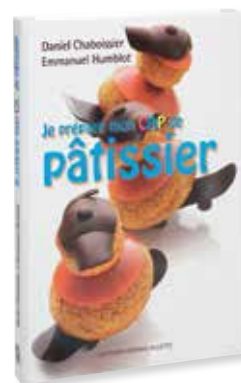
LE LIVRE DU PÂTISSIER

de B. Deschamps et J.C. Deschaintre. Edition 2016.

Le livre du pâtissier répond aux exigences des référentiels d'examens les plus récents : CAP - BEP - BAC PRO - BP-MC.

Le livre offre un enseignement professionnel de qualité en adéquation avec les évolutions permanentes du métier.

Cette nouvelle édition est enrichie des dernières avancées technologiques et législatives dans les domaines de l'hygiène, des nouveaux produits et du matériel.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 256

Best. Nr.	Preis
820502	

JE PRÉPARE MON CAP PÂTISSIER

de Daniel Chaboissier et Emmanuel Humblot.

Cet ouvrage est le "nouveau compagnon" des élèves, des apprentis pâtissiers.

Il répond point par point au référentiel du CAP pâtissier.

C'est également une source de référence en vue de la préparation aux autres examens spécifiques de la profession : mention complémentaire, baccalauréat professionnel, brevet technique des métiers...

La progression a été minutieusement étudiée.

Ce livre, divisé en chapitres, permet d'aborder aisément chaque leçon.

Des fiches de synthèse résumant à la fin de chaque thème les points essentiels.

De même, une fiche d'exercices en fin de chapitre permet d'évaluer les connaissances technologiques acquises afin de mieux appréhender les objectifs de formation à atteindre.



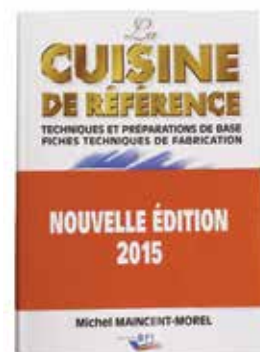
Format (mm) : 210 x 297
Pages : 160

Best. Nr.	Preis
819132	

GESTION APPLIQUÉE MERCATIQUE

de M. Montargot, V. Bignon, S. Chatelet et C. Rouault

Niveau Bac Pro 2^{ème} année. Livre de l'élève, commun aux 2 Bacs Pro "Cuisine et commercialisation" et "Service en restauration". Ouvrage complet traitant des situations dans les différents types de restauration avec des chapitres détachables sous forme de textes, tableaux à compléter.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 1040

Best. Nr.	Preis
819165	

CUISINE DE RÉFÉRENCE ET PRÉPARATIONS

Techniques et préparations de base - Fiches techniques de fabrication.

de M. Maïncent ; Nouvelle édition complète.

Avec plus de 1000 pages et 3000 photos en couleur, cette nouvelle édition destinée à la formation sera un ouvrage utile pour tous les professionnels.



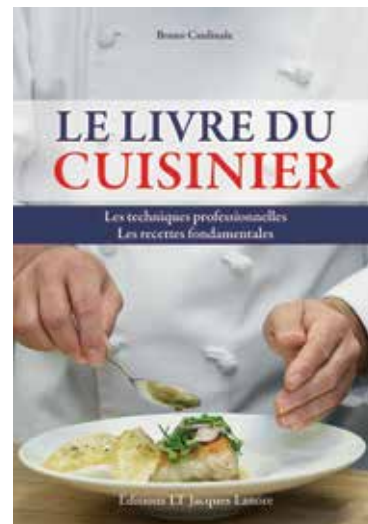
NEW!

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 287

Best. Nr.	Preis
819138	

PROFESSION CHOCOLATIER CONFISEUR
de Jean-Charles Balthazard

Le seul ouvrage scolaire à destination des élèves et apprenants du CAP Chocolatier-Confiseur et à mettre entre les mains de tous les chocolatiers-confiseurs ! Tous les contenus théoriques (Technologie professionnelle, Technologie appliquée), toute la pratique professionnelle et une partie activités où l'élève peut mettre en pratique ce qu'il vient d'apprendre.

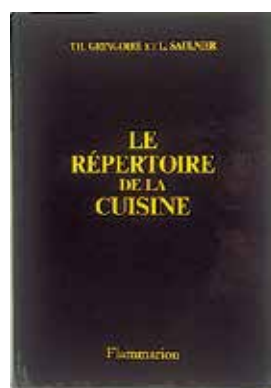


Format (mm) : 300 x 212
Pages : 840

Best. Nr.	Preis
819163	

LE LIVRE DU CUISINIER
de Bruno Cardinale.

Toutes les techniques de bases et les recettes fondamentales en plus de 2000 photos. La méthode de pas à pas pour maîtriser toutes les techniques. 300 techniques professionnelles et les recettes fondamentales de base en cuisine sont présentées étapes par étapes, systématiquement illustrées de photos réalistes avec sous chacune d'entre elle, la description simple du geste professionnel et l'identification par des verbes ou mots clé de la technique abordée. Un manuel exhaustif et simple d'utilisation. Des applications culinaires classiques et modernes pour un entraînement efficace. Les applications culinaires sont présentées en vis-à-vis. La rubrique "phénomène physico-chimiques" aide à la compréhension des processus de transformations culinaires. Des fiches techniques sont disponibles dans le livre. Un livre pédagogique pour tous niveaux.



Format (mm) : 130 x 190
Pages : 240

Best. Nr.	Preis
819190	

LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE
de Th. Gringoire et L. Saulnier.

Lexique indispensable pour tous les professionnels.

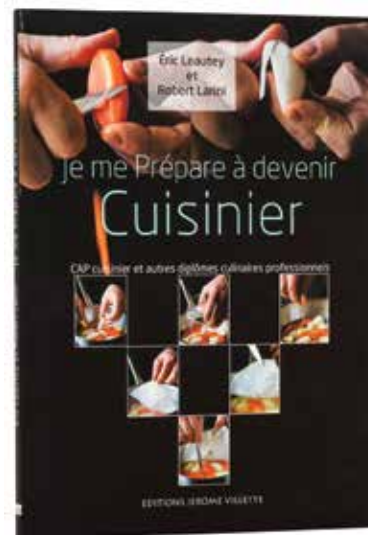


Format (mm) : 131 x 190
Pages : 103

Best. Nr.	Preis
819170	

AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER
de R. Labat.

Dans un format de poche, un guide pratique et formateur et un aide-mémoire utile pour tout professionnel.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 288

Best. Nr.	Preis
820503	

JE ME PRÉPARE À DEVENIR CUISINIER
d'Eric Leautey et Robert Larini.

Suivant scrupuleusement le référentiel de cuisine de l'éducation nationale, ce manuel scolaire saura séduire autant les élèves de CAP engagés dans des études de cuisine que les autodidactes souhaitant connaître sérieusement les bases et les produits de la cuisine pour en faire leur métier.

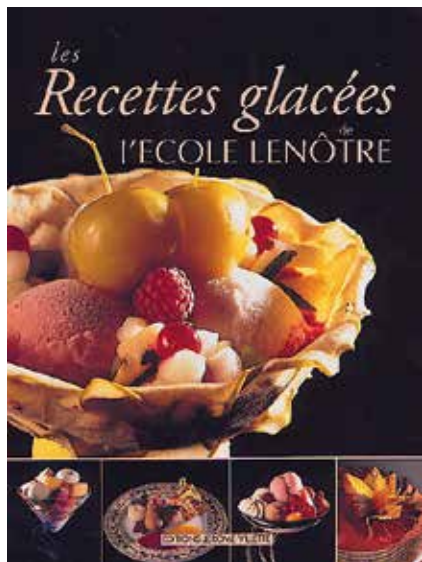
La pédagogie privilégiée est celle du "geste" à acquérir, sous forme de photos progression, plus de 130 recettes et les bons conseils issus de l'expérience des deux auteurs : l'un enseignant et l'autre professionnel habitué à la formation d'adultes et à la communication auprès du grand public. Avec plus de 700 images de qualité et une mise en pages claire et esthétique, vous n'aurez jamais eu autant de plaisir à apprendre dans un livre !

Les points forts :

- Beau-livre scolaire : illustrations superbe et importante (photos et dessins)
- Recettes claires et facilement réalisables, pédagogie par le geste
- Historique, hygiène, matériel de base, tous les produits de base, encadrés
- En annexe : lexique et questionnaires de connaissances avec réponses
- Livre "léger" à transporter, imprimé sur papier FSC de faible grammage.



ALLE BÜCHER VON "L'ÉCOLE LENÔTRE"
SIND ZWEISPRACHIG FRANZÖSISCH
ENGLISCH



Format (mm) : 217 x 288
Pages : 174

Best. Nr.	Preis
813025	

LES RECETTES GLACÉES DE L'ÉCOLE LENÔTRE

La fameuse École Lenôtre nous dévoile ici ses connaissances relatives à la technologie des glaces, aux recettes de base, aux mix à crèmes glacées, aux coupes et aux assiettes glacées. Les recettes sont largement illustrées et comportent quand c'est nécessaire, des photos progression. Elles permettront aux professionnels et aux amateurs éclairés de terminer les repas et les réceptions par un véritable feu d'artifice, alliant les saveurs les plus subtiles à l'harmonie des formes et des couleurs.



Format (mm) : 220 x 285
Pages : 280

Best. Nr.	Preis
812012	

LA PÂTISSERIE
Grands classiques et créations de l'École Lenôtre.

90 recettes, des traditionnelles pâtisseries de la maison Lenôtre aux créations contemporaines réalisées, expliquées et illustrées dans cet ouvrage édité à l'occasion des 50 ans de l'École.



Format (mm) : 220 x 285
Pages : 448

Best. Nr.	Preis
812011	

LENÔTRE HAUTE CRÉATION
de Guy Krenzer

Pour fêter les 60 ans d'excellence de la maison Lenôtre, 160 créations salées et sucrées époustouflantes de créativité, par le chef Guy KRENZER, double MOF.



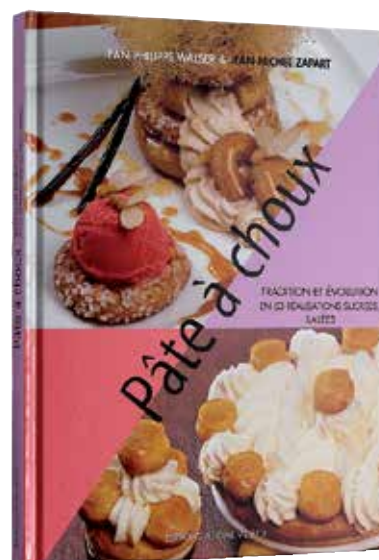
Format (mm) : 215 x 285
Pages : 160

Best. Nr.	Preis
812025	

CROQUEBOUCHES FÉÉRIQUES

Dans ce 4^e opus, l'incontournable spécialiste du croquebouches, Daniel Chaboissier, vous offre 21 nouveaux modèles de croquebouches qu'il a conçus à l'intention de toute la profession. Vous les découvrirez dans une présentation plus actuelle, avec ce qui a fait le succès des 3 précédents tomes, à savoir : la fabrication de chaque pièce illustrée pas à pas et présentée par des patrons à l'échelle, l'originalité des modèles et la précision des explications.

Tenant compte d'une demande de croquebouches pour d'autres occasions festives que celles traditionnelles, Daniel Chaboissier vous propose aussi des croquebouches plus petits, allant de l'individuel à 48 personnes, ainsi que de nouvelles techniques de fabrication qui facilitent la réalisation des choux et permettent de varier leur forme et leur couleur.



Format (mm) : 220 x 290
Pages : 152

Best. Nr.	Preis
812127	

PÂTE À CHOUX

Tradition et évolution en 53 réalisations sucrées, salées.
de J. Ph. Walser et J. M. Zapart.

Le vœu des auteurs est de valoriser les recettes traditionnelles de pâte à chou qui ravivent les souvenirs d'enfance : la religieuse, le paris-brest, le pont-neuf, le saint-honoré, l'éclair, mais aussi les choux à la normande, un duo amoureux, la corniotte, les churros, quelques brochettes originales ou coquetiers particuliers, ... Des goûters d'enfants illustrent le souhait des auteurs de transmettre à la nouvelle génération le plaisir du goût et des saveurs naturelles.

Des recettes, expliquées pas à pas, avec des produits de base mélangés de saveurs subtiles qui en font des recettes originales et délicieuses.

LE PETIT JÉRÔME



Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Best. Nr.	Preis
820101	

DÉVELOPPER LES VENTES EN MAGASIN

de R. M. Lefetey.

Tous les trucs, astuces et bons conseils d'une boulangère, désormais formatrice, afin de développer la vente en magasin. A lire d'urgence pour se perfectionner. Pages couleur.



Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Best. Nr.	Preis
820201	

LES CRÈMES

de J. Ph. Walser et J.M. Zapart.

Toutes les crèmes, à froids, à chaud, leur recette, leur confection, l'aromatisation, les variantes, trucs et astuces. Un répertoire indispensable en pâtisserie. Pages couleur.



Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Best. Nr.	Preis
820102	

LE GOÛT RETROUVÉ DU PAIN

Par l'INBP.

Le pain retrouve sa place sur la table des consommateurs. Ce livre sera un guide utile pour mieux savoir faire, faire connaître et savoir vendre le pain au goût retrouvé d'autrefois. Pages couleur.

Format (mm) : 290 x 216

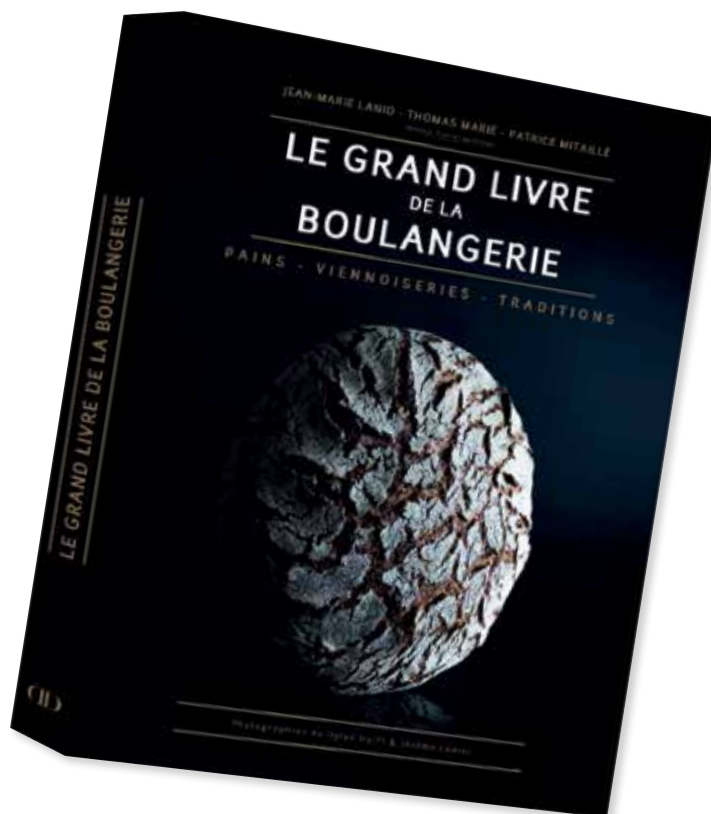
Pages : 244

Best. Nr.	Preis
811027	

LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE

Référence pour tous les professionnels du secteur, *Le Grand Livre de la Boulangerie* est le nouvel outil indispensable du boulanger, qui propose 100 recettes de trois experts en la matière: Thomas Marie, Meilleur Ouvrier de France, Jean-Marie Lanio et Patrice Mitaille, formateurs à l'École hôtelière de Lausanne.

Les 7 chapitres de ce manuel d'apprentissage moderne décryptent avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale.



Format (mm) : 212 x 270

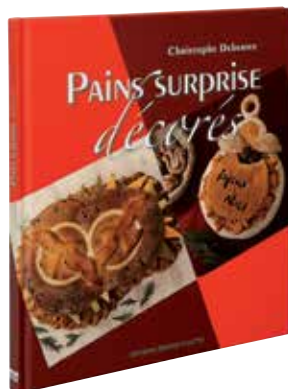
Pages : 258

Best. Nr.	Preis
813038	

GOURMANDISES SALÉES

de Gaëtan Paris et Stéphane Glacier.

Un ouvrage consacré à l'activité "déjeuner" du boulanger-pâtissier. Sandwichs, tartines, cakes, salades et autres idées gourmandes feront le régal de vos clients.



JEROME VILLETTE

Format (mm) : 220 x 250

Pages : 88

Best. Nr.	Preis
820111	

PAINS SURPRISE DÉCORÉS

de Christophe Debersee, champion du monde de Boulangerie 2008.

Après le pain surprise traditionnel, en hauteur dans un pain rond, voici des pains, décorés et de diverses formes, amusantes, qui cachent des toasts et navettes garnis pour des cocktails, buffets pour toutes les occasions (anniversaires, Noël, Pâques, différentes fêtes, ...) que propose Christophe Debersee.

Inventeur de la méthode et expert du décor des pains, ce pâtissier boulanger, sacré champion du monde, dévoile dans cet ouvrage quelques-unes de ses recettes, techniques ingénieuses et tours de main à l'attention de ses confrères.

Boulangers, pâtisseries et traiteurs y trouveront, à coups sûrs, de quoi surprendre les consommateurs, leurs clients.

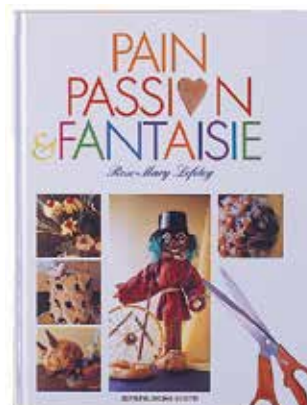




Format (mm) : 212 x 287
Pages : 103

Best. Nr.	Preis
811024	

811024



PAIN, PASSION ET FANTAISIE

de R. M. Lefetey, formatrice bien connue des professionnels.

79 pièces de décoration réalisées avec du pain, pour assurer la promotion du pain artisanal avec des vitrines originales et attrayantes.



Format (mm) : 200 x 265
Pages : 304

Best. Nr.	Preis
816029	

816029

LE LAROUSSE DU PAIN

de E. Kayser.

Réussir chez soi (et sans machine à pain) plus de 80 recettes de pains et de viennoiseries de l'un des meilleurs boulangers de Paris.

- Choix et préparation des ingrédients et du matériel, pétrissage à la main ou au robot, fermentation à la levure ou au levain, façonnage, cuisson : le premier chapitre détaille, pas à pas, toutes les étapes de la réalisation d'un pain.
- Un grand choix de pains à base de farine de blé, bien sûr, mais aussi celle de seigle, de kamut, d'épeautre, de sarrasin ... Des pains du quotidien et des pains gourmandise, mais aussi quelques pains sans gluten sans oublier les viennoiseries.



Format (mm) : 225 x 270
Pages : 270

Best. Nr.	Preis
812189	

812189

VIENNOISERIES ET GOÛTERS, "L'ART DU FAIT MAISON"

de Gaëtan Paris, MOF Boulangerie

Les gouters individuels, les gouters à partager, les viennoiseries feuilletées, les viennoiseries briochées.

Une gamme de gouters et viennoiseries pour satisfaire toutes les envies du petit déjeuner, du gouter ou encore de dessert pour la partie snacking.

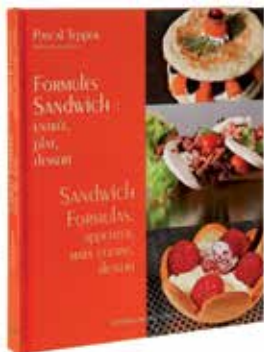




ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH

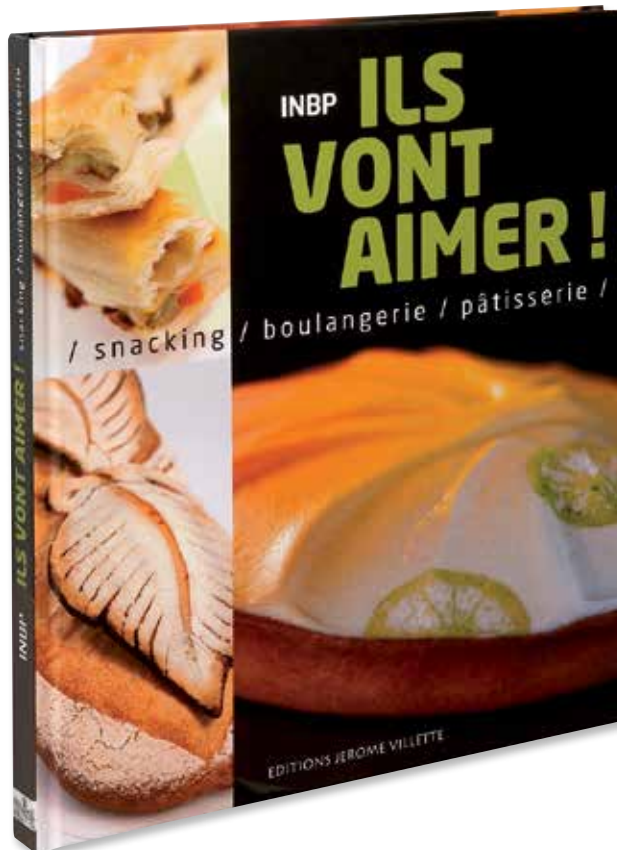
Format (mm) : 220 x 250
Pages : 164

Best. Nr.	Preis
811036	



FORMULES SANDWICH, entrée, plat, dessert

Pascal Tepper, meilleur ouvrier de France en 2000 et Mercure d'or du commerce en 1986, nous propose au travers de son second ouvrage, un voyage autour de 20 formules de repas comprenant une entrée, un plat et un dessert.
Cet artisan boulanger-pâtissier, formateur et conseiller technique en entreprise en France et à l'étranger nous transporte ainsi vers 20 formules de repas, 20 "trilogies" de sandwiches, 20 menus équilibrés et 20 "plateaux repas pour moins de 7 euros".
L'auteur propose de nouvelles méthodes de travail, plus rationnelles, l'utilisation de nouveaux matériels et supports de cuisson pour l'optimisation de la fabrication et de la mise en place.
Un ouvrage pour rassasier les clients pressés, mais non moins gourmands et soucieux de la qualité de leur alimentation.

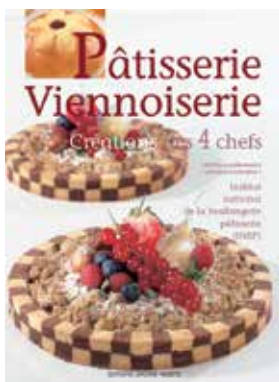


Format (mm) : 220 x 250
Pages : 146

Best. Nr.	Preis
820112	

ILS VONT AIMER !
de l'INBP, Guénaël Boudeau, Joël Defives, Philippe Hermenier, Frédéric Liard, Olivier Magne, Sébastien Odet, Grégory Soulavie.

Du pain, du pain, du beau et du bon pain qui fait saliver les clients ! Des produits de snacking "tendances", "100 % gourmand", des formules pour tous les goûts, toutes les occasions. Des pâtisseries, simples et originales en semaine, plus sophistiquées le week-end ou pour un événement particulier, en fonction des saisons (Printemps/Été ou Automne/Hiver).
Une sélection de recettes finement concoctées par un groupe de professionnels formateurs, à l'affût des besoins de la clientèle et connaissant parfaitement les contraintes des professionnels.

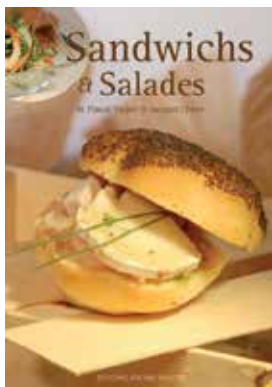


Format (mm) : 220 x 290
Pages : 140

Best. Nr.	Preis
812188	

PÂTISSERIE VIENNOISERIE DE L'INBP

4 chefs, formateurs à l'INBP nous proposent de renouveler l'offre des pâtisseries et des viennoiseries appétissantes, faciles à réaliser qui aideront les artisans à capter l'intérêt de leur clientèle.



Format (mm) : 215 x 285
Pages : 144

Best. Nr.	Preis
811035	

LES SANDWICHS ET SALADES
de Pascal Tepper et Jacques Chêne.

Des sandwichs, salés et sucrés, des tartines, des clubs, des navettes, des salades... Des sandwichs originaux, moelleux à souhait, qui font saliver... Des sandwichs qui se dégustent à toute heure de la journée. Voici ce que nous proposons les auteurs de cet ouvrage. Des recettes innovantes, clairement expliquées, illustrées et facilement réalisables... de quoi inspirer les professionnels qui souhaitent élargir leur offre.





NEW!

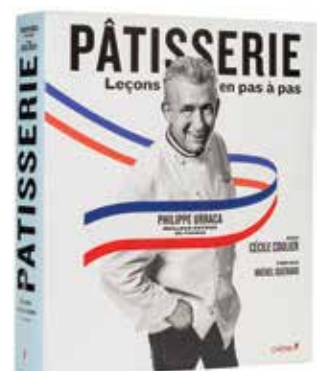
Format (mm) : 205 x 267
Pages : 207

Best. Nr.	Preis
813070	

**ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH**

TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE, PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Written by Stéphane Glacier, MOF award-winning pastry chef. This book looks at one today's greatest trends with a rich and varied range of classic, country-style and contemporary tarts, as well as takeaway desserts, cakes and delicious treats.



Format (mm) : 270 x 230
Pages : 503

Best. Nr.	Preis
812145	

PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS

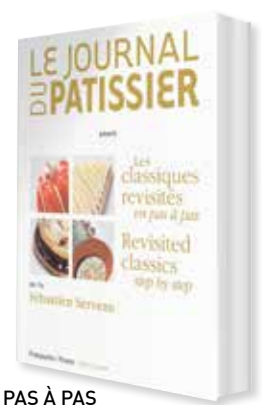
Découvrez les bijoux de la pâtisserie Française, réalisés par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2003, ainsi que 20 recettes inédites de MOF réunies à l'occasion de cet ouvrage. Tous les classiques de la pâtisserie sont présentés, avec une extrême précision ; chaque recette est détaillée en pas à pas. Toutes les techniques, tous les gestes et tours de main pour réussir vos desserts. Des financiers aux macarons des choux aux cakes, des mœlleux aux entremets... Transmission, créativité et excellence sont les maîtres mots de cet ouvrage qui permettra à chaque pâtissier, amateur averti ou professionnel, de trouver la recette qui 'fonctionne', avec les conseils et les astuces d'un MOF pâtissier.



**ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH**

Format (mm) : 190 x 245
Pages : 256

Best. Nr.	Preis
812045	



LES CLASSIQUES REVISITÉS EN PAS À PAS

Pour son 40^e anniversaire, Le Journal du Pâtissier présente cet ouvrage aux recettes totalement inédites, en perpétuant la passion et l'exigence de la pâtisserie artisanale française comme il le fait chaque mois depuis 1978. En apportant de nouvelles inspirations aux grands classiques de la pâtisserie française mondiale, il permet à tous les professionnels de trouver des réponses pratiques et détaillées ; photographies, conseils et astuces techniques à l'appui. 30 recettes classiques, revisitées en pas à pas de 6 étapes.



Format (mm) : 189 x 290
Pages : 222

Best. Nr.	Preis
813016	

ÉCLAIR DE GÉNIE
de Christophe Adam.

Des éclairs de génie ! Le talent de Christophe Adam, son univers chic et décalé ! En 65 recettes sucrées et salées, entrez dans l'univers gourmand, graphique et contemporain de Christophe Adam. Il fait démonstration que la pâtisserie est un art, somptueusement magnifié par les photos de Mathilde de L'Écotais. Un portfolio d'éclairs spectaculaires.



NEW!

Format (mm) : 200 x 230
Pages : 64

Best. Nr.	Preis
813071	

TENDANCE MILLEFEUILLES
de S. Glacier.

Ce livre sur les millefeuilles permet de redécouvrir un dessert phare de la pâtisserie française. Entre classicisme et alliances subtiles plus osées, les recettes proposées sont une véritable mine d'inspiration.



Format (mm) : 247 x 290

Pages :

Best. Nr.	Preis
813007	

MACARON

de Pierre Hermé.

Macaron au citron caviar, macaron réglisse violette, macaron chocolat whisky pur malt, macaron crème de wasabi et compote de fraise... en une soixantaine de recettes, Pierre Hermé livre la bible du macaron.

Pierre Hermé réinvente les accords classiques, surprend avec des associations de saveurs toujours plus audacieuses et invite à découvrir ses créations les plus récentes, les "Veloutés" garnis d'une ganache au yaourt, et les "Jardins", ces macarons éphémères qu'il égère au fil des mois. Des recettes uniques, faciles à réaliser grâce aux techniques de base et aux tours de main que le maître détaille pas à pas et en images.



Format (mm) : 248 x 290

Pages : 195

Best. Nr.	Preis
813006	

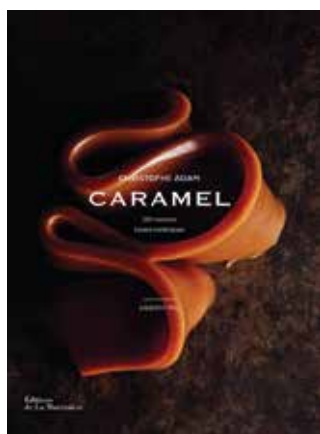
ISPAHAN

de Pierre Hermé.

Isphan. Trois syllabes et autant de saveurs qui font rêver. Dans cet entremets, l'une des plus envoûtantes créations de Pierre Hermé, la douceur de la rose, la puissance de la framboise et la note florale du litchi s'accordent subtilement.

L'isphan est une invitation au voyage qui bouleverse les sens. Un dessert, devenu classique de la pâtisserie, qui s'est attiré tous les suffrages. Nombre d'amateurs, illustres ou anonymes, lui rendent ici hommage.

Avec un art consommé de la gourmandise, Pierre Hermé a exploré toutes les facettes de ce trio de saveurs, le réinterprétant tantôt en cheesecake, tantôt en baba, tarte, gaufre, croissant, macaron, bonbon, chocolat... Plus de 40 recettes uniques qu'il réunit dans ce livre.



Format (mm) : 230 x 290

Pages : 390

Best. Nr.	Preis
813010	

CARAMEL

de Christophe Adam.

Un morceau de sucre...

Le caramel se prête à toutes les fantaisies. Craquant, moelleux ou onctueux, ses nombreuses possibilités de forme et de goût savent exciter nos papilles, et ce depuis notre plus tendre enfance. Gestes techniques, introduction au sucre et au caramel, 150 recettes de pur plaisir à vous faire saliver... sablé breton au coeur coulant, caramel au beurre salé, éclair au caramel, pâte à tartiner... gourmandises sublimes par des photographies chics et graphiques. Quand le simple morceau de sucre donne naissance à des desserts diablement gourmands.



Format (mm) : 240 x 300

Pages : 181

Best. Nr.	Preis
813019	

NEW!

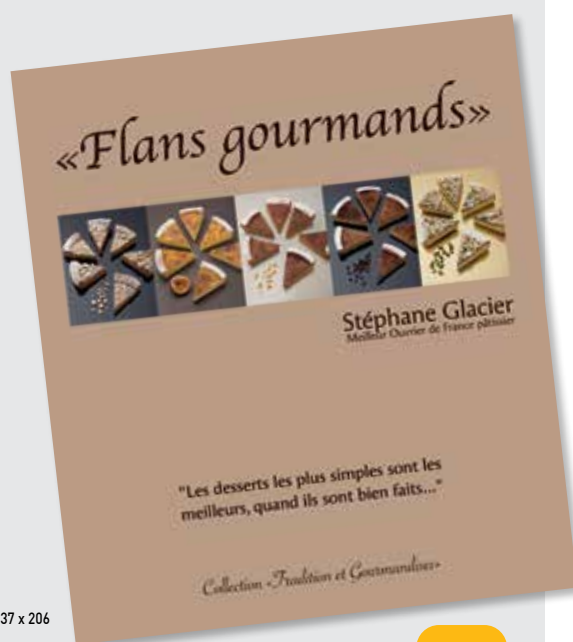
OPÉRA

de Cédric GROLET.

Cédric Grolet, jeune prodige de la pâtisserie qu'on ne présente plus, est incontestablement le pâtissier le plus doué de sa génération et ses desserts haute couture sont adoués dans le monde entier.

