Maschinen und Geräte von Profis für Profis

BÄKO

TECHNIK



11

baeko.de

BÄKO-Technik von Profis für Profis

Es sind herausfordernde Zeiten, in denen sich das backende Handwerk und unsere Branche behaupten müssen. Umwelteinflüsse, steigende Energiekosten und der allgegenwärtige Fachkräftemangel machen Bäckereien und Konditoreien weiterhin zu schaffen – doch all diese Faktoren sind auch Treiber für Innovationen und Weiterentwicklungen. Denn gute Technik kann heute schon so manche Know-how-Lücke schließen und überzeugt durch Energieeffizienz und Prozessoptimierung.

Entdecken Sie in diesem Katalog das aktuelle BÄKO-Technik-Sortiment, das wir zusammen mit unseren langjährigen Lieferantenpartnern und Herstellern weiterentwickelt und an die aktuellen Marktanforderungen angepasst haben.

Partnerschaftliche Zusammenarbeit auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette steht hier für uns an erster Stelle. Nur gemeinsam können wir das volle Potenzial für unsere backenden Kunden ausschöpfen. In diesem Katalog möchten wir Ihnen beispielhaft zu Beginn jeder Kategorie die Menschen vorstellen, die hinter dem BÄKO-Technik-Sortiment stehen: Lieferanten und Hersteller, Technik-Experten der BÄKO-Regionalgenossenschaften, externe Berater und Mitarbeitende der BÄKO-ZENTRALE eG, denn ein guter BÄKO-Technik-Katalog ist echte Teamarbeit – es geht nur gemeinsam.

Der Titel des aktuellen BÄKO-Technik-Kataloges zeigt, was uns antreibt: Leidenschaft für das backende Handwerk. Das Foto wurde in der Backstube der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks Weinheim e.V. aufgenommen.

Die BÄKO-Technik-App: Jederzeit verfügbar und stets aktuell und immer dabei:

https://technik-app.baeko.de



Unsere Models sind

Elias Tinnes,

aktuell Meisterschüler an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks Weinheim e.V., führt gemeinsam mit seiner Familie eine Traditionsbäckerei in Merzig.

www.baeckerei-tinnes.de

Tatjana Krechel,

Bäckermeisterin, führt gemeinsam mit Ihrem Vater die Bäckerei / Konditorei Krechel in Emmelshausen.

www.baeckerei-krechel-cafe.de

Ausgestattet wurden unsere Models mit Berufsbekleidung aus der aktuellen Kollektion von Marktkontor.

Weitere Informationen:
Know-how mit vollem Einsatz

Immer prompt zur Stelle: Ob Bedienungsfehler, Defekt oder Verschleiß, jede Technik kann einmal versagen – guter Service darf das auf keinen Fall. Wir sind für Sie da, wenn Sie uns brauchen. Bei Problemen werden Sie von bestens ausgebildeten Technikern betreut. Wenden Sie sich diesbezüglich vertrauensvoll an Ihre zuständige BÄKO-Regionalgenossenschaft.

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

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

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

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

ElektroG / Altgeräteentsorgung
Der Kunde übernimmt die Pflicht, die gelieferte Ware nach Nutzungsbeendigung auf eigene Kosten nach den jeweils geltenden gesetzlichen Vorschriften ordnungsgemäß zu entsorgen bzw. der Verwertung zuzuführen. Reproduktionstechnisch bedingte Farbabweichungen sowie Irrtümer in diesem Katalog behalten wir uns vor.

Dieser Katalog berücksichtigt das BÄKO-Technik-Grundsortiment.
Schutzgebühr € 12,00 zzgl. gesetzl. MwSt.

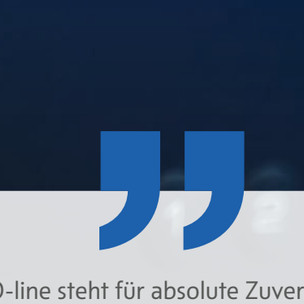
Stand 2026

01 | BÄKO-line	4 – 23
02 | BÄKO-BasicPlus	24 – 33
03 | Lochbleche, Backbleche, Backformen	34 – 49
04 | Bäckerei- und Konditoreiartikel	50 – 81
05 | Geräte manuell / elektrisch	82 – 97
06 | Brotschneidemaschinen	98 – 107
07 | Kühltechnik	108 – 133
08 | Transportmittel / Backstubeneinrichtung	134 – 163
09 | Arbeitsschutz	164 – 177
10 | Hygiene	178 – 187
10.1 | Reinigungskleingeräte	188 – 199
10.2 | Reinigungsmittel und Insektenschutz	200 – 219
11 | Verkaufshilfen / Kassensysteme / Einrichtungen	220 – 227
12 | Café-Welt	228 – 241
13 | Snack- / Gastro-Welt	242 – 259
14 | Anlagen / Maschinen / Ofentechnik / Automatisierung	260 – 309
BÄKO-Technik-App und digitaler Katalog	310 – 311

01 | BÄKO-LINE

BÄKO-line steht für absolute Zuverlässigkeit im herausfordernden Alltag. Zusammen mit unseren langjährigen Lieferantenpartnern entwickeln wir die BÄKO-line Maschinen und Geräte nach den aktuellsten Anforderungen des backenden Handwerks – von Profis für Profis. Energieeffizienz, Hygiene und Bedienerfreundlichkeit stehen dabei stets im Vordergrund. Größten Wert wird auch auf den Einsatz langlebiger Materialien, auf Wartungsfreundlichkeit und gute Reparaturmöglichkeiten mit langen Ersatzteilverfügbarkeiten gelegt. Mindestens 3 Jahre Garantie sind dabei für uns selbstverständlich.

Tobias Buschmann,
Abteilungsleiter Maschinen und Geräte
BÄKO-ZENTRALE eG



BÄKO-line Spülmaschine All in

ideal für Filialen zum Spülen von Gläsern, Geschirr aber auch Blechen bis 60 x 40 cm; VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay sowie Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige; SmartConnect-App (kostenlose Nutzungsdauer 5 Jahre): mit allen wesentlichen Informationen, wie Status, Betriebskosten, Auslastung oder Fehlermeldungen immer auf einen Blick; mit selbstreinigendem Waschsystem: Das kombinierte Wasch- und Klarspülsystem verfügt über eine innovative Selbstreinigung der Wascharme bei jedem Spülgang, was Zeit spart und ein einwandfreies Reinigungsergebnis sicher stellt; GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Verbrauch an Reiniger um bis zu 35 %; inkl. Doppelkorb-System, Kaffeetassen- und Gläserprogramm, intelligenter Waschlaugenkontrolle, eingebautem Wasserenthärter, Reiniger- und Klarspüler-Dosierung, Klarspülpumpe und Ablaufpumpe; gebaut nach den strengen Hygienevorgaben der DIN EN 17735 und erfüllt daher alle Kriterien, ein hygienisch einwandfreies Spülergebnis zu erzielen; im Lieferumfang enthalten: je 1 x Tellerkorb, Universalkorb, Korbträger für Doppelkorbausführung und Blechständer (für 8 Bleche 60 x 40 cm) sowie 2 Besteckboxen

Maße (H x B x T): 82,5 x 60 x 64 cm
Einschubhöhe: 42,5 cm
Anschluss: 400 V / 6,7 kW / 3 x 16 A (adaptierbar: 2,6 kW / 16 A)
Programme: 90 / 180 / 360 Sek. und Sonderprogramme
Tankinhalt: 10,6 l
Wasserverbrauch: 1,8 l / Spülgang
Leistung Max: 40 Körbe (80 im Doppelkorb-Betrieb) / Std.
720 Teller / Std.
1.440 Gläser / Std
oder 8 Bleche / Spülgang
Art.-Nr. 887493





Sockelunterbau für BÄKO-line Spülmaschine All in

aus Edelstahl; mit geschlossenem Boden; Flügeltüre an der Front seitlich (links) angeschlagen und abnehmbar; Platz für 2 Leerkörbe oder Spülmittel

Maße (H x B x T): 43,5 x 60 x 55,3 cm
Art.-Nr. 887778



BÄKO-line Universal+

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

Maße (H x B x T): 198,4 / 241,7 x 78 x 94,5 / 133,5 cm
Einschubhöhe: 86 cm
Anschluss: 400 V / 15,1 kW / 3 x 25 A (adaptierbar: 12,5 kW / 3 x 20 A)
Programme: 120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme
Tankinhalt: 80 l
Wasserverbrauch: 4,1 l / Spülgang
Leistung Max: 30 Körbe / Std.
120 Transportkörbe / Std.
60 EN-Kisten / Std.
60 GN 1/1-Schalen / Std.
Gewicht: 205 kg
Art.-Nr. 887788



BÄKO-line Universal+ mit VAPOSTOP

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

Maße (H x B x T): 218,4 / 241,7 x 78 x 94,5 / 133,5 cm
Einschubhöhe: 86 cm
Anschluss: 400 V / 15,1 kW / 3 x 25 A (adaptierbar: 12,5 kW / 3 x 20 A)
Programme: 120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme
Tankinhalt: 80 l
Wasserverbrauch: 4,1 l / Spülgang
Leistung Max: 30 Körbe / Std.
120 Transportkörbe / Std.
60 EN-Kisten / Std.
60 GN 1/1-Schalen / Std.
Gewicht: 225 kg
Art.-Nr. 887789



BÄKO-line Blechputzprofi

Gehäuse und Fahrwerk aus Edelstahl; zur Reinigung und nebelfreien Beölung (justierbar sowie zu- und abschaltbar) von randlosen und 2-Rand-Blechen, glatten Backblechen und perforierten Blechen; ergonomische Arbeitshöhe; präzisionsgeschliffene Edelstahlbürsten; einstellbarer Bürstendruck für lange Nutzungsdauer der Hauptbürsten; separat austauschbare Seitenbürsten; vollständige Schmutzentfernung in den Löchern durch die einzigartige Bürstenkonstruktion (obere Bürste stößt die Löcher frei, untere Bürste transportiert den Schmutz in den Auffangbehälter); beweglich gelagerte Transportwalzen (Transportträder: 12,5 cm); kein Auswalzen der Bleche; Vorschrapper reduziert den Reinigungsaufwand; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Blechablagewagen (nicht im Lieferumfang enthalten)

BÄKO-line Blechputzprofi 5878Q (Abb.)
bis 60 x 80 cm im Quereinschub
Maße (H x B x T): 95 x 110,9 x 88,4 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 10 A / 2 kW
Leistung: 100 Bleche in 6 bis 8 Min.
Geräuschpegel: 80 dB (A)
Gewicht: 330 kg
Art.-Nr. 880075

BÄKO-line Blechputzprofi 5898L
bis 58 x 98 cm im Längseinschub
Maße (H x B x T): 95 x 93,9 x 88,4 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 10 A / 2 kW
Leistung: 100 Bleche in 6 bis 8 Min.
Geräuschpegel: 80 dB (A)
Gewicht: 320 kg
Art.-Nr. 880076

BÄKO-line Blechputzprofi 5898Q
bis 60 x 98 cm im Quereinschub
Maße (H x B x T): 95 x 130,9 x 88,4 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 10 A / 2 kW
Leistung: 100 Bleche in 6 bis 8 Min.
Geräuschpegel: 80 dB (A)
Gewicht: 345 kg
Art.-Nr. 880077



Blechablagewagen für BÄKO-line Blechputzmaschinen

aus Edelstahl; mit 4 Lenkrollen (2 feststellbar)

Maße (H x B x T): 96,2 x 79 x 62 cm
Art.-Nr. 897327



Lochblech Premium für Blechputzmaschine

Aluminium (AlMn)

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 1 cm
Lochung: 3 mm (rund)
Rand: 2-seitig, 45° (lange Seiten offen)
Stärke: 2,1 mm
Art.-Nr. 881143



BÄKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400

Universal-Brotschneidemaschine aus Edelstahl; ölfreies Schneiden; sehr platzsparend; Premium-Hygiene-Design; weiches Klangbild; enormes Schneidtempo; zwei Schneidgeschwindigkeiten; bis zu 40 cm lange Brote verarbeitbar; offene Bauweise für schnellere und hygienische Reinigung; intuitive Bedienung aller Funktionen über die Touchscreen-Steuerung mit drei frei programmierbaren Favoriten für einen schnelleren Zugriff; lange Standzeit des Kreismessers; im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe, Werkzeug für den Messerwechsel und Messerschutz; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 104,8 x 80 x 70 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW / 16 A
Schnittleistung: 130 / 220 Scheiben / Min. (je nach Geschwindigkeitswahl)
Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 1 mm-Schritten einstellbar)
Einlegelänge: 40 cm
Einlegebreite: 33 cm
Einlegehöhe: 15 cm
Gewicht: 205 kg
Art.-Nr. 821352

Ersatz-Kreismesser für BÄKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400
Art.-Nr. 913335



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400, Black

Universal-Brotschneidemaschine aus Edelstahl mit hochwertiger Pulverbeschichtung in modernem Design; ölfreies Schneiden; sehr platzsparend; Premium-Hygiene-Design; weiches Klangbild; enormes Schneidtempo; zwei Schneidgeschwindigkeiten; bis zu 40 cm lange Brote verarbeitbar; offene Bauweise für schnellere und hygienische Reinigung; intuitive Bedienung aller Funktionen über die Touchscreen-Steuerung mit drei frei programmierbaren Favoriten für einen schnelleren Zugriff; lange Standzeit des Kreismessers; im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe, Werkzeug für den Messerwechsel und Messerschutz; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 104,8 x 80 x 70 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW / 16 A
Schnittleistung: 130 / 220 Scheiben / Min. (je nach Geschwindigkeitswahl)
Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 1 mm-Schritten einstellbar)
Einlegelänge: 40 cm
Einlegebreite: 33 cm
Einlegehöhe: 15 cm
Gewicht: 205 kg
Art.-Nr. 821351

Ersatz-Kreismesser für BÄKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400
Art.-Nr. 913335



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Rundmessermaschine IDEAL

ölfreie Brotschneidemaschine aus Edelstahl zum Schneiden auch warmer Brote und Hefezöpfe; mit intuitiver, leicht verständlicher Bedienung ohne komplizierte Menüführung über die hygienische Folientastatur; die Scheibenstärke ist in 0,5 mm Schritten frei wählbar; 3 zusätzliche, frei programmierbare Speichertasten; Funktionen zum Schneiden von Scheibenanzahl, Teilen und Halbaufschneiden; die Haubenverriegelung verhindert das Hineingreifen während des Schneidevorgangs; extrem langlebiges Rundmesser (Ø 26 cm) mit Spezialbeschichtung für höchste Schnittqualität und sehr leise Schneidegeräusche; der verschiebbare Greifer sorgt für einen sicheren Halt des Schneidgutes sowie einen besonders kleinen Greiferrest; hermetische Kapselung des Antriebs / der Elektronik vom Schneidraum; minimale Reinigungszeit durch entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneideraum; minimale Kosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit; geprüfte Sicherheit (GS- / DGUV-Prüfzertifikat); im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe und Reinigungsbesen; Lieferung ohne Ersatzmesser

BÄKO-line Rundmessermaschine IDEAL 350 (Abb.)
Maße (H x B x T): 55 x 76,5 x 71 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW
Schnittleistung: 120 Scheiben / Min.
Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 0,5 mm Schritten)
Einlegelänge: 35 cm
Einlegebreite: 36 cm
Einlegehöhe: 14 bis 16 cm
Gewicht: 120 kg
Art.-Nr. 880081

BÄKO-line Rundmessermaschine IDEAL 400
im Lieferumfang enthalten: Werkzeug für den Messerwechsel
Maße (H x B x T): 55 x 90,5 x 71 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW
Schnittleistung: 120 Scheiben / Min.
Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 0,5 mm Schritten)
Einlegelänge: 40 cm
Einlegebreite: 36 cm
Einlegehöhe: 14 bis 16 cm
Gewicht: 130 kg
Art.-Nr. 880090

Ersatz-Rundmesser für BÄKO-line IDEAL
Art.-Nr. 912493



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

Untergestell für BÄKO-line Rundmessermaschine IDEAL

passend für alle BÄKO-line Brotschneidemaschinen der Serie IDEAL

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



BÄKO-line Gattermaschine GATTERMAX

Brotschneidemaschine aus Edelstahl; schneidet nahezu alle Brotsorten (auch Hefezöpfe); intuitive, leicht verständliche Bedienung ohne komplizierte Menüführung; Steuerung über die hygienische Folientastatur; Softvorschub mit 2 Kraftstufen zum besonders schonenden Schneiden; sicherheitsgeschaltete Abdeckhaube im Einlegebereich; Beölung ohne Ölpumpe; maximale Hygiene und schnelle Reinigung durch leichte Zugänglichkeit und glatte Oberflächen; alle zur Reinigung notwendigen Abdeckungen sind ohne Werkzeug entnehmbar; einfach zu entnehmender Edelstahlgatterrahmen kann in der Spülmaschine gereinigt werden; ausgelagerter Antrieb verhindert das Eindringen von Schmutz und Schneideöl in den Antriebsbereich; Krümel lassen sich dank Aussparungen direkt in die Krümel-Auffangwanne fegen; sekundenschneller Filzwechsel ohne Werkzeug; minimale Wartungskosten; im Lieferumfang enthalten: 1 l Schneideöl, Handschuhe, Handbesen, Filzkamm und 2 Ersatzmesser

BÄKO-line Gattermaschine GATTERMAX, 10 mm (Abb.)

Maße (H x B x T): 114 x 59,5 x 73 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4,5 A / 0,85 kW

Schnittstärke: 10 mm

Einlegelänge: 45 cm

Einlegebreite: 34 cm

Einlegehöhe: 14 cm

Gewicht: 200 kg

Art.-Nr. 887686

BÄKO-line Gattermaschine GATTERMAX, 11 mm

Maße (H x B x T): 114 x 59,5 x 73 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4,5 A / 0,85 kW

Schnittstärke: 11 mm

Einlegelänge: 45 cm

Einlegebreite: 34 cm

Einlegehöhe: 14 cm

Gewicht: 200 kg

Art.-Nr. 887687



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Gattermaschine GATTERMAX, 12 mm

Maße (H x B x T): 114 x 59,5 x 73 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4,5 A / 0,85 kW

Schnittstärke: 12 mm

Einlegelänge: 45 cm

Einlegebreite: 34 cm

Einlegehöhe: 14 cm

Gewicht: 200 kg

Art.-Nr. 887688

BÄKO-line Rundmessermaschine Schnittprofi

ölfreie Brotschneidemaschine; zum Schneiden auch warmer Brote; einzige Rundmessermaschine mit den Abmessungen einer Gatterbrotschneidemaschine (60 cm); Scheibenstärke über Folientastatur wählbar, zusätzlich 3 frei speicherbare Schnittstärken wählbar: Funktion zum Teilen und Halbaufschneiden; reinigungs-, wartungs- und bedienerfreundlich; leises Schnittgeräusch; im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe, Reinigungsbesen und Werkzeug für den Messerwechsel; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 125 x 59,5 x 72,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,2 kW

Schnittleistung: 100 Scheiben / Min.

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

Einlegelänge: 38 cm

Einlegebreite: 28 cm

Gewicht: 250 kg

Art.-Nr. 880094

Ersatz-Rundmesser für Rundmessermaschine Schnittprofi

Art.-Nr. 912493



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Einfahr-Gärautomat EGA 1200 PLUS

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl; serienmäßig mit beheiztem Edelstahlfußboden und Einfahrrampe; passend für Stikkenwagen (1 x für Blechmaß 60 x 80 cm oder 2 x für Blechmaß 60 x 40 cm); solide Stoßleisten zum Schutz des Geräteinnenraumes; kompakte Schrankbauweise in steckerfertiger Ausführung; 2-fach Halogenbeleuchtung; innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhauten oder die Austrocknung der Ware; Steuerung über 7-Zoll Touchdisplay mit kundenspezifischer Programmeinstellung; während des gesamten Prozesses können Zeit, Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit individuell angepasst werden; elektronische Steuerung für optimalen Warenschutz, bei einfacher Bedienung; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar;

Achtung! Lieferung erfolgt per Strecke direkt zum Kunden

Hinweis: bauseits erforderlich: Wasserzulauf (¾") und Wasserablauf (DN 32), Wasserleitfähigkeit von 200 bis 800 Mikrosiemens pro cm, die Wassertemperatur darf höchstens 40 °C betragen und der Wasserdruck muss zwischen 1 und 10 bar liegen. In die Zuleitung sind ein Absperrhahn und evtl. ein (mechanischer) Grobfilter einzubauen. Es dürfen keine Kalkfilter, Wasserenthärter, Ionenaustauscher etc. eingesetzt werden. Der Wasseranschluss ist sowohl mittels Schlauch als auch mittels Kupferrohr möglich (Quetschverschraubung Ø 10 mm im Lieferumfang).

Außenmaße (H x B x T): 252 x 88 x 108,8 cm

Innenmaße (H x B x T): 186,4 x 72 x 89,6 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 1.422 l / 1.202 l

Temperaturbereich: -25 °C bis +40 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2.237 W / 16 A

Kälteleistung: 1.014 W bei -25 °C

Klimaklasse: 4 (30 °C / 55 % RH)

Kältemittel: R-290

Gewicht: 188,6 kg

Art.-Nr. 888708



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 5 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Einfahr-Lagerfroster ELF 1200 PLUS

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

Außenmaße (H x B x T): 242 x 88 x 108,8 cm
Innenmaße (H x B x T): 188 x 72 x 89,6 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 1.422 l / 1.273 l
Temperaturbereich: -5 °C bis -25 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 817 W
Verbrauch: 3.759 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 1.014 W bei -25 °C
Klimaklasse: 5 (40 °C / 40 % RH)
Kältemittel: R-290
Gewicht: 170,2 kg
Art.-Nr. 880098



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 5 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Einfahr-Kühlschrank EKS 1200 PLUS

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

Außenmaße (H x B x T): 242 x 88 x 108,8 cm
Innenmaße (H x B x T): 188 x 72 x 89,6 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 1.422 l / 1.273 l
Temperaturbereich: -5 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 590 W
Verbrauch: 1.540 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 1.021 W bei -10 °C
Klimaklasse: 5 (40 °C / 40 % RH)
Kältemittel: R-290
Gewicht: 170,2 kg
Art.-Nr. 880097



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 5 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Sahneklimaschrank SKS 64

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

Außenmaße (H x B x T): 200 x 82 x 77 cm
Innenmaße (H x B x T): 138,6 x 68 x 58,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 603 l / 417 l
Temperaturbereich: -5 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 195 W
Verbrauch: 367 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 372 W bei -10 °C
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 131 kg
Art.-Nr. 888693



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 5 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Lagerfroster BLF 64

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

Außenmaße (H x B x T): 200 x 82 x 77 cm
Innenmaße (H x B x T): 138,6 x 68 x 58,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 603 l / 417 l
Temperaturbereich: -25 °C bis -5 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 398 W
Verbrauch: 1.725 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 499 W bei -25 °C
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: C
Gewicht: 131 kg
Art.-Nr. 888694



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 5 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Sahneklimaschrank SKS 86

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

Außenmaße (H x B x T): 220,5 / 227 x 82 x 106,5 cm
Innenmaße (H x B x T): 147,2 x 67,8 x 86,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 660 l
Temperaturbereich: -5 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 408 W
Verbrauch: 661 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 627 W bei -10 °C
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: C
Gewicht: 174,2 kg
Art.-Nr. 888691



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHALTNIS 5 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Lagerfroster BLF 86

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

Außenmaße (H x B x T): 220,5 / 227 x 82 x 106,5 cm
Innenmaße (H x B x T): 147,2 x 67,8 x 86,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 660 l
Temperaturbereich: -25 °C bis -5 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 736 W
Verbrauch: 2.849 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 882 W bei -25 °C
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: D
Gewicht: 174,2 kg
Art.-Nr. 888692



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHALTNIS 5 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Gärautomat GA 86

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); für Blechmaße 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); einfache Steuerung über 7-Zoll Touch-display mit kundenspezifischer Programmeinstellung; während des gesamten Prozesses können Zeit, Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit individuell angepasst werden; innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhauten oder die Austrocknung der Produkte; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; inkl. 25 Paar höhenver-stellbarer Auflageschienen; Achtung! Lieferung erfolgt per Strecke direkt zum Kunden Hinweis: bauseits erforderlich: Wasserzulauf (¾") und Wasserablauf (DN 32), Wasserleitfähigkeit von 200 bis 800 Mikrosiemens pro cm, die Wassertemperatur darf höchstens 40 °C betragen und der Wasserdruck muss zwischen 1 und 10 bar liegen. In die Zuleitung sind ein Absperrhahn und evtl. ein (mechanischer) Grobfilter einzubauen. Es dürfen keine Kalkfilter, Wasser-enthärter, Ionenaustauscher etc. eingesetzt werden. Der Wasseranschluss ist sowohl mittels Schlauch als auch mittels Kupferrohr möglich (Quetschver-schraubung Ø 10 mm im Lieferumfang)

Außenmaße (H x B x T): 231,5 / 238 x 82 x 106,5 cm
Innenmaße (H x B x T): 147,2 x 67,8 x 86,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 643 l
Temperaturbereich: -25 °C bis +40 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.778 W
Kälteleistung: 882 W bei -25 °C
Kältemittel: R-290
Gewicht: 178,6 kg
Art.-Nr. 888690



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHALTNIS 5 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Schnellfroster SF 86 PLUS

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

Außenmaße (H x B x T): 225,5 / 232 x 82 x 106,6 cm
Innenmaße (H x B x T): 147,2 x 67,8 x 86,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 833 l
Temperaturbereich: -30 °C bis +10 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.526 W
Kälteleistung: 1.884 W bei -25 °C
Kältemittel: R-290
Gewicht: 199 kg
Art.-Nr. 888695



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHALTNIS 5 Jahre GARANTIE

BÄKO-line LED-Gefriertruhe EFL

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus vorbeschichtetem Stahl; Deckel aus Edelstahl mit Endstücken rechts und links aus Kunststoff, Griffmulde zum Öffnen und wechselbarer Dichtung; LED-Innenbeleuchtung; mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren (Tauwasserablauf); mechanische Steuerung per Drehregler; StopFrost-System reduziert die Bereifung der Produkte und die Abtauhäufigkeit; analoge Temperaturanzeige außen; sehr geräuscharm (33 dB(A)); abschließbar; fahrbar auf 4 gummierten Lenkrollen (vorne gebremst)

EFL 3056 (Abb. 1)

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

Außenmaße (H x B x T): 82,5 x 104,5 x 71 cm

Innenmaße (H x B x T): 57,5 x 92 x 53,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 266 l / 254 l

Temperaturbereich: -14 °C bis -24 °C

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

Verbrauch: 222 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

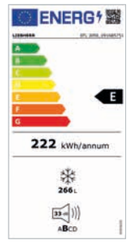
Energieeffizienzklasse: E

Gewicht: 68 kg

Art.-Nr. 887562



Abb. 1



EFL 4656 (Abb. 2)

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

Außenmaße (H x B x T): 82,5 x 146,5 x 71 cm

Innenmaße (H x B x T): 57,5 x 134 x 53,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 404 l / 387 l

Temperaturbereich: -14 °C bis -24 °C

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

Verbrauch: 265 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

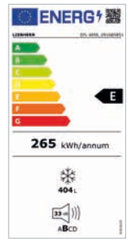
Energieeffizienzklasse: E

Gewicht: 81 kg

Art.-Nr. 887563



Abb. 2



EFL 6056 (Abb. 3)

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

Außenmaße (H x B x T): 82,5 x 188,5 x 71 cm

Innenmaße (H x B x T): 57,5 x 176 x 53,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 542 l / 520 l

Temperaturbereich: -14 °C bis -24 °C

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

Verbrauch: 309 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

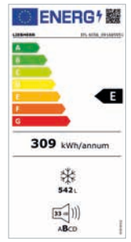
Energieeffizienzklasse: E

Gewicht: 89 kg

Art.-Nr. 887564



Abb. 3



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Scherbeneiserzeuger SAH 250 EcoPro

steckerfertige Kompaktmaschine mit Gehäuse und Rahmen aus Edelstahl; inklusive luftgekühltem Kälteaggregat (mit F-Gas-konformem Kältemittel Propan); einfache Bedienung über ON/OFF-Taster; zuverlässige SPS-Steuerung; mit Funktionsanzeige und Fehlercodemeldung sowie Start-/Stopp-Funktion im Falle der Option Verdampfer-Selbstreinigung; integrierter Wärmetauscher für optimale Energieausnutzung; Kälteabsperrventil und Kältemittel-Pump-Down im Stillstand; reinigungsfreundlicher Maschinenaufbau nach dem HY-GEN Prinzip mit herausnehmbarer Verdampferwanne für eine hygienische und zuverlässige Eisproduktion; DVGW-konforme Technik für Wasserzu- und -ablauf (Zulauf: 3/4" Außengewinde, Ablauf: 3/4" Schlauchtülle); exklusiv für BÄKO-Kunden im Lieferumfang enthalten: Untergestell aus Edelstahl inkl. Schacht und Reflexlichttaster (der die Menge des Eises überwacht und bei Bedarf die Maschine abschaltet, um eine Überproduktion zu verhindern), Vorratsbehälter mit 80 kg Fassungsvermögen, SCS-Selbstreinigungssystem zur vollautomatischen Reinigung und Entkalkung auf Knopfdruck sowie 10 Liter Citro-Reiniger; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: weitere Eisvorratswagen, Ozon-Entkeimer sowie ein Control Panel Timer für die einfache Programmierung und Steuerung

Maße (H x B x T): 163,2 x 83,5 x 75,7 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,08 kW

Leistung (max.): 250 kg / 24 Std.

Wasserverbrauch: 0,25 m³ / 24 Std.

Kältemittel: R-290 (GWP 3)

Gewicht: 195 kg

Art.-Nr. 888709

Eisvorratswagen EVA 80

blau mit Bodenablauf 80 kg

Art.-Nr. 880158



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Universalzerkleinerer

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

Maße (H x B x T): 158 x 69 x 72 cm

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

Art.-Nr. 888431



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Profimischer SM 32, Rühr- und Schlagmaschine

in V2A Edelstahl mit robuster, langlebiger Arbeitswelle; Kessel und Werkzeuge aus Edelstahl; stufenlose, elektronische Drehzahlregelung; mechanische Kesselhöhenverstellung; LED zur Kesselausleuchtung; genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik; elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen; automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm schont Werkzeug und Maschine; problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß; leicht zu reinigen; besonders geräuscharm (≤ 70 ± 2,5 dB (A)); GS geprüfte Sicherheit; umfangreiche Serienausstattung: 1 Kessel, 1 Schlag-, 1 Mixbesen, 1 Wendering (für kleinere Kessel) und ein Zubehörset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett); optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: 40l-Nachrüstpaket (bestehend aus 40 l Edelstahlkessel sowie 1 Schlag- und 1 Mixbesen mit verlängertem Schaft)

Hinweis: Für die Maschine mit Frequenzumrichter muss ein eigener FI/RCD-Schutzschalter Typ B (allstromsensitiv) verwendet werden. Wenn dieser nicht vorhanden ist, muss er durch eine Elektrofachkraft nachgerüstet werden. Ein einfacher Schutzschalter Typ A reicht nicht aus und es kann dazu kommen, dass der FI im Fehlerfall aufgrund des hohen Gleichstromanteils nicht auslöst. Die Maßnahme dient dem Personenschutz.

Maße (H x B x T): 163 x 66 x 72,5 cm
Anschluss: 400 V / 3-phasig / 16 A / 3,2 kW
Antriebsmotor: 3 kW / 1.420 min-1
Drehzahl: 50 bis 650 U / Min.
Kesselvolumen: 32 l
Füllmenge Charge: Teig: 0,5 l bis 6 l
Masse: 1 kg bis 24 kg
Creme: 1 kg bis 15 kg
Gewicht: 280 kg
Art.-Nr. 821236



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS
3 Jahre GARANTIE

Nachrüstpaket für BÄKO-line Profimischer SM32

bestehend aus einem REGO Edelstahl-Maschinenkessel 40 l sowie jeweils einem REGO Edelstahl-Schlagbesen 40 l und REGO Edelstahl-Rührbesen 40 l

Art.-Nr. 860925



BÄKO-line Spiralkneter SPV 160A F/T

ohne Bottichwagen; mit verstärktem Werkzeugmotor (Knetspiralantrieb) und Bottichwandabstreifer mit Temperaturfühler PT 100; stationäre Ausführung, glatte Flächen und Bodenfreiheit für einfache Reinigung; serienmäßige Zangenverriegelung ermöglicht die problemlose Aufstellung des Kneters auch bei leicht unebenen Fußböden; der Bottich wird in den Einzugsbereich der Zange geschoben, automatisch verriegelt und angehoben, so ist ein ruhiger Lauf gewährleistet; kompakte Bauweise, ideal auch für kleine und mittlere Betriebe; einfach in der Bedienung; Automatik-Steuerung mit Laufprogrammspeicher in Folientastaturausführung CS 03 mit Klartextanzeige; geschlossene Bottichabdeckung mit gelaserter Öffnung mit Schauklappe; Deckblech aus rostfreiem Edelstahl; optionale Ausstattung gegen Aufpreis erhältlich: Bottichwagen 260 l (100 kg Mehl / 160 kg Teig) mit Polyamidfahrrollen, PU-bereift und Lenker aus rostfreiem Edelstahl und wahlweise lackiertem Fahrgestell aus Stahl (897448) oder Fahrgestell aus Edelstahl (898232), Zange und Konsole aus Edelstahl, Zahnantrieb m6 am Bottichwagen und der Maschine, vergrößerte Deckelöffnung durch Endschalter gesichert, Gitter für Ankratzöffnung, Halterohre für Hebekipper mit Stangenbühne, Freischaltung CS 03 zu Kommunikation mit Fremdsteuerung, Ablassverschraubung DN 25 für Bottichwagen und Standardstutzen DN 25 bis DN 100; einschließlich kostenloser erster fälliger Wartung

Maße (H x B x T): 147 x 96 x 149,7 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 20,9 kW / 4 x 16 mm² Cu / Absicherung 63 A
Antriebsleistung Werkzeug: 11 kW / 18,5 kW
Antriebsleistung Hydraulik: 1,1 kW
Antriebsleistung Bottich: 1,3 kW / 1,5 kW
Gewicht: 1.320 kg
Art.-Nr. 888612

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



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS
3 Jahre GARANTIE

Extrabottich für BÄKO-line Spiralkneter

Fahrgestell Stahl lackiert
Bottichvolumen: 260 l
Füllmenge max. Charge: 100 kg Mehl (160 kg Teig)
Art.-Nr. 897448

Fahrgestell Edelstahl (Abb.)
Bottichvolumen: 260 l
Füllmenge max. Charge: 100 kg Mehl (160 kg Teig)
Art.-Nr. 898232



BÄKO-line Spiralkneter SP 120 D

mit Schaltuhrensteuerung BÄKO-line-itimer; Gehäuse gegossen, gespachtelt und geschliffen; hochschwenkbare Bottichabdeckung ohne Ankratzöffnung aus schlagfestem PETG zur visuellen Prüfung des Teiges während des Knetvorgangs; Bottich (Ø 75 cm) aus Edelstahl; Knetwerkzeug spiralförmig gebogen aus rostfreiem, mattglanz geschliffenem Edelstahl; geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor (Bauform V1); Schutzart IP 55; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutzausrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Knetprozesssteuerung über Zeit mit 2 Schaltuhren und Synchronmotor; mit automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen (Gerätefixierung über Feststeller)

Maße (H x B x T): 130 x 80 x 128,2 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 32 A

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

Knetzeitwert: 67 W / kg Teig

Bottichvolumen: 180 l

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

Gewicht: 580 kg

Art.-Nr. 888426



BÄKO-line Spiralkneter SP 120 F

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

Maße (H x B x T): 130 x 80 x 128,2 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 32 A

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

Knetzeitwert: 67 W / kg Teig

Bottichvolumen: 180 l

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

Gewicht: 580 kg

Art.-Nr. 888427



BÄKO-line Merrychef conneX® 12

High-Speed-Ofen für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf kleinster Stellfläche; ideal zum Garen, Toasten, Grillen, Backen und Regenerieren einer großen Bandbreite frischer und tiefgefrorener Gerichte, wie z. B. Eierspeisen, Gebäck, Sandwiches, Toast, Burger, Pizza, Gemüse, Aufläufe etc.; mit integriertem Abluftreiniger / Katalysator, benutzerfreundliche Bedienung mit der easyTouch® 2.0-Steuerung über das 7-Zoll-HD-Display; einfache Aktualisierung von Rezepten über WLAN/Ethernet-Konnektivität zur KitchenConnect-Cloud bzw. per USB-Stick; integrierte Statistiken und Diagnosen; passt auf eine 60 cm tiefe Arbeitsfläche; besonders geräuscharm (< 48 dbA); einfache Reinigung des Garraums durch abgerundete Ecken und glatte Oberflächen; im Lieferumfang enthalten: 1 x flache Garplatte; 1 x Schaufel mit Wärmeisolierung am Griff und Handschutz; 1 x Korb ungelocht groß; 1 x Abkühlschale; 1 x Garplattenauflage; 1 x Reinigerspray, 1 x Pflegespray

schwarz (Abb.)

Außenmaße (H x B x T): 61,9 x 35,62 x 64,12 cm

Innenmaße (H x B x T): 16,85 x 30,5 x 30,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Phase / 16 A

Leistung: Mikrowelle: 1.000 W /
Konvektionswärme: 2.200 W /
Kombimodus: 1.000 W + 1.300 W

Gewicht: 50 kg

Art.-Nr. 887565

Edelstahl

Außenmaße (H x B x T): 61,9 x 35,62 x 64,12 cm

Innenmaße (H x B x T): 16,85 x 30,5 x 30,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Phase / 16 A

Leistung: Mikrowelle: 1.000 W /
Konvektionswärme: 2.200 W /
Kombimodus: 1.000 W + 1.300 W

Gewicht: 50 kg

Art.-Nr. 887566



BÄKO-line Sahneautomat Euro Piccolo Automatik RA

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

Maße (H x B x T): 46 x 23 x 34,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Füllmenge: 1,5 l

Art.-Nr. 887742



BÄKO-line Thermo-Quick

Edelstahl; doppelwandige Ausführung mit Thermo-Öl-Füllung; mit einer herausnehmbaren und beheizbaren Schüssel (Füllmenge: 6 l); inkl. Deckel; Regelung durch Thermostat (bis 70 °C)

Uno (Abb. 1)

Maße (H x B x T): 24 x 41 x 41 cm

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

Gewicht: 8,7 kg

Art.-Nr. 885119

Duo (Abb. 2)

Maße (H x B x T): 24 x 76 x 41 cm

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

Gewicht: 14,8 kg

Art.-Nr. 885120

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

Edelstahl; inkl. Deckel

Füllmenge: 6 l

Art.-Nr. 885123



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

BÄKO-line Preisrechenwaage FX 230

Gehäuse aus Kunststoff; Wägefläche aus Edelstahl; 4 direkte und 10 indirekte PLUs, programmierbar; verkäufer- und kundenseitig hinterleuchtetes LCD-Display, zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis (Ziffernhöhe 15 mm); höhenverstellbare Füße; Netz- und Akkubetrieb möglich (Netzteil im Lieferumfang enthalten, Akku optional erhältlich); geeicht

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

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

Wägebereich: 0 bis 6 kg

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

Art.-Nr. 884090



BÄKO-line Zutatenwaage ULTRA

Gehäuse und Wägefläche aus Edelstahl; beidseitig ablesbares LCD-Display mit deutlich lesbaren Ziffern, Ziffernhöhe: 20 mm; abwischbare Folientastatur; Wiegen, Tarieren; frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwägungen mit akustischer Unterstützung (Check Weighing); Plus-Minus-Wägungen; Schutzklasse IP65, spritzwassergeschützt; Netz- und Akkubetrieb möglich (Netzteil und Akku im Lieferumfang enthalten); nicht eichfähig

Maße (H x B x T): 11,5 x 23 x 29 cm

Maße Wägefläche (L x B): 22 x 18 cm

Wägebereich: 0 bis 15 kg

Ziffernschritt: 0,5, 1, 2 oder 5 g frei wählbar (2 g voreingestellt)

Art.-Nr. 884076



BÄKO-line Rad

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

Rad mit Edelstahlachse (Abb. 1)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +290 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886910

Rad mit 4-Lochbefestigung (Abb. 2)

Maß (Ø): 10 cm

Gesamthöhe: 12,5 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +290 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886912

Rad mit 1-Lochbefestigung (Abb. 3)

Maß (Ø): 10 cm

Gesamthöhe: 12,5 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +290 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886914



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

BÄKO-line Rad HART

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

Rad mit Edelstahlachse (Abb. 1)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +300 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886916

Rad mit 1-Lochbefestigung (Abb. 2)

Maß (Ø): 10 cm

Gesamthöhe: 12,5 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +300 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886920

Rad mit 4-Lochbefestigung (Abb. 3)

Maß (Ø): 10 cm

Gesamthöhe: 12,5 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +300 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886918



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

02 | BÄKO-BASIC PLUS



Profi-Qualität zum günstigen Preis – das ist BÄKO-BasicPlus. Vom Einweg-Spritzbeutel über Handschuhe und Brotmesser bis hin zum Waffeleisen ist alles dabei, was die Arbeit in Backstube und Verkauf erleichtert. Dabei spielt auch die Verpackung der Artikel mit – übersichtlich gestaltet, mit starken Kontrasten und passenden Symbolen bietet sie schnelle Orientierung und einen echten Mehrwert im hektischen Alltag: Auf einen Blick ist klar, was drin ist. So wird unser Qualitätsanspruch transportiert – das Plus entscheidet!

René Stark,
Bäckermeister und Kundenberater Maschinen und Geräte BÄKO-ZENTRALE eG

BÄKO BasicPlus

BÄKO-Schneide-Öl

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

10 l (Abb. 1)
Inhalt: 10 l
Art.-Nr. 885855

500 ml (Abb. 2)
Inhalt: 500 ml
Menge: Karton à 6 Dosen
Art.-Nr. 885852



Abb. 1



Abb. 2

BÄKO-Trennwachs

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

Kanister (Abb. 1)
Inhalt: 10 l
Art.-Nr. 885854

Spraydose (Abb. 2)
Inhalt: 600 ml
Menge: Karton à 6 Dosen
Art.-Nr. 885884



Abb. 1



Abb. 2

BÄKO-Brotmesser

rostfreie Edelstahlklinge, einseitig schneidend

Welle, POM-Griff, abgeknickt (Abb. 1)
Klingenlänge: 21 cm
Art.-Nr. 882093

Welle, POM-Griff, abgeknickt (Abb. 2)
Klingenlänge: 26 cm
Art.-Nr. 882094

Welle, POM-Griff, gerade (Abb. 3)
Klingenlänge: 26 cm
Art.-Nr. 882095

BÄKO-Brotmesser-Set, 3-teilig (o. Abb.):
bestehend aus: 1 x 882093, 1 x 882094 und 1 x 882095
Art.-Nr. 882096



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

BÄKO-Brot- / Brötchenmesser

rostfreie Edelstahlklinge, extra scharf; mit Diamantgriff; spülmaschinengeeignet

BÄKO-Brotmesser (Abb. 1)
Gesamtlänge: 29 cm
Klingenlänge: 17,5 cm
Menge: Display à 16 Stk.
Art.-Nr. 882138

BÄKO-Brötchenmesser, eckige Klinge (Abb. 2)
Gesamtlänge: 21 cm
Klingenlänge: 10 cm
Menge: Display à 30 Stk.
Art.-Nr. 882132

BÄKO-Brötchenmesser, spitze Klinge (Abb. 3)
Gesamtlänge: 21 cm
Klingenlänge: 10 cm
Menge: Display à 30 Stk.
Art.-Nr. 882134



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

BÄKO-Bratpfanne

aus Edelstahl mit hochwertiger Antihaftbeschichtung und Kaltgriff aus Edelstahl; einsetzbar im Temperaturbereich von -25 °C bis +400 °C (Achtung! Wird die Pfanne überhitzt, kann das die Antihaft-Eigenschaften beeinträchtigen oder sogar die Beschichtung beschädigen); geeignet für Keramik-, Elektro-, Gas- und Induktionskochfelder; um Kratzspuren zu vermeiden, sollte zum Rühren oder Wenden von Speisen ein Holz- oder Silikonlöffel verwendet werden; um Flecken jeglicher Art entgegenzuwirken, wird die Handreinigung mit heißem Wasser und Spülmittel sowie das Trocknen mit einem weichen Tuch empfohlen (Bürsten mit Metalldrähten oder Scheuerschwämme beschädigen die Antihaftbeschichtung. Auch die Reinigung in der Spülmaschine kann die Lebensdauer verringern)

Außenmaße (L x Ø x H): 48 x 26,5 x 6 cm
Innenmaße (Ø x H): 24 x 5,8 cm
Gewicht: 1,14 kg
Art.-Nr. 882030





BÄKO-Tortenmesser / -heber, Welle & Säge

rostfreie Edelstahlklinge, zweiseitig schneidend; POM-Griff

Klingenlänge: 18 cm
Art.-Nr. 882021



BÄKO-Gebäckzange, breit

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

Gesamtlänge: ca. 19 cm
Art.-Nr. 882001



BÄKO-Tortenschutzscheiben

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

Art.-Nr. 860480



BÄKO-Sahnespender

aus Edelstahl; geeignet für die Zubereitung von Sahne, Mousses, Desserts, kalten Schäumen und Saucen; Inhalt bleibt im Kühlschrank bis zu 14 Tage haltbar; geschlossenes, mobiles System; spülmaschinenfest; HACCP gerecht; im Lieferumfang enthalten: 3 Spritztüllen aus Edelstahl und 1 Reinigungsbürste; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: passende BÄKO-Einweg-Sahnekapseln N^2O

Maße (Ø x H): 9,3 x 33 cm (ohne Tülle)
Füllmenge: 1 l
Gewicht: ca. 1,3 kg
Art.-Nr. 882032



BÄKO-Sahnekapseln

mit 8 g reinem N_2O (Distickstoff) befüllte Einwegkapseln

Menge: Pack à 24 Stk.
Art.-Nr. 860306



BÄKO-Schiffchenmütze

Papierschiffchen, holzfrei, weiß; verstellbar; mit gelochtem Oberteil

Maß (H): 8,5 cm
Menge: Paket à 25 Stk.
Art.-Nr. 880018



BÄKO-Einweg-Spritzbeutel

LDPE; glatte Ausführung; Doppelnaht; 70 µm

Maße (L x B): 54,5 x 30 cm
Menge: Spenderkarton à 100 Stk.
Art.-Nr. 881589



BÄKO-Premium Hygiene-Spritzbeutel

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

Maße (L x B): 53 x 27 cm
Menge: Karton à 1 Rolle à 72 Stk.
Art.-Nr. 881597



BÄKO-Spritzbeutel

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

Gr. 1 (Abb.)
Maße (L x B): 28 x 16 cm
Menge: Packung à 2 Stk.
Art.-Nr. 881581

Gr. 2
Maße (L x B): 34 x 19,5 cm
Menge: Packung à 2 Stk.
Art.-Nr. 881582

Gr. 3
Maße (L x B): 40 x 22 cm
Menge: Packung à 2 Stk.
Art.-Nr. 881583

Gr. 4
Maße (L x B): 46 x 26 cm
Menge: Packung à 2 Stk.
Art.-Nr. 881584

Gr. 5
Maße (L x B): 50 x 28 cm
Menge: Packung à 2 Stk.
Art.-Nr. 881585

Gr. 6
Maße (L x B): 55 x 30 cm
Menge: Packung à 2 Stk.
Art.-Nr. 881586





BÄKO-Vinyl Einweghandschuhe

Fingerhandschuh, ungepudert

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

Gr. S
Größe: ca. 23,5 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 881230

Gr. M (Abb.)
Größe: ca. 24 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 881231

Gr. L
Größe: ca. 24,5 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 881232

Gr. XL
Größe: ca. 25 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 881233



BÄKO-Latex Einweghandschuhe

Fingerhandschuh, ungepudert

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

Gr. S
Größe: ca. 23,5 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 888994

Gr. M
Größe: ca. 24 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 888995

Gr. L (Abb.)
Größe: ca. 24,5 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 888996

Gr. XL
Größe: ca. 25 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 888997



BÄKO-Cremeseife, Mild

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

Inhalt: 1 l
Art.-Nr. 885308



BÄKO-Cremeseife, Antibakteriell

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

Inhalt: 1 l
Art.-Nr. 885309



BÄKO-Papierhandtücher

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

Blattmaße (L x B): 25 x 23 cm
Menge: Karton à 20 Pack à 250 Tücher
Art.-Nr. 885321



BÄKO-Infrarot-Thermometer

Gehäuse aus Polypropylen; batteriebetriebenes und mit Laservisier ausgestattetes Infrarot-Handmessgerät für berührungsloses Messen der Oberflächentemperatur; genaue Messung von Oberflächentemperaturen über Infrarot durch doppelten Laserpointer (± 1,5 °C); hintergrundbeleuchtetes Display mit Temperaturanzeige in °C oder °F sowie in 0,1 °C-Schritten); Schutzklasse IP30 (Schutz gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ≥ 2,5 mm sowie Berührungsschutz gegen Werkzeug, Drähte oder ähnlichem, jedoch kein Schutz gegen Wasser); Betriebstemperatur: Arbeitstemperatur: +10 °C bis +40 °C (Luftfeuchtigkeit: 10 bis 90 RH); Lagertemperatur: -10 °C bis +40 °C; benötigte Batterien: 2x 1,5 V (nicht im Lieferumfang enthalten)

Maße (L x B x H): 15 x 4 x 10,5 cm
Temperaturbereich: -50 °C bis +550 °C
Genauigkeit Infrarot: ± 1,5 °C
Messtakt: ≤ 0,8 Sek.
Gewicht: 147,5 g
Art.-Nr. 882033



BÄKO-Backstubentimer

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

Maße (H x B x T): 8 x 9,7 x 2,5 cm
Art.-Nr. 885544



BÄKO-Backblechhandschuhe, Premium

Fausthandschuh mit Stulpe aus Rindspaltleder, braun / natur; Handinnenfläche und -rücken aus Sebatanleder; mit wärmeisolierendem Spezialfutter; Doppel-Kevlar®-Naht für längere Standzeiten; Pulsschutz; schnelles An- und Ausziehen; empfohlene max. Kontakthitzetemperatur: 250 °C; nicht waschbar, da sonst die Schutzfunktion (wenn vorhanden die EN-Zertifizierungen) verloren geht

Maß (L): ca. 35 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 881239



EN 388 EN 407 CE

BÄKO-Druckpumpenzerstäuber

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

Füllmenge: 1,8 l
Art.-Nr. 860304



BÄKO-Filterkaffeemaschine

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

Maße (H x B x T): 61,5 x 22 x 38,5 cm
Farbe: Edelstahl / schwarz
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,2 kW
Leistung: 18 l / Std.
Brühzeit: 6,5 Min.
Stoßvorrat: 2,2 l
Art.-Nr. 887959



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

BÄKO-Pumpkanne

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

Maße (Ø x H): 16,4 x 37,8 cm
Volumen: 2,2 l
Art.-Nr. 887960



BÄKO-Waffeleisen BELGIEN

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

Maße (H x B x T): 29,5 x 30 x 42 cm
Backfläche: 2 Waffeln à 10 x 18,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.600 W
Gewicht: 18,4 kg
Art.-Nr. 860305



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE



03 | LOCHBLECHE, BACKBLECHE, BACKFORMEN



Ihre BÄKO bietet Bleche und Formen für jeden Bedarf in unterschiedlichsten Materialien, Maßen und Ausfertigungen. Manchmal reicht diese Auswahl jedoch nicht aus. Mit Sonderanfertigungen nach Ihren speziellen Wünschen und Vorstellungen unterstützen wir Sie in der Umsetzung Ihrer Ideen und der Optimierung Ihrer Abläufe. Sprechen Sie gern mit der Fachberatung Ihrer BÄKO. Zusammen finden wir die passende Lösung. Versprochen!