Après le succès international de son livre Fruits, retrouvez-le dans un deuxième opus encore plus ambitieux !

Dans ce deuxième ouvrage, Cédric Grolet revient aux bases de la boulangerie et de la pâtisserie avec la touche de modernité qui est la sienne. Pour le petit déjeuner ou le tea time, le brunch ou le dîner de fête, apprenez à réaliser 100 recettes inédites de haut vol signées par le meilleur pâtissier du monde.



Format (mm) : 237 x 206

Pages : 64

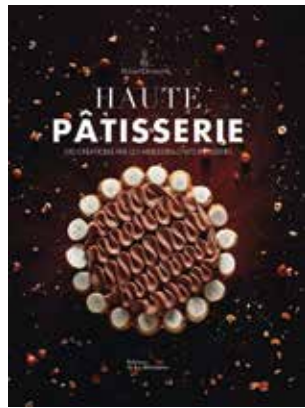
Best. Nr.	Preis
820103	

NEW!

FLANS GOURMANDS

de Stéphane GLACIER, MOF Pâtissier.

À l'heure où le flan fait son grand retour en force, cet ouvrage regroupe une vingtaine de recettes de ce dessert ancestral à la Française. Classiques ou revisitées, les recettes sont équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums, prononcés et authentiques.

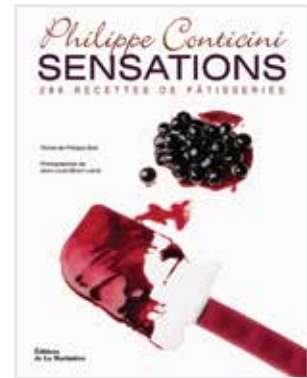


Format (mm) : 220 x 285
Pages : 416

Best. Nr.	Preis
813018	

HAUTE PÂTISSERIE

Excellence et savoir-faire sont les maîtres mots de l'association Relais Desserts qui rassemble l'élite mondiale de la pâtisserie. Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Frédéric Cassel, Luigi Bissotto ou encore Sadaharu Aoki font partie de ces signatures de prestige. Laissant carte blanche à 90 chefs pâtisseries de renom, ce livre propose 100 desserts qui sont autant de créations originales. Et toutes les réalisations deviennent possibles car, pour accompagner leurs recettes, les chefs révèlent conseils didactiques et précisions indispensables. Mille-feuille Finger, Ispahan, tarte Rendez-vous, Light Lemon, Empinados, découvrez ces pâtisseries étonnantes qui illustrent la créativité et la singularité de chacun des chefs Relais Desserts.



Format (mm) : 290 x 230
Pages : 470

Best. Nr.	Preis
813005	

SENSATIONS de Philippe Conticini

Sa créativité débordante et sa haute technicité au seul service du goût, du plaisir, simple et vrai, présentées en 288 recettes délicieusement sensationnelles... Des grands classiques (crèmes, pâtes, viennoiseries...) aux grands classiques revus et corrigés (le chou à la crème, le millefeuille, le paris-brest, le saint-honoré...), Philippe Conticini présente pour la première fois l'ensemble de ses pâtisseries classées par sensations gustatives. En jouant sur les températures (glacé, frais, à température ambiante, chaud, bouillant...), les textures (croquant, croustillant, laiteux, mousseux, émulsionné, moelleux, ferme, fondant, onctueux, nappant...), les contrastes et les états (solide, liquide, gazeux), il apportera à ses desserts une note explicative sur un aspect particulier de la recette (goût, texture, technique, produit spécifique...).



Format (mm) : 227 x 227
Pages : 183

Best. Nr.	Preis
813017	

SENSATIONS CHOUX de Philippe Conticini.

"Depuis quelques années, je sais que la pâte à choux peut être abordée de mille et une manière : en employant différents liquides et farines, en utilisant différents modes de cuisson. Il était bien sûr fondamental pour moi de respecter les trois étapes incontournables de la réalisation de la pâte à choux : un liquide bouillant avec une matière grasse et un assaisonnement, l'ajout d'une farine, sa cuisson et son dessèchement sur le feu et, enfin, l'incorporation progressive des oeufs. J'ai réfléchi et recherché des sensations et des structures nouvelles innovantes, surprenantes. Mes créations sont harmonieuses et très gourmandes : Briocheux perdus, Tuiles de pâtes à choux au chocolat blanc, Chouppacino de bulles et crème... Voici 60 recettes pour découvrir un nouvel univers de techniques, de textures et de goûts que vous n'imaginez pas : avec la pâte à choux, le champ des possibles est infini !"



ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 260

Best. Nr.	Preis
813062	



TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS, ESPRIT BOUTIQUE de Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Ces 2 Meilleurs Ouvriers de France proposent un ouvrage précis et clair de recettes originales, raffinées et simples à mettre en oeuvre pour satisfaire vos clients. Thèmes abordés : viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes, entremets et petits gâteaux.



ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 250

Best. Nr.	Preis
813068	

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS de Stéphane Glacier.

Le nouvel ouvrage de Stéphane Glacier se veut à l'image de sa pâtisserie, simple, efficace, gourmand, accessible, qualitatif sans superflu et surtout à la portée du plus grand nombre. Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans. Dans ce nouvel ouvrage, vous trouverez ses nouvelles et dernières recettes. Pâtes à choux, tartes et tartelettes, entremets et petits gâteaux, gâteaux secs et moelleux, autant de gammes à nouveau explorées pour vous apporter de nouvelles idées et inspirations.



ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 272

Best. Nr.	Preis
813064	

PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS de Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff

C'est au tour des petits gâteaux, des tartes et des entremets d'être visités ou revisités par les auteurs. Toujours dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière à renouveler et diversifier vos gammes en boutique.





ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH

Format (mm) : 204 x 266
Pages : 246

Best. Nr.	Preis
813052	



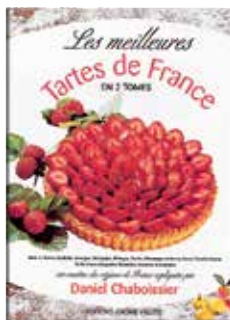
BÛCHES ET GOURMANDISES de Stéphane Glacier

Livre de Stéphane Glacier, M.O.F pâtissier, mettant en avant des travaux originaux sur des concepts de bûches de Noël, au niveau des formes et des techniques de montage. Les décors sobres et élégants sont faciles à réaliser. Cet ouvrage correspond parfaitement à la demande actuelle de la clientèle. Des idées de gourmandises de Noël sont également disponibles en fin d'ouvrage afin de vous permettre d'élargir ou diversifier vos gammes pour les fêtes.



Format (mm) : 220 x 297
Pages : 112

Best. Nr.	Preis
812024	



LES MEILLEURES TARTES DE FRANCE Recettes des régions de France expliquées par Daniel Chaboissier.

Les tartes sucrées sont des desserts aimés de tous. Souvent économiques, elles sont facilement réalisables grâce à des explications claires et pédagogiques. Régions Lorraine à Rhône-Alpes, Antilles et autres pays.



Format (mm) : 215 x 285
Pages : 132

Best. Nr.	Preis
812090	

ENCYCLOPÉDIE DES SPÉCIALITÉS PÂTISSIÈRES : TOME 1, LA LORRAINE

de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France, de l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie Confiserie Glacerie Chocolaterie Traiteurs, coordonnée et écrite par Daniel Chaboissier. Suggestion de boisson d'accompagnement par Henri Bourgin.

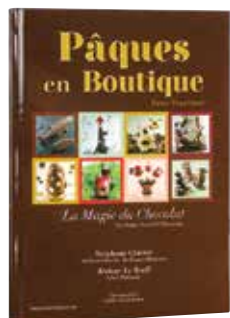
Pour ce tome 1, Daniel Chaboissier met à l'honneur sa Lorraine et nous propose entre autres : les Babas et Stanilas, le Saint-Epvre, l'ambassadeur de Lorraine, le pâté de truites des Vosges, la frouse au fromage blanc, la quiche lorraine, ... Henri Bourgin, patron cuisinier et restaurateur, fin connaisseur en vins, suggère pour chaque mets la boisson d'accompagnement.



ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH

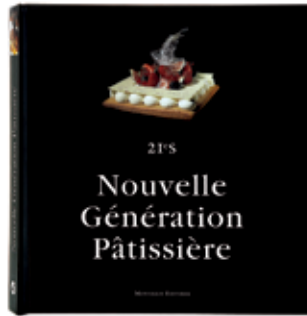
Format (mm) : 175 x 248
Pages : 184

Best. Nr.	Preis
813067	



PÂQUES EN BOUTIQUE

de Stéphane Glacier (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff. Ce livre entièrement bilingue Français-Anglais, se veut accessible, pratique et utile. Pâques, fête magique du chocolat, est abordé ici dans un esprit commercial avec le souci de la qualité et de l'esthétisme. Il prend en compte les contraintes d'une entreprise, la rationalité, l'aspect de production et pense aux contraintes d'emballage et de vente.



Format (mm) : 244 x 257
Pages : 245

Best. Nr.	Preis
812142	

21FS, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIÈRE

8 grands professionnels de la pâtisserie : Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer et Ramon Morató nous offrent une ample vision sur une nouvelle fournée de pâtisseries devenus maestros.

Ils sont un bon exemple du haut niveau professionnel atteint aujourd'hui par la pâtisserie, une claire illustration de l'art et du savoir-faire des nouvelles générations. Ce livre recueille un large éventail de nouvelles propositions allant de la pâtisserie de boutique aux desserts de restaurant. Cette large sélection, rassemble plus de 150 élaborations : tartes, entremets, desserts de restaurant, réinterprétations d'élaborations traditionnelles, snacks et petits fours, bonbons, tourons et pièces artistiques font de cet ouvrage une source d'inspiration certaine et un outil de travail efficace. Cet ouvrage est plus qu'un geste d'admiration à l'égard de la jeune pâtisserie, pleine de talent : c'est un acte de complicité dans cet engagement à l'innovation, la tradition du futur.



Format (mm) : 256 x 190
Pages : 860

Best. Nr.	Preis
813065	

PÂTISSERIE ! de Christophe Felder.

Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, ancien chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, réunies en un seul volume, soit plus de 200 recettes illustrées de nombreux pas à pas.

Une somme de 860 pages, qui met tout le talent et la pédagogie de Christophe à la portée des pâtisseries débutants. La référence en matière de pâtisserie.



ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH

Format (mm) : 220 x 250
Pages : 152

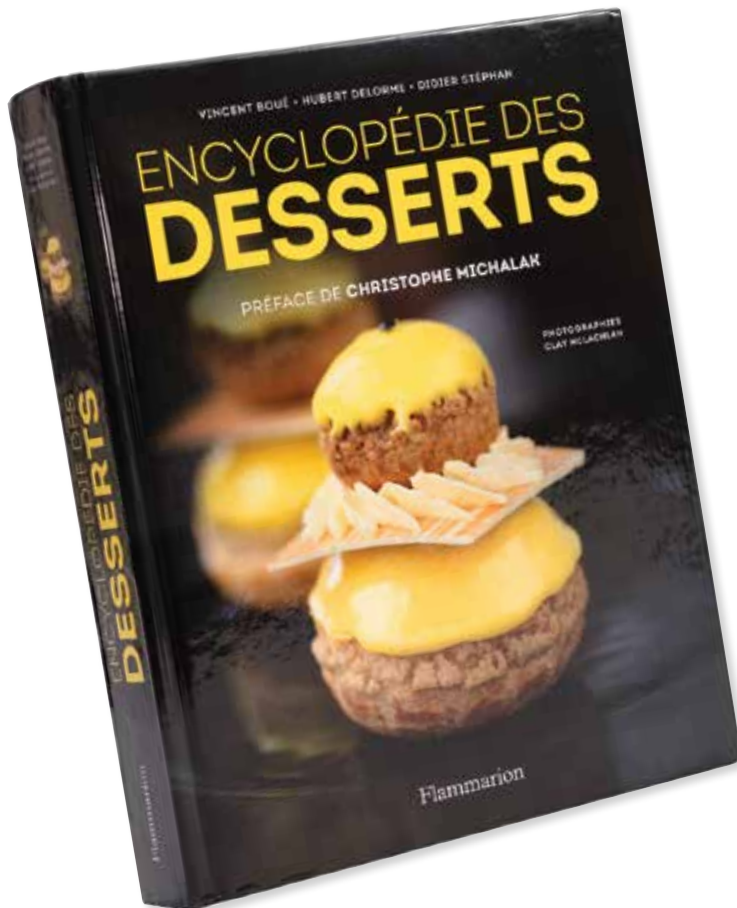
Best. Nr.	Preis
820212	

DÉLICIEUX CAPRICES

de Franck Michel, meilleur Ouvrier de France pâtissier 2004. Champion du Monde de Pâtisserie 2007. Préfères de Marcel Derrien, M.O.F. M.Oberveys, Daniel Chaboissier et la promotion M.O.F. 2004.

Ce très grand pâtissier qu'est Franck Michel, nous livre ici quelques-unes de ses créations, souvent étonnantes de forme et non moins gourmandes : petits gâteaux, tartes et tartelettes, entremets mais aussi verrines et pièces d'esprit bistrot. Le tout présenté dans un écrin précieux, original. De la belle ouvrage ! Succulente ...





Format (mm) : 196 x 245
Pages : 479

Best. Nr.	Preis
813002	

ENCYCLOPÉDIE DES DESSERTS

de Vincent Boué, Hubert Delorme, Didier Stephan (MOF).

Une encyclopédie entièrement illustrée pour maîtriser et réussir tous les desserts ! 300 gestes et tours de mains expliqués pas à pas

- Toutes les techniques : feuilletage, glacage, marbrage, découpes et idées de décors.
- 150 recettes fondamentales illustrées, classiques, sophistiquées ou ludiques.
- Des meilleurs Ouvriers de France et des grands pâtisseries collaborent à cette encyclopédie : Alexis Bouillet, Yann Brys, Jérôme Chaucesse, Laurent Le Daniel, Manuel Lopez, Philippe Urraca, David Wesmaël.



ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH

Format (mm) : 218 x 303
Pages : 280

Best. Nr.	Preis
813035	



APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES

de G. J. Bellouet (MOF), G. Paris (MOF) et J.M. Perruchon (MOF)

Texte en français et anglais.



Format (mm) : 215 x 285
Pages : 136

Best. Nr.	Preis
811026	

L'HEURE GOURMANDE DES ENFANTS

de l'École de Boulangerie de Paris.

Des suggestions originales pour offrir aux enfants des goûters attrayants, frais du jour, en passant par la boulangerie sur le chemin du retour de l'école. Cakes, sablés, viennoiseries, confiseries sont proposés et buffets d'anniversaire, des montages en chocolat ainsi que des produits liés aux fêtes traditionnelles.



Format (mm) : 308 x 266
Pages : 287

Best. Nr.	Preis
812155	

RÊVES DE PÂTISSIER

de Pierre Hermé.

Baba au rhum, fraiser, paris-brest, éclair, financier, kugelhöpf... Pierre Hermé nous livre les secrets de 50 grands classiques de la pâtisserie. Il s'attache à l'histoire de ces desserts mythiques, reproduit chacun d'eux dans sa version originale, puis le réinterprète "à sa façon" avec le talent qui lui vaut le qualificatif de "Picasso de la pâtisserie". Car chaque dessert est pour lui un nouveau défi : les petits pois s'invitent dans les macarons, le gâteau Forêt-Noire se mue en une glace plantée d'arbres et hérissée de chantilly... Avec ses créations originales, Pierre Hermé apporte sa note personnelle à l'éternel débat entre anciens et modernes ; il nous offre en 100 recettes un panorama du patrimoine sucré international.



ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH

Format (mm) : 230 x 280
Pages : 246

Best. Nr.	Preis
813024	



VERRINES ET PETITS GÂTEAUX

de Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Recettes très clairement expliquées de verrines fraîches et colorées et de petits gâteaux contemporains aux goûts et textures actuelles.



Format (mm) : 205 x 302
Pages : 300

Best. Nr.	Preis
813054	

SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

de Johan Martin.

Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, entremets, et viennoiseries réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités. Toutes les recettes ont été créées par Johan Martin l'un des professionnels les plus suivis du moment, et certainement le plus créatif. Il marie les parfums et les saveurs avec aisance, a un palet affûté, et joue avec les couleurs et le design.



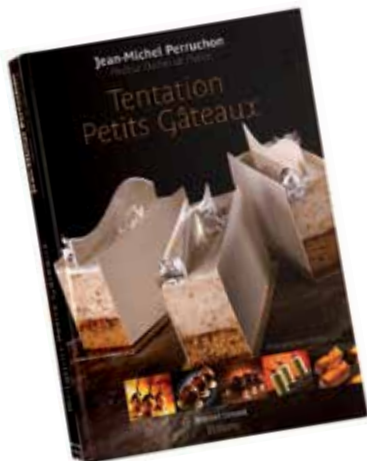
Format (mm) : 215 x 300
Pages : 384

Best. Nr.	Preis
813051	

HÉRITAGE ET CRÉATIONS

de Jean-Michel Perruchon.

8 grands thèmes ont été abordés et développés dans 9 créations originales de chaque, le St honoré, les millefeuilles, les babas, la galette des rois, la tarte aux pommes, la buche de Noël, le Paris Brest, le Mont Blanc. Que des recettes et des nouveautés pour ravir les clients lecteurs afin qu'ils développent leur gammes de produits.



ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 288

Best. Nr.	Preis
813063	

TENTATION PETITS GÂTEAUX

de J.M. Perruchon, M.O.F. Pâtissier.

Ce livre de grande qualité offre à tous les professionnels, de multiples recettes précises, bien rédigées, accompagnées de schémas de montage. Une gamme de 54 petits gâteaux individuels est réalisée et illustrée de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, une gamme de gâteaux sans sucre, des classiques revisités...



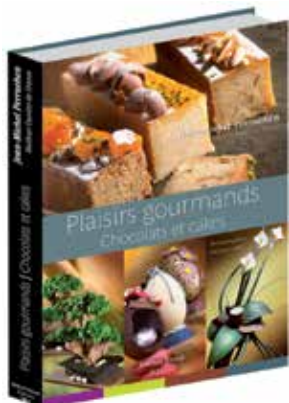
Format (mm) : 205 x 302
Pages : 280

Best. Nr.	Preis
813055	

COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

de Jean-Michel Perruchon.

Une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités et aussi des "wedding cakes". Toutes les recettes ont été créées et réalisées à l'école Bellouet conseil par les professeurs et Jean-Michel Perruchon, Meilleur Ouvrier de France. Ce livre de 280 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.



ZWEISPRACHIGES
FRANZÖSISCH
ENGLISCH

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 350

Best. Nr.	Preis
813060	

PLAISIRS GOURMANDS, CHOCOLATS ET CAKES

de Jean-Michel Perruchon.

Les principaux chapitres : les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters. Livre abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.



Format (mm) : 212 x 302
Pages : 355

Best. Nr.	Preis
813057	

ENTREMETS - PETITS GÂTEAUX FUSION

Jean-Michel Perruchon (M.O.F.) et son équipe nous proposent un ouvrage destiné aux professionnels avertis, avec des recettes précises accompagnées de schémas et explications. Le livre est décliné en 2 chapitres : collection printemps - été et collection automne - hiver avec pour chacun une gamme d'entremets (avec des mariages originaux d'ingrédients et des finitions nouvelles). Une gamme de petits gâteaux, une gamme de verrines, tendance du moment qui permet de jouer avec les textures, les couleurs et les parfums. Ouvrage abondamment illustré.



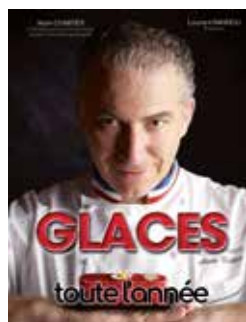
NEW!

Format (mm) : 210 x 280
Pages : 304

Best. Nr.	Preis
819159	

CHOCOLAT

Que vous soyez amateur ou passionné de chocolat, découvrez dans ce nouvel ouvrage de l'Ecole Ferrandi, plus de 70 recettes et 45 techniques en pas à pas, de recettes chocolatées telles que la tarte au chocolat, les opéras ou encore les œufs en chocolat... Les fondamentaux n'auront plus aucun secret pour vous.



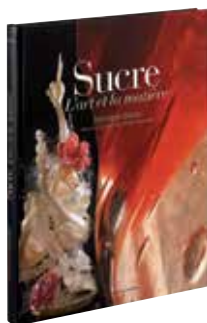
Format (mm) : 245 x 325
Pages : 384

Best. Nr.	Preis
813008	

GLACES TOUT L'ANNÉE

d'Alain CHARTIER MOF et Champion du monde des desserts glacés.

Ce livre est composé d'une première partie de technologie, d'histoire, de techniques de travail, des ingrédients et de la réglementation. La deuxième partie se compose d'un déroulé de chaque mois de l'année au travers de plus de 430 recettes et de 250 photos.



Format (mm) : 207 x 267
Pages : 186

Best. Nr.	Preis
813053	

SUCRE, L'ART ET LA MATIÈRE

de Stéphane Glacier, MOF Pâtissier.

Ce nouvel ouvrage, sur le travail du sucre, se veut un manuel incontournable pour ceux qui veulent découvrir, apprendre et maîtriser le travail du sucre.

Pédagogique, simple et sans prétention, ce livre vous guidera dans vos travaux et vous donnera les "outils" pour mieux maîtriser ce travail du sucre qui viendra égayer et mettre en valeur vos travaux de pâtissier.

Vos clients doivent se souvenir à jamais de leur gâteau ou de leur pièce montée qui pour eux marque souvent un événement de leur vie.

Ce livre est composé de deux parties. En première partie, vous trouverez la galerie des pièces montées qui sont des exemples de réalisations à la portée de tous après avoir acquis les bases et avec un peu de pratique.

En deuxième partie, vous trouverez toutes les techniques, sans exception, des éléments qui se trouvent dans les pièces de la première partie.



Format (mm) : 355 x 273
Pages : 278

Best. Nr.	Preis
812136	

CHOCOLAT

De Pierre Hermé.

Chocolat est un livre unique, à l'image de son titre : simple et pur. Il s'agit d'une invitation à entrer dans un univers de goûts, de sensations, de plaisir, où le Chocolat est roi. Ce livre retrace la délicieuse histoire de la passion de Pierre Hermé pour cette fêce capricieuse. Chaque ingrédient, chaque facette du chocolat semble saisie sur le vif, pour permettre au lecteur de contempler les dernières créations qui font désormais partie du répertoire chocolat de Pierre Hermé.



Format (mm) : 190 x 255
Pages : 224

Best. Nr.	Preis
812133	

CARNET DE VOYAGE CHOCOLAT

de Pierre Marcolini

Ambassadeur de la Haute chocolaterie dans le monde, Pierre Marcolini vous convie à un voyage culturel et sensoriel. Il a choisi les meilleures plantations de chocolat de la planète et a réuni dans ce carnet de voyage gourmand les plus belles photographies de ces expéditions, ainsi que des recettes savoureuses à partager.



Format (mm) : 229 x 227
Pages : 257

Best. Nr.	Preis
812135	

PRALINÉ

de Pascal Caffet.

Une irrésistible pâte à la texture fondante, au croustillant surprenant et au goût puissant. La recette paraît simple, mais il faut bien le savoir-faire d'un grand chef pour apprendre et maîtriser toutes les étapes. Le praliné est au cœur de l'univers de Pascal Caffet, et son talent est largement reconnu. Un monde savoureux où le croquant des fruits secs est marié à la douceur du caramel, pour engendrer une centaine de recettes (Sucettes au praliné, Tartelettes noix caramel, Bar croustille, Croissant praliné, Paris-Troyes...) et autant d'instant de gourmandise.



Format (mm) : 220 x 250
Pages : 144

Best. Nr.	Preis
820211	

NOUGATINES, SUJETS DE PASSION

de Ludovic Mercier, M.O.F. Glacier.

Voyage fantastique dans le monde de la nougatine ! Ludovic MERCIER nous livre son savoir faire dans des compositions étonnantes, magnifiquement mises en valeur par les images.

Expert dans cette approche moderne du travail de la nougatine, Ludovic MERCIER dévoile ses recettes, astuces, sphères, fleurs, feuilles, rubans, petits montages commerciaux et artistiques pour des anniversaires, Noël, la fête des Mères, la Saint Valentin... Pâtisseries, succombez à ces sujets de passion !



EIS, SCHOKOLADE UND SÜSSWAREN

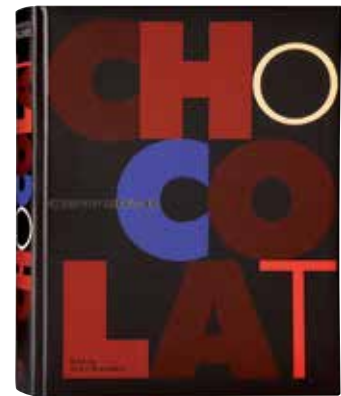


Format (mm) : 245 x 330
Pages : 343

Best. Nr.	Preis
812137	

GANACHE
de Jean-Pierre Richard.

Jean-Pierre Richard, MOF 1990, présente dans ce livre dédié à la Ganache, toute son expérience professionnelle et ses savoir-faire acquis dans la recherche minutieuse des causes et fonctionnements naturels. Il s'agit d'un ouvrage technologique qui s'adresse prioritairement à tous les professionnels attentifs à la qualité en leur permettant de développer leur curiosité et d'approfondir leurs connaissances sur la ganache.



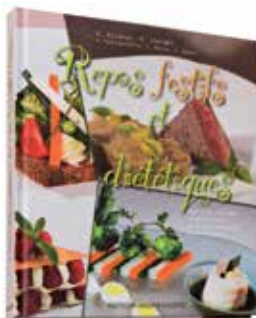
Format (mm) : 293 x 225
Pages : 447

Best. Nr.	Preis
812131	

CHOCOLAT
de Christophe Felder.

200 recettes, 360 pas à pas pédagogiques, des tours de mains et techniques délicates, voici un ouvrage complet de recettes classiques et modernes à base de chocolat noir, au lait et blanc.

CATERER UND EMPFÄNGE

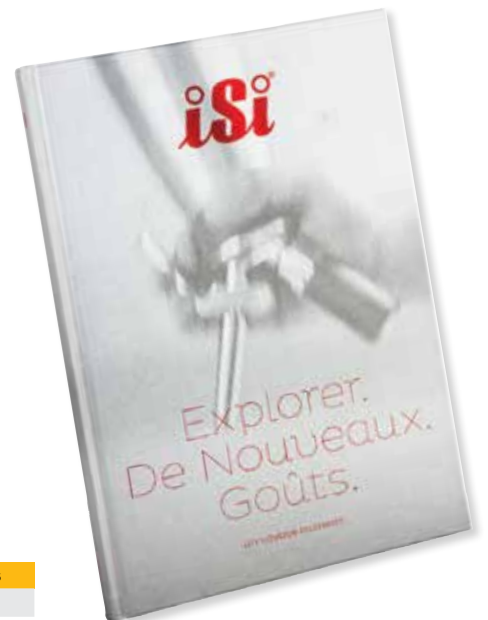


Format (mm) : 252 x 220
Pages : 112

Best. Nr.	Preis
816040	

REPAS FESTIFS ET DIÉTÉTIQUES

40 recettes gourmandes, simples, saines et néanmoins légères pour "se faire plaisir sans se faire mal !" Elles sont élaborées par des professionnels enseignant cuisine et pâtisserie en collaboration de diététiciens, spécialistes du diabète et de l'obésité. Ces plats sont peu caloriques et cachent bien leur côté "diététique". 10 suggestions de menus équilibrés avec entrées, poissons, viandes, desserts et des sauces légères. Des conseils nutritionnels et tableau d'équivalence des aliments, avec un classement des recettes par valeur calorique... Un livre indispensable à tous pour cuisiner et manger "différent" ! Les auteurs : R. Alcaraz, G. Jaureguierry, H. Lhermet, E. Netter et C. Ruault.

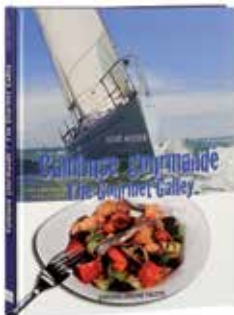


Format (mm) : 315 x 215
Pages : 150

Best. Nr.	Preis
816063	

EXPLORER DE NOUVEAUX GOÛTS

Des chefs cuisiniers, des mixologues et des baristas du monde entier ont collaboré avec ISI et ont partagé leurs idées dans cet ouvrage. Le résultat : une compilation de leurs 38 meilleures recettes rassemblées dans un ouvrage à édition limitée.

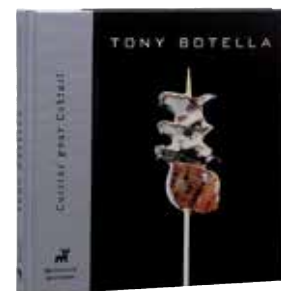


Format (mm) : 215 x 225
Pages : 138

Best. Nr.	Preis
820601	

CAMBUSE GOURMANDE
de Julie Moser. Préface d'Antoine, chanteur et navigateur.

Cuisiner en mer n'est pas toujours chose facile. Espace exigu, approvisionnement limité ou encore conservation des produits frais difficile... Qu'importe : les recettes de ce recueil ont été éprouvées par Julie Moser et sont adaptées aux navigateurs les plus gourmands ou aux lecteurs les plus aventuriers. Pour déguster sa pêche, cuisiner à l'eau de mer, faire son pain, etc. sans oublier de se régaler en toute convivialité. Risotto à l'encre de calmar, carpaccio d'orange et navet, gâteau de pêches... Julie Moser propose, avec simplicité, un panorama de plats qui vous feront voguer sur différentes saveurs. Rapides et bon marché, ces mets peuvent se préparer où que vous flottiez.

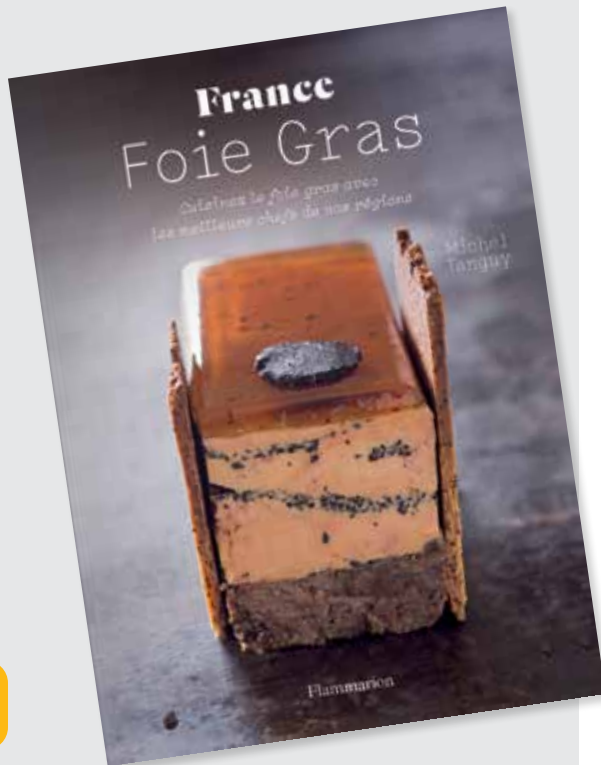


Format (mm) : 230 x 335
Pages : 216

Best. Nr.	Preis
816015	

CUISINE POUR COCKTAIL
de T. Botella.

Cuisine pour Cocktail illustre la volonté de Tony Botella de rompre avec la conception traditionnelle des pièces pour apéritifs. "Cuisine destinée à être dégustée debout". Plus de 50 élaborations originales d'une cuisine spécialement conçue en vue d'être dégustée dans le cadre d'un cocktail sont reprises sous des titres aussi suggestifs que "bonbons au foie gras", "ragoûts à la tasse" ou "makicanapés". Toutes les bouchées sont minutieusement illustrées à l'aide de séquences progressives et de photographies alléchantes du dressage final.



NEW!

Format (mm) : 230 x 280
Pages : 185

Best. Nr.	Preis
816066	

FOIE GRAS
de Michel Tanguy

Mets emblématiques des fêtes de fin d'année, le foie gras est un incontournable du patrimoine gastronomique français. Michel Tanguy offre ici 40 recettes de grands Chefs, mais aussi toutes les clés pour découvrir ce mets d'exception.



Format (mm) : 220 x 282
Pages : 332

Best. Nr.	Preis
816030	

CUISINIER, LA GRENOUILLE
d'Alexandre Gauthier.