Michael Hinkelmann,
Fachberater Maschinen und Geräte
BÄKO HANSA eG

WALTER Sandkranzform

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

Maße (Ø x H): 20 x 6,5 cm (Abb.)
Art.-Nr. 880003

Maße (Ø x H): 22 x 7 cm
Art.-Nr. 880004

Maße (Ø x H): 24 x 7,5 cm
Art.-Nr. 880005

Maße (Ø x H): 26 x 8 cm
Art.-Nr. 880006



WALTER Frankfurter Kranzform

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

Maße (Ø x H): 20 x 6 cm (Abb.)
Art.-Nr. 880012

Maße (Ø x H): 22 x 7 cm
Art.-Nr. 880013

Maße (Ø x H): 24 x 7,7 cm
Art.-Nr. 880014

Maße (Ø x H): 26 x 8,5 cm
Art.-Nr. 880015

Maße (Ø x H): 28 x 9 cm
Art.-Nr. 880016



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

WALTER Rodonform

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

Maße (Ø x H): 14 x 7 cm (Abb.)
Art.-Nr. 880021

Maße (Ø x H): 16 x 8 cm
Art.-Nr. 880022

Maße (Ø x H): 18 x 9 cm
Art.-Nr. 880023

Maße (Ø x H): 20 x 10 cm
Art.-Nr. 880024

Maße (Ø x H): 22 x 11 cm
Art.-Nr. 880025

Maße (Ø x H): 24 x 12,5 cm
Art.-Nr. 880026

Maße (Ø x H): 26 x 13,5 cm
Art.-Nr. 880027



WALTER Käsekuchenblech

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

Maße (Ø x H): 28 x 4 cm
Art.-Nr. 880060



Gültig für alle WALTER Backformen:



WALTER Springform

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

Maße (Ø x H): 26 x 7 cm (Abb.)
Art.-Nr. 880071

Maße (Ø x H): 28 x 7 cm
Art.-Nr. 880072



Kuchenblech konisch

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

Maße (Ø x H): 32 x 5 cm
Art.-Nr. 880057

Maße (Ø x H): 34 x 5 cm
Art.-Nr. 880058



Stutenkastenform

aus kaltgewalztem Feinblech (Stärke 0,84 mm) mit fest haftender Eisenoxidschicht (Blauglanzblech); konisch; gefaltet, gepunktet, nicht geriffelt; optional auf Anfrage auch in aluminierter Ausführung und in Sondergrößen erhältlich

Außenmaße unten (L x B x H): 22 x 9 x 9 cm (Abb.)
Innenmaße oben (L x B): 24 x 11 cm
Art.-Nr. 880151

Außenmaße unten (L x B x H): 25 x 10 x 9,5 cm
Innenmaße oben (L x B): 27 x 12 cm
Art.-Nr. 880152

Außenmaße unten (L x B x H): 28 x 11 x 10,5 cm
Innenmaße oben (L x B): 30 x 13 cm
Art.-Nr. 880153

Außenmaße unten (L x B x H): 32 x 12 x 11 cm
Innenmaße oben (L x B): 34 x 14 cm
Art.-Nr. 880154

Außenmaße unten (L x B x H): 16 x 6 x 7 cm
Innenmaße oben (L x B): 18 x 8 cm
Art.-Nr. 880161

Außenmaße unten (L x B x H): 18 x 8 x 7,5 cm
Innenmaße oben (L x B): 20 x 10 cm
Art.-Nr. 880162

Hinweis: Vor Gebrauch die Form beidseitig fetten, kopfüber in den Ofen und bei 200 °C ca. 1/2 Std. einbrennen. Nach Gebrauch müssen die Bleche gespült, getrocknet (am Besten im Backofen) und beidseitig gefettet werden, damit eine Rostbildung vermieden wird. Nicht geeignet für säurehaltige und Laugengebäcke sowie Vollkornbrot.

Außenmaße unten (L x B x H): 23 x 8 x 7,5 cm
Innenmaße oben (L x B): 25 x 10 cm
Art.-Nr. 880163

Außenmaße unten (L x B x H): 28 x 10 x 8 cm
Innenmaße oben (L x B): 30 x 12 cm
Art.-Nr. 880164

Außenmaße unten (L x B x H): 33 x 11 x 9 cm
Innenmaße oben (L x B): 35 x 13 cm
Art.-Nr. 880165

Außenmaße unten (L x B x H): 38 x 12 x 10 cm
Innenmaße oben (L x B): 40 x 14 cm
Art.-Nr. 880166



Kuchenblech konisch

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

Maße (Ø x H): 30 x 4 cm (Abb.)
Art.-Nr. 880050

Maße (Ø x H): 32 x 4 cm
Art.-Nr. 880051

Maße (Ø x H): 34 x 4 cm
Art.-Nr. 880052

Maße (Ø x H): 36 x 4 cm
Art.-Nr. 880053

Maße (Ø x H): 38 x 4 cm
Art.-Nr. 880054



Lochblech

Aluminium (AlMn)

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

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2,5 cm; Stärke: 2 mm
Lochung: 3 mm (rund)
Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)
Art.-Nr. 881146

Maße (L x B x H): 98 x 58 x 2,5 cm; Stärke: 2 mm
Lochung: 3 mm (rund)
Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)
Art.-Nr. 881147

Materialinformation AlMn = Aluminium-Mangan-Legierung, Aluminium- und teflonbeschichtete Bleche sind nicht für Laugengebäck geeignet!

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

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

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

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

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

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



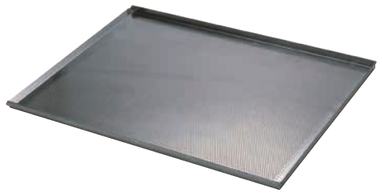
Lochblech, beschichtet

Aluminium (AlMn); Materialstärke 1,5 mm

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1 cm, silikonisiert
backseitige Beschichtung mit KG-Silikon 500 rot
Rand: 4-seitig, 45°; Ecken offen;
mit zusätzlichem Falz am Rand zur Erhöhung der Stabilität
Lochung: 3 mm (rund)
Art.-Nr. 881167

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1 cm, teflonisiert
backseitige Beschichtung mit KG-Flon 300 schwarz
Rand: 4-seitig, 45°; Ecken offen;
mit zusätzlichem Falz am Rand zur Erhöhung der Stabilität;
Lochung: 3 mm (rund)
Art.-Nr. 881168

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2,5 cm, teflonisiert
backseitige Beschichtung mit KG-Flon 300 schwarz
Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)
Lochung: 3 mm (rund)
Art.-Nr. 881169



Lochblech Premium für Blechputzmaschine

Aluminium (AlMn)

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 1 cm
Lochung: 3 mm (rund)
Rand: 2-seitig, 45° (lange Seiten offen)
Stärke: 2,1 mm
Art.-Nr. 881143



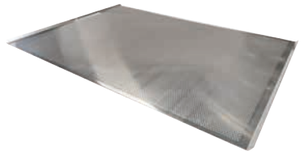
Materialinformation AlMn = Aluminium-Mangan-Legierung, Aluminium- und teflonbeschichtete Bleche sind nicht für Laugengebäck geeignet!

Lochblech für Blechputzmaschine

Aluminium (AlMn)

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 1 cm (Abb.)
Lochung: 5 mm (rund)
Rand: 2-seitig, 45° (lange Seiten offen)
Stärke: 2 mm
Art.-Nr. 881140

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 1 cm
Lochung: 3 mm (rund)
Rand: 2-seitig, 45° (lange Seiten offen)
Stärke: 2 mm
Art.-Nr. 881141



Backblech für Blechputzmaschine
Maße (L x B x H): 78 x 58 x 1 cm
Rand: 2-seitig, 45° (lange Seiten offen)
Stärke: 2 mm
Art.-Nr. 881142

Back- und Frosterblech

Aluminium (AlMn)

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 2 cm (Abb.)
Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)
Stärke: 1,5 mm
Art.-Nr. 881155

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2,5 cm
Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)
Stärke: 1,5 mm
Art.-Nr. 881153

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2,5 cm
Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)
Stärke: 2 mm
Art.-Nr. 881145



Lochblech, Edelstahl

für Laugengebäck geeignet

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2 cm
Lochung: 5 mm (rund)
Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)
Stärke: 1 mm
Art.-Nr. 881170



BÄKO-Trennwachs

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

Kanister (Abb. 1)
Inhalt: 10 l
Art.-Nr. 885854

Spraydose (Abb. 2)
Inhalt: 600 ml
Menge: Karton à 6 Dosen
Art.-Nr. 885884

BÄKO BasicPlus



Abb. 1



Abb. 2

Backtrennfolie

Dauerbackfolien aus PTFE-beschichtetem Glasfasergewebe; 455 g / m²; bis zu 1000-mal verwendbar; temperaturbeständig bis +260 °C (kurzzeitig bis +300 °C); Farbe: naturbraun

57 x 160 cm
Stärke: 0,215 mm
Gewicht: 415 g
Art.-Nr. 881123

57 x 200 cm
Stärke: 0,215 mm
Gewicht: 519 g
Art.-Nr. 881124

60 x 40 cm
Stärke: 0,11 mm
Gewicht: 52 g
Art.-Nr. 881125

77 x 57 cm
Stärke: 0,11 mm
Gewicht: 95 g
Art.-Nr. 881126

98 x 57 cm
Stärke: 0,11 mm
Gewicht: 120 g
Art.-Nr. 881127

78 x 57 cm
Stärke: 0,215 mm
Gewicht: 202 g
Art.-Nr. 881128

98 x 57 cm
Stärke: 0,215 mm
Gewicht: 254 g
Art.-Nr. 881129



Kaviar-Toastbrotform, eckig

Schwarzblech

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



Toastbrotformenverband

aluminiertes Stahlblech (Materialstärke: 0,75 mm); fein schräg gerippt; 4-teilig mit je einer Einwaage für 500 g-Brote; Abstand zwischen den Formen: 2 cm; ohne Deckel; mit anliegendem Gürtel

Maße Formenverband (H x B x L): 9,5 x 29 x 49,5 cm (Abb. 1)
Maße Einzelform (H x B x L): 9,5 x 9,5 x 27,5 cm
Art.-Nr. 880191

Deckel für Toastbrotformenverband 880191 (Abb. 2)
Maße (H x B x L): 1,5 x 29,5 x 50 cm
Art.-Nr. 880192

Maße Formenverband (H x B x L): 9,5 x 26,5 x 49,5 cm
Maße Einzelform (H x B x L): 9,5 x 9,5 x 25 cm
Art.-Nr. 880196

Deckel für Toastbrotformenverband 880196
Maße (H x B x L): 1,5 x 27,5 x 50 cm
Art.-Nr. 880198



Abb. 1

Abb. 2

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

Schnittkuchenblech

Aluminium; mit Vorsatzschiene, Stärke: 1,5 mm

Maße (L x B x H): 58 x 10 x 5 cm
Art.-Nr. 881156

Maße (L x B x H): 30 x 20 x 5 cm
Art.-Nr. 897205

Maße (L x B x H): 58 x 20 x 5 cm (Abb. 1)
Art.-Nr. 881158

Maße (L x B x H): 58 x 40 x 5 cm (Abb. 2)
Art.-Nr. 881157

Ersatz-Vorsatzschiene für Schnittkuchenbleche 10 cm
Maße (Ø x H): 10 x 5 cm
Art.-Nr. 892207

Ersatz-Vorsatzschiene für Schnittkuchenbleche 20 cm
Maße (Ø x H): 20 x 5 cm
Art.-Nr. 890411

Ersatz-Vorsatzschiene für Schnittkuchenbleche 40 cm (Abb. 3)
Maße (Ø x H): 40 x 5 cm
Art.-Nr. 890410



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Schnittkuchenblech

Edelstahl; mit Vorsatzschiene, Stärke: 1 mm

Maße (L x B x H): 58 x 10 x 5 cm
Art.-Nr. 897537

Maße (L x B x H): 58 x 20 x 5 cm (Abb. 1)
Art.-Nr. 897538

Maße (L x B x H): 58 x 40 x 5 cm (Abb 2.)
Art.-Nr. 897539

Ersatz-Vorsatzschiene für Schnittkuchenbleche 10 cm
Maße (Ø x H): 10 x 5 cm
Art.-Nr. 897540

Ersatz-Vorsatzschiene für Schnittkuchenbleche 20 cm
Maße (Ø x H): 20 x 5 cm
Art.-Nr. 897541

Ersatz-Vorsatzschiene für Schnittkuchenblech 40 cm (Abb.3)
Maße (Ø x H): 40 x 5 cm
Art.-Nr. 897542

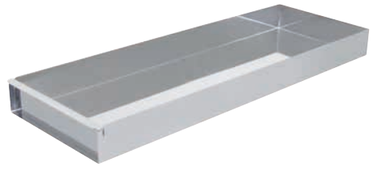


Abb. 1

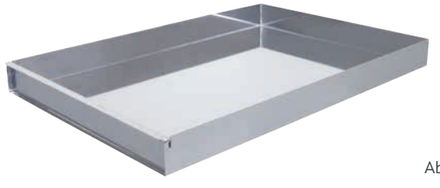


Abb. 2



Abb. 3

Baguettegehänge

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

6 Reihen, längs (Abb. 1)
Maße (L x B): 78 x 58 cm
Art.-Nr. 897011

8 Reihen, quer (Abb. 2)
Maße (L x B): 78 x 58 cm
Art.-Nr. 897012

10 Reihen, quer
Maße (L x B): 98 x 58 cm
Art.-Nr. 897014

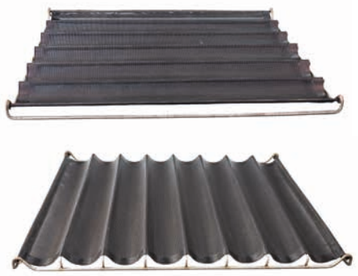


Abb. 1

Abb. 2

Baguetteblech

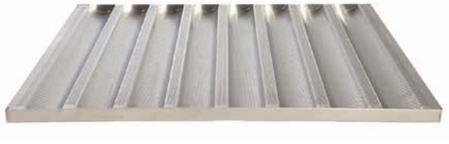
Aluminium; geschlossene Ausführung

8 Reihen, quer (Abb.)
Maße (L x B): 78 x 58 cm
Art.-Nr. 881190

Baguetteblech, 6 Reihen, quer
Maße (L x B): 60 x 40 cm
Art.-Nr. 881194

6 Reihen, längs
Maße (L x B): 78 x 58 cm
Art.-Nr. 881191

4 Reihen, längs
Maße (L x B): 60 x 40 cm
Art.-Nr. 881193



Backkasten Conze

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

Backkasten Conze Nr. 1a
Außenmaße (L x B x H): 80 x 23 x 10,5 cm
Innenmaße (L x B): 75,5 x 18,5 cm
Anzahl der Formen: 8
Brotgewicht: 500 g
Art.-Nr. 880212

Backkasten Conze Nr. 2
Außenmaße (L x B x H): 80 x 25 x 10,5 cm
Innenmaße (L x B): 75,5 x 20,5 cm
Anzahl der Formen: 7
Brotgewicht: 1.000 g
Art.-Nr. 880213

Backkasten Conze Nr. 2a
Außenmaße (L x B x H): 80 x 23 x 10,5 cm
Innenmaße (L x B): 75,5 x 18,5 cm
Anzahl der Formen: 7
Brotgewicht: 750 g
Art.-Nr. 880214

Backkasten Conze Nr. 3
Außenmaße (L x B x H): 80 x 33 x 10,5 cm
Innenmaße (L x B): 75,5 x 28,5 cm
Anzahl der Formen: 7
Brotgewicht: 1.500 g
Art.-Nr. 880215

Backkasten Conze Nr. 3a (Abb. 1)
Außenmaße (L x B x H): 80 x 30 x 10,5 cm
Innenmaße (L x B): 75,5 x 25,5 cm
Anzahl der Formen: 7
Brotgewicht: 1.250 g
Art.-Nr. 880216



Abb. 1
für Ganzbrot

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

Backkasten Conze Nr. 13 (Abb. 2)
Außenmaße (L x B x H): 80 x 17 x 10,5 cm
Innenmaße (L x B): 75,5 x 12,5 cm
Anzahl der Formen: 1
Brotgewicht: Schnittbrot
Art.-Nr. 880224

Backkasten Conze Nr. 14
Außenmaße (L x B x H): 58,5 x 25 x 10,5 cm
Innenmaße (L x B): 54 x 20,5 cm
Anzahl der Formen: 5
Brotgewicht: 1.000 g
Art.-Nr. 880225

Ersatz-Backkastenwand Conze Nr. 1
Art.-Nr. 880231

Ersatz-Backkastenwand Conze Nr. 1a, 2a
Art.-Nr. 880232

Ersatz-Backkastenwand Conze Nr. 2, 6, 9, 14
Art.-Nr. 880233

Ersatz-Backkastenwand Conze Nr. 3, 7, 10, 15
Art.-Nr. 880234

Ersatz-Backkastenwand Conze Nr. 3a
Art.-Nr. 880235

Ersatz-Backkastenwand Conze Nr. Nr. 4, 5, 11, 16, 38c
Art.-Nr. 880236



Abb. 2
für Schnittbrot

Stollenformverband

aluminiertes Stahlblech; Rückseite geschwärzt; mit Deckel

5-teilig
Einzelmaß (L x B x H): 13,3 x 7 x 5 cm
Verbandsmaß (L x B): 50 x 15 cm
Teigeinlage: 190 g
Art.-Nr. 880262

4-teilig
Einzelmaß (L x B x H): 25 x 12 x 7 cm
Verbandsmaß (L x B): 59 x 27,5 cm
Teigeinlage: 500 bis 750 g
Art.-Nr. 880263

5-teilig
Einzelmaß (L x B x H): 30 x 12 x 7,5 cm
Verbandsmaß (L x B): 58 x 32,5 cm
Teigeinlage: 1.000 g
Art.-Nr. 880264



Quarkstollenring, oval

Aluminium

Maße (L x B x H): 23,5 x 10,5 x 4 cm
Art.-Nr. 880281

Maße (L x B x H): 18 x 10,5 x 5 cm
Art.-Nr. 880282



Lammbackformbatterie

extra starkes und antihaftbeschichtetes Weißblech; Stärke Antihaft: 0,49 mm, Weißblech: 0,5 mm; bestehend aus 1 Grundgestell, 5 Lammbackformen und 10 Klammern; nicht in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen

5 Lammbackformen (1 l, Kopf gerade) (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 55 x 29 x 17 cm
Art.-Nr. 880308

5 Lammbackformen (0,5 l, Kopf seitwärts) (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 43 x 20 x 15 cm
Art.-Nr. 880318



Abb. 1



Abb. 2

Lammbackform

extra stark und antihaftbeschichtet; Stärke: 0,49 mm; bestehend aus 1 Lammbackform, 2 Klammern und 2 Füßen; nicht in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen

1l (Kopf gerade) (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 25 x 8,5 x 17 cm
Art.-Nr. 880312

0,5 l (Kopf seitwärts) (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 17 x 7 x 12 cm
Art.-Nr. 880310



Abb. 1



Abb. 2

Ersatz-Füße

extra starkes Weißblech; Stärke: 0,5 mm; zum Fixieren und Aufstellen der Lammbackform, damit das Backgut nach dem Backen auskühlen kann

für Lammbackform, 0,5 l
Maße (L x B x H): 11,3 x 6,5 x 1,2 cm
Art.-Nr. 880313

für Lammbackform, 1 l
Maße (L x B x H): 16,5 x 6,5 x 1,2 cm
Art.-Nr. 880314

Behandlungshinweise: Form leicht einfetten, Backgut noch warm ausformen, sofort reinigen und trocknen, nicht mit scharfen Gegenständen behandeln und nicht im Froster verwenden.

Herzbackrahmen

Aluminium

Maße (Ø x H): 16 x 5 cm
Art.-Nr. 881001

Maße (Ø x H): 18 x 5 cm
Art.-Nr. 881002

Maße (Ø x H): 20 x 5 cm
Art.-Nr. 881003

Maße (Ø x H): 22 x 5 cm
Art.-Nr. 881004

Maße (Ø x H): 24 x 5 cm
Art.-Nr. 881005



Dessertring

aus Schwarzblech (Blauglanzblech); Materialstärke 0,75 mm; müssen vor dem ersten Gebrauch mit Tafelöl eingebrannt werden; nicht spülmaschinengeeignet

Maße (Ø x H): 8 x 2 cm
Art.-Nr. 880381

Maße (Ø x H): 9 x 2 cm
Art.-Nr. 880382

Maße (Ø x H): 10 x 2 cm
Art.-Nr. 880383



Tortenring

Aluminium

Maße (Ø x H): 15 x 4,5 cm
Art.-Nr. 881019

Maße (Ø x H): 16 x 5 cm
Art.-Nr. 881020

Maße (Ø x H): 18 x 5 cm
Art.-Nr. 881021

Maße (Ø x H): 20 x 5 cm (Abb.)
Art.-Nr. 881022

Maße (Ø x H): 22 x 5 cm
Art.-Nr. 881023

Maße (Ø x H): 24 x 5 cm
Art.-Nr. 881024

Maße (Ø x H): 26 x 5 cm
Art.-Nr. 881025

Maße (Ø x H): 28 x 5 cm
Art.-Nr. 881026

Maße (Ø x H): 26 x 6 cm
Art.-Nr. 881027

Maße (Ø x H): 28 x 6 cm
Art.-Nr. 881028

Maße (Ø x H): 26 x 7 cm
Art.-Nr. 881029

Maße (Ø x H): 28 x 7 cm
Art.-Nr. 881030



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

Tortenring verstellbar

aus Edelstahl; Materialstärke: 1,2 mm; verstellbar von 18 bis 30 cm; einsetzbar im Temperaturbereich von -50 °C bis +400 °C (für die Dauer von 24 Std.); für alle Arten von Lebensmitteln mit einem pH-Wert von 3 bis 10; spülmaschinengeeignet

Maße (Ø x H): 18 bis 30 x 5 cm (Abb.)
Art.-Nr. 880149

Maße (Ø x H): 18 bis 30 x 6 cm
Art.-Nr. 862371



Tortenteiler

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

10-teilig (Abb.)
Maße (Ø x H): 33 x 2,8 cm
Art.-Nr. 881080

12-teilig
Maße (Ø x H): 33 x 2,8 cm
Art.-Nr. 881081

14-teilig
Maße (Ø x H): 33 x 2,8 cm
Art.-Nr. 881082

16-teilig
Maße (Ø x H): 33 x 2,8 cm
Art.-Nr. 881083



Tortenunterlage

Aluminium; mit Loch

Ø 28 cm (Abb.)
Materialstärke: 1 mm
Art.-Nr. 881554

Ø 30 cm
Materialstärke: 1 mm
Art.-Nr. 881555

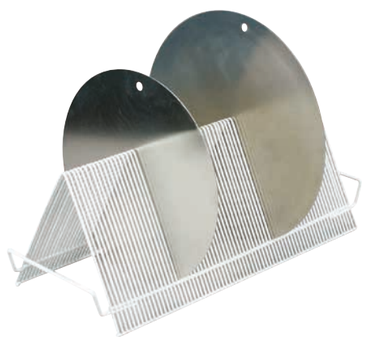
Ø 32 cm
Materialstärke: 1 mm
Art.-Nr. 881556



Tortenunterlagenständer

weiße Kunststoffbeschichtung; 2 seitliche Griffe; zur Aufbewahrung von Tortenunterlagen

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

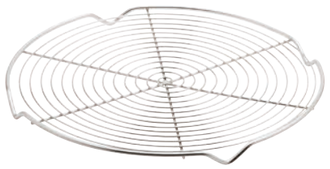


Tortengitter, Spirale

Edelstahl; mit Füßen

Ø 32 cm (Abb.)
Art.-Nr. 881562

Ø 36 cm
Art.-Nr. 881563



Tortengitter, Karo

Edelstahl; mit Füßen

Ø 32 cm
Art.-Nr. 881566

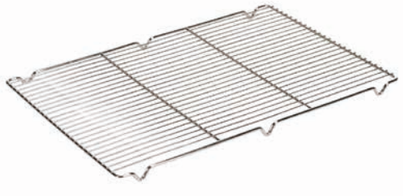
Ø 36 cm
Art.-Nr. 881567



Kandier-, Glasier-, Überziehgitter

Edelstahl; extra stabile Ausführung mit 2 Traversen; mit 6 Füßen

Maße (L x B x H): 59 x 39 x 2 cm
Art.-Nr. 881568



Silikon-Backform Florentiner

aus hochwertigem und lebensmittelechtem Silikon, mit Antihaftwirkung; 40 Formen; kein Einfetten notwendig; Temperaturbereich: – 60 °C bis + 230 °C; für Backofen, Mikrowelle oder Gefrierschrank geeignet; Hinweise: nicht in direkten Kontakt mit Herdplatten, Feuer oder Grill bringen (auf Gitter oder Backblech auflegen), das Backgut niemals mit scharfen Gegenständen heraustrennen und keine agressiven Reinigungsmittel verwenden (sondern von Hand reinigen)!

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1,3 cm
Maß Nutzen (Ø x H): 6 x 1,1 cm
Gewicht: 0,428 g
Art.-Nr. 897774



Backmatte

für Backblech 60 x 40 cm; aus silikonbeschichtetem Glasfasergewebe; sehr robust; temperaturbeständig von -40 °C bis +300 °C; vorzügliche Antihaftfähigkeit; vorteilhaft in Verbindung mit großlochigen Blechen

58 x 38 cm
Gewicht: 236 g
Art.-Nr. 891874

77 x 57 cm
Gewicht: 318 g
Art.-Nr. 860052



Ausstell- / Thekenblech, silber

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

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 2 cm
Stärke: ca. 1 mm
Art.-Nr. 881251



Kunststofftablett

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

Maße (L x B x H): 58 x 19,5 x 2 cm (Abb. 1)
Art.-Nr. 881470

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 2 cm (Abb. 2)
Art.-Nr. 881471

Maße (L x B x H): 40 x 30 x 2 cm
Art.-Nr. 881472

Maße (L x B x H): 30 x 19 x 1,2 cm
Art.-Nr. 881473

Maße (L x B x H): 40 x 30 x 2 cm (Abb. 3)
Art.-Nr. 894817



Abb. 1 Abb. 2



Abb. 3

Ausstell- / Thekenblech, gold-eloxiert

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

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 2 cm
Stärke: ca. 1 mm
Art.-Nr. 881261



Ausstell- / Thekenblech, champagner-eloxiert

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

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1 cm
Stärke: ca. 1 mm
Art.-Nr. 881271



Thekenblech

Edelstahl

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1,5 cm
Rand: 4-seitig, 90° (Ecken offen)
Stärke: ca. 1 mm
Art.-Nr. 881433



Abdeckhaube für Thekenblech

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

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



Hochzeitstortenständer

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

3-teilig
Maß (Ø): 20 cm, 26 cm, 32 cm
Höhe: 38 cm
Art.-Nr. 881510

4-teilig
Maß (Ø): 20 cm, 26 cm, 32 cm, 40 cm
Höhe: 55 cm
Art.-Nr. 881513

5-teilig
Maß (Ø): 20 cm, 26 cm, 32 cm, 40 cm, 45 cm
Höhe: 71 cm
Art.-Nr. 881511

7-teilig
Maß (Ø): 16 cm, 20 cm, 26 cm, 32 cm, 40 cm, 45 cm, 50 cm
Höhe: 104 cm
Art.-Nr. 881512

weiteres Zubehör und Ersatzteile für dieses Produkt auf Anfrage



Passende Transportbox für den Hochzeitstortenständer
Art.-Nr. 881516 auf Seite 147

BÄKO-Tortenschutzscheiben

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

Art.-Nr. 860480



Tortenplatte

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

weiß, Maße (Ø x H): 30 x 3 cm (Abb. 1)
Art.-Nr. 881524

weiß, Maße (Ø x H): 32 x 3 cm
Art.-Nr. 881525

schwarz, Maße (Ø x H): 30 x 3 cm (Abb. 2)
Art.-Nr. 892346

schwarz, Maße (Ø x H): 32 x 3 cm
Art.-Nr. 892916



Abb. 1



Abb. 2

Tortenplatte Edelstahl, rechteckig

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



Tortenplatte, Ø 31,5 cm

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

Maße (Ø x H): 31,5 x 3,5 cm
Art.-Nr. 881528



Tortenplatte

Edelstahl, poliert; mit Ringfuß; Plattenstärke: 1 mm

Maße (Ø x H): 30 x 3 cm (Abb.)
Art.-Nr. 881526

Maße (Ø x H): 33 x 3 cm
Art.-Nr. 881527



04 | BÄCKEREI- / KONDITOREI



Effiziente Arbeitsabläufe in Backstube und Verkauf hängen nicht selten von der Qualität der eingesetzten Werkzeuge ab. Hochwertige Materialien und jahrzehntelange Erfahrung im backenden Handwerk machen unsere Bäckerei- und Konditoreiartikel aus. An zwei europäischen Produktionsstandorten wird der Großteil der Artikel gefertigt, auf die sich Bäckereien und Konditoreien in in über 70 Ländern verlassen.

Jochen Schneider,
Inhaber Schneider GmbH

BÄKO-Brotmesser

rostfreie Edelstahlklinge, einseitig schneidend

Welle, POM-Griff, abgeknickt (Abb. 1)
Klingenlänge: 21 cm
Art.-Nr. 882093

Welle, POM-Griff, abgeknickt (Abb. 2)
Klingenlänge: 26 cm
Art.-Nr. 882094

Welle, POM-Griff, gerade (Abb. 3)
Klingenlänge: 26 cm
Art.-Nr. 882095

BÄKO-Brotmesser-Set, 3-teilig (o. Abb.):
bestehend aus: 1 x 882093, 1 x 882094 und 1 x 882095
Art.-Nr. 882096

BÄKO BasicPlus

Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Bäckermesser

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

Säge (Abb. 1)
Klingenlänge: ca. 31 cm
Art.-Nr. 882042

Welle (Abb. 2)
Klingenlänge: ca. 31 cm
Art.-Nr. 882043



Abb. 1



Abb. 2

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

BÄKO-Brot- / Brötchenmesser

rostfreie Edelstahlklinge, extra scharf; mit Diamantgriff; spülmaschinengeeignet

BÄKO-Brotmesser (Abb. 1)
Gesamtlänge: 29 cm
Klingenlänge: 17,5 cm
Menge: Display à 16 Stk.
Art.-Nr. 882138

BÄKO-Brötchenmesser, eckige Klinge (Abb. 2)
Gesamtlänge: 21 cm
Klingenlänge: 10 cm
Menge: Display à 30 Stk.
Art.-Nr. 882132

BÄKO-Brötchenmesser, spitze Klinge (Abb. 3)
Gesamtlänge: 21 cm
Klingenlänge: 10 cm
Menge: Display à 30 Stk.
Art.-Nr. 882134

BÄKO BasicPlus



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

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

Brötchenmesser, Welle

rostfreie, extra scharfe Edelstahlklinge; Kunststoff-Griff

schwarz (Abb. 1)
Klingenlänge: 11 cm
Art.-Nr. 882130

rot (Abb. 2)
Gesamtlänge: ca. 18 cm
Klingenlänge: 9 cm
Art.-Nr. 882131



Abb. 1
Abb. 2

BÄKO-Tortenmesser / -heber, Welle & Säge

rostfreie Edelstahlklinge, zweiseitig schneidend; POM-Griff

Klingenlänge: 18 cm
Art.-Nr. 882021

BÄKO BasicPlus



Tortenmesser / -heber

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

glatt & Säge (Abb. 1)
Klingenlänge: ca. 18 cm
Art.-Nr. 881802

glatt & Welle (Abb. 2)
Klingenlänge: ca. 18 cm
Art.-Nr. 881805

Welle & Säge (Abb. 3)
Klingenlänge: ca. 18 cm
Art.-Nr. 881806


Abb. 1
Abb. 2
Abb. 3

Tortenheber

aus rostfreiem Edelstahl; Nutzlänge: 12 cm

spitz (Abb. 1)
Gesamtlänge: ca. 25 cm
Art.-Nr. 881902

6 cm breit (Abb. 2)
Gesamtlänge: ca. 23 cm
Art.-Nr. 881903


Abb. 1


Abb. 2

Paletten / Wender

rostfreie Edelstahlklinge

Ausführung	Gesamtlänge	Klingenlänge	Nutzmaß (L x B)	Art.-Nr. POM-Griff	Art.-Nr. Kunststoff-Griff
Kuchenpalette Basis, gebogen, glatt (Abb. 1)	27,5 cm	15,5 cm	12 x 5 cm		881910
Kuchenpalette Basis, gebogen, glatt & Welle (Abb. 2)	27,5 cm	15,5 cm	12 x 5 cm		881911
Winkelpalette, gebogen (Abb. 3)	34 cm	21 cm	15 x 3,4 cm		882261
Pfannenwender, gebogen (Abb. 4)	37 cm	26 cm	20 x 7,5 cm		882282
Tortenring-Palette 90° (Abb. 5)	33,5 cm	18,5 cm	18,5 x 3,5 cm		882267
Kuchenpalette Basis, gebogen, glatt (Abb. 6)	28 cm	15,5 cm	12 x 5 cm		881905
Kuchenpalette Profi, gebogen, glatt & Welle (Abb. 7)	28 cm	15,5 cm	12 x 5 cm		881906
Tortenring-Palette 90° (Abb. 8)	34 cm	18 cm	18 x 3,4 cm	882264	
Kuchenpalette Profi, gebogen, glatt (Abb. 9)	28 cm	12 cm	12 x 7,5 cm		881907


Abb. 1 Abb. 2 Abb. 3 Abb. 4 Abb. 5 Abb. 6 Abb. 7 Abb. 8 Abb. 9

Magnet-Messerleiste

mit starken Magneten; Messer nicht im Lieferumfang enthalten

Maß (L): 50 cm
Art.-Nr. 882101



Messerabstreifbehälter, unbeheizt

Behälter und Schlitzdeckel aus Edelstahl; inkl. Ersatz-Abstreifgummi (Art.-Nr. 886282) und Ersatz-Bodengummi (Art.-Nr. 886283)

Maße (Ø x H): 10 x 18 cm
Art.-Nr. 881643

Ersatz-Abstreifgummi für Messerabstreifbehälter, unbeheizt
Art.-Nr. 886282



Messerabstreifbehälter, beheizt

Behälter und Schlitzdeckel aus Edelstahl; Temperatur: ca. 60 °C, fest eingestellt; inkl. Ersatz-Abstreifgummi (Art.-Nr. 916378) und Ersatz-Bodenschutzscheibe (Art.-Nr. 916379)

Maße (Ø x H): 12,6 cm (Einbau 11,3 cm) x 23 cm
Anschluss: 230 V / 50 W
Art.-Nr. 881641



Teigschneider

Edelstahl; mit Flügelschraube fixierbar

glatt , 5-teilig (Abb. 1)
mit 5 glatten Schneidrädchen (Ø 5,5 cm, Abstand 12,5 cm)
Art.-Nr. 882301

glatt , 7-teilig (Abb. 2)
mit 7 glatten Schneidrädchen (Ø 5,5 cm, Abstand 11,5 cm)
Art.-Nr. 882304

glatt & Welle, 7-teilig (Abb. 3)
mit 7 glatten und 7 gewellten Schneidrädchen (Ø 5,5 cm, Abstand 11,5 cm)
Art.-Nr. 882306



Abb. 1 Abb. 2 Abb. 3

Tortenbodensäge

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

Tortenbodensäge (Abb.)
Maß (L): 45 cm
Art.-Nr. 882079

Ersatz-Sägeblatt für Tortenbodensäge
Maß (L): 45 cm
Art.-Nr. 886070



BÄKO-Gebäckzange, breit

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

Gesamtlänge: ca. 19 cm
Art.-Nr. 882001



Gebäckzange, schmal

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

schmal (Abb. 1)
Gesamtlänge: ca. 19 cm
Art.-Nr. 882005

extra breit (Abb. 2)
Gesamtlänge: 19 cm
Art.-Nr. 882009



Abb. 1



Abb. 2

Teigabstecher Trapez blau

Polypropylen; mit Griffleiste; exakte Kante

Maße (H x B): 12,5 x 21,5 cm
Art.-Nr. 882161



Teigschaber blau

Polypropylen; abgerundet mit feiner Schaberkante; ohne Griff

Maße (H x B): 9,9 x 14,8 cm
Art.-Nr. 890294



Teigabstecher / -schaber

rostfreie Edelstahlklinge; Kunststoffgriff, blau

flexible Klinge, Klingenecken abgerundet (Abb. 1)
Maße (H x B): ca. 10,5 x 12 cm
Klingenmaße (H x B): ca. 8,5 x 12 cm
Art.-Nr. 882141

steife Klinge, Klingenecken abgerundet
Maße (H x B): ca. 12 x 12 cm
Klingenmaße (H x B): ca. 8 x 12 cm
Art.-Nr. 882143

steife Klinge, Klingenecken eckig (Abb. 2)
Maße (H x B): ca. 13 x 12 cm
Klingenmaße (H x B): ca. 9,8 x 12 cm
Art.-Nr. 882152

Abb. 1



Abb. 2



Stielschaber weiß / schwarz

Silikon mit Griff aus hitzebeständigem Kunststoff bis +260 °C; mit Aufhängeöse

Länge: 25 cm, Schaber: 8,5 x 5,3 cm (Abb.)
Art.-Nr. 891875

Länge: 35 cm, Schaber: 11,5 x 6,8 cm
Art.-Nr. 891876

Länge: 45 cm, Schaber: 11,5 x 6,8 cm
Art.-Nr. 891877



Kasserolle

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

Ø 16 cm (Abb.)
Maße (Ø x H): 16 x 8 cm
Volumen: 1,5 l
Art.-Nr. 883712

Ø 20 cm
Maße (Ø x H): 20 x 9,5 cm
Volumen: 2,5 l
Art.-Nr. 883713



Maschinenkessel

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

16 l (Abb.)
Maße (Ø x H): 31,5 / 30 x 25 cm
Volumen: 16 l
Art.-Nr. 883601

20 l
Maße (Ø x H): 33 / 31,5 x 30 cm
Volumen: 20 l
Art.-Nr. 883602

32 l
Maße (Ø x H): 37 / 35,5 x 35,5 cm
Volumen: 32 l
Art.-Nr. 883604

40 l
Maße (Ø x H): 41,5 / 40 x 35,5 cm
Volumen: 40 l
Art.-Nr. 883605



Teigschaber

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

Maße (L x B x H): 32,3 x 7,2 x 1,3 cm
Art.-Nr. 883815



Handschlagkessel

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

Ø 26 cm (Abb.)
Maße (Ø x H): 26 x 14 cm
Volumen: 4 l
Art.-Nr. 894258

Ø 32 cm
Maße (Ø x H): 32 x 18 cm
Volumen: 9,5 l
Art.-Nr. 894259

Ø 36 cm
Maße (Ø x H): 36 x 20,5 cm
Volumen: 14 l
Art.-Nr. 894260

Ø 40 cm
Maße (Ø x H): 40 x 21,5 cm
Volumen: 18 l
Art.-Nr. 894261



Kunststoff-Schüssel

PP, rot; bruchsicher; hygienisch; stapelbar; mikrowellengeeignet

1 l (Abb.)
Maße (Ø x H): 17,5 x 8 cm
Art.-Nr. 891700

2,5 l
Maße (Ø x H): 23 x 10,5 cm
Art.-Nr. 891701

4,5 l
Maße (Ø x H): 27,5 x 12 cm
Art.-Nr. 891702

6 l
Maße (Ø x H): 32 x 14,5 cm
Art.-Nr. 891703

9 l
Maße (Ø x H): 36 x 16 cm
Art.-Nr. 891704

13 l
Maße (Ø x H): 40 x 18 cm
Art.-Nr. 891705



Backlineal, Polystyrol

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

Maße (L x B x H): 99,3 x 4,9 x 0,4 cm
Gewicht: 96 g
Art.-Nr. 884040



Kunststoff-Schüssel

PE, weiß; bruchsicher; hygienisch; stapelbar; frostergeeignet

1 l (Abb.)
Maße (Ø x H): 17,5 x 8 cm
Art.-Nr. 891694

2,5 l
Maße (Ø x H): 23 x 10,5 cm
Art.-Nr. 891695

4,5 l
Maße (Ø x H): 27,5 x 12 cm
Art.-Nr. 891696

6 l
Maße (Ø x H): 32 x 14,5 cm
Art.-Nr. 891697

9 l
Maße (Ø x H): 36 x 16 cm
Art.-Nr. 891698

13 l
Maße (Ø x H): 40 x 18 cm
Art.-Nr. 891699

Backlineal, Resopal

naturweiß; stabil-fest

Einteilung: 7 x 8 cm und reguläre Zentimeter-Skala bis 64 cm in schwarz, 5 x 12 cm in rot
Maße (L x B x H): 64,5 x 5 x 0,2 cm
Gewicht: 100 g
Art.-Nr. 884039

Einteilung: 9 x 8 cm und reguläre Zentimeter-Skala bis 80 cm in schwarz, 6 x 12 cm in rot (Abb.)
Maße (L x B x H): 80,5 x 5 x 0,25 cm
Gewicht: 110 g
Art.-Nr. 894700



Backtischreiniger

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

Klingenmaße (L x B): 12 x 3 cm
Art.-Nr. 882156



Stipprolle

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

Maß (B): 12 cm
Art.-Nr. 884032



Dreieck-Ausstechwalze

Edelstahl; für Croissants; ergonomischer Kunststoffgriff

einfach (Abb. 1)
Ausstechmaße (H x B): 9,7 x 20 cm
Art.-Nr. 882361

doppelt (Abb. 2)
Ausstechmaße (H x B): 18 x 20 cm
Art.-Nr. 882362

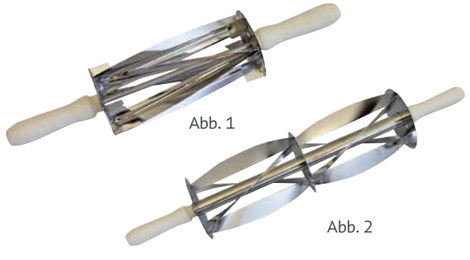


Abb. 1

Abb. 2

Ausstechmatte für Teegebäck

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

rund, gezackt (Abb. 1)
Maße (L x B): 58 x 39 cm
Anzahl der Formen: 20
Maß Form (Ø): 9 cm
Art.-Nr. 882451

rund, gezackt (Abb. 2)
Maße (L x B): 58 x 39 cm
Anzahl der Formen: 72
Maß Form (Ø): 4,5 cm
Art.-Nr. 882452

rund, glatt (Abb. 3)
Maße (L x B): 58 x 39 cm
Anzahl der Formen: 53
Maß Form (Ø): 5,3 cm
Art.-Nr. 882453

Herz (Abb. 4)
Maße (L x B): 58 x 39 cm
Anzahl der Formen: 95
Maß Form (Ø): 4,5 cm
Art.-Nr. 882456



Abb. 1



Abb. 2

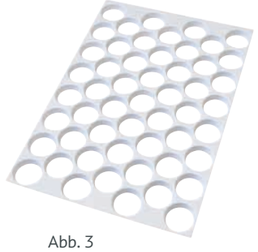


Abb. 3

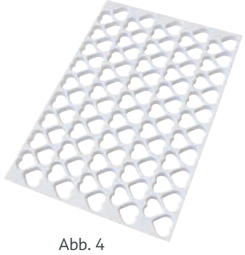


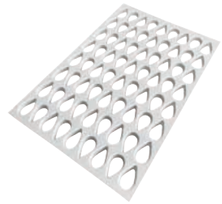
Abb. 4

weitere Ausführungen auf Anfrage

Ausstechmatte Mutzenmandeln

aus hochschlagfestem Polystyrol; 72 Tropfen; geruchlos; scharfkantig; leicht zu säubern; lebensmittelneutral

Außenmaße (L x B x H): 58 x 39 x 1,8 cm
Maße Tropfen (L): 5,1 cm
Gewicht: 0,3 kg
Art.-Nr. 861521



Ausstecher

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

rund, gezackt (Abb. 1)
Abmessungen (Ø): 3 bis 11 cm
Maß (H): 3 cm
Art.-Nr. 882386

oval, glatt (Abb. 2)
Abmessungen (Ø): 2,7 x 3,4 bis 10,5 x 11,6 cm
Maß (H): 3 cm
Art.-Nr. 882388

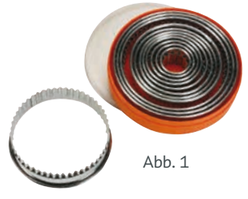


Abb. 1



Abb. 2

Ausstecher, Stutenkerl

Edelstahl; Doppelfigur; extra starke Qualität

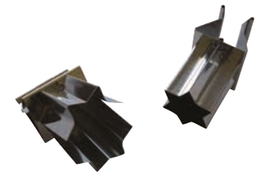
Maße (L x B x H): 25 x 22 x 3 cm
Art.-Nr. 882415



Ausstecher, Zimtstern

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

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



Wiener-Kaisersemmeldrücker

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

Maß Ø: 7 cm
Art.-Nr. 883503



Brötchendrücker

Edelstahl; mit stabilem Griff

ohne Loch (Abb. 1)
Maße (Ø x H): 8 x 5,7 cm
Art.-Nr. 883511

mit Loch (Abb. 2)
Maße (Ø x H): 8 x 5,7 cm
Art.-Nr. 883513



Abb. 1



Abb. 2

BÄKO-Spritzbeutel

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

Gr. 1 (Abb.)
Maße (L x B): 28 x 16 cm
Menge: Packung à 2 Stk.
Art.-Nr. 881581

Gr. 2
Maße (L x B): 34 x 19,5 cm
Menge: Packung à 2 Stk.
Art.-Nr. 881582

Gr. 3
Maße (L x B): 40 x 22 cm
Menge: Packung à 2 Stk.
Art.-Nr. 881583

Gr. 4
Maße (L x B): 46 x 26 cm
Menge: Packung à 2 Stk.
Art.-Nr. 881584

Gr. 5
Maße (L x B): 50 x 28 cm
Menge: Packung à 2 Stk.
Art.-Nr. 881585

Gr. 6
Maße (L x B): 55 x 30 cm
Menge: Packung à 2 Stk.
Art.-Nr. 881586

BÄKO BasicPlus



BÄKO-Premium Hygiene-Spritzbeutel

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

Maße (L x B): 53 x 27 cm
Menge: Karton à 1 Rolle à 72 Stk.
Art.-Nr. 881597

BÄKO BasicPlus



BÄKO-Einweg-Spritzbeutel

LDPE; glatte Ausführung; Doppelnaht; 70 µm

Maße (L x B): 54,5 x 30 cm
Menge: Spenderkarton à 100 Stk.
Art.-Nr. 881589

BÄKO BasicPlus



Einweg-Spritzbeutel

PE, transparent; 120 µ; innen besonders glatt; einfachste Handhabung; Verwendung mit oder ohne Tülle möglich; lebensmittelecht; recyclingfähig

Maße (L x B): 30 x 55 cm
Menge: 1 Rolle à 100 Stk.
Art.-Nr. 892915



Einweg-Hygiene-Spritzbeutel

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

klar (Abb. 1)
Maße (L x B): 30,5 x 16 cm
Menge: Karton à 1 Rolle à 72 Stk.
Art.-Nr. 881593

blau (Abb. 2)
Maße (L x B): 53 x 27 cm
Menge: Karton à 1 Rolle à 72 Stk.
Art.-Nr. 894200



Abb. 1



Abb. 2

Tüllen-Satz, Edelstahl

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

Sterntüllen-Satz, 10-teilig (Abb. 1)
Maß Ø: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15 mm
Art.-Nr. 883553

Lochtüllen-Satz, 10-teilig (Abb. 2)
Maß Ø: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15 mm
Art.-Nr. 883554



Abb. 1



Abb. 2

Tüllen-Satz, PP

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

Sterntüllen-Satz, 6-teilig (Abb. 1)
Maß Ø: 3, 5, 7, 9, 11, 13 mm
Art.-Nr. 883561

Lochtüllen-Satz, 6-teilig (Abb. 2)
Maß Ø: 5, 7, 9, 11, 13, 15 mm
Art.-Nr. 883562



Abb. 1



Abb. 2

Spritzbeutelaufhänger

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

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



Messbecher

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

1 l (Abb.)
Art.-Nr. 883742

2 l
Art.-Nr. 883743

3 l
Art.-Nr. 883744

5 l
Art.-Nr. 883745



Messeimer

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

10 l (Abb.)
Maße (Ø x H): 28 x 30 cm
Art.-Nr. 885905

15 l
Maße (Ø x H): 32 x 33 cm
Art.-Nr. 885906



Modellierstäbe-Set, 15-teilig

PP; stabile Kunststoff-Box mit 2 Strukturbrettern, 1 Marzipanmesser und 12 verschiedenen Modellierstäben

Art.-Nr. 883500



Rollholz

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

25 cm (Abb.)
Maße Walze (Ø x L): 9 x 25 cm
Art.-Nr. 884011

30 cm
Maße Walze (Ø x L): 9 x 30 cm
Art.-Nr. 884012

35 cm
Maße Walze (Ø x L): 9 x 35 cm
Art.-Nr. 884013

40 cm
Maße Walze (Ø x L): 9 x 40 cm
Art.-Nr. 884014



Schneebesen

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

25 cm (Abb.)
Drähte: 16 à 2 mm
Art.-Nr. 883870

30 cm
Drähte: 16 à 2 mm
Art.-Nr. 883871

35 cm
Drähte: 16 à 2 mm
Art.-Nr. 883872

40 cm
Drähte: 16 à 2 mm
Art.-Nr. 883873

45 cm
Drähte: 16 à 2 mm
Art.-Nr. 883874

50 cm
Drähte: 16 à 2 mm
Art.-Nr. 883875



Schneebesen

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

35 cm, Drähte: 16 à 2,3 mm (Abb. 1)
Maße (Ø x L): 8 x 37 cm
Art.-Nr. 883857

40 cm, Drähte: 16 à 2,3 mm
Maße (Ø x L): 9 x 40 cm
Art.-Nr. 883858

45 cm, Drähte: 16 à 2,3 mm
Maße (Ø x L): 9 x 47 cm
Art.-Nr. 883859

50 cm, Drähte: 16 à 2,3 mm
Maße (Ø x L): 10 x 52 cm
Art.-Nr. 883865

60 cm, Drähte: 16 à 2,3 mm
Maße (Ø x L): 10 x 60 cm
Art.-Nr. 883866

30 cm, Drähte: 24 à 1,4 mm (Abb. 2)
Maße (Ø x L): 6 x 30,5 cm
Art.-Nr. 883861

35 cm, Drähte: 24 à 1,4 mm
Maße (Ø x L): 7,5 x 35,5 cm
Art.-Nr. 883862

40 cm, Drähte: 24 à 1,4 mm
Maße (Ø x L): 7,6 x 41,2 cm
Art.-Nr. 883863

45 cm, Drähte: 24 à 1,4 mm
Maße (Ø x L): 10 x 45 cm
Art.-Nr. 883864



Abb. 1



Abb. 2

Maschinen-Schlagbesen

Korb aus Edelstahl; Schaft aus Blankstahl

Art.-Nr.		Bezeichnung	Gesamtlänge	Maße Schaft (L x Ø)	Drähte
883902 (Abb. 1)		REGO 20 l	36 cm	8 x 2 cm	15 à 3 mm
883903		REGO 32 l	43 cm	10 x 2,5 cm	15 à 3,5 mm
883904		REGO 40 l	46 cm	10 x 2,5 cm	15 à 3,5 mm
883912 (Abb. 2)	Schaft und Stift (Ø 6 mm)	BOKU / DIOSNA 32 l	40,8 bis 41 cm	7 x 2 cm	15 à 3,5 mm
883913	Schaft und Stift (Ø 6 mm)	BOKU / DIOSNA 40 l	43 cm	7 x 2 cm	15 à 3,5 mm

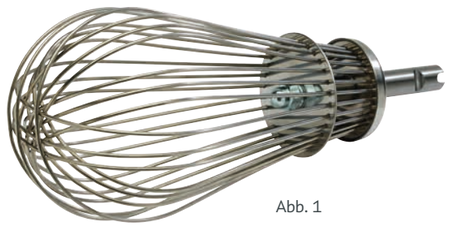


Abb. 1

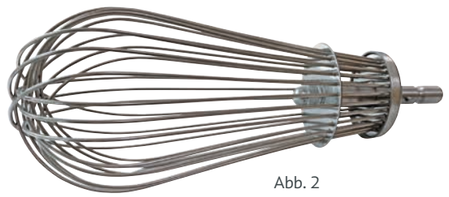


Abb. 2

Maschinen-Rührbesen

Korb aus Edelstahl; Schaft aus Blankstahl

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

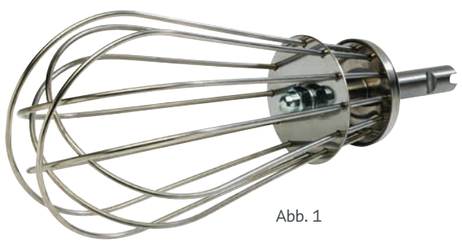


Abb. 1

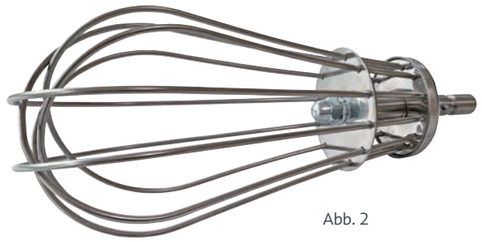


Abb. 2

Maschinen-Mixbesen

Korb aus Edelstahl; Schaft aus Blankstahl

Art.-Nr.		Bezeichnung	Gesamtlänge	Maße Schaft (L x Ø)	Drähte
883942 (Abb. 1)		REGO 20 l	36 cm	8 x 2 cm	12 à 4 mm
883943		REGO 32 l	43 cm	10 x 2,5 cm	12 à 4,5 mm
883944		REGO 40 l	46 cm	10 x 2,5 cm	12 à 4,5 mm
883951 (Abb. 2)	Schaft und Stift (Ø 6 mm)	BOKU / DIOSNA 20 l	40,8 bis 41 cm	13 x 2 cm	12 à 4 mm
883952	Schaft und Stift (Ø 6 mm)	BOKU / DIOSNA 32 l	40,8 bis 41 cm	7 x 2 cm	12 à 4,5 mm

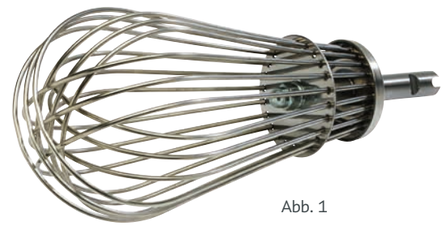


Abb. 1

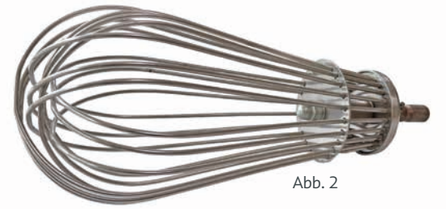


Abb. 2

Ersatzkörbe für Maschinen-Schlagbesen / -Rührbesen / -Mixbesen

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

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

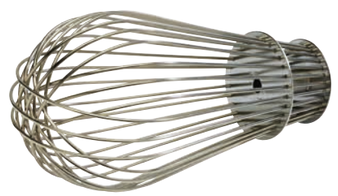


Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Sackschaufel

Aluminiumdruckguss; mit vorne abgerundeter Laffe; nach DIN EN 602 lebensmittelecht und rohstoffkonform; Volumen: 2.000 cm³

Maß (L): 30,5 cm
Art.-Nr. 883782



Sackschaufel

Edelstahl; mit Innengriff aus Gummi; sehr schwere Ausführung; Volumen: 2.000 cm³

Maß (L): 28 cm
Art.-Nr. 883783



Kornschaufel

Aluminiumdruckguss; mit vorne abgerundeter Laffe; nach DIN EN 602 lebensmittelecht und rohstoffkonform; Volumen: 2.000 cm³

Maß (L): 39 cm
Art.-Nr. 883781



Abwiegeschaufel

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

62 cm³ (Abb.)
Maß (L): 15,5 cm
Art.-Nr. 883752

105 cm³
Maß (L): 18,5 cm
Art.-Nr. 883753

140 cm³
Maß (L): 21 cm
Art.-Nr. 883754

260 cm³
Maß (L): 25 cm
Art.-Nr. 883755

340 cm³
Maß (L): 26,5 cm
Art.-Nr. 883756

555 cm³
Maß (L): 31 cm
Art.-Nr. 883758

675 cm³
Maß (L): 35 cm
Art.-Nr. 883759

1.510 cm³
Maß (L): 40 cm
Art.-Nr. 883760

3.000 cm³
Maß (L): 43 cm
Art.-Nr. 883761



Mehlsieb

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

grob, Maße (Ø x H): 40 x 8 cm
Drahtstärke: 1 mm
Maschenweite: 6,8 mm
Art.-Nr. 884116

sehr fein, Maße (Ø x H): 40 x 8 cm (Abb.)
Drahtstärke: 0,22 mm
Maschenweite: 0,45 mm
Art.-Nr. 884117

fein, Maße (Ø x H): 40 x 8 cm
Drahtstärke: 0,25 mm
Maschenweite: 0,6 mm
Art.-Nr. 884118

mittel, Maße (Ø x H): 40 x 8 cm
Drahtstärke: 0,28 mm
Maschenweite: 0,84 mm
Art.-Nr. 884119

sehr fein, Maße (Ø x H): 22 x 5,5 cm
Drahtstärke: 0,22 mm
Maschenweite: 0,45 mm
Art.-Nr. 884121

fein, Maße (Ø x H): 22 x 5,9 cm
Drahtstärke: 0,25 mm
Maschenweite: 0,5 mm
Art.-Nr. 884122

mittel, Maße (Ø x H): 22 x 5,5 cm
Drahtstärke: 0,28 mm
Maschenweite: 0,84 mm
Art.-Nr. 884123



Passier- / Brühsieb

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

Ø 22 cm (Abb.)
Maße (L x B x H): 52 x 22 x 13 cm
Maschenweite: 1,25 mm
Gewicht: 500 g
Art.-Nr. 884100

Ø 26 cm
Maße (L x B x H): 57 x 26 x 13 cm
Maschenweite: 1,25 mm
Gewicht: 570 g
Art.-Nr. 884101

Ø 30 cm
Maße (L x B x H): 60 x 30 x 17 cm
Maschenweite: 1,25 mm
Gewicht: 700 g
Art.-Nr. 884102



Küchensieb

Edelstahl; mit Drahtgriff und 2 Auflagebügeln; stabile Ausführung

Ø 20 cm
Maße (L x B x H): 36 x 20 x 6,5 cm
Maschenweite: 0,6 mm
Gewicht: 184 g
Art.-Nr. 884104



EBRO Datenlogger EBI 20-T1 Starter-Set

bestehend aus einem staub- und wassergeschütztem Datenlogger (IP67) zur automatischen und kontinuierlichen Überwachung, Erfassung und Dokumentation von Temperaturdaten in der Kühlkette, einem Schreib- und Lesegerät (Interface) zur Übertragung der Messdaten und einer Auswertesoftware; genaue Messung von Temperaturen über den integrierten Temperatursensor (+/- 0,5 °C bei -20 °C bis +40 °C, +/- 0,8 °C für den restlichen Messbereich); Temperaturanzeige in 0,1 °C-Schritten; Speicherkapazität von bis zu 40.000 Messwerten; kein Netzanschluss notwendig; Anzeige der Grenzwertverletzung und Alarm über LED-Leuchtdiode; Anzeige der Min.- und Max.-Werte; HACCP und DIN EN 12830-konform; im Lieferumfang enthalten: 3V Lithium-Knopfzelle (CR2450, auswechselbar), ein USB-Kabel und ein Kalibrierungszertifikat (-20 °C und 0 °C); optional und gegen Aufpreis erhältlich: weitere Datenlogger zur gleichzeitigen Erfassung mehrerer Messpunkte sowie eine Wandhalterung für den Datenlogger

Maße (L x B x H): 13,5 x 16 x 6,5 cm

Temperaturbereich: -30 °C bis +70 °C

Gewicht: ca. 100 g

Art.-Nr. 880155



EBRO Datenlogger EBI 20-T1

staub- und wassergeschützter Datenlogger (IP67) zur automatischen und kontinuierlichen Überwachung, Erfassung und Dokumentation von Temperaturdaten in der Kühlkette; genaue Messung von Temperaturen über den integrierten Temperatursensor (+/- 0,5 °C bei -20 °C bis +40 °C, +/- 0,8 °C für den restlichen Messbereich); Temperaturanzeige in 0,1 °C-Schritten; Speicherkapazität von bis zu 40.000 Messwerten; kein Netzanschluss notwendig; Anzeige der Grenzwertverletzung und Alarm über LED-Leuchtdiode; Anzeige der Min.- und Max.-Werte; HACCP- und DIN EN 12830-konform; im Lieferumfang enthalten: 3V Lithium-Knopfzelle (CR2450, auswechselbar) und ein Kalibrierungszertifikat (-20 °C und 0 °C); optional und gegen Aufpreis erhältlich: Wandhalterung

Maße (L x B x H): 6,9 x 4,8 x 2,2 cm

Temperaturbereich: -30 °C bis +70 °C

Gewicht: ca. 45 g

Art.-Nr. 880156



BÄKO-Infrarot-Thermometer

Gehäuse aus Polypropylen; batteriebetriebenes und mit Laservisier ausgestattetes Infrarot-Handmessgerät für berührungsloses Messen der Oberflächentemperatur; genaue Messung von Oberflächentemperaturen über Infrarot durch doppelten Laserpointer (± 1,5 °C); hintergrundbeleuchtetes Display mit Temperaturanzeige in °C oder °F sowie in 0,1 °C-Schritten); Schutzklasse IP30 (Schutz gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ≥ 2,5 mm sowie Berührungsschutz gegen Werkzeug, Drähte oder ähnlichem, jedoch kein Schutz gegen Wasser); Betriebstemperatur: Arbeitstemperatur: +10 °C bis +40 °C (Luftfeuchtigkeit: 10 bis 90 RH); Lagertemperatur: -10 °C bis +40 °C; benötigte Batterien: 2x 1,5 V (nicht im Lieferumfang enthalten)

Maße (L x B x H): 15 x 4 x 10,5 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +550 °C

Genauigkeit Infrarot: ± 1,5 °C

Messtakt: ≤ 0,8 Sek.

Gewicht: 147,5 g

Art.-Nr. 882033

BÄKO BasicPlus



EBRO Klappthermometer TLC 750i-V2

ABS-Gehäuse; batteriebetriebenes, staub- und strahlwassergeschütztes Handmessgerät (IP 65) mit Infrarotmesser und einklappbarem Einstechfühler; Arbeitstemperatur: -25 °C bis +50 °C; Lagertemperatur: 2 °C bis +40 °C; Messung von Oberflächentemperaturen über Infrarot durch doppelten Laserpointer (+/- 1,5 °C bei -18 °C bis 0 °C, +/- 1 °C bei 0 °C- bis 65 °C, im restlichen Messbereich sind Abweichungen bis zu +/- 4 °C oder 2 % möglich) sowie von Kerntemperaturen durch Einstechfühler (+/- 0,5 °C bei -30 °C bis +99,9 °C, +/- 1 °C für den restlichen Messbereich); Temperaturanzeige in 0,1 °C-Schritten; Display mit Hintergrundbeleuchtung; HACCP- und DIN EN 13485-konform; im Lieferumfang enthalten: 2x AAA-Batterie und ein Kalibrierungszertifikat (-20 °C und 0 °C)

Maße (L x B x H): 16,9 x 4,4 x 2,3 cm (ohne Fühler)

Messbereich: -50 °C bis +250 °C

Gewicht: 176 g

Art.-Nr. 880150



EBRO Klappthermometer TLC 700

ABS-Gehäuse; batteriebetriebenes, staub- und strahlwassergeschütztes Handmessgerät (IP 65) mit einklappbarem Einstechfühler; Arbeitstemperatur: -25 °C bis +50 °C; Lagertemperatur: 2 °C bis +40 °C; genaue Messung von Kerntemperaturen durch Einstechfühler (+/- 0,5 °C bei -30 °C bis +100 °C, +/- 1 °C für den restlichen Messbereich); Temperaturanzeige in 0,1 °C-Schritten; automatische Ein- und Ausschaltung durch auf- und zuklappen des Einstechfühlers; im Lieferumfang enthalten: 3V Lithium-Knopfzelle (CR 2032) und Werkskalibrierzertifikat (-20 °C und 0 °C); optional gegen Aufpreis erhältlich: Farbring-Wechselset für die Zuordnung des Gerätes zu Personen, Abteilungen oder Anwendungen

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

Messbereich: -30 °C bis +220 °C

Gewicht: 41,2 g

Art.-Nr. 891692



Temperaturmessgerät ECO 120

Gehäuse aus bruchfestem ABS mit Frontplatte aus Polyester; batteriebetriebenes, ergonomisches sowie nach IP 65/67 staub- und wassergeschütztes Handmessgerät mit BNC-Anschlussbuchse; einfacher Anschluss von BNC-Wechselfühler über die BNC-Steckvorrichtung; schnelle und präzise Messungen von Flüssigkeiten, Luft sowie Kerntemperaturen (max. Abweichung von 0,1 % v. MW); 3-zeilige und hintergrundbeleuchtete LCD-Anzeige (Überkopfanzeige auf Knopfdruck); Hold-Funktion zum Einfrieren von Messwerten; Min- / Max-Funktion für minimal und maximal erfassten Messwert; konfigurierbare, stromsparende Abschaltautomatik; Alarmfunktion; justierbar; im Lieferumfang enthalten: 2 x AA Batterie (Laufzeit bei Dauerbetrieb ca. 5.000 Stunden); optional auf Anfrage und gegen Aufpreis sind verschiedene Varianten von Wechselfühlern (mit BNC-Anschluss), erhältlich

Temperaturmessgerät ECO 120 (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 10,8 x 5,4 x 2,8 cm

Messbereich: -200 °C bis +450 °C

Gewicht: ca. 130 g

Art.-Nr. 880145



Einstechfühler GF1T

kompakter Handfühler mit Pt1000 Dünnschichtsensor, schwarzem Fühlergriff und BNC-Anschlussstecker; Einstechfühler aus V4A; Griff und Kabel (1 m) aus Silikon und dauerbeständig von-50 °C bis +230 °C (kurzzeitig bis 250 °C) einsetzbar; genaueste Messungen (DIN Kl. B) von Flüssigkeiten, Luft sowie Kerntemperaturen (max. Abweichung von 0,5 % v. MW); Reaktionszeit (T90) im Wasser: 0,4 m/s < 1 Sek. an der Luft: 2 m/s ca. 12 Sek.

GF1T, 1,5 mm

Maße Fühler (L x Ø): 10 x 0,15 cm

Griff (L): 7 cm

Messbereich: -70 °C bis +250 °C

Gewicht: ca. 40 g

Art.-Nr. 880146

GF1T, 3 mm (Abb. 1)

Maße Fühler (L x Ø): 10 x 0,3 cm

Griff (L): 7 cm

Messbereich: -70 °C bis +400 °C

Gewicht: ca. 40 g

Art.-Nr. 887398

GES20, 1,5 mm (Abb. 2)

mit kleinem Fühlergriff (Ø 0,9 cm) mit Edelstahlknickschutz; Griff und Kabel (1 m) aus PTFE und dauerbeständig bis max. +250 °C einsetzbar

Maße Fühler (L x Ø): 10 x 0,15 cm

Griff (L): 7 cm (mit Knickschutz: 9,5 cm)

Messbereich: -200 °C bis +250 °C

Gewicht: ca. 50 g

Art.-Nr. 880147



Abb. 1



Abb. 2

EBRO Kernthermometer TDC 150

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

Maße (H x B x T): 17 x 8,5 x 2,6 cm
Messbereich: -50 °C bis +150 °C
Art.-Nr. 893210



Zucker-Thermometer

Glaskörper in stabiler Metall-Drahtfassung mit Aufhängöse; mit roter Weingeist-Füllung

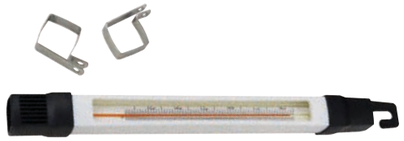
Messbereich: +80 °C bis +180 °C
Maß (L): 32 cm
Gewicht: 80 g
Art.-Nr. 884152



Tiefkühl- / Kühlthermometer

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

Maß (L): 26,5 cm
Messbereich: -30 °C bis +20 °C
Art.-Nr. 884181



Kühlthermometer

Gehäuse aus Kunststoff; mit Aufhängehaken

Maß Ø: 5,2 cm
Temperaturbereich: -30 °C bis +50 °C
Art.-Nr. 884180



SIEGER Dosenöffner Clou 40

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

SIEGER Dosenöffner Clou 40 (Abb. 1)
Maße (H x B x T): 84 x 8 x 23,5 cm
Art.-Nr. 882291

Ersatzmesser Clou 40 (Abb. 2)
Art.-Nr. 886273

Ersatz-Transportrad Clou 40 (Abb. 3)
Art.-Nr. 886274


Abb. 1


Abb. 2

Abb. 3

SIEGER Sicherheitsdosenöffner Bravo

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

Maße (L x B x H): 22,5 x 9 x 4,5 cm
Art.-Nr. 882292



Hand-Dosenaufschneider DO 5

Edelstahl; von Hand geschweißte Ausführung; mit Rundlaufmesser; Kurbelgriff und Überziehgriffe aus Spezial-Kunststoff; für runde und ovale Dosen bis 10 kg; optional gegen Aufpreis erhältlich: Ersatz-Rundlaufmesser und Ersatz-Transportrad

Hand-Dosenaufschneider DO 5 (Abb. 1)
Art.-Nr. 882296

Ersatz-Rundlaufmesser DO 5 (Abb. 2)
Art.-Nr. 886269

Ersatz-Transportrad DO 5 (Abb. 3)
Art.-Nr. 886270


Abb. 1


Abb. 2


Abb. 3

Flachpinsel

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

2,5 cm
Art.-Nr. 884620

4 cm
Art.-Nr. 884621

5 cm (Abb.)
Art.-Nr. 884622

6 cm
Art.-Nr. 884623

7,5 cm
Art.-Nr. 884624



Brotstreicher

Besatz: aus feiner Vollsynthetik, natur, verklebt; Besatzhöhe: 5,8 cm

Gr. 1, Körper: Holz, natur (Abb. 1)
Maße Besatz (L x B): 13 x 6,5 cm
Gesamtlänge: 40 cm
Art.-Nr. 884611

Gr. 2, Körper: Holz, natur
Maße Besatz (L x B): 14,5 x 6,5 cm
Gesamtlänge: 43 cm
Art.-Nr. 884612

Gr. 1, Körper: PP, braun (Abb. 2)
Maße Besatz (L x B): 13 x 65 cm
Gesamtlänge: 40 cm
Art.-Nr. 884613

Gr. 2, Körper: PP, braun
Maße Besatz (L x B): 14,5 x 65 cm
Gesamtlänge: 43 cm
Art.-Nr. 884614



Abb. 1



Abb. 2

HAUG Brotstreicher

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

HAUG Brotstreicher, 42 cm, blau/blau (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 42 x 6 x 7 cm
Art.-Nr. 862329

HAUG Brotstreicher, 42 cm, rot/rot (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 42 x 6 x 7 cm
Art.-Nr. 862330



Abb. 1



Abb. 2

HAUG Mehlbesen

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

HAUG Mehlbesen, 31,5 cm, blau/blau (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 31,5 x 3,5 x 7,8 cm
Art.-Nr. 862327

HAUG Mehlbesen, 31,5 cm, rot/rot (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 31,5 x 3,5 x 7,8 cm
Art.-Nr. 862328



Abb. 1

Abb. 2

Mehlbesen, 30 cm

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

Körper: Holz, natur; Besatz: aus feiner Vollsynthetik, natur (Abb. 1)
Art.-Nr. 884601

Körper: Holz, natur; Besatz: aus feiner Vollsynthetik, schwarz
Art.-Nr. 884602

Körper: PP, weiß; Besatz: aus feiner Vollsynthetik, natur (Abb. 2)
Art.-Nr. 884603

Körper: PP, weiß; Besatz: aus feiner Vollsynthetik, schwarz
Art.-Nr. 884604

Körper: PP, weiß; Besatz: Nylon, blau (Abb. 3)
Art.-Nr. 884605

Körper: Holz, natur; Besatz: Mexiko Fibre, natur (Abb. 4)
Art.-Nr. 884606

einsetzbar bis 300 °C



Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Abb. 4

Brotform / Gärkorb

Peddigrohr, natur; mit geflochtenem Boden und rundem Kopf

Brotform / Gärkorb, 0,5 kg, lang
Innenmaße oben (L x B x H): ca. 24 x 13 x 7,5 cm
Art.-Nr. 884201

Brotform / Gärkorb, 1 kg, lang
Innenmaße oben (L x B x H): ca. 34 x 13 x 7,5 cm
Art.-Nr. 884202

Brotform / Gärkorb, 1,5 kg, lang (Abb.)
Innenmaße oben (L x B x H): ca. 43 x 13 x 7,5 cm
Art.-Nr. 884203

Brotform / Gärkorb, 2 kg, lang
Innenmaße oben (L x B x H): ca. 46 x 15 x 7,5 cm
Art.-Nr. 884204

Brotform / Gärkorb, 3 kg, lang
Innenmaße oben (L x B x H): ca. 50 x 17 x 7,5 cm
Art.-Nr. 884205



Brotform / Gärkorb

Peddigrohr, natur; mit geflochtenem Boden und rundem Kopf

Brotform / Gärkorb, 0,5 kg, oval
Innenmaße oben (L x B x H): ca. 24 x 14 x 7,5 cm
Art.-Nr. 884221

Brotform / Gärkorb, 1 kg, oval (Abb.)
Innenmaße oben (L x B x H): ca. 26 x 16 x 7,5 cm
Art.-Nr. 884222

Brotform / Gärkorb, 1,5 kg, oval
Innenmaße oben (L x B x H): ca. 32 x 18 x 7,5 cm
Art.-Nr. 884223



Brotform / Gärkorb

Peddigrohr, natur; mit geflochtenem Boden

Brotform / Gärkorb, 0,5 kg, rund
Innenmaße oben (Ø x H): ca. 19 x 8 cm
Art.-Nr. 884231

Brotform / Gärkorb, 1 kg, rund (Abb.)
Innenmaße oben (Ø x H): ca. 22 x 8 cm
Art.-Nr. 884232

Brotform / Gärkorb, 1,5 kg, rund
Innenmaße oben (Ø x H): ca. 25 x 8 cm
Art.-Nr. 884233

Brotform / Gärkorb, 2 kg, rund
Innenmaße oben (Ø x H): ca. 29 x 8 cm
Art.-Nr. 884234



Brotform / Gärkorb

Peddigrohr, natur; mit geflochtenem Boden und eckigem Kopf

Brotform / Gärkorb, 1 kg, lang
Innenmaße oben (L x B x H): ca. 32 x 13 x 7 cm
Art.-Nr. 884253

Brotform / Gärkorb, 1,25 kg, lang (Abb.)
Innenmaße oben (L x B x H): ca. 36 x 13 x 7 cm
Art.-Nr. 884254

Brotform / Gärkorb, 1,5 kg, lang
Innenmaße oben (L x B x H): ca. 38 x 14 x 7 cm
Art.-Nr. 884255



Brotform / Gärkorb

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

Brotform / Gärkorb, 0,75 kg, lang
Außenmaße oben (L x B x H): 27 x 14,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 884310

Brotform / Gärkorb, 1 kg, lang (Abb. 1)
Außenmaße oben (L x B x H): 36 x 16 x 8,5 cm
Art.-Nr. 884311

Brotform / Gärkorb, 1,25 bis 1,5 kg, lang
Außenmaße oben (L x B x H): 41,5 x 16 x 8,5 cm
Art.-Nr. 884312

Brotform / Gärkorb, 1 kg, rund (Abb. 2)
Außenmaße oben (Ø x H): 23 x 9 cm
Art.-Nr. 884313

Brotform / Gärkorb, 2 kg, rund
Außenmaße oben (Ø x H): 30 x 9 cm
Art.-Nr. 884314



Abb. 1

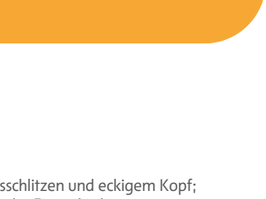


Abb. 2

Bezugstoff für Brotform / Gärkorb

Baumwollgewebe; eingenähtes Gummiband mit Kettelfaden für festen Sitz; waschbar bis max. 40 °C; Trocknung bei niedrigen Temperaturen (Programm Schontrocknung); Brotform / Gärkorb nicht im Lieferumfang enthalten

Bezugstoff für Brotform / Gärkorb, 0,75 kg, lang, mit braunem Kettelfaden
Art.-Nr. 884320

Bezugstoff für Brotform / Gärkorb, 1 kg, lang, mit blauem Kettelfaden
Art.-Nr. 884321

Bezugstoff für Brotform / Gärkorb, 1,25 bis 1,5 kg, lang, mit grünem Kettelfaden
Art.-Nr. 884322

Bezugstoff für Brotform / Gärkorb, 1 kg, rund, mit gelbem Kettelfaden
Art.-Nr. 884323

Bezugstoff für Brotform / Gärkorb, 2 kg, rund, mit rotem Kettelfaden
Art.-Nr. 884324

Brotform / Gärkorb

Polyethylen (PE), natur; keine Tucheinlage nötig; die Form leicht mit Backtrennspray oder Wassernebel einsprühen und bei der darauffolgenden Bemehlung ggf. ca. 50 % Hartweizengrieß zusetzen; leicht zu reinigen; spülmaschinenfest; optional auf Anfrage auch mit weiteren Strukturen und Maßen erhältlich

Brotform / Gärkorb, 2,5 kg, lang mit Korbstruktur (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 51,5 x 20 x 11,2 cm
Art.-Nr. 862798

Brotform / Gärkorb, 0,5 kg, rund mit Waffelstruktur (Abb. 2)
Maße (Ø x H): 25 x 5 cm
Art.-Nr. 862799



Abb. 1

Abb. 2

Brotform / Gärkorb

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

Brotform / Gärkorb, 0,5 kg, rund, grün
Ø: 19 cm
Art.-Nr. 884330

Brotform / Gärkorb, 1 kg, rund, orange (Abb. 1)
Ø: 22 cm
Art.-Nr. 884331

Brotform / Gärkorb, 0,5 kg, lang, grün / mit eckigem Kopf (Abb. 2)
Maße (L x B): 27 x 12 cm
Art.-Nr. 884333

Brotform / Gärkorb, 1 kg, lang, orange / mit eckigem Kopf
Maße (L x B): 35 x 13 cm
Art.-Nr. 884334

Brotform / Gärkorb, 1,5 kg, lang, blau / mit eckigem Kopf
Maße (L x B): 42 x 14 cm
Art.-Nr. 884335



Abb. 1



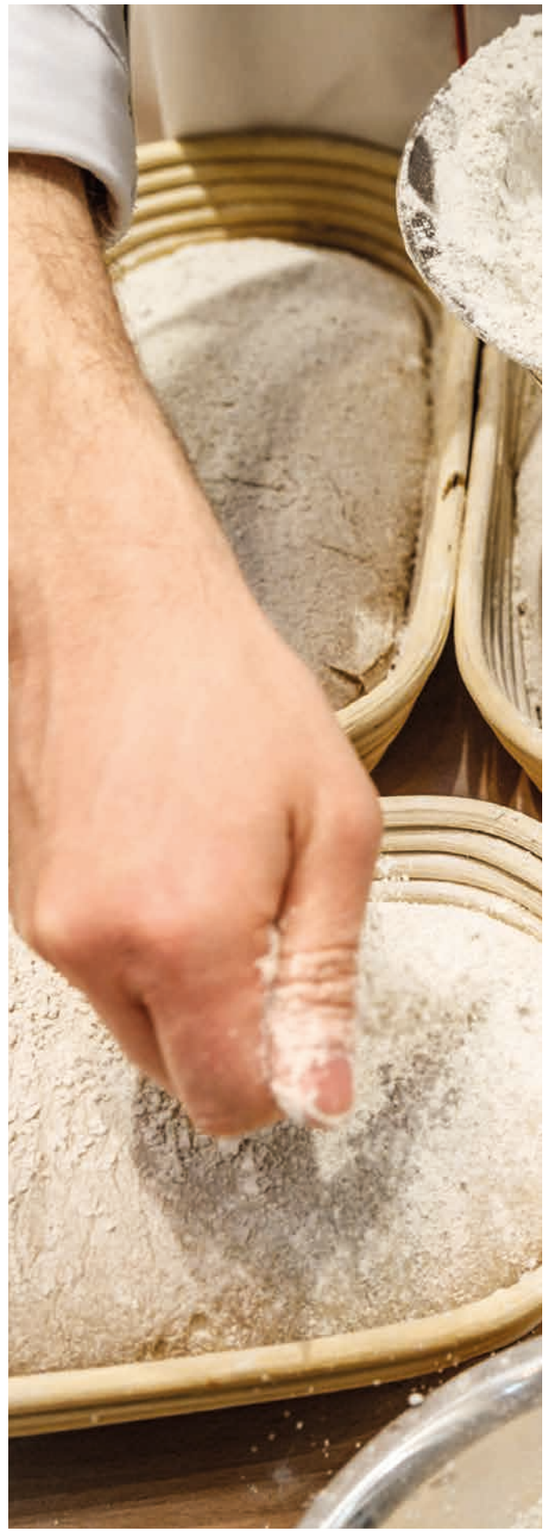
Abb. 2

Reinigungsbürste für Gärkörbe

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

Maße (L x B x H): 7 x 4 x 13,5 cm
Art.-Nr. 884670





Backschießer mit Stange

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

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 16 cm (Abb.)
Art.-Nr. 884392

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 18 cm
Art.-Nr. 884393

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 20 cm
Art.-Nr. 884394

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 24 cm
Art.-Nr. 884395

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 30 cm
Art.-Nr. 884396

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 34 cm
Art.-Nr. 884398



Brezelschießer mit Stange

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

Gesamtlänge: 310 cm
Maße Stange (L x Ø): 250 x 2,5 cm
Maße Blatt (L x B): 60 (zzgl. Schere 15 cm) x 14 cm
Art.-Nr. 884421



Backschießerblatt

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

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 16 cm (Abb.)
Art.-Nr. 884403

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 18 cm
Art.-Nr. 884404

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 20 cm
Art.-Nr. 884405

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 24 cm
Art.-Nr. 884406

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 30 cm
Art.-Nr. 884407

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 34 cm
Art.-Nr. 884409



Brezelschießerblatt

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

Maße Blatt (L x B): 60 (zzgl. Schere 15 cm) x 14 cm
Art.-Nr. 884423



Handschießer

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

Maße Blatt (L x B): 50 x 14 cm (Abb.)
Gesamtlänge: 65 cm
Art.-Nr. 884362

Maße Blatt (L x B): 50 x 18 cm
Gesamtlänge: 65 cm
Art.-Nr. 884364

Maße Blatt (L x B): 80 x 20 cm
Gesamtlänge: 95 cm
Art.-Nr. 884366

Maße Blatt (L x B): 100 x 20 cm
Gesamtlänge: 115 cm
Art.-Nr. 884368



Ausbackrost mit Aluminium-Stoßkante

aus Ayous, mit abgerundeten Kanten; Verbindungen geleimt und verschraubt; Mittelstangen und Stoßkante aus Aluminium; für Herdtiefe von 160 cm

Maße (L x B): 58 x 200 cm, für Herdtiefe von 160 cm (Abb.)
Art.-Nr. 884561

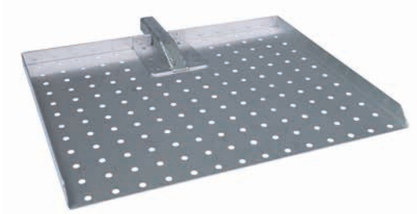
Maße (L x B): 58 x 240 cm, für Herdtiefe von 200 cm
Art.-Nr. 884562



Ausbackschießer

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

Maße Blatt (L x B): 58 x 47 cm
Art.-Nr. 884523



Schießerstange

gedämpftes Buchenholz

Schießerstange, 250 cm (Abb. 1)
Ø 2,5 cm (an der Schere 1,8 cm); Befestigung am Schießerblatt mit 2 verzinkten Schrauben (M5 x 7,5 cm) und Muttern (optional erhältlich)
Maße Stange (L x Ø): 250 x 2,5 cm
Art.-Nr. 884531

Schießerstange für Aluminium-Ausbackschießer (Abb. 2)
vierkant angespitzt mit schräger Spitze (16 x 2,5 x 2,5 cm)
Maße Stange (L x Ø): 250 x 3 cm
Art.-Nr. 884532

Schraubenset für Back- / Brezelschießerblatt
bestehend aus je 2 verzinkten Schrauben und Muttern
Maße (Ø x L): M5 x 7,5 cm
Art.-Nr. 884535

Abb. 1



Abb. 2

BÄKO-Backstubentimer

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

Maße (H x B x T): 8 x 9,7 x 2,5 cm
Art.-Nr. 885544



Brezelkippdiele

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

Brezelkippdiele, 4-reihig (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 2,5 cm
Innenmaße (L x B x H): 74,5 x 54,5 x 2 cm
Art.-Nr. 884947

Brezelkippdiele, 5-reihig
Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 2,5 cm
Innenmaße (L x B x H): 74,5 x 54,5 x 2 cm
Art.-Nr. 884929



Brotdiele

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

Maße (L x B x H): 150 x 50 x 10 cm
Art.-Nr. 884573



Kippdiele, Holz

aus Buchenholz, natur; mit gerundeten Kanten; Rand verzinkt und verleimt; Sperrholzboden (5 mm), wasserfest verleimt; Rahmen mit Boden verleimt und geklammert; für die hygienische Verarbeitung alle Gärgüter; ohne Stapelleiste

mit fest eingeklebtem, grünem Polyestertuch (Abb. 1)
Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 4 cm
Innenhöhe: 3,6 cm
Art.-Nr. 884901

mit strapazierbarem grünem Polyestertuch, wechselbar (2-kurzseitiges Flauschband)
Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 4 cm
Innenhöhe: 3,6 cm
Art.-Nr. 884905

mit Aluminium-Bodenwinkelleisten und Hakenband an den kurzen Seiten; mit strapazierbarem, grünem Polyestertuch, wechselbar (2-kurzseitiges Flauschband) (Abb. 2)
Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 4 cm
Innenhöhe: 3,6 cm
Art.-Nr. 884903



Abb. 1



Abb. 2

RINGOPLAST Kippdiele Compart groß

aus Polypropylen (PP), gelb-orange; mit geschlossenen Seiten; doppelwandig und stabil; mit Eigenstapelung (Stapelhöhe: 3,9 cm); temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C; schwenkbare Klemmpfoten für schnellen Wechsel der Einlage; für alle gängigen Kühlungen und Brötchenanlagen geeignet; spülmaschinenfest; optional auf Anfrage auch in weiteren Farben erhältlich

durchbrochener Boden (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 76,5 x 56,5 x 4,4 cm
Innenmaße (L x B x H): 73,2 x 53,5 x 3,6 cm
Gewicht: 1,725 kg
Art.-Nr. 884931

geschlossener Boden
Außenmaße (L x B x H): 76,5 x 56,5 x 4,4 cm
Innenmaße (L x B x H): 73,2 x 53,5 x 3,6 cm
Gewicht: 1,8 kg
Art.-Nr. 884932



RINGOPLAST Kippdiele Compart Plus, geschlossener Strukturboden

aus Polyethylen (PE-HD), gelb-orange; je 4 längsseitige Lüftungsschlitze an den Seiten sorgen für eine optimale Luftzirkulation; der geschlossene Boden ermöglicht das Arbeiten ohne Tucheinlage; doppelwandig und stabil; mit Eigenstapelung (Stapelhöhe: 4,6 cm); temperaturbeständig von -30 °C bis +60 °C; für gängige Kühlungen und Brötchenanlagen geeignet; spülmaschinenfest; optional auf Anfrage auch in weiteren Farben und Bodenausführungen erhältlich

Außenmaße (L x B x H): 58,9 x 39 x 5,3 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,6 x 4,6 cm
Gewicht: 1,23 kg
Art.-Nr. 884913



RINGOPLAST Kippdiele Compart Plus

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

Stapelhöhe: 4,65 cm (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 59 x 39 x 5,3 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 4,6 cm
Art.-Nr. 860396

Stapelhöhe: 4,9 cm
Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 5,8 cm
Innenmaße (L x B x H): 74,8 x 54,7 x 4,5 cm
Art.-Nr. 860397



RINGOPLAST Kippdiele Backgut-Combi, geschlossener Boden

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

Außenmaße (L x B x H): 58 x 39 x 5,4 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,6 x 36,6 x 4,5 cm
Gewicht: 900 g
Art.-Nr. 884930



KÖVY Kippdiele, mit Stapelkante

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

mit Stapelkante, für alle Kühlungen und für Brötchenanlagen mit Abziehband geeignet (Abb. 1)
Außenmaße (L x B x H): 59 x 39 x 5,5 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 4,8 cm
Art.-Nr. 891953

mit Stapelkante, für alle Kühlungen und für Brötchenanlagen mit Abziehband geeignet
Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 5,5 cm
Innenmaße (L x B x H): 74,5 x 54,5 x 4,8 cm
Art.-Nr. 891954

ohne Stapelkante, für alle Kühlungen und für Brötchenanlagen mit Magazin geeignet (Abb. 2)
Außenmaße (L x B x H): 59 x 39 x 5 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 4,3 cm
Art.-Nr. 891955

ohne Stapelkante, für alle Kühlungen und für Brötchenanlagen mit Magazin geeignet
Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 5 cm
Innenmaße (L x B x H): 74,5 x 54,5 x 4,3 cm
Art.-Nr. 891956



Abb. 1

Abb. 2

Schaumfolienzuschnitt, 1 mm

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

Maße (L x B x H): 55 x 36 x 0,1 cm (Abb.)
Menge: Karton à 200 Stk.
Art.-Nr. 894034

Maße (L x B x H): 72,5 x 52,5 x 0,1 cm
Menge: Karton à 200 Stk.
Art.-Nr. 894033

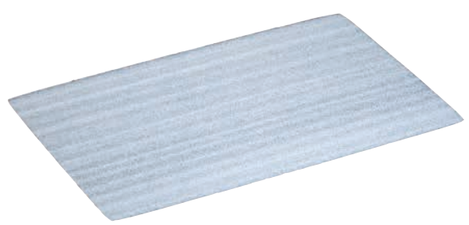


Schaumfolienzuschnitt, 2 mm

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

Maße (L x B x H): 55 x 36 x 0,2 cm (Abb.)
Menge: Paket à 200 Stk.
Art.-Nr. 884937

Maße (L x B x H): 72,8 x 53,4 x 0,2 cm
Menge: Paket à 200 Stk.
Art.-Nr. 884938



RINGOPLAST Vliestuch

PE-Spinnvlies, weiß

für Backgut-Combi (Abb. 1)
Maße (L x B): 56,5 x 36,5 cm
Menge: Pack à 20 Stk.
Art.-Nr. 884940

für Compart klein (Abb. 2)
Maße (L x B): 55 x 36 cm
Menge: Pack à 20 Stk.
Art.-Nr. 884941

für Compart groß
Maße (L x B): 73 x 53 cm
Menge: Pack à 20 Stk.
Art.-Nr. 884942



Abb. 1

Abb. 2

Gärpapier

100% Cellulose, weiß, perforiert; 1-lagig; 550 Abrisse / Rolle; extra stark, 60 g / m²; lebensmittelecht; mehrfach verwendbar; kompostierbar

Blatt-Maße (L x B): 36 x 55 cm
Menge: Karton à 2 Rollen
Art.-Nr. 884936

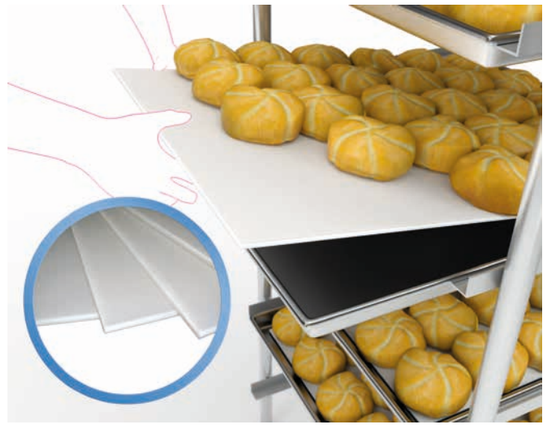


Hohlkammerstegplatte

PROPYwell (PP), natur, transluzent; mit verschweißten Kanten; Steglaufrichtung: 58 cm; sehr robust, stabil, stoß-, reiß-, abrieb- und wasserfest; hervorragend geeignet als Auf- und Zwischenlage beim Schockfrosten, Tiefkühlen, Kühlen, Lagern und Transportieren (lebensmittelecht); temperaturbeständig von -20 °C bis +60 °C; abwaschbar und leicht zu reinigen (dampfsterilisierbar); beständig gegenüber vielen Säuren, Mineralbasen, Alkoholen und Fetten

98 x 58 cm (Abb.)
Maße (L x B x H): 98 x 58 x 1 cm
Art.-Nr. 894582

78 x 58 cm
Maße (L x B x H): 78 x 58 x 1 cm
Art.-Nr. 894583





05 | GERÄTE MANUELL / ELEKTRISCH

Qualität überzeugt vor allem im Detail – wie in der professionellen Veredelung von Backwaren mit Aprikoturen, Fondant und Gelees. Hier ist die optimale Abstimmung von Sprühsystem und Produkt ein echter Gamechanger, wenn es darum geht, hochwertige Lebensmittel perfekt in Szene zu setzten. Bereits seit über 30 Jahren arbeiten wir partnerschaftlich mit der BÄKO zusammen.