Ce livre dévoile comment Alexandre Gauthier parvient à retranscrire dans sa cuisine le patrimoine visuel qu'il s'est forgé depuis son enfance dans son village de la Madelaine-sous-Montreuil. Les vibrations des feuillages, le reflet de la Canche, la végétation sauvage et abondante se retrouvent plat après plat. Dans son restaurant La Grenouillère, Alexandre Gauthier nous donne à voir et à goûter les images intégrées dans son inconscient. Chevalier des Arts et des Lettres, Alexandre Gauthier compte parmi les leaders de la jeune cuisine européenne. Dans ce livre, il nous offre plus de 100 recettes.

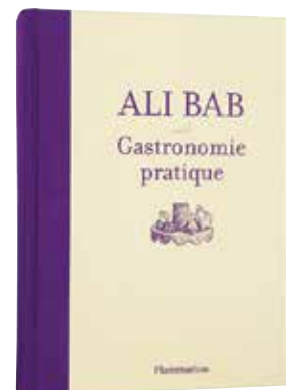


Format (mm) : 192 x 260
Pages : 576

Best. Nr.	Preis
816056	

LAROUSSE DES CUISINES DU MONDE

Un véritable tour du monde gourmand des cuisines et des saveurs. Plus de 950 recettes pour découvrir produits et saveurs d'ailleurs. Une source d'inspiration pour les chefs qui souhaitent orienter leur carte vers la "world" cuisine. 900 recettes. 800 photos.



Format (mm) : 185 x 260
Pages : 1288

Best. Nr.	Preis
816018	

ALI BAB : GASTRONOMIE PRATIQUE

Henri Babinski, ingénieur sorti de l'école des Mines en 1874, publia en 1907 sous le pseudonyme d'Ali Bab sa "Gastronomie Pratique". Conçue au cours de ses séjours à l'étranger au cours desquels il se passionne pour l'art culinaire dont il a une appréhension à la fois technique et historique. Cet ouvrage contient plus de 5000 recettes détaillées. Il fait figure avec le "Guide culinaire" d'Escoffier, paru en 1903, d'ouvrage de référence de la cuisine française du début du XX^e siècle.



Format (mm) : 272 x 245
Pages : 463

Best. Nr.	Preis
816028	

ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE

La bible de la cuisine italienne : un ouvrage entièrement illustré pour maîtriser les techniques et réussir les recettes incontournables de l'Italie.

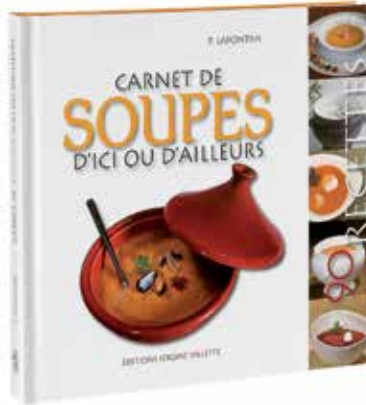
- 250 gestes expliqués pas à pas
- Toutes les techniques indispensables : réussir les pâtes fraîches, la polenta, le risotto, les gressins, les différentes sauces.
- 8 vidéos pour expliquer les techniques les plus délicates accessibles sur internet ou grâce aux QR codes lisibles sur smartphones et tablettes.
- 120 recettes illustrées fondamentales de la cuisine italienne : salade de Trévise, minestrone, agneau à la calabraise, spaghetti aux palourdes, risotto au noir de seiche, tiramisù.
- Les grands chefs étoilés italiens présentent leurs recettes emblématiques Massimiliano Alajmo, Gaetano Alia, Massimo Bottura, Teresa Buongiorno, Flavio Costa, Accursio Craparo Enrico Crippa, Alfonso Iaccarino, Robert Petza, Valeria Piccini, Niko Romito, Nadia Santini.
- Une auteure pédagogue et passionnée

Après 15 ans d'expérience dans différents restaurants en Ligurie et en Toscane, Mia Mangolini s'installe à Paris. Elle conseille les restaurants et entreprises et forme des chefs de brigade. En 2007, elle crée son atelier de cuisine italienne Cucina di casa Mia.



Format (mm) : 220 x 197
Pages : 112

Best. Nr.	Preis
820302	



CARNET DE SOUPES
de Paulette Lafontan.

Le retour aux bons produits, sains et aux légumes oubliés, alliés à de bonnes qualités nutritionnelles et gustatives, font de la soupe un mets à consommer en tous lieux et toutes occasions. Ce livre est un itinéraire gourmand en 90 recettes de ce mets universel, pour régaler petits et grands.



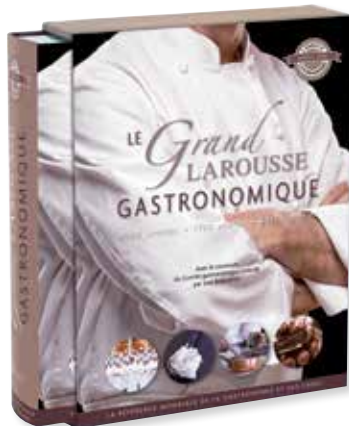
Format (mm) : 220 x 197
Pages : 80

Best. Nr.	Preis
820301	



CUISINEZ LA TOMATE
de J.M. Guilbault & C. Herledan.

La tomate nous donne l'occasion (vertueuse, nous disent les auteurs) de conjuguer "saveurs authentiques" et "bienfaits nutritionnels" avec les mots Santé et Simplicité... Des études montrent son action préventive contre le développement de certains cancers. Voici donc 31 recettes simples, classiques ou originales et toujours gourmandes, délivrées par un grand cuisinier amoureux de la nature et du goût avec des tours de mains choisis. Plongez-vous, avec délices, dans un monde à la tonalité dominante rouge, mais aussi orange, jaune ou verte, voire noire ! Sachez tout, ou presque, de ce légume-fruit et surtout... n'oubliez pas de vous régaler !



Format (mm) : 236 x 306
Pages : 1024

Best. Nr.	Preis
816054	

LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE

Une refonte en profondeur du livre de référence en matière de gastronomie. Plus de 4000 articles sur les savoirs liés à la cuisine. 2500 recettes dont 500 données par de Grands Chefs. 1700 illustrations. Cette actualisation a été conduite avec la caution d'un comité pluri-disciplinaire dirigé par Joël Robuchon.



Format (mm) : 230 x 270
Pages : 504

Best. Nr.	Preis
819167	

CUISINE LECONS EN PAS À PAS
De Guillaume Gómez

Guillaume Gomez s'attache pour chaque recette, détaillée en pas à pas accessibles à tous, à transmettre son savoir-faire, ses conseils avisés, ses trucs et astuces, pour maîtriser parfaitement toutes les techniques et réaliser des plats généreux et savoureux aux noms d'antan : velouté Dubarry, coulibiac de saumon, pot-au-feu "grand classique", blanquette de veau à l'ancienne, chou farci, pommes poulées élysée ou soufflé meringué à l'orange. Passion, transmission et créativité sont les maîtres-mots de cet ouvrage attrayant et actuel.



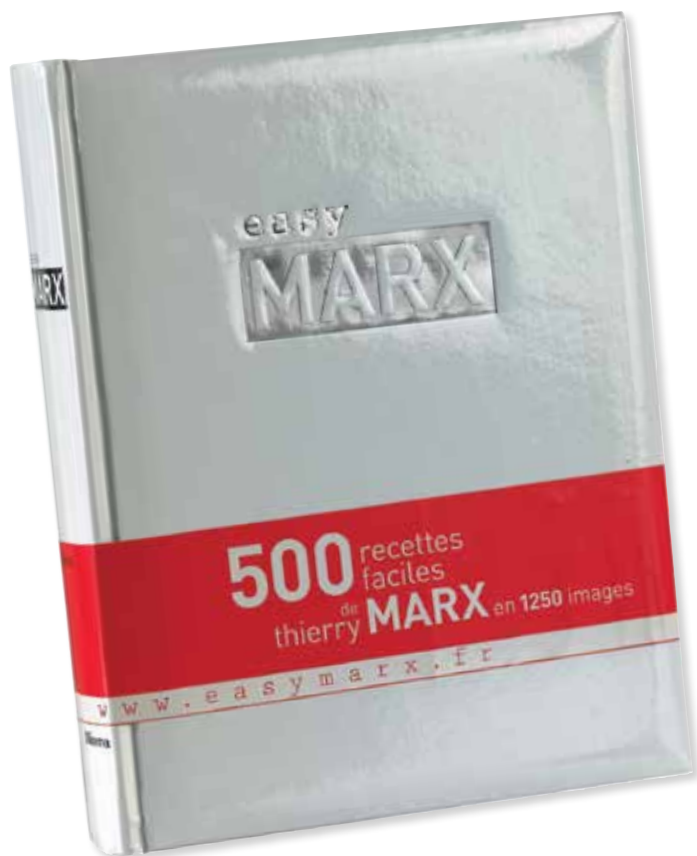
NEW!

Format (mm) : 290 x 240
Pages : 240

Best. Nr.	Preis
819168	

ELLES CUISINENT
de Véronique Frédiani.

Dans son documentaire "A la recherche des femmes chefs", l'auteure a montré une bonne fois pour toutes que les cuisinières sont nombreuses. Ces femmes cheffes s'affirment plus que jamais et ce livre en est le témoignage.



Format (mm) : 225 x 285
Pages : 576

Best. Nr.	Preis
816047	

EASY MARX

de Thierry Marx.

500 recettes qui permettent de visualiser les ingrédients, le plat fini et le cas échéant, les pas à pas pour les phases techniques. Conçu pour le gastronome amateur, cet ouvrage pourra aussi être une source d'inspiration pour les professionnels.



Format (mm) : 215 x 277
Pages : 182

Best. Nr.	Preis
816065	

LA CONFRÉRIÉ DU PÂTÉ CROÛTE

Depuis 10 ans *La confrérie du pâté croûte* organise le championnat du Monde de pâté croûte. A chaque édition, 12 Chefs finalistes, français et étrangers, présentent leur meilleure recette devant un jury. Découvrez leur secrets et lancez-vous dans une réalisation qui épatera votre entourage.



FRANZÖSISCH SPANISCH

Format (mm) : 240 x 270
Pages : 320

Best. Nr.	Preis
816021	



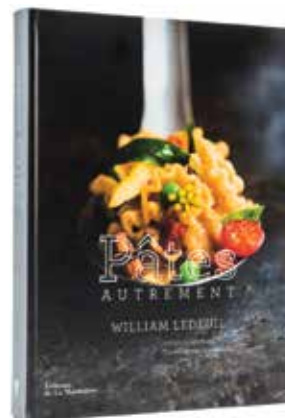
MIRAMAR

de Paco Pérez.

Chef du restaurant Miramar, Paco Pérez deux étoiles au Michelin à Girona, réinvente la cuisine catalane.

Dans une édition bilingue français-espagnol, le chef vous propose plus de 140 plats signés pour son restaurant, dont une soixantaine sont complétés par la recette correspondante. Lorsque la recette est particulièrement difficile, un encart technique peut être associé, cuisine moléculaire oblige.

Au menu : fish and chips, millefeuille à la truffe, ragoût de concombre de mer, tartare d'huître, cupcakes, noix de coco à la thai, oeufs brouillés, croissant au foie gras, pomme de terre crémeuse, ceviche, forêt-noire, crème brûlée, pudding de riz, pizza regina, salade cristal, thon escabèche, crêpe suzette...



Format (mm) : 260 x 193
Pages : 220

Best. Nr.	Preis
816002	

PÂTES AUTREMENT

de William Ledeuil.

William Ledeuil explore la richesse de cet aliment, à travers toutes les nuances offertes par les farines, du blé au sarrasin. Il présente les familles de pâtes, mais aussi des ingrédients et préparations essentiels (herbes, fromages, sauces...) qui relèvent et révèlent une infinité de déclinaisons possibles. Il imagine ainsi plus de **80 recettes exquises** aux saveurs marines (Linguine, condiment sésame noir, encornets grillés), carnées (Raviolis de porc grillé, vinaigrette gingembre, ciboule.), bucoliques (Lumache mijotées, tomates confites, pommes naines, fèves) ou franco-asiatiques (Soupe pho poulet, foie gras). Dans la cuisine de jeu du chef étoilé, cet aliment signature se dévoile sous l'œil généreux du photographe Louis Laurent Grandadam.



Format (mm) : 330 x 270
Pages : 205

Best. Nr.	Preis
812152	

CUISINE SUCRÉE

de F. Bau, R. Freixa, J. Roca, M. Hofmann, J. Armenteros, M. Estruch, Y. Duytsche, I. Balaguer, A. Janin, A. Balaguer.

Une carte de desserts, aussi attrayante que variée, qui annonce une authentique révolution en cuisine ; près de 80 recettes et plus de 260 formules. Dix chefs sont réunis dans cet ouvrage pour y déployer leur style propre, mis en oeuvre par des techniques innovatrices et des formules épurées ; d'autres constituent un matériel inédit, publié pour la première fois dans ce livre. Une illustration inestimable de l'excellent moment que traverse la cuisine sucrée dans le segment de la restauration, un outil de travail efficace également. Frédéric Bau, Yann Duytsche, Jordi Roca, Montse Estruch, Mey Hofmann, Ramon Freixa, Josep Armenteros, Isaac Balaguer, Annick Janin et Abraham Balaguer composent une équipe exclusive d'auteurs et nous proposent des plats où s'exprime leur inépuisable créativité dans le secteur le plus doux de la cuisine. Un magnifique exercice de style, une source d'inspiration dans l'art du dessert.

CUISINE SUCRÉE est un manuel qui prétend dépasser le recueil de recettes d'auteur pour offrir une vision complète et détaillée de ce que la cuisine de desserts produit de meilleur. Chaque formule fait l'objet d'un cours magistral de pâtisserie, que nous dispensent, pas à pas, des professionnels d'exception.



Format (mm) : 220 x 285
Pages : 408

Best. Nr.	Preis
816027	

CHAMPIGNONS

de Régis Marcon.

Régis Marcon, grand chef d'un restaurant 3 étoiles, est réputé internationalement pour connaître et travailler le champignon comme personne. Il y a toujours un menu dégustation de champignons à la carte de son restaurant. C'est le chef incontournable de ce sujet !

Il nous propose ici une bible de plus de 400 pages qui permettra au lecteur d'identifier les champignons, les préparer et les cuisiner au plus juste. Recettes simples (salade de cèpes, pizza aux champignons) ou sophistiquées (soupe de pho, foie gras aux giroles, raisins blancs et noix, filet de rouget aux pommes et aux laccarias), Régis Marcon livre tout son savoir-faire, remarquablement illustré et mis en scène. Un ouvrage précieux et indispensable !



Format (mm) : 245 x 275
Pages : 511

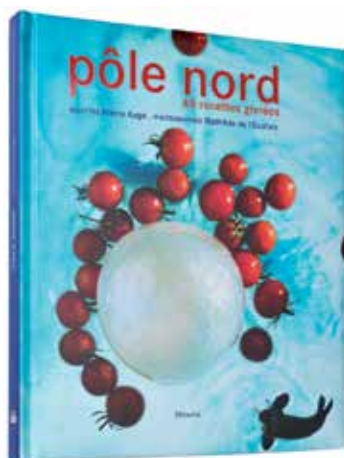
Best. Nr.	Preis
816069	

ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

de Vincent Boué et Hubert Delorme.

Ouvrage résolument pédagogique et entièrement illustré qui séduira le débutant, comme le cuisiner professionnel.

- 200 techniques culinaires et tours de mains indispensables pour réussir toutes les préparations de base, découpage des viandes, filetage des poissons, présentation des légumes, pâtes et sauces salées ou sucrées, gâteaux et entremets, ...;
- Plus de 1000 gestes photographiés en pas à pas ;
- Les secrets des plus grands chefs français et leurs recettes emblématiques (Régis Marcon, Jean-François Piège, Alain Passard, Gérard Passédat, Anne-Sophie Pic, ...) et des Meilleurs Ouvriers de France dans leur spécialité (glacier, fromager, ...);



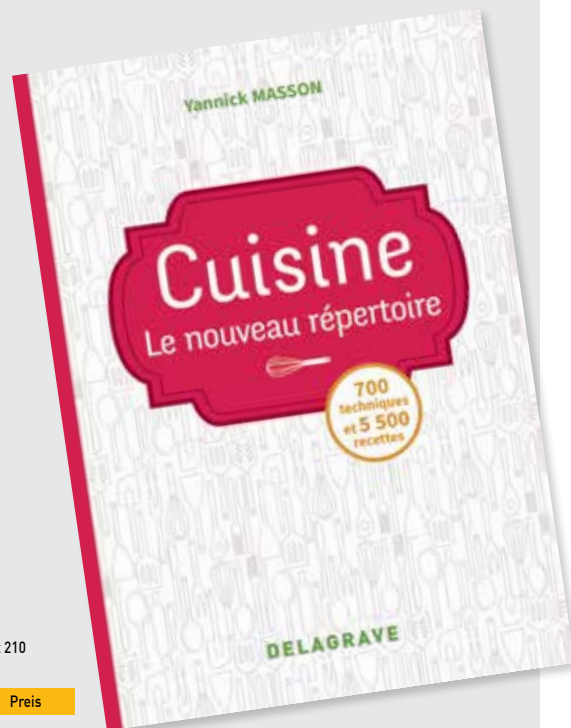
Format (mm) : 226 x 272
Pages : 80

Best. Nr.	Preis
816038	

PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES

Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J, celui où vous aurez décidé de vous geler les papilles ou celles de vos clients en savourant :

- Soupes et cocktails frappés comme le pousse-pousse avocat, kiwi et crabe...
- Poissons et crustacés dans leur version gelée tels que le coeur de saumon confit aux cinq parfums...
- Viandes et volailles glacés comme le roulé de carpaccio de boeuf et parmesan...
- Desserts "freezés" tels que le duo fluo de glace vanille et fraise...



NEW!

Format (mm) : 150 x 210
Pages : 605

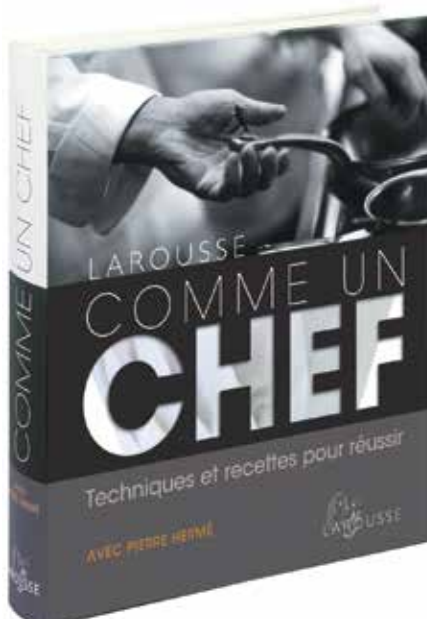
Best. Nr.	Preis
819192	

CUISINE : LE NOUVEAU RÉPERTOIRE

de Yannick Masson.

L'indispensable à toute formation en hôtellerie-restauration ! Un répertoire exhaustif avec près de 5 500 recettes et 700 techniques.

- Toutes les techniques de base classées par ordre alphabétique avec : les principaux champs d'application, les points à risques, les grammages, les températures et les temps de cuisson.
- Un appel à la créativité des utilisateurs grâce à de multiples transferts d'application (sur une grande variété de produits) et de recettes dérivées (adaptations - variations des techniques de base).
- 2 entrées possibles : par la Technique ou par le Produit.

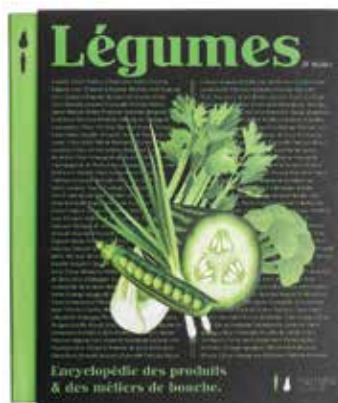


Format (mm) : 229 x 276
Pages : 648

Best. Nr.	Preis
816053	

COMME UN CHEF

Ouvrage de référence pour maîtriser toutes les techniques de la cuisine actuelle. Plus de 500 recettes, une grande variété de tours de main et une grande variété de recettes. Un cours de cuisine très complet et très visuel avec plus de 1700 photos. Collectif de Pierre Hermé.

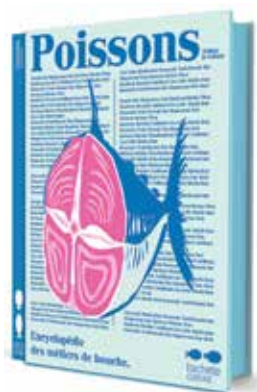


Format (mm) : 243 x 290
Pages : 286

Best. Nr.	Preis
816055	33,18

LÉGUMES
de Jean-François Mallet.

"Légumes" est l'univers du potager, ses traditions et sa modernité. Jean-François Mallet, auteur et photographe, dévoile à travers des interviews des jardiniers, maraichers d'aujourd'hui, le savoir encyclopédique (carte d'identité de chaque légume), le savoir-faire (culture hors-champ, conservation des produits, etc...), des photos de reportage et 80 recettes illustrées pour les amoureux des légumes.



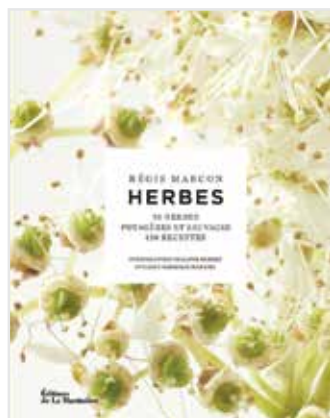
Format (mm) : 242 x 290
Pages : 288

Best. Nr.	Preis
816013	

POISSONS
de Jean-François Mallet.

Poissons, c'est l'univers de la pêche, ses traditions mais aussi sa modernité, que Jean-François Mallet, auteur et photographe, dévoile à travers des interviews de poissonniers, de pêcheurs de chefs d'aujourd'hui, du savoir encyclopédique (carte d'identité de chaque poisson, techniques de découpe, etc.), du savoir-faire (élevage, pêche en haute mer, conservation des produits, etc.), des photos de reportage et 80 recettes illustrées pour les amoureux des produits de la mer.

Amateurs de poissons : cette bible est faite pour vous !

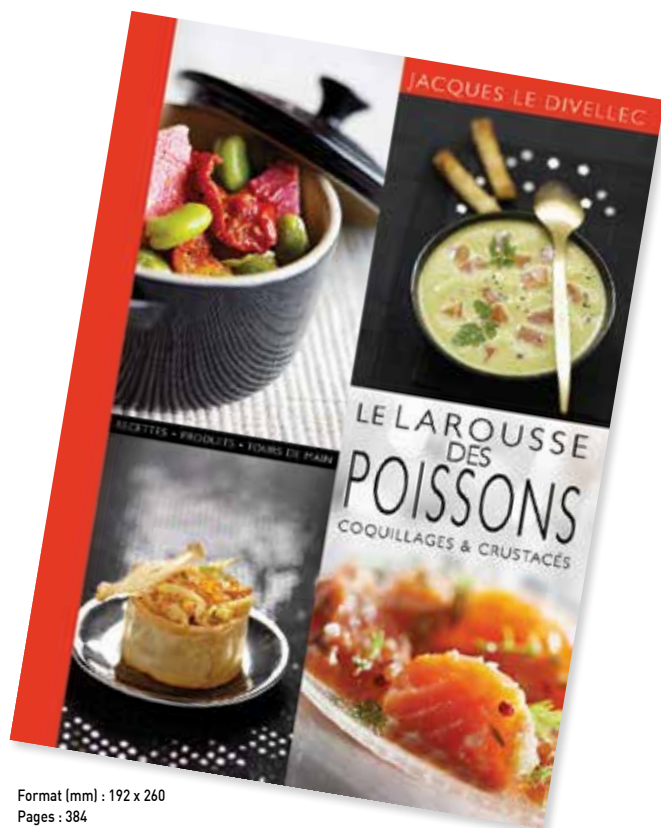


Format (mm) : 228 x 293
Pages : 413

Best. Nr.	Preis
816058	

HERBES
de Régis Marcon.

La plupart du temps, les herbes jouent en cuisine le rôle d'aides culinaires. Dans ce très beau livre du Chef triplement étoilé Régis Marcon, elles prennent le devant de la scène et deviennent les vedettes de plats magnifiques, gourmands et pleins de poésie... Achillée, Agastache, Ciboulette, Angélique, Bourrache, Renouée, Reine des prés... Régis Marcon nous conte 70 herbes potagères et sauvages. Et il propose ensuite 130 recettes, des plus simples aux plus élaborées, comme le lapin cuit en croûte de foin de cistre ou les macarons aux pensées sauvages. Ce livre herbier est un guide sublime pour renouveler les plats, avec des idées simples ou très élaborées.

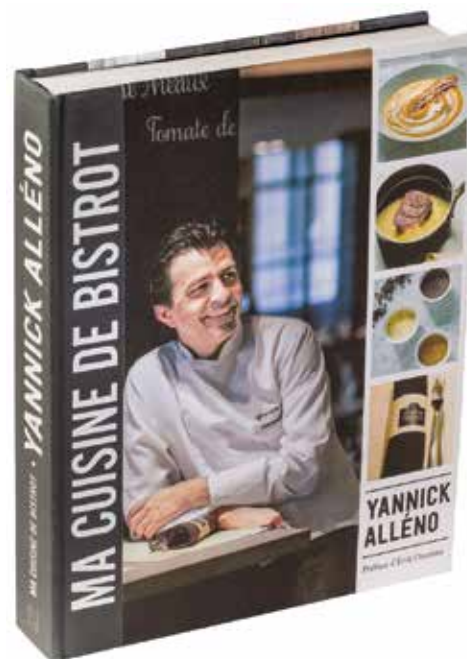


Format (mm) : 192 x 260
Pages : 384

Best. Nr.	Preis
819156	

LAROUSSE DES POISSONS, coquillages et crustacés
de Jacques Le Divellec.

Plus de 400 recettes sont réunies dans cet ouvrage : classiques, régionales, étrangères. Les différents modes de cuisson sont abordés, les gestes de base pour préparer les poissons sont expliqués pas à pas. L'ouvrage présente les principales espèces de produits de la mer ainsi que la façon de préparer fumets, court-bouillons, sauces et farces.



Format (mm) : 215 x 275
Pages : 304

Best. Nr.	Preis
816023	

MA CUISINE DE BISTROT
de Yannick Alléno.

Yannick Alléno, multi-étoilé, appartient au cercle des plus grands chefs cuisiniers de sa génération. Il invite le lecteur à un retour aux sources. Les plats traditionnels de la gastronomie française y côtoient des créations originales.

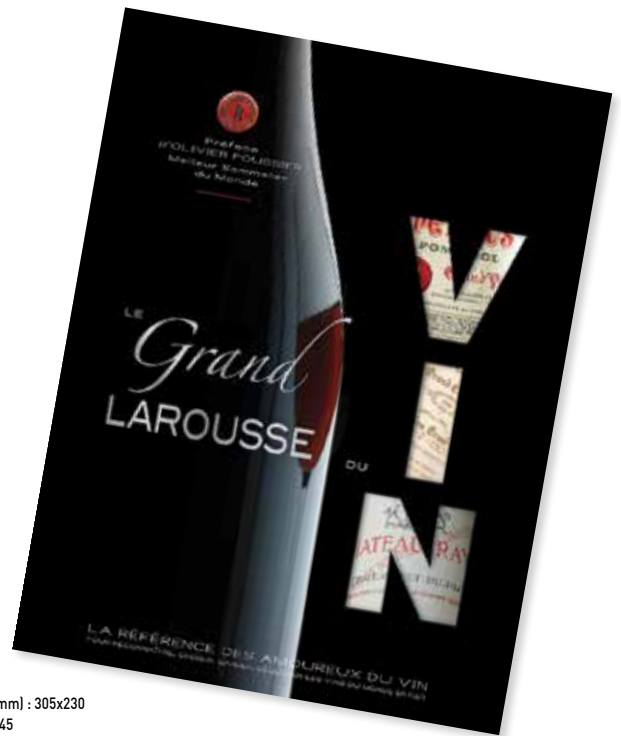


Format (mm) : 186 x 263
Pages : 946

Best. Nr.	Preis
816003	

GUIDE CULINAIRE ESCOFFIER
de Auguste Escoffier.

Une nouvelle édition du célèbre guide, ouvrage de référence pour tous les cuisiniers, qu'ils soient novices ou avertis. Aide-mémoire pratique, ce livre contient 5000 recettes, des sauces aux entremets.



Format (mm) : 305x230
Pages : 645

Best. Nr.	Preis
818040	

LE GRAND LAROUSSE DU VIN
Préface d'Olivier POUSSIER Meilleur sommelier du monde.

La référence des amoureux du vin, pour reconnaître, choisir, garder, déguster les vins du monde entier. Quand le vin devient une passion il vous invite au voyage, car il y a partout dans le monde des milliers de crus différents. Cependant, il est parfois difficile de s'y retrouver. Cet ouvrage vous aidera à mieux connaître la vigne, les terroirs, la fabrication et la vinification, à aménager une cave, associer mets et vins, et faire le tour des grands vignobles.

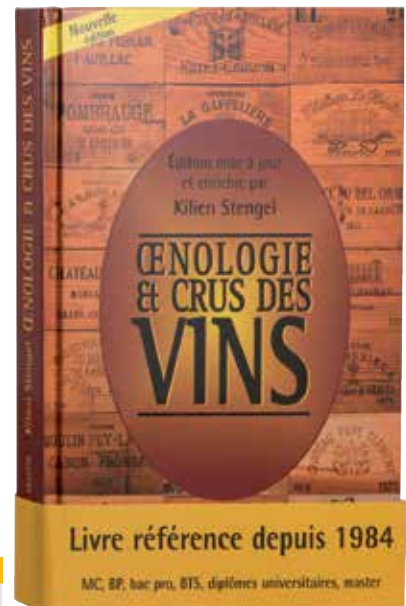


Format (mm) : 260x195
Pages : 220

Best. Nr.	Preis
816059	

BOUILLONS
de William Ledeur

Issus de nos terroirs ou inspirés d'Asie, les bouillons sont à l'origine de nombreuses recettes traditionnelles et gastronomiques. Le chef présente ses ingrédients fétiches et livre les secrets des bouillons de base ou essentiels à partir desquels il joue pour proposer une soixantaine de recettes.



Format (mm) : 190 x 260
Pages : 624

Best. Nr.	Preis
818026	

OENOLOGIE ET CRUS DES VINS

Publié en 1984 pour la première fois, cet ouvrage a rencontré un vif succès justifiant sa mise à jour. Livre complet sur la connaissance du vin, cette édition traite, de façon claire et très accessible, des divers processus de fabrication (de la vigne à la bouteille), de la consommation et des métiers autour du vin. Un tour de France des vignobles et des appellations actuelles (AOC, crus, VDP,...) constitue la dernière partie. Il s'adresse à tous les publics, spécialement aux étudiants de la MC et du BP sommellerie, bac pro, BTS viticulture-oenologie, diplômes universitaires et master ainsi qu'aux restaurateurs. 640 illustrations couleurs.