Sven Tebbe,
Leitung Marketing und Vertrieb
Boyens Backservice GmbH

BÄKO-line Preisrechenwaage FX 230

Gehäuse aus Kunststoff; Wägefläche aus Edelstahl; 4 direkte und 10 indirekte PLUs, programmierbar; verkäufer- und kundenseitig hinterleuchtetes LCD-Display, zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis (Ziffernhöhe 15 mm); höhenverstellbare Füße; Netz- und Akkubetrieb möglich (Netzteil im Lieferumfang enthalten, Akku optional erhältlich); geeicht

Maße (H x B x T): 10,8 x 28,8 x 31,3 cm
Maße Wägefläche (L x B): 20,4 x 26,4 cm
Wägebereich: 0 bis 6 kg
Ziffernschritt: 0 bis 3 kg = 1 g / 3 bis 6 kg = 2 g
Art.-Nr. 884090

BÄKO line



BÄKO-line Zutatenwaage ULTRA

Gehäuse und Wägefläche aus Edelstahl; beidseitig ablesbares LCD-Display mit deutlich lesbaren Ziffern, Ziffernhöhe: 20 mm; abwischbare Folientastatur; Wiegen, Tarieren; frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwägungen mit akustischer Unterstützung (Check Weighing); Plus-Minus-Wägungen; Schutzklasse IP65, spritzwassergeschützt; Netz- und Akkubetrieb möglich (Netzteil und Akku im Lieferumfang enthalten); nicht eichfähig

Maße (H x B x T): 11,5 x 23 x 29 cm
Maße Wägefläche (L x B): 22 x 18 cm
Wägebereich: 0 bis 15 kg
Ziffernschritt: 0,5, 1, 2 oder 5 g frei wählbar (2 g voreingestellt)
Art.-Nr. 884076

BÄKO line



BÄKO line
TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS
3 Jahre GARANTIE

OHAUS Tischwaage Defender 3000

Gehäuse, Wägeplattform und Stativ (33 cm) aus Edelstahl; in der Neigung verstellbare Edelstahlanzeige mit Schutzart IP66, taktilen Tasten und flexiblen Montagemöglichkeiten; mit integriertem Akku; Stabilisierungszeit innerhalb 1 Sekunde; Betriebstemperaturbereich: -10 °C bis +40 °C; Wägezelle mit Schutzart IP 67, d.h. zeitweiliges Untertauchen und staubdicht; ideal für Stückzählung, Kontrollwägung und Summierung (auch in feuchten Umgebungen); ausgestattet mit Schnittstelle zu optionalem USB-Gerät oder Ethernet (zum Drucken oder für Datenverbindungen); übersichtliche Anzeige der Ergebnisse auf dem großen LCD-Display mit Hintergrundbeleuchtung; im Kontrollwägungsmodus ändert sich die Farbe des Displays (gelb/grün/rot), wenn der Zielgewichtsbereich erreicht ist; Netz- und Akkubetrieb möglich (Netzteil im Lieferumfang enthalten); nicht eichfähig

Maße (H x B x T): 12,18 x 30,5 x 48,19 cm,
54,16 x 30,5 x 48,19 cm (mit Stativ)
Maße Wägefläche (L x B): 35,5 x 30,5 cm
Wägebereich: 0 bis 30 kg
Ziffernschritt: 5 g
Gewicht: 12,34 kg
Art.-Nr. 860802



OHAUS Kompaktwaage VALOR 2000

Gehäuse und Wägeplattform aus Edelstahl; für interne Kontrollwägungen; extrem schnelle Gewichtsanzeige innerhalb von 0,5 Sekunden; tauchwasser- und staubgeschützt (IP 68 K); integrierter Akku, inkl. Ladenetzteil; doppelseitige LED-Anzeige; nicht eichfähig

Maße (H x B x T): 14,2 x 23,3 x 24,9 cm
Maße Wägefläche (L x B): 24,2 x 19 cm
Wägebereich: 15 kg
Ziffernschritt: 2 g
Art.-Nr. 897770



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

ADE Zutatenwaage 2311

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

Maße (H x B x T): 12,5 x 33 x 31,5 cm
Maße Wägefläche (L x B): 29,5 x 22 cm
Wägebereich: 0 bis 30 kg
Ziffernschritt: 1 g
Art.-Nr. 893500



ADE Zutatenwaage PWI 30

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

Maße (H x B x T): 7,8 x 33 x 36 cm
Maße Wägefläche (L x B): 32,8 x 25,8 cm
Wägebereich: 0 bis 30 kg
Ziffernschritt: 1 g
Art.-Nr. 884077



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

KIRCHER Teigwaage

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

mit Stahlfuß (Abb. 1)
Maße (H x B x T): 56 x 33 x 43 cm
Wägefläche: Ø 33 cm
Wägebereich: 0,25 bis 6 kg
Ziffernschritt: Hauptskala: kg, Nebenskala: 5 g
Art.-Nr. 884051

mit Buchenholzstandbret (Abb. 2)
Maße (H x B x T): 56 x 33 x 43 cm
Wägefläche: Ø 33 cm
Wägebereich: 0,25 bis 6 kg
Ziffernschritt: Hauptskala: kg, Nebenskala: 5 g
Art.-Nr. 884055



Abb. 1



Abb. 2

ADE Teiglingswaage PW 501

Gehäuse aus Kunststoff; Wägefläche aus Edelstahl; für interne Kontrollwägungen; Zifferngröße: 10 mm; Tarafunktion; automatische Abschaltung; Netz- und Batteriebetrieb möglich (4 x 1,5V AAA Batterien im Lieferumfang enthalten, Netzteil optional erhältlich (Art. Nr. 894315); nicht eichfähig

Maße (H x B x T): 3,8 x 22,3 x 17,7 cm
Maße Wägefläche (L x B): 17,7 x 14 cm
Wägebereich: 0 bis 5 kg
Ziffernschritt: 1 g
Art.-Nr. 884066



WP RIEHLE Fettbackgerät Fettboy Digital

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

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



Universaltisch für Fettbackgerät Fettboy

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

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



FRITZ Gebäckfüller

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

1 Kolben (Abb. 1)
Volumen: 5 l
Art.-Nr. 885061

2 Kolben (Abb. 2)
Volumen: 5 l
Art.-Nr. 885062

FRITZ Ersatz-Schüssel, 5 l (Abb. 3)
aus Edelstahl; leicht zu reinigen
Art.-Nr. 886266



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

BLICKLE Gebäckfüller

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

1 Kolben (Abb. 1)
Volumen: 4 l
Art.-Nr. 860400

2 Kolben (Abb. 2)
Volumen: 4 l
Art.-Nr. 860401

BLICKLE Ersatz-Schüssel (Abb. 3)
aus Edelstahl; leicht zu reinigen
Volumen: 4 l
Art.-Nr. 860402



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

EDHARD Dosiermaschine / Gebäckfüller

Motorblock zum automatischen, zyklischen Füllen von Croissants, Donuts und Gebäckstücken jeder Art mit Konfitüre, Puddings oder Fruchtfüllung ohne Stücke; Bedienung und Einstellung der Dosiermenge über das LCD-Display mit Digitalanzeige; gewichtsgenaue Füllung stufenlos regulierbar bis ca. 900 g; kein Tropfen, da gegenläufiger Arbeitsablauf; einfaches Auswechseln der Fülleinheit und des Trichters; leicht zu reinigen

EDHARD Dosiermaschine / Gebäckfüller (Abb. 1)
Maße (H x B x T): 17,2 x 39,1 x 22,9 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Leistung: 70 W
Dosiermenge: stufenlos regulierbar bis 900 g
Gewicht: 5,5 kg
Art.-Nr. 885066



Abb. 1

EDHARD Trichter

Trichter aus Lexan; inklusive Deckel und Pumpeneinheit für 2 Fülltüllen; Dosiermenge 0 bis 14 g; Fülltüllen nicht im Lieferumfang enthalten

5,5 l (Abb. 2)
Maße (H x Ø): 38,1 x 25 cm
Art.-Nr. 892135

EDHARD Trichter, 17 l
Maße (H x Ø): 50,2 x 26 cm
Art.-Nr. 895129

Tülle für EDHARD Dosiermaschine / Gebäckfüller (Abb. 3)
Art.-Nr. 912188

Tüllen-Schutzkappe für EDHARD Dosiermaschine / Gebäckfüller
Art.-Nr. 894926


Abb. 2


Abb. 3

Motor-Schokoraspel GM500N

Edelstahl; für Blockgrößen von 2,5 kg bis 5 kg; verstellbare Führungsbacken; Spanstärke der Schokoraspel ist zur Herstellung von gleichmäßigen, dünnen und leichten Schokospänen variabel einstellbar; für GN-Schalen oder Behälter mit einer Höhe bis 7 cm

Maße (L x B x H): 50 x 40 x 38 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 60 W
Leistung: 4 bis 4,5 kg pro Stunde
Gewicht: 24 kg
Art.-Nr. 885132



BÄKO-line Thermo-Quick

Edelstahl; doppelwandige Ausführung mit Thermo-ÖI-Füllung; mit einer herausnehmbaren und beheizbaren Schüssel (Füllmenge: 6 l); inkl. Deckel; Regelung durch Thermostat (bis 70 °C)

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

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

Ersatzschüssel für BÄKO-line Thermo-Quick Uno / Duo (Abb. 3)
Edelstahl; inkl. Deckel
Füllmenge: 6 l
Art.-Nr. 885123


Abb. 1


Abb. 2


Abb. 3

Likör- und Fondanttrichter

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

Likör- und Fondanttrichter, 1,9 l (Abb.)
Maße (Ø x H): 18,5 x 18 cm
Art.-Nr. 881594

Ständer für Likör- und Fondanttrichter
verchromter Stahldraht, Ø 8 mm; Likör- und Fondanttrichter nicht im Lieferumfang enthalten
Maße (Ø x H): 14 x 21,5 cm
Art.-Nr. 881595



Drucksprüher IK FOOD 1.5

lebensmittelzertifiziert, robust und ergonomisch; lichtdurchlässiger, beständiger Behälter mit Füllstandanzeige und breitem Einfüllstutzen; mit 2 einstellbaren Sprühdüsen (Kegel- und Flachstrahldüse); zum Versprühen aller Arten von flüssigen Lebensmitteln wie z.B. Öl, Milch, geschmolzene Butter, Essig, Wasser, Salzlake, Sirup, Karamell, Flüssigei usw. (bis zu einer Temperatur von max. 60 °C); einfache Wartung, Reinigung und Pflege; Lagerung bei Nichtgebrauch zwischen 5 °C und 30 °C; CE-zertifiziert

Füllmenge: gesamt: 1,5 l (Nutzkapazität: 1 l)
Max. Druck: 3,5 bar (0,5 l / Min.)
Gewicht: 460 g
Art.-Nr. 861525



BOYENS Trennmittelsprühgerät Sprühboy 04s

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

Maße (H x Ø): 44,5 x 23 cm

Volumen: 5,7 l

Gewicht: 2,4 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



BOYENS KEG-Trennmittel-Sprühsystem

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

Maße (L x B x H): 98 x 35 x 34 cm

Gewicht: 7 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



BOYENS Jellysprühgerät Economy

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

Maße (H x B x T): 45 x 31,5 x 35 cm

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

Gewicht: 26 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



BOYENS Dosiermaschine ELF 400

solide Edelstahlkonstruktion; zum einfachen, schnellen, millimeter- und gewichtsgenauen Dosieren und Portionieren von heißen oder kalten Speisen sowie weichen und festen Massen, Füllungen, Cremes oder Flüssigkeiten; Geschwindigkeitskontrolle; Dosiervolumen von 9 ml bis 419 ml; mit pneumatischem Antrieb; kann zu jedem Produktionsablauf mit einer Vielzahl an Standardzubehörteilen ausgestattet werden; ideal für den Einsatz am Speisenverteilband; hohe Rentabilität durch zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten und die schonende Arbeitsweise; einfache Demontage und schneller Produktwechsel ohne Werkzeug; im Lieferumfang enthalten: Handpistole, Tüllenset, Luftschnellkupplung, Produktzylinder (1,5"), Wasserabscheider, Luftfilter, Reduzierventil, Manometer, Dichtungssatz und Schmiermittel; weiteres Zubehör optional auf Anfrage erhältlich

Maße (H x B x T): 65 x 38 x 79 cm

Leistung: 220 l / Min.

Volumen: 22 l

Gewicht: 18,2 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



BÄKO-Druckpumpenzerstäuber

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

Füllmenge: 1,8 l

Art.-Nr. 860304

BÄKO BasicPlus



BOYENS Fondant-Sprühmaschine Thermo concept

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

Maße (L x B x H): 94,5 x 46 x 49,5 cm

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

Gewicht: 52 kg

Art.-Nr. auf Anfrage





BÄKO-line Universalzerkleinerer

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

Maße (H x B x T): 158 x 69 x 72 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16 A / 5,5 kW (7,5 PS)
Art.-Nr. 888431

BÄKO line



BÄKO line
TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS
3 Jahre GARANTIE

LILLNORD Gärraumklimagerät PG 1000

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

Maße (H x B x T): 170 x 50 x 20 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 6,2 kW
Art.-Nr. 887406



Pflaumenentsteiner

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

Pflaumenentsteiner (Abb.)
Art.-Nr. 885222

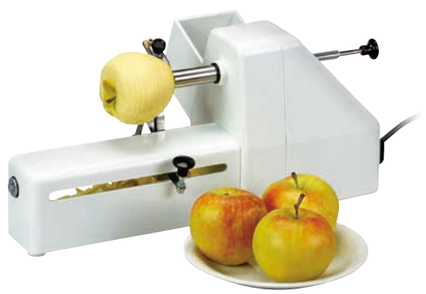
Ersatzmesser für Pflaumenentsteiner
aus Edelstahl
Art.-Nr. 886175



Einspindel-Apfelschäl- und Teilmaschine

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

Maße (H x B x T): 19,5 x 41 x 13 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 60 W
Gewicht: 5,6 kg
Art.-Nr. 885205



BÄKO-Sahnespender

aus Edelstahl; geeignet für die Zubereitung von Sahne, Mousses, Desserts, kalten Schäumen und Saucen; Inhalt bleibt im Kühlschrank bis zu 14 Tage haltbar; geschlossenes, mobiles System; spülmaschinenfest; HACCP gerecht; im Lieferumfang enthalten: 3 Spritztüllen aus Edelstahl und 1 Reinigungsbürste; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: passende BÄKO-Einweg-Sahnekapseln N^2O

Maße (Ø x H): 9,3 x 33 cm (ohne Tülle)
Füllmenge: 1 l
Gewicht: ca. 1,3 kg
Art.-Nr. 882032

BÄKO BasicPlus



BÄKO-Sahnekapseln

mit 8 g reinem N_2O (Distickstoff) befüllte Einwegkapseln

Menge: Pack à 24 Stk.
Art.-Nr. 860306

BÄKO BasicPlus



MUSSANA Sahneautomat Boy

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

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



MUSSANA Sahneautomat Pony

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

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



BÄKO-line Sahneautomat Euro Piccolo Automatik RA

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

Maße (H x B x T): 46 x 23 x 34,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Füllmenge: 1,5 l
Art.-Nr. 887742





VAIHINGER SANOMAT Amigo

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

Maße (H x B x T): 42 x 23 x 31,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Füllmenge: 1,5 l
Gewicht: 23 kg
Art.-Nr. 887745



MUSSANA Desinfektionsreiniger Microclean*

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

Inhalt: 1 l
Menge: Karton à 4 Flaschen
Art.-Nr. 891490



***Achtung!: Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen. Nur zur gewerblichen Anwendung!**

SANO-CREAM-Clean Desinfektionsreiniger*

leistungsstarker Reiniger, der Schlagsahne-Automaten gleichzeitig desinfiziert; aus pflanzenbasierten Inhaltstoffen, frei von schädlichen Chemikalien und QAV / Quats; wirkt im Niedrigtemperaturbereich (max. 50 °C); pro Reinigung nur 20 ml auf 1,5 l Wasser; wirksam bei jeder Wasserhärte; keine Über- oder Unterdosierung durch die praktische Dosierflasche; effektive Reinigungswirkung gegenüber Fett und eingetrockneter Verschmutzung, ohne Geschmacksübertragung; nach DIN 10507 geprüft und zertifiziert; Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen

Inhalt: 1 l
Art.-Nr. 862821



***Achtung!: Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen. Nur zur gewerblichen Anwendung!**

HEIDEBRENNER Hockerherd

Kondi-Gasherd; mit Kondi-Aufsatzring und Topfraste aus Guss; thermo-elektr. Zündsicherung und Piezozünder Typ KSB 02 (ehem. TK0 71); Herd mit 1/2" Gasanschluss (bei Bestellung bitte die gewünschte Gasart angeben – Erd- oder Propangas); die Umrüstung der Gasart ist jederzeit möglich (Achtung! nur durch autorisiertes Fachpersonal); optional und gegen Aufpreis lieferbar: Propan- und Erdgasanschlüsse

1-flammig (Abb. 1)

1-flammiger Schlitzbrenner 5,8 kW; optional und gegen Aufpreis lieferbar: Kleintopfkreuz aus Edelstahl (nicht im Lieferumfang enthalten)

Maße (H x B x T): 70 x 41 x 41 cm

Art.-Nr. 885236

2-flammig (Abb. 2)

2-flammig 9,3 kW (3,5 kW + Schlitzbrenner 5,8 kW); mit einem verchromten Kleintopfkreuz (nur zu verwenden für den 3,5 kW Brenner); optional und gegen Aufpreis lieferbar: Kleintopfkreuz aus Edelstahl (für den 5,8 kW Brenner)

Maße (H x B x T): 70 x 82 x 41 cm

Art.-Nr. 885237



Abb. 1



Abb. 2

Fahrgestell für Hockerherd

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

1-flammig (Abb. 1)

Maße (H x B x T): 15 x 41 x 41 cm

Art.-Nr. 888606

2-flammig (Abb. 2)

Maße (H x B x T): 15 x 82 x 41 cm

Art.-Nr. 888607



Abb. 1

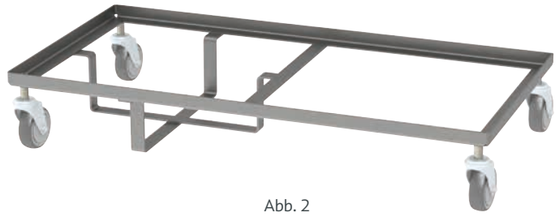


Abb. 2

HEIDEBRENNER Propananschluss-Set, 30 cm

bestehend aus: Anschraubdruckregler mit Manometer 1,5 kg, Propanschlauch (0,8 x 30 cm) und einem Anschlussstück, gerade

Art.-Nr. 862817

HEIDEBRENNER Sicherheitsschlauch, 80 cm

mit Edelstahlmantel; für den Anschluss an der Gassteckdose

Art.-Nr. 862818

HEIDEBRENNER Tischherd

Kondi-Gasherd; mit Kondi-Aufsatzring und Topfraste aus Guss; thermo-elektr. Zündsicherung und Piezozünder; Herd mit 1/2" Gasanschluss (bei Bestellung bitte die gewünschte Gasart angeben – Erd- oder Propangas); die Umrüstung der Gasart ist jederzeit möglich (Achtung! nur durch autorisiertes Fachpersonal); optional und gegen Aufpreis lieferbar: Propan- und Erdgasanschlüsse

1-flammig

1-flammiger Schlitzbrenner 5,8 kW; Piezozünder Typ KSB 02 (ehem. TK0 71); optional und gegen Aufpreis lieferbar: Propan- und Erdgasanschlüsse sowie Kleintopfkreuz aus Edelstahl (nicht im Lieferumfang enthalten)

Maße (H x B x T): 20 x 41 x 41 cm

Art.-Nr. 885234

2-flammig

2-flammig 9,3 kW (3,5 kW + Schlitzbrenner 5,8 kW); mit einem verchromten Kleintopfkreuz (nur zu verwenden für den 3,5 kW Brenner); optional und gegen Aufpreis lieferbar: Kleintopfkreuz aus Edelstahl (für den 5,8 kW Brenner)

Maße (H x B x T): 20 x 82 x 41 cm

Art.-Nr. 885235



Abb. 1



Abb. 2



VITO Frittierölfilter

aus Edelstahl und anderen lebensmittelechten Materialien; reinigt max. 200 °C heißes Frittieröl durch einfache und hygienische Druckanström-Filtration für eine optimale Qualität des Öls und der frittierten Speisen; bis zu 50 % Einsparung beim Öl bei gleichzeitiger Qualitätsverbesserung; einfach in das heiße Öl stellen und in nur 4,5 Minuten werden alle Mikropartikel bis zu 5 µm (20 µm nominal) sowie Schweb- und Bitterstoffe automatisch aus dem Öl gefiltert; höchste Arbeitssicherheit und automatische Abschaltung durch integrierten Kippschalter und Hitzeschutz; Auto-Stopp nach eingestellter Zeit; inkl. Netzwerkanbindung (WLAN) und integrierter Software VITOconnect, die eine lückenlose Dokumentation über Produktivität, Services und Updates ermöglicht; akustische und optische Signale; Pump-Filter-Einheit und Auffangwanne können in der Spülmaschine gereinigt werden

VITO Frittierölfilter VM (Abb. 1)

ideal für 1 bis 4 Fritteusen ab 20 l (bei leichter bis mittlerer Verunreinigung)

Maße (H x B x T): 40,6 x 11,6 / 19,5 x 19,1 cm

(H x T inkl. Auffangwanne: 43,4 x 32,4 cm)

Anschluss: 230 V / 50 Hz / einphasig

Leistung: max. 300 W

Filtrationsleistung: bis zu 60 l / Min.

Gewicht: 7,7 kg (mit Auffangwanne 8,9 kg)

Art.-Nr. auf Anfrage

VITO Frittierölfilter VL (Abb. 2)

ideal für alle Fritteusen ab 20 l (bei mittlerer bis schwerer Verunreinigung)

Maße (H x B x T): 50,2 x 11,6 / 21 x 18,7 cm

(H x T inkl. Auffangwanne: 56,5 x 32,4 cm)

Anschluss: 230 V / 50 Hz / einphasig

Leistung: max. 500 W

Filtrationsleistung: bis zu 100 l / Min.

Gewicht: 8,8 kg (mit Auffangwanne 10,5 kg)

Art.-Nr. auf Anfrage

Partikelfilter für VITO Fettfilter® 50 / 80 / VM / VL (Abb. 3)

aus biologisch abbaubarem und lebensmittelechtem Zellstoff; fängt alle Partikel auf, die von den Frittierölfiltern aus dem Öl gezogen werden; wird ins Innere des Geräts (VITO 50 / VM / 80 / VL) eingelegt und kann für mehrere Filtrationszyklen genutzt werden

Maße (H x B x T): 26 x 24 x 22 cm

Menge: Karton à 100 Stk.

Art.-Nr. 861514



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

VITO Mobiler Frittierölfilter XM

aus Edelstahl und anderen lebensmittelechten Materialien; reinigt max. 200 °C heißes Frittieröl durch einfache und hygienische Vakuumfiltration für eine optimale Qualität des Öls und der frittierten Speisen; saugt das Öl aus der Fritteuse in seinen Tank und filtert es dabei bis zu 5 µm (20 µm nominal) fein, sodass sämtliche Partikel trocken im Filter zurückbleiben; das Öl kann problemlos zurück in die Fritteuse gepumpt oder sicher im Tank transportiert und entsorgt werden; höchste Arbeitssicherheit durch automatische Abschaltung des integrierten Ölstandsensor und automatischer Sicherheitsabschaltung bei Filtration / Pumpen: nach 5 Min. und der eingebauten Heizung nach 30 Min. (für die Filtration von Blockfett); der 150 cm lange Schlauch kann durch Schnellverschluss einfach angebracht bzw. abgenommen werden; mit 2 feststellbaren Laufrollen vorne; inkl. Netzwerkanbindung (WLAN) und integrierter Software VITOconnect, die eine lückenlose Dokumentation über Produktivität, Services und Updates ermöglicht; Filterkorb und Lanzenhalter sind spülmaschinengeeignet

Maße (H x B x T): 103,1 x 48 x 62,2 cm

(H x T inkl. Schlauch: max. ca. 126,5 x 87,6 cm)

Anschluss: 230 V / 50 Hz / einphasig

Leistung: max. 1.200 W (Heizleistung: 110 W)

Filtrationsleistung: bis zu 30 l / Min. (Pumpleistung: 35 l / Min.)

Gewicht: 65 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



ASTOR Backofensauger

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

Maße (H x B x T): 78 x 50 x 50 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW

Gewicht: 13 kg

Garantie: 2 Jahre

Art.-Nr. 895854

weiteres Zubehör und Ersatzteile für dieses Produkt auf Anfrage



06 | BROTSCHNEIDE-MASCHINEN



Reinigungs- und Bedienfreundlichkeit sowie ein möglichst leises Schnittgeräusch, darauf kommt es bei Brotschneidemaschinen besonders an. Bei der Weiterentwicklung der aktuellen Modelle fließen immer auch die Rückmeldungen aus dem backenden Handwerk ein. Wir sind nah am Kunden und könnten Wünsche und Ideen der Menschen, die täglich mit den Maschinen arbeiten, an die Lieferantenpartner der BÄKO weitergeben. So entwickeln wir gemeinsam Brotschneidemaschinen, die im Alltag überzeugen.

Michael Fronz,
Fachberater Maschinen und Geräte
BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG

BÄKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400

Universal-Brotschneidemaschine aus Edelstahl; ölfreies Schneiden; sehr platzsparend; Premium-Hygiene-Design; weiches Klangbild; enormes Schneidtempo; zwei Schneidgeschwindigkeiten; bis zu 40 cm lange Brote verarbeitbar; offene Bauweise für schnellere und hygienische Reinigung; intuitive Bedienung aller Funktionen über die Touchscreen-Steuerung mit drei frei programmierbaren Favoriten für einen schnelleren Zugriff; lange Standzeit des Kreismessers; im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe, Werkzeug für den Messerwechsel und Messerschutz; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 104,8 x 80 x 70 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW / 16 A
Schnittleistung: 130 / 220 Scheiben / Min. (je nach Geschwindigkeitswahl)
Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 1 mm-Schritten einstellbar)
Einlegelänge: 40 cm
Einlegebreite: 33 cm
Einlegehöhe: 15 cm
Gewicht: 205 kg
Art.-Nr. 821352

Ersatz-Kreismesser für BÄKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400
Art.-Nr. 913335



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400, Black

Universal-Brotschneidemaschine aus Edelstahl mit hochwertiger Pulverbeschichtung in modernem Design; ölfreies Schneiden; sehr platzsparend; Premium-Hygiene-Design; weiches Klangbild; enormes Schneidtempo; zwei Schneidgeschwindigkeiten; bis zu 40 cm lange Brote verarbeitbar; offene Bauweise für schnellere und hygienische Reinigung; intuitive Bedienung aller Funktionen über die Touchscreen-Steuerung mit drei frei programmierbaren Favoriten für einen schnelleren Zugriff; lange Standzeit des Kreismessers; im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe, Werkzeug für den Messerwechsel und Messerschutz; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 104,8 x 80 x 70 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW / 16 A
Schnittleistung: 130 / 220 Scheiben / Min. (je nach Geschwindigkeitswahl)
Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 1 mm-Schritten einstellbar)
Einlegelänge: 40 cm
Einlegebreite: 33 cm
Einlegehöhe: 15 cm
Gewicht: 205 kg
Art.-Nr. 821351

Ersatz-Kreismesser für BÄKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400
Art.-Nr. 913335



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Rundmessermaschine IDEAL

ölfreie Brotschneidemaschine aus Edelstahl zum Schneiden auch warmer Brote und Hefezöpfe; mit intuitiver, leicht verständlicher Bedienung ohne komplizierte Menüführung über die hygienische Folientastatur; die Scheibenstärke ist in 0,5 mm Schritten frei wählbar; 3 zusätzliche, frei programmierbare Speichertasten; Funktionen zum Schneiden von Scheibenanzahl, Teilen und Halbaufschneiden; die Haubenverriegelung verhindert das Hineingreifen während des Schneidevorgangs; extrem langlebiges Rundmesser (Ø 26 cm) mit Spezialbeschichtung für höchste Schnittqualität und sehr leise Schneidegeräusche; der verschiebbare Greifer sorgt für einen sicheren Halt des Schneidgutes sowie einen besonders kleinen Greiferrest; hermetische Kapselung des Antriebs / der Elektronik vom Schneidraum; minimale Reinigungszeit durch entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneideraum; minimale Kosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit; geprüfte Sicherheit (GS- / DGUV-Prüfzertifikat); im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe und Reinigungsbesen; Lieferung ohne Ersatzmesser

BÄKO-line Rundmessermaschine IDEAL 350 (Abb.)

Maße (H x B x T): 55 x 76,5 x 71 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW

Schnittleistung: 120 Scheiben / Min.

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

Einlegelänge: 35 cm

Einlegebreite: 36 cm

Einlegehöhe: 14 bis 16 cm

Gewicht: 120 kg

Art.-Nr. 880081

BÄKO-line Rundmessermaschine IDEAL 400

im Lieferumfang enthalten: Werkzeug für den Messerwechsel

Maße (H x B x T): 55 x 90,5 x 71 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW

Schnittleistung: 120 Scheiben / Min.

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

Einlegelänge: 40 cm

Einlegebreite: 36 cm

Einlegehöhe: 14 bis 16 cm

Gewicht: 130 kg

Art.-Nr. 880090

Ersatz-Rundmesser für BÄKO-line IDEAL

Art.-Nr. 912493



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

Untergestell für BÄKO-line Rundmessermaschine IDEAL

passend für alle BÄKO-line Brotschneidemaschinen der Serie IDEAL

Maße (H x B x T): 60 x 76,5 x 58,5 cm

Art.-Nr. 894604



BÄKO-line Gattermaschine GATTERMAX

Brotschneidemaschine aus Edelstahl; schneidet nahezu alle Brotsorten (auch Hefezöpfe); intuitive, leicht verständliche Bedienung ohne komplizierte Menüführung; Steuerung über die hygienische Folientastatur; Softvorschub mit 2 Kraftstufen zum besonders schonenden Schneiden; sicherheitsgeschaltete Abdeckhaube im Einlegebereich; Beölung ohne Ölpumpe; maximale Hygiene und schnelle Reinigung durch leichte Zugänglichkeit und glatte Oberflächen; alle zur Reinigung notwendigen Abdeckungen sind ohne Werkzeug entnehmbar; einfach zu entnehmender Edelstahlgatterrahmen kann in der Spülmaschine gereinigt werden; ausgelagerter Antrieb verhindert das Eindringen von Schmutz und Schneideöl in den Antriebsbereich; Krümel lassen sich dank Aussparungen direkt in die Krümel-Auffangwanne fegen; sekundenschneller Filzwechsel ohne Werkzeug; minimale Wartungskosten; im Lieferumfang enthalten: 1 l Schneideöl, Handschuhe, Handbesen, Filzkamm und 2 Ersatzmesser

BÄKO-line Gattermaschine GATTERMAX, 10 mm (Abb.)

Maße (H x B x T): 114 x 59,5 x 73 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4,5 A / 0,85 kW

Schnittstärke: 10 mm

Einlegelänge: 45 cm

Einlegebreite: 34 cm

Einlegehöhe: 14 cm

Gewicht: 200 kg

Art.-Nr. 887686

BÄKO-line Gattermaschine GATTERMAX, 11 mm

Maße (H x B x T): 114 x 59,5 x 73 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4,5 A / 0,85 kW

Schnittstärke: 11 mm

Einlegelänge: 45 cm

Einlegebreite: 34 cm

Einlegehöhe: 14 cm

Gewicht: 200 kg

Art.-Nr. 887687

BÄKO-line Gattermaschine GATTERMAX, 12 mm

Maße (H x B x T): 114 x 59,5 x 73 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4,5 A / 0,85 kW

Schnittstärke: 12 mm

Einlegelänge: 45 cm

Einlegebreite: 34 cm

Einlegehöhe: 14 cm

Gewicht: 200 kg

Art.-Nr. 887688



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Rundmessermaschine Schnittprofi

ölfreie Brotschneidemaschine; zum Schneiden auch warmer Brote; einzige Rundmessermaschine mit den Abmessungen einer Gatterbrotschneidemaschine (60 cm); Scheibenstärke über Folientastatur wählbar, zusätzlich 3 frei speicherbare Schnittstärken wählbar: Funktion zum Teilen und Halbaufschneiden; reinigungs-, wartungs- und bedienerfreundlich; leises Schnittgeräusch; im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe, Reinigungsbesen und Werkzeug für den Messerwechsel; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 125 x 59,5 x 72,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,2 kW

Schnittleistung: 100 Scheiben / Min.

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

Einlegelänge: 38 cm

Einlegebreite: 28 cm

Gewicht: 250 kg

Art.-Nr. 880094

Ersatz-Rundmesser für Rundmessermaschine Schnittprofi

Art.-Nr. 912493



MHS Rundmessermaschine PREMIUM touch M, Black

Brotschneidemaschine mit Edelstahlgehäuse und schwarzem Frontdesign; einfache und leicht verständliche Bedienung über ein innovatives Touch-Display (Vorwahl Scheibenanzahl, Teilen und Halbaufschneiden); Scheibenstärke frei wählbar; 3 Speichertasten individuell programmierbar; Vermessung des Brotes ohne Lichtschranke; hohe Schnittqualität durch den Rundmesserschnitt; besonders kleiner Greiferrest; ölfreies Schneiden auch warmer Brote; Antrieb mit Frequenzumformer schont die mechanischen Bauteile (Sanft-Anlauf, Sanft-Stopp); einfache und schnelle Reinigung durch die hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik vom Schneidraum, die leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen, einer Reinigungsstellung des Messers, einer klaren Konstruktion die Schmutzablagerungen reduziert und einer Fronttüre zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum von vorne; besonders geräuscharm; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Ersatz-Rundmesser, Messerschutz, Tütenhalter und Clipbehälter; im Lieferumfang enthalten: Handschuhe, schnitthemmend, Reinigungsbesen und Werkzeug für den Messerwechsel; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 108,3 x 80 x 72,7 cm (H geöffnet: 110,6 cm)

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

Schnittleistung: 160 bis 220 Scheiben / Min. (individuell einstellbar)

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

Einlegelänge: 39 cm

Einlegebreite: 35 cm

Einlegehöhe: 14 bis 16 cm

Gewicht: 200 kg

Art.-Nr. 821259



MHS Rundmessermaschine PREMIUM M

Brotschneidemaschine mit Edelstahlgehäuse; einfache und leicht verständliche Bedienung über hygienische Folientastatur mit 2 integrierten Displays (Vorwahl Scheibenanzahl, Teilen und Halbaufschneiden); Scheibenstärke frei wählbar; 3 Speichertasten individuell programmierbar; Vermessung des Brotes ohne Lichtschranke; hohe Schnittqualität durch den Rundmesserschnitt; besonders kleiner Greiferrest; ölfreies Schneiden auch warmer Brote; Antrieb mit Frequenzumformer schont die mechanischen Bauteile (Sanft-Anlauf, Sanft-Stopp); einfache und schnelle Reinigung durch die hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik vom Schneidraum, die leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen, einer Reinigungsstellung des Messers, einer klaren Konstruktion die Schmutzablagerungen reduziert und einer Fronttüre zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum von vorne; besonders geräuscharm; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Ersatz-Rundmesser, Messerschutz, Tütenhalter und Clipbehälter

Maße (H x B x T): 110 x 80 x 73 cm

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

Schnittleistung: 220 Scheiben / Min.

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

Einlegelänge: 39 cm

Einlegebreite: 35 cm

Einlegehöhe: 14 bis 16 cm

Gewicht: 220 kg

Art.-Nr. 821258



MHS Einbau- / Schubladenmaschine INTEGRAL Touch

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

Maße (H x B x T): 82 x 90 x 74 cm

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

Messer: Rundmesser Ø 38 cm

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

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

Einlegelänge: 39 cm

Einlegebreite: 32 cm

Einlegehöhe: 12 bis 14,5 cm

Gewicht: 250 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



TREIF Einbau-Brotschneidemaschine PRIMUS fusion

voll integrierte Einbau-Brotschneidemaschine; Premium-Hygiene-Design: offene Bauweise, zahlreiche Schlitzöffnungen zum schnellen Ausfegen, vollständige Trennung von Schneid- und Technikbereich; Universalbrotschneider: Schneiden aller Brotsorten (ofenfrisch), keine Messerbeölung; einfache und intuitive Bedienung über die manuelle Steuerung; lange Standzeit des Kreismessers durch Spezialbeschichtung und besondere Verzahnung; hoher Qualitätsstandard dank eigener Messerfertigung (nanoBlade); patentierter Scheibenhalter stützt das Brot optimal bis zur letzten Scheibe – parallele und exakt geschnittene Scheiben von Anfang bis Ende, automatischer Greifer: das Brot wird nach dem Einlegen automatisch gegriffen und geführt; optimale Eingliederung in der Verkaufstheke ohne Verlust der Ablage-/Arbeitsfläche; flexibel in der Höhe von 82 bis 91 cm verstellbar; im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe und Werkzeug für den Messerwechsel; Lieferung ohne Thekenanlage und Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 82 bis 91 x 80 x 74 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW / 16 A

Schnittleistung: 220 Scheiben / Min.

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

Einlegelänge: 36 cm

Einlegebreite: 33 cm

Einlegehöhe: 15 cm

Gewicht: 200 kg

Art.-Nr. 821354

Ersatzmesser für TREIF Einbau-Brotschneidemaschine PRIMUS fusion

Art.-Nr. 913335





TREIF Kreismessermaschine PRIMUS smart

ölfreie Universal-Brotschneidemaschine; sehr platzsparend (Platzbedarf einer Gattermaschine); Premium-Hygiene-Design (offene Bauweise für schnellere und hygienische Reinigung); weiches Klangbild; zwei Schneidgeschwindigkeiten (bis zu 35 cm lange Brote verarbeitbar); lange Standzeit des Kreismessers; intuitive Bedienung aller Funktionen über die Touchscreen-Steuerung mit drei frei programmierbaren Favoriten für einen schnelleren Zugriff; im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe, Werkzeug für den Messerwechsel und Messerschutz; Lieferung ohne Ersatzmesser

Edelstahl (Abb. 1)

Maße (H x B x T): 104,8 x 65 x 70 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW / 16 A

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

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

Einlegelänge: 32,5 cm

Einlegebreite: 33 cm

Einlegehöhe: 15 cm

Gewicht: 185 kg

Art.-Nr. 821357

Black (Abb. 2)

mit hochwertiger Pulverbeschichtung in modernem Design

Maße (H x B x T): 104,8 x 65 x 70 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW / 16 A

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

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

Einlegelänge: 32,5 cm

Einlegebreite: 33 cm

Einlegehöhe: 15 cm

Gewicht: 185 kg

Art.-Nr. 821356

Ersatz-Kreismesser für Kreismessermaschine PRIMUS smart

Art.-Nr. 913335



Abb. 1



Abb. 2

TREIF Kreismessermaschine Eazy

Universal-Brotschneidemaschine zum Schneiden aller Brotsorten ohne Messerbeölung; einfache und intuitive Bedienung über die manuelle Steuerung; extrem platzsparend; kompakte Abmessungen; auch geeignet für den Einsatz im Verkaufswagen; stufenlose Einstellung der Schnittstärke; lange Einsatzdauer des Kreismessers durch Spezialschliff; offene, reinigungsfreundliche Bauweise; bedienerfreundliche Reinigung des Einlegefachs durch beweglichen Deckel; leichter Zugang zum Messerbereich zwecks Reinigung und Messerwechsel; im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe und Werkzeug für den Messerwechsel; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 104,8 x 65 x 70 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW / 16 A
Schnittleistung: 130 Scheiben / Min.
Schnittstärke: 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12 / 14 mm
Einlegelänge: 32,5 cm
Einlegebreite: 33 cm
Einlegehöhe: 15 cm
Gewicht: 185 kg
Art.-Nr. 821355

Ersatz-Kreismesser für TREIF Kreismessermaschine Eazy
Art.-Nr. 913335



TREIF Kreismessermaschine PRIMUS 500

Brotschneidemaschine im Hygiene-Design zur effektiveren und schnelleren Reinigung; zusätzliche Schlitzöffnungen im Brotentnahmebereich ermöglichen Brotkrümel noch schneller auszufegen; leicht entnehmbare Krümelschublade; automatischer Scheibenhalter stützt die Scheiben während des Schneidvorgangs, erleichtert die Brotentnahme, schwingt nach dem Schneiden automatisch zurück; intuitive Bedienung aller Funktionen über die Touchscreen-Steuerung mit drei frei programmierbaren Favoriten für einen schnelleren Zugriff; schalldämmende Bürsten für ein weiches Klangbild; im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe, Werkzeug für den Messerwechsel und Messerschutz; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 104,8 x 100 x 70 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW / 16 A
Schnittleistung: 130 / 220 Scheiben / Min. (je nach Geschwindigkeitswahl)
Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 1 mm-Schritten einstellbar)
Einlegelänge: 50 cm
Einlegebreite: 33 cm
Einlegehöhe: 15 cm
Gewicht: 250 kg
Art.-Nr. 821353

Ersatz-Kreismesser für TREIF Kreismessermaschine PRIMUS 500
Art.-Nr. 913335



TREIF Kreismessermaschine SIRIUS+

Tischbrotschneidemaschine; alle Brotsorten (auch ofenfrisch) bis zu einer Länge von 40 cm oder Ø 33 cm können problemlos halbiert oder in variablen Scheibenstärken aufgeschnitten werden; hohe Ergonomie durch die optimale Einlegehöhe; einfache und intuitive Bedienung über die manuelle Steuerung; kompakte Bauweise eignet sich auch für den Einsatz im Verkaufswagen; die automatische Schnittenstütze erleichtert die Entnahme und das Eintüten; mit Hygiene-Design für schnelle und einfache Reinigung dank zusätzlicher Krümelschlitze im Brotentnahmebereich; weniger Reinigungsaufwand durch Verzicht auf Messerbeölung; hohe Standzeit des Kreismessers und einfache Messerreinigung ohne Demontage; im Lieferumfang enthalten: schnitthemmende Handschuhe; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 69 x 80 x 58 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW / 16 A
Schnittleistung: 100 Scheiben / Min.
Schnittstärke: 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12 / 14 mm
Einlegelänge: 40 cm
Einlegebreite: 33 cm
Einlegehöhe: 14 cm
Gewicht: 125 kg
Art.-Nr. 821358

Ersatzmesser für TREIF Kreismessermaschine SIRIUS+
Art.-Nr. 913350

Untergestell für Kreismessermaschine TREIF SIRIUS+
Art.-Nr. 891742



BÄKO-Schneide-Öl

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

10 l (Abb. 1)
Inhalt: 10 l
Art.-Nr. 885855

500 ml (Abb. 2)
Inhalt: 500 ml
Menge: Karton à 6 Dosen
Art.-Nr. 885852



Abb. 1



Abb. 2

Reinigungsbürste für Gatterschneidemaschinen

zur Messerreinigung; Kunststoffgriff; Farbe: natur

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



HAUG Gattermaschinenbürste

Körper: PP, weiß; Besatz: PBT, rot / weiß, Härte: mittel / hart, ungeschlitztes Faserende, Ø 0,2 / 0,25 mm; Besatzhöhe: 1 bis 4 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C; HACCP, lebensmittelkonform; zum Beseitigen von Ölrückständen und Brotresten auf Messern und Lamellen mittels feinem Borstenkamm und Lamellenreiniger

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



07 | KÜHLTECHNIK



Energieeffizienz und die Anpassung an sich ändernde Umweltbedingungen sind treibende Faktoren in der Kältetechnik. Die Sommer werden immer heißer, die Lagerräume immer kleiner – gut wenn man sich dann auf Profi-Kühlgeräte verlassen kann die mit Leistungsreserven und energieeffizienter Technik auch dann cool blieben – wenn es mal wieder heiß hergeht!