DITO SAMA 38A

LF

Spaghetti

DO NOT WAX OR OIL



EINZELTEILE

Airbox Best. Nr. 011720	Best. Nr.
2 Keramikplättchen	011721
Schlauch + Halter aus Silikon	011722
Espuma- (Schaum-) Behälter allein	011723
Pumpe 230 V allein	011724



Alphamix Best. Nr. 210601	Best. Nr.
Schneebeisen	210611
Spatel	210612
Knethaken	210613
Display	210616
Motor 230 V	210617
Hochleistungs-Chipkarte	210630
Display-Steuerkarte	210631
Kabel für Display-Steuerkarte	210632
Ausgestattetes Aluminiumgehäuse S2	210634
Ausgestattete Geschwindigkeitsanzeige S16	210635
Abdeckung unbestückt aus Lexan	210636
Messer	281899



Alphamix Best. Nr. 210660	Best. Nr.
Schüssel 8 l	210671
Edelstahl-Schneebeisen	210672
Edelstahl-Spatel	210673
Edelstahl-Haken	210674
Messer	281899
Sicherheitsbildschirm	210684



Alphamix Best. Nr. 210655	Best. Nr.
Schüssel	210680
Schneebeisen	210681
Spatel	210682
Haken	210683
Messer	281899



BÄCKEREISTAUBSAUGER Best. Nr.710503 und Best. Nr.710506	Best. Nr.
Ofensauger für Aspirator	710508

Schnellkochtopf Best. Nr. 013320 SITRAM	Best. Nr.
Griff für Behälter / Steckgriffe	013229
Regler neues Modell	013231
Oberer, rechter Griff	013321
Korb 8 l	013230



Schnellkochtopf Best. Nr. 013204 und 013206	Best. Nr.
Dichtungsring für Schnellkochtopf	013221
Knopf	013222
Griff + Schraube	013223
Ventil	013224
Dampfsieb	013227



Waage 4 kg Best. Nr. 252004 und 10 kg Best. Nr. 252010	Best. Nr.
Kunststoff-Schutzrahmen	252052
Edelstahlplatte	252055
Zeiger der Waage	252058
Waage 30 kg Best. Nr. 252030 und 50 KG Best. Nr. 252050	Best. Nr.
Kunststoff-Schutzrahmen	252053
Edelstahlplatte	252056
Zeiger	252059



ElektronikWaagen DW, APS, AFS, EM und MMI	Best. Nr.
Adapter	252250
Wiederaufladbare Batterie	252251

Waagen SW, TX	Best. Nr.
Wiederaufladbare Batterie SW, TX	252256
Adapter SW, TX	252253
Hauptprozessorkarte SW, TX	252261
Tastaturprozessorkarte SW, TX	252262
Vorderseite SW	252268
Sensor IP-95 10 kg für SW6	252280
Sensor IP-95 20 kg für SW15	252281



Waagen SCW, TF60, TF150	Best. Nr.
Wiederaufladbare Batterie SCW, TF	252256
Adapter SCW, TF	252254
Hauptprozessorkarte SCW	252265
Vorderseite SCW	252271
Sensor IL6D-C3 100 kg für SCW60, TF	252283
Sensor IL6D-C3 200 kg für SCW150, TF	252284
DIN für SCW, TF gehalten	252292

Waagen SF, TF30	Best. Nr.
Wiederaufladbare Batterie SF, TF30	252256
Adapter SF, TF30	252254
Hauptprozessorkarte SF	252264
Vorderseite SF	252270
Vollständiger Plakatkleber SF	252291
DIN für SF, TF30 gehalten	252292



Waagen SX	Best. Nr.
Wiederaufladbare Batterie SX	252256
Adapter SX	252254
Prozessorkarte SX	252263
Vorderseite SX	252269
Sensor IL6D-C3 20 kg für SX15	252282



Waagen SM	Best. Nr.
Wiederaufladbare Batterie SM	252256
Adapter SM	252266
Vorderseite SM	252272
Rückseite SM	252273
Wiederaufladbare Batterie SM	252256



Waagen SK	Best. Nr.
Hauptprozessorkarte SK	252267
Vorderseite SK	252274



Standmixer Best. Nr. 212021	Best. Nr.
Deckel	212121
Behälter (Glas)	212120
Dichtung	212123
Messer geliefert mit 212123	212124
Kunststoffring	212125
Kunststoff-Tastaturschutz	212126
Mitnehmer	212128



Stapelbare Rahmen	Best. Nr.
Satz mit 4 Ersatzecken, gelb, H10 mm	370151
Satz mit 4 Ersatzecken, rot, H15 mm	370152
Satz mit 4 Ersatzecken, schwarz, H20 mm	370153



Thermo-Container Best. Nr. 526040 und 526051	Best. Nr.
Dichtung	526046
Kunststoffgriff	526047
Scharnier	526048



Pommes-frites Schneider	Best. Nr.
Set "Schneider und Druckbügel" 6x6mm	072615
Set "Schneider und Druckbügel" 8x8mm	072617
Set "Schneider und Druckbügel" 10x10mm	072619
Pommes-Frites-Schneide 6x6mm	072630
Pommes-Frites-Schneide 8x8mm	072632
Pommes-Frites-Schneide 10x10mm	072634
Schieber 6x6mm	072645
Schieber 8x8mm	072647



Gemüseschneidergerät "Le Rouet" Best. Nr. 215130	Best. Nr.
Messersatz 2 mm	215132
Messersatz 3 mm	215133
Messersatz 6 mm	215134



R301 - R301 ultra Gemüseschneider	Best. Nr.
R301 Ultra motorblock	210713
Cutter aus Edelstahl mit Deckel + Messer	210714
R301 - R301 ultra Gemüseschneider ohne Scheiben	210716



Tomatenschneider Best. Nr. 215710	Best. Nr.
Messerblock, Abstand 6 mm	215720
Grüne Seitenträger	215721
Satz mit 4 Saugfüßen	215722
Kamm von Drücker	280747



Crêpières Best. Nr. 242305 und 242306	Best. Nr.
Heizelement Standard-Crêpière 3 kW	242316
Leuchte EIN/AUS - 220 V	242318
Heizelement SPro-Crêpière 3 kW	242319
Heizelement Crêpière 3 KW / 230 Volts	242302
Drehgriff elektrische Komfort-Crêpière	242303
Sicherung Komfort-Crêpière	242308
Drehgriff SPro Crêpière 3 kW	242322
Drehgriff Standard-Crêpière	242314



Salatschleuder swing Best. Nr. 120744	Best. Nr.
Widerstand	120746



Cutter R2	Best. Nr.
Ersatzsägklinge	210712
Zusätzliche glatte Klinge	120412



Automatischer Trichter Best. Nr. 116514, 116516, 116540, 116601 und 116605	Best. Nr.
Hülsenmutter	116530
Gerändelte Mutter für Trichter	116531
Flügelmutter für Trichter	116532
Hülsendichtung	116533
Kolbendichtung	116534



Automatischer Edelstahl-Trichter Best. Nr. 258825	Best. Nr.
Satz Tüllen Ø 3-6 mm	116523
Feder	116524
Kompletter Griff	116525
Spindel + Kugel + Mutter	116526



Salatschleuder swing Best. Nr. 215580 - 215582	Best. Nr.
Ritzelkit XL / XS	215589
Set aus Ritzel + Griff-Unterteil + Griff XL	215588
Set aus Ritzel + Griff-Unterteil + Griff XS	215587



Schokoladen-Fontäne Best. Nr. 260440	Best. Nr.
Motorbock Silikondichtung für Schokoladen-Fontäne	260443
Schale für Schokoladen-Fontäne	260444
Schraube ohne Ende aus Kunststoff	260442
Edelstahlset 5 für Schokoladen-Fontäne	260447
Schmelzdraht für Schokoladen-Fontäne	260448
Motorblock für Schokoladen-Fontäne	260449



Schokoladen-Fontäne Best. Nr. 260421	Best. Nr.
Endolosschraube	260424
Motorblock	260425
Hauptkarte	260426
Sicherung	260427
Thermostatkarte	260428
Stromkabel	260429

NEW!



Mikrowellenherd Best. Nr. 240202	Best. Nr.
Teller, Ø 325 mm	240120
Glühbirne	240121



Mikrowellenherd Best. Nr. 120008	Best. Nr.
Teller, Ø 270 mm	240122



Friteuse	Best. Nr.
Fritierkorb 4 l, L 205 x B 140 x H 125 mm	121157
Fritierkorb 6 l, L 240 x B 185 x H 100 mm	121165
Fritierkorb 8 l, L 240 x B 185 x H 145 mm	240512
Fritierkorb 8 l, Für Friteuse 121180	240513
Heizelement zum friteuse 4 L	240561
Heizelement zum friteuse 6 L	240562
Heizelement zum friteuse 8 L	240563
Heizelement zum friteuse 2 x 8 L	240564
Schalter für Matfer Friteuse	240569



Friteuse	Best. Nr.
Fritierkorb 4 l, Best. Nr. 121164	121204
Fritierkorb 6 l, Best. Nr. 121166	121206
Fritierkorb 8 l, Best. Nr. 121168, 121178, 121182	121208
Heizelement zum friteuse, Best. Nr. 121164	121214
Heizelement zum friteuse, Best. Nr. 121166	121216
Heizelement zum friteuse, Best. Nr. 121168	121218
Heizelement zum friteuse, Best. Nr. 121178 und 121182	121220
Temperatur-Kontrollleuchte Friteuse 121164 bis 121182	121230
Kit zum Friteuse 121164 bis 121182 (Thermostat + Knopf + Ring)	121232
Schalter on/off für 121164 bis 121182	121233



FRIX'air Best. Nr. 265108	Best. Nr.
Zubehör-Set bestehend aus: - 2 Schüsselständern aus Edelstahl - 2 Vierflügelmessern aus Edelstahl - 2 Messerschutzhüllen	265114



Elektrischer Fleischwolf T8 Best. Nr. 120277	Best. Nr.
Gehäuse Fleischwolf mit Tülle und Dübel	881008
vollständige Schraube	881009
Spannring	881010
Kreuzstück DIN 6335	880995
EIN/AUS Hebel	880996



Zubehör und Ersatzteile T8 und n°12/8	Best. Nr.
Satz mit 5 Hackscheiben (2 - 4,5 6 - 8 und 14 mm) und 1 Messer 2 Klingen	880958
Hackscheibe 2 mm, Ø 62 mm, n°8, Einfacher Schnitt	880961
Hackscheibe 3 mm, Ø 62 mm, n°8	880962
Hackscheibe 4,5 mm, Ø 62 mm, n°8	880963
Hackscheibe 6 mm, Ø 62 mm, n°8	880964
Hackscheibe 8 mm, Ø 62 mm, n°8	880965
Hackscheibe 14 mm, Ø 62 mm, n°8	880967
4 Klingenmesser, n°8	880969
Trichter 20 mm	880972
Trichter 30 mm	880973
Führungsscheibe	880974



Jupiter-Fleischwolf Best. Nr. 186206	Best. Nr.
4 Klingenmes Fleischwolf n°12	880251
Hackscheibe n°12 locher 3mm	880254
Hackscheibe n°12 locher 4.5mm	880256
Hackscheibe n°12 locher 6mm	880257
Hackscheibe n°12 locher 8mm	880258
Hackscheibe n°12 locher 13mm	880260

NEW!



Jupiter-Fleischwolf Best. Nr. 210070	Best. Nr.
Stampfer	210170
Platte	210171
4 Klingenmesser, n°5, Einfacher Schnitt	210174
Hackscheibe 3 mm, Ø 53 mm	210175
Hackscheibe 4,5 mm, Ø 53 mm	210176
Hackscheibe 8 mm, Ø 53 mm	210177



Kitchenaid-Fleischwolf Best. Nr. 210051 und 210052	Best. Nr.
Gehäuse des Fleischwolfs	210106
Klemmschraube	210107
Schraube ohne Ende verbaut	210108
Hackscheibe grob, Löcher 6 mm	210109
Hackscheibe fein, Löcher 4,5 mm	210110
Messer 4 Klingen	210111
Stampfer	210170
Schinkenhörnchen (2 Hörnchen Ø 10 und 16 mm)	210113
Schneidescheibe für feine Scheiben	210131



Hotmix Pro Best. Nr. 212501, 212502	Best. Nr.
Rührteil (212501)	212514
Behälterdeckel	212510
Edelstahlschale	212511
Edelstahlklinge (früheres Modell)	212512
Klingeneinbauwerkzeug (früheres Modell)	212513
Klingeneinbauwerkzeug + Dichtung	212515



Kitchenaid Rührgerät K5, K5 super und K50	Best. Nr.
Schütz- und Schütthilfe ohne Kontakt	210115
Edelstahlschüssel K5	210101
Knethaken K5	210102
Rührbesen K5	210103
Flachrührer (Rührer) K5	210104
Satz mit 2 Kunststoffdeckeln Ø 200 mm für Edelstahlschüssel 4,8 l	210105
Kohle Feder K45 / K5	219081



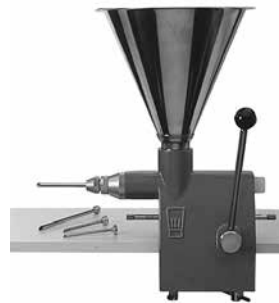
Kitchenaid K45	Best. Nr.
Flachrührer	210032
Edelstahlschüssel	210033
Haken	210034
Schneebeesen	210035
Kohle mit Feder K45/K50	219081



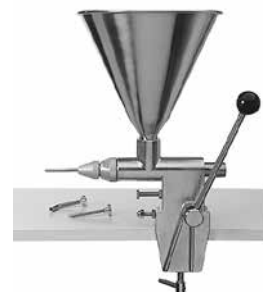
Zuckerlampe	Best. Nr.
Keramikheizelement, 500 W / 240 V	262216
Keramikheizelement, 1000 W / 240 V	262217



Cremespritze GM Best. Nr. 262601	Best. Nr.
Maschinengehäuse	262602
Nadel Ø 4 mm	262603
Nadel Ø 6 mm	262604
Nadel Ø 8 mm, Länge 100 mm	262605
Nadel Ø 8 mm, Länge 180 mm	262606
Nadelhalter	262607
Reduzierer	262608
Fassung für Reduzierer-Halter	262609
Dosierungsventil	262610
Tüllendichtung	262611
Kolben	262612
Antriebsaxe	262613
Stößel	262614
Sicherungsscheibe Welle	262615
Bedienungshebel	262616
Scheibe M10	262617
Mutter	262618
Klemmschraube Scheibe	262619
Griff Bakelit	262620
Drehgriff Klemmschraube	262621
Klemmschraube	262622
Bremsblock	262623
Endanschlag	262627
Trichter	262629



Cremespritze Best. Nr. 263001	Best. Nr.
Edelstahlstößel	263003
Dichtung für Cremespritze	263004
Reduzierer	263005
Nadelhalter	263006
Edelstahlnadel Ø 8 x 75	263007
Edelstahlnadel Ø 6 x 75	263008
Edelstahlnadel Ø 5 x 75	263009
Edelstahlventil	263010



Edelstahl-Gemüsehobel Best. Nr. 215001	Best. Nr.
Klingensatz 3 mm	215010
Klingensatz 5 mm	215112
Klingensatz 10 mm	215115
Wendeklinge	215085
Fuß	215017
Stützplatte	215018
Schieberkörper	215021
Reibfläche	215022
Knopf	215023



Mandoline 1000	Best. Nr.
Glatte Klinge M 1000	215043
Sägeklinge M 1000	215044
Effilierklinge 3 mm M 1000	215045
Schieber für M 1000	215046
Satz mit 4 Muttern für Messer	215047



Mandoline 2000 / 2000 "S" Best. Nr. 215060-215062	Best. Nr.
Runder Schieber	215065
Schieber ohne Stößel Mandoline 2000 S	215066
Schachtel mit 3 Klingensätzen M 2000 / 2000 S	215068
Klingensatz 3 mm M 2000 / 2000 S	215070
Klingensatz 5 mm M 2000 / 2000 S	215072
Klingensatz 10 mm M 2000 / 2000 S	215074
Wendeklinge M 2000 / 2000 S	215085
Satz mit 4 Kufen	215086



"Supergrind"-Messerschärfgerät Best. Nr. 127510	Best. Nr.
Harter Schleifstein, natürlicher Sandstein aus den Vogesen, Ø 250 mm	127515



Stabmixer MP350-450 Best. Nr.	Best. Nr.
Ersatzmesser	281899



Alle Bamix-Mixer	Best. Nr.
Messbecher 600 ml	210360
Deckel für Behälter	210361
Wandbefestigung	210362
Schneebeisen-Messer	210363
Mischer-Messer	210364
Sternmesser	210365
Fleischmesser	210366



BlenderN°37 Best. Nr. 212011	Best. Nr.
Deckeldichtung 4 Liter	212016
Einheit Messer + Messerhalter	212017
Feste Verbindung	212018
Verbindungsset Nr. 37	212019
Untere Verbindung	212023



Handpassiergerät 55 verzinkt Best. Nr. 215515	Best. Nr.
Gitter für Passiergerät Nr. 5 - 1 mm	215521
Gitter für Passiergerät Nr. 5 - 1,5 mm	215522
Gitter für Passiergerät Nr. 5 - 2 mm	215523
Gitter für Passiergerät Nr. 5 - 3 mm	215524
Gitter für Passiergerät Nr. 5 - 4 mm	215525



Handpassiergerät n°3 und 5 verzinkt Best. Nr. 215503, 215513, 215505	Best. Nr.
Gitter für Passiergerät X5 - 1,5 mm	072855
Gitter für Passiergerät X5 - 2 mm	072857
Gitter für Passiergerät X5 - 3 mm	072859
Gitter für Passiergerät X3 - 1,5 mm	072812
Gitter für Passiergerät X3 - 2,5 mm	072814
Gitter für Passiergerät X3 - 4 mm	072816



Sprühgeräte M25 Réf. 264902 - M45 Réf. 264906	Best. Nr.
Ansaugverlängerung*	264052
Sprühventil	264054

* Passt nur für Modell M 45 Bestellnr. 264906. Zur Verwendung ab Originalbehälter. Schlauch 150 cm, Edelstahlteil 40 cm.



Prep Chef Best. Nr. 215706	Best. Nr.
2 Begrenzungsschrauben für Ständer	215790
2 federn	215791
3 saugnapf	215792
Grauer Griff	215793



Prep Chef - Pommes frites-Schneider	Best. Nr.
Klingenblock 8 x 8 mm	215734
Klingenblock 10 x 10 mm	215735
Klingenblock 16 x 8 mm	215733
Schieber 8 x 8 mm	215744
Schieber 10 x 10 mm	215745



Mehrweckschneider Option Eierschneider / Käseharfe	Best. Nr.
Drahtblock Eierteiler 6-tel	215866
Drahtblock Eierscheiben 5 mm	215841
Drahtblock Käsescheiben 8 mm	215861
Drahtblock Käseteiler 8 Teile	215868



Prep Chef - Spaltenschneider	Best. Nr.
Klingenblock für 6 Viertel	215736
Klingenblock für 8 Viertel	215738
Schieber für 6 Viertel	215746
Schieber für 8 Viertel	215748



Prep Chef - Obstteiler mit Entkerner	Best. Nr.
Klingenblock für 8 Viertel	215758
Schieber für 8 Viertel	215768



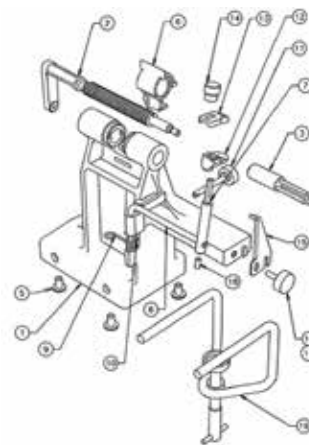
Prep Chef - Scheibenschneider	Best. Nr.
Klingenblock für 5 mm dicke Scheiben	215731
Schieber für ganze und halbe Scheiben	215742
Klingenblock für halbe Scheiben	215732



Kartoffelpresse-Prep Chef Best. Nr. 215640	Best. Nr.
Körper des kartoffelpresse	215794
Presshebel kartoffelpresse	215795
Pressscheibe kartoffelpresse	215796
Korpus-Hebelachse	215797
Scheiben-Hebelachse	215798
2 Edelstahl-Achsmutter	215799
2 Körperverschlüsse-kartoffelpresse	215800
3 Saugfüße-kartoffelpresse	215792



Apfelschäler Best. Nr. 215250	Best. Nr.
Körper des Apfelschälers (1)	215257
Leitspindel mit Griff (2)	215258
Spieß 3 Spitzen (3)	215259
Satz mit 4 Kufen (5)	215086
Sicherungsmutter (6)	215261
Schälerhalter mit Klemmschraube (7)	215262
Arm des Schälerhalters (8)	215263
Druckfeder (9)	215264
Federstift (10)	215265
Schraube zur Druckregulierung (11)	215266
angespritzter Schäler (12)	215255
Anschlag für Schäldicke (13)	215267
Spannknopf Schäler (14)	215268
Apfelschneider (15)	215256
Spannknopf Apfelschneider (16)	215269
Klemmschraube des Schälerhalters (18)	215270
Schraubzwinge (19)	215271
Set Schraube + Spieß + Griff (2 + 3)	215272



Elektrischer Apfelschäler Eva 2002	Best. Nr.
Vollständiges Schälmesser	212026
Spieß 4 Spitzen	212028
schwenkbare Element	212029



Monopol Dosenöffner Best. Nr. 230006	Best. Nr.
Ersatzmesser Monopol GM	230008
Ersatzrad Monopol GM	230010



"Bonzer"-Dosenöffner	Best. Nr.
Stahlklinge mit Schraube für Standard-Dosenöffner, super	230214
Schraubzwinge alle Modelle	230238
Flacher Ring für alle Modelle	230250
Feder alle Modelle	230252
Rad Ø 40 mm für INOX CANMASTER- und EZ60-Dosenöffner	230253
Gerändelte Edelstahlklinge mit Schraube für alle Modelle	230255
Zylindrischer Ring für SUPER und STANDARD	230256
Rad Ø 25 mm für SUPER- und STANDARD-, EZ20- und EZ40-Dosenöffner	230257



Wespenfalle nectar™ Nr. 730135

Beutel mit 12 Klebstoff-Platten

Beutel mit 12 Klebstoff-Platten

Best. Nr.

730136

730138

**Schokoladen-Sprühpistole Best. Nr. 264058**

25cl-Zusatzbehälter

Tischhalterung aus verchromtem Edelstahl für Sprühpistole

Düse Ø 1,5 mm

Stift für Düse Ø 1,5 mm

Düse Ø 1,3 mm

Stift für Düse Ø 1,3 mm

Best. Nr.

264064

264067

264062

264063

264066

264065

**Schokoladen-Sprühpistole Best. Nr. 264101**

500cc-Zusatzbehälter

Düse Ø 1,3 mm

Düse Ø 1,5 mm

Düse Ø 1,7 mm

Best. Nr.

264107

264103

264105

264106

**Schauplatten Best. Nr. 681604, 681605 und 681607**

Runde Aluminiumplatte, Ø 155 mm

Runde Aluminiumplatte, Ø 200 mm

Runde Aluminiumplatte, Ø 265 mm

Runde Aluminiumplatte, Ø 320 mm

Runde Aluminiumplatte, Ø 400 mm

Runde Aluminiumplatte, Ø 450 mm

Runde Aluminiumplatte, Ø 495 mm

Abstandsstück für Schauplatte

Füße für Schauplatte

Endstück mit Schraube

Best. Nr.

681611

681612

681613

681614

681615

681616

681617

681618

681619

681620

**Schauplatte "Puzzle" Best. Nr. 681508**

Platte mit Griff

Platte ohne Griff

Abstandsstück "Puzzle"

Endstück "Puzzle"

Sockel "Puzzle"

Best. Nr.

681509

681510

681511

681512

681513



2-fkammiger Gaskocher Best. Nr. 240424 und 240425	Best. Nr.
Brenner 3,1 kW	240380
Brenner 4,6 kW	240381
Sicherheits-Gashahn	240382
Düse Butangas/Propangas 3,1 kW	240383
Düse Butangas/Propangas 4,6 kW	240390
Düse Erdgas 3,1 kW	240391
Düse Erdgas 4,6 kW	240392
Thermoelement mit Gewinde	240393
Zünderlektrode	240400
Kautschuk Aufsatz zum Zünden	240401
Gusseisengitter 300 x 300	240402
Edelstahlaufsatz für Gitter	240403



Roquefortaise Best. Nr. 122010 und 072525	Best. Nr.
Feder	122012
Spanner	122013
Rundsockel Ø 220 mm, Marmor	122014



Universalrolle Best. Nr. 140030	Best. Nr.
Satz Polystyrolscheiben 2 mm	140032
Satz Polystyrolscheiben 3 mm	140033
Satz Polystyrolscheiben 4 mm	140034
Satz Polystyrolscheiben 5 mm	140035



Siphon "Gourmet Whip+" und "Thermo Whip+"	Best. Nr.
Vollständiges Edelstahlkopfstück	880099
Rote Dichtung mit Ausziehnocke	880092
Rote Tulpendüse	880094
Rote gezackte Düse	880096
Rote runde Düse	880098
Roter Patronenhalter	880100
Satz Ersatzteile ⁽¹⁾	880086
Ventildichtung	880091

Siphon "Thermo xpress"	Best. Nr.
Schwarzer Patronenhalter	880066
Dichtung Flasche Xpress	880067

Siphon (Teil bei allen Siphons gleich)	Best. Nr.
Siphon-Reinigungsbürste	672000



⁽¹⁾ Gezackte Düse, Tulpendüse, Dichtung mit Ausziehnocke.

Siphon "Cream Whip" 0,5 und 1 L Best. Nr. 044175 und 044177 und Cream profi+ Best. Nr. 044176 und 044178

Vollständiges Edelstahl Kopfstück für Cream Profi+ und Cream Whip
Flaschendichtung
Edelstahl Ventil
Patronenhalter, Schwarz
Gezackte Düse Edelstahlbasis, weiß
Satz Ersatzteile ⁽¹⁾ für Cream Whip, Aluminium-Kopfstück
Tulpen-Tülle Perlen

Best. Nr.

880102

880057

672027

880066

880101

880068

880074

⁽¹⁾Gezackte Düse, Tulpendüse, Dichtung mit Ausziehnocke.



Eismaschine Best. Nr. 265102, 265225

Behälterdeckel

Schaufel

Edestahl-Behälter

Best. Nr.

265107

265111

265115



Eismaschine Best. Nr. 265109

Behälter 3,2 L

Best. Nr.

265113

Eismaschine Best. Nr. 265220 - 265225 - 265250

2 x 2 Schaber für das abnehmbare Gefäß der Eismaschine PRO 2500 SP

2 x 2 Schaber für das festmontierte Gefäß der Eismaschine pro 2500 SP

Tank inox + von 6 racloirs für Pro SP und Chef 2500

Schale für Pro 2000

Best. Nr.

265281

265280

265115

265276



Thermometer-Spatel Best. Nr. 265109

Ersatzspatel ohne Thermometer

Best. Nr.

113091



Dualit-Toaster Best. Nr. 241503 und 241513

Heizelement an der Seite

Heizelement Mitte

Best. Nr.

241501

241502



Toaster

Quarzrohre AT370 für Toaster Best. Nr. 240520

Quarzrohre AT360 für Toaster Best. Nr. 120766

Best. Nr.

240524

120766



Wasserbäder

Heizelement für Wasserbad O15, 220/240 V, 1400 W

Heizelement für Wasserbad R15, 220/240 V, 300 W

Heizelement für Wasserbad OX22, 220/240 V, 1800 W

Heizelement für Wasserbad Choco 10, 220/240 V, 1000 W

Regler bei allen Modellen

Best. Nr.

260201

260202

260203

260204

260205



Aufschnittmaschinen	Best. Nr.
Flakon Einfettöl 50 ml	211148
Für Schneidemaschinen 220 Best. Nr. 211010	Best. Nr.
Klinge	211103
Motor	211104
Klingenschutz	211105
Stabgriff Klingenschutz	211106
Flachriemen	211107
Elektronisches Relais für alle Modelle	211108
Für Schneidemaschine 220 Best. Nr. 211015	Best. Nr.
Vollständiges Schleifgerät für Modell 250 und 300	211121
Klinge	211123
Motor	211124
Klingenschutz	211125
Kunststoff-Handschutz	211126
Stabgriff Klingenschutz	211127
Flachriemen	211128
Für Schneidemaschine 300 Best. Nr. 211018	Best. Nr.
Klinge	211132
Motor	211133
Klingenschutz	211134
Kunststoff-Handschutz	211135
Stabgriff Klingenschutz	211136
Flachriemen	211137
Weber-Schalter	211138
Für Schneidemaschine 300 Best. Nr. 211022	Best. Nr.
Vollständiges Schleifgerät	211140
Satz Riemen	211142
Klinge	211143
Sprühfett	720095



Ring Wedding Cake	Best. Nr.
3er-Pack Edelstahl-Kreissegmente Ø 560 mm	681990
3er-Pack Edelstahl-Kreissegmente Ø 460 mm	681991
Edelsthal-Kreis Ø 360 mm	681992
Edelsthal-Kreis Ø 260 mm	681993
Edelsthal-Kreis Ø 160 mm	681994
ABS Einsatz 560 mm	681995
ABS Einsatz 460 mm	681996
ABS Einsatz 360 mm	681997
ABS Einsatz 260 mm	681998
ABS Einsatz 160 mm	681999



Quadrat Wedding Cake	Best. Nr.
4er-Pack Edelstahl-Viertel 480 x 50 mm	681980
4er-Pack Edelstahl-Viertel 380 x 50 mm	681981
Edelsthal-Quadrat 280 mm	681982
Edelsthal-Quadrat 180 mm	681983
Edelsthal-Quadrat 80 mm	681984
ABS Einsatz 480 mm	681985
ABS Einsatz 380 mm	681986
ABS Einsatz 280 mm	681987
ABS Einsatz 180 mm	681988
ABS Einsatz 80 mm	681989



Aufgelöstes Quadrat Wedding Cake	Best. Nr.
4er-Pack Edelstahl-Viertel 480 x 50 mm	681970
4er-Pack Edelstahl-Viertel 380 x 50 mm	681971
Edelsthal-Quadrat 280 mm	681972
Edelsthal-Quadrat 180 mm	681973
Edelsthal-Quadrat 80 mm	681974
ABS Einsatz 480 mm	681975
ABS Einsatz 380 mm	681976
ABS Einsatz 280 mm	681977
ABS Einsatz 180 mm	681978
ABS Einsatz 80 mm	681979



INHALTSVERZEICHNIS



INHALTSVERZEICHNIS

A

ABGEWINKELTE PIZZASCHERE.....	234	BACKTUCHBOGEN.....	243
ABGEWINKELTER SCHAUFELWENDER	90	BAGUETTESCHNEIDER	154
ABSTELLWAGEN	475	BAIN-MARIE, electric.....	31, 77
ABTROPFGITTER.....	453, 454, 456	BALLOTINS	FLO-Katalog
ABTROPFSIEB MIT FÜßEN	32	BAND FÜR BESCHRIFTUNGSGERÄT	449
ABTROPFSTÄNDER FÜR SCHNEIDBRETTER	130	BÄREN	427
ABZIEHER FÜR SCHNEIDBRETTER.....	130	BEHÄLTER FÜR BACKBLECHE ODER -GITTER	462
ABZIEHER MIT STIEL	490	BEHÄLTER MIT SAVARIN-ABTROPFGITTER.....	257, 342
AIGUISEURS ELECTRIQUES	125	BEHÄLTER ZUR REINIGUNG VON EISPORTIONIERERN ...	442
ALLZWECKSCHERE	112	BEHÄLTER-ROLLWAGEN	232, 463
ALPHAMIX.....	185	BESEN	486, 491
ALUMINIUM-BACKBLECH.....	238	BESENHALTER.....	491
ANANASSCHNEIDER	108	BESEN-OFENFEGER	230
ANRICHT- UND RAGOUTLÖFFEL.....	47	BESTECKBEHÄLTER.....	468
ANRICHTEN.....	164, 165	BESTELLBONHALTER	79
ANTIHAFT-BACKBLECHE.....	236	BEUTELROLLENHALTER.....	344
ANTIHAFT-BACKTUCH	242	BIEGSAME SPENDER	156
ANTIHAFT-BACKUNTERLAGE.....	243	BIENENWABENBODEN-GITTER	511
ANTIHAFTBESCHICHTETE PFANNEN ...	16, 18 bis 20, 22	BINDFADEN.....	FLO-Katalog
ANTIHAFT-BROTBACKTUCH.....	226	BISKUIT- UND CREMEROLLENFORM EXOPAN	267
APFELAUSHÖHLER	107	BISKUITROLLENFORM	267
APFELSCHÄLER.....	145	BISKUITSÄGE	341
APFELTEILER	109	BISKUIT-SCHABLONEN	340
ARBEITSFLÄCHEN-SCHABER	487	BISKUITSCHNEIDER.....	341
ARBEITSSCHUTZKLEIDUNG	507	BK TOUCH	387
AUFLAUFFORM, Gusseisen.....	28	BLATTDEKOR.....	403
AUFNAHMEPLATTE AUS EDELSTAHL FÜR		BLATTSILBER.....	366
TULIPCUP-FORMEN	241	BLAUBLECH.....	236, 237
AUFSCHNITTMASCHINEN.....	190, 192, 193	BLECH ZUR LAGERUNG.....	238
AUFSTELLER FÜR ETIKETTEN	444 bis 446	BLECH, Wolfszahn oder Teegebäck	241, 260
AUSBEINMESSER	86, 87, 94 bis 97, 99 bis 101	BLEISTIFT	417
AUSHÄNGE UND TAFELN.....	444	BLINIS-PFANNE.....	20, 22, 24
AUSHÖHLER.....	107, 109	BLIXER.....	179
AUSSTECHEREN	326 bis 332, 334, 379	BLUMENHERZ.....	419
AUSSTECHER-PLATTEN.....	335	BODEN WANDE/REINIGEND	497
AUSSTECHEFORMEN.....	322	BODENREINIGUNG/-PFLEGE	492 bis 495
AUSSTECHLÖFFEL.....	111	BODENREINIGUNGSSET	494
AUSTERNMESSER	115	BODENSCHABER.....	486, 493
AUSWECHSELDÜSEN.....	350	BONBONNIERE AUS GLAS.....	438
AUSZIEHBARE SCHNEIDROLLE	360	BONBONS SCHOKOLADE.....	415, 417, 425
AUSZIEHBARER RAHMEN.....	317	BÖTCHEN	278
AUTOMATISCHES SIEB	181	BOUILLONTOPF	9
AVOCADO - SCHNEIDER.....	109	BRATENMESSER.....	85
		BRATENPLATTE	36
		BRATENSCHAUMLÖFFEL.....	46
		BRATENTOPF	7, 8, 11
		BRÄTER.....	21
		BRATFORM	28
		BRATPFANNE	6, 9, 19, 22
		BREITE ZWIEBACKFORM	229
		BROTBACKFORMEN	228
		BROTBRETT.....	231
		BRÖTCHENKLINGEN/-ANSCHNEIDER	223
		BROTFORM FÜR SANDWICH.....	230
		BROTKORB	232
		BROTMESSER.....	85, 89, 94, 96, 98, 101

B

BACKBLECH MIT GERADEH RÄNDERN	239
BACKBLECHE.....	226, 227, 236, 254
BACKBLECH-HÜLLE	238
BÄCKEREISTAUBSAUGER.....	502, 503
BÄCKEREITHERMOMETER.....	206
BÄCKERKLINGEN	224, 225
BÄCKER-ROLLWAGEN	473
BACKFORMEN.....	228
BACKOFENTHERMOMETER.....	202
BACKPAPIERSPENDER	245

BROTSCHEID	113
BROTSCHEIDBRETT	113
BROTSCHEIDER	113
BUCHENHOLZLÖFFEL	51
BÜRSTE	487
BÜRSTE FÜR GRILL	62, 490
BÜRSTEN FÜR LEBENSMITTELHYGIENE	486, 487
BUTTERFORMER	108
BUTTERTEILER	116

C

CAKE-DIVIDER	341
CAKE-FORM LÄNGLICHE	264
CALORIBAC	392
CHAMPIGNONSCHNEIDER	107, 144
CHEFMESSER	87, 95, 97, 98
CHLORTABLETTEN	498
CHOCOLATE MOULDS	415, 416, 422
CHOPPER, Zubehör	186
CLEANERS	496
CLIP BAG	346
CLIP PLAC	238
COCKTAILSPIEßE	FLO-Katalog
CONDIBOX	158
CREMEROLLEN-FORMEN	268, 269
CREMEROLLENSCHABER	267
CREMESPRITZE	372
CREPE-PFANNE	19, 20, 22, 24
CRÊPES-UTENSILIEN AUS OLIVENHOLZ	51
CUTTERS	178

D

DECKEL	10, 37
DECKEL FÜR BEHÄLTER	453, 454, 456
DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER	37
DECKEL FÜR GLASKÖRBE	467
DECKEL TAUCHSIEDER	195
DECKELSTÄNDER, Edelstahl	81
DEKORIERSPENDER	164
DEKORMESSER	107, 111
DEKORMESSERTASCHE	111
DEKOR-PINSEL	363
DEKO-TOURNIEREN	108
DESINFEKTIERSREINIGER	498
DESINFEKTIONSTÜCHER	207, 498
DIE SANITÄRBEREICHE	511
DIGITALES THERMO-HYGROMETER	206
DISQUES RELIEF	337
DOPPELSCHÄLER	106
DORNSTÄNDER FÜR ZUCKERKÖRBE	378
DÖRRGERÄTE	194
DOSENÖFFNER	154, 155
DOSIERLÖFFEL	213
DOSIERTRICHTER	163
DRAHTBÜRSTE	490
DRAHTSCHNEIDGERÄT FÜR STOPFLEBER	117
DREHBARE KUCHENPLATTE	215, 354, 355

DREHBARER ETIKETTENHALTER MIT KLAMMER	447
DREIECKIGE KONFEKTE	410, 415
DREIECKIGER DEKOR-AUSSTECHEER MOZÄIK	314
DREIECKIGER NUDELKOCHENSATZ	30
DREIECKIGER SPATEL	342
DREIFACHFORM FÜR SANDWICH	230
DREIFUSSKOCHER	76
DUOBOX	457
DUOLON-ZANGE	43
DURCHBROCHENER WENDER	90
DURCHLAUFOFEN/-TOASTER	65
DYMO-BESCHRIFTUNGSGERÄT	449

E

EDELSTAHLBLECH	238
EDELSTAHLGITTER FÜR CONFISERIE	240
EDELSTAHLPFLEGE	496
EDELSTAHL-THEKENBLECH	435
EIENTHAUPTER	110
EIERGERICHTFORM	12
EIERKOCHER	78
EIERÖFFNER	110
EIERSCHNEIDER	110
EIERSTÜCKLER	110
EIERICHTFORM, Gusseisen	28
EINFACHE STECKETIKETTEN	445
EINFACHES RUNDDES WAFFELEISEN ECOLINE	69
EINHAND-MEHLSTIEB	216
EINKLAPPBARES WANDREGAL	222, 473
EINSATZRÖST	37
EINWEGHANDSCHUHE	FLO-Katalog
EINZELFORMEN	249 bis 252, 255 bis 258, 263 bis 266, 271
EINZELTEILE	536 bis 552
EIS- UND POUSS-POUSS-FORM	383
EISDEKORSÄGE	119
EISDEKORZANGE	119
EISHÖRNCHENHALTER	440, 441
EISHÖRNCHENSTÄNDER	440
EISLUTSCHER-FORMEN	383
EISMASCHINE	387
EISPORTIONIERER	442, 443
EISSCHALE	INSITU-Katalog
EISSCHAUFEL	442
EITRENNER	110
ELASTOMERFUSS	33
ELEKTRISCHER MESSERSCHÄRFER	125
ELEKTRO-CREPIERE	70
ELEKTRONISCHER FRITTIERFETTTESTER	62
ELEKTROREIBE FÜR SCHOKOLADE	402
ELEKTROSCHLEIFGERÄT	123 bis 125
ELEKTROSPRÜHGERÄTE	364
ELVEA-SPATEL	44
ELVEO-SPATEL	44
ELVEO-SPEZIALSPATEL FÜR GLÄSER	44
ENTSAFTER	180
ENTSTEINER	107, 144, 150, 151
ENTSTEINER FÜR MANGO	109

ERGOPLAN	127 bis 131
ERSTE-HILFE-SET	511
ERWEITERUNG FÜR GLASSPÜLFÄCHER.....	469
ETIKETTEN	448, 458
ETIKETTEN UND PREISSCHILDHALTER	444 bis 447
ETIKETTEN, Lebensmittel-Stichproben	458
ETIKETTENSPENDER	448
ETIKETTIERUNG.....	448
ETIQUETTES ET PORTE-ETIQUETTES.....	448
EU-NORM-BEHÄLTER	460, 462
EUTEKTISCHE PLATTE	481

F

FÄCHER FÜR LEBENSMITTELPROBEN	458
FALTBARER BEHÄLTER	233, 462
FARBGLANZPULVER.....	366, 367
FARBIGER MARKER.....	447
FARBSPRITZPISTOLE	364
FARBSTOFFE.....	367
FEGEN.....	491
FEINE ZIERTÜLLEN	353
FENSTERABZIEHER.....	488
FENSTERWISCHER.....	488
FETT-/WISCHSTEMPEL	71
FETTABSCHÖPFER	30
FETTLÖSENDE TABS ZUR FRITTEUSENREINIGUNG	498
FETTSIEB, Aluminium.....	32
FISCHERMESSER.....	115
FISCHFILIERMESSER	86, 94 bis 98, 101, 115
FISCHGRÄTZANGE.....	90
FISCHHÄNDLERSCHÜRZE.....	508
FISCHLOFFEL.....	53
FISCHMESSER	85, 98
FISCHSCHERE.....	114
FLACHKELLE.....	46
FLAMBIERKELLE, Kupfer.....	13
FLASCHENBÜRSTE	487
FLEISCH- /PANINI-GRILL.....	60
FLEISCHERHAKEN	118
FLEISCHERMESSER	84, 100, 101
FLEISCHERSÄGE.....	118
FLEISCHGABEL.....	49, 85, 87
FLEISCHKLOPFER	118
FLEISCHPLATTE.....	31
FLEISCHTHERMOMETER	202
FLEISCHWOLF.....	188
FLEISCHWOLF MIT WURSTTRICHTER	186
FLEXIBLE FORMEN.....	298
FLEXIBLE FORMEN FÜR GELEEFrüCHTE	275
FLEXIPAN.....	276, 278, 280 bis 294, 296
FLEXIPAN ENTREMETS	375
FLIEGENDE INSEKTENVERTILGER IN GITTER	504
FORK 49, 165	
FORM FÜR ZUCKERBLÄTTER	377
FORMEN	248, 259, 260
FORMEN FÜR TORTENKREATIONEN	271
FORMEN, große.....	252 bis 266
FRISCHHALTEBEHÄLTER.....	457
FRITTIEREN.....	415
FRITTIERPFANNEN.....	25
FRUCHTPRESSE	189
FÜLLKUCHEN	263

G

GARNITURLÖFFEL ZUM AUFMALEN VON DEKOREN	164
GÄRTUCH.....	219
GÄRWAGEN	222
GAS- /ELEKTRO-GYROS-GRILL.....	64
GASBRENNER.....	380
GAS-CREPIERE	71
GASTRONORM-BEHÄLTER.....	34, 36, 37
GASTRONORM-BEHÄLTER.....	195, 452 bis 457
GEBÄCK- UND KONFEKTZANGE	439
GEBÄCKZANGE	439
GEBOGENE PIZZASCHERE.....	235
GEFÄSS ZUM BEFÜLLEN DES GARNITURLÖFFELS..	164
GEFLOCHTENER RUNDER WEIDENBROTKORB	233
GEFLUGELNADEL.....	50
GEFLÜGELSCHERE.....	112
GELOCHTE BEHÄLTER.....	36
GEMÜSEMESSER	85 bis 89, 98
GEMÜSESCHÄLER	106
GEMÜSESCHNEIDER.....	108, 176
GEMÜSESCHNEIDGERÄT	140
GEMÜSE-SPIRALSCHNEIDER.....	108
GENOISEMESSER	98, 99
GERATEHALTER	52
GESCHIRR	INSITU-Katalog
GESCHIRRBEHÄLTER	460, 463
GESCHIRRKÖRBE	467
GESCHIRRTUCH.....	488
GEWÜRZBOX	159
GEWÜRZEI	31
GEWÜRZLAGERUNG.....	159
GEWÜRZMÜHLE MICROPLANE	150
GITARRENSCHNEIDER	117
GITTERBEHÄLTER.....	462
GITTERS.....	222, 240, 241
GLASER.....	INSITU-Katalog
GLÄSERFACH	469
GLÄSERTUCH	488
GLASGEFÄßE	INSITU-Katalog
GLASKERAMIKREINIGER	496
GLASMESSBECHER.....	213
GLATTE PLATTEN OHNE RAND.....	238
GLÜHBIRNE.....	77
GOLDBLÄTTER	366
GRADUIERTE SCHÜSSEL	213
GRAPEFRUIT-MESSER	107
GRÄTZANGE.....	115
GREIFZANGE FÜR HEISSE BEHÄLTER.....	37
GRILLBURSTE	62
GROSSE FORMEN	253, 254, 261 bis 269
GROßER RUHRBESEN	52

GROßER SCHOPFFLOFFEL.....	52
GROßER WENDER.....	52
GUGELHUPFFORMEN.....	254

H

HACKMESSER.....	84
HACKSTEAKFORM.....	188
HALBRUNDE BÜRSTE.....	217
HALBRUNDE EISCHAUMSCHUSSEL, Kupfer.....	379
HALBSCHALE.....	266
HAMBURGER-SCHAUFEL.....	29, 49
HANDREIBE FÜR SCHOKOLADE.....	402
HANDSCHLEIFGERÄT.....	122
HANDSCHUHE.....	506
HANDSCHUHE ZUM ZUCKERZIEHEN.....	378
HANDSEIFE.....	499
HANDSPRÜHER.....	498
HAUSAPOTHEKE.....	511
HONSTEIN.....	71
HÖRNCHENSCHNEIDROLLE.....	360
HOT-DOG-KOCHER.....	64
HOTMIX PRO.....	182
HOTMIX PRO MASTER.....	182

I

INDUKTIONSKOCHFELDER.....	56
INDUKTIONSPLATTE.....	56, 57
INEINANDERSTELLBARER KORB.....	461, 462
INSEKTENFALLE MIT KLEBEPLATTE (FLIEGENDE INSEKTEN).....	504
INSEKTENFALLEN.....	504, 505
ISLOIERHANDSCHUHE.....	507

J

JAKOBSMUSCHELMESSER.....	114
JAPANISCHE MESSER.....	92
JULIENNE SPIRALSCHNEIDER.....	108
JULIENNE-MESSER.....	108

K

KÄLTESCHUTZHANDSCHUHE.....	506
KÄLTESCHUTZWESTE.....	509
KARAMELLISIERER.....	380
KARTOFFELSPIRALE.....	108
KARTON-, HOLZ-, ALU-, PAPIERFORMEN....FLO-Katalog	
KARTONBEHALTER.....FLO-Katalog	
KÄSEBOGEN.....	116
KÄSEMESSER.....	88, 116
KÄSEREIBE.....	152, 189
KÄSERÖLLCHEN.....	271
KÄSESCHNEIDEDRAHT.....	116
KÄSESCHNEIDER.....	116
KEHRSCHAUFEL.....	491
KEHRWISCH.....	492
KEKSSCHABLONEN.....	343
KERAMIKSCHLEIFSTEIN.....	121
KETTENHANDSCHUH.....	506

KIRSCHENTSTEINER.....	107
KIT KEHRBESEN / KIPPSCHAUFEL SCHAUFEL MIT DECKEL.....	493
KLAMMERN.....	470
KLEINE HEIZKAMMER.....	77, 169, 400
KLINGEN ZUM EINRITZEN.....	224
KNETMASCHINE.....	187
KNOBLAUCH- UND ZWIEBELPRESSE.....	152
KNOBLAUCHSCHÄLSCHLAUCH.....	152
KNOBLAUCHSCHNEIDER.....	152
KNUSPRIGE PASTETEN.....	270, 271
KOCHGESCHIRRE.....	4, 6, 8, 14
KOCHMESSER.....	86, 93, 94, 96
KOCHMÜTZE.....	413
KOCHNETZ FIBERMAX.....	226
KOCHPINSEL.....	45
KOFFER MIT TAUCHGABELN.....	401
KOMPAKTER PIZZAOFEN.....	72
KOMPRESSOR.....	365
KONDITORBAND.....	325
KONDITORROLLE.....	358 bis 360
KONDITOR-ROLLWAGEN.....	471
KONDITORSCHABER.....	357
KONFEKTZANGE.....	439
KONFISERIE-BLECH.....	241
KONISCHE ZWIEBACKFORM.....	229
KONVEKTOMATEN.....	72
KORB FÜR WIENER GEBÄCK.....	233
KRAPFEN-FRITEUSE.....	63
KRÄUTERSCHERE.....	112
KUCHEN-/TORTENZANGE UND -HEBER.....	439
KÜCHENGABEL.....	49
KÜCHENMASCHINE.....	181
KÜCHENMESSER.....	84 bis 89, 99 bis 101
KUCHEN-MULTIFORMEN.....	310, 311
KUCHENSCHACHTEL.....FLO-Katalog	
KUCHEN-SCHAUPLATTEN.....	436 bis 438
KÜCHENSCHERE.....	112
KÜCHENSCHÜRZE.....	508
KÜCHENSCHÜSSEL.....	33
KUGEL.....	298
KUNSTSTOFFEIMER.....	218, 464, 488, 495

L

LABORWAAGEN.....	210 bis 213
LACHSMESSER.....	98
LAM'PLUS BÄCKER.....	224
LANDBROTKLINGEN.....	223
LÄNGLICHE bonbon.....	408
LÄNGLICHE FORMEN.....	269
LÄNGLICHE KUCHENFORM.....	315
LATZSCHÜRZE.....	508
LEBENSMITTELBEHÄLTER.....	459, 464, 465
LEBENSMITTELBÜRSTE.....	217, 221, 487
LEBENSMITTEL-FARBSPRITZKABINE.....	364
LEBENSMITTELGEEIGNETE.....	474
LEBENSMITTELSCHAUFEL.....	52

LEINENTUCH MIT SAUM	219
LINEAL	340, 342, 360
LUTSCHER-SCHAUSTÄNDER	383

M

MACARONS-PYRAMIDEN	FLO-Katalog
MACARONS-STÄNDER	438
MADELEINES-BACKBLECH	260
MAGNETFOLIEN	79
MAGNET-KLINGENSCHUTZ	103
MAGNETLEISTE	91, 103
MAGNETO	79
MANDELTAPELN	405
MANDOLINEN	142, 143
MANUELLE SCHWUNGRADMASCHINE	191
MANUELLEN TOMATENSCHNEIDER	140
MANUELLER FLEISCHWOLF	188
MANUELLER HACKER MIT DREHMECHANIK	152
MARKERS	447
MARMELADEKESSEL	379
MARONENRITZER	107
MARZIPANMESSER	338
MÄUSE- UND RATTENFALLE	505
MEERESFRUCHTEPLATTEN	INSITU-Katalog
MEHLMOTTENFALLE	505
MEHLSCHAUFEL	216
MEHRZWECKPRESSE	152
MEHRZWECK-REIBE	152
MEHRZWECKSCHAUFEL	48
MEISSEL	338
MELAMIN-AUSLAGEPLATTEN	434
MELONEN-SCHNEIDER	109
MESSBECHER	213
MESSEIMER	213
MESSER BLOCK	103
MESSER MIT GERIEFTER KLINGE	97
MESSERBLOCK	91
MESSERBLOCK BREIT	91
MESSERKOFFER	105
MESSERTASCHE	91, 104
MESSKRUG	213
MIKROWELLE	74
MIKROWELLENHERD	73
MIKROWELLENHERDE	73, 74
MINI RUGBY	416
MINI-AUFLAUFFORM	28
MINI-TAFEL	404, 405
MINZ-WC-GEL	511
MISCHER	173
MIT EI HASE	423, 424
MIXERS	179
MOBILER SICHERHEITSGEGEL	495
MOBILER TISCH	474
MODULFAHIGES WANDREGAL	80
MODULUS-BEHÄLTER EINZELN	456
MOPP	493
MOZAIK RECHTECKIGE KUCHENFORM	315

MOZAIK TART BASE CUTTER	314
MÜLLBEUTELWAGEN	501
MÜLLEIMER	500, 501
MÜLLSACKHALTER	501
MÜLLTRENNUNG	500, 501
MULTI KONTAKTGRILL	61, 63
MUSKATREIBE	152

N

NACHGIEBIGE MODULUS-BEHÄLTER	457
NACHSPÜLER UND -TROCKNER FÜR DIE SPÜLMASCHINE	498
NAGELBÜRSTE	499
NAGETIERFALLEN	505
NAIL BRUSH	499
NAPOLITAIN KAKAO	408
NATUR-SCHLEIFSTEIN	120
NESTBACKLÖFFEL	46
NONNETTES	323
NUDELKOCHHEIT	30
NUDELMASCHINE	146 bis 149
NUDELROLLEN	186
NUDELROLLER	148
NUDELSCHNEIDROLLE	360
NUDELTROCKENHAUBE	148

O

OBERFLÄCHEN-REINIGER	496
OBSTPRESSE	186
OBSTTEILER MIT ENTKERNER	136
OFENFEGER	490
OFENFEGER / -KRATZER	230, 490
OFENFÜHLER	200
OFENREINIGER	497, 498
OFENSAUGSATZ	502
OFENSCHAUFEL	231
OFENSCHIEBER	231
OFFICEMESSER	87 bis 89, 93 bis 97, 99, 102
ÖLFILTER	62
ÖLSPRÜHER	164
ÖLTESTER	62
OSTER-SCHOKOLADENFORMEN	414, 420 bis 425
OVALE UMRANDETE SCHILDCHEN	445

P

PACKPAL-PALETTE	463
PAELLA-HERD	76
PAELLAPFANNE	22, 25
PANINI GRILL	60
PAPIERETIKETTEN	458
PAPIERSPITZENBORTEN	FLO-Katalog
PARIERMESSER	87
PARMESANMESSER	116
PASSIERGERÄT	140
PASSIERSIEB	32, 40, 41
PELTON-SPATEL	42
PFANNE	19 bis 21, 24

PFANNE INDUKTION	18
PFANNE, Kupfer	10, 12
PFEFFERMÜHLE	153
PH-MESSGERÄT	206
PINSEL, Silikon	45, 362
PINSEL, zum Backen	362, 363
PIZZABACKGITTER	234
PIZZA-BACKOFEN	72
PIZZARAD	234
PIZZASCHALE	234
PIZZASCHIEBER	235
PLANCHAS	58
PLANCHA-SPACHTEL	49, 58, 61
PLASTIGEFÄßE	FLO-Katalog
PLASTIKBEHÄLTER	460, 461
PLASTIKGEBÄCKHAUBE	239
PLATS DE PRÉSENTATION	431
POLICUIVRE	496
POLYCARBONAT FORMEN	406 bis 411
POMMES-FRITES-SCHAUFEL	43
POMMES-FRITES-SCHNEIDER	136
PRÄSENTIERPLATTEN	432, 433
PREIAUSZEICHNER	449
PREISSCHILDHALTER UND ETIKETTEN	446
PROBIERSPANGE	431
PULVERISATEUR ALIMENTAIRE	366
PUMPDOSIERER	156, 498
PUNSCHSPRÜHER	342
PÜREEPRESSE	140
PVC-GUITAR BÖGEN	402
PYRAMIDES INOX	266

Q

QUADRAT	408
---------------	-----

R

RACLETTE-LÖFFEL	51
RADIESCHENDEKORMESSER	108
RAHMEN UND RINGE	317 bis 321
RAPID'INFUSION	170
RAUCHER	160
RÄUCHERGERÄT	78
RÄUCHERPISTOLE	160
RAUTENROLLE	360, 361
RAVIOLIFORM	149
RAVIOLIFORMEN	149
RECHTECKIGE PREISSCHILDER	446
RECHTECKIGER BRÄTER	23
REFRAKTOMETER	208, 382
REGALE	477
REGALWAGEN	471, 472
REINIGUNG, WISCHEN	488
REINIGUNGSPRODUKTE	497
REINIGUNGSWAGEN	495
RELIEF MATTE	336, 337
RELIEF-AUSLEGEBODEN AUS PVC	402
RELIEFBACKMATTE	337

RIBBON FOR LABEL WRITER	449
RINGE UND RAHMEN	317 bis 321
ROLL'BOX	
ROLLALUMINIUM	FLO-Katalog
ROLLBARER SCHNEIDGERÄTTISCH	373
ROLL'BOX	159
ROLLE, für Karamell	379
ROLLE, für Nougat	379
ROLLEN	FLO-Katalog
ROLLENHALTER	50
ROLLUNTERSATZ	481
ROLLWAGEN	477
ROLLWAGEN FÜR BACKBLECHE	227, 473
ROLLWAGEN FÜR TEIGBEHÄLTER	473
ROQUEFORTAISE	116
RÜHRGERÄT	187
RÜHRLÖFFEL	42, 51
RUHRSPACHTEL	52
RÜHRSPATEL MIT THERMOMETER	207
RUNDE FÖRMCHEN	284
RUNDE PASTETENFORM AUS EXOPAN	270
RUNDE WANNE	464
RUNDSIEB	32

S

SABRE	171, 245
SÄGEKLINGE	225
SÄGEMESSER	88, 97
SALAMANDER	66
SAMTSPRAY	367
SCHABER FÜR FLEISCHBANK	130
SCHABER SILVEO	44
SCHÄDLINGSFALLEN	505
SCHÄLMESSER	88, 106
SCHAUFEL ANGEKNICKT	49
SCHAUFELSPACHTEL	48, 49, 165
SCHAUMLOFFEL	47
SCHAUPLATTE	437
SCHEIBENSCHNEIDER	138
SCHERE	112
SCHEUERMITTEL	497
SCHEUERPADS	489
SCHEUERTÜCHER	493
SCHIEFERTAFEL-SCHILDCHEN	446
SCHIFFCHENMUTZE AUS PAPIER	FLO-Katalog
SCHINKENHALTER	118
SCHINKENMESSER	85, 86, 93, 100 bis 103
SCHINKENSCHIEBER	192
SCHLACHTMESSER	118
SCHLEIFFÜHRUNGEN	121
SCHMETTERLINGSDEKOR	403
SCHMORPFANNE	6, 8 bis 12, 20, 22
SCHNEEBESEN	55
SCHNEIDBRETT	128, 129
SCHNEIDE	186
SCHNEIDGERÄT	373 bis 375
SCHNELLKOCHTOPF	30

SCHNITTBROTFORM.....	229	SNACKER-PLATTE	59
SCHNITTSCHUTZHANDSCHUHE	506	SPALTER	118
SCHNURLOSE KOMPAKTWAAGE	212	SPARSCHÄLER.....	106
SCHOKOLADENBONBON-FORMEN 405 bis 418, 420 bis 425		SPATEL.....	42, 52
SCHOKOLADEN-FONTÄNE.....	397	SPATEL, für omelett	53
SCHOKOLADEN-FORMEN..... 403 bis 409, 412 bis 427		SPATULON-SPATEL.....	44
SCHOKOLADENFORMEN - VERSCHIEDENE		SPECKNADEL.....	118
THEMEN..... 403, 407, 413, 414 bis 417		SPENDER.....	156
SCHOKOLADENSCHABER.....	396	SPERRE SCHOKOLADEN.....	404
SCHOKOLADEN-SCHÜRZE	402	SPEZIALREIBE	152
SCHOKOLADENSPENDER.....	395	SPEZIALREINIGER	498
SCHOKOLADEN-SPÜRHPISTOLE	399	SPEZIELLER VAKUUM-FÜHLER FÜR HOHE TEMPERA-	
SCHOKOLADENTAFELN-FORMEN 404, 405, 409, 413		TUREN.....	200
SCHOKOLADENWÄRMER.....	400	SPICKNADEL.....	50
SCHOKOSPANSCHABER	402	SPIEß	50
SCHOPFLOFFEL.....	47	SPIRAL-SCHNEEBESEN.....	55
SCHÖPFLÖFFEL MIT FLACHEM BODEN	235	SPIRALSCHNEIDER	108
SCHRANK	104	SPITZSIEB.....	38
SCHRAUBSTIEL.....	491, 493	SPRAY DE DEMOULAGE.....	266
SCHRUBBER	492	SPRAY LACK	366
SCHUHABSTREIFER MIT FEUCHTIGKEITSSCHUTZ	511	SPRITZBEUTEL	344, 345
SCHUHES, CLOGS.....	510	SPRITZBEUTEL FÜR BESCHRIFTUNGEN	346
SCHUPPENSCHABER.....	115	SPRITZBEUTELSTÄNDER.....	346
SCHÜRZEN	508	SPRITZTÜLLEN	347 bis 350, 352, 353
SCHUSSELN, Polypropylen.....	33	SPRITZTÜLLEN-PASSSTÜCK.....	353
SCHUTEZHÜLLEN.....	192	SPRITZTÜLLENSCHRANK.....	353
SCHUTZAUSRÜSTUNGEN.....	506	SPRÜHEN VON SCHOKOLADE.....	399
SCHUTZBRILLE.....	509	SPÜLEN UND REINIGEN	489
SCHUTZHÜLLEN-ABROLLER	472	SPÜLFÄCHER	469, 470
SCHUTZKLEIDUNG	509	SPÜLHANDSCHUHE.....	506
SCHUTZSCHÜRZE.....	508	SPÜLMASCHINENTABS.....	498
SCHWAMM, SCHEUERSCHWAMM, METALLSCHWAMM....	489	SPÜLMITTEL.....	497
SCHWARZE TAFEL MIT RAHMEN.....	444	SPÜLTÜCHER	489
SCHWARZER FILZSCHREIBER.....	447	STÄBCHENDEKOR	403
SCHWERES KÜCHENBEIL.....	118	STABMIXER.....	172, 173
SEEIGELSCHNEIDER	114	STABTHERMOMETER.....	205
SEIFENSPENDER.....	499	STANDARDFÜHLER	200
SELBSTKLEBENDE ETIKETTEN.....	444, 449	STÄNDER FÜR BROTKÖRBE	232
SELBSTKLEBENDE FOLIE.....	79	STÄNDERWAAGE.....	211
SERVICE-WÄGEN	476	STAPEL- UND NESTBARE BEHÄLTER.....	461
SERVIERFORM, Kupfer	12	STAPELBARE BEHÄLTER	441
SERVIERPLATTE.....	432	STAPELBARE BROTKÖRBE	232
SERVIERTELLER	434	STAPELBARE RAHMEN	313
SERVIERZANGE.....	90	STAPELBARER BEHÄLTER.....	460 bis 463
SET DECORMESSER	111	STARRE MODULUS-BEHÄLTER	455, 456
SETS ZUR HERSTELLUNG VON RUNDEN UND		STAUBSCHAUFEL	486, 492
ZIEGELFÖRMIGEN SCHOKOLADENFIGUREN... 398		STAUBWEDEL.....	491
SICHERHEITSCLOGS.....	510	STEAKMESSER.....	87, 90
SICHERHEITSSCHUHE	510	STEAKMESSER.....	INSITU-Katalog
SICHERHEITSSTIEFEL	509	STECHMESSER	97, 99 bis 101
SIEBSTANDER	40	STECHROLLE	361
SIEVE	39, 356	STEMPEL FÜR SCHOKOLADE.....	401
SIEVES.....	39	STIELE FÜR BUCHENHOLZSCHIEBER.....	231
SILFORM.....	301 bis 303	STIELE FÜR EISLUTSCHER-FORMEN	383
SILIKONPAPIER.....	244	STIELKASSEROLLE.....	6, 8
SIPHONS.....	166, 167	STIELKASSEROLLE, Kupfer.....	10, 13
SIRUP-MESSER.....	206	STOPFER FÜR DESSERTS	323

STREICHSPATEL	402
STRINGS	50
STUFENDISPLAY	433
SÜSSSPEISEN-/GENOISE-MESSER.....	95, 341
SYRUP DENSITY METER	206

T

TARIFOLD-WANDBEFESTIGUNGSELEMENT	79
TASCHE.....	104
TASCHEN UND SACKCHEN.....FLO-Katalog	
TAUCHGABELN	401
TAUCHSIEDER.....	77, 195
TEESTUNDE	415
TEIGBEHÄLTER	218, 219
TEIGKÖRBE.....	220
TEIGLING-BEHÄLTER	235
TEIGLINGE PIZZA RECHTECKKÖRBE	459
TEIGMESSER	225
TEIGSCHABER.....	217
TEIGTUCHTROCKNER.....	221
TEIGZWICKER.....	339
TELESKOP - STIEL	230
TELLER	431
TEMPERIERGERÄT	392 bis 394
TEMPERIERGERÄT ZUBEHÖR.....	394, 395
TERRINE, Gusseisen.....	28
Terrinenform rund.....	270
THEKENBLECH.....	434, 435
THEKENBLECHE MIT ABGESCHRÄGTEN ECKEN	434
THERMO-CONTAINER.....	479 bis 483
THERMOFÜHLER	199
THERMOMETER	198, 201, 202, 206
THERMOMETERKOFFER	200
THERMOMETERS	198 bis 206
THERMOMETER-SPATEL.....	45
THERMOMETER-SPATEL ELVÉO.....	207
THERMO-TIMER-SCHALTUHR	209
TIMERS	209
TISCHBÜRSTE.....	217
TISCHGEDECKE	INSITU-Katalog
TOASTBROTFORM.....	229
TOASTER.....	66
TOASTER MIT FÖRDERER.....	65
TOILETTENBÜRSTENHALTER.....	511
TOMATEN- UND KIWI-SCHÄLER	106
TOMATENENTSTIELER	111
TOMATENMESSER	88, 93
TOPF, Gusseisen	26, 27
TOPFLAPPEN	507
TÖRTCHEN LÄNGLICHE	250
TÖRTCHEN, Mozaik.....	314
TORTENHEBER AUS EXOGLASS	439
TORTENKREATIONEN.....	271
TORTENPLATTE.....	435, 436
TRAGEKORB FÜR BACKWAREN	462
TRANCHIERBESTECK.....	90
TRANCHIERMESSER.....	84, 88, 93 bis 96, 99, 100