Thomas Gruschinski,
Leiter Vertrieb GRAM Professional ApS

LIEBHERR Kühlschrank FKS 5502

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

Außenmaße (H x B x T): 168,4 x 74,7 x 76,9 cm
Innenmaße (H x B x T): 145,9 x 62,5 x 53,9 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 544 l / 432 l
Temperaturbereich: +2 °C bis +9 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 383 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 75 kg
Art.-Nr. 887537



LIEBHERR LED-Kühlschrank MRFvd 5511

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

Außenmaße (H x B x T): 168,4 x 74,7 x 76,9 cm
Innenmaße (H x B x T): 145,9 x 62,5 x 53,6 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 569 l / 432 l
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 535 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: C
Gewicht: 92 kg
Art.-Nr. 887534



LIEBHERR LED-Kühlschrank MRFvd 5501

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

Außenmaße (H x B x T): 168,4 x 74,7 x 76,9 cm
Innenmaße (H x B x T): 145,9 x 62,5 x 53,6 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 544 l / 432 l
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 388 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 75 kg
Art.-Nr. 887504



LIEBHERR LED-Kühlschrank MRFvc 3501

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

Außenmaße (H x B x T): 168,4 x 59,7 x 65,4 cm
Innenmaße (H x B x T): 145,9 x 47,5 x 42,3 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 327 l / 250 l
Temperaturbereich: +2 °C bis +9 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 367 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: C
Gewicht: 57 kg
Art.-Nr. 887503



LIEBHERR LED-Kühlschrank FRTCvg 1501

Gehäuse aus Edelstahl; Innenbehälter aus Kunststoff, grau; LED-Deckenbeleuchtung, separat schalt- und dimmbar; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen) und Aluminiumstangengriff; unterbaufähiges Gerät mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display mit Touch-Buttons; optischer und akustischer Alarm bei Störung; SuperCool (werden wärmere Produkte zugeführt, verstärkt das Gerät seine Leistung, bis diese so kühl sind wie der übrige Inhalt); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 3 kunststoffbeschichteter Roste (3 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 85,2 x 60 x 64,8 cm
Innenmaße (H x B x T): 64 x 45 x 43 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 127 l / 93 l
Temperaturbereich: -2 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 219 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: A
Gewicht: 37,1 kg
Art.-Nr. 862706



LIEBHERR LED-Kühlschrank FRTCvg 1511

Gehäuse aus Edelstahl; Innenbehälter aus Kunststoff, grau; LED-Lichtsäule links, separat schalt- und dimmbar; mit selbstschließender Isolierglastür mit Aluminiumrahmen (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen) und Aluminiumgriff; unterbaufähiges Gerät mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display mit Touch-Buttons; optischer und akustischer Alarm bei Störung; SuperCool (werden wärmere Produkte zugeführt, verstärkt das Gerät seine Leistung, bis diese so kühl sind wie der übrige Inhalt); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 3 kunststoffbeschichteter Roste (3 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 85,2 x 60 x 64,8 cm
Innenmaße (H x B x T): 64 x 45 x 43 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 127 l / 93 l
Temperaturbereich: -2 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 292 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: A
Gewicht: 46,3 kg
Art.-Nr. 862707

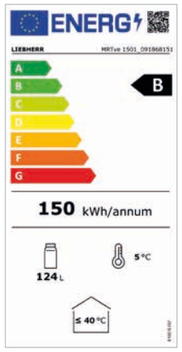


LIEBHERR Kühlschrank MRTve 1501, schwarz

Gehäuse aus Stahl, schwarz; Innenbehälter aus Kunststoff, weiß; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen) und schwarzem Kunststoffgriff; unterbaufähiges Gerät mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; Steuerung über Touch-Elektronik; optischer und akustischer Alarm bei Störung; digitale Temperaturanzeige innen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 2 kunststoffbeschichteter Roste (2 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 85,2 x 60 x 64,8 cm
Innenmaße (H x B x T): 64 x 45 x 43 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 124 l / 98 l
Temperaturbereich: +1 °C bis +9 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 150 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 37 kg
Art.-Nr. 862701



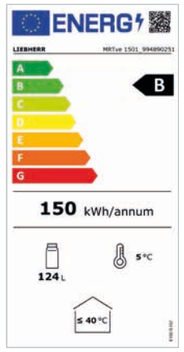


LIEBHERR Kühlschrank MRTve 1501, weiß

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Kunststoff, weiß; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen) und weißem Kunststoffgriff; unterbaufähiges Gerät mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; Steuerung über Touch-Elektronik; optischer und akustischer Alarm bei Störung; digitale Temperaturanzeige innen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 2 kunststoffbeschichteter Roste (2 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 85,2 x 60 x 64,8 cm
Innenmaße (H x B x T): 64 x 45 x 43 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 124 l / 98 l
Temperaturbereich: +1 °C bis +9 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 150 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 37,4 kg
Art.-Nr. 862702



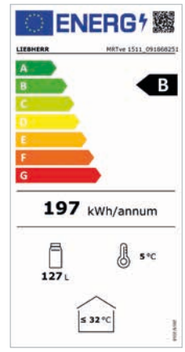


LIEBHERR LED-Kühlschrank MRTve 1511, schwarz

Gehäuse aus Stahl, schwarz; Innenbehälter aus Kunststoff, weiß; LED-Deckenbeleuchtung, separat schaltbar; mit selbstschließender Isolierglastür mit Kunststoffrahmen (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen) und schwarzem Kunststoffgriff; unterbaufähiges Gerät mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; Steuerung über Touch-Elektronik; optischer und akustischer Alarm bei Störung; digitale Temperaturanzeige innen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 2 kunststoffbeschichteter Roste (2 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 85,2 x 60 x 64,8 cm
Innenmaße (H x B x T): 64 x 45 x 43 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 127 l / 98 l
Temperaturbereich: +1 °C bis +9 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 197 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 45,6 kg
Art.-Nr. 862703



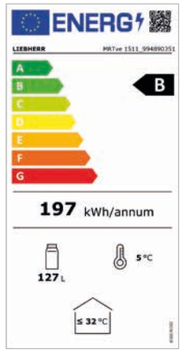


LIEBHERR LED-Kühlschrank MRTve 1511, weiß

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Kunststoff, weiß; LED-Deckenbeleuchtung, separat schaltbar; mit selbstschließender Isolierglastür mit Kunststoffrahmen (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen) und weißem Kunststoffgriff; unterbaufähiges Gerät mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; Steuerung über Touch-Elektronik; optischer und akustischer Alarm bei Störung; digitale Temperaturanzeige innen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 2 kunststoffbeschichteter Roste (2 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 85,2 x 60 x 64,8 cm
Innenmaße (H x B x T): 64 x 45 x 43 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 127 l / 98 l
Temperaturbereich: +1 °C bis +9 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 197 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 46,1 kg
Art.-Nr. 862704





LIEBHERR Kühlschrank FRFvg 6501

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Kunststoff, weiß; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen), höhenverstellbare Füße (15 bis 18 cm) aus Edelstahl und Aluminiumstangengriff; Quereinschub für GN-Behälter 2/1; mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display; optischer und akustischer Alarm bei Störung; SuperCool (werden wärmere Produkte zugeführt, verstärkt das Gerät seine Leistung bis diese so kühl sind wie der übrige Inhalt); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 6 robuster, kunststoffbeschichteter Trageroste mit Auszugstopp (5x höhenverstellbar und mit je 60 kg belastbar, 1x Boden)

Außenmaße (H x B x T): 201,8 x 74,7 x 76,9 cm
Innenmaße (H x B x T): 166 x 62 x 53,1 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 655 l / 479 l
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 603 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: C
Gewicht: 87 kg
Art.-Nr. 861149



LIEBHERR Kühlschrank BRFvg 5501

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Kunststoff, weiß; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen), 2 Stellfüße vorne und Aluminiumstangengriff; Bäckereinorm, für Bleche 60 x 40 cm (Quereinschub); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; Umluftkühlung abschaltbar; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display; optischer und akustischer Alarm bei Störung; SuperCool (werden wärmere Produkte zugeführt, verstärkt das Gerät seine Leistung, bis diese so kühl sind wie der übrige Inhalt); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 10 Paar CNS-L-Auflageschienen (pro Seite max. 25 im Abstand von 2,5 cm möglich, höhenverstellbar und je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 168,4 x 74,7 x 76,9 cm
Innenmaße (H x B x T): 138,8 x 60,6 x 46,8 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 496 l / 361 l
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 443 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: C
Gewicht: 80,6 kg
Art.-Nr. 861146



LIEBHERR LED-Kühlschrank BRFvg 5511

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Kunststoff, weiß; mit selbstschließender Isolierglastür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen), 2 Stellfüße vorne und Aluminiumstangengriff; LED-Deckenbeleuchtung; Bäckereinorm, für Bleche 60 x 40 cm (Quereinschub); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; Umluftkühlung abschaltbar; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display; optischer und akustischer Alarm bei Störung; SuperCool (werden wärmere Produkte zugeführt, verstärkt das Gerät seine Leistung, bis diese so kühl sind wie der übrige Inhalt); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 10 Paar CNS-L-Auflageschienen (pro Seite max. 25 im Abstand von 2,5 cm möglich, höhenverstellbar und je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 168,4 x 74,7 x 76,9 cm
Innenmaße (H x B x T): 137,1 x 60,6 x 46,8 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 533 l / 360 l
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 881 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: D
Gewicht: 96,1 kg
Art.-Nr. 861147

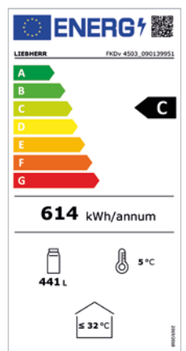


MEISTERLAND LED-Kühlschrank FKDv 4503

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

Außenmaße (H x B x T): 202,7 x 60 x 69,6 cm
Innenmaße (H x B x T): 180 x 45,6 x 51,6 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 441 l / 422 l
Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A
Verbrauch: 614 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-600a
Energieeffizienzklasse: C
Gewicht: 87 kg
Art.-Nr. 821140





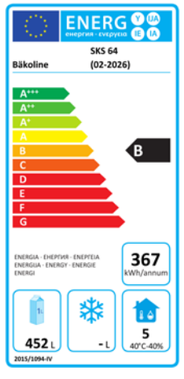


BÄKO-line Sahneklimaschrank SKS 64

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

Außenmaße (H x B x T): 200 x 82 x 77 cm
Innenmaße (H x B x T): 138,6 x 68 x 58,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 603 l / 417 l
Temperaturbereich: -5 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 195 W
Verbrauch: 367 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 372 W bei -10 °C
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 131 kg
Art.-Nr. 888693







BÄKO-line Sahneklimaschrank SKS 86

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

Außenmaße (H x B x T): 220,5 / 227 x 82 x 106,5 cm
Innenmaße (H x B x T): 147,2 x 67,8 x 86,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 660 l
Temperaturbereich: -5 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 408 W
Verbrauch: 661 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 627 W bei -10 °C
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: C
Gewicht: 174,2 kg
Art.-Nr. 888691



LIEBHERR LED-Sahneklimaschrank BRPSvh 6501

Gehäuse, selbstschließende Tür mit integrierter Griffleiste und höhenverstellbare Füße (11,5 bis 17,5 cm) aus Edelstahl; mit LED-Frontbeleuchtung links; Bäckereinorm, für Blechmaß 60 x 40 cm (Längseinschub); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; leistungsstarkes Kältesystem mit integriertem Luftleitsystem; Wahlmöglichkeit von drei Feuchtigkeitsstufen; SuperCool (werden wärmere Produkte zugeführt, verstärkt das Gerät seine Leistung, bis diese so kühl sind wie der übrige Inhalt); Steuerung über 2,4"-Farbdisplay, Touch & Swipe; optisches und akustisches Warnsignal bei Störung; digitale Temperaturanzeige außen; schmalere Bauweise und optimierte Nutzfläche; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; tiefgezogene Bodenwanne mit Reinigungsablauf und abnehmbare Rastenleisten zur einfachen Reinigung der Leisten und des glatten Innenbehälters; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; mit integrierter WiFi-/LAN-Schnittstelle zur Vernetzung; inkl. 20 Paar CNS-L-Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 211,5 x 69,7 x 86,7 cm
Innenmaße (H x B x T): 150,4 x 40,7 x 65 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 602 l / 380 l
Temperaturbereich: -5 °C bis +14 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4 A
Verbrauch: 355 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 128 kg
Art.-Nr. 821296



LIEBHERR LED-Sahneklimaschrank BRPSvh 8401

Gehäuse, selbstschließende Tür mit integrierter Griffleiste und höhenverstellbare Füße (11,5 bis 17,5 cm) aus Edelstahl; mit LED-Frontbeleuchtung links; Bäckereinorm, für Blechmaß 80 x 60 cm bzw. 78 x 58 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; leistungsstarkes Kältesystem mit integriertem Luftleitsystem; Wahlmöglichkeit von drei Feuchtigkeitsstufen; SuperCool (werden wärmere Produkte zugeführt, verstärkt das Gerät seine Leistung, bis diese so kühl sind wie der übrige Inhalt); Steuerung über 2,4"-Farbdisplay, Touch & Swipe; optisches und akustisches Warnsignal bei Störung; digitale Temperaturanzeige außen; schmalere Bauweise und optimierte Nutzfläche; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; tiefgezogene Bodenwanne mit Reinigungsablauf und abnehmbare Rastenleisten zur einfachen Reinigung der Leisten und des glatten Innenbehälters; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; mit integrierter WiFi-/LAN-Schnittstelle zur Vernetzung; inkl. 25 Paar CNS-L-Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 211,5 x 78,7 x 101,7 cm
Innenmaße (H x B x T): 150,4 x 60,7 x 80 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 854 l / 700 l
Temperaturbereich: -5 °C bis +14 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4 A
Verbrauch: 371 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: A
Gewicht: 148 kg
Art.-Nr. 821297



LIEBHERR LED-Sahneklimaschrank BRPvg 6501

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Chrom-Nickel-Stahl; LED-Deckenbeleuchtung; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen) und integrierter Griffleiste; höhenverstellbare Füße (11,5 bis 17,5 cm) aus Edelstahl; Bäckereinorm, für Blechmaß 60 x 40 cm (Längseinschub); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display mit Touch-Buttons; optischer und akustischer Alarm bei Störung; SuperCool (werden wärmere Produkte zugeführt, verstärkt das Gerät seine Leistung, bis diese so kühl sind wie der übrige Inhalt); schmalere Bauweise und optimierte Nutzfläche; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; tiefgezogene Bodenwanne mit Tauwasser- / Reinigungsablauf und abnehmbare Rastenleisten zur einfachen Reinigung der Leisten und des glatten Innenbehälters; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 20 Paar CNS-L-Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 211,5 x 69,7 x 86,7 cm
Innenmaße (H x B x T): 150,4 x 40,7 x 65 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 602 l / 380 l
Temperaturbereich: -5 °C bis +14 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4 A
Verbrauch: 355 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 128,1 kg
Art.-Nr. 821342



LIEBHERR LED-Sahneklimaschrank BRPvg 8401

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Chrom-Nickel-Stahl; LED-Deckenbeleuchtung; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen) und integrierter Griffleiste; höhenverstellbare Füße (11,5 bis 17,5 cm) aus Edelstahl; Bäckereinorm, für Blechmaß 80 x 60 cm bzw. 78 x 58 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display mit Touch-Buttons; optischer und akustischer Alarm bei Störung; SuperCool (werden wärmere Produkte zugeführt, verstärkt das Gerät seine Leistung, bis diese so kühl sind wie der übrige Inhalt); schmalere Bauweise und optimierte Nutzfläche; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; tiefgezogene Bodenwanne mit Tauwasser- / Reinigungsablauf und abnehmbare Rastenleisten zur einfachen Reinigung der Leisten und des glatten Innenbehälters; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 20 Paar CNS-L-Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 211,5 x 78,7 x 101,7 cm
Innenmaße (H x B x T): 150,4 x 60,7 x 80 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 854 l / 700 l
Temperaturbereich: -5 °C bis +14 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4 A
Verbrauch: 371 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: A
Gewicht: 145,1 kg
Art.-Nr. 821343

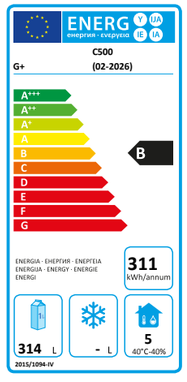


BAKER Sahneklimaschrank C 500

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

Außenmaße (H x B x T): 212,5 / 219 x 60 x 85,5 cm
Innenmaße (H x B x T): 139,2 x 45,8 x 65,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 465 l / 314 l
Temperaturbereich: -5 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 256 W
Verbrauch: 311 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 367 W bei -10 °C
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 124,5 kg
Art.-Nr. 821263





BÄKO-line Einfahr-Kühlschrank EKS 1200 PLUS

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

Außenmaße (H x B x T): 242 x 88 x 108,8 cm
Innenmaße (H x B x T): 188 x 72 x 89,6 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 1.422 l / 1.273 l
Temperaturbereich: -5 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 590 W
Verbrauch: 1.540 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 1.021 W bei -10 °C
Klimaklasse: 5 (40 °C / 40 % RH)
Kältemittel: R-290
Gewicht: 170,2 kg
Art.-Nr. 880097

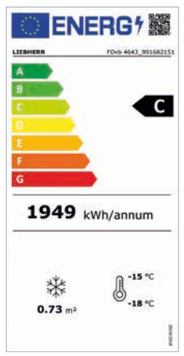


LIEBHERR Gefrierschrank FDvb 4643

Gehäuse aus Stahl, schwarz mit Display; Innenbehälter aus Kunststoff, weiß; selbstschließende Isolierglastür mit ergonomischem Stangengriff; LED-Beleuchtung; mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung über die LED-7-Segmentanzeige mit Tasten; optische und akustische Warnung bei Störungen; NoFrost-Technologie: das Produkt wird mit gekühlter Umluft eingefroren und die Luftfeuchtigkeit abgeleitet (dadurch bleibt der Innenraum eisfrei und die Produkte werden nicht bereift); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; 2 Lenk- und 2 Bockrollen; inkl. 5 kunststoffbeschichteter Roste (4 x höhenverstellbar und mit je 50 kg belastbar, 1 x Boden)

Außenmaße (H x B x T): 195,7 x 67 x 73 cm
Innenmaße (H x B x T): 124,7 x 53,2 x 55 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 461 l / 307 l
Temperaturbereich: -10 °C bis -25 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4,4 A
Verbrauch: 1.949 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-290
Gewicht: 141 kg
Art.-Nr. 862705





LIEBHERR Gefrierschrank BFFsg 5501

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Kunststoff, weiß; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen), 2 Stellfüße vorne und Aluminiumstangengriff; Bäckereinorm, für Bleche 60 x 40 cm (Quereinschub); mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display; optischer und akustischer Alarm bei Störung; SmartFrost (reduziert die Bereifung der Produkte und die Abtauhäufigkeit); SuperFrost (erhöht die Kälteleistung, um ungefrorene Produkte schonend und energiesparend einzufrieren); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 10 Paar CNS-L-Auflageschienen (pro Seite max. 25 im Abstand von 2,5 cm möglich, höhenverstellbar und je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 168,3 x 74,7 x 76,9 cm
Innenmaße (H x B x T): 138,8 x 60,6 x 46,8 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 496 l / 402 l
Temperaturbereich: -9 °C bis -26 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 1.241 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-290
Gewicht: 88 kg
Art.-Nr. 861145



LIEBHERR Gefrierschrank FFFsg 5501

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Kunststoff, weiß; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen), höhenverstellbare Füße (15 bis 18 cm) aus Edelstahl und Aluminiumstangengriff; für EN-Boxen bis 60 x 40 cm (Quereinschub); mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display; optischer und akustischer Alarm bei Störung; SmartFrost (reduziert die Bereifung der Produkte und die Abtauhäufigkeit); SuperFrost (erhöht die Kälteleistung, um ungefrorene Produkte schonend und energiesparend eizufrieren); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 5 robuster, kunststoffbeschichteter Trageroste mit Auszugstopp (je mit 60 kg belastbar) und 10 Gitterkörbe

Außenmaße (H x B x T): 181,8 x 74,7 x 76,9 cm
Innenmaße (H x B x T): 138,8 x 58 x 52,3 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 499 l / 289 l
Temperaturbereich: -9 °C bis -26 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A
Verbrauch: 1.234 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-290
Gewicht: 101 kg
Art.-Nr. 861144



LIEBHERR Gefrierschrank FFFsg 4001

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Kunststoff, weiß; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen), 2 Stellfüße vorne und Aluminiumstangengriff; mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display (Touch-Buttons); optischer und akustischer Alarm bei Störung; SmartFrost (reduziert die Bereifung der Produkte und die Abtauhäufigkeit); SuperFrost (erhöht die Kälteleistung, um ungefrorene Produkte schonend und energiesparend einzufrieren); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 6 kunststoffbeschichteter Roste (5x nicht höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar, 1x Boden)

Außenmaße (H x B x T): 188,4 x 59,7 x 65,4 cm

Innenmaße (H x B x T): 158,8 x 40 x 40,8 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 316 l / 237 l

Temperaturbereich: -9 °C bis -26 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A

Verbrauch: 976 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R 290

Gewicht: 75 kg

Art.-Nr. 821293



LIEBHERR Gefrierschrank FFTsg 1501

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Kunststoff, weiß; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen) und Aluminiumgriff; unterbaufähiges Gerät mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display mit Touch-Buttons; optischer und akustischer Alarm bei Störung; SmartFrost (reduziert die Bereifung der Produkte und die Abtauhäufigkeit); SuperFrost (erhöht die Kälteleistung, um ungefrorene Produkte schonend und energiesparend einzufrieren); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 2 robuster, kunststoffbeschichteter Roste mit Auszugstopp (je mit 60 kg belastbar) und 3 Gitterkörbe

Außenmaße (H x B x T): 85,2 x 60 x 64,8 cm

Innenmaße (H x B x T): 61 x 42 x 37 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 101 l / 60 l

Temperaturbereich: -9 °C bis -26 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A

Verbrauch: 230 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Gewicht: 38,7 kg

Art.-Nr. 862700



BÄKO-line LED-Gefriertruhe EFL

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus vorbeschichtetem Stahl; Deckel aus Edelstahl mit Endstücken rechts und links aus Kunststoff, Griffmulde zum Öffnen und wechselbarer Dichtung; LED-Innenbeleuchtung; mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren (Tauwasserablauf); mechanische Steuerung per Drehregler; StopFrost-System reduziert die Bereifung der Produkte und die Abtauhäufigkeit; analoge Temperaturanzeige außen; sehr geräuscharm (33 dB(A)); abschließbar; fahrbar auf 4 gummierten Lenkrollen (vorne gebremst)

EFL 3056 (Abb. 1)

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

Außenmaße (H x B x T): 82,5 x 104,5 x 71 cm

Innenmaße (H x B x T): 57,5 x 92 x 53,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 266 l / 254 l

Temperaturbereich: -14 °C bis -24 °C

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

Verbrauch: 222 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

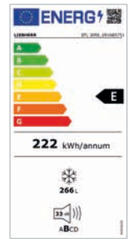
Energieeffizienzklasse: E

Gewicht: 68 kg

Art.-Nr. 887562



Abb. 1



EFL 4656 (Abb. 2)

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

Außenmaße (H x B x T): 82,5 x 146,5 x 71 cm

Innenmaße (H x B x T): 57,5 x 134 x 53,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 404 l / 387 l

Temperaturbereich: -14 °C bis -24 °C

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

Verbrauch: 265 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

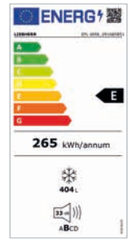
Energieeffizienzklasse: E

Gewicht: 81 kg

Art.-Nr. 887563



Abb. 2



EFL 6056 (Abb. 3)

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

Außenmaße (H x B x T): 82,5 x 188,5 x 71 cm

Innenmaße (H x B x T): 57,5 x 176 x 53,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 542 l / 520 l

Temperaturbereich: -14 °C bis -24 °C

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

Verbrauch: 309 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

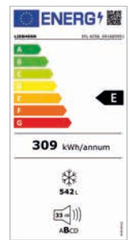
Energieeffizienzklasse: E

Gewicht: 89 kg

Art.-Nr. 887564



Abb. 3



BÄKO-line Lagerfroster BLF 64

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

Außenmaße (H x B x T): 200 x 82 x 77 cm
Innenmaße (H x B x T): 138,6 x 68 x 58,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 603 l / 417 l
Temperaturbereich: -25 °C bis -5 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 398 W
Verbrauch: 1.725 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 499 W bei -25 °C
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: C
Gewicht: 131 kg
Art.-Nr. 888694



BÄKO-line Lagerfroster BLF 86

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

Außenmaße (H x B x T): 220,5 / 227 x 82 x 106,5 cm
Innenmaße (H x B x T): 147,2 x 67,8 x 86,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 660 l
Temperaturbereich: -25 °C bis -5 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 736 W
Verbrauch: 2.849 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 882 W bei -25 °C
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: D
Gewicht: 174,2 kg
Art.-Nr. 888692



LIEBHERR LED-Lagerfroster BFPSvh 6501

Gehäuse, selbstschließende Tür mit integrierter Griffleiste und höhenverstellbare Füße (11,5 bis 17,5 cm) aus Edelstahl; mit LED-Frontbeleuchtung links; Bäckereinorm, für Blechmaß 60 x 40 cm (Längseinschub); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; NoFrost-Technologie: das Produkt wird mit gekühlter Umluft eingefroren und die Luftfeuchtigkeit abgeleitet (dadurch bleibt der Innenraum eisfrei und die Produkte werden nicht bereift): Steuerung über 2,4"-Farb-display, Touch & Swipe; optisches und akustisches Warnsignal bei Störung; digitale Temperaturanzeige außen; schmalere Bauweise und optimierte Nutzfläche; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; tiefgezogene Bodenwanne mit Reinigungsablauf und abnehmbare Rastenleisten zur einfachen Reinigung der Leisten und des glatten Innenbehälters; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; mit integrierter WiFi-/LAN-Schnittstelle zur Vernetzung; inkl. 20 Paar CNS-L-Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 211,5 x 69,7 x 86,7 cm
Innenmaße (H x B x T): 150,4 x 40,7 x 65 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 602 l / 380 l
Temperaturbereich: -9 °C bis -35 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4 A
Verbrauch: 1.150 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 138 kg
Art.-Nr. 821298



LIEBHERR LED-Lagerfroster BFPSvh 8401

Gehäuse, selbstschließende Tür mit integrierter Griffleiste und höhenverstellbare Füße (11,5 bis 17,5 cm) aus Edelstahl; mit LED-Frontbeleuchtung links; Bäckereinorm, für Blechmaß 80 x 60 cm bzw. 78 x 58 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; NoFrost-Technologie: das Produkt wird mit gekühlter Umluft eingefroren und die Luftfeuchtigkeit abgeleitet (dadurch bleibt der Innenraum eisfrei und die Produkte werden nicht bereift): Steuerung über 2,4"-Farbdisplay, Touch & Swipe; optisches und akustisches Warnsignal bei Störung; digitale Temperaturanzeige außen; schmalere Bauweise und optimierte Nutzfläche; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; tiefgezogene Bodenwanne mit Reinigungsablauf und abnehmbare Rastenleisten zur einfachen Reinigung der Leisten und des glatten Innenbehälters; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; mit integrierter WiFi-/LAN-Schnittstelle zur Vernetzung; inkl. 25 Paar CNS-L-Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 211,5 x 78,7 x 101,7 cm
Innenmaße (H x B x T): 150,4 x 60,7 x 80 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 854 l / 700 l
Temperaturbereich: -9 °C bis -35 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4 A
Verbrauch: 1.209 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: A
Gewicht: 159 kg
Art.-Nr. 821299



LIEBHERR LED-Lagerfroster BFPvg 6501

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Chrom-Nickel-Stahl; LED-Deckenbeleuchtung; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen) und integrierter Griffleiste; höhenverstellbare Füße (11,5 bis 17,5 cm) aus Edelstahl; Bäckereinorm, für Blechmaß 60 x 40 cm (Längseinschub); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display mit Touch-Buttons; optischer und akustischer Alarm bei Störung; NoFrost-Technologie: das Produkt wird mit gekühlter Umluft eingefroren und die Luftfeuchtigkeit abgeleitet (dadurch bleibt der Innenraum eisfrei und die Produkte werden nicht bereift): SuperFrost (erhöht die Kälteleistung, um ungefrorene Produkte schonend und energiesparend einzufrieren); schmalere Bauweise und optimierte Nutzfläche; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; tiefgezogene Bodenwanne mit Tauwasser- / Reinigungsablauf und abnehmbare Rastenleisten zur einfachen Reinigung der Leisten und des glatten Innenbehälters; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 20 Paar CNS-L-Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 211,5 x 69,7 x 86,7 cm
Innenmaße (H x B x T): 150,4 x 40,7 x 65 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 602 l / 380 l
Temperaturbereich: -9 °C bis -35 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4 A
Verbrauch: 1.150 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 137,6 kg
Art.-Nr. 821340



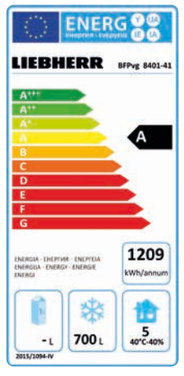


LIEBHERR LED-Lagerfroster BFPvg 8401

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus Chrom-Nickel-Stahl; LED-Deckenbeleuchtung; mit selbstschließender Tür (ab ca. 90° Öffnungswinkel bleibt diese geöffnet und erleichtert das Be- und Entladen) und integrierter Griffleiste; höhenverstellbare Füße (11,5 bis 17,5 cm) aus Edelstahl; Bäckereinorm, für Blechmaße 80 x 60 cm bzw. 78 x 58 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d.h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung über monochromes LC-Display mit Touch-Buttons; optischer und akustischer Alarm bei Störung; NoFrost-Technologie: das Produkt wird mit gekühlter Umluft eingefroren und die Luftfeuchtigkeit abgeleitet (dadurch bleibt der Innenraum eisfrei und die Produkte werden nicht bereift): SuperFrost (erhöht die Kälteleistung, um ungefrorene Produkte schonend und energiesparend einzufrieren); schmalere Bauweise und optimierte Nutzfläche; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; tiefgezogene Bodenwanne mit Tauwasser- / Reinigungsablauf und abnehmbare Rastenleisten zur einfachen Reinigung der Leisten und des glatten Innenbehälters; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 20 Paar CNS-L-Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 211,5 x 78,7 x 101,7 cm
Innenmaße (H x B x T): 150,4 x 60,7 x 80 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 854 l / 700 l
Temperaturbereich: -9 °C bis -35 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4 A
Verbrauch: 1.209 kWh in 365 Tagen
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: A
Gewicht: 150,9 kg
Art.-Nr. 821341



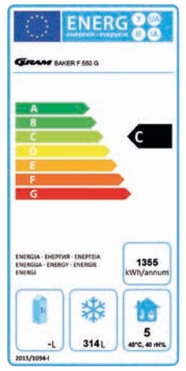


BAKER Lagerfroster F 500

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

Außenmaße (H x B x T): 212,5 / 219 x 60 x 85,5 cm
Innenmaße (H x B x T): 139,2 x 45,8 x 65,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 465 l / 314 l
Temperaturbereich: -5 °C bis -25 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 418 W
Verbrauch: 1.355 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 499 W bei -25 °C
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: C
Gewicht: 124,5 kg
Art.-Nr. 821264





BÄKO-line Einfahr-Lagerfroster ELF 1200 PLUS

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

Außenmaße (H x B x T): 242 x 88 x 108,8 cm
Innenmaße (H x B x T): 188 x 72 x 89,6 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 1.422 l / 1.273 l
Temperaturbereich: -5 °C bis -25 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 817 W
Verbrauch: 3.759 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 1.014 W bei -25 °C
Klimaklasse: 5 (40 °C / 40 % RH)
Kältemittel: R-290
Gewicht: 170,2 kg
Art.-Nr. 880098



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS
5 Jahre GARANTIE

BÄKO-line Schnellfroster SF 86 PLUS

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

Außenmaße (H x B x T): 225,5 / 232 x 82 x 106,6 cm
Innenmaße (H x B x T): 147,2 x 67,8 x 86,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 833 l
Temperaturbereich: -30 °C bis +10 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.526 W
Kälteleistung: 1.884 W bei -25 °C
Kältemittel: R-290
Gewicht: 199 kg
Art.-Nr. 888695

BÄKO line



BAKER Schnellfroster SF 500

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

Außenmaße (H x B x T): 212,5 / 219 x 60 x 85,5 cm
Innenmaße (H x B x T): 139,2 x 45,8 x 65,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 460 l / 314 l
Temperaturbereich: +10 °C bis -30 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 769 W
Kälteleistung: 882 W bei -25 °C
Kältemittel: R-290
Gewicht: 130 kg
Art.-Nr.: 821265



BAKER Einfahr-Schnellfroster SF 1200

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

Außenmaße (H x B x T): 243,5 x 88 x 108,8 cm
Innenmaße (H x B x T): 185 x 69,5 x 89,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 1.422 l / 1.273 l
Temperaturbereich: +10 °C bis -30 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.881 W
Kälteleistung: 2.156 W bei -25 °C
Kältemittel: R-290
Gewicht: 227,5 kg
Art.-Nr. 821262



UNGERMANN SchockProfi Kompakt HSF 901/2 Modell 2021

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

Maße (H x B x T): 220 x 79 x 107 cm
Inhalt: 875 l (netto)
Temperaturbereich: -35 °C bis -10 °C
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 kW / 16 A
Kälteleistung: bei -10 °C VT: 3.205 W, bei -20 °C VT: 2.342 W, bei -30 °C VT: 1.538 W
Kältemittel: R-454C - GWP 151
Klimaklasse: Tropen „T" Umgebungstemperatur bis +43 °C
Gewicht: 195 kg
Art.-Nr. 821220



BÄKO-line Gärautomat GA 86

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); für Blechmaße 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); einfache Steuerung über 7-Zoll Touchdisplay mit kundenspezifischer Programmeinstellung; während des gesamten Prozesses können Zeit, Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit individuell angepasst werden; innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhauten oder die Austrocknung der Produkte; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen; Achtung! Lieferung erfolgt per Strecke direkt zum Kunden Hinweis: bauseits erforderlich: Wasserzulauf (¾") und Wasserablauf (DN 32), Wasserleitfähigkeit von 200 bis 800 Mikrosiemens pro cm, die Wassertemperatur darf höchstens 40 °C betragen und der Wasserdruck muss zwischen 1 und 10 bar liegen. In die Zuleitung sind ein Absperrhahn und evtl. ein (mechanischer) Grobfilter einzubauen. Es dürfen keine Kalkfilter, Wasserenthärter, Ionenaustauscher etc. eingesetzt werden. Der Wasseranschluss ist sowohl mittels Schlauch als auch mittels Kupferrohr möglich (Quetschverschraubung Ø 10 mm im Lieferumfang)

Außenmaße (H x B x T): 231,5 / 238 x 82 x 106,5 cm
Innenmaße (H x B x T): 147,2 x 67,8 x 86,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 643 l
Temperaturbereich: -25 °C bis +40 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.778 W
Kälteleistung: 882 W bei -25 °C
Kältemittel: R-290
Gewicht: 178,6 kg
Art.-Nr. 888690

BÄKO line





TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 5 Jahre GARANTIE

BAKER Gärautomat GA 500

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

Außenmaße (H x B x T): 223,5 / 230 x 60 x 85,5 cm
Innenmaße (H x B x T): 139,2 x 45,8 x 65,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 460 l / 314 l
Temperaturbereich: -25 °C bis +40 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.253 W
Kälteleistung: 663 W bei -25 °C
Kältemittel: R-290
Gewicht: 130 kg
Art.-Nr. 821266



BÄKO-line Einfahr-Gärautomat EGA 1200 PLUS

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl; serienmäßig mit beheiztem Edelstahl-fußboden und Einfahrrampe; passend für Stikkenwagen (1 x für Blechmaß 60 x 80 cm oder 2 x für Blechmaß 60 x 40 cm); solide Stoßleisten zum Schutz des Geräteinnenraumes; kompakte Schrankbauweise in steckerfertiger Ausführung; 2-fach Halogenbeleuchtung; innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luft-führung verhindert das Verhauten oder die Austrocknung der Ware; Steuerung über 7-Zoll Touchdisplay mit kundenspezifischer Programmeinstellung; während des gesamten Prozesses können Zeit, Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit individuell angepasst werden; elektronische Steuerung für optimalen Warenschutz, bei einfacher Bedienung; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar;

Achtung! Lieferung erfolgt per Strecke direkt zum Kunden

Hinweis: bauseits erforderlich: Wasserzulauf (¾") und Wasserablauf (DN 32), Wasserleitfähigkeit von 200 bis 800 Mikrosiemens pro cm, die Wassertemperatur darf höchstens 40 °C betragen und der Wasserdruck muss zwischen 1 und 10 bar liegen. In die Zuleitung sind ein Absperrhahn und evtl. ein (mechanischer) Grob-filter einzubauen. Es dürfen keine Kalkfilter, Wasserenthärter, Ionenaustauscher etc. eingesetzt werden. Der Wasseranschluss ist sowohl mittels Schlauch als auch mittels Kupferrohr möglich (Quetschverschraubung Ø 10 mm im Lieferumfang).

Außenmaße (H x B x T): 252 x 88 x 108,8 cm
Innenmaße (H x B x T): 186,4 x 72 x 89,6 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 1.422 l / 1.202 l
Temperaturbereich: -25 °C bis +40 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2.237 W / 16 A
Kälteleistung: 1.014 W bei -25 °C
Klimaklasse: 4 (30 °C / 55 % RH)
Kältemittel: R-290
Gewicht: 188,6 kg
Art.-Nr. 888708

BÄKO line



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 5 Jahre GARANTIE

LILLNORD Gärunterbrecher MaryLine FR103-81T

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

Außenmaße (H x B x T): 229 / 239 x 81 x 103 cm
Innenmaße (H x B x T): 156 x 65 x 85 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 1,91 m² / 0,86 m²
Temperaturbereich: -18 °C bis +45 °C
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 4,5 kW
Kälteleistung: 872 W
Kältemittel: R-449A
Gewicht: ca. 300 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



LILLNORD Einfahr-Gärunterbrecher MaryLine FR103-81R

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

Außenmaße (H x B x T): 236,5 x 81 x 103 cm
Innenmaße (H x B x T): 183 x 65 x 85 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 1,97 m² / 1,01 m²
Temperaturbereich: -18 °C bis +45 °C
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 4,5 kW
Kälteleistung: 872 W
Kältemittel: R-449A
Gewicht: ca. 320 kg
Art.-Nr. auf Anfrage





Zusatzumsatz im Außer-Haus-Geschäft

Energieeffizient und aufmerksamkeitsstark präsentiert im **MEISTERLAND LED-Kühlschrank FKDv 4503**. So verkauft sich das Getränk zum Snack von selbst.

08 | TRANSPORTMITTEL / BACKSTUBEN-EINRICHTUNG



Der Transport frischer Backwaren erfordert besondere Sorgfalt im Hinblick auf Hygiene und Lebensmittelsicherheit. Ein zentrales Element, an dem kein backender Betrieb vorbeikommt, ist der Transportkorb aus lebensmittelechtem Qualitäts-Kunststoff. Eine maßgeschneiderte Mehrwegtransportverpackung, die auf Langlebigkeit ausgelegt ist und im Sinne aktueller Nachhaltigkeitsanforderungen (z. B. PPWR) am Ende ihres Lebenszyklus recyclingfähig ist. Bei Rückgabe beschädigter Körbe führen wir diese in unserer eigenen Produktion dem Materialkreislauf wieder zu. Eine Vielzahl an Farben, Größen und Individualisierungsmöglichkeiten steht Ihnen bei Ihrer BÄKO zur Verfügung. Diese Auswahl ermöglicht es Ihnen, Ihre Logistikprozesse gezielt an Ihre betrieblichen Anforderungen anzupassen.

Gerold Wilms,
Vertrieb bekuplast GmbH

Transportkorb, braun

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

9 cm , Volumen: 15 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 9 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 7,5 cm
Art.-Nr. 892927

10 cm , Volumen: 17 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 10 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 884784

15 cm , Volumen: 29 l (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Art.-Nr. 884776

24 cm , Volumen: 45 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm
Art.-Nr. 884777

32 cm , Volumen: 61 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Art.-Nr. 884778

41 cm, Volumen: 80 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Art.-Nr. 884779



Transportkorb, rot

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

9 cm , Volumen: 15 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 9 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 7,5 cm
Art.-Nr. 884750

10 cm , Volumen: 17 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 10 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 884760

15 cm , Volumen: 29 l (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Art.-Nr. 884751

24 cm , Volumen: 45 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm
Art.-Nr. 884752

32 cm , Volumen: 61 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Art.-Nr. 884753

41 cm , Volumen: 80 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Art.-Nr. 884754



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

Transportkorb, blau

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

9 cm , Volumen: 15 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 9 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 7,5 cm
Art.-Nr. 884755

15 cm , Volumen: 29 l (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Art.-Nr. 884756

24 cm, Volumen: 45 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm
Art.-Nr. 884757

32 cm, Volumen: 61 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Art.-Nr. 884758

41 cm, Volumen: 80 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Art.-Nr. 884759



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

Transportkorb, grün

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

15 cm, Volumen: 29 l (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Art.-Nr. 884761

24 cm, Volumen: 45 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm
Art.-Nr. 884762

32 cm, Volumen: 61 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Art.-Nr. 884763

41 cm, Volumen: 80 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Art.-Nr. 884764



Transportkorb, ocker

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

15 cm, Volumen: 29 l (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Art.-Nr. 884766

24 cm, Volumen: 45 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm
Art.-Nr. 884767

32 cm, Volumen: 61 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Art.-Nr. 884768

41 cm, Volumen: 80 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Art.-Nr. 884769



Transportkorb, grau

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

15 cm, Volumen: 29 l (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Art.-Nr. 884771

24 cm, Volumen: 45 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm
Art.-Nr. 884772

32 cm, Volumen: 61 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Art.-Nr. 884773

41 cm, Volumen: 80 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Art.-Nr. 884774



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

Transportkorb, gelb

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

15 cm, Volumen: 29 l (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Art.-Nr. 891290

24 cm, Volumen: 45 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm
Art.-Nr. 891291

32 cm, Volumen: 61 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Art.-Nr. 891292

41 cm, Volumen: 80 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Art.-Nr. 891293



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

Klappkorb, braun

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

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15,4 cm, **Volumen:** 26 l
Innenmaße (L x B x H): 56,4 x 36,4 x 14 cm
Art.-Nr. 891500



Rutschkorb, grau

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

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 8,6 cm, **Volumen:** 16 l
Innenmaße (L x B x H): 56,8 x 36,8 x 8 cm
Art.-Nr. 894189



Auflagedeckel, grau

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

Außenmaße (L x B): 60 x 40 cm
Innenmaße (L x B): 56,7 x 36,75 cm
Art.-Nr. 893410



Etikettenhalter für Transportkörbe

aus Federstahl, glänzend; zur sicheren Anbringung von Warenbegleitpapieren an Kunststoffkörben

Maße (L x B x H): 7,2 x 3 x 1,2 cm
Art.-Nr. 891829



Kuchenblechkasten

aus bruchsicherem, formstabilem HDPE, gelb-orange; für die hygienische Lagerung und den sicheren Transport von befüllten Blechen mit dem Maß 60 x 40 cm; einsetzbar von -30 °C bis +60 °C; durchbrochene Struktur für optimale Belüftung der Produkte; Griffe offen; Kästen können beliebig kombiniert und gestapelt werden (Stapelhöhe: 8,9 cm); reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht; auf Anfrage auch in anderen Farben erhältlich

10 cm, Volumen: 22,6 l
Außenmaße (L x B x H): 65,5 x 45 x 10 cm
Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42 x 8,6 cm
Art.-Nr. 884787

12 cm, Volumen: 28,3 l
Außenmaße (L x B x H): 65,5 x 45 x 12 cm
Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42 x 10,7 cm
Art.-Nr. 884788

15 cm, Volumen: 34,6 l (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 65,5 x 45 x 15 cm
Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42 x 13,2 cm
Art.-Nr. 884789

19 cm, Volumen: 46,7 l
Außenmaße (L x B x H): 65,5 x 45 x 19 cm
Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42 x 17,8 cm
Art.-Nr. 884790



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

Kuchenblechkasten

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

12 cm, Volumen: 28 l (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 65,5 x 45 x 12 cm
Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42 x 10,7 cm
Stapelhöhe: 11 cm
Art.-Nr. 893672

19 cm , Volumen: 46,7 l
Außenmaße (L x B x H): 65,5 x 45 x 19 cm
Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42 x 17,8 cm
Stapelhöhe: 18,1 cm
Art.-Nr. 893673



Kühlplatte für Kuchenblechkasten

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

Kühlplatte für Kuchenblechkasten
Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1,5 cm
Gewicht: 2,96 kg
Art.-Nr. 893675

Abschlussdeckel für Kuchenblechkasten

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

Abschlussdeckel für Kuchenblechkasten
Maße (L x B x H): 65,7 x 45,1 x 2,2 cm
Art.-Nr. 881606

Transportroller für Kuchenblechkasten

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

Außenmaße (L x B): 77,7 x 47,7 cm
Innenmaße (L x B): 65,7 x 45,7 cm
Tragkraft: 250 kg
Art.-Nr. 884801



Transportroller für Kuchenblechkasten

Aluminium-Rahmen mit einer Profilstärke von 2,5 mm; fahrbar auf schwenkbaren, von -20 °C bis 60 °C einsetzbaren Lenkrollen mit Ø 10 cm und 4-Loch-Befestigung (Gehäuse aus glanzverzinktem, blaupassiviertem Stahlblech, Radkörper aus PP, Lauffläche aus thermoplastischem Gummi); passend für Korbmaß 65 x 45 cm

Außenmaße (L x B): 66,6 x 46,1 cm
Innenmaße (L x B): 66 x 45,5 cm
Tragkraft: 250 kg
Art.-Nr. 884803



Transportroller für Kuchenblechkasten

Edelstahl-Rahmen mit einer Profilstärke von 1,5 mm; fahrbar auf schwenkbaren, von -20 °C bis 60 °C einsetzbaren Lenkrollen mit Ø 10 cm und 4-Loch-Befestigung (Gehäuse aus glanzverzinktem, blaupassiviertem Stahlblech, Radkörper aus PP, Lauffläche aus thermoplastischem Gummi); passend für Korbmaß 65 x 45 cm

Außenmaße (L x B): 66,3 x 46,3 cm
Innenmaße (L x B): 66 x 46 cm
Tragkraft: 250 kg
Art.-Nr. 884802



Transportroller, Aluminium

Rahmen-Profilstärke: 2,5 mm; fahrbar auf schwenkbaren, von -20 °C bis 60 °C einsetzbaren Lenkrollen mit Ø 10 cm und 4-Loch-Befestigung (Gehäuse aus glanzverzinktem, blaupassiviertem Stahlblech, Radkörper aus PP, Lauffläche aus thermoplastischem Gummi); passend für Korbmaß 60 x 40 cm

Außenmaße (L x B): 61 x 41 cm
Innenmaße (L x B): 60,5 x 40,5 cm
Tragkraft: 250 kg
Art.-Nr. 884804



Transportroller, Edelstahl

Rahmen-Profilstärke: 1,5 mm; fahrbar auf schwenkbaren, von -20 °C bis 60 °C einsetzbaren Lenkrollen mit Ø 10 cm und 4-Loch-Befestigung (Gehäuse aus glanzverzinktem, blaupassiviertem Stahlblech, Radkörper aus PP, Lauffläche aus thermoplastischem Gummi); passend für Korbmaß 60 x 40 cm

Außenmaße (L x B): 61,2 x 41,2 cm
Innenmaße (L x B): 60,7 x 40,7 cm
Tragkraft: 250 kg
Art.-Nr. 884806



Stapelboy für Transportroller

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

Maße (H x B x T): 150 x 67,5 x 47,5 cm
Art.-Nr. 884800



MINI MOOVE Transportroller, blau

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

Außenmaße (L x B): 62,3 x 42 cm
Innenmaße (L x B): 61,1 x 40,8 cm
Tragkraft: bis 250 kg
Art.-Nr. 884799

dauerhaft einsetzbar bis -30° C



MINI MOOVE Transportroller, rot

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

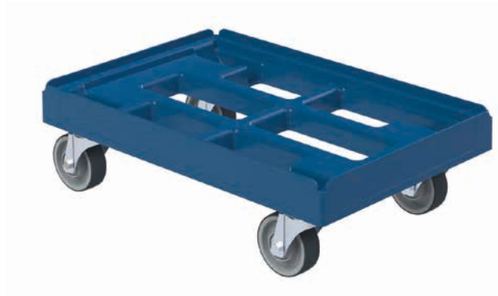
Außenmaße (L x B): 61,7 x 41,8 cm
Innenmaße (L x B): 61 x 41 cm
Tragkraft: bis 200 kg
Art.-Nr. 884798



Transportroller rolldolly®

aus verwindungssteifem HDPE, enzianblau; mit integrierten Stapelmulden und doppeltem Stapelrand; für Euro-Normkästen 60 x 40 cm; 4 Lenkrollen Ø 10 cm mit verzinkter Stahlgabel, Rollenlager, PP-Felge und grauem TPE-Laufbelag; 4 Barcodefelder; RFID-fähig; stapelbar (nach der Reinigung auch über Kopf); einsetzbar von -20 °C bis +60 °C

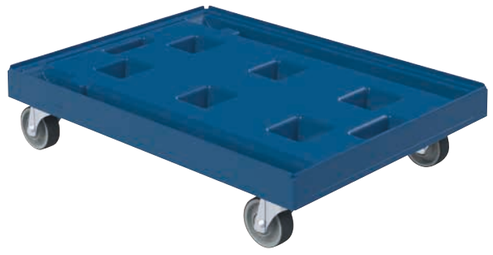
Außenmaße (L x B x H): 61 x 41 cm
Innenmaße (L x B): 60 x 40 cm
Tragkraft: 300 kg
Art.-Nr. 894901



Transportroller rolldolly® XL

aus verwindungssteifem HDPE, enzianblau; mit Grifföffnungen, integrierten Stapelmulden und doppeltem Stapelrand; für Euro-Normkästen 80 x 60 cm oder 2 x 60 x 40 cm; 4 Lenkrollen Ø 10 cm mit verzinkter Stahlgabel, Rollenlager, PP-Felge und grauem TPE-Laufbelag; 4 Barcodefelder; RFID-fähig; stapelbar (nach der Reinigung auch über Kopf); einsetzbar von -20 °C bis +60 °C

Außenmaße (L x B x H): 81,2 x 61,2 x 19,8 cm (Stapelhöhe: ca. 14,5 cm)
Innenmaße (L x B): 80 x 60 cm
Tragkraft: 300 kg
Art.-Nr. 860812



RUBBERMAID Vorratsbehälter, 79 l

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

Maße (L x B x H): 74 x 33,5 x 71 cm
Art.-Nr. 884840



Superlift Eimer

Kunststoffeimer aus Polypropylen (PP) mit ergonomischen Kunststoffbügel; ohne Deckel; mit verstärktem Deckelrand, damit der Eimer sich nicht oval verformt; leicht zu entleeren ohne zu verschütten; lebensmittelecht; 100% wasserdicht

5,5 l
Außenmaße oben (Ø x H): 22,7 x 18,1 cm
Außenmaße unten (Ø x H): 19,7 x 18,1 cm
Art.-Nr. 860757

3,1 l
Außenmaße oben (Ø x H): 19,9 x 13,4 cm
Außenmaße unten (Ø x H): 17,6 x 13,4 cm
Art.-Nr. 861031