TRANSPARENTER PREISSCHILDHALTER.....	446
TRAUBENSCHERE	112
TRENNEINSÄTZE FÜR GLÄSER	467
TRENNLEISTE	453
TRESENKEHRWISCH.....	486, 491, 492
TRICHTER	31
TROCKENMITTEL.....	378
TROCKNER FÜR SPRITZBEUTEL- UND SPRITZDÜSEN.....	346
TRÜFFELHOBEL.....	144
TRÜFFEL-MANDOLINE.....	144
TUCHSIEB.....	39

U

UCHENLEISTE.....	81
UNIVERSAL ALUMINIUMSTIEL	494
UNIVERSALBEHALTER	31
UNIVERSALDOSIERMASCHINE.....	369
UNIVERSALHALTER FÜR PAELLA-RECHAUD.....	76
UNIVERSALMESSER	86 bis 89, 94, 96, 98
UNIVERSALSIEB.....	38
UNIVERSALZANGE.....	53
URINAL-REINIGUNGSTABS	511
URINALSIEB	511
UTENSILIENHALTER.....	395

V

VAKUUMIERBEUTEL.....	196
VAKUUMIERGERÄTE	196, 197
VAKUUMPUMPENÖL	197
VALENTINSTAG-SCHOKOLADENFORMEN	418, 419
VERBRAUCHSDATUM-ETIKETTEN	448, 458
VERKAUFSTÄNDER.....	430
VERSTÄRKTER METALLSEIHER	38
VERSTÄRKTES PASSIERSIEB	38
VERSTELLBARES TRANCHIERMESSER.....	103
VIERECKIGEN KUCHENFORM MOZAIK	315
VIERECKIGER EDELSTAHLRAHMEN	318
VINTAGE KUCHEN-SCHAUPLATEN	436
VOL AU VENT	329
VOLLKORNBROTFORM.....	229
VORHÄNGESCHLOSS.....	104
VORLAGELÖFFEL	43
VORLEGEBESTECK	439

W

WAAGE	210, 212
WAFFELEISEN.....	69
WAFFELEISEN FÜR CHURROS	67, 68
WAGEN FÜR SPÜLFÄCHER.....	470
WANDHALTER FÜR EISHÖRNCHEN.....	441
WANDREGAL	81
WANDREGAL FÜR KOCHUTENSILIEN.....	80
WANDTRAGER FÜR KUCHENUTENSILIEN	81
WARMEABSTRAHLBLECH.....	30
WÄRMESCHUTZHANDSCHUHE	230, 507
WÄRMEVITRINE.....	75

WÄSCHEKASTEN.....	465
WÄSCHEKORB.....	465
WASSERBAD.....	77
WASSERBAD MIT PUMPE.....	400
WASSERSCHLEIFSTEINSATZ.....	121
WASSERZERSTÄUBER.....	230
WC-BÜRSTE + HALTER.....	511
WEDDING CAKE.....	272 bis 274
WEIDENBROTKORB.....	233
WEIHNACHTEN.....	426
WEIHNACHTSSCHOKOLADENFORMEN.....	426, 427
WEISSE KLEBEDICHTUNG.....	197, 200
WEIßER MARKER ODER KREIDEMARKER.....	447
WEITERBESTEHEN IN DER TEMPERATUR.....	400
WENCO-PASSIERSIEB.....	38
WENDER.....	46, 90
WETZSTAHL.....	120
WHIPPERS.....	388
WIEGEMESSER.....	112
WISCHPAD UND WISCHPADHALTER.....	494
WISCHPAD ZUR BODENREINIGUNG.....	494
WISCHTUCH.....	493
WISCHWAGEN.....	495
WOK.....	25
WOKBURSTE.....	25
WOK-PFANNE.....	20
WOK-SPACHTEL.....	49
WURSTFÜLLER.....	188

Z

ZABAGLIONE-KELLE, Kupfer.....	13
ZANGE, Edelstahl.....	53
ZENTRIFUGE.....	180
ZESTENREISSER.....	107
ZESTER.....	151
ZESTER REIBE.....	150
ZIERKAMM.....	339, 340, 402
ZITRONENSCHABER.....	107
ZUCKERLAMPE.....	376
ZUCKERLAMPEN-SCHUTZSCHIRM.....	376
ZUCKERPFÄNNCHEN.....	379
ZUCKERPUMPE.....	378
ZUCKERSCHERE.....	378
ZUCKERSIEB.....	378
ZUCKERSTREUER.....	356
ZUSCHNEIDMESSER.....	97
ZUTATENSCHAUFEL.....	216
ZUTATEN-WAGEN.....	465
ZYLINDER.....	298
ZYLINDRISCHER BEHÄLTER.....	464

NUMERISCHER INDEX



CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
01		03		044186.....	169, 389	062008.....	24	071104.....	26
010277.....	447	032035.....	12	044211.....	443	062009.....	24	071106.....	26
010384.....	447	032036.....	12	044213.....	443	062031.....	24	071108.....	26
011720.....	161	032037.....	12	044215.....	443	062032.....	24	071109.....	26
011721.....	538	032039.....	12	044217.....	443	062033.....	24	071110.....	26
011722.....	538	032107.....	379	044219.....	443	062034.....	24	071111.....	26
011723.....	538	032108.....	379	05		062035.....	25	071112.....	241
011724.....	538	032110.....	379	051070.....	15	062040.....	24	071113.....	26
012000.....	447	032114.....	379	054131.....	430	062051.....	24	071114.....	26
012010.....	447	032130.....	13	054150.....	430, 431	062052.....	24	071116.....	29
012015.....	447	032140.....	13	054151.....	430, 431	062053.....	24	071118.....	29
013204.....	30	034004.....	13	054153.....	431	062060.....	25	071120.....	29
013206.....	30	034005.....	13	054154.....	430	062062.....	25	071122.....	29
013221.....	539	034006.....	13	054158.....	430, 431	062063.....	25	071125.....	31
013222.....	539	034007.....	13	054160.....	431	062070.....	25	071129.....	31
013223.....	539	034010.....	12	054161.....	431	062072.....	25	071142.....	26
013224.....	539	034011.....	12	054163.....	431	062073.....	25	071144.....	27
013227.....	539	034014.....	12	054164.....	431	062080.....	25	071146.....	27
013229.....	538	034016.....	12	054165.....	431	062082.....	25	071148.....	27
013230.....	538	034017.....	12	054167.....	431	062083.....	25	071154.....	27
013231.....	538	034018.....	12	054168.....	431	062084.....	25	071155.....	27
013321.....	538	034019.....	12	054169.....	431	07		071157.....	27
015122.....	8	034025.....	12	054170.....	430	070522.....	25	071158.....	26
015210.....	81	034050.....	12	054171.....	430	070523.....	25	071190.....	29
017001.....	31	034051.....	12	054172.....	430	070528.....	25	071191.....	29
017002.....	31	034101.....	13	054173.....	430	070988.....	25	071230.....	52
017003.....	31	034103.....	13	054175.....	430	070990.....	25	071351.....	31
017004.....	31	034111.....	13	054176.....	430	070992.....	25	071370.....	38
017005.....	31	034113.....	13	054190.....	431	070993.....	25	071372.....	38
017082.....	159	04		054191.....	431	070994.....	28	071374.....	38
017084.....	159	044020.....	443	054193.....	431	070995.....	28	071389.....	38
017241.....	32	044025.....	443	054194.....	431	070996.....	28	071391.....	38
017242.....	32	044030.....	443	054200.....	431	070997.....	28	071399.....	38
017315.....	38	044032.....	443	054201.....	431	071036.....	24	071401.....	38
017316.....	38	044034.....	443	054301.....	430	071037.....	25	071452.....	32
017317.....	38	044036.....	443	054302.....	430	071038.....	25	071456.....	32
017318.....	38	044038.....	443	054303.....	430	071041.....	25	071518.....	27
017330.....	38	044040.....	443	054311.....	430	071050.....	25	071520.....	27
017332.....	38	044042.....	443	054312.....	430	071052.....	25	071527.....	27
017334.....	38	044044.....	443	054313.....	430	071055.....	76	071528.....	27
017335.....	38	044046.....	443	054321.....	430	071057.....	76	071627.....	27
017337.....	38	044048.....	443	054322.....	430	071058.....	29	071631.....	27
017345.....	38	044050.....	443	054323.....	430	071059.....	76	071635.....	27
017350.....	31	044055.....	443	054331.....	431	071070.....	28	071688.....	53
017360.....	40	044060.....	443	054332.....	431	071072.....	28	071689.....	53
017362.....	40	044064.....	443	054334.....	431	071074.....	28	071690.....	53
017364.....	41	044065.....	443	054361.....	431	071076.....	28	071694.....	53
017365.....	41	044067.....	443	054362.....	431	071078.....	28	071696.....	53
017410.....	39	044069.....	443	054363.....	431	071081.....	28	071698.....	53
019028.....	79	044071.....	443	054371.....	430	071083.....	28	071699.....	53
019029.....	79	044073.....	443	054372.....	430	071085.....	28	071940.....	51
019031.....	79	044110.....	442	054373.....	430	071087.....	28	071945.....	51
019033.....	79	044112.....	442	054382.....	430	071089.....	28	071950.....	51
019034.....	79	044114.....	442	06		071091.....	28	071985.....	51
019044.....	79	044116.....	442	061680.....	381	071093.....	28	071991.....	51
019047.....	79	044120.....	442	061684.....	381	071094.....	28	072029.....	213
02		044122.....	442	062001.....	24	071096.....	27	072040.....	49, 165
020212.....	39	044124.....	442	062002.....	24	071097.....	26	072045.....	49, 165
020420.....	38	044170.....	166, 388	062003.....	24	071098.....	26	072170.....	235
020422.....	38	044176.....	166, 388	062004.....	24	071099.....	26	072172.....	235
020424.....	38	044178.....	166, 388	062005.....	24	071100.....	26	072200.....	378
020426.....	38	044181.....	169, 389	062006.....	24	071101.....	26	072250.....	205
		044184.....	169, 389	062007.....	24	071102.....	26	072264.....	201
						071103.....	26	072266.....	201

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
072271	199	073182	146	090923	101	112023	47	112654	48
072325	50	073184	146	090925	101	112024	47	112656	48
072435	128	073186	146	090927	101	112025	47	112657	341
072437	128	073194	149	090931	101	112026	47	112662	49
072439	128	073195	149	090932	101	112028	47	112663	49, 61
072460	128	073200	149	090939	101	112030	52	112664	49
072465	128	073220	148	090941	101	112035	53	112666	49
072470	128	073221	148	090942	101	112040	47	112667	49
072490	130	073222	148	090943	101	112041	47	112668	49, 58
072495	130	073229	148	090944	101	112046	46, 235	112670	48
072523	114	079276	205	090945	101	112061	47	112672	48
072525	116	09		090947	101	112062	47	112674	48
072540	116	090040	116	090948	101	112063	47	112676	48
072547	116	090147	102	090949	101	112064	47	112686	48
072571	116	090161	95	090951	101	112065	47	112687	48
072580	116	090170	95, 102	090952	101	112066	47	112688	48
072595	144	090171	95, 102	090957	101	112070	49	112712	342
072615	541	090173	95	090962	101	112108	49	112714	342
072617	541	090175	95	099047	97	112110	52	112721	342
072619	541	090177	95	10		112112	52	112722	342
072630	541	090185	95	100036	506	112282	41	112730	47
072632	541	090300	102	100037	506	112293	46	112731	47
072634	541	090303	102	100038	506	112294	46	112732	47
072645	541	090310	102	100039	506	112295	46	112733	47
072647	541	090330	115	100046	508	112296	46	112734	47
072701	108	090347	116	100047	508	112297	46	112820	217
072703	108	090360	103	100050	50	112298	46	112822	217
072738	110	090362	103	100055	50	112300	46	112825	217
072748	110	090370	107	100070	50	112320	46	112826	217
072770	109	090380	106	100089	188	112334	110	112830	217
072773	109	090381	106	100104	188	112404	46	112831	217
072774	110	090382	106	100105	188	112405	46	112835	357
072812	546	090384	106	100110	118	112409	53	112836	357
072814	546	090397	106	100115	118	112411	53	112837	357
072816	546	090405	111	100125	62, 490	112419	42	112840	357
072855	546	090417	111, 140	100126	62, 490	112420	42	112845	357
072857	546	090420	115	100132	62, 490	112421	42	112850	357
072859	546	090440	107	100135	130	112422	42	112851	357
072874	152	090450	107	11		112424	42	112900	217
072890	152	090455	107	111002	55	112425	43	112901	217
072892	152	090460	107	111022	55	112429	42	112902	217
072897	152	090508	103	111023	55	112430	42	112903	217
072899	152	090570	112	111024	55	112434	43	113025	42
072900	189	090580	118	111025	55	112435	43	113030	42
072996	154	090615	118	111026	55	112437	43	113035	42
073085	116	090630	120	111027	55	112438	43	113040	42
073095	107	090665	120	111027	55	112439	43	113041	45
073115	144	090801	100	111035	55	112443	109	113042	45, 362
073120	144	090803	100	111036	55	112501	339	113045	42
073135	115	090806	100	111046	55	112503	115	113050	42
073140	147	090807	100	111055	55	112609	49, 165	113090	45, 207
073141	147	090808	100	111060	52	112611	48	113092	45, 207
073145	147	090809	100	111061	52	112612	48	113330	42
073146	147	090820	100	111320	245	112613	48	113331	42
073147	147	090826	100	111892	238	112614	48	113332	42
073148	147	090827	100	112011	52	112615	48	113334	42
073149	147	090831	100	112012	52	112632	48	113338	42
073150	147	090835	100	112013	52	112633	48	113345	42
073151	147	090836	100	112015	52	112634	48	113501	42
073159	149	090902	101	112016	52	112641	402	113525	44
073170	146	090911	101	112018	52	112643	402	113535	44
073175	146	090913	113, 341	112019	52	112649	48	113545	44
073180	146	090921	101	112021	47	112650	48	113720	44
073181	146	090922	101	112022	47	112652	48	113724	44

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
113735.....	44	116037.....	362	116456.....	33	118506.....	220	120059.....	113
113745.....	44	116041.....	362	116458.....	213	118507.....	220	120060.....	113
113825.....	44	116043.....	362	116515.....	40, 163	118508.....	220	120061.....	113
113833.....	44	116045.....	362	116523.....	542	118509.....	220	120062.....	113
114005.....	44	116048.....	363	116524.....	542	118510.....	220	120064.....	113
114006.....	45, 402	116050.....	217	116525.....	542	118511.....	220	120071.....	113
114112.....	51	116052.....	361	116526.....	542	118512.....	220	120083.....	95, 341
114113.....	51	116201.....	216	116530.....	541	118513.....	220	120084.....	341
114114.....	51	116202.....	216	116531.....	541	118515.....	220	120087.....	95, 341
114115.....	51	116203.....	216	116532.....	541	118516.....	220	120093.....	341
114117.....	51	116204.....	216	116533.....	541	118519.....	220	120094.....	341
114118.....	51	116205.....	216	116534.....	541	118520.....	220	120096.....	341
114120.....	51	116206.....	216	116540.....	163	118521.....	220	120100.....	92
114121.....	51	116207.....	216	116601.....	163	118522.....	220	120102.....	92
114122.....	51	116208.....	216	116605.....	163	118523.....	220	120104.....	92
114131.....	51	116219.....	31	118003.....	231	118525.....	220	120105.....	92
114132.....	51	116220.....	31	118005.....	235	118526.....	220	120106.....	92
114141.....	51	116225.....	216	118006.....	235	118528.....	220	120107.....	92
115002.....	356	116233.....	216	118007.....	235	118534.....	220	120108.....	92
115003.....	356	116234.....	216	118101.....	231	118537.....	220	120109.....	92
115004.....	356	116235.....	216	118102.....	231	118539.....	220	120111.....	92
115005.....	356	116236.....	216	118103.....	231	118541.....	220	120113.....	92
115006.....	356	116237.....	216	118104.....	231	118543.....	220	120114.....	92
115007.....	356	116260.....	43	118105.....	231	118545.....	220	120115.....	92
115008.....	356	116270.....	216	118111.....	231	118547.....	220	120116.....	92
115009.....	356	116271.....	216	118114.....	231	118549.....	220	120131.....	89
115012.....	356	116272.....	216	118115.....	231	118550.....	220	120132.....	89
115015.....	356	116273.....	216	118116.....	231	118560.....	219	120133.....	89
115017.....	356	116274.....	216	118121.....	231	118565.....	219	120134.....	89
115020.....	39, 356	116340.....	156	118122.....	231	118570.....	219	120136.....	89
115045.....	378	116341.....	156, 400	118123.....	231	118575.....	219	120137.....	89
115051.....	356	116342.....	156	118124.....	231	118580.....	219	120139.....	89
115052.....	356	116343.....	156	118130.....	231	118660.....	219	120141.....	89
115053.....	356	116344.....	156	118132.....	231	118665.....	219	120143.....	89
115054.....	356	116351.....	33	118133.....	231	118670.....	219	120144.....	89
115060.....	216	116352.....	33	118135.....	231	118680.....	219	120145.....	89
115071.....	39	116353.....	33	118136.....	231	118990.....	230	120146.....	89
115082.....	39	116354.....	33	118138.....	231	118991.....	216	120185.....	120
115083.....	39	116355.....	33	118139.....	231	119001.....	50	120201.....	84
115084.....	39	116356.....	33	118140.....	231	119002.....	50	120202.....	84
115085.....	39	116378.....	156	118141.....	231	119005.....	50	120204.....	84
115092.....	39	116379.....	156	118142.....	231	119007.....	50	120205.....	84
115208.....	356	116380.....	156	118143.....	231	12		120206.....	85
115212.....	356	116382.....	156	118302.....	217, 492	120006.....	224	120207.....	85
116002.....	363	116383.....	156	118305.....	217	120008.....	73	120209.....	84
116004.....	363	116384.....	156	118306.....	217	120013.....	225	120210.....	85
116006.....	363	116386.....	156	118310.....	217, 492	120018.....	225	120211.....	84
116008.....	363	116387.....	156	118312.....	217, 487	120022.....	225	120215.....	85, 113
116009.....	363	116388.....	156	118314.....	217	120023.....	225	120218.....	85
116011.....	363	116400.....	156	118318.....	490	120025.....	225	120219.....	86
116012.....	363	116401.....	156	118320.....	230, 490	120026.....	225	120220.....	85
116013.....	363	116403.....	156	118321.....	230, 490	120032.....	224	120221.....	85
116014.....	363	116404.....	156	118322.....	230, 490	120034.....	224	120223.....	85
116015.....	363	116405.....	156	118325.....	230, 490	120035.....	224	120225.....	85
116016.....	363	116406.....	156	118326.....	230, 490	120036.....	223	120228.....	86
116017.....	363	116430.....	342	118328.....	230, 490	120037.....	223	120230.....	86
116018.....	363	116434.....	164	118330.....	230	120038.....	223	120231.....	86
116020.....	363	116436.....	164	118332.....	230	120039.....	223	120232.....	86
116031.....	362	116437.....	164	118390.....	77	120042.....	223	120233.....	90
116032.....	362	116451.....	33	118501.....	220	120054.....	225	120234.....	86
116033.....	362	116452.....	33	118502.....	220	120055.....	225	120235.....	86
116034.....	362	116453.....	33	118503.....	220	120056.....	225	120237.....	86
116035.....	362	116454.....	33	118504.....	220	120057.....	341	120238.....	88
116036.....	362	116455.....	33	118505.....	220	120058.....	225	120239.....	86

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
120240	85	120402	93	120794	70	121164	63	127611	125
120241	88	120403	93	120797	71	121165	542	127614	125
120243	86	120404	93	120801	112	121166	63	127615	124
120244	87	120405	93	120802	112	121168	63	127616	124
120245	85	120406	96, 102	120804	112	121178	63	127620	123
120246	86	120407	96	120806	112	121182	63	127621	125
120247	86	120408	96	120809	112	121190	62	127622	124
120248	88	120409	96	120817	112	121191	62	127623	124
120250	88	120410	96	120818	112	121192	62	127624	124
120252	88	120411	96, 113	120829	50	121195	62	13	
120253	88	120412	174, 541	120830	50	121204	543	130010	129
120254	87	120413	96	120831	50	121206	543	130043	129
120255	88	120414	96	120832	50	121208	543	130044	129
120256	88	120415	96	120833	50	121214	543	130046	129
120257	87	120416	96	120836	50	121216	543	130048	129
120258	87	120417	95	120837	50	121218	543	130050	129
120259	87	120418	95	120838	60	121220	543	130052	129
120260	88	120419	95	120841	50	121230	543	130054	129
120261	87	120421	93	120842	50	121232	543	130056	129
120262	88	120422	93	120852	50	121233	543	130066	129
120263	88	120423	96	120853	59	122002	116	130067	129
120264	88	120425	175	120861	118	122003	111	130068	129
120265	88	120426	175	120901	106	122004	116	130069	129
120266	88	120430	93, 102	120902	106	122011	116, 117	130070	129
120267	87	120431	93	120903	108	122012	550	130071	129
120268	87	120435	102	120904	107	122013	550	130074	129
120269	87	120436	102	120906	106	122014	550	130076	129
120270	90	120440	174	120907	108	122015	117	130078	129
120271	86	120451	112	120908	107	122016	116	130080	129
120272	87	120472	176	120909	107	122017	116	130082	129
120273	87	120474	176	120910	107	122021	116	130083	129
120274	87	120480	176	120912	107	122031	116	130090	129
120278	87	120482	176	120913	108	123050	118	130101	128
120280	87	120483	176	120914	108	123055	118	130102	128
120281	90	120502	93	120916	107	123056	118	130103	128
120282	90	120505	115	120917	111	123059	118	130105	128
120283	90	120510	94	120919	111	123060	118	130106	128
120285	120	120515	94	120920	108	124011	104	130130	508
120286	90	120520	94	120925	107	124505	103	130135	508
120287	90	120522	118	120932	107	125042	120	130140	508
120288	121	120523	118	120938	108	125046	120	130145	508
120296	121	120524	118	120939	108	125047	120	130150	508
120297	121	120525	94	121001	111	125050	120	130151	508
120301	121	120526	118	121004	111	125055	120	130152	508
120302	121	120533	94	121006	111	125072	120	130155	508
120303	121	120535	94	121007	111	126001	103	130160	508
120305	91	120536	94	121008	111	126003	103	130175	508
120306	121	120539	94, 113	121009	111	126007	103	130217	508
120307	121	120543	94	121010	111	126012	103	130290	488
120310	91	120615	189	121011	111	126014	103	130299	488
120312	91	120625	189	121013	111	126060	103	130300	488
120315	120	120627	189	121021	113	126901	105	130311	129
120316	120	120629	189	121030	107	126903	104	130312	129
120319	87, 90	120735	195	121042	115	126904	104	130315	129
120328	90	120739	195	121043	115	126910	105	130317	129
120330	90	120746	541	121045	115	126920	105	130340	507
120332	90	120751	195	121048	115	127015	91	130342	507
120340	122	120764	551	121050	114	127018	91	130344	507
120350	87	120766	66	121100	115	127020	91	130425	130
120351	87	120789	58	121103	115	127021	91	130426	130
120360	90	120790	71	121134	114	127515	546	130427	130
120361	90	120791	58	121135	112	127605	122	130536	509
120390	85	120792	58	121136	115	127606	122	130537	509
120401	93	120793	70	121157	542	127609	125	130538	509

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
130539	509	140399	458	141031	234, 360	150165	326	150486	332
130540	509	140405	459	141035	234	150182	489	150487	332
130541	509	140407	459	141105	361	150196	489	150488	332
130542	509	140415	459	141110	360	150201	328	150489	332
130543	509	140417	459	141115	361	150205	328	150494	332
130544	509	140433	465	141116	361	150206	328	150495	332
130545	509	140435	465	141120	360	150207	328	150504	486, 493
130546	509	140439	465	149086	477	150208	328	150506	491
130700	126	140462	464	149094	460	150209	328	150507	491
130701	126	140477	464	149097	460	150210	328	150508	486, 491
130715	126	140485	464	149098	460	150211	328	150510	486, 491
130801	131	140487	464	149099	460	150213	489	150512	327
130802	131	140491	464	149100	460	150214	327	150513	327
130803	131	140501	460	149102	463	150215	327	150514	327
130804	131	140502	460	149103	461	150216	328	150516	487
130805	131	140503	460	149104	460	150217	327	150517	487
130811	131	140504	460	149105	460	150220	329	150518	499
130812	131	140505	460	149106	460	150225	329	150520	499
130813	131	140506	460			150230	329	150522	499
130814	131	140507	461	15		150231	329	150527	495
130815	131	140508	461	150001	492	150232	329	150532	494
130821	131	140515	460	150005	492	150241	328	150540	511
130822	131	140516	460	150030	492	150244	328	150552	493
130823	131	140517	477	150070	487	150247	328	150553	495
130824	131	140521	476	150081	490	150251	489	150555	495
130825	131	140523	463	150085	487	150252	489	150560	494
131020	127	140524	232, 463	150096	490	150253	489	150561	494
139002	130	140526	460	150098	490	150254	489	150562	494
139004	509	140531	463	150101	326	150310	329	150563	494
139005	130	140550	459	150102	326	150312	329	150564	494
139006	130	140553	459	150103	326	150320	331	150565	495
		140567	465	150104	326	150350	332	150566	495
14		140571	465	150110	326	150370	501	150567	495
140004	358	140586	467	150111	326	150371	501	150568	495
140005	358	140587	460	150112	326	150372	501	150569	495
140006	358	140588	467	150113	326	150380	500	150571	495
140007	358	140589	460	150114	326	150381	500	150573	495
140016	359	140605	465	150115	326	150382	500	150575	493
140018	359	140702	467	150116	326	150383	500	150577	493
140022	358	140704	467	150117	326	150384	500	150578	495
140028	359	140705	467	150118	326	150385	500	150579	493
140030	359	140708	467	150119	326	150387	500	150600	494
140032	359, 550	140709	467	150120	326	150387	500	150602	494
140033	359, 550	140721	467	150121	326	150390	500	152001	335
140034	359, 550	140722	467	150122	326	150403	330	152002	335
140035	359, 550	140723	467	150123	326	150405	329	152003	335
140102	278	140723	467	150124	326	150426	330	152004	335
140105	359	140731	467	150125	326	150427	330	152006	335
140122	358	140732	467	150126	326	150450	334	152008	335
140124	358	140733	467	150127	326	150451	334	152009	335
140126	358	140761	470	150128	326	150452	334	152011	335
140201	379	140762	470	150151	326	150455	334	152017	335
140203	379	140808	458	150152	326	150456	334	153005	330
140204	342	140811	458	150153	326	150458	334	153006	330
140206	360	140862	469	150154	326	150460	332	153008	331
140377	459	140872	469	150155	326	150465	332	153009	331
140381	459	140950	449	150156	326	150467	488	153012	330
140383	459	140952	449	150157	326	150469	488	153014	330
140385	459	141002	360	150158	311, 326	150475	332	153016	330
140386	459	141004	360	150159	326	150476	332	153017	330
140387	459	141006	360	150160	326	150481	332	153020	331
140392	459	141010	360	150161	326	150482	332	153030	251, 329
140394	459	141012	360	150162	326	150483	332	153035	265, 331
140396	459	141013	360	150163	326	150484	332	153039	297
140398	459	141029	360	150164	326	150485	332		

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
153040	297	160204	345	167062	349	167516	352	182128	97
153044	297	160205	345	167063	349	167517	352	182129	97
153045	297	160206	345	167064	349	167518	352	182130	98, 115
153046	297	160208	345	167065	349	167520	352	182134	97
153047	297	160210	345	167080	347	167532	352	182135	97
153048	297	160599	79	167082	347	167542	352	182136	97
153052	297	161002	345	167084	347	167702	352	182140	97
153065	297	161003	345	167086	347	167703	352	182141	97
153079	297	161004	345	167088	347	167704	352	182142	97
153105	297	161005	345	167101	348	167705	352	182145	97
153136	297	161006	345	167102	348	167712	352	182160	49, 165
153190	297	161007	345	167103	348	167713	352	182180	98
153198	297	161008	345	167104	348	167714	352	182187	98
153301	318	161204	345	167105	348	167715	352	182203	97, 102
153303	318	161205	345	167106	348	167722	352	182204	97
153306	318	161206	345	167107	348	167723	352	182212	97
154001	329	161207	345	167108	348	167724	352	182213	97
154011	379	161208	345	167109	348	167725	352	182214	97
154012	379	165006	344	167110	348	167732	352	182227	97
154013	379	165007	344	167111	348	167733	352	182228	97
154014	379	165009	344	167112	348	167734	352	182235	97
154015	379	165010	344	167113	348	167735	352	182236	97
154016	379	165016	344	167114	348	167742	352	182240	97
154017	379	165018	344	167115	348	167743	352	182241	97
154018	379	165030	344	167116	348	167744	352	182291	97
154020	379	166001	350	167130	349	167745	352	182295	98
154025	331	166002	350	167135	348	167752	352	182303	97, 102
154050	341	166003	350	167140	348	167753	352	182304	97
154051	341	166004	350	167141	348	167754	352	182312	97
154052	341	166006	350	167142	348	167755	352	182313	97
154054	329	166007	350	167151	348	167762	353	182314	97
154055	329	166008	350	167152	348	167763	353	182315	98, 115
154060	329	166010	350	167170	348	167764	353	182324	98
154062	329	166160	347	167171	348	167765	353	182327	97
154063	329	166161	347	167175	349	167766	353	182328	97
154065	329	166500	353	167180	349	167767	353	182329	97
154067	329	166501	353	167300	350	167768	353	182330	98, 115
154101	223	166700	353	167302	350	167769	353	182334	97
154102	223	166701	353	167303	350	167900	353	182335	97
154103	223	167012	349	167304	350	168001	351	182336	97
154152	331	167013	349	167306	350	169001	346	182340	97
159010	491	167014	349	167333	350	169002	346	182341	97
159011	491	167015	349	167345	350	169003	346	182342	97
159027	62	167022	349	167355	350	169004	79	182403	97, 102
159041	511	167023	349	167370	350	18		182404	97
159082	501	167024	349	167380	350	181006	108	182412	97
159083	511	167025	349	167430	350	181009	108	182413	97
159085	511	167030	349	167452	350	181021	112, 235	182414	97
159099	488	167031	349	167500	352	181046	118	182427	97
159103	490	167032	349	167501	352	181065	234	182428	97
159105	78	167033	349	167502	352	181151	116	182429	97
159115	78, 160	167034	349	167503	352	182101	98	182434	97
159116	78, 160	167035	349	167504	352	182103	97, 102	182435	97
159117	71	167041	349	167505	352	182104	97	182436	97
159121	71	167042	349	167506	352	182105	98	182440	97
16		167043	349	167507	352	182106	98	182441	97
160112	345	167044	349	167508	352	182109	98, 113	182442	97
160113	345	167045	349	167509	352	182110	98	182503	97, 102
160114	345	167051	349	167510	352	182112	97	182504	97
160115	345	167052	349	167511	352	182113	97	182512	97
160116	345	167053	349	167512	352	182114	97	182513	97
160117	345	167054	349	167513	352	182121	98	182514	97
160202	345	167055	349	167514	352	182124	98	182521	98
160203	345	167061	349	167515	352	182127	97	182527	97

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
182528.....	97	186904.....	173	210357.....	172	211010.....	193	212502.....	182
182529.....	97	186905.....	173	210358.....	172	211013.....	174	212503.....	182
182534.....	97	187501.....	194	210359.....	172	211014.....	193	212504.....	182
182535.....	97	187502.....	194	210360.....	172, 546	211020.....	193	212507.....	182
182536.....	97	187503.....	194	210361.....	172, 546	211023.....	193	212510.....	544
182540.....	97	187504.....	194	210362.....	172, 546	211030.....	193	212511.....	544
182541.....	97	187505.....	194	210363.....	172, 546	211031.....	192	212512.....	544
182542.....	97	187699.....	443	210364.....	172, 546	211042.....	192	212513.....	544
182603.....	97, 102	187700.....	443	210365.....	172, 546	211043.....	192	212514.....	544
182604.....	97	187701.....	443	210366.....	172, 546	211053.....	192	212515.....	544
182610.....	98	187702.....	443	210370.....	172	211098.....	192	212530.....	181
182612.....	97	187703.....	443	210371.....	172	211103.....	552	215001.....	143
182613.....	97	187704.....	443	210401.....	180	211104.....	552	215005.....	143
182614.....	97	187705.....	443	210402.....	180	211105.....	552	215010.....	545
182634.....	97	187706.....	443	210534.....	173	211106.....	552	215017.....	545
182635.....	97	187707.....	443	210535.....	173	211107.....	552	215018.....	545
182636.....	97	187708.....	443	210545.....	173	211108.....	552	215021.....	545
182803.....	99	187709.....	443	210595.....	173	211121.....	552	215022.....	545
182811.....	99	187710.....	443	210611.....	538	211123.....	552	215023.....	545
182812.....	99	187711.....	443	210612.....	538	211124.....	552	215040.....	143
182813.....	99	187712.....	443	210613.....	538	211125.....	552	215043.....	545
182821.....	99	187713.....	443	210616.....	538	211126.....	552	215044.....	545
182829.....	99	187714.....	443	210617.....	538	211127.....	552	215045.....	545
182835.....	99	19		210630.....	538	211128.....	552	215046.....	545
182840.....	99	190774.....	175	210631.....	538	211132.....	552	215047.....	545
182841.....	99	21		210632.....	538	211133.....	552	215050.....	144
183956.....	187	210010.....	187	210634.....	538	211134.....	552	215051.....	144
185301.....	119	210030.....	187	210635.....	538	211135.....	552	215052.....	144
185302.....	119	210032.....	544	210636.....	538	211136.....	552	215060.....	142
185303.....	119	210033.....	544	210655.....	185	211137.....	552	215065.....	546
185304.....	119	210034.....	544	210657.....	185	211138.....	552	215066.....	546
185305.....	119	210035.....	544	210660.....	185	211140.....	552	215068.....	546
185306.....	119	210051.....	186	210662.....	185	211142.....	552	215070.....	546
185307.....	119	210054.....	186	210671.....	538	211143.....	552	215072.....	546
185308.....	119	210055.....	186	210672.....	538	211148.....	552	215074.....	546
185309.....	119	210057.....	186	210673.....	538	211205.....	191	215085.....	545, 546
185310.....	119	210073.....	186	210674.....	538	211206.....	191	215086.....	546, 548
185406.....	196	210101.....	544	210680.....	538	211207.....	191	215112.....	545
185411.....	197	210102.....	544	210681.....	538	211208.....	191	215115.....	545
185415.....	197	210103.....	544	210682.....	538	211215.....	191	215131.....	140
185508.....	160	210104.....	544	210683.....	538	211217.....	191	215132.....	541
186206.....	188	210105.....	544	210684.....	538	211635.....	190	215133.....	541
186305.....	72	210106.....	544	210702.....	175	211640.....	190	215134.....	541
186306.....	72	210107.....	544	210711.....	178	211650.....	190	215155.....	145
186403.....	27	210108.....	544	210712.....	174, 541	211651.....	190	215158.....	145
186404.....	27	210109.....	544	210713.....	541	212007.....	187	215250.....	145
186405.....	27	210110.....	544	210714.....	541	212011.....	189	215255.....	548
186408.....	27	210111.....	544	210715.....	175	212014.....	189	215256.....	548
186409.....	27	210113.....	544	210716.....	541	212016.....	546	215257.....	548
186601.....	150	210115.....	544	210719.....	174	212017.....	546	215258.....	548
186604.....	150	210131.....	544	210731.....	174	212018.....	546	215259.....	548
186615.....	151	210155.....	186	210738.....	175	212019.....	546	215261.....	548
186620.....	151	210170.....	543, 544	210741.....	175	212022.....	189	215262.....	548
186621.....	151	210171.....	543	210750.....	179	212023.....	546	215263.....	548
186622.....	151	210174.....	543	210801.....	176	212026.....	548	215264.....	548
186623.....	151	210175.....	543	210803.....	176	212028.....	548	215265.....	548
186624.....	151	210176.....	543	210804.....	176	212029.....	548	215266.....	548
186625.....	151	210177.....	543	210820.....	176	212120.....	540	215267.....	548
186627.....	151	210340.....	181	210826.....	176	212121.....	540	215268.....	548
186631.....	150	210351.....	180	210838.....	176	212123.....	540	215269.....	548
186900.....	179	210353.....	180	210840.....	176	212124.....	540	215270.....	548
186901.....	179	210354.....	180	210843.....	176	212125.....	540	215271.....	548
186902.....	173	210355.....	172	210853.....	176	212126.....	540	215272.....	548
186903.....	173			211005.....	178	212128.....	540	215301.....	107, 144

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
215304	110	215758	547	240322	57	245420	76	250552	206
215306	110	215760	154	240380	550	245424	76	250559	204
215307	110	215765	154	240381	550	245515	60	250560	204
215312	108	215768	547	240382	550	245518	60	250561	204
215313	109	215790	547	240383	550	245520	66	250562	205
215315	109	215791	547	240390	550	245530	66	250565	205
215317	109	215792	547, 548	240391	550	245540	61	250566	205
215408	107	215793	547	240392	550	245545	61	250567	205
215420	188	215794	548	240393	550	245550	67	250568	205
215421	188	215795	548	240400	550	245601	59	250570	206
215425	110	215796	548	240401	550	245603	59	250571	204
215431	152	215797	548	240402	550	245605	59	250601	209
215432	152	215798	548	240403	550	245610	66	250602	209
215437	152	215799	548	240405	57	245642	61	250603	209
215452	156	215800	548	240406	57	245647	61	250604	209
215503	140	215831	138	240466	76	245900	78	250606	209
215505	140	215836	136	240468	76	245902	160	250608	209
215513	140	215838	136	240508	63			250611	209
215514	140	215841	547	240512	542	25		250650	202
215515	140	215851	138	240513	542	250105	206	250651	202
215521	546	215861	547	240515	60	250108	206	250655	204
215522	546	215866	547	240520	66	250112	206	251000	213
215523	546	215868	547	240522	65	250122	208, 382	251001	213
215524	546	216011	152	240524	551	250124	208, 382	251003	213
215525	546	216012	152	240550	64	250126	208, 382	251003	213
215580	141	216015	152	240552	64	250128	208, 382	251005	213
215582	141	216032	150	240561	542	250130	208, 382	251010	30
215587	542	216100	151	240562	542	250152	206	251012	213
215588	542	216139	151	240563	542	250154	206	251101	213
215589	542	219081	544	240564	542	250301	205	251102	213
215602	188			240564	542	250302	205	251105	213
215605	188	23		240569	542	250303	205	251110	213
215609	135	230006	154	241501	551	250305	206	251120	213
215611	138	230007	154	241502	551	250315	203	251130	213
215612	134	230008	154, 548	241548	69	250325	203	252004	213
215613	138	230010	154, 548	241550	69	250330	203	252010	213
215614	134	230101	154	241554	67	250331	203	252030	213
215615	136	230190	155	241555	67	250332	203	252050	213
215616	136	230203	155	241558	68	250340	206	252052	539
215618	136	230207	155	241560	68	250345	202	252053	539
215619	136	230209	155	241562	68	250350	202	252055	539
215626	136	230210	155	241563	68	250500	203	252056	539
215627	136	230214	548	242302	541	250501	199	252058	539
215628	136	230238	548	242303	541	250502	198	252059	539
215641	139	230250	548	242305	70	250503	198	252091	212
215643	134, 137, 139	230252	548	242307	70	250505	201	252093	212
215651	137	230253	548	242308	541	250510	201	252116	212
215690	138	230255	548	242313	71	250513	198	252121	212
215710	140	230256	548	242314	541	250514	199	252216	210
215720	140, 541	230257	548	242316	541	250515	198	252220	210
215721	541	24		242318	541	250516	199	252225	212
215722	541	240120	542	242319	541	250520	198	252228	211
215731	547	240121	542	242322	541	250522	201	252230	211
215732	547	240122	542	242350	400	250523	202	252233	211
215733	547	240150	74	242509	77	250528	200	252235	211
215734	547	240202	73	245002	64	250536	200	252250	539
215735	547	240206	73	245010	65	250537	200	252251	539
215736	547	240213	74	245012	65	250538	200	252253	539
215738	547	240215	74	245015	64	250539	200	252254	539, 540
215742	547	240269	76	245020	78	250541	200	252256	539, 540
215744	547	240270	76	245030	78	250544	197, 200	252261	539
215745	547	240304	56	245060	72	250545	199	252262	539
215746	547	240308	56	245100	72	250546	199	252263	540
215748	547	240315	57	245103	75	250548	204	252264	539
				245105	75	250549	204	252265	539

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
252266	540	257145	448, 458	260435	392	262606	545	263537	375
252267	540	257147	448, 458	260441	397	262607	545	263538	375
252268	539	257310	455	260442	542	262608	545	263540	374
252269	540	257312	455	260443	542	262609	545	263542	374
252270	539	257315	455	260444	542	262610	545	263543	374
252271	539	257320	455	260447	542	262611	545	263544	374
252272	540	257325	455	260448	542	262612	545	263545	374
252273	540	257335	455	260449	542	262613	545	263550	374
252274	540	257336	455	260455	392	262614	545	264052	547
252280	539	257340	455	260456	392	262615	545	264054	547
252281	539	257350	455	260501	393	262616	545	264062	549
252282	540	257360	455	260510	393	262617	545	264063	549
252283	539	257375	455	260516	393	262618	545	264064	549
252284	539	257380	455	260522	394	262619	545	264065	549
252291	539	257901	305	260590	394	262620	545	264066	549
252292	539	257902	305	261905	402	262621	545	264067	549
254004	457	257903	305	261908	402	262622	545	264069	399
254518	457	257904	305	261911	402	262623	545	264071	399
255000	457	257905	306	261912	402	262627	545	264101	399
255050	457	257906	309	261915	402	262629	545	264103	549
255100	457	257907	307	262001	401	263003	545	264105	549
255150	457	257908	309	262002	401	263004	545	264106	549
255200	457	257909	307	262010	401	263005	545	264107	549
255205	457	257912	305	262012	401	263006	545	264908	366
255310	457	257913	307	262013	401	263007	545	265107	551
255315	457	257914	308	262014	401	263008	545	265108	385
255320	457	257915	308	262015	401	263009	545	265110	385
256010	456	257916	307	262016	401	263010	545	265111	551
256012	456	257917	305	262017	401	263102	369	265113	551
256013	456	257920	305	262019	401	263110	370	265114	385, 543
256015	456	257921	305	262020	401	263111	371	265115	551
256018	456	257922	307	262021	401	263113	371	265220	386
256020	456	257925	307	262022	401	263114	371	265221	386
256025	456	257926	306	262023	401	263121	370	265230	387
256035	456	257928	307	262024	401	263122	370	265250	387
256036	456	257929	307	262030	401	263123	370	265276	551
256040	456	257930	306	262201	376	263124	370	265280	551
256050	456	257931	306	262204	377	263125	370	265281	551
256060	456	257940	306	262205	376	263126	370	265301	384
256070	456	257985	306	262210	377	263141	371	267002	196
256075	456	257990	308	262215	376	263143	371	267003	196
256080	456	257991	309	262216	544	263144	371	267005	197
256501	456	258824	356	262217	544	263148	371	267011	196
256502	456	258825	163	262230	378	263151	371	267012	196
256512	456	26		262235	378	263158	371	267013	196
256513	456	260201	551	262260	380	263160	371	267014	196
256514	456	260202	551	262263	380	263163	371	267016	196
256516	456	260203	551	262264	380	263164	371	267022	196
256519	456	260204	551	262272	380	263169	370	267023	196
256601	456	260205	551	262273	380	263500	373, 474	267024	196
257001	448, 458	260401	395	262276	380	263509	117	267026	196
257002	448, 458	260402	395	262289	378	263510	117	267027	196
257003	448, 458	260403	395	262290	378	263512	374, 375	267028	196
257004	448, 458	260405	395	262291	378	263513	117	267032	196
257005	448, 458	260412	395	262527	200	263520	373	267034	196
257006	448, 458	260415	394	262542	378	263521	373	267035	196
257007	448, 458	260421	397	262545	378	263522	373	267036	196
257008	448, 458	260424	542	262547	377	263523	373	267042	196
257010	448	260425	542	262548	377	263524	373	267043	196
257011	448	260426	542	262601	372	263528	373	267044	196
257012	448	260427	542	262602	545	263530	375	267046	196
257013	448	260428	542	262603	545	263531	375	267047	196
257135	448, 458	260429	542	262604	545	263535	375	267099	197
257140	448, 458	260434	392	262605	545	263536	375		

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
27		310201	236	311122	227	33		331204	252
270212	129	310202	236	311125	227	330131	258	331205	252
270214	129	310203	236	311133	227	330132	258	331206	252
270216	129	310211	236	311135	227	330133	258	331207	252
270218	129	310212	236	311138	227	330134	258	331208	252
270220	129	310213	236	311141	227	330135	258	331209	252
270221	129	310222	236	311204	226	330136	258	331210	252
270223	129	310223	236	311205	226	330137	258	331211	252
275501	238	310401	237	311214	226	330138	258	331212	252
275503	238	310402	237	311215	226	330602	265	331213	252
275504	434	310403	237	311240	226	330604	265	331214	252
275505	434	310404	237	312110	240	330605	265	331216	252
275508	434	310405	237	312123	241	330606	265	331264	271
275509	434	310406	237	312124	241	330611	265	331265	271
28		310407	237	312126	241	330612	265	331268	270
280001	175	310408	237	312130	222, 240	330613	265	331270	270
280184	510	310409	237	312131	222, 240	330614	265	331271	270
280185	510	310433	236	312132	222, 240, 241	330615	265	331273	270
280186	510	310434	236	312212	240	330616	265	331274	270
280187	510	310435	236	312501	240	330621	258	331275	270
280188	510	310436	236	312502	240	330622	258	331276	270
280189	510	310437	236	312503	240	330623	258	331283	270
280190	510	310439	234	312504	240	330624	258	331284	270
280191	510	310440	234	312505	240	330625	258	331285	270
280192	510	310441	234	313004	257, 342	330626	258	331286	270
280193	510	310442	234	313503	240, 257, 342	330641	258	331293	270
280194	510	310445	234	32		330642	258	331294	270
280195	510	310446	234	320200	244	330644	258	331295	270
280196	510	310447	234	320201	244	330645	258	331297	270
280434	510	310448	234	320202	244	330646	258	331298	270
280435	510	310449	234	320203	244	330647	258	331299	270
280436	510	310451	234	320205	171, 245	331052	269	331301	270
280437	510	310455	241	320211	244	331054	269	331311	261
280438	510	310465	234	320213	244	331056	269	331312	261
280439	510	310466	234	320213	244	331062	264	331313	261
280440	510	310467	234	320230	244	331065	264	331413	261
280441	510	310468	234	320231	244	331071	264	331415	261
280442	510	310601	238	320233	244	331072	264	331591	257
280443	510	310604	238	320253	245	331073	264	331592	257
280445	510	310606	238	320260	245	331074	264	331593	257
280446	510	310609	238	320412	243	331075	264	331594	257
280747	541	310610	238	321000	242	331076	264	331595	257
281049	508	310612	238	321001	242	331077	264	331596	257
281894	176	310615	238	321002	242	331078	264	331601	265
281895	177	310621	238	321003	242	331082	264	331602	265
281899	538, 546	310623	238	321004	243	331094	262	331603	265
283062	176	310624	238	321008	242	331095	262	331611	251
283245	109	310625	238	321009	242	331096	262	331612	251
283787	173	310634	434	321012	226	331097	262	331613	251
30		310635	434	321014	226	331098	262	331663	261
303036	379	310712	241	321030	243, 377	331099	262	331664	261
304042	379	310713	241	321031	243, 377	331101	262	331665	261
305016	379	310717	241	321032	243	331110	261	331666	261
305020	379	310718	241	321200	276, 375	331121	254	331682	261
31		310730	260	321201	276, 375	331123	254	331683	261
310101	237	310731	260	321202	276, 375	331125	254	331684	261
310103	237	310732	260	321205	276, 375	331151	252	331685	261
310104	237	310733	260	321206	276	331183	256	331731	249
310107	237	310735	260	322007	266	331184	256	331732	249
310108	237	310739	260	322018	239	331185	256	331733	249
310156	237	310755	260	322020	238, 241	331186	256	331734	249
310157	237	310812	238	322030	192	331201	252	331735	249
		311119	227			331202	252	331736	249
		311121	227			331203	252	331737	249

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
331738.....	249	332520.....	259	334027.....	258	336051.....	280	336130.....	280
331739.....	249, 253	332522.....	259	334101.....	251	336052.....	280	336132.....	280
331761.....	265	332523.....	259	334102.....	251	336053.....	280	336133.....	283
331762.....	265	332524.....	259	334110.....	252	336054.....	280	336134.....	283
331803.....	265	332525.....	259	334112.....	252	336056.....	285	336135.....	283
331804.....	265	332526.....	259	334116.....	252	336057.....	285	336137.....	281
331805.....	265	332527.....	259	334120.....	252	336058.....	287	336142.....	291
331806.....	265	332528.....	259	334124.....	252	336059.....	287	336144.....	289
331807.....	265	332529.....	259	334128.....	252	336060.....	290	336148.....	279
331808.....	265	332530.....	259	334150.....	249	336061.....	281	336149.....	292
331809.....	265	332531.....	259	334177.....	249	336063.....	281	336150.....	283
331811.....	261	332532.....	259	334185.....	251	336064.....	285	336151.....	285
331812.....	261	332533.....	259	334190.....	251	336065.....	290	336152.....	280
331813.....	261	332534.....	259	334192.....	251	336066.....	281	336154.....	287
331815.....	261	332535.....	259	334213.....	253	336068.....	281	336155.....	288
331817.....	261	332602.....	257	334215.....	253	336069.....	290	336160.....	284
332001.....	259	332604.....	257	334217.....	253	336070.....	281	336161.....	289
332211.....	253	332611.....	256	336001.....	285	336071.....	290	336165.....	290
332212.....	253	332612.....	256	336002.....	285	336072.....	282	336168.....	291
332213.....	253	332613.....	256	336003.....	285	336073.....	282	336170.....	288
332214.....	253	332614.....	256	336004.....	284	336074.....	282	336175.....	279
332215.....	253	332615.....	256	336005.....	285	336075.....	282	336176.....	288
332216.....	253	332616.....	256	336006.....	285	336076.....	282	336180.....	294
332217.....	253	332617.....	256	336007.....	278	336078.....	282	336181.....	294
332218.....	253	332621.....	256	336008.....	278	336079.....	293	336182.....	292
332219.....	253	332631.....	250	336009.....	279	336081.....	293	336184.....	294
332221.....	253	332632.....	250	336010.....	287	336082.....	293	336185.....	291
332222.....	253	332642.....	265	336011.....	282	336083.....	280	336188.....	289
332223.....	253	332651.....	251	336012.....	287	336084.....	282	336189.....	289
332225.....	253	332652.....	251	336013.....	287	336086.....	278	336190.....	282
332227.....	253	332653.....	251	336014.....	283	336087.....	292	336191.....	288
332228.....	253	332654.....	251	336015.....	283	336088.....	292	336192.....	287
332232.....	253	332655.....	251	336016.....	281	336090.....	292	336193.....	288
332234.....	253	332656.....	251	336017.....	281	336091.....	293	336195.....	291
332235.....	253	332657.....	251	336018.....	284	336093.....	292	336196.....	291
332236.....	253	332658.....	251	336019.....	285	336094.....	283	336198.....	288
332252.....	253	332659.....	251	336020.....	280	336095.....	283	336199.....	290
332253.....	253	332660.....	251	336021.....	283	336098.....	294	336214.....	291
332254.....	253	332671.....	250	336022.....	284	336101.....	286	336217.....	291
332255.....	253	332672.....	250	336023.....	285	336102.....	286	336219.....	284
332256.....	253	332673.....	250	336024.....	284	336103.....	286	336500.....	295
332257.....	253	332674.....	250	336025.....	282	336105.....	286	336502.....	295
332258.....	253	332675.....	250	336026.....	284	336106.....	286	336503.....	295
332259.....	253	332676.....	250	336027.....	278	336107.....	286	336517.....	295
332260.....	253	332677.....	250	336028.....	293	336108.....	279	336523.....	294
332261.....	253	332678.....	250	336029.....	287	336109.....	279	336546.....	295
332262.....	253	332680.....	250	336030.....	284	336110.....	278	336606.....	295
332272.....	262	332681.....	250	336031.....	284	336111.....	279	336633.....	294
332273.....	262	332691.....	250	336032.....	284	336112.....	278	336670.....	295
332274.....	262	332692.....	250	336033.....	278	336113.....	286	336801.....	289
332282.....	262	332693.....	250	336034.....	292	336114.....	279	336802.....	289
332283.....	262	332694.....	250	336035.....	291	336115.....	289	336803.....	289
332291.....	258	332695.....	250	336037.....	291	336116.....	290	336804.....	296
332292.....	258	332696.....	250	336038.....	284	336118.....	288	336805.....	296
332510.....	259	332697.....	250	336039.....	291	336120.....	287	336993.....	296
332511.....	259	332698.....	250	336040.....	278	336121.....	292	336994.....	296
332512.....	259	334015.....	264	336041.....	285	336122.....	292	336995.....	296
332513.....	259	334016.....	264	336042.....	284	336123.....	283	337000.....	302
332514.....	259	334017.....	264	336043.....	285	336124.....	283	337001.....	302
332515.....	259	334019.....	262	336044.....	294	336125.....	283	337002.....	302
332516.....	259	334020.....	262	336045.....	285	336126.....	287	337004.....	302
332517.....	259	334024.....	258	336046.....	281	336127.....	282	337005.....	302
332518.....	259	334025.....	258	336048.....	285	336128.....	288	337006.....	302
332519.....	259	334026.....	258	336049.....	280	336129.....	292	337010.....	303

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
337011	303	340626	267	345106	249	346715	316	362006	269
337012	303	340635	267	345108	249	346716	316	362007	268
337013	303	340637	267	345109	249	346717	316	362011	268
337014	303	340638	267	345110	249	346933	228	365012	10
337015	302, 303	340719	234	345111	249	346934	228	365014	10
337016	303	340721	234	345112	249	346935	228	365016	10
337019	303	340853	229	345113	249	346936	228	365018	10
337020	303	340854	229	345118	249	347060	263	365020	10
337021	303	340855	229	345120	250	347415	255	365024	10
337022	303	340856	229	345143	271	347416	255	365028	10
337026	301	340951	229	345151	252	347417	255	367020	11
337029	301	340952	229	345201	252	347638	254	367024	11
337030	301	340953	229	345202	251	35		367028	11
337054	303	340954	229	345233	258	350011	310	369024	10
337100	301	340955	229	345234	258	350012	310	369028	10
337102	302	340956	229	345235	258	350013	310	37	
337214	302, 303	340957	229	345415	255	350014	310	370036	10
339010	275	340961	229	345416	255	350017	310	370100	313
339011	275	340962	229	345417	255	350018	310	370102	313
339013	275	341103	266	345446	271	350019	310	370105	313
339016	275	341104	266	345448	271	350020	310	370107	313
339017	275	341111	266	345591	257	350021	310	370108	313
339101	299	341112	266	345592	257	350022	310	370109	313
339103	298	341221	253	345593	257	350023	310	370110	313
339106	298	341222	253	345594	257	350027	310	370112	313
339110	298	341421	266	345595	257	350028	310	370113	313
339114	298	341422	266	345604	257	350029	310	370114	313
339201	299	341423	266	345621	256	350030	310	370115	313
339202	299	341424	266	345638	254	350051	311	370141	313
339205	299	341425	266	345639	254	350052	311	370142	313
339210	298	341426	266	345642	254	350055	311	370143	313
34		341427	266	345656	251	350058	311	370145	313
340001	266	341601	229	345657	251	350061	311	370151	540
340002	266	341602	229	345658	251	350062	311	370152	540
340215	262	341603	229	345659	251	350065	311	370153	540
340216	262	341604	229	345676	250	350068	311	371001	320
340217	262	341606	229	345678	250	350102	311	371003	320
340304	261	341607	229	345680	250	350103	311	371005	320
340305	261	341629	267	345681	250	350107	311	371008	320
340401	266	341641	229	345833	228	350108	311	371009	320
340402	266	341642	229	345834	228	350109	311	371013	276, 337
340403	266	341643	229	345835	228	350112	311	371014	276
340404	266	341711	230	345836	228	350118	311	371015	320
340405	266	341712	230	345842	228	350200	311	371016	320
340406	266	341713	230	345933	228	350201	311	371017	320
340407	266	341716	230	345934	228	350202	311	371020	318
340411	255	341717	230	345935	228	351009	12	371023	320
340413	255	342411	271	345936	228	351012	267	371025	320
340415	255	342476	257	346081	263	351013	267	371102	319
340416	255	342477	257	346083	263	351014	267	371105	319
340417	255	342478	257	346086	263	351015	267	371106	319
340461	271	342651	266	346701	316	351209	12	371108	319
340462	271	343135	257	346702	316	36		371110	319
340463	271	345060	263	346703	316	360012	10	371112	319
340464	271	345071	263	346704	316	360014	10	371121	315, 319
340465	271	345073	263	346705	316	360016	10	371123	315
340466	271	345074	263	346706	316	360018	10	371124	319
340467	271	345075	263	346707	316	360020	10	371126	319
340520	254	345076	263	346708	316	360024	10	371128	319
340521	254	345078	264	346709	316	362001	268	371132	319
340622	267	345079	264	346711	316	362003	268	371134	319
340623	267	345081	263	346712	316	362004	268	371136	319
340624	267	345083	263	346713	316	362005	269	371137	319
340625	267	345086	263	346714	316			371138	319

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
371142	314	371618	317	372804	321	376110	323	380206	418
371152	315	371619	317	372805	321	376112	323	380209	426
371153	315	371620	317	372812	321	376114	323	380210	412
371161	318	371630	317	372813	321	38		380211	412
371162	318	371632	317	372815	321	380005	411	380213	426
371201	320	371634	317	372816	321	380010	404	380214	423
371202	320	371636	317	373003	321	380050	407	380216	420
371203	320	371638	317	373016	10	380102	413	380217	420
371204	320	371640	317	373020	10	380103	413	380220	416
371205	320	371642	317	373024	10	380104	410	380222	417
371206	320	371644	317	373028	10	380105	420	380223	414
371207	320	371701	317	374024	11	380106	409	380224	424
371208	320	371702	317	374028	11	380107	410	380225	414
371209	320	371703	317	375039	323	380108	413	380226	419
371210	320	371704	317	375301	318	380108	413	380227	419
371211	320	371705	317	375303	318	380110	412	380228	403
371221	315, 319	371706	317	375306	318	380111	410	380229	416
371223	315	371707	317	375309	323	380112	409	380230	416
371224	319	371708	317	375310	323	380118	425	380231	419
371226	319	371801	320	375311	323	380120	424	380233	416
371242	314	371802	320	375312	323	380121	405	380236	416
371243	314	371803	320	375313	323	380122	408	380237	413
371253	315	371804	320	375314	323	380123	410	380240	405
371324	317	371805	320	375320	323	380126	413	380242	407
371328	317	371806	320	375321	323	380127	419	380243	403
371330	317	371807	320	375323	323	380128	409	380246	404
371334	317	371808	320	375325	323	380129	408	380248	416
371338	317	371809	320	375327	323	380130	415	380249	407
371403	320, 323	371810	320	375327	323	380134	405	380252	415
371404	320	371817	321	375332	323	380134	405	380255	413
371405	320	371819	321	375334	323	380140	416	380256	405
371406	320	371821	321	375336	320, 323	380141	407	380258	405
371407	320	371822	321	375337	323	380142	420	380261	422
371408	320	371823	321	375340	323	380145	418	380263	412
371409	320	371824	321	375341	323	380146	413	380264	412
371410	320	371824	321	375343	323	380147	404	380266	411
371411	320	371843	320	375345	320, 323	380148	407	380265	411
371412	320	371844	320	375347	320, 323	380150	404, 419	380266	405
371420	317	372001	319	375351	323	380151	407	380268	412
371421	317	372002	319	375353	323	380152	406	380269	418
371422	317	372005	319	375356	323	380153	407	380276	405
371423	317	372006	319	375361	323	380154	407	380277	405
371424	317	372016	10	375363	323	380155	409	380278	413
371502	323	372020	10	375365	323	380156	417	380279	405
371503	322	372024	10	376001	324	380158	407	380280	416
371504	322	372028	10	376003	324	380160	410	380712	407
371505	322	372202	321	376005	324	380161	408	381005	426
371506	322	372203	321	376006	324	380163	406	381006	426
371507	322	372204	321	376014	324	380164	406	381008	418
371514	322	372205	321	376015	324	380165	410	381009	426
371517	322	372206	321	376021	323	380167	407	381010	427
371518	322	372207	321	376023	324	380169	426	381012	426
371522	322	372208	324	376040	323	380171	410	381013	426
371524	322	372209	324	376041	323	380174	426	381014	426
371528	322	372402	321	376045	324	380178	403	381015	427
371609	317	372404	321	376060	324	380180	416	381016	427
371610	317	372406	321	376061	324	380185	403	381019	427
371611	317	372408	321	376062	324	380186	403	381020	427
371612	317	372420	321	376063	324	380187	408	381021	427
371613	317	372421	321	376064	324	380188	407	381023	427
371614	317	372422	321	376065	324	380190	406	381024	427
371615	317	372423	321	376078	324	380200	420	381025	427
371616	317	372424	321	376104	323	380201	420	381026	427
371617	317	372802	321	376106	323	380202	420	381027	427
		372803	321	376108	323	380203	420	381028	416
						380205	418	381029	417

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
381030	426	382217	423	384001	420	410240	367	421830	338
381031	427	382218	423	385040	398	410241	367	421832	338
381032	426	382224	422	385050	398	410242	367	421833	111
381033	415	382231	418	386013	270, 271	410243	367	421834	111
381034	415	382232	423	386015	383	410244	367	421836	111
381035	415	382233	418	386016	383	410245	367	422001	336
381036	417	382234	425	40		410246	367	422002	336
381200	406	382235	425	400497	110	410248	368	422005	336
381201	409	382236	425	400818	104	410249	368	422006	336
381202	406	382250	414	400893	449	410250	367	422007	337
381203	415	383003	410	402246	320	410251	367	422009	336
381261	412	383004	408	403363	177	410252	367	422011	336
382000	422	383005	404	405015	481	410253	367	422013	337
382001	420	383006	409	405336	25	410254	367	422022	337
382003	425	383007	409	405948	175	410255	367	422026	337
382004	420	383008	411	406106	177	410258	367	423060	396
382006	421	383101	412	406107	177	410259	367	43	
382007	422	383103	412	406108	177	410260	367	431498	353
382008	414	383104	412	406814	177	410261	367	431501	353
382009	415	383105	412	406969	176	410265	367	44	
382010	414	383202	411	41		410270	368	441001	343
382011	414	383203	409	410117	365	410271	368	441002	343
382012	420	383204	408	410118	365	410273	368	441003	343
382013	421	383205	411	410120	364	410274	368	441004	343
382014	423	383207	409	410121	364	410275	368	441005	343
382015	423	383208	408	410122	364	410301	368	441006	343
382016	423	383209	408	410124	364	410302	368	441007	343
382017	422	383210	409	410126	364	410303	368	441008	343
382018	414	383300	411	410128	364	410304	366	441009	343
382019	424	383301	408	410130	367	410306	368	441010	343
382021	424	383302	406	410131	367	410307	368	45	
382022	424	383303	411	410132	367	410309	368	455001	239
382023	424	383304	406	410133	367	410320	366	455003	239
382024	424	383305	411	410134	367	410321	366	46	
382025	424	383307	409	410135	367	411002	402	460435	26
382027	424	383401	417	410137	367	411004	402	460560	173
382028	424	383402	413	410138	367	42		465191	511
382031	424	383403	410	410139	367	421005	402	466620	506
382033	424	383404	410	410170	368	421501	354	466621	506
382034	424	383405	409	410172	368	421503	354	467012	506
382036	424	383406	410	410173	368	421505	354	467023	506
382038	424	383407	417	410174	368	421520	355	467024	506
382039	424	383408	410	410175	368	421700	339	467025	506
382040	424	383409	417	410179	368	421701	339	467050	495
382043	414	383410	418	410200	366	421702	339	467470	462
382044	414	383411	412	410201	366	421703	339	467471	462
382045	421	383412	417	410210	368	421705	340	467472	462
382047	421	383413	418	410211	368	421706	340	467473	462
382048	421	383414	418	410212	368	421707	340	467474	462
382051	407	383415	415	410213	368	421708	339, 402	467475	462
382053	424	383502	411	410214	368	421709	340	467476	462
382055	414	383600	406	410215	368	421711	340	467477	462
382056	414	383602	407	410216	368	421713	340	467478	462
382060	422	383603	407	410217	368	421714	340	467479	462
382062	422	383604	406	410219	368	421715	340	467904	102
382063	421	383606	418	410221	368	421716	340	468070	400
382064	423	383607	418	410222	368	421735	340	468928	400
382065	421	383608	418	410223	368	421736	340	468950	449
382066	421	383610	418	410224	368	421743	396	468952	449
382073	423	383700	424	410225	368	421802	346	468956	449
382074	423	383716	425	410226	368	421805	346	468957	449
382075	422	383807	405	410227	368	421806	346	468983	506
382080	425	383813	405	410228	368	421813	346		
382116	425	383905	405	410230	378	421825	338		
				410233	367				
				410236	367				
				410237	367				
				410239	367				