Deckel für Superlift Eimer

aus Polypropylen (PP); beim Verschließen ist ein „Klick" zur besseren Sicherheit hörbar

Deckel für Superlift Eimer 5,5 l
Art.-Nr. 860758

Deckel für Superlift Eimer 3,1 l
Art.-Nr. 861032

Stapelbehälter, schräg, groß (Abb. 1)

aus PP, weiß; zur Aufbewahrung von Trockenwaren und Vorräten und zur Organisation von Küche, Vorratsräumen und Lager; aufgrund ihrer Form und Bodengestaltung können die Behälter platzsparend und sicher aufeinandergestapelt werden, wenn sie mit einem Deckel verschlossen sind; schnelle und unkomplizierte Reinigung unter heißem Wasser; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: passender Deckel in den Farben weiß, blau und rot, die im geöffnetem Zustand fixiert werden können sowie ein passendes Fahrgestell

Maße (H x B x T): ca. 44 x 42,5 x 61 cm
Volumen: 40 l / 25 kg
Art.-Nr. 896789

Deckel für Stapelbehälter, schräg, weiß
Art.-Nr. 896790

Deckel für Stapelbehälter, schräg, blau (Abb. 2)
Art.-Nr. 896791

Deckel für Stapelbehälter, schräg, rot
Art.-Nr. 896792



Abb. 1



Abb. 2

Rundbehälter

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

50 l , Stapelmaß: 10,5 cm
Außenmaße (Ø oben / unten x H): 37,6 / 33,1 x 54 cm (inkl. Griff: Ø 51,4 cm)
Innenmaße (Ø oben / unten x H): 37 / 32,5 x 52 cm
Art.-Nr. 884835

75 l , Stapelmaß: 18 cm (Abb.)
Außenmaße (Ø oben / unten x H): 46,3 / 40,8 x 53 cm (inkl. Griff: Ø 57,9 cm)
Innenmaße (Ø oben / unten x H): 45,5 / 40 x 51,2 cm
Art.-Nr. 884836

110 l , Stapelmaß: 26,5 cm
Außenmaße (Ø oben / unten x H): 46,9 / 42,9 x 73,3 cm (inkl. Griff: Ø 57 cm)
Innenmaße (Ø oben / unten x H): 46 / 42 x 72,5 cm
Art.-Nr. 884837

Deckel für Rundbehälter

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

50 l (Abb. 1)
Maße (Ø x H): 42,8 x 1,5 cm
Art.-Nr. 884828

75 l / 110 l (Abb. 2)
Maße (Ø x H): 53,4 x 3,5 cm
Art.-Nr. 884829

Abb. 1



Abb. 2

Fahrgestell für Rundbehälter

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

Traglast: 50 kg
Gewicht: 3,6 kg
Art.-Nr. 884831



Tonnenroller

aus Aluminium; mit aufgekantetem Rand (Ecken offen) für den festen Halt des Transportgutes; 5 kugelgelagerte Lenkrollen Ø 7,5 cm mit verzinktem Lenkgehäuse und PE-Laufbelag; kräfteschonender und kippsicherer Transport von Rundbehältern, Kübeln oder Eimern bis 100 l und mit Ø bis 42 cm

Außenmaße (Ø x H): 51,2 x 20 cm
Innenmaße (Ø x H): 42 x 10 cm
Traglast: 250 kg
Gewicht: 4,1 kg
Art.-Nr. 898725



Stapelbehälter, 50 l (Abb. 1)

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

Außenmaße (L x B x H): 66 x 45 x 22,5 cm
Innenmaße (L x B x H): 59,1 x 39,6 x 20,4 cm
Gewicht: 2,36 kg
Art.-Nr. 884816

Stapelbehälter, 96 l (Abb. 2)

aus PP; naturweiß; Boden und Wände geschlossen; mit Griffen auf den kurzen Seiten; mit Deckel aufeinander stapelbar (Stapelhöhe: 38,9 cm); HACCP-konform; ideal zum einfachen Aufbewahren und Mischen von Zutaten, Lebensmitteln und anderen Produkten; reinigungsfreundlich durch glatte, abriebfeste Oberflächen und abgerundete Ecken; temperaturbeständig von -10 °C bis +50 °C; Lieferung ohne Deckel

Außenmaße (L x B x H): 66,8 x 45,2 x 40,3 cm
Innenmaße (L x B x H): 59,1 x 39,7 x 38,2 cm
Gewicht: 3,69 kg
Art.-Nr. 884815



Abb. 1



Abb. 2

Deckel für Stapelbehälter 50 l / 96 l

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

Maße (L x B x H): 65,2 x 42,2 x 2,2 cm
Art.-Nr. 884818



Großbehälter, 210 l

aus sortenreinem HDPE, weiß; Wandstärke 5 mm; mit 4 Füßen Ø 6,5 cm; mit Stapler oder Hubwagen unterfahrbar; ideal als Vorratsbehälter für Lebensmittel oder für die Lagerung von Trockenmassen; HACCP-konform; ineinander stapelbar (Stapelmaß 11,5 cm); beständig gegen die meisten Chemikalien und Reinigungsmittel; reinigungsfreundlich durch glatte Innen- und Außenwände; temperaturbeständig von -30 °C bis +40 °C (kurzzeitig bis +90 °C); Lieferung ohne Deckel (optional erhältlich)

Außenmaße (L x B x H): 79 x 60,5 x 68,5 cm
Innenmaße (L x B x H): 72,5 x 54 x 57,5 cm
Art.-Nr. 896932



Deckel für Großbehälter, 210 l

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

Maße (L x B x H): 80,4 x 62,5 x 4 cm
Art.-Nr. 896933



Brotbrett

Ayous-Holz; Längskanten gerundet; kurze Seiten mit verschraubtem Aluminiumprofil (1,5 x 1,5 cm) geschützt

150 x 30 cm (Abb.)
Maße (L x B x H): 150 x 30 x 2 cm
Gewicht: ca. 4,1 kg
Art.-Nr. 884545

150 x 35 cm
Maße (L x B x H): 150 x 35 x 2 cm
Gewicht: ca. 4,7 kg
Art.-Nr. 884546

150 x 40 cm
Maße (L x B x H): 150 x 40 x 2 cm
Gewicht: ca. 5,3 kg
Art.-Nr. 884547

170 x 30 cm
Maße (L x B x H): 170 x 30 x 2 cm
Gewicht: ca. 4,6 kg
Art.-Nr. 884551

170 x 35 cm
Maße (L x B x H): 170 x 35 x 2 cm
Gewicht: ca. 5,4 kg
Art.-Nr. 884552

170 x 40 cm
Maße (L x B x H): 170 x 40 x 2 cm
Gewicht: ca. 6,1 kg
Art.-Nr. 884553

200 x 30 cm
Maße (L x B x H): 200 x 30 x 2 cm
Gewicht: ca. 5,3 kg
Art.-Nr. 884555

200 x 35 cm
Maße (L x B x H): 200 x 35 x 2 cm
Gewicht: ca. 6,3 kg
Art.-Nr. 884556

200 x 40 cm
Maße (L x B x H): 200 x 40 x 2 cm
Gewicht: ca. 7,2 kg
Art.-Nr. 884557



Buchenholztischplatte

keilgezinkt, verleimt, geschliffen und geölt; Kanten abgerundet

200 x 80 cm (Abb.)
Maße (L x B x H): 200 x 80 x 4 cm
Art.-Nr. 884512

250 x 80 cm
Maße (L x B x H): 250 x 80 x 4 cm
Art.-Nr. 884513

300 x 80 cm
Maße (L x B x H): 300 x 80 x 4 cm
Art.-Nr. 884514



Holzrost für Verkaufsmobil

Ayous-Holz; 6 abgerundete Längsleisten mit eingenuteten und verleimten Querleisten

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1,7 cm
Art.-Nr. 884560



EPP-Transportbox für Hochzeitstortenständer

sicherer Transportschutz für bis zu 5-teilige Etagen-Tortenständer; bestehend aus: 1 Bodenteil, 2 Seitenteilen mit integrierten Tragegriffen, 1 Verschlussgurt; Gesamthöhe 74,5 cm; Gewicht: 2,15 kg

Art.-Nr. 881516



EPP-Tortenbox, rund

mit 2 Handgriffen; für die Lagerung und den Transport von Torten und Kuchen; extrem hohe Isolierwirkung bei minimalem Eigengewicht; äußerst robust und widerstandsfähig; geschmacksneutral; spülmaschinengeeignet; einsetzbar von -40 °C bis +120 °C; optional und gegen Aufpreis erhältlich: universell verwendbares Kühl- und Wärmekissen

Außenmaße (Ø x H): 40 x 21,5 cm (Breite mit Griffen: 54 cm)
Innenmaße (Ø x H): 34 x 15 cm
Art.-Nr. 881626



EPP-Tortenbox

inklusive Deckel; stapelbar; mit Noppen für bessere Luftzirkulation; speziell für heiße Pizzen, frische Lebensmittel, Getränke, Torten und Kuchen geeignet; individuelle Kennzeichnung durch farbige Einsteckkarten (optional erhältlich) möglich

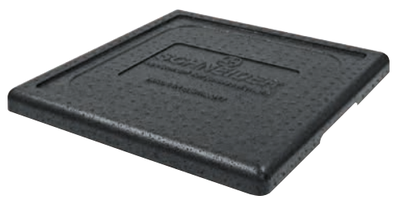
Außenmaße (L x B x H): 41 x 41 x 24 cm
Innenmaße (L x B x H): 35 x 35 x 17,5 cm
Gewicht: 700 g
Art.-Nr. 860389



EPP-Deckel für EPP-Tortenbox

mit Noppen für bessere Luftzirkulation

Außenmaße (L x B): 41 x 41 cm
Gewicht: 180 g
Art.-Nr. 860390



EPP-Transportbox GN 1/1

inklusive Deckel; stapelbar; wasserdichte Innenoberfläche; Wasserrinne im Griff; ergonomisches Griffdesign; Eingriffe zur sicheren Entnahme von GN 1/1- und GN 1/2-Behältern; praktische Öffnung über Eck; Kabelführung; individuelle Kennzeichnung durch farbige Einsteckkarten (optional erhältlich) möglich

21 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 18 cm
Innenmaße (L x B x H): 53,8 x 33,7 x 11,7 cm
Gewicht: 800 g
Art.-Nr. 860383

30 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 23 cm
Innenmaße (L x B x H): 53,8 x 33,7 x 16,7 cm
Gewicht: 1 kg
Art.-Nr. 860384

39 l
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 28 cm
Innenmaße (L x B x H): 53,8 x 33,7 x 21,7 cm
Gewicht: 1 kg
Art.-Nr. 860385

46 l (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm
Innenmaße (L x B x H): 53,8 x 33,7 x 25,7 cm
Gewicht: 1,1 kg
Art.-Nr. 860386



EPP-Transportbox TOP

inklusive Deckel; stapelbar; für Bleche 60 x 40 cm, E2-Kisten, Stapelbehälter oder Tabletts; individuelle Kennzeichnung durch farbige Einsteckkarten (optional erhältlich) möglich

32 l
Außenmaße (L x B x H): 68,5 x 48,5 x 18 cm
Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42,5 x 12 cm
Gewicht: 1 kg
Art.-Nr. 860377

42 l
Außenmaße (L x B x H): 68,5 x 48,5 x 22 cm
Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42,5 x 16 cm
Gewicht: 1,2 kg
Art.-Nr. 860378

53 l
Außenmaße (L x B x H): 68,5 x 48,5 x 26 cm
Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42,5 x 20 cm
Gewicht: 1,3 kg
Art.-Nr. 860379

80 l (Abb.)
Außenmaße (L x B x H): 68,5 x 48,5 x 36 cm
Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42,5 x 30 cm
Gewicht: 1,6 kg
Art.-Nr. 860380



EPP-Deckel für EPP-Boxen TOP

Außenmaße (L x B): 68,5 x 48,5 cm
Gewicht: 360 g
Art.-Nr. 860382



EPP-Aufsatz für EPP-Boxen TOP

für Kälte- und Wärmeakkus; verhindert den direkten Kontakt mit den Produkten

Außenmaße (L x B x H): 68,5 x 48,5 x 8,5 cm
Gewicht: 480 g
Art.-Nr. 860381



EPP-Aufsatz für EPP-Boxen GN 1/1

für Kälte- und Wärmeakkus; verhindert den direkten Kontakt mit den Produkten

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 8,5 cm
Gewicht: 350 g
Art.-Nr. 860387



EPP-Deckel für EPP-Boxen GN 1/1

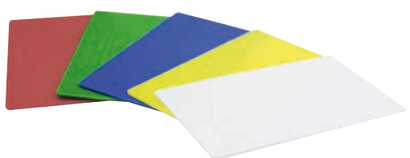
Außenmaße (L x B): 60 x 40 cm
Gewicht: 260 g
Art.-Nr. 860388



Einsteckkarten-Set für EPP-Boxen

Set aus 5 Karten (weiß, gelb, blau, grün, rot)

Maße (L x B x H): 8,6 x 4,9 x 0,1 cm
Gewicht: 0,20 g
Art.-Nr. 860392



EPP-Fronteinschub-Box mit Griffen

für 7 Bleche (Nutzhöhe: 6 cm); stapelbar; ergonomische, stabile Griffe; Fronttür bis zu 270° schwenkbar; für Bleche 60 x 40 cm geeignet (Längseinschub); Kabelführung; seitliche Aufnahme von bis zu 8 Kühlakkus; individuelle Kennzeichnung durch farbige Einsteckkarten (optional erhältlich) möglich

Außenmaße (L x B x H): 71 x 58,7 x 68,5 cm
Innenmaße (L x B x H): 61,5 x 40,5 x 58,5 cm
Gewicht: 6,45 kg
Art.-Nr. 860375



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

verlängert die Temperaturbeständigkeit; unterstützt die Lieferkette nach HACCP-Standard; nahezu unendlich wiederverwendbar; formstabil; nicht spülmaschinenfest; vor dem Gebrauch Platten horizontal und mindestens 24 Std. bei -18 °C in den Gefrierschrank legen

Maße (L x B x H): 20 x 14 x 2 cm
Gewicht: 530 g
Art.-Nr. 860376



Höhenverstellbare Arbeitstische

- hydraulische Höhenverstellung für verschiedene Arbeitstischvarianten bis 200 cm Länge und 300 kg Gesamtgewicht
- feststehende und fahrbare Variationen möglich
- Mindestarbeitshöhe 80 cm bei feststehenden Modellen bzw. 85 cm bei fahrbaren Modellen
- stufenlose Erhöhung um bis zu 30 cm per Handschalter auf Knopfdruck
- Anschluss 230 V notwendig

Tisch 200 x 80 x 85 – 115 cm; Ablagerost; 2 Schubladen mittig



Individuelle Fertigung von Arbeitstischen möglich. Maße und Materialien auf Anfrage.

Arbeitstisch mit Buchenholztischplatte

Edelstahl; mit Galerie hinten (ca. 9 cm hoch) und Abstellboden (Nutzraumhöhe: 58 cm, Bodenfreiheit ca. 20 cm); Buchenholzplattenstärke: 4 cm; höhenverstellbare Kunststoff-Füße (bis zu 5 cm) zum Ausgleich von Unebenheiten

Maße (H x B x T): 90 x 188 x 80 cm
Art.-Nr. 887603



Wandbord, 2 Konsolen

Edelstahl; Ablagefläche (Höhe: 4 cm) mit Aufkantung hinten (5 cm), höhenverstellbar; einfache Montage

Maße (B x T): 100 x 30 cm
Art.-Nr. 891249



Wandbord, 3 Konsolen

Edelstahl; Ablagefläche (Höhe: 4 cm) mit Aufkantung hinten (5 cm), höhenverstellbar; einfache Montage

Maße (B x T): 160 x 30 cm
Art.-Nr. 894971



Steckregal / Grundregal

bestehend aus 2 Aluminiumleitern und 4 spülmaschinenfesten Kunststoffauflagen; mit diesem Grundset kann ein 4-Ebenen-Regal (GN-1/1 bzw. GN-2/3) mit Kunststoffrosten und 48 cm Etagenabstand aufgestellt werden; Tragkraft 100 kg / lfm; schnelle, einfache Montage (temparaturbeständig von -20 bis + 60 °C)

Tiefe 60 cm (Abb.)
Maße (H x B x T): 173 x 101,5 x 60 cm
Art.-Nr. 886601

Tiefe 42,5 cm
Maße (H x B x T): 173 x 101,5 x 42,5 cm
Art.-Nr. 886603



Steckregal / Anbauregal

bestehend aus 1 Aluminiumleiter und 4 spülmaschinenfesten Kunststoffauflagen; passend zu Steckregal / Grundregal, Tragkraft 100 kg / lfm; schnelle, einfache Montage (temparaturbeständig von -20 bis + 60 °C)

Tiefe 60 cm (Abb.)
Maße (H x B x T): 173 x 98,5 x 60 cm
Art.-Nr. 886602

Tief 42,5 cm
Maße (H x B x T): 173 x 98,5 x 42,5 cm
Art.-Nr. 886604



Glasiertisch, Längseinschub

Edelstahl; für Bleche 60 x 40 cm; einseitige Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen (2 feststellbar)

Maße (H x B x T): 90 x 46 x 61,5 cm
Etagenanzahl: 10 (Abstand: 6,9 cm)
Art.-Nr. 892358



Glasiertisch, Quereinschub

Edelstahl; für Bleche 60 x 40 cm; einseitige Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen (2 feststellbar)

Maße (H x B x T): 90 x 66,3 x 42,5 cm
Etagenanzahl: 10 (Abstand: 6,9 cm)
Art.-Nr. 892359



Glasiertisch, Universal

Edelstahl; für Bleche 80 x 60 cm bzw. 78 x 58 cm (Längseinschub) und 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); einseitige Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen (2 feststellbar)

Maße (H x B x T): 90 x 66,3 x 80,5 cm
Etagenanzahl: 10 (Abstand: 6,9 cm)
Art.-Nr. 886950



Glasiertisch mit Schublade

Edelstahl; mit Schublade; für Bleche 78 x 58 cm (Quereinschub); einseitige Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Gummi-Lenkrollen (2 feststellbar)

Maße (H x B x T): 90 x 84 x 58,5 cm
Etagenanzahl: 8 (1 davon für die Schublade)
Art.-Nr. 895499



Blechträger, Quereinschub

Aluminium; für Blechmaße 60 x 40 cm, 58 x 40 cm, 58 x 20 cm oder 58 x 10 cm; mit beidseitiger Winkelaufkantung; stapelbar; mit Beschriftungsfeld

Maße (H x B x T): 50 x 65,3 x 46,9 cm
Etagenanzahl: 5 (Abstand: 9 cm)
Art.-Nr. 881409



Blechträger, Längseinschub

Aluminium; für Blechmaße 60 x 40 cm oder 58 x 40 cm; mit beidseitiger Winkelaufkantung; stapelbar; mit Beschriftungsfeld

Maße (H x B x T): 50 x 45,2 x 64,1 cm
Etagenanzahl: 5 (Abstand: 9 cm)
Art.-Nr. 881410



Passender Fahrrahmen für beide Blechträger: Transportroller, Edelstahl, Art.-Nr 884806, Transportroller, Aluminium, Art.-Nr. 884804 (S. 141)

Z-Frosterwagen

Edelstahl; Z-Ausführung, zum Ineinanderschieben; für Bleche 80 x 60 cm bzw. 78 x 58 cm (Längseinschub) und 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); 4,7 cm breiter Auflagewinkel vorne nach unten gebördelt, hinten mit Anschlag und gedrückter Krolle; fahrbar auf Softkunststoff / Gummi-Lenkrollen grau, Ø 12,5 cm, Gehäuse: Stahl verzinkt, mit Rückenloch

20 Etagen (Abb.)
Maße (H x B x T): 185,5 x 66 x 80 cm
Etagenanzahl: 20 (Abstand: 8 cm)
Art.-Nr. 886693

24 Etagen
Maße (H x B x T): 185 x 66 x 80 cm
Etagenanzahl: 24 (Abstand: 6,65 cm)
Art.-Nr. 886694

Universal-Frosterwagen, eckig

Edelstahl; für Bleche 80 x 60 cm oder 78 x 58 cm (Längseinschub) und 2 x 60 x 40 cm , 2 x 58 x 40 cm, 4 x 58 x 20 cm oder 8 x 58 x 10 cm (Quereinschub); mit Anschlagstange hinten; fahrbar auf Lenkrollen

20 Etagen (Abb.)
Maße (H x B x T): 180 x 66 x 80 cm
Etagenanzahl: 20 (Abstand: 7,9 cm)
Art.-Nr. 886680

24 Etagen
Maße (H x B x T): 180 x 66 x 80 cm
Etagenanzahl: 24 (Abstand: 6,5 cm)
Art.-Nr. 886682

Universal-Frosterwagen, Rundbogen

Edelstahl; für Bleche 80 x 60 cm oder 78 x 58 cm (Längseinschub) und 2 x 60 x 40 cm, 2 x 58 x 40 cm, 4 x 58 x 20 cm oder 8 x 58 x 10 cm (Quereinschub); mit Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen

20 Etagen (Abb.)
Maße (H x B x T): 180 x 66 x 80 cm
Etagenanzahl: 20 (Abstand: 7,9 cm)
Art.-Nr. 886660

24 Etagen
Maße (H x B x T): 180 x 66 x 80 cm
Etagenanzahl: 24 (Abstand: 6,5 cm)
Art.-Nr. 886662



Stikkenwagen

Edelstahl; für Bleche 78 x 58 cm (Längseinschub); Auflagen hinten aufgekantet; fahrbar auf hitzebeständigen Hartkunststoffrollen (Rollengehäuse aus Edelstahl)

WP Rototherm (Abb.)
Maße (H x B x T): 180 x 64 x 78,1 cm
Etagenanzahl: 18 (Abstand: 8,75 cm)
Art.-Nr. 886720

MIWE ROLL IN
Maße (H x B x T): 180 x 64 x 78,1 cm
Etagenanzahl: 18 (Abstand: 8,39 cm)
Art.-Nr. 886780



Z-Stikkenwagen

Edelstahl; Z-Plus-Ausführung, zum platzsparenden Ineinanderschieben; Kopfrahmen in X-Ausführung verstärkt; für Bleche 78 x 58 cm (Längseinschub); 3,7 cm breiter Auflagewinkel mit Aufkantung hinten; fahrbar auf innenliegenden und hochhitzebeständigen Hartkunststoff-Lenkrollen Ø 10 cm mit 1-Lochbefestigung und Rollengehäuse aus Edelstahl

MIWE Roll In, 18 Etagen (Abb.)
Maße (H x B x T): 181,3 x 64 x 80,1 cm
Etagenanzahl: 18 (Abstand: 8,55 cm)
Art.-Nr. 886697

WP Rototherm, 18 Etagen
Maße (H x B x T): 181,3 x 64 x 80,1 cm
Etagenanzahl: 18 (Abstand: 8,55 cm)
Art.-Nr. 886698



Klima- und Schutzhaube

LDPE-Gitterhaube, transparent; mit 2 Reißverschlüssen; mit Verstärkungsrand und Ösen; temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C; Wagen nicht im Lieferumfang enthalten

86 x 72 cm; passend für Blechmaße 80 x 60 cm / 78 x 58 cm, längs (Abb.)
Maße (H x B x T): 165 x 72 x 86 cm
Art.-Nr. 886900

107 x 72 cm; passend für Blechmaß 98 x 58 cm, längs
Maße (H x B x T): 165 x 72 x 107 cm
Art.-Nr. 886902

69 x 45 cm ; passend für Blechmaß 60 x 40 cm, quer
Maße (H x B x T): 160 x 69 x 45 cm
Art.-Nr. 886896

64 x 49 cm; passend für Blechmaß 60 x 40 cm, längs
Maße (H x B x T): 160 x 49 x 64 cm
Art.-Nr. 886897



Ladentransportwagen

Edelstahl, mit Rundbogen; mit Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen

Längseinschub; für Blechmaße 60 x 40 cm und 58 x 40 cm (Abb.)
Maße (H x B x T): 180 x 49,2 x 64,3 cm
Etagenanzahl: 16 (Abstand: 10 cm)
Art.-Nr. 886628

Quereinschub;
für Blechmaße 60 x 40 cm, 58 x 40 cm, 58 x 20 cm oder 58 x 10 cm
Maße (H x B x T): 180 x 69,2 x 44,3 cm
Etagenanzahl: 16 (Abstand: 10 cm)
Art.-Nr. 886629



Brotregalwagen

Edelstahl; für Roste 120 x 40 cm; mit beidseitiger Winkelaufkantung; fahrbar auf Lenkrollen; Auflageroste sind nicht im Lieferumfang enthalten

Maße (L x B x H): 163,5 x 129,5 x 44,5 cm
Etagenanzahl: 10 (Abstand: 15,4 cm)
Art.-Nr. 886923



Sacktransporter

Edelstahl; 5 Fächer für jeweils einen Sack à 25 kg; fahrbar auf Lenkrollen (2 feststellbar)

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



Auflagerost für Brotregalwagen

Holz (Abb. 1)
Ayous-Holz; Leisten (4 x 1,8 cm), Verbindung verleimt und geschossen
Maße (L x B): 120 x 40 cm
Art.-Nr. 884559

gelocht (Abb. 2)
Aluminium, eloxiert; Rundloch: Ø 1,5 cm
Maße (L x B x H): 120 x 40 x 2,5 cm
Art.-Nr. 886930

gestäbt (Abb. 3)
Aluminium; 5 Gitterstäbe Ø 16 mm
Maße (L x B): 120 x 40 cm
Art.-Nr. 886935

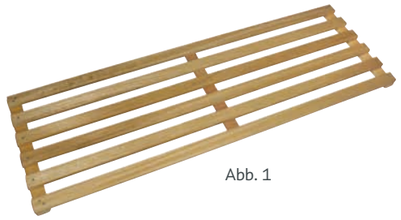


Abb. 1

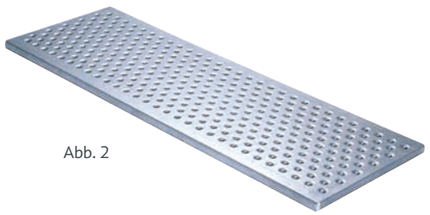


Abb. 2

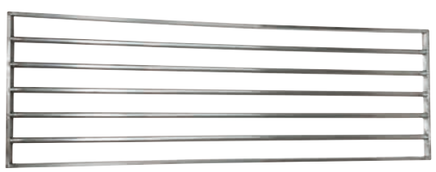


Abb. 3

Behälterwagen

Edelstahl; mit Rundbogen; Anschlagstange hinten; passend für Wannengröße 25 l; Gesamtzuladung max. 180 kg; fahrbar auf Lenkrollen

Maße (H x B x T): 180 x 66,7 x 46 cm
Etagenanzahl: 9 (Abstand: 16,8 cm)
Art.-Nr. 896943



Kunststoffwanne für Behälterwagen, 25 l

aus HDPE; formstabil und strapazierfähig; Einsatztemperatur von -10 °C bis +40 °C; spülmaschinengeeignet

Maße (H x B x T): 15 x 61 x 44 cm
Art.-Nr. 886942



Staubdeckel für Kunststoffwanne, 25 l

Aluminium

Maße (L x B x H): 61,5 x 44,5 x 2 cm
Art.-Nr. 886943

JUNGHEINRICH Stapelkarre Ameise®

Stahlrohrrahmen, pulverbeschichtet; robuste Qualität für den täglichen Gebrauch; auf der großen Schaufel (32 x 25 cm) lehnt das Ladegut sicher an den horizontalen Rohrstreben und dem großen Rohrbogen; ideal zum Verfahren von langen Gegenständen; müheloses und gleichmäßiges Hochziehen auf Treppenstufen durch die Gleitkufen mit Kantenschutz; bequeme, ergonomische und langlebige Kunststoffgriffe mit Knöchelschutz; Luft-Bereifung mit hoher Elastizität und Stoßdämpfung für alle Böden geeignet

Maße (H x B x T): 130,5 x 57 x 60,5 cm
Tragkraft: 250 kg
Gewicht: 18 kg
Art.-Nr. 860300



BÄKO-line Rad

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

Rad mit Edelstahlachse (Abb. 1)
Maß (Ø): 10 cm
Temperaturbereich: -50 °C bis +290 °C
Tragkraft: 150 kg
Art.-Nr. 886910

Rad mit 4-Lochbefestigung (Abb. 2)
Maß (Ø): 10 cm
Gesamthöhe: 12,5 cm
Temperaturbereich: -50 °C bis +290 °C
Tragkraft: 150 kg
Art.-Nr. 886912

Rad mit 1-Lochbefestigung (Abb. 3)
Maß (Ø): 10 cm
Gesamthöhe: 12,5 cm
Temperaturbereich: -50 °C bis +290 °C
Tragkraft: 150 kg
Art.-Nr. 886914


Abb. 1


Abb. 2


Abb. 3

BÄKO-line Rad HART

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

Rad mit Edelstahlachse (Abb. 1)
Maß (Ø): 10 cm
Temperaturbereich: -50 °C bis +300 °C
Tragkraft: 150 kg
Art.-Nr. 886916

Rad mit 1-Lochbefestigung (Abb. 2)
Maß (Ø): 10 cm
Gesamthöhe: 12,5 cm
Temperaturbereich: -50 °C bis +300 °C
Tragkraft: 150 kg
Art.-Nr. 886920

Rad mit 4-Lochbefestigung (Abb. 3)
Maß (Ø): 10 cm
Gesamthöhe: 12,5 cm
Temperaturbereich: -50 °C bis +300 °C
Tragkraft: 150 kg
Art.-Nr. 886918


Abb. 1


Abb. 2


Abb. 3

TENTE Rad, gelb

Radkörper aus Aluminium mit Trockenlagerbuchse; leise, dämpfende Lauffläche aus hitzebeständigem Silikongummi

Rad (Abb. 1)
Maß (Ø): 10 cm
Temperaturbereich: -30 °C bis +250 °C
Tragkraft: 80 kg
Art.-Nr. 896577

Rad mit 1-Lochbefestigung (Abb. 2)
Lenkgehäuse aus rostfreiem Edelstahl; Schwenklager mit zweifachem Kugelkranz; Radachse verschraubt
Maß (Ø): 10 cm
Temperaturbereich: -30 °C bis +250 °C
Tragkraft: 80 kg
Art.-Nr. 896578

Rad mit 4-Lochbefestigung (Abb. 3)
Lenkgehäuse aus rostfreiem Edelstahl; Schwenklager mit zweifachem Kugelkranz; Radachse verschraubt
Maß (Ø): 10 cm
Temperaturbereich: -30 °C bis +250 °C
Tragkraft: 80 kg
Art.-Nr. 896579


Abb. 1


Abb. 2


Abb. 3

TENTE Rad, schwarz

aus duroplastischem, hitzebeständigem und hartem Kunststoff (Bakelit); mit selbstfettender Lagerbuchse

Rad (Abb. 1)
Maß (Ø): 10 cm
Temperaturbereich: -40 °C bis +250 °C
Tragkraft: 125 kg
Art.-Nr. 896580

Rad mit 1-Lochbefestigung (Abb. 2)
Lenkgehäuse aus rostfreiem Edelstahl; Schwenklager mit zweifachem Kugelkranz; Radachse verschraubt
Maß (Ø): 10 cm
Temperaturbereich: -40 °C bis +250 °C
Tragkraft: 125 kg
Art.-Nr. 896581

Rad mit 4-Lochbefestigung (Abb. 3)
Lenkgehäuse aus rostfreiem Edelstahl; Schwenklager mit zweifachem Kugelkranz; Radachse verschraubt
Maß (Ø): 10 cm
Temperaturbereich: -40 °C bis +250 °C
Tragkraft: 125 kg
Art.-Nr. 896582


Abb. 1


Abb. 2


Abb. 3

JUNGHEINRICH Elektro-Hubwagen AntOn PTL 1.5

leichter und vielseitig einsetzbarer Niederhubwagen mit Stützrädern für höhere Stabilität und Manövrierbarkeit und einem Wendekreis von 136 cm; für den gelegentlichen Warentransport über kürzere Distanzen – ob im Lager, im Außenbereich oder als kompakte Lösung für die LKW-Mitnahme; kompakte, schmale Bauart mit Stahlgehäuse und extra verstärktem Gabelrahmen (115 x 15 x 5,5 cm); vollelektrische Fahr- und Hubfunktion (8,2 bis 18,7 cm); müheloses Manövrieren dank Schleichfahrttaster; elektromagnetische Bremse mit Energierückgewinnung erhöht die Leistung des Bremssystems und lädt die Batterie; einfache Bedienung; LCD-Display informiert jederzeit über den Fahrzeugstatus; erleichtertes und geräuscharmes Fahren durch PU-Rollen; unkomplizierter Batteriewechsel durch Stecksystem; im Lieferumfang enthalten: externes Ladegerät für schnelles Zwischenladen und wartungsfreie 24 V Lithium-Ionen-Batterie; optional und auf Anfrage erhältlich: weitere Lithium-Ionen-Batterie für erhöhte Verfügbarkeit

Maße (L x B): 155 x 59 cm
Tragkraft: 1.500 kg
Gewicht: 117 kg
Art.-Nr. 862822



JUNGHEINRICH Handhubwagen Ameise®

verstärkter, verwindungsfreier Profilstahlrahmen; durch die niedrige Einfahrhöhe von 5,1 cm und die Gabellänge von 115 cm ideal für den Transport von Euro-Paletten; verstärkte Lenk-Deichsel für besonders stabiles und sicheres Wenden auf engstem Raum (Lenkeinschlag: 210°, Wendekreis: 127,5 cm); mit PU-Tandemrollen und Lenkrädern aus Vollgummi; ergonomisch gestalteter Handgriff; manuelle und stufenlose Dosierung der Absenkgeschwindigkeit mittels Handhebel; langlebige Hochleistungs-Hydraulikpumpe aus Qualitätsstahl mit hart verchromten Druckkolben; Einlaufrollen zum leichten Überfahren von Schwellen; kleine Schmiernippel an den beweglichen Teilen sorgen für ausreichend Fettung und vereinfachen die Wartung

Maße (L x B): 156,5 x 54 cm
Tragkraft: 2.000 kg
Gewicht: 65 kg
Art.-Nr. 891714



RENOSAN Fahrzeugreiniger

flüssiger, neutraler Universalreiniger zur Reinigung von allen Fahrzeugen, Aufbauten, LKW-Planen, Innenauskleidungen, Felgen; entfernt Straßenverschmutzungen schonend und gründlich ohne die Oberfläche anzugreifen; sowohl für maschinelle wie auch manuelle Anwendung geeignet; Dosierung / Anwendung: für die manuelle Oberflächenreinigung warmes Wasser zugeben (5 %), die Oberflächen mit Schwamm, Tuch oder Bürste gleichmäßig reinigen und mit klarem Wasser gründlich nachspülen. Zur maschinellen oder automatischen Anwendung gemäß Maschinentyp zugeben und dabei die Dosierangabe beachten (je nach Verschmutzungsgrad bei Hochdruckreinigern 2 bis 5 % und bei maschinellen Waschsystemen 1,5 bis 5 %)

Inhalt: 10,1 kg
Art.-Nr. 860683

RENOSAN Scheibenfrostschutz

Scheibenreiniger-Konzentrat bis -40 °C (z.B. 1:1 mit Wasser verdünnt bis -20 °C); verhindert das Einfrieren der Scheibenwaschanlage von PKW, Transporter und LKW; entfernt schnell und gründlich Schmutz und Salz; trocknet streifenfrei; mit frischem Zitrusduft; auch für Fächerdüsen geeignet

Inhalt: 290 kg
Art.-Nr. 888701

RENOSAN Scheibenreiniger SOMMER

mit hoher Ergiebigkeit Dank ULTRA-Konzentratformel (250 ml = 25 l Scheibenreiniger); geeignet für die Scheibenreinigungsanlage, Scheinwerfer aus Polycarbonatglas und Fächerstrahldüsen; entfernt Filmbeläge von Öl, Silikon und Insekten sowie schmierige Beläge, die von Autowaschstraßen zurückbleiben; gefährliche Blenderscheinungen und Schlierenbildung auf der Windschutzscheibe werden verhindert; die phosphatfreie Formel bindet Kalk und verhindert somit ein Verstopfen der Spritzdüsen; angenehmer, frischer Duft nach Apfel; Anwendung / Dosierung: Flasche zusammendrücken, bis die Dosierkammer komplett gefüllt ist, die Verschlusskappe abschrauben und 25 ml Inhalt auf 2,5 Liter Wasser in die Scheibenwaschanlage füllen

Inhalt: 250 ml
Menge: Karton à 12 Flaschen
Art.-Nr. 888698



TRANSPORTFAHRZEUGE FÜR BACKWAREN

Unser BÄKOLiner, wie auch der vollelektrische BÄKOeLiner, die in Tiefbauweise auf Basis eines Plattform-Fahrgestelles oder umgebautem Tiefrahmen-Chassis aufgebaut werden, sind in der Regel mit einer hochschwenkbaren Heckklappe mit innenliegender Faltrampe, Hecktüren, einer einteiligen Rampe oder dem neuen Kombi-Portal ausgestattet. Durch die Seitenwände, dem Sandwichdach und dem rutschhemmenden Boden wird die HACCP-Richtlinie erfüllt. Dank der Mitnutzung der Radkästen und der neu entwickelten Radkastenbrücke, fassen die Fahrzeuge bis zu 31 Trollis plus 4 Brotkorbstapel. Schnelles Be- und Entladen, einfache Ladungssicherung und Hygieneeinhaltung sind bestens umgesetzt.

Sprechen Sie mit Ihrer BÄKO-Fachberatung!



09 | ARBEITSSCHUTZ



Wenn es um Sicherheit und Arbeitsschutz geht, dürfen keine Kompromisse gemacht werden. Hier zählen Qualität, Vertrauen und Kompetenz. Vom Backblechhandschuh über Einweghandschuhe bis hin zur Berufsbekleidung bietet Ihre BÄKO ein Sortiment praxiserprobter Artikel, auf die Sie sich wirklich verlassen können.

Julia Gilbert,
Fachberaterin Investitionsgüter
BÄKO Württemberg eG

BÄKO-Latex Einweghandschuhe

Fingerhandschuh, ungepudert

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

Gr. S
Größe: ca. 23,5 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 888994

Gr. M
Größe: ca. 24 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 888995

Gr. L (Abb.)
Größe: ca. 24,5 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 888996

Gr. XL
Größe: ca. 25 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 888997

BÄKO BasicPlus



BÄKO-Vinyl Einweghandschuhe

Fingerhandschuh, ungepudert

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

Gr. S
Größe: ca. 23,5 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 881230

Gr. M (Abb.)
Größe: ca. 24 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 881231

Gr. L
Größe: ca. 24,5 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 881232

Gr. XL
Größe: ca. 25 cm
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 881233

BÄKO BasicPlus



Mehrzweckhandschuhe WETnDRY

wasch- und wiederverwendbare Fingerhandschuhe mit antiviraler und antibakterieller Ausstattung; lebensmittelecht; aus speziellem und patentiertem 3-lagigen Material: Die Innenlage besteht zu 100 % aus Polyester und ist sowohl atmungsaktiv als auch hautfreundlich. Darauf aufbauend befindet sich eine TPU-Membrane, die Luft entweichen aber Feuchtigkeit nicht eindringen lässt. Die außenliegende Polyesterschicht ist anti-mikrobiell behandelt und wasserabweisend, wodurch der Effekt der TPU-Membrane zusätzlich verstärkt wird; eignen sich für alle Trocken- und Nassarbeiten sowie für den Einsatz bei der Warenpräsentation; während Ruhe- und Pausenzeiten sollten sie am Arbeitsplatz aufbewahrt werden, um Kreuzkontamination zu vermeiden; der Wechsel nach einer Schicht (ca. 8 Stunden) wird empfohlen; sind bis zu 30 mal bei 60 °C Schonwäsche waschbar (nicht bleichen, nicht chemisch reinigen, nicht im Trommeltrockner trocknen und nicht bügeln)

Gr. S / 7
Material: 69 % Polyester und 31 % TPU
Gewicht: 21 g
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880086

Gr. M / 8
Material: 69 % Polyester und 31 % TPU
Gewicht: 22 g
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880087

Gr. L / 9 (Abb.)
Material: 69 % Polyester und 31 % TPU
Gewicht: 23 g
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880088

Gr. XL / 10
Material: 69 % Polyester und 31 % TPU
Gewicht: 24 g
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880089

Gr. XXL / 11
Material: 69 % Polyester und 31 % TPU
Gewicht: 26 g
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880093



Nitril Einweghandschuhe, blau

Fingerhandschuhe mit texturierten Fingerspitzen; puderfrei; latexfrei; unsteril

Hinweis: Diese Nitrilhandschuhe sind für Lebensmittelkontakt geeignet und konform mit den Bestimmungen der Verordnung (EG) 1935/2004, des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) und der Deutschen BfR Empfehlung XXI sowie der Verordnung (EU) 2024/3190 und der Verordnung (EU) 2023/2006 (GMP). Sie sind für den kurzzeitigen Kontakt mit trockenen, fettigen, alkoholhaltigen, wässrigen und säurehaltigen Lebensmitteln geeignet, basierend auf dem Ergebnis des Gesamtmigrationstests an den Lebensmittelsimulanzien bei 40°C und erfüllen die Normen EN 455 / EN 374. Sie bieten Schutz gegenüber Viren und Chemikalien gemäß Angaben auf der Produktverpackung. Sie erfüllen alle Bestimmungen der Verordnung (EU) 2017/745 über Medizinprodukte sowie der Verordnung (EU) 2016/425 über Persönliche Schutzausrüstung. Sie sind Medizinprodukte der Klasse I und Persönliche Schutzausrüstung der Kategorie III.

Gr. S (Abb.)
Größe: 6 bis 7 (B: 80 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 894803

Gr. M
Größe: 7 bis 8 (B: 95 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 894804

Gr. L
Größe: 8 bis 9 (B: 110 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 894805

Gr. XL
Größe: 9 bis 10 (B: 115 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 894806



Nitril Einweghandschuhe, schwarz

Fingerhandschuhe mit texturierten Fingerspitzen; puderfrei; latexfrei; unsteril

Hinweis: Diese Nitrilhandschuhe sind für Lebensmittelkontakt geeignet und konform mit den Bestimmungen der Verordnung (EG) 1935/2004, des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) und der Deutschen BfR Empfehlung XXI sowie der Verordnung (EU) 2024/3190 und der Verordnung (EU) 2023/2006 (GMP). Sie sind für den kurzzeitigen Kontakt mit trockenen, fettigen, alkoholhaltigen, wässrigen und säurehaltigen Lebensmitteln geeignet, basierend auf dem Ergebnis des Gesamtmigrationstests an den Lebensmittelsimulanzien bei 40°C und erfüllen die Normen EN 455 / EN 374. Sie bieten Schutz gegenüber Viren und Chemikalien gemäß Angaben auf der Produktverpackung. Sie erfüllen alle Bestimmungen der Verordnung (EU) 2017/745 über Medizinprodukte sowie der Verordnung (EU) 2016/425 über Persönliche Schutzausrüstung. Sie sind Medizinprodukte der Klasse I und Persönliche Schutzausrüstung der Kategorie III.

Gr. S
Größe: 6 bis 7 (B: 80 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 897064

Gr. M
Größe: 7 bis 8 (B: 95 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 897065

Gr. L
Größe: 8 bis 9 (B: 110 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 897066

Gr. XL (Abb.)
Größe: 9 bis 10 (B: 115 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 897067



Nitril Einweghandschuhe, weiß

Fingerhandschuhe mit texturierten Fingerspitzen; puderfrei; latexfrei; unsteril

Hinweis: Diese Nitrilhandschuhe sind für Lebensmittelkontakt geeignet und konform mit den Bestimmungen der Verordnung (EG) 1935/2004, des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) und der Deutschen BfR Empfehlung XXI sowie der Verordnung (EU) 2024/3190 und der Verordnung (EU) 2023/2006 (GMP). Sie sind für den kurzzeitigen Kontakt mit trockenen, fettigen, alkoholhaltigen, wässrigen und säurehaltigen Lebensmitteln geeignet, basierend auf dem Ergebnis des Gesamtmigrationstests an den Lebensmittelsimulanzien bei 40 °C und erfüllen die Normen EN 455 / EN 374. Sie bieten Schutz gegenüber Viren und Chemikalien gemäß Angaben auf der Produktverpackung. Sie erfüllen alle Bestimmungen der Verordnung (EU) 2017/745 über Medizinprodukte sowie der Verordnung (EU) 2016/425 über Persönliche Schutzausrüstung. Sie sind Medizinprodukte der Klasse I und Persönliche Schutzausrüstung der Kategorie III.

Gr. S
Größe: 6 bis 7 (B: 80 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 860296

Gr. M
Größe: 7 bis 8 (B: 95 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 860297

Gr. L (Abb.)
Größe: 8 bis 9 (B: 110 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 860298

Gr. XL
Größe: 9 bis 10 (B: 115 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)
Menge: Pack à 100 Stk.
Art.-Nr. 860299



BÄKO-Backblechhandschuhe, Premium

Fausthandschuh mit Stulpe aus Rindspaltleder, braun / natur; Handinnenfläche und -rücken aus Sebatanleder; mit wärmeisolierendem Spezialfutter; Doppel-Kevlar®-Naht für längere Standzeiten; Pulsschutz; schnelles An- und Ausziehen; empfohlene max. Kontakthitzetemperatur: 250 °C; nicht waschbar, da sonst die Schutzfunktion (wenn vorhanden die EN-Zertifizierungen) verloren geht

Maß (L): ca. 35 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 881239

BÄKO BasicPlus



EN 388 EN 407 CE

Backblechhandschuhe, Chromspaltleder

Fausthandschuh mit Segeltuchstulpe, natur / natur; Handinnenfläche und -rücken mit Spaltlederverstärkung; für guten Hitzeschutz komplett mit Molton gefüttert; zusätzliche Verstärkung zwischen Zeigefinger und Daumen; gute Abriebwerte für längere Standzeiten; schnelles An- und Ausziehen; empfohlene max. Kontakthitzetemperatur: 100 °C; nicht waschbar, da sonst die Schutzfunktion (wenn vorhanden die EN-Zertifizierungen) verloren geht

Maß (L): ca. 38 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 881200



Backblechhandschuhe

Fausthandschuh mit Segeltuchstulpe und Flügeldaumen, natur; guter Hitzeschutz; schnelles An- und Ausziehen; empfohlene max. Kontakthitzetemperatur: 250 °C; nicht waschbar, da sonst die Schutzfunktion (wenn vorhanden die EN-Zertifizierungen) verloren geht

Maß (L): ca. 35 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 881212



Backblechhandschuhe, Segeltuch

Fausthandschuh, natur; für guten Hitzeschutz zweifach komplett mit Molton gefüttert; schnelles An- und Ausziehen, empfohlene max. Kontakthitzetemperatur: 250 °C; nicht waschbar, da sonst die Schutzfunktion (wenn vorhanden die EN-Zertifizierungen) verloren geht

Maß (L): ca. 28 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 881199



EN 388 EN 407 CE

Nitril Schutzhandschuhe, grün

robuster und laugenresistenter Mehrwegschutzhandschuh; mit Innenbeflockung aus Baumwolle; puderfrei; anatomische Passform; verbesserter Tragekomfort durch optimierte Wandstärke (0,38 mm); extra lange Stulpe; Griffprofil mit Wabenmuster

Gr. S
Maß (L): 33 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880061

Gr. M (Abb.)
Maß (L): 33 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880062

Gr. L
Maß (L): 33 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880063

Gr. XL
Maß (L): 33 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880064



Haushaltshandschuhe Latex, gelb

robuster und besonders weicher Mehrweghandschuh für professionelle Reinigungszwecke und für die Lebensmittelverarbeitung; Griffprofil im Wabenmuster; anatomische Passform mit Rollrand; guter Tragekomfort durch besonders weichen Naturlatex und Baumwollbeflockung innen; Konform mit mit PSA-Verordnung (EU) 2016/425 (Kat.III) EN ISO 21420:2020, EN ISO 374-1:2016+A1:2018/Typ B, EN 388:2016+A1:2018; für Kontakt mit Lebensmitteln geeignet; wasserdichte Schutzhandschuhe gegen chemische Gefährdungen; Schutz gegen Säuren, Basen, Alkohole und Ketone; nicht geeignet für den Einsatz stark oxidierender Säuren, aromatischen und chlorierten Lebensmitteln; nicht laugenresistent; Achtung! Beachten Sie hierzu unbedingt die Beschreibung auf der Verpackung bzw. der Konformitätserklärung

Gr. S
Maß (L): 30 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880138

Gr. M
Maß (L): 30 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880139

Gr. L (Abb.)
Maß (L): 30 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880140

Gr. XL
Maß (L): 30 cm
Menge: 1 Paar
Art.-Nr. 880141



HY5 Verkaufshandschuh Classic

hygienischer und langlebiger Fäustling aus 100 % Bio-Baumwolle, schwarz-weiß-kariert (Bäckerkaro); für Links- und Rechtshänder geeignet: einfach umstülpen; für sicheres und hygienisches Greifen von Trockenbackwaren; die mitarbeiterfreundliche Alternative zu Einweghandschuhen; kein Schwitzen und keine Hautunverträglichkeiten; geprüft lebensmittelecht: konform gemäß VO 2004/1935 EG; waschbar bei 60 °C

Größe: Einheitsgröße

Menge: Beutel à 10 Stück

Art.-Nr. 881249



HY5 Jojo

robustes und anwenderfreundliches Befestigungsmittel, um den Verkaufshandschuh sicher und hygienisch griffbereit zu halten; für eine maximale Flexibilität, um den Anforderungen des Arbeitsalltags stand zu halten; mit Vinylband zur einfachen und mühelosen Befestigung an Schürzen, Hosen oder anderer Arbeitsbekleidung

90 cm (Abb.)