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
468988.....	506	512018.....	233	54		610652.....	436	662303.....	380
469046.....	449	512019.....	233	540524.....	14	611004.....	436	663201.....	239
469047.....	449	514536.....	33	540528.....	14	611005.....	436	664040.....	21, 23
469060.....	449	514540.....	33	55		611006.....	436	664050.....	21, 23
469061.....	449	514545.....	33	551024.....	455	611007.....	436	664536.....	22
469062.....	449	514550.....	33	551025.....	455	611025.....	436	664540.....	22
51		514560.....	33	551026.....	455	611201.....	438	664550.....	22
510102.....	460	514565.....	33	551102.....	459	611202.....	438	665002.....	79
510111.....	235, 460	52		551104.....	459	611204.....	438	665004.....	79
510112.....	235, 460	520014.....	14	551106.....	459	611205.....	438	665116.....	22
510203.....	461	520016.....	14	551108.....	459	611206.....	438	665120.....	22
510205.....	461	520018.....	14	551112.....	459	63		665122.....	22
510301.....	460	520020.....	14	551117.....	459	639001.....	30	665124.....	22
510302.....	460	520024.....	14	551122.....	459	65		665126.....	22
510303.....	460	520317.....	15	551134.....	459	650102.....	43	665128.....	22
510311.....	235, 460	520617.....	14	551136.....	459	650103.....	43	665132.....	22
510315.....	460	520625.....	14	551137.....	459	650104.....	43	665136.....	22
510365.....	461	520636.....	14	553295.....	213	650105.....	43	665140.....	22
510368.....	461	521014.....	14	57		650106.....	43	665220.....	19
510500.....	81, 459	521020.....	14	573421.....	233	650112.....	43	665224.....	19
510501.....	218	521024.....	14	61		650113.....	43	665228.....	19
510502.....	218	521028.....	14	610101.....	434	650114.....	43	665232.....	19
510503.....	218, 464	521032.....	14	610102.....	434	650115.....	43	665612.....	22
510504.....	218	521036.....	14	610311.....	435	650132.....	43	666125.....	22
510505.....	218	521040.....	14	610312.....	435	650134.....	43	666128.....	22
510506.....	218, 464	521050.....	14	610313.....	435	650174.....	439	666228.....	19
510507.....	218, 464	524024.....	14	610503.....	432	650183.....	439	667136.....	22
510508.....	218	524028.....	14	610505.....	432	650184.....	439	667140.....	22
510512.....	465	524032.....	14	610507.....	432	650203.....	43	667638.....	22
510515.....	459	524036.....	14	610511.....	432	652002.....	439	668128.....	22
510516.....	464	524040.....	14	610513.....	432	652003.....	439	668220.....	22
510517.....	464	524050.....	14	610515.....	432	652004.....	439	668224.....	22
510518.....	464	526046.....	540	610521.....	432	652006.....	439	668228.....	22
510520.....	464	526047.....	540	610522.....	432	652007.....	439	668232.....	22
510531.....	218	526048.....	540	610524.....	432	652008.....	439	668520.....	18
510532.....	218	527024.....	14	610525.....	432	652009.....	439	668524.....	18
510534.....	218	527028.....	14	610530.....	433	652010.....	164	668528.....	18
510535.....	218	527032.....	14	610531.....	433	652012.....	53, 165	668532.....	18
510536.....	218	527036.....	14	610532.....	433	652013.....	53, 165	669420.....	6, 19
510537.....	218	527040.....	14	610533.....	433	652014.....	53, 165	669424.....	6, 19
510950.....	462	527050.....	14	610550.....	433	652015.....	53	669428.....	6, 19
511002.....	462	528028.....	32	610551.....	433	652016.....	53	669432.....	6, 19
511005.....	233, 462	528032.....	32	610552.....	433	652017.....	53	67	
511006.....	232	528036.....	32	610553.....	433	652020.....	53, 165	670316.....	443
511009.....	232	528040.....	32	610555.....	438	652021.....	53, 165	670324.....	443
511011.....	232	528124.....	32	610560.....	438	652022.....	53, 165	670330.....	443
511012.....	232	528128.....	32	610561.....	438	652033.....	53, 165, 439	670389.....	443
511020.....	462	529401.....	239	610562.....	438	652035.....	53, 165	670390.....	443
511022.....	461	529560.....	32	610571.....	434	652112.....	439	670630.....	442
511023.....	461	529940.....	23	610572.....	434	66		670899.....	438
511090.....	232	53		610574.....	434	661241.....	110	670900.....	441
511110.....	462	531030.....	23	610581.....	434	661404.....	164	670901.....	440
511111.....	233, 462	531035.....	23	610582.....	434	661405.....	153	670903.....	440
511115.....	462	531040.....	23	610584.....	434	661406.....	153	670904.....	440
511124.....	462	531045.....	23	610604.....	435	661407.....	153	670905.....	440
511132.....	462	531050.....	23	610605.....	435	661409.....	153	670906.....	440
511141.....	462	531060.....	23	610614.....	435	661418.....	153	670907.....	441
511506.....	159	531101.....	232, 463	610615.....	435	661419.....	153	670910.....	441
511508.....	158	532101.....	463	610619.....	435	661420.....	153	670920.....	440
511510.....	158	532729.....	438	610620.....	434	661421.....	153	671001.....	442
511512.....	158	533031.....	31	610621.....	434	661430.....	153	671002.....	442
511530.....	457	533036.....	31	610622.....	434	661431.....	153	672000.....	550
512015.....	233	533045.....	31	610651.....	436	661458.....	153	672006.....	166, 388
512016.....	233					661459.....	153	672027.....	551

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
672030	168, 389	681912	272	690024	8	691597	444	703019	33
672036	168	681913	272	690028	8	692014	7, 8	703020	33
672037	168	681921	272	690032	8	692016	7, 8	703025	33
672038	168	681922	272	690036	8	692018	7, 8	703030	33
672039	167	681923	272	690040	8	692020	7, 8	703035	33
672043	167	681934	274	690045	8	692024	7, 8	703040	33
672044	167	681970	552	690050	8	692028	7, 8		
672046	166	681971	552	690502	447	692032	7, 8	71	
672090	170	681972	552	690512	447	692036	7, 8, 392	710031	486, 493
672103	169	681973	552	690513	447	692040	7, 8	710033	491
672104	169	681974	552	690521	447	692045	8	710037	486, 493
672106	169	681975	552	690522	447	692050	8	710038	486, 491
675007	77, 169, 400	681976	552	690525	447	693024	8	710039	486, 491
675020	9	681977	552	690611	444	693028	8	710040	486, 493
675024	9	681978	552	690612	444	693032	8	710066	486, 492
675028	9	681979	552	690615	444	693036	8	710067	486, 492
676020	9	681980	552	690616	444	693040	8	710077	492
676024	9	681981	552	690644	446	693045	8	710081	487
676028	9	681982	552	690652	446	693050	8	710082	487
678520	18	681983	552	690671	446	693436	30	710083	221, 487
678524	18	681984	552	690681	446	694024	9	710101	491
678528	18	681985	552	690682	446	694028	9	710103	491
678532	18	681986	552	690685	446	694032	9	710106	492
68		681987	552	690751	445	694036	9	710109	491
680024	7	681988	552	690800	445	694040	9	710113	492
680028	7	681989	552	690804	446	694045	9	710116	486, 493
680032	7	681990	552	690805	446	694050	9	710117	486, 493
680036	7	681991	552	690806	446	694324	9	710121	486
680040	7	681992	552	690811	444	694328	9	710203	493
681014	6	681993	552	691012	8	694332	9	710204	493
681016	6	681994	552	691014	8	694336	9	710205	230, 490
681018	6	681995	552	691016	8	694340	9	710211	495
681020	6	681996	552	691018	8	695013	77	710212	488
681024	6	681997	552	691020	8	696020	8	710213	488
681028	6	681998	552	691024	8	696024	8	710214	349
681032	6	681999	552	691028	8	696028	8	710218	488
681501	437	683024	7	691102	445	697028	8	710221	498
681505	437	683028	7	691103	445	697032	8	710232	493
681508	437	683032	7	691104	446	697036	8	710233	493
681509	549	683036	7	691105	446	697040	8	710328	489
681510	549	683040	7	691106	446	697045	8	710331	489
681511	549	684024	7	691111	445	697050	8	710336	489
681512	549	684028	7	691112	445	698024	30	710342	489
681513	549	684032	7	691113	445	698028	30	710348	489
681524	437	684036	7	691116	445	70		710500	502
681525	437	684040	7	691117	445	702210	31	710502	502
681605	437	685020	6	691118	445	702212	31	710503	502
681607	437	685024	6	691131	445	702214	31	710505	502
681611	549	685028	6	691132	445	702216	31	710506	502
681612	549	685032	6	691133	445	702218	31	710507	502
681613	549	686020	6	691137	446	702218	31	710508	538
681614	549	686024	6	691138	446	702440	33	710509	502
681615	549	686028	6	691352	446	702445	33	710512	503
681616	549	686032	6	691411	447	702450	33	710515	503
681617	549	686520	6	691416	447	702616	33	710518	503
681618	549	686524	6	691417	447	702618	33	710525	503
681619	549	686528	6	691512	444	702620	33	710528	503
681620	549	686730	6	691535	446	702622	33	711002	241
681622	436	686735	6	691536	446	702624	33	711003	241
681623	436	686824	6	691537	445	702626	33	711006	241
681901	272	686828	6	691583	444	702628	33	711103	241
681902	272	687830	6, 19	691593	444	702630	33	711105	241
681903	272	687835	6, 19	691594	444	702632	33	712724	32
681911	272	69		691595	444	702636	33	712728	32
						702640	33	713245	32

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
713250.....	32	720401.....	497	741110.....	36	747010.....	35, 158	756110.....	454
713401.....	239	720410.....	498	741115.....	36, 394	747700.....	37	756115.....	454
713403.....	239	720413.....	498	741210.....	36	747701.....	37	757106.....	454
713504.....	30	720418.....	511	741215.....	36	747702.....	37	757110.....	158, 454
713540.....	23	720419.....	511	741220.....	36	747712.....	37	758100.....	454
713550.....	23			741305.....	36	747713.....	37	758101.....	454
713560.....	23	73		741306.....	36	747714.....	37	758112.....	454
713824.....	32	730009.....	499	741310.....	36	747716.....	37	758113.....	454
713828.....	32	730011.....	499	741315.....	36	747719.....	37	758114.....	454
713832.....	32	730012.....	499	741320.....	36	747724.....	37	758116.....	454
713836.....	32	730015.....	499	741404.....	36	748000.....	37	758119.....	454
713840.....	32	730018.....	499	741405.....	36	748001.....	37	759101.....	454
714000.....	157	730030.....	507	741406.....	36	748002.....	37	759112.....	454
714001.....	157	730031.....	507	741410.....	36	748012.....	37	759113.....	454
714002.....	157	730032.....	507	741415.....	36	748013.....	37, 394	759114.....	454
714003.....	157	730107.....	504	741420.....	36	748014.....	37	759116.....	454
714011.....	157	730108.....	504	741510.....	36	748016.....	37		
714012.....	157	730130.....	504	741515.....	36	748019.....	37	76	
714013.....	157	730131.....	504	741520.....	36	748024.....	37	760115.....	452
714021.....	31, 157	730132.....	504	742004.....	35	748100.....	37	760120.....	452
714022.....	31, 157	730133.....	504	742006.....	35	748101.....	37, 394	761106.....	452
714031.....	31	730134.....	504	742010.....	35	748112.....	37	761110.....	452
714036.....	31	730136.....	546, 549	742015.....	35	748201.....	37	761115.....	452
714045.....	31	730137.....	549	742020.....	35	748501.....	37	761120.....	452
714050.....	31	730138.....	546, 549	742406.....	36	748512.....	37	763010.....	140
716700.....	472	730212.....	505	742410.....	36	748513.....	37	763106.....	452
716723.....	508	730213.....	505	742415.....	36	748514.....	37	763110.....	452
716751.....	509	730215.....	505	743002.....	35	748516.....	37	763115.....	452
716752.....	509	730216.....	504	743004.....	35	748701.....	37	763120.....	452
716753.....	509	730220.....	505	743005.....	35	748712.....	37	764106.....	452
716759.....	509	730253.....	506	743006.....	35	748713.....	37	764110.....	452
716797.....	509	730254.....	506	743010.....	35	748714.....	37	764115.....	452
718202.....	171	730255.....	506	743015.....	35	748716.....	37	764120.....	452
719105.....	81	730256.....	506	743020.....	35	748801.....	37	765110.....	453
719110.....	81	730257.....	506	743020.....	35	748812.....	37	765115.....	453
		730258.....	506	743306.....	36	748812.....	37	766106.....	453
72		731109.....	504	743310.....	36	748901.....	37, 195	766110.....	453
720004.....	497	731110.....	504	743315.....	36	749002.....	36	766115.....	453
720013.....	497	731111.....	504	743320.....	36	749005.....	36	767106.....	453
720035.....	497	739224.....	235	743406.....	36	749102.....	36	767110.....	453
720036.....	497	739231.....	235	743410.....	36	749105.....	36	768100.....	452
720039.....	498	739238.....	235	743415.....	36	749401.....	434	768101.....	452
720049.....	511	739245.....	235	743604.....	35	749412.....	434	768112.....	452
720050.....	156, 498			743606.....	35	749712.....	37	768113.....	452
720052.....	511	74		743610.....	35	749800.....	37	768114.....	453
720062.....	497	740002.....	35	743615.....	35	749801.....	37	768116.....	453
720066.....	498	740004.....	35	743710.....	36			768119.....	453
720092.....	207, 498	740005.....	35	744004.....	35	750001.....	37	768600.....	453
720095.....	192, 552	740006.....	35	744005.....	35	750012.....	37	768601.....	453
720107.....	505	740010.....	35	744006.....	35	750115.....	454	768612.....	453
720200.....	498	740015.....	35	744010.....	35	750120.....	454	768613.....	453
720205.....	498	740020.....	35	744015.....	35, 394	751106.....	454	768614.....	453
720208.....	497	740310.....	36	744020.....	35	751110.....	454	768616.....	453
720210.....	498	740315.....	36	744025.....	35	751115.....	454	768701.....	453
720212.....	498	740320.....	36	745004.....	35	751120.....	195, 454	768712.....	453
720220.....	499	740405.....	36	745005.....	35	753106.....	454	769101.....	452
720225.....	497	740406.....	36	745006.....	35	753110.....	454	769112.....	452
720231.....	497	740410.....	36	745010.....	35	753115.....	454	769113.....	452
720301.....	496	741002.....	35	745015.....	35	753120.....	454	769114.....	453
720302.....	496	741004.....	35	745020.....	35	754106.....	454	769116.....	453
720311.....	496	741005.....	35	746006.....	35	754110.....	454		
720312.....	496	741006.....	35	746010.....	35	754115.....	454	77	
720358.....	496	741010.....	35	746015.....	35	755110.....	454	770508.....	472
720360.....	496	741015.....	35	746020.....	35	755115.....	454	770808.....	222, 473
720362.....	496	741020.....	35	747006.....	35	756106.....	454	771506.....	472

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
772120	471	81		815525	469	820502	515	880257	543
772220	471	811000	470	815536	469	820503	516	880258	543
772415	471	811024	520	815549	469	820601	529	880260	543
772420	471	811026	526	816002	532	821000	480	880958	543
772530	471	811027	519	816003	535	821200	480	880961	543
772615	471	811035	521	816013	534	821801	479	880962	543
773001	230, 507	811036	521	816015	529	821901	479	880963	543
773002	230, 507	811700	469	816018	530	822000	480	880964	543
773011	230, 507	812010	470	816021	532	822101	479	880965	543
773012	230, 507	812011	517	816023	534	822301	479	880967	543
773025	507	812012	517	816027	533	822500	480	880969	543
773028	506	812024	525	816029	520, 530	822751	481	880972	543
773029	506	812025	518	816030	530	822850	481	880973	543
773030	506	812037	470	816038	533	822851	481	880974	543
773897	222, 473	812045	522	816040	529	823104	483	880995	543
773898	222, 473	812065	515	816047	532	823108	483	880996	543
774001	508	812090	525	816053	533	825205	482	881008	543
774002	402	812120	514	816054	531	825210	482	881009	543
774003	508	812127	518	816055	534	825217	482	881010	543
774036	510	812131	529	816056	530	826001	481	89	
774037	510	812133	528	816058	534	826003	481	893002	477
774038	510	812135	528	816059	535	826004	481	893302	477
774039	510	812136	528	816063	529	826005	481	90	
774040	510	812137	529	816065	532	845010	222, 473	906020	21
774041	510	812142	525	816066	530	845012	475	906024	21
774042	510	812145	522	816069	533	845015	475	906028	21
774043	510	812155	526	816550	470	845025	221	906032	21
774044	510	812188	521	817010	468	845608	80	906036	21
774045	510	812189	520	817015	470	845612	80	906040	21
774046	510	813002	526	817016	470	845618	80	907012	20
774136	510	813005	524	817017	470	845622	80	907525	20
774137	510	813006	523	817018	470	845760	81	907528	20
774138	510	813007	523	817019	470	845762	81	908036	20
774139	510	813008	528	818008	468	845763	81	908040	20
774140	510	813010	523	818026	535	846007	81	908538	20
774141	510	813011	470	818040	535	85		909024	20
774142	510	813016	522	819132	515	855606	104	909028	20
774143	510	813017	524	819134	514	855616	104	909528	20
774144	510	813018	524	819135	514	857911	501	91	
774145	510	813019	523	819137	514	857920	501	911437	118
774146	510	813024	526	819138	516	857930	501	911438	118
774147	510	813025	517	819156	534	86		911439	118
774415	472	813035	526	819159	528	867101	77	911440	118
774520	472	813038	519	819160	515	868506	77	911441	118
774715	472	813051	527	819161	515	88		911442	118
774720	472	813052	525	819163	516	880057	551	93	
775415	472	813053	528	819165	515	880066	550, 551	931040	23
775520	472	813054	527	819166	514	880067	550	94	
775720	472	813055	527	819167	531	880068	551	942115	36, 394
777320	471	813057	527	819168	531	880074	551	942315	36
778006	476	813060	527	819170	516	880086	550	948102	37, 394
778406	476	813062	524	819190	516	880091	550	96	
779011	511	813063	527	819192	533	880092	550	960010	325
779108	219, 473	813064	524	82		880094	550	960011	325
779110	219, 473	813065	525	820101	518	880096	550	960012	325
79		813067	525	820102	518	880098	550	960013	325
798006	481	813068	524	820103	523	880099	550	960014	325
798804	474	813070	522	820111	519	880100	550	960015	325
798805	474	813071	522	820112	521	880101	551	960070	325
798848	474	815016	469	820201	518	880102	551	960071	325
798896	474	815025	469	820211	528	880251	543	960072	325
		815036	469	820212	525	880254	543		
		815049	469	820301	531	880256	543		
		815516	469	820302	531				

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
960074.....	325						
960075.....	325						
960076.....	325						
960077.....	325						
960078.....	325						
960079.....	325						
960080.....	325						
960081.....	325						
960082.....	325						
960090.....	325						
960091.....	325						
960092.....	325						
960093.....	325						
960101.....	325						
960102.....	325						
960103.....	325						
960104.....	325						
960105.....	274, 325						
960107.....	325						
960216.....	171						
960345.....	171, 245						
960392.....	171						
97							
970031.....	490						
970032.....	490						
971101.....	62						
971170.....	383						
971172.....	383						
971178.....	383						
971180.....	383						
971183.....	383						
971184.....	383						
972177.....	383						
980630.....	140						
983712.....	146						
991616.....	150						
991617.....	150						
991618.....	150						
991619.....	150						

HACCP

Was bedeuten diese Zeichen?

(Hazard Analysis Critical Control Point) ist eine Arbeitsmethode zur Einführung von Kontrollprozeduren (Identifizierung von und Vorbeugung gegen Risiken, Korrekturmaßnahmen) zur Gewährleistung der Hygiene in der Küche. Im Rahmen der Einführung des HACCP-Konzepts in der Restauration ist die Wahl der Ausstattung, besonders was ihre Reinigungsfreundlichkeit angeht, wichtig. Unsere gesamte Ausstattung erleichtert die Anwendung des HACCP-Konzepts.



Der Hersteller (oder sein Importeur) bestätigt mit dem CE-Siegel, dass das vertriebene Produkt den in Europa gültigen Normen und Bestimmungen entspricht, insbesondere was die Genehmigung für Ausstattung sowie die elektrische und mechanische Sicherheit betrifft. Das CE-Siegel ist verpflichtend anzubringen.



Das Anbringen des NF-Siegels ist eine freie Entscheidung des Unternehmens. Es handelt sich dabei um ein von der AFNOR verliehenes Siegel zur Qualitäts-Kennzeichnung von Produkten, die den französischen und europäischen Normen und technischen Spezifikationen entsprechen. Das NF-Siegel ist eine Garantie dafür, dass die erworbenen Produkte den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Unsere Produkte sind zum Teil gemäß der NF-Norm für Nahrungsmittelhygiene zertifiziert, die von AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex, www.marque-nf.com, erteilt wird. Diese Marke bestätigt die Konformität mit der Bezugsnorm NF 031. Die zugesicherten Eigenschaften sind die Eignung für die Reinigung und die Funktionseignung der Produkte. Die betreffenden Produkte tragen das Piktogramm NF.

EEE



Seit dem 15. November 2006 müssen sich alle Hersteller (oder Importeure) an die europäischen Richtlinien ROHS 2011/65/EU und 2012/19/EU bezüglich der Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe und der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten halten.

Geben Sie Ihren Elektro- und Elektronikschrott zur Entsorgung nie in den unsortierten Hausmüll! Um sie entsprechend den geltenden Vorschriften zu recyceln sollten Sie diese Abfälle dem Fachhandel übergeben. Sie können sich an auch EcoLogic wenden, entweder unter der Nummer +33 (0) 1 30 57 79 14 oder über die Web-Seite www.e-dechet.com.

Wenn Sie eine Artikelnummer suchen ...

Ein fortlaufendes Nummernverzeichnis der Artikelnummern steht Ihnen auf Seite zur Verfügung 573

Wenn Sie ein Produkt suchen

Ein alphabetisches Verzeichnis aller in diesem Katalog abgebildeten Erzeugnisse steht Ihnen auf den Seiten zur Verfügung. 566

Einsehen des Katalogs on-line unter : www.matferbourgeat.com

Wir behalten uns Änderungen unserer Produkte zur Verbesserung vor. Die Fotos sind nicht verbindlich.

Anwendbar auf alle Utensilien einschließlich der zertifizierten NF

PRÄAMBEL

Die Geräte sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und müssen gemäß den Anforderungen der **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene verwendet werden. Der Benutzer der Geräte ist allein verantwortlich für die Einhaltung dieser Anforderungen.

Zweck dieser Pflegeanleitung ist es, dem Benutzer der Geräte die Informationen zu deren ordnungsgemäßen Reinigung zur Verfügung zu stellen. Sie ist kein Leitfaden hinsichtlich der zu beachtenden Hygienevorschriften und darf nicht als solche gehalten werden.

Verweise auf Hygienepraktiken, unabhängig davon, ob sie gesetzlich vorgeschrieben sind oder nicht, dienen nur der Information. Unter keinen Umständen kann die Matfer Bourgeat Gruppe haftbar gemacht werden, auch wenn diese veraltet, fehlerhaft oder unvollständig sind.

Auszug aus der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

KAPITEL V

Bestimmungen für die Ausstattung

1. Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Gegenstände, Anlagen und Ausrüstungen müssen:
 - a) Effektiv gereinigt und ggf. desinfiziert werden. Die Reinigung und Desinfektion muss mit einer ausreichenden Häufigkeit durchgeführt werden, um die Gefahr einer Kontamination zu vermeiden;
 - b) so hergestellt bzw. ausgeführt sein und instand gehalten werden, dass das Risiko einer Kontamination höchstmöglich minimiert wird;
 - c) mit Ausnahme von Einwegbehältern und -verpackungen so hergestellt bzw. ausgeführt sein und instand gehalten werden, dass Sauberkeit und, falls notwendig, Desinfektion gewährleistet ist.

Praktisches Datenblatt Hygienevorschriften für Gastronomie und Lebensmittelgewerbe

Ein praktisches Datenblatt, das am 30. Oktober 2018 von der Direktion für Rechts- und Verwaltungsinformationen (Premierminister) geprüft wurde, ist auf der Website <https://www.service-public.fr/> verfügbar.

PFLEGEHINWEISE

1. Erster Gebrauch

Das Gerät muss vor dem ersten Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden

2. Reinigungshäufigkeit

Es liegt in der Verantwortung des Benutzers der Geräte, die angemessene Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion der verwendeten Geräte unter Beachtung der Hygienevorschriften festzulegen. Zur Erinnerung: Es wird empfohlen, die Geräte nach jeder Benutzung zu schützen oder mit Folie zu überziehen.

Sie sollten nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden.

3. Reinigungsmittel

> Manuelle Reinigung

Die Geräte können mit Trinkwasser und einem Schwamm oder ähnlichem gereinigt werden.

Dabei sollten die folgenden Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:

- Haut und Augen nicht mit Reinigungsmitteln in Berührung bringen.
- Bei manueller Reinigung Schutzhandschuhe tragen. Im Falle von Spritzern gründlich mit klarem Wasser abspülen.

Bei Geräten aus transparentem Kunststoff

Keine kratzenden Schwämme zur Reinigung von Geräten aus transparentem Kunststoff verwenden, da sie die Oberflächen zerkratzen können.

> Im Geschirrspüler

Die Geräte, die als spülmaschinenfest gekennzeichnet sind, können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die vom Hersteller empfohlenen Einstellungen und Dosierungen sowie die folgenden Standardtemperaturbedingungen sind zu beachten:

- Maximale Waschtemperatur 65 °C.
- Maximale Trocknungstemperatur 85 °C

4. Kompatible Reinigungsprodukte

Die Geräte können mit Reinigungsmitteln gewaschen werden, die für das Geschirrspülen bestimmt sind und den geltenden Vorschriften entsprechen. Die von den Herstellern von Reinigungsmitteln und Geschirrspülern/Spülmaschinen vorgeschriebenen Dosierungen müssen eingehalten werden. SA mit einem Kapital von 1 630 800 €. - SIRET 77573252200047 - RCS Alençon 775 732 522 - Code NAF 2599 A - USt.-Nr. FR59775732522 ZI Les Réhardières - Route de l'Aigle - 61290 LONGNY-AU-PERCHE - Frankreich Tel.: +33 (0)2 33 85 34 00 - Fax : +33 (0)2 33 73 64 05 - E-Mail: matferindustrie@matfer.fr

5. Trocknung

Es ist ratsam, die Geräte nach dem Waschen zu trocknen.

Im Rahmen der Hygienevorschriften sollte die Trocknung erfolgt vorzugsweise im Freien oder unter Verwendung von Wegwerfpapieren, und die Geräte sind am Ende jedes Gebrauchs zu schützen oder mit Folie zu überziehen.

DANKESCHÖN

WIR DANKEN FÜR IHRE BEITRÄGE ZU DIESEM KATALOG:

- La Pâtisserie Nicolas Bernardé à la Garenne-Colombes, Nicolas BERNARDÉ.
- La Boulangerie Pâtisserie CAPEZONNE à Courbevoie, Fabrice CAPEZONNE.
- La Table du 11 à Versailles. Jean-Baptiste LAVERGNE-MORAZZINI.
- Pâtisserie Gilles MARCHAL à Paris, Gilles MARCHAL.
- La Pâtisserie HUGO & VICTOR à Paris. Hugues POUGET.
- La Boulangerie Pâtisserie THOMANN aux Lilas, Romain THOMANN.

FOTOGRAFEN UND KULINARISCHER STYLIST:

- Studio ZEBULON.
- Delphine AMAR CONSTANTINI.
- Alex JEFFRIES
- Jason LITTLE
- HRVPROD
- Frédéric AZLER

- Garlone BARDEL.
- Natacha ARNOULT.
- Romain CHAMPALAUNE.

© Alle Rechte vorbehalten für Groupe Matfer Bourgeat.
Die Ambiente-Bilder (das Band am oberen Seitenrand 20 x 7,5 cm und die Seiten mit den Kapitelangaben 26 x 28,6 cm) dürfen nicht vervielfältigt werden.

Autres crédits photos :

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| © Mireille Roobaert Fotolia | © Mimadeo Fotolia |
| © goodluz Fotolia | © Andrea Veneziano Fotolia |
| © rangizz Fotolia | © Santypan Fotolia |
| © Africa Studio Fotolia | © Larcobasso_M Fotolia |
| © Sergey Tokarev Fotolia | © Nadianb Fotolia |
| © ponsulak Fotolia | © iulii_n Fotolia |
| © DURIS Guillaume Fotolia | © mates Fotolia |
| © L.Bouvier Fotolia | © Visionsi Fotolia |
| © Christian Jung Fotolia | © kolyadzinskaya Fotolia |
| © Markus Mainka Fotolia | © Sergey Milovidov Fotolia |
| © Sunny Forest Fotolia | © etienn280 Fotolia |
| © Mara Zengaliete Fotolia | © aduldej Fotolia |
| © M.studio Fotolia | © Nickola_Che Fotolia |
| © pilipphoto Fotolia | © Artem Fotolia |
| © Studio Gi Fotolia | © Julia Fotolia |
| © bit24 Fotolia | © Nitr Fotolia |
| © Yves Roland Fotolia | © Daniel Vincek Fotolia |
| © FOOD-pictures Fotolia | © Daxiao Productions Fotolia |
| © maramorosz Fotolia | © Christian Schwier Fotolia |
| © Anne DEL SOCORRO Fotolia | © beats_ Fotolia |
| © CandyBox Images Fotolia | © PhotoKD Fotolia |
| © Lsantilli Fotolia | © gal_03 Fotolia |
| © D&M Fotolia | © Food-pictures Fotolia |
| © egorxfi Fotolia | © Pixel-Shot Fotolia |
| © Frog 974 Fotolia | © victoria.p. Fotolia |
| © natalyka Fotolia | © Perednianskina Fotolia |
| © panruangan Fotolia | © Alesia Berlezova Fotolia |
| © Comugnero Silvana Fotolia | © aidart Fotolia |
| © Luis Viegas Fotolia | © hanabiyori Fotolia |
| © mitrs3 Fotolia | © tilialucida Fotolia |
| © Iakov Kalinin Fotolia | © Freepik Fotolia |
| © gtranquility Fotolia | © Marija Crow Fotolia |
| © Tsiumpa Fotolia | © Becca Tapert Unsplash |
| © Cynoclub Fotolia | © Rich Tervet Unsplash |
| © Brad Pict Fotolia | © Michal Jarmolukt Pixabay |

Gedruckt auf 90 g Papier aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern, FSC Mix / FSC Recycled Label: TUVDC-COC-100621