Art.-Nr. 881250

120 cm

Art.-Nr. 881254



Einweghandschuhe

aus PE; gehämmert, transparent und puder- und latexfrei; geruchs- und geschmacksneutral; reißfest und langlebig; feuchtigkeitsabweisend; unsteril; lebensmittelunbedenklich; beidhändig tragbares Einmal-Produkt in Einheitsgröße zum Schutz vor Schmutz; Hinweis: maximal bei 30 °C lagern und keiner direkten Sonneneinstrahlung aussetzen

Herren (Abb. 1)

Maße (L x B): 29 x 25,5 cm

Menge: Packung à 100 Stk.

Art.-Nr. 862230

Damen (Abb. 2)

Maße (L x B): 28 x 25,5 cm

Menge: Packung à 100 Stk.

Art.-Nr. 862231



Abb. 1



Abb. 2

Clean Hands Multiuse Plexi Double

Set bestehend aus 2 Plexiglas-Multiuse mit magnetischer Einlage zur Befestigung an Gürtel oder Kittel, 2 Handschuh-Manschetten mit Magnetstreifen an der Unterseite sowie 10 leicht austauschbaren Handschuhen; bei Nichtgebrauch wird der Handschuh über die Manschette am Multiuse fixiert; gewährleistet einen schnellen, hygienischen und kontaktlosen Zugriff auf Lebensmittel

Art.-Nr. 881219



Clean Hands Base Kit

Set bestehend aus 1 Plexiglas-Ablage mit magnetischer Einlage, 1 Handschuh-Manschette mit Magnetstreifen auf der Unterseite sowie 5 leicht austauschbaren Handschuhen (70 µ); bei Nichtgebrauch wird der Handschuh über die Manschette auf der Ablage fixiert; gewährleistet einen schnellen, hygienischen und kontaktlosen Zugriff auf Lebensmittel

Art.-Nr. 881217



Atemschutzmaske FFP2 mit Ventil

nicht steriles Einmal-Produkt aus hochwertigem PP-Fleece; vorgeformt mit ergonomischer Gesichtsform und Ausatemventil; hautfreundlich und latexfrei; Kopfband für sicheren Sitz; hoher Tragekomfort durch tiefe, gesichtsergonomische Ausformung und flexiblem Nasenbügel sowie weichem Nasenpolster; mit einer hohen Schutzwirkung gegen Feinstaub, organische und saure Dämpfe sowie Aerosole

Menge: Pack à 10 Stk.

Art.-Nr. 881208



Schutz- und Vollsichtbrille

PVC-Rahmen mit weichen Elastomeren sorgt für eine gute Abdichtung und Anpassung an die Gesichtskonturen; mit klarer Sichtscheibe aus Polycarbonat; mit breitem, drehbarem und anpassbarem Kopfband für eine sichere, komfortable Passform; die indirekte Belüftung verbessert die Luftzirkulation und verringert in heißen oder feuchten Arbeitsumgebungen ein Beschlagen; modernes, schlankes Design; kann über Korrekturbrillen getragen werden; CE-Kennzeichnung gemäß den Anforderungen der europäischen Richtlinie (EU) 2016/425; nicht für den Einsatz mit Lauge geeignet!

Gewicht: 99 g

Art.-Nr. 861513



Fächerschrank

aus pulverbeschichtetem Stahl, lichtgrau (RAL 7035); mit Sockel; jedes Fach mit 1 Kleiderstange und 3 Haken; Türen mit Lüftungslamellen und Etikettenrahmen zur Kennzeichnung; Abteile einzeln verschließbar durch Drehriegelverschluss und Vorhängeschloss (nicht im Lieferumfang enthalten)

4 Fächer

2 Fächer neben- und 2 übereinander

Maße (H x B x T): 194 x 60 x 50 cm

Art.-Nr. 895546

6 Fächer (Abb.)

3 Fächer neben- und 2 übereinander

Maße (H x B x T): 194 x 90 x 50 cm

Art.-Nr. 895547



Fächerschrank

aus pulverbeschichtetem Stahl, lichtgrau (RAL 7035); mit Füßen aus Kunststoff (15 cm); Abteile einzeln verschließbar durch Zylinderschloss mit 2 Schlüsseln (Schließkreis bis 1000 verschiedene Schließungen); Türen mit Anschlagdämpfer; Türaufhängung in Drehbolzen

8 Fächer

2 Fächer neben- und 4 übereinander

Maße (H x B x T): 185 x 61 x 50 cm

Art.-Nr. 897290

12 Fächer (Abb.)

3 Fächer neben- und 4 übereinander

Maße (H x B x T): 185 x 90 x 50 cm

Art.-Nr. 897291



Personalspind

aus Stahlblech, elektrostatisch pulverbeschichtet, 2 Abteile à 30 cm Breite mit Hutboden, Kleiderstange und 3 Schiebehaken; Türen mit Lüftungsschlitzen und Etikettenrahmen zur Kennzeichnung; Abteile einzeln verschließbar durch Drehriegelverschluss und Vorhängeschloss (nicht im Lieferumfang enthalten); Korpus und Türen in lichtgrau (RAL 7035)

mit Füßen (Abb.)

Maße (H x B x T): 190 x 60 x 50 cm

Art.-Nr. 887670

mit Sockel

Maße (H x B x T): 180 x 60 x 50 cm

Art.-Nr. 887671





Hygienespind mit Sockel

aus Stahlblech, elektrostatisch pulverbeschichtet, 2 Abteile à 30 cm Breite mit verkürzter Mitteltrennwand und Eimerstellplatz; linke Schrankseite: 4 Fächer; rechte Schrankseite: 1 Stange mit 6 verschiebbaren Haken; 2 mittig anschlagenden Türen gemeinsam verschließbar durch Zylinderschloss; Korpus und Türen in lichtgrau (RAL 7035)

Maße (H x B x T): 180 x 60 x 50 cm

Art.-Nr. 887672



Verbandkoffer DOMINO

schlag- und bruchfester ABS Kunststoff, orange; mobil und stationär einsetzbar; Inneneinteilung verstellbar; Gummidichtung; verplombbar; Lieferung inkl. Verbandstofffüllung DIN 13157 (optional nachbestellbar)

Maße (L x B x H): 28 x 20 x 11,5 cm
Art.-Nr. 887309



Verbandstoff-Nachfüllset DIN 13157

passend für Verbandkoffer DOMINO

Art.-Nr. 887314



Verbandkasten MAXI

Metall, grün lackiert; zwei Hakenzugverschlüsse; zwei Tragegriffe; staub- und wasserdicht; mobil und stationär einsetzbar; Lieferung inkl. Verbandstofffüllung DIN 13169 (optional nachbestellbar)

Maße (L x B x H): 35 x 25,5 x 10 cm
Art.-Nr. 887311



Verbandstoff-Nachfüllset DIN 13169

passend für Betriebsverbandkasten MAXI und Wand-Verbandschrank

Art.-Nr. 887313



BÄKO-Schiffchenmütze

Papierschiffchen, holzfrei, weiß; verstellbar; mit gelochtem Oberteil

Maß (H): 8,5 cm
Menge: Paket à 25 Stk.
Art.-Nr. 880018



Vorbinder

100% Baumwolle; weiß; klassisch; Pflegehinweise: nicht bleichen, 95 °C Normalwaschgang, Trocknen mit reduzierter thermischer Beanspruchung; Bügeln mit mittlerer Temperatur

72 x 80 cm (Abb.)
Menge: Pack à 3 Stk.
Art.-Nr. 887253

80 x 40 cm
Menge: Pack à 3 Stk.
Art.-Nr. 887254



Bäcker T-Shirt

100 % Baumwolle, 190 g / m², weiß; einlaufvorbehandelt; Rundhalsausschnitt im Ripp-Strick mit Elasthan; Bund unten und am Ärmel mit doppelter Steppnaht

Gr. S
Menge: Pack à 3 Stk.
Art.-Nr. 830383

Gr. M
Menge: Pack à 3 Stk.
Art.-Nr. 830384

Gr. L
Menge: Pack à 3 Stk.
Art.-Nr. 830385

Gr. XL
Menge: Pack à 3 Stk.
Art.-Nr. 830386

Gr. XXL
Menge: Pack à 3 Stk.
Art.-Nr. 830387

Gr. XXXL
Menge: Pack à 3 Stk.
Art.-Nr. 831790



Bäckerhose

100 % Baumwolle, pepita s/w; Pflegehinweise: Chlor- und Sauerstoffbleiche zulässig; 90 °C Normalwaschgang; nicht maschinell trocknen; Bügeln mit mittlerer Temperatur

H 42 / D 36
Art.-Nr. 830678

H 44 / D 38
Art.-Nr. 830679

H 46 / D 40
Art.-Nr. 830680

H 48 / D 42
Art.-Nr. 830681

H 50 / D 44
Art.-Nr. 830682

H 52 / D 46 (Abb.)
Art.-Nr. 830683

H 54 / D 48
Art.-Nr. 830684

H 56 / D 50
Art.-Nr. 830685

H 58 / D 52
Art.-Nr. 830686

Gr. 98
Art.-Nr. 830688

Gr. 102
Art.-Nr. 830689

Gr. 25
Art.-Nr. 830690

Gr. 26
Art.-Nr. 830691

Gr. 27
Art.-Nr. 830692

Gr. 28
Art.-Nr. 830693



Bäcker- / Kochjacke

100 % Baumwolle, 200 g / m², weiß; unisex; langarm; Pflegehinweise; 95 °C Normalwaschgang; Bügeln mit mittlerer Temperatur

Gr. 46
Art.-Nr. 830045

Gr. 48
Art.-Nr. 830046

Gr. 52 (Abb.)
Art.-Nr. 830048

Gr. 54
Art.-Nr. 830050





Arbeitskleidung ist heute mehr als funktional und praktisch.

Professionelle, bequeme und pflegeleichte Teamwear stärkt das Wir-Gefühl und transportiert Ihre Marke ganz nebenbei.

Gemeinsam finden wir die passende Kleidung für Ihr Team. Sprechen Sie mit Ihrer BÄKO-Fachberatung!

10 | HYGIENE



Händehygiene ist ein wesentlicher Bestandteil der Personalhygiene. Nicht erst seit Corona wissen wir: Regelmäßiges und richtiges Händewaschen schützt sicher vor der Übertragung und Verschleppung von Krankheitserregern und anderen unerwünschten Stoffen. Schulen Sie regelmäßig Ihre Mitarbeitenden in Hygiene und stellen Sie immer ausreichend Verbrauchsmaterialien wie Seife und Handtücher zur Verfügung. Praktische Spendersysteme und passendes Nachfüllmaterial erleichtern die Einhaltung der Hygienevorgaben im Arbeitsalltag.

Tina Glöckner,
Qualitätsmanagement
BÄKO-ZENTRALE eG

TORK Handtuchspender

Kunststoff, weiß; Spendersystem: Innenabrollung; praktischer Verriegelungsmechanismus für weniger Fehlbedienungen; einhändige Bedienung vereinfacht die Nutzung; modernes, funktionales Design

Spendersystem M2 (Abb. 1)
Maße (H x B x T): 36 x 23,9 x 22,7 cm
Art.-Nr. 885311

Spendersystem M1 (Abb. 2)
Maße (H x B x T): 32,1 x 17,4 x 16,5 cm
Art.-Nr. 885318



Abb. 1



Abb. 2

TORK Handtuchrolle

1-lagig, weiß; ohne Prägung, unbedruckt und nicht perforiert; ohne Kern; ideal für das Abwischen von Händen oder leicht verschmutzten Oberflächen; besonders gut für die Glasreinigung geeignet

passend für Handtuch-Spendersystem M2 (Abb. 1)
Maße (Ø x H): 19 x 21,5 cm
Rollenlänge: 275 m
Menge: Pack à 6 Rollen
Art.-Nr. 885313

passend für Handtuch-Spendersystem M1 (Abb. 2)
Maße (Ø x H): 14 x 21,5 cm
Rollenlänge: 120 m
Menge: Pack à 11 Rollen
Art.-Nr. 888422



Abb. 1



Abb. 2

TORK Papierhandtuchspender

Kunststoff, weiß; Spendersystem: H3; seitliches Öffnen der Blende zum einfachen Nachfüllen von ZZ-Falz- und Lagenfalz-Handtüchern; robustes Design mit Einzelblattausgabe; modernes, funktionales Design

Maße (H x B x T): 43,9 x 33,3 x 13,6 cm

Art.-Nr. 885322



TORK Papierhandtücher

2-lagig, grün; ZZ-Falz (gefaltet: 24,8 x 11,5 cm); passend für Papierhandtuch-Spendersystem H3; ansprechendes Lorbeerblatt-Design; geringerer Verbrauch durch Einzelblattentnahme

Blattmaße (L x B): 24,8 x 23 cm

Menge: Karton à 15 Pack à 250 Tücher

Art.-Nr. 895868



BÄKO-Papierhandtücher

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

Blattmaße (L x B): 25 x 23 cm

Menge: Karton à 20 Pack à 250 Tücher

Art.-Nr. 885321

BÄKO BasicPlus



Putzrolle

2-lagig, weiß; geprägt, unbedruckt und perforiert (Blattlänge: 36 cm); mit Kern (Ø 7,32 cm); besonders saugfähig; perfekt geeignet für anspruchsvolle Trocken- und Reinigungsanwendungen (Öl, Schmiere, Reinigungsmittel, Lösungsmittel und Wasser)

Maße (Ø x H): 39 x 26,5 cm

Rollenlänge: 540 m (1.500 Blatt)

Menge: Pack à 2 Rollen

Art.-Nr. 885328



TORK Toilettenpapierspender Jumbo

Kunststoff, weiß; Sichtfenster zeigt an, wann ein Nachfüllen notwendig ist; raffinierte Halterung für Verbrauch der gesamten Rolle; die Rollenbremse verhindert unabsichtliches Abrollen und senkt den Verbrauch; modernes, funktionales Design

passend für Spendersystem T1 (Abb. 1)

Maße (H x B x T): 36 x 43,7 x 13,3 cm

Art.-Nr. 893441

passend für Spendersystem T2 (Abb. 2)

Maße (H x B x T): 27,5 x 34,5 x 13,2 cm

Art.-Nr. 893442



Abb. 1



Abb. 2

TORK Toilettenpapier Premium Jumbo

2-lagig, weiß; dekorgeprägt, unbedruckt und perforiert (Blattlänge: 20 cm); mit Kern (Ø 5,9 cm); extra weiches, besonders helles Papier mit ansprechendem Design

passend für Toilettenpapier-Spendersystem T1 (Abb. 1)

Maße (Ø x H): 26 x 9,7 cm

Rollenlänge: 360 m (1.800 Blatt)

Menge: Pack à 6 Rollen

Art.-Nr. 892133

passend für Toilettenpapier-Spendersystem T2 (Abb. 2)

Maße (Ø x H): 18,8 x 9,7 cm

Rollenlänge: 170 m (850 Blatt)

Menge: Pack à 12 Rollen

Art.-Nr. 893263



Abb. 1



Abb. 2

Highspeed Händetrockner XT3001

silberfarbenes Gehäuse aus antibakteriellem und schlagfestem ABS-Kunststoff; mit austauschbarem HEPA-Oberflächenfilter; berührungslose Aktivierung über 4 Infrarot-Sensoren; eine hygienische, einfache und sichere Bedienung; Hände werden in nur 10 Sekunden getrocknet (Luftgeschwindigkeit: 540 km / Std.); automatische Abschaltung nach 22 Sek.; das von den Händen abgestreifte Wasser wird in einem verriegelbaren und leicht entleerbaren Sammelbehälter aufgefangen; die elektronische Anzeige signalisiert, wann der Sammelbehälter entleert oder der HEPA-Filter gewechselt werden muss; Schutzart IP33 (d.h. Schutz gegen Eindringen von Fremdkörpern und Sprühwasser); zur Geräuschreduzierung kann die Motordrehzahl über einen Schalter von 1.000 auf 700 Watt gedrosselt werden; der bürstenlose Motor ermöglicht eine Laufzeit von bis zu 3.000 Betriebsstunden (ca. 1 Mio. Nutzungen)

Maße (H x B x T): 66 x 33 x 23 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW
Schalldruckpegel: 80 db (A)
Gewicht: 9 kg
Art.-Nr. 880078



Euronormspender

passend für alle Seifen, Cremes und Desinfektionsmittel in Euronorm-Spenderflaschen (0,5 l bis 1 l); im Lieferumfang enthalten: Euronorm-Spenderflaschen 1 l

Euromatspender, Edelstahl (Abb. 1)
Maße (H x B x T): 32,5 x 9,8 x 9 cm (mit Hebel 24,6 cm)
Art.-Nr. 860079

RENOSAN Euronormspender, Kunststoff (Abb. 2)
Maße (H x B x T): 31,5 x 10,2 x 9,6 cm (mit Hebel 22 cm)
Art.-Nr. 885698

RENOSAN Euronormspender, Aluminium (Abb. 3)
Maße (H x B x T): 29 x 19 x 19 cm (mit Hebel 26 cm)
Art.-Nr. 860180



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

BÄKO-Cremeseife, Mild

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

Inhalt: 1 l
Art.-Nr. 885308

BÄKO BasicPlus



BÄKO-Cremeseife, Antibakteriell

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

Inhalt: 1 l
Art.-Nr. 885309

BÄKO BasicPlus



TORK Seifenspenderbox

aus robustem Kunststoff, weiß; Spendersystem: S4; modernes und funktionales Design mit praktischem Sichtfenster für schnelle Kontrolle; mit leichtgängiger Drucktaste („Easy to use"); abschließbar; für Flüssigseifen, Schaumseifen und Handdesinfektionsmittel in 1 l-Kartuschen; Montage erfolgt mit dem im Lieferumfang enthaltenen Befestigungsmaterial oder alternativ durch an die Wand kleben

Maße (H x B x T): 30,5 x 10,6 x 12,2 cm
Gewicht: 360 g
Art.-Nr. 862807



RENOSAN Hautreinigungslotion

milde, flüssige Hautreinigungslotion mit natürlichem antibakteriellem Wirkstoffkomplex und pflegenden Substanzen; dermatologisch getestet für empfindliche Haut; parfümfrei; ideal für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Betrieben; passend für alle Euronorm-Spendersysteme

1 l (Abb. 1)
Art.-Nr. 885699

5 l (Abb. 2)
Art.-Nr. 885691



Abb. 1



Abb. 2

***Achtung!: Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen. Nur zur gewerblichen Anwendung!**

TORK Handwasch-Schaumseife

mild, mit angenehm frischem Duft und feuchtigkeitsspendenden und regenerierenden Inhaltsstoffen; für alle Hauttypen; bildet einen sanften, cremigen Schaum für ein angenehmes Händewaschen; sehr sparsam im Verbrauch; passend für S4-Spender

Inhalt: 1 l
Menge: Karton à 6 Flaschen
Art.-Nr. 862808



TORK Händedesinfektion Gel*

transparent; für die schnelle Händedesinfektion (auch bei empfindlicher Haut); spendet Feuchtigkeit und hinterlässt nach der Anwendung kein klebriges Gefühl; durch den versiegelten Flakon mit hygienischer Einwegpumpe wird eine Kreuzkontaminierung verhindert; wirkt bakterizid, levurozid und vollständig viruzid, also auch gegen alle umhüllten Viren, (z. B. HIV, Corona, Influenza, Rotavirus und Norovirus); passend für S4-Spender

Inhalt: 1 l
Menge: Karton à 6 Flaschen
Art.-Nr. 862809



RENOSAN Händedesinfektion Laveo HD

gebrauchsfertige, hygienische Händedesinfektion; mit einer hohen bakteriziden (einschließlich mykobakterizid), levuroziden Wirksamkeit und einer Aktivität gegen behüllte Viren; Hände vorher gründlich waschen und abtrocknen, etwa 3 ml Laveo HD unverdünnt auf die Handflächen geben, gleichmäßig verteilen und mindestens 60 Sekunden lang verreiben (komplette Hände während der Einwirkzeit feucht halten und nicht abspülen); Achtung! biozidhaltiges Produkt sicher verwenden; nur für gewerbliche Anwendung

1 l (Abb. 1)*
Art.-Nr. 862812

5 l (Abb. 2)*
Art.-Nr. 862813



Abb. 1



Abb. 2

RENOSAN Flächendesinfektion Laveo FDS

gebrauchsfertiges und selbsttrocknendes Oberflächendesinfektionsmittel; besonders geeignet für alle lebensmittelverarbeitenden Betriebe; tötet schnell und sicher Bakterien, Pilze und viele behüllte Viren (z.B. Influenza- und Corona-Viren); unverdünnt aufsprühen, sodass Oberflächen vollständig benetzt sind (Mindestkontaktzeit von 1 Minute einhalten) und anschließend ohne nachwischen trocknen lassen; Achtung! biozidhaltiges Produkt sicher verwenden; nur für gewerbliche Anwendung

1 l (Abb. 1)*
Menge: Karton à 4 Flaschen
Art.-Nr. 862810

5 l (Abb. 2)*
Art.-Nr. 862811



Abb. 1



Abb. 2

***Achtung!: Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen. Nur zur gewerblichen Anwendung!**

Handwasch-Ausguss-Kombination

Edelstahl; auf Stellfüßen; mit anschlussfertiger Einhebelmischbatterie, Auflagerost und Überlaufgarnitur

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



Abfallbehälter, 60 l

aus Edelstahl, gebürstet; ohne Innenbehälter; selbstschließender Schwingdeckel; Deckelaufsatz ringsum mit Überstand von 4 mm; mit Gummifüßen

Maße (H x B x T): ohne Deckel: 70,8 x 23 x 37,6 cm
mit Deckel: 70,9 x 23,8 x 38,4 cm
Gewicht: 10,5 kg
Art.-Nr. 897161



Müllsackständer, fahrbar

aus verzinktem Stahl; mit silberfarbenem Kunststoffdeckel, 2 Laufrollen und Klemmring zur Sackbefestigung; für Kunststoff- und Papiersäcke (120 l); Selbstmontage

Maße (H x B x T): 98 x 46 x 50 cm
Gewicht: 5 kg
Art.-Nr. 885331



Müllsackständer, stationär

aus verzinktem Stahl; mit silberfarbenem Kunststoffdeckel und Klemmring zur Sackbefestigung; für Kunststoff- und Papiersäcke (120 l); Selbstmontage

Maße (H x B x T): 98 x 50 x 53 cm
Gewicht: 5 kg
Art.-Nr. 885332



RENOSAN Kompakt-Hygieneschleuse

zwangsgeführte Hygieneschleuse zur Händedesinfektion und Sohlenreinigung (Bürstenlänge 600 mm); für Nass- oder Trockenreinigung; sensorgesteuert, für 2-Wege-Durchlauf (beide Richtungen); elektronische Steuerung mittels Siemens-LOGO! Logikmodul; externe Personaldatenerfassung über Schnittstelle integrierbar

Maße (H x B x T): 167 x 159 x 96,9 cm
Durchgang: links
Spritzwassergeschützt: IP55
Gewicht: 223,1 kg
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16 A
Wasserzulauf: 1/2"
Wasserablauf: Ø 50 mm
Art.-Nr. auf Anfrage



10.1 | REINIGUNGS-KLEINGERÄTE



Überall dort, wo Lebensmittel produziert werden, ist Hygiene natürlich besonders wichtig. Aber auch eine klare Organisation sollte nicht vernachlässigt werden. Wir empfehlen clevere Konzepte, wie farbkodierte Reinigungsgeräte und Schattenwände, denn diese können helfen, Kreuzkontaminationen (Verschleppung von Keimen von einem in den anderen Bereich) zu vermeiden. Farbcodes helfen auch bei Sprachbarrieren. Das alles schafft effiziente Abläufe und mehr Wirtschaftlichkeit – ist also einfach clever.

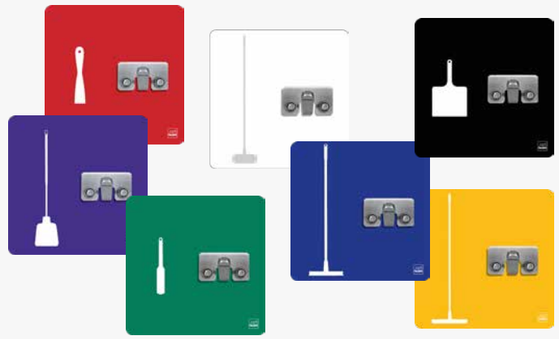
Derk Brumma,
haug bürsten KG

haug® bürsten

ORDNUNGSSYSTEM **BO**

- Modulare Schattenwandkacheln
- Flexible Befestigung durch Kleben oder Schrauben
- Klare visuelle Struktur
- Robuste Edelstahlhalterungen
- Preiswert. Erweiterbar. Durchdacht.





ORDNUNGSSYSTEM **SCHATTENWAND**

- Reinigungsgeräte immer griffbereit
- Stolperfallen ade
- Einführung eines klaren Farbkonzepts
- Hygienerichtlinien einhalten
- Laufwege reduzieren
- Nie mehr Versteckspiel



Wandmontage



Rollwagen



Standgestell



HAUG Handbesen

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

blau (Abb.)
Maße (L x B x H): 35 x 9 x 9 cm
Art.-Nr. 862331

rot
Maße (L x B x H): 35 x 9 x 9 cm
Art.-Nr. 862332

grün
Maße (L x B x H): 35 x 9 x 9 cm
Art.-Nr. 862333

gelb
Maße (L x B x H): 35 x 9 x 9 cm
Art.-Nr. 862334

weiß
Maße (L x B x H): 35 x 9 x 9 cm
Art.-Nr. 883304



HAUG Alu-Geräteleiste

Alu-Schiene mit 3 verschiebbaren Stielhalterungen aus ABS und Gummi; inkl. Befestigungsmaterial zur leichten Montage; temperaturbeständig von -20 °C bis +95 °C; leicht zu reinigen; verlängerbar; durch Hängen verlängert sich die Lebensdauer von Reinigungsgeräten

Maße (L x B x H): 51,7 x 5,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 883296



HAUG Kehrschaufel

Körper: PP; temperaturbeständig von 0 °C bis +80 °C; HACCP, lebensmittelkonform

blau
Maße (L x B x H): 35 x 22,2 x 11 cm
Art.-Nr. 883315

rot (Abb.)
Maße (L x B x H): 35 x 22,2 x 11 cm
Art.-Nr. 883316

grün
Maße (L x B x H): 35 x 22,2 x 11 cm
Art.-Nr. 883317

gelb
Maße (L x B x H): 35 x 22,2 x 11 cm
Art.-Nr. 883318

weiß
Maße (L x B x H): 35 x 22,2 x 11 cm
Art.-Nr. 883319



HAUG Ersatz-Stielhalterung, weiß

für Alu-Geräteleiste, aus ABS und Gummi; für Griffe mit Ø 20 bis 32 mm; temperaturbeständig von -5 °C bis +60 °C

Maße (L x B x H): 7 x 3,5 x 7,5 cm
Art.-Nr. 883297



HAUG Aluminium-Stiel

Aluminium-Rohr eloxiert; Wandstärke 1,5 mm; temperaturbeständig von -20 °C bis +100 °C; HACCP, lebensmittelkonform; HAUG-Steck-Schraubsystem mit Überwurfmutter

blau (Abb. 1)
Maße (L x Ø): 145 x 2,5 cm
Art.-Nr. 883200

rot (Abb. 2)
Maße (L x Ø): 145 x 2,5 cm
Art.-Nr. 883201

grün
Maße (L x Ø): 145 x 2,5 cm
Art.-Nr. 883202

gelb
Maße (L x Ø): 145 x 2,5 cm
Art.-Nr. 883203

weiß
Maße (L x Ø): 145 x 2,5 cm
Art.-Nr. 883199



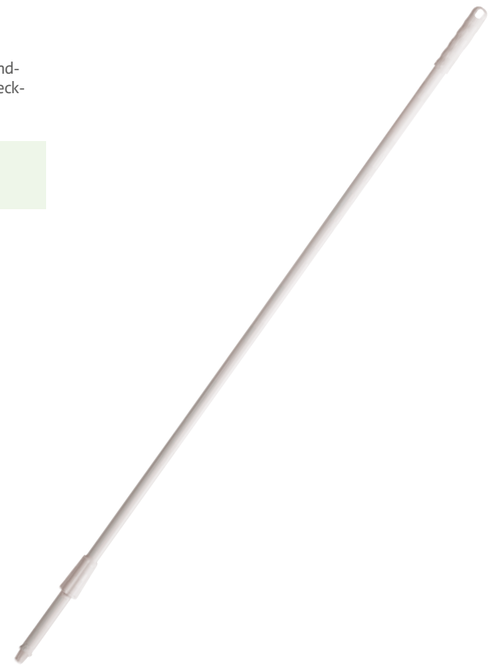
Abb. 1

Abb. 2

HAUG Fiberglas-Stiel

Fiberglasstiel (nicht kälteleitend), Kappe und Überwurfmutter weiß; Wandstärke 1,5 mm; temperaturbeständig von -20 °C bis +100 °C; HAUG-Steck-Schraubsystem mit Überwurfmutter

Maße (L x Ø): 145 x 2,5 cm
Art.-Nr. 883204



HAUG Wischer, 28,5 cm

Körper: PP; Besatz: PBT; Härte: hart; ungeschlitztes Faserende, Ø 0,5 mm; Besatzhöhe: 2,8 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C; HACCP, lebensmittelkonform; HAUG-Steck-Schraubsystem

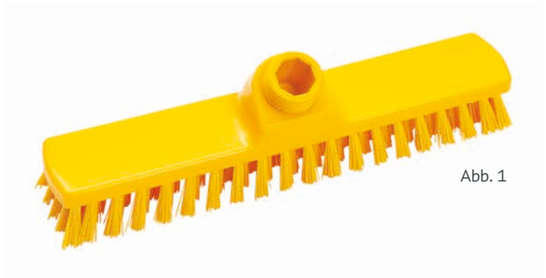
blau
Maße (L x B x H): 28,5 x 5,5 x 7,8 cm
Art.-Nr. 862312

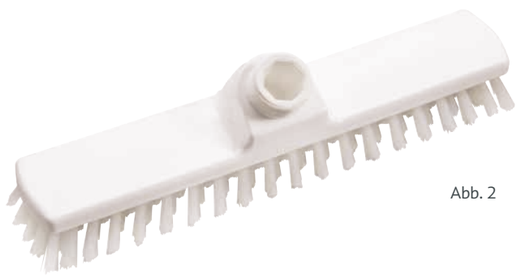
rot
Maße (L x B x H): 28,5 x 5,5 x 7,8 cm
Art.-Nr. 862313

grün
Maße (L x B x H): 28,5 x 5,5 x 7,8 cm
Art.-Nr. 862314

gelb (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 28,5 x 5,5 x 7,8 cm
Art.-Nr. 862315

weiß (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 28,5 x 5,5 x 8 cm
Art.-Nr. 883239


Abb. 1


Abb. 2

HAUG Großraumwischer, 41 cm

Körper: PP; Besatz: PBT; Härte: hart; ungeschlitztes Faserende, Ø 0,5 mm; Besatzhöhe: 2,6 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C; HACCP, lebensmittelkonform; HAUG-Steck-Schraubsystem

blau
Maße (L x B x H): 41 x 7 x 8 cm
Art.-Nr. 862308

rot
Maße (L x B x H): 41 x 7 x 8 cm
Art.-Nr. 862309

grün (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 41 x 7 x 8 cm
Art.-Nr. 862310

gelb
Maße (L x B x H): 41 x 7 x 8 cm
Art.-Nr. 862311

weiß (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 41 x 8,5 x 9,5 cm
Art.-Nr. 883234


Abb. 1


Abb. 2

HAUG Großraumbesen, 41,5 cm

Körper: PP; Besatz: PBT; Härte: weich; ungeschlitztes Faserende, Ø 0,25 mm; Besatzhöhe: 5 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C; HACCP, lebensmittelkonform; HAUG-Steck-Schraubsystem

blau (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 41,5 x 9 x 10,5 cm
Art.-Nr. 862296

rot
Maße (L x B x H): 41,5 x 9 x 10,5 cm
Art.-Nr. 862297

grün
Maße (L x B x H): 41,5 x 9 x 10,5 cm
Art.-Nr. 862298

gelb
Maße (L x B x H): 41,5 x 9 x 10,5 cm
Art.-Nr. 862299

weiß (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 41,5 x 9 x 10,5 cm
Art.-Nr. 895707


Abb. 1


Abb. 2

HAUG Großraumbesen, 62,5 cm

Körper: PP; Besatz: PBT; Härte: weich; ungeschlitztes Faserende, Ø 0,25 mm; Besatzhöhe: 5 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C; HACCP, lebensmittelkonform; HAUG-Steck-Schraubsystem

blau
Maße (L x B x H): 62,5 x 10 x 11,5 cm
Art.-Nr. 862300

rot (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 62,5 x 10 x 11,5 cm
Art.-Nr. 862301

grün
Maße (L x B x H): 62,5 x 10 x 11,5 cm
Art.-Nr. 862302

gelb (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 62,5 x 10 x 11,5 cm
Art.-Nr. 862303


Abb. 1


Abb. 2

HAUG Besen, 32 cm

Körper: PP; Besatz: PBT; Härte: weich; ungeschlitztes Faserende, Ø 0,25 mm; Besatzhöhe: 5 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C; HACCP, lebensmittelkonform; HAUG-Steck-Schraubsystem

blau
Maße (L x B x H): 32 x 11 x 11,5 cm
Art.-Nr. 862304

rot
Maße (L x B x H): 32 x 11 x 11,5 cm
Art.-Nr. 862305

grün (Abb.)
Maße (L x B x H): 32 x 11 x 11,5 cm
Art.-Nr. 862306

gelb
Maße (L x B x H): 32 x 11 x 11,5 cm
Art.-Nr. 862307



HAUG Besen, 33 cm

Körper: PP; Besatz: PBT; Härte: weich; ungeschlitztes Faserende, Ø 0,25 mm; Besatzhöhe: 5,5 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C; HACCP, lebensmittelkonform; HAUG-Steck-Schraubsystem

blau
Maße (L x B x H): 33 x 10 x 11 cm
Art.-Nr. 880134

rot (Abb.)
Maße (L x B x H): 33 x 10 x 11 cm
Art.-Nr. 880135



HAUG Waschbürste

Körper: PP; Besatz: PBT; Härte: hart; ungeschlitztes Faserende, Ø 0,5 mm; Besatzhöhe: 3 cm; temperaturbeständig von 0 °C bis +140 °C; HACCP, lebensmittelkonform

blau (Abb.)
Maße (L x B x H): 20,5 x 6,5 x 5,5 cm
Art.-Nr. 862323

rot
Maße (L x B x H): 20,5 x 6,5 x 5,5 cm
Art.-Nr. 862324

grün
Maße (L x B x H): 20,5 x 6,5 x 5,5 cm
Art.-Nr. 862325

gelb
Maße (L x B x H): 20,5 x 6,5 x 5,5 cm
Art.-Nr. 862326

weiß
Maße (L x B x H): 20,5 x 6,5 x 5,5 cm
Art.-Nr. 883254



HAUG Wasserschieber, 42 cm

Körper: PP GF, mit Wechselprofil; Besatz: Lebensmittelgummi, 2-lippig; Härte: mittel; Besatzhöhe: 3 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C; HAC-CP, lebensmittelkonform; HAUG-Steck-Schraubsystem

blau / weiß
Maße (L x B x H): 42 x 3,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 883260

rot / weiß
Maße (L x B x H): 42 x 3,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 883261

grün / weiß
Maße (L x B x H): 42 x 3,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 883262

gelb / weiß (Abb.)
Maße (L x B x H): 42 x 3,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 883263



HAUG Wasserschieber, 62 cm

Körper: PP GF, mit Wechselprofil; Besatz: Lebensmittelgummi, 2-lippig; Härte: mittel; Besatzhöhe: 3 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C; HAC-CP, lebensmittelkonform; HAUG-Steck-Schraubsystem

blau / weiß
Maße (L x B x H): 62 x 3,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 883265

rot / weiß (Abb.)
Maße (L x B x H): 62 x 3,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 883266

grün / weiß
Maße (L x B x H): 62 x 3,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 883267

gelb / weiß
Maße (L x B x H): 62 x 3,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 883268



HAUG Wasserschieber

Körper: PP GF, mit Wechselprofil, weiß; Besatz: Zellkautschuk, 2-lippig, schwarz; Härte: mittel; Besatzhöhe: 3 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +85 °C; HAUG-Steck-Schraubsystem

Maße (L x B x H): 42 x 3,5 x 8,5 cm (Abb.)
Art.-Nr. 883264

Maße (L x B x H): 62 x 3,5 x 8,5 cm
Art.-Nr. 883269



HAUG Ersatzlippe, schwarz

Zellkautschuk, 2-lippig, mittlere Härte; Besatzhöhe: 3 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +85 °C

Maße (L x B x H): 42 x 2 x 4,5 cm (Abb.)
Art.-Nr. 883270

Maße (L x B x H): 62 x 2 x 4,5 cm
Art.-Nr. 883271



HAUG Ersatzlippe, weiß

Lebensmittelgummi, 2-lippig, mittlere Härte; Besatzhöhe: 3 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +85 °C; HACCP, lebensmittelkonform

Maße (L x B x H): 42 x 2 x 4,5 cm (Abb.)
Art.-Nr. 883272

Maße (L x B x H): 62 x 2 x 4,5 cm
Art.-Nr. 883273



Kehrschaufel

Weißblech, feuerverzinkt

Maße (L x B): 37 x 21 cm
Art.-Nr. 884680



Handfeger

Körper: Holz; Besatz: Rosshaar; gestanzt

Maß (L): 28 cm
Art.-Nr. 884681



Kokosbesen

Körper: Holz; Besatz Kokos; gestanzt

Maß (B): 50 cm (Abb.)
Art.-Nr. 884672

Maß (B): 40 cm
Art.-Nr. 884673



Fliesenschaber

Metallstiel blau mit Aufhänger; auswechselbares Schaberblatt aus extra stabilem, gehärtetem Stahl mit Schraubbefestigung; zur einfachen und effizienten Entfernung von starken Verschmutzungen am Boden

Fliesenschaber, 28 cm (Abb.)
Gesamtlänge: ca. 140 cm
Klingenmaße (H x B): ca. 11 x 28 cm
Art.-Nr. 884661

Ersatzblatt für Fliesenschaber, 28 cm
Lieferung ohne Schrauben
Klingenmaße (H x B): ca. 11 x 28 cm
Art.-Nr. 884663

Fliesenschaber, 40 cm (Abb. 2)
Gesamtlänge: ca. 140 cm
Klingenmaße (H x B): ca. 11 x 40 cm
Art.-Nr. 884662

Ersatzblatt für Fliesenschaber, 40 cm
Lieferung ohne Schrauben
Klingenmaße (H x B): ca. 11 x 40 cm
Art.-Nr. 884664



Abb. 1



Abb. 2

Backofenbesen Mexico Fibre

Körper: Holz; Besatz: Mexiko Fibre; gestanzt; hitzebeständig bis 300 °C; Stielaufnahme verschraubt

Backofenbesen Mexico Fibre ohne Kratzer (Abb.)
Maß (B): 50 cm
Art.-Nr. 884589

Backofenbesen Mexico Fibre mit Kratzer
Maß (B): 50 cm
Art.-Nr. 884590



Backofenbesen Arenga

Körper: Holz; Besatz: Arenga; gestanzt; hitzebeständig; Stielaufnahme verschraubt

ohne Kratzer
Maß (B): 40 cm
Art.-Nr. 884591

mit Kratzer (Abb.)
Maß (B): 40 cm
Art.-Nr. 884592

mit Kratzer
Maß (B): 50 cm
Art.-Nr. 884593



Besenstiel

Holz, roh; ohne Gewinde

Maße (L x Ø): 140 x 2,4 cm
Art.-Nr. 884684

Ofenbesenstiel, 250 cm (Abb.)

aus Pinusholz; konisch zulaufend (über 4 cm auf 2,5 cm)

Maße (L x Ø): 250 x 2,8 cm
Art.-Nr. 894107

Ofenbesenstiel, 200 cm (Abb.)

aus Kiefernholz; konisch zulaufend (über 8 cm auf 1,8 cm)

Maße (L x Ø): 200 x 2,8 cm
Art.-Nr. 894181



VILEDA UltraSpeed Pro

Ready-to-go-Set; innovatives Reinigungssystem bei nur 0,28m² Platzbedarf; schnellere Reinigung durch optimierten Pressprozess und verbesserte Pressleistung; kein Kontakt mit benutzten Bezügen oder Schmutzwasser; kein Bücken beim Auswaschen und Pressen der Bezüge; bestehend aus: einem fahrbaren Chassis mit praktischem Schiebebügel, einem Haupteimer (25 l) mit ergonomischem Tragegriff und Griffmulde zum einfachen Ausgießen, einem Eimer (10 l) zur Erweiterung des Fahreimers zum Doppelfahreimer (z.B. für den Transport von Chemikalien und Tüchern), der patentierten und robusten Presse mit Stielhalterung und ergonomischer Hebelpresse für eine erhöhte Auspressleistung, einem Mopphalter (40 cm) mit Drehgelenk und Kugellager inkl. Teleskopstiel aus Aluminium mit Ø 23 mm sowie einem UltraSpeed Pro r-Trio Max Mopp (40 cm)

Maße (H x B x T): 86 x 59 x 38 cm

Gewicht: 7,17 kg

Art.-Nr. 898182



VILEDA UltraSpeed Pro r-Trio Max

einseitiger Allround-Wischbezug mit Taschen; aus bis zu 36 % recycelten Materialien; für den Einsatz auf stark verschmutzten Oberflächen, unstrukturierten Böden, Fliesen usw.; geeignet für die Reinigung mit Eimer und Presse; mit 4-Linien-Reinigungszonen für maximale Schmutzentfernung: starke Scheuerzone zum Lösen von festsitzendem Schmutz, Mikrofasertechnologie für optimale Intensiv- und Tiefenreinigung ohne aggressive Chemikalien, reibungsarme Mittelzone für leichtes Gleiten des Mopps und stark saugfähige Schlingen und Fransen für hervorragende Aufnahme von verschütteten Flüssigkeiten und losen Schmutzpartikeln und Haaren; entfernt Viren bis zu 99,9 % sowie Bakterien zu 99,99 %; mit Farbcode-Tags zur Identifikation und individuellen Anpassung an Hygienesysteme; waschbar bei 60 °C (max. 95 °C); stark alkalische oder bleichende Chemikalien vermeiden (keine Chlorbleiche benutzen) und mit ähnlichen Farben waschen; trocknen mit reduzierter Temperatur

Maß (B): 40 cm

Material: 75 % Polyester, 20 % Baumwolle, 5 % Polypropylen

Max. Wasseraufnahme: 250 %

Gewicht: 117 g

Art.-Nr. 862050



HAKO Scheuersaugmaschine Scrubmaster B5

patentiertes Hako-Delta-Cleaning-System macht enge und verwinkelte Bereiche für die maschinenunterstützte Reinigung zugänglich; mit großer Beweglichkeit, hervorragender Manövrierbarkeit und geringem Kraftaufwand für den Bediener erzielt er ausgezeichnete Reinigungsergebnisse bei gleichzeitig optimierter Flächenzugänglichkeit; ermöglicht wandnahe Reinigung bis in die Ecke und unter Überbauten mit einer Höhe von bis zu 12 cm; doppelorbitales Reinigungssystem mit flachem, dreieckigem Reinigungskopf reduziert deutlich den Energie- und Wasserverbrauch; hohe Standfestigkeit der Bürsten sorgen für geringeren Verschleiß; die Reinigung erfolgt über die Bürstenspitzen für ein sichtbar besseres und schmierfreies Ergebnis; Arbeitsbreite: 43 cm; der Lithium-Ionen-Akku ist schnell und ohne Werkzeug wechselbar; Frisch- und Schmutzwassertank mit jeweils 5 l Fassungsvermögen lassen sich problemlos über den Tragegriff, zu Befüllen und Entleeren, abnehmen; einfach transportierbar: mit zentriertem Tragegriff für den Transport über Treppen sowie verriegeltem Bedienholm und Transportrollen zur einfachen Transportfahrt

Maße (H x B x T): 116,5 x 56 x 60 cm

Batteriekapazität: 12,8 Ah

Batterielaufzeit: ca. 50 Min.

theoretische Flächenleistung: ca. 900 m² / Std.

Gewicht: 21 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



BEAM BLUEEVOLUTION XL+

Dampfsauger für höchste Reinigungskraft; Gehäuse aus Edelstahl; besonders robust verarbeitet; messing-verstärkte Verlängerungsrohre und Verbindungen; das umfangreiche Zubehör ist durch die Box direkt am Gerät schnell einsetzbar; Edelstahl-Boiler mit effizientem Schnellheizsystem; Komfort-Handgriff für einfache Bedienung; Steuerung über Touchscreen mit optischer und akustischer Anzeige; das System arbeitet mit heißem Trockendampf, der 99,9 % der Keime und Bakterien auf Oberflächen beseitigt (180 °C, 10 bar Dampfdruck); durch die Reinigung mit heißem Trockendampf und gleichzeitiger Absaugung sind gereinigte Flächen sofort wieder trocken (keine langen Stand- und Trocknungszeiten); durch das zusätzliche Heißwassermodul lässt sich zusätzliches heißes Wasser zuschalten, um durch den dadurch verstärkten Schwemm-Effekt auch hartnäckige Verschmutzungen und Verkrustungen effektiv zu entfernen; das UVC-Licht im Wassertank beseitigt Viren und Bakterien aus der Raumluft – für chemiefreie hygienische Reinheit; mit vollautomatischem Entkalkungsprogramm, Wasserfilter, innovativer LN-Turbine, optischer Füllstandanzeige und dem Duo-System; HACCP-zertifiziert; im Lieferumfang enthaltenes Zubehör: 3,2 m langer Dampfschlauch, 2 Verlängerungsrohre à 50 cm, 2 Extraktionsdüsen (23,8 cm und 14,8 cm), 2 Punktstrahldüsen, 1 Fugendüse mit Silikonaufsatz, 1 Eckenbürste, 3 Rundbürsten (1 x Ø 6 cm und 2 x Ø 2,8 cm), 2 Rundbüsten mit Messing-Besatz (Ø 6 cm und Ø 2,8 cm), 1 Rundbürste mit INOX-Besatz (Ø 2,8 cm), 1 Bodendüsen-Set 40 cm mit Bodendüse, Gummilippen und Gleiteinsatz, 1 Bürsteneinsatz für Bodendüse 40 cm, 1 Bürstenleiste mit Silikonlippe 23,8 cm, 1 Bürstenaufsatz mit Gummilippe 23,8 cm, 1 Bürstenaufsatz mit schwarzer Bürste 23,8 cm, 1 Bürstenleiste mit Silikonlippe 14,6 cm, 1 Bürstenaufsatz mit Gummilippe 14,6 cm, und 1 Nylonbürstenaufsatz

Maße (H x B x T): 93 x 38 x 72 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 7,2 kW

Wasserreservoir: ca. 3 l

Gewicht: 37 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



10.2 | REINIGUNGSMITTEL UND INSEKTENSCHUTZ



Die Anforderungen an Reinigungsprozesse im Nahrungsmittelbereich sind – auch aufgrund gestiegener rechtlicher Bestimmungen – immer komplexer geworden. Als Komplettanbieter beraten wir unsere Kunden nicht nur über die richtige Anwendung unserer Produkte; vielmehr stehen wir als kompetenter Partner bei allen individuellen Problem- und Fragestellungen an Ihrer Seite.

Florian Schmid,
Geschäftsführer RENOSAN Chemie & Technik GmbH

Neodisher TS, Klarspüler

Flüssigkonzentrat; für das maschinelle Geschirrspülen; sauer eingestellt, neutralisiert verschleppte Alkalireste und alkalische Wässer; vermeidet deutlich eine Verkalkung der Nachspüldüsen und -zonen; verbesserte, beschleunigte und streifenfreie Trocknung des Spülgutes; geeignet für Porzellan, Steingut, Glas, Edelstahl, Kunststoffe, Aluminium und Eloxal; nicht geeignet bei Teilen aus PSU oder PPSU (hier können sich bei Kontakt herstellungsbedingt Spannungsrisse bilden); einsetzbar bis maximal 8°d Gesamthärte – bei über 3 °d Gesamthärte wird eine Wasseraufbereitung empfohlen

Inhalt: 10 l
Art.-Nr. 880036



Neodisher Alka 2, Backblechreiniger

Flüssigkonzentrat; aktivchlorfreier Spezialreiniger für Backblech- und Utensilienspülmaschinen; wirksame Entfernung von Speiseresten, insbesondere Eiweiß- und Stärkereste; materialschonende Reinigung von Porzellan, Edelstahl, Kunststoffe, Aluminium und Aluminiumlegierungen; eloxierte Gegenstände sind jeweils auf Eignung zu prüfen; für die Geschirreinigung in Ein- und Mehrtankmaschinen mit Transportsystem geeignet

Inhalt: 25 kg
Art.-Nr. 885830



Neodisher 30, Universalreiniger

für maschinelles Geschirrspülen; pulverförmiger, mildalkalischer Reiniger mit guter Reinigungswirkung; Speisereste aller Art werden entfernt, jedoch sollten sie nicht zu stark angetrocknet oder angebrannt sein; mit Aktivchlor; materialschonend und daher auch geeignet für Aluminium, und Aluminiumlegierungen

Inhalt: 10 kg
Art.-Nr. 860755



Neodisher Alka 400 W, Intensivreiniger

Flüssigkonzentrat; für maschinelles Geschirrspülen; alkalischer Reiniger mit intensiver Reinigungswirkung; entfernt zuverlässig Speisereste aller Art; hervorragende Reinigungsleistung gegenüber Eiweiß-, Kaffee- und Teerrückständen; zur Reinigung von Glas, Porzellan, Edelstahl und alkalibeständigen Kunststoffen; nicht geeignet für Aluminium, Eloxal und Leichtmetalllegierungen; besonders für die Verwendung mit weichem Wasser geeignet

Inhalt: 12 kg
Art.-Nr. 860754



Reinigungsmittel und Insektenschutz 10.2

ALTEC® L 113 Ökologischer Grill- & Backofenreiniger Gel

entfernt selbsttätig stark verkrustete und eingebrannte Lebensmittelrückstände sowie eingebrannte Öle, Fette, Eiweiße, Farbe etc. von kalten und warmen Oberflächen; besonders geeignet für alkalibeständige Oberflächen, die nicht aufgeheizt werden können; einsetzbar für Backöfen, Konvektomaten, Bratflächen, Grillgeräte, Ofenscheiben etc.; Produkt pur auftragen; leistungsstarke Formel mit Inhaltsstoffen, welche zu 98 % natürlichen Ursprungs sind; vegan; Wasch- und Reinigungsmittelzertifiziert durch ECOCERT Greenlife, nach dem ECOCERT Standard "EcoWasch- und Reinigungsmittel", verfügbar unter http://detergents.ecocert.com/en

Inhalt: 1 l

Art.-Nr. auf Anfrage



ALTEC® L 12 Grill- und Konvektomatenreiniger

flüssiges Hochkonzentrat; entfernt selbsttätig verkrustete und eingebrannte Lebensmittelrückstände von allen alkalibeständigen Oberflächen: einsetzbar für Backöfen, Konvektomaten, Bratflächen, Grillgeräte etc.; wird auf 95 °C vorgeheizte Geräte aufgeschäumt und nach 5 bis 10 Min. mit klarem Wasser abgespült (je nach Anwendung Dosieranleitung beachten!); keine Entwicklung unangenehmer Dämpfe bei der Anwendung; phosphatfrei

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



NEUTEC® LT 29 Hygienische Händedesinfektion*

gebrauchsfertige, alkoholische Lösung für die hygienische Händedesinfektion; zum Einreiben mit rückfettender Wirkung im medizinischen und nicht-medizinischen Bereich (Produktart PT 1: Menschliche Hygiene); VAH-gelistet; frei von Farb- und Duftstoffen; bakterizide und levurozide Wirksamkeit sowie eine begrenzte viruzid und begrenzte viruzid PLUS Wirksamkeit

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



SATEC® L 221 BOXCLEAN

saurer Kisten- und Spülmaschinenreiniger zur Entfernung von hartnäckigen Lebensmittelrückständen; verhindert Kalkablagerungen auf dem Spülgut und in der Maschine; kann in allen gängigen Korbwaschanlagen oder Spülmaschinen verwendet werden (je nach Anwendung Dosieranleitung beachten!)

Inhalt: 10 l oder 30 l

Art.-Nr. auf Anfrage



***Achtung!: Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen. Nur zur gewerblichen Anwendung!**

ALTEC® L 145 Fettlöser Peach

mit allergenfreiem Duftstoff „Peach"; entfernt selbsttätig tierische und pflanzliche Öle und Fette sowie Zucker, Nikotin, Blut-, Rotwein- und Kaffeerückstände; gründliche Reinigung ohne Scheuern; hinterlässt saubere, fettfreie Oberflächen; leicht zu verarbeiten, auch über Kopf zur Decken- und Dunstabzugshaubenreinigung; materialneutral, wirtschaftlich und umweltschonend; Wassertemperatur von 50 °C bis 60 °C erhöht die Reinigungskraft

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



SATEC® LT 337 Ökologischer Kalklöser auf natürlicher Milchsäure-Basis

zertifizierter Kalklöser und Sanitärreiniger; 98 % der Inhaltsstoffe sind natürlichen Ursprungs; hygienische Sauberkeit und strahlender Glanz mit natürlich vorkommender organischer Säure und Aktivschaumwirkung; vegan; Dosierung je nach Verschmutzungsgrad 1:5 bis 1:50; Wasch- und Reinigungsmittel zertifiziert durch ECOCERT Greenlife, nach dem ECOCERT Standard "Eco Wasch- und Reinigungsmittel", verfügbar unter http://detergents.ecocert.com/en

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



ALTEC® L 261 ökologischer Fettlöser

professionelles Universalfettlösekonzentrat, fett- und duftstofffrei; entfernt einfach, schnell und effizient Öl- u. Fettverschmutzungen; 97 % der Inhaltsstoffe sind natürlichen Ursprungs; vegan; löst aufgedunstete Fette u. eingebrannte Verkrustungen; kalt aktiv; äußerst sparsam und wirtschaftlich; für alle wasser- und alkalibeständigen Oberflächen, Bodenbeläge und automatischen Reinigungssysteme; Wasch- und Reinigungsmittel zertifiziert durch ECOCERT Greenlife, nach dem ECOCERT Standard "Eco Wasch- und Reinigungsmittel", verfügbar unter http://detergents.ecocert.com/en

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



ALTEC® LT 321 Aldehydfreier Hochleistungs-Desinfektionsreiniger*

reinigt und desinfiziert harte, abwaschbare Oberflächen; breites Wirkungsspektrum: wirkt viruzid, bakterizid und levurozid; ideal geeignet für die Verwendung in Backbetrieben (je nach Anwendung Dosieranleitung beachten!); VAH-zertifiziert; wirksam gegen Sars-CoV-2 (Corona-Viren)

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



***Achtung!: Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen. Nur zur gewerblichen Anwendung!**

ALTEC® LT 395 Desinfektionsreiniger*

reinigt und desinfiziert in einem; wirkt begrenzt viruzid, bakterizid und levurozid; frei von Farb- und Duftstoffen, Alkohol, Aldehyden und QAV (quartäre Ammoniumverbindungen); nachgewiesene Wirksamkeit bei niedrigen Temperaturen; für harte, abwaschbare Oberflächen in Backbetrieben (je nach Anwendung Dosieranleitung beachten!); VAH-zertifiziert; wirksam gegen Sars-CoV-2 (Corona-Viren)

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



NEUTEC® LT 396 Alkoholische Sprüh- & Wischdesinfektion*

aldehydfreie Gebrauchslösung als schnell wirkende, alkoholische Sprüh-, Wisch- und Gießdesinfektion im Lebensmittel- und medizinischen Bereich, duftstoff-, farb- und tensidfrei, PT 2 (Desinfektionsmittel und Algenbekämpfungsmittel, die nicht für eine direkte Anwendung bei Menschen und Tieren bestimmt sind): bakterizid (inkl. tuberkulozid), levurozid und behüllte Viren, PT 4 (Lebens- und Futtermittelbereich): bakterizid (inkl. tuberkulozid) und levurozid; VAH-gelistet

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



ALTEC® L 251 Ökologischer Grill- & Backofenreiner Schaum

löst hartnäckige Verkrustungen und Fettanhaftungen ohne mühsames Scheuern, Kratzen oder Erhitzen; PUR; 98 % der Inhaltsstoffe sind natürlichen Ursprungs; vegan; Schaumformulierung mit vertikaler Haftkraft, lässt sich sehr einfach auftragen; sparsam, effizient und kalt aktiv; sehr hohe Öl- und Fettlöslichkeit; keine Aerosolbildung durch eingesetzten Schaumsprühkopf; ideal zur Dunstabzugshauben- und Backofenreinigung, Dosierung: Wasch- und Reinigungsmittel zertifiziert durch ECOCERT Greenlife, nach dem ECOCERT Standard "Eco Wasch- und Reinigungsmittel", verfügbar unter http://detergents.ecocert.com/en

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



ALTEC® L 679 Chlorfreier Geschirrreiniger

chlorfrei und geruchsneutral; beseitigt hervorragend Kaffee- und Teeränder; schont Spülgut und Spülmaschine; geeignet für alkalibeständiges Spülgut und Besteck; entfernt Fett-, Eiweiß- und Stärkeanhaftungen; keine störende Schaumentwicklung; für gewerbliche Spülmaschinen mit Dosieranlagen, kontinuierliche Spülmaschinen, Eintank-Kurzzeitmaschinen und Kistenwaschanlagen

Inhalt: 10 l oder 30 l

Art.-Nr. auf Anfrage



***Achtung!: Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen. Nur zur gewerblichen Anwendung!**



Perfekte Sauberkeit und strahlender Glanz



PLATINUM von RENOSAN

Die Produktserie PLATINUM von RENOSAN zeichnet sich durch unvergleichliche Spülergebnisse bei minimalem Verbrauch aus. Gläser, Geschirr und Besteck strahlen in exzellentem Glanz. PLATINUM-Produkte sind optimal abgestimmt auf modernste Spültechnik in gewerblichen Spülmaschinen, die in kürzester Zeit mit wenig Wasser arbeiten, erzielen PLATINUM-Produkte brillante Ergebnisse ganz ohne Chlor und Phosphate.

RENOSAN PLATINUM Geschirrspülmittel

nicht schäumender, chlor- und phosphatfreier Flüssigreiniger, für den Einsatz in gewerblichen Spülmaschinen; Verschmutzungen, Fett-, Back- und Bratrückstände werden schnell und schonend gelöst; bereits nach kurzer Einwirkzeit strahlende Sauberkeit und Glanz bei Geschirr, Besteck, Gläsern ohne nachpolieren; enthält spezielle Schutzstoffe (Korrossionsinhibitoren) welche die Oberflächen vor Angriff bewahren; In der Regel erfolgt die Befüllung der Spülmaschine mit Spülmittel automatisch über die Dosierpumpe. Ansonsten dem frisch gefüllten Wassertank der Spülmaschine zuerst PLATINUM Geschirrspülmittel gemäß Wasserhärte zugeben (Dosieranleitung beachten!). Nach jeweils etwa fünf Spülgängen PLATINUM Geschirrspülmittel entsprechend der Menge an Frischwasser nachdosieren; nur für gewerbliche Anwendung

Kanister (Abb.)

Inhalt: 12 kg

Art.-Nr. 897937

Bag-in-Box

Inhalt: 12 kg

Art.-Nr. 885651

Fass

Inhalt: 240 kg

Art.-Nr. 898083



RENOSAN PLATINUM Klarspüler

für den Einsatz in allen Spülmaschinen geeignet; sorgt für perfekte Sauberkeit und strahlenden Glanz bei minimaler Dosierung; trocknet streifenfrei für strahlende Oberflächen ohne Nachpolieren; optimiert für die Trocknung von Kunststoff-Spülgut wie Getränkebecher, Mehrweggeschirr und Transportkörbe; universell für alle Wasserhärten geeignet; ideal in Kombination mit Geschirrspülmittel PLATINUM; nur für gewerbliche Anwendung

Kanister (Abb.)

Inhalt: 10,1 kg

Art.-Nr. 897939

Bag-in-Box

Inhalt: 10,1 kg

Art.-Nr. 885650

Fass

Inhalt: 200 kg

Art.-Nr. 896784



RENOSAN Geschirrspülmittel, flüssig

konzentrierter, alkalischer Flüssigreiniger für den Einsatz in allen gewerblichen Spülmaschinen; löst Verschmutzungen, Fett-, Back- und Bratrückstände; ideal für den Einsatz in Spülmaschinen mit automatischer Dosiereinrichtung; nicht schäumend; enthält Chlor für hygienische Spülergebnisse; enthält spezielle Schutzstoffe (Korrosionsinhibitoren) für ein erstklassiges Spülergebnis ohne Beschädigung von Oberflächen; hoch ergiebig, löst durch seine Zusammensetzung schon bei geringer Dosierung und kurzer Einwirkzeit Kaffee-, Protein- und Fettrückstände; ideal zur Reinigung von Geschirr, Besteck, Gläser, Tassen, Transportkörben und vielem mehr geeignet; nur für gewerbliche Anwendung

12 kg (Abb.)
Art.-Nr. 885637

25 kg
Art.-Nr. 885639

260 kg
Art.-Nr. 896785



RENOSAN Geschirrspülmittel R 2000, chlorfrei

alkalischer, chlorfreier Flüssigreiniger im Kanister für den Einsatz in allen gewerblichen Spülmaschinen; löst Verschmutzungen, Fett-, Back- und Bratrückstände schnell und gründlich; ideal für den Einsatz in Spülmaschinen mit automatischer Dosiereinrichtung; besonders geeignet für empfindliche Oberflächen wie z. B. Geschirr mit Dekor; enthält spezielle Schutzstoffe (Korrosionsinhibitoren) für ein erstklassiges Spülergebnis ohne Beschädigungen von Oberflächen; bietet optimale Reinigungsergebnisse bei Geräten, Backblechen, Geschirr, Besteck, Gläsern; nur für gewerbliche Anwendung

12 kg
Art.-Nr. 885644

25 kg
Art.-Nr. 885446

250 kg
Art.-Nr. 894087

RENOSAN Geschirrspülpulver

alkalisches Reinigungsgranulat; für den Einsatz in allen gewerblichen Spülmaschinen; zum Lösen von Verschmutzungen, Fett-, Back- und Bratrückständen; ideal für den Einsatz in Spülmaschinen ohne automatische Dosiereinrichtung, da staubarm und genau dosiert werden kann; nicht schäumend; enthält starke Wirkstoffkomponenten, die ein erstklassiges Spülergebnis erzielen und gleichzeitig empfindliche Oberflächen schützen; Dosierung je nach Wasserhärte: 2 bis 5 g / l; nur für gewerbliche Anwendung

10 kg (Abb. 1)
Art.-Nr. 885701

10 kg Nachfüllpack (Abb. 2)
Art.-Nr. 885702



Abb. 1



Abb. 2

RENOSAN Geschirrspültabs Premium, phosphatfrei

gebrauchsfertige Geschirrspültabs für die schnelle und gründliche Reinigung von jedem Spülgut; phosphatfrei; multifunktioneller Geschirrreiniger mit folgenden Eigenschaften: Reinigung, Klarspüler, Salzfunktion, Edelstahlglanz, Glasschutz, Silberschutz, Geruchsneutralisator, Reinigungsverstärker, Fettlöser, Schnelltrockeneffekt, einfache Anwendung (Gebrauchsanweisung auf der Packung beachten!)

Inhalt: 60 Tabs à 20 g
Art.-Nr. 862459



RENOSAN Klarspüler

mild-saures Glanzspülmittel für alle Spülmaschinentypen mit automatischer Klarspül-Dosierung; konzentriert, schaumhemmend, vermindert Kalkablagerungen; sorgt für glänzende Spülergebnisse und neutralisiert die auf dem Spülgut verbliebenen Spülmittelrückstände; spezielle Inhaltsstoffe bewirken das streifenfreie Ablaufen der Wassertropfen auf dem Spülgut; perfekte Spülergebnisse bei minimalem Verbrauch; Dosierung je nach Wasserhärte: 0,2 bis 0,5 %; nur für gewerbliche Anwendung

10,1 kg (Abb.)
Art.-Nr. 885641

200 kg
Art.-Nr. 896784



RENOSAN Wisch & Wasch Universalreiniger

hoch ergiebiges, pH-neutrales Universalspülmittel mit hautschonenden Inhaltsstoffen; zum Abwasch von Geschirr, Besteck und anderem Spülgut; auch zur Reinigung von Böden, Tischen, Theken u.ä.; fettlösende Inhaltsstoffe sorgen für ein hervorragendes Spülergebnis; reinigt schnell, gründlich und verbreitet beim Wischen angenehm frischen Zitrusduft; kann in allen Bereichen der täglichen Reinigung eingesetzt werden; sowohl für den Handabwasch als auch für die regelmäßige Reinigung aller Oberflächen; nur für gewerbliche Anwendung

Inhalt: 5 l
Art.-Nr. 860369



RENOSAN Entkalker

konzentrierter saurer Universal-Kalklöser für alle säurebeständigen Oberflächen, insbesondere zur Entkalkung von gewerblichen Spülmaschinen; löst schonend hartnäckige Kalk-, Schmutz- und Silikatablagerungen; ideal für den Einsatz in gewerblichen Spülmaschinen; auch zum Entkalken von Edelstahlrohren, Verdampfern und anderen Geräten aus säurebeständigem Material geeignet; Dosierung je nach Einsatzzweck (Dosieranleitung beachten!); nur für gewerbliche Anwendung

Inhalt: 12 kg
Art.-Nr. 885648



RENOSAN Spezial-Regeneriersalz

extra-reines Salzgranulat im Beutel zur Anwendung in gewerblichen Spülmaschinen und Haushaltsmaschinen; grobkörnig für besseres Streuverhalten, hoch-feine Qualität (Siedesalz); regeneriert die Wasserenthärtungssysteme in allen Spülmaschinen; wird rückstandsfrei aufgelöst und verklumpt nicht; wird direkt in den mit Wasser gefüllten Salzbehälter der Spülmaschine gegeben; nur für gewerbliche Anwendung

Inhalt: 2 kg
Art.-Nr. 885649



RENOSAN Bodenreiniger

Universal-Bodenreiniger-Konzentrat; nicht schäumender, neutraler Reiniger mit sehr guter Reinigungs- und Pflegewirkung; Bodenreiniger enthält aktive Reinigungswirkstoffe zur gründlichen Bodenreinigung; durch das hohe Schmutztragevermögen entfernt der Bodenreiniger problemlos Fett- und Ölverschmutzungen sowie andere organische Verunreinigungen (je nach Anwendung Dosieranleitung beachten!); wirkt äußerst schonend und greift selbst empfindliche Oberflächen nicht an; optimal geeignet für die maschinelle Bodenreinigung; nur für gewerbliche Anwendung

1 l
Art.-Nr. 895812

10,1 kg (Abb.)
Art.-Nr. 885623

Fass
Inhalt: 200 kg
Art.-Nr. 898716



RENOSAN Allzweckreiniger Biosan

konzentrierter Allzweckreiniger mit hoher Fettlösekraft; mit guter Materialverträglichkeit zur Unterhaltsreinigung für stark verschmutzte Oberflächen geeignet (Dunstabzugshauben, Grillgeräte, Herde, Öfen, Tische, Arbeitsplatten, Decken und Wände); hoch ergiebig und wird je nach Verwendungszweck verdünnt (Dosieranleitung beachten); dem warmen Wischwasser in gewünschter Konzentration zugeben, Oberflächen kurz einwirken lassen, anschließend mit einem Tuch nachwischen und mit klarem Wasser nachspülen; auch zur Verwendung im Schaumgerät geeignet (Anwendungs- und Warnhinweise beachten!); nur für gewerbliche Anwendung

1 l
Art.-Nr. 885608

10,1 kg (Abb.)
Art.-Nr. 885603



RENOSAN Krustenlöser

vielseitig einsetzbares Reinigungskonzentrat für alle Arten von Backöfen (Ofenfronten), Grills, Salamander und stark verschmutze Oberflächen; löst schnell und gründlich auch hartnäckige Ablagerungen wie eingebrannte Krusten und verharzte Fettrückstände; der Krustenlöser liquid wird je nach Anwendungsgebiet verdünnt und ist dadurch sehr ergiebig (Dosieranleitung beachten!); nicht für die Anwendung auf Aluminium und Buntmetallen geeignet; nur für gewerbliche Anwendung

liquid (Abb. 1)
Inhalt: 12 kg
Art.-Nr. 861446

Gel (Abb. 2)
Menge: Karton à 4 Flaschen à 1 l
Art.-Nr. 898477



Abb. 1



Abb. 2

RENOSAN TK-Reiniger

geruchsneutraler und gebrauchsfertiger Reiniger für den Kühl- und Tiefkühlbereich bis -30°C; unverdünnt auf die zu reinigenden Oberflächen aufbringen (bei Verdünnung mit Wasser wird der Wasseranteil unter 0°C gefrieren und es bilden sich gefährliche Eisflächen); bietet bei schneller Wirksamkeit eine gute Schmutzlösekraft (starke Verschmutzungen mit Bürste oder Schrubber lösen); Silikon- und Gummidichtungen werden nicht angegriffen; auf allen Materialien anwendbar (Edelstahl, Chromstahl, Stahl, Aluminium, Kunststoff, Fliesen, Stein etc.); gereinigte Oberflächen trocknen selbstständig; kein Nachwischen nötig; spezielle Hinweise im aktuellen Sicherheitsdatenblatt beachten!

Inhalt: 10 l
Art.-Nr. 860835



RENOSAN Handspülmittel

hoch ergiebiges Handspülmittel zum Abwasch von Geschirr, zur Reinigung von Oberflächen und Entfernung von oberflächlichen Verschmutzungen; minimale Dosierung durch hohe Viskosität und kleine Dosieröffnung; besonders gut hautverträglich; nur für gewerbliche Anwendung

Menge: Karton à 4 Flaschen à 1 l
Art.-Nr. 885718

RENOSAN Glasreiniger

Profi-Glasreiniger für streifenfreien Glanz ohne Nachwischen; vielseitig einsetzbar zur Reinigung von Glas, Acryl, Kunststoff, Metall und vielem mehr; antistatische Wirkung vermindert Neuverschmutzung; zur Reinigung von klaren und glänzenden Oberflächen; nur für gewerbliche Anwendung

Menge: Karton à 4 Flaschen à 1 l
Art.-Nr. 885713

RENOSAN Kraftreiniger

gebrauchsfertiger Fett- und Krustenlöser; Allzweckreiniger für alle stärkeren Verschmutzungen im Ladenbereich; kann je nach Anwendungszweck verdünnt werden; löst eingebrannte Verkrustungen, Fettablagerungen und alle hartnäckigen Verschmutzungen; kann auf warmen wie auch auf kalten Oberflächen angewendet werden; greift Metall, Aluminium, Stein und Kunststoffe nicht an; ideal für Ladenbacköfen, zur Grundreinigung von Theken und Tischen sowie zur Reinigung von Dunstabzugshauben, Kochfeldern und Arbeitstischen; nur für gewerbliche Anwendung

Menge: Karton à 4 Flaschen à 1 l
Art.-Nr. 885714

RENOSAN Bad- und WC-Reiniger

gebrauchsfertiger, leicht saurer Universalreiniger für alle Sanitärbereiche; mit angenehmem Duft; bringt Frische und rückstandsfreien Glanz auf Fliesen, Armaturen und Beschlägen; kann gezielt auf Kalkablagerungen aufgebracht werden oder in Verdünnung dem Wischwasser zugegeben werden; auch zur gründlichen Entkalkung von Sieben bzw. Perlatoren; nur für gewerbliche Anwendung

Menge: Karton à 4 Flaschen à 1 l
Art.-Nr. 885715



RENOSAN GREEN Glasreiniger

hoch konzentrierte, umweltfreundliche Lösung zur Herstellung von Glasreiniger (Dosierung: 80 ml Konzentrat auf 920 ml Wasser); vielseitig einsetzbar zur Reinigung von klaren und glänzenden Oberflächen wie z.B. Glasscheiben, Theken, Kühlschrankscheiben, Acryl, etc.; Anwendung: das Glasreiniger-Gemisch auf die Oberfläche aufsprühen (alternativ ca. 5-6 Sprühstöße einem Eimer Wasser zugegeben), mit einem Tuch / Mikrofasertuch gleichmäßig wischen und mit einem fusselfreien Tuch trocken reiben; bringt mühelos streifenfreien Glanz auf alle glatten Oberflächen; vermindert Neuverschmutzung Dank antistatischer Wirkung; nur für gewerbliche Anwendung; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: gebrauchsfertige, etikettierte RENOSAN Sprühflasche für Glasreiniger (für die Herstellung und Verwendung des Glasreiniger-Gemisches)

Menge: Karton à 6 Flaschen à 80 ml
Art.-Nr. 880079



RENOSAN Sprühflasche GREEN Glasreiniger

gebrauchsfertige und etikettierte Leerflasche mit Sprühkopf; zur Herstellung und Verwendung von 1 Liter Glasreiniger-Gemisch; leere Flasche bis zur Markierung mit Wasser befüllen, eine Flasche RENOSAN GREEN Glasreiniger Konzentrat (80 ml) hinzufügen, Sprühkopf aufschrauben und gut schütteln

Füllmenge: 1 l
Art.-Nr. 880080



RENOSAN GREEN Kraftreiniger

hoch konzentrierte Lösung zur Herstellung von Kraftreiniger (Dosierung: 80 ml Konzentrat auf 920 ml Wasser); das fertige Kraftreiniger-Gemisch ist ein gebrauchsfertiger Allzweckreiniger für alle starken Verschmutzungen im Laden-, Produktions- und Küchenbereich, wie z. B. eingebrannte Verkrustungen, Fettablagerungen, etc.; kann auf warmen wie auch auf kalten Oberflächen angewendet werden ohne Metall, Aluminium, Stein und Kunststoffe anzugreifen; auch zur Vorreinigung von stark verschmutzten Böden geeignet; Anwendung: das Kraftreiniger-Gemisch sparsam auf die Oberflächen aufsprühen, nach 2 Minuten Einwirkzeit (jedoch ohne dieses eintrocknen zu lassen) mit einem Schwamm gründlich abwaschen und mit klarem Wasser nachspülen; nur für gewerbliche Anwendung; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: gebrauchsfertige, etikettierte RENOSAN Sprühflasche für Krafteiniger (für die Herstellung und Verwendung des Kraftreiniger-Gemisches)

Menge: Karton à 6 Flaschen à 80 ml
Art.-Nr. 880084



RENOSAN Sprühflasche GREEN Kraftreiniger

gebrauchsfertige und etikettierte Leerflasche mit Sprühkopf; zur Herstellung und Verwendung von 1 Liter Kraftreiniger-Gemisch; leere Flasche bis zur Markierung mit Wasser befüllen, eine Flasche RENOSAN GREEN Kraftreiniger Konzentrat (80 ml) hinzufügen, Sprühkopf aufschrauben und gut schütteln

Füllmenge: 1 l
Art.-Nr. 880085



RENOSAN Aufschäumer

Universal-Schaumstabilisator für den Einsatz in Druckluft-Schaumsystemen; sorgt in Verbindung mit einem Schaumsystem für einen stabilen, gleichmäßigen Schaum, der auf vielen Oberflächen lange haftet; optimal für die Anwendung mit dem RENOSAN-Schaumsystem geeignet; kann zur Stikkenwagenreinigung eingesetzt werden, ebenso in Verbindung mit anderen Reinigungsprodukten zur Reinigung von Oberflächen, Fahrzeugen etc.; nur für gewerbliche Anwendung (spezielle Hinweise im Sicherheitsdatenblatt beachten!)

Inhalt: 10,1 kg
Art.-Nr. 885625



RENOSAN Fungosan

alkalisches Reinigungsmittel für textile Oberflächen und Wände, ideal zur gründlichen Reinigung von Gärgutträgern, Stoffbespannungen, Abziehapparaten wie auch Decken und Wänden im Lebensmittelbereich; reinigt die behandelten Oberflächen und hellt diese optisch auf; nur für gewerbliche Anwendung

Inhalt: 10,1 kg
Art.-Nr. 898634



RENOSAN Record-Pro

schwach alkalischer und gebrauchsfertiger Flüssigreiniger zur Entfernung von Verkrustungen auf verschmutzten Backblechen, Backformen, Kastenverbänden, Grillrosten und ähnlichen Gegenständen; der Reiniger wird in einen passenden Tauchbehälter eingefüllt (z. B. RENOSAN-Tischwanne mit Heizeinsatz) und auf eine Temperatur zwischen 60 °C und 70 °C erhitzt; das Reinigungsgut wird komplett eingetaucht, wodurch bestehende Rückstände aufgeweicht und auch alte Verkrustungen schonend und gründlich gelöst werden; die Einwirkzeit ist abhängig vom Verschmutzungsgrad und beträgt zwischen 1 bis 6 Stunden (bei Backblechen mind. 2 Stunden, Kastenformen mind. 4 Stunden); das Reinigungsgut abschließend mit einem Hochdruckreiniger / Dampfstrahler gründlich absprühen (eine anschließende Endreinigung in der Spülmaschine ist möglich, jedoch nicht zu empfehlen); nur für gewerbliche Anwendung; Hinweise: Manche Kastenformen können zink- / zinnhaltige Bestandteile oder Legierungen enthalten. Diese Materialien können unter Umständen durch Record-Pro angegriffen werden! Hierzu spezielle Hinweise im aktuellen Sicherheitsdatenblatt beachten!

20 kg (Abb.)
Art.-Nr. 885693

Fass
Inhalt: 200 kg
Art.-Nr. 897424



RENOSAN Universalreiniger Clarasan

vielseitig einsetzbarer, neutraler Universalreiniger zur Reinigung wasserfester Materialien im Verkaufsraum und der Produktion; Dosierung: je nach Anwendung 0,5 % bis 5 % dem Wischwasser zugegeben; Flächen, die unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit klarem Wasser nachgespült und getrocknet werden; nur für gewerbliche Anwendung

10,1 kg (Abb. 1)
Art.-Nr. 862947

1 l (Abb. 2)
Art.-Nr. 862946



Abb. 1



Abb. 2

Reinigungsmittel und Insektenschutz 10.2

HOBART HYLINE Universal-Reiniger HLB-20

für mittleres bis hartes Wasser geeignet; hohe Reinigungsleistung; gutes Stärke- sowie Fettlösevermögen; ohne Chlor; reinigt geruchsneutral

Inhalt: 12 kg
Art.-Nr. 896823



HOBART HYLINE Universal-Klarspüler HLU-3000

Flüssigklarspüler für den universellen Einsatz; hochkonzentriert; neutral; sehr gutes Ablaufverhalten; fleckenfreie Trocknung

Inhalt: 10 l
Art.-Nr. 897246



***Achtung!: Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen. Nur zur gewerblichen Anwendung!**

HOBART HYLINE Aluminium-Reiniger HLA-40

Flüssigreiniger für Utensilien aller Art; hohe Reinigungsleistung; sehr gutes Fett- und Eiweißlösevermögen; besonders geeignet für Spülgut aus Aluminium und Edelstahl; hoher Materialschutz

Inhalt: 12 kg
Art.-Nr. 898074



HOBART HYLINE Hygiene-Tab INTENSIV*

Spültab zur Reinigung des Maschineninnenraums in Kombination mit dem Hygieneprogramm Ihrer HOBART-Spülmaschine

Menge: Dose à 15 Tabs
Art.-Nr. 894950



RENOSAN Stikkenwagenreiniger Konzentrat

flüssiges, alkalisches Reinigungskonzentrat zur Entfernung von Fettablagerungen, Krusten und eingebrannten Backrückständen auf Stikkenwagen; speziell für den Einsatz mit dem RENOSAN-Druckluft-Schaumgerät und für die Verwendung in Stikkenwagen-Waschanlagen; das Konzentrat wird zusammen mit Aufschäumer und Wasser zu einem kräftigen Schaum verarbeitet der die Verkrustungen und eingebrannten Backrückstände aufweicht (Einwirkzeit ca. 30 Minuten), welche dann mit Wasser abgespült werden können; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: RENOSAN Druckluft Schaumgerät und RENOSAN Aufschäumer

Inhalt: 290 kg
Art.-Nr. 885717

Inhalt: 12 kg
Art.-Nr. 885628



MUSSANA Desinfektionsreiniger Microclean*

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

Inhalt: 1 l
Menge: Karton à 4 Flaschen
Art.-Nr. 891490



***Achtung!: Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen. Nur zur gewerblichen Anwendung!**

RENOSAN Druckluft-Schaumgerät

robustes und fahrbares Druckluft-Schaumgerät aus Edelstahl; zur Erzeugung eines gleichmäßigen Reinigungsschaums; der solide Edelstahlbehälter sorgt in Kombination mit einem speziell gefertigten Steigrohr und einer extra großen Schaumdüse für stabilen, gleichmäßigen Schaum; ein Überdruckventil regelt den Druck auf maximal 6 bar; die Druckluftversorgung erfolgt über einen Standard-Druckluftanschluss; kann zum Aufschäumen verschiedener Reinigungsprodukte verwendet werden; ideal zur Reinigung von Stikkenwägen, großen Flächen, Decken und Wänden

Maße (Ø x H): 22 x 50 cm
Volumen: 10 l
Art.-Nr. 885627



SANO-CREAM-Clean Desinfektionsreiniger*

leistungsstarker Reiniger, der Schlagsahne-Automaten gleichzeitig desinfiziert; aus pflanzenbasierten Inhaltstoffen, frei von schädlichen Chemikalien und QAV / Quats; wirkt im Niedrigtemperaturbereich (max. 50 °C); pro Reinigung nur 20 ml auf 1,5 l Wasser; wirksam bei jeder Wasserhärte; keine Über- oder Unterdosierung durch die praktische Dosierflasche; effektive Reinigungswirkung gegenüber Fett und eingetrockneter Verschmutzung, ohne Geschmacksübertragung; nach DIN 10507 geprüft und zertifiziert; vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen

Inhalt: 1 l
Art.-Nr. 862821



Reinigungsmittel und Insektenschutz 10.2

BÄKO-Druckpumpenzerstäuber

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

Füllmenge: 1,8 l

Art.-Nr. 860304



RENOSAN Drucksprüher

hochwertiger, robuster Druckpumpzerstäuber für einfaches und flexibles Versprühen von Flüssigkeiten bis max. 30° C; für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln wie z. B. Öle, Fette, Backglanzspray, Lebensmittelzusatz- und Aromastoffen zertifiziert; zur Reinigung und Desinfektion von Einrichtungen und Equipment in der Lebensmittelindustrie geeignet; große Flächen können problemlos eingesprüht werden; durch Viton-Dichtungen nahezu für alle Chemikalien geeignet; eine gleichmäßige und einwandfreie Zerstäubung hängt von einer sauberen Sprühflüssigkeit ab (Chemikalien und Wasser vor dem Einfüllen gründlich mischen sowie Anwendungsvorschriften des Chemikalienherstellers beachten); Gebrauch: Druckaufbau durch Druckluft oder durch ca. 20 bis 30 Pumpbewegungen mit der Pumpstange (automatisches Überdruckventil verhindert dabei zu viel Druck im Behälter), Durch Drehen der Düsenmutter das gewünschte Sprühbild einstellen (Nebel ↔ Strahl), zum Sprühen Sprühtaste herunterdrücken und nach Beendigung den Sprühkopf langsam aufdrehen, damit der Druck entweichen kann (Behälter nie längere Zeit unter Druck stehen lassen); Hinweis: Beim Umgang mit Lauge unbedingt Betriebsanweisung und Sicherheitshinweise des Lieferanten der Lauge beachten!

Füllmenge: 1,2 l

Art.-Nr. 885621



RENOSAN Schaum-Drucksprüher

hochwertiger, robuster Druckpumpsprüher HDPE (Sprühkopf aus PP); mit Sicherheitsventil zur einfachen Druckentlastung und einer speziellen Flachstrahldüse zur feinen und sparsamen Verteilung der Reinigungsmittel; dank der großen Einfüllöffnung (Ø 52 mm) ist ein komfortables Befüllen des Behälters möglich; die EPDM-Dichtungen bieten eine gute Beständigkeit gegenüber vielen alkalischen Reinigungsmitteln; geeignet für alle alkalische Flüssigkeiten von pH 7-12; durch Aufsprühen (in einem Abstand von 50 bis 70 cm) werden stabile und anhaftende Schäume erzeugt; durch die verlängerte Einwirkzeit wird die Reinigungswirkung erhöht und selbst fest anhaftender Schmutz kann entfernt werden; ideal geeignet zur Anwendung von RENOSAN Biosan; Hinweis: den Drucksprüher nicht längere Zeit unter Druck stehen lassen. Nach Gebrauch entleeren und mit klarem Wasser ausspülen; Achtung!: Nicht geeignet und unter keinen Umständen verwenden: Netzmittel (Tenside), Lösungsmittel und lösungsmittelhaltige Flüssigkeiten, die an den verwendeten Kunststoffen Rissbildung auslösen oder fördern können sowie sehr zähe, klebrige oder rückstandbildende Flüssigkeiten, die sich aus dem Gerät nicht restlos ausspülen lassen

Füllmenge: 1,5 l

Art.-Nr. 885614



RENOSAN Reinigungsschwamm Duo

extra belastbarer Vliesgewebe-Schwamm mit saugfähiger Zwischenschicht; Qualität: ca. 23 kg / m²; starke Schmutzlösewirkung durch die kräftige Oberfläche; hervorragende Waschwirkung durch den aufsaugenden Schwamm; Sandwichsystem, beidseitig nutzbar; handliche Größe zur Reinigung stark verschmutzter Flächen wie z. B. Backöfen, Stikkenwägen etc.

Maße (H x B x T): 2,5 x 10 x 14 cm

Menge: Pack à 3 Stk.

Art.-Nr. 885619



RENOSAN Reinigungsschwamm Profi

extra dicker Vliesgewebe-Schwamm aus PET, schwarz, 100 % recycelt; Qualität: ca. 1.591,8 bis 2.149,6 g / m²; in handlicher Größe zur mechanischen Reinigung von stark verschmutzten und verkrusteten Oberflächen, wie z. B. Backöfen, Stikkenwagen etc; unterstützt die Wirkung von Reinigungsmitteln

Maße (H x B x T): 2,3 bis 2,8 x 10 x 14 cm

Gewicht: ca. 36 g

Menge: Pack à 3 Stk.

Art.-Nr. 885618



VILEDA Topfreiniger Heavy Duty

mit robustem, schwarzem Vlies und hochwertigem Schleifmittel; die Schaumstoffrückseite ist weich, ergonomisch und bietet einen guten Griff; eignet sich ideal zum kraftvollen Scheuern von unempfindlichen Oberflächen bei sehr groben und hartnäckigen Verschmutzungen; bis 60 °C waschbar

Maße (L x B): 15 x 7 cm

Menge: Pack à 10 Stk.

Art.-Nr. 860640



Padschwamm blau/weiß

aus hochwertigem PU-Schaum mit Griffleiste und kratzfreiem Vlies Pad

Maße (L x B x H): 15,3 x 6,9 x 4,2 cm

Art.-Nr. 862380



Microfasertuch Frotty

Microfaser Frotteestruktur; hochwertig und reißfest; zur universell trockenen, feuchten oder Spülreinigung einsetzbar; für alle gängigen Oberflächen; formstabil auch nach der Wäsche; waschbar bei 60 – 95° C

blau

Maße (L x B): 40 x 40 cm

Gewicht: ca. 42 g / Tuch

Menge: Packung à 20 Stk.

Art.-Nr. 861356

gelb

Maße (L x B): 40 x 40 cm

Gewicht: ca. 42 g / Tuch

Menge: Packung à 20 Stk.

Art.-Nr. 861357

grün

Maße (L x B): 40 x 40 cm

Gewicht: ca. 42 g / Tuch

Menge: Packung à 20 Stk.

Art.-Nr. 861358

rot

Maße (L x B): 40 x 40 cm

Gewicht: ca. 42 g / Tuch

Menge: Packung à 20 Stk.

Art.-Nr. 861359



Fluginsektenvernichter WE-SB-30 LED

Gehäuse aus Metall, weiß lackiert; durch ausklappbare Füße flexibel einsetzbar zur Tisch- oder Wandmontage; mit aufklappbarem Frontschutz zur schnellen und einfachen Wartung und zum Austausch der Klebefolie; bis zu 74 % niedrigerer Stromverbrauch und Betriebskosten als mit herkömmlichen Leuchtstoffröhren; zur ungiftigen, geräuschlosen und hygienischen Bekämpfung von Fluginsekten aller Art; durch die schwarze Klebefolie ist das Fangergebnis nahezu unsichtbar; nach unten arbeitende Insekten werden durch die über den Boden umgelegte Folie fixiert; im Lieferumfang enthalten: 1 x Klebefolie

Fluginsektenvernichter WE-SB-30 LED (Abb.)
Maße (H x B x T): 28,8 x 47 x 9,6 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Wirkungsbereich: ca. 100 m²
Gewicht: 3,4 kg
Art.-Nr. 862413

Ersatzröhre-LED für Typ WE-SB-30 LED, 3,8 W
Maße (L x Ø): 45 x 3 cm
Art.-Nr. 862412

Ersatzklebefolie für Typ WE-SB-30
Maße (H x B): 46 x 30 cm
Menge: Pack à 6 Folien
Art.-Nr. 894790



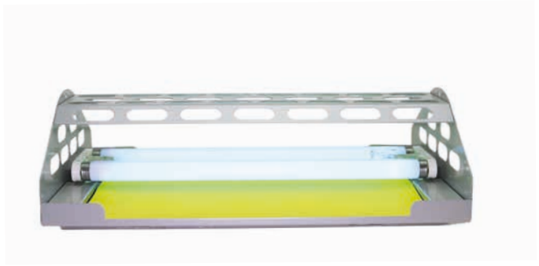
Fluginsektenvernichter Typ PERSEO H 60

Gehäuse aus Stahlblech mit reflektierendem Licht durch graue Edellackierung; von allen Seiten offen, so dass die speziellen 2 x 25 Watt UV-Röhren ihre Lockwirkung optimal entfalten können; deshalb fängt das Gerät wesentlich mehr Insekten auf hygienische und geräuschlose Art und Weise; Hängegerät mit Klebefolientechnik, die hygienisch sauberste Lösung; Lieferung inkl. 1 Klebefolie

Fluginsektenvernichter Typ PERSEO H 60 (Abb.)
Maße (H x B x T): 17 x 49 x 31 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Wirkungsbereich: ca. 300 m²
Gewicht: 4,5 kg
Art.-Nr. 897256

UV-Ersatzröhre für Typ PERSEO H 60 und TORNADO, 25 W
Maß (L): 45 cm
Wirkungsbereich: ca. 150 m²
Art.-Nr. 897257

Ersatzklebefolie für Typ PERSEO H 60
Maße (L x B): 40 x 30 cm
Menge: Pack à 6 Folien
Art.-Nr. 897258



Wespenfalle Typ TIGER LED

Gehäuse aus Kunststoff; mit LED-Ringlampe und Schutzgitter; zur ungiftigen und hygienischen Bekämpfung von Wespen und anderen Fluginsekten ohne den Einsatz von Insektiziden und Giftstoffen; außerordentlich gute Fangresultate durch die patentierte Neon-Propeller-Technologie und dem großen Wirkungsbereich; sehr leise Motorengeneration mit Abschaltautomatik; einsetzbar als Stand- oder Wandgerät; darf aufgrund der Bundesartenschutzverordnung in Deutschland nur im Innenbereich verwendet werden; Zertifizierung nach HACCP

Wespenfalle Typ TIGER LED, schwarz (Abb.)
Maße (H x B x T): 38 x 27 x 16,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Wirkungsbereich: 100 m² (im Innenbereich)
Gewicht: 2,2 kg
Art.-Nr. 885089

Ersatz-LED-Leuchtmittel TIGER
Wirkungsbereich: 100 m² (im Innenbereich)
Art.-Nr. 862814

Ersatz-Schutzgitter TIGER LED
Art.-Nr. 862943



Fluginsektenfalle SW 11

Gehäuse aus Aluminium mit grauem Kunststoff; zur effektiven, ungiftigen, geräuschlosen und hygienischen Bekämpfung von Fluginsekten aller Art; flexibel einsetzbar; kompakt und unauffällig; kombiniert moderne UV-Technologie mit einer patentierten Klebefolientechnik; die integrierte UV-Röhre zieht Fluginsekten an, die auf der speziell entwickelten, schwarzen Klebefolie haften bleiben; der Benutzer kommt dank des geschlossenen Systems nicht mit den Insekten in Berührung; effektiv für Räume bis ca. 30 m²; ideal für Küche und Verkaufsraum; wartungsfreundlich durch einfachen Austausch der Klebefolie; im Lieferumfang enthalten: 1 UV-A-Lampe und 1 Klebefolie

Fluginsektenfalle SW 11 (Abb.)
Maße (H x B x T): 25 x 19 x 9 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Wirkungsbereich: ca. 30 m²
Gewicht: 760 g
Art.-Nr. 862804

Ersatz-UV-A-Lampe SW 11
Wirkungsbereich: 30 m²
Art.-Nr. 862805

Ersatz-Klebefolie für Typ SW 11
Maße (L x B): 23 x 13 cm
Menge: Pack à 6 Folien
Art.-Nr. 862806



Ultraschall Typ E-CAT 900 automatic

Gehäuse aus Kunststoff, schwarz; Ultraschalltechnik der neuesten Generation hält auf einer freien Fläche von ca. 80 m² Mäuse, Ratten und kriechende Insekten wie Ameisen, Schaben, Silberfischchen, Heimchen und Spinnen fern; ersetzt insektizidhaltige Sprays und hat einen Wirkungsgrad von bis zu 98 % bei Nagern und 95 % bei sonstigen kriechenden Insekten: einfach auf Fußboden oder Wand platzieren; automatische Frequenzänderung verhindert Gewöhnung an den Schalleinfluss

Maße (H x B x T): 7 x 23,5 x 7 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 3 W

Wirkungsbereich: 80 m²

Gewicht: 420 g

Art.-Nr. 894962



Lebensmittelmottenfalle

mit Longlife-Pheromon-Lockstoffspender; insektizidfrei; speziell für Backbetriebe konzipiert; lange beständig gegen Mehlstaub und UV-Licht; Lockstoff wirkt bis zu 5 Monate

Maße (L x B): 34 x 13 cm

Menge: Pack à 5 Stk.

Art.-Nr. 898931



Fruchtfliegenfalle

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

Fruchtfliegenfalle zum Stellen (Abb.)

Maße (Ø x H): 7 x 4 cm

Menge: 5 Fallen + 250 ml Flüssigköder / Set

Art.-Nr. 895681

Ersatzflüssigköder für Fruchtfliegenfalle

Menge: Flasche à 250 ml

Art.-Nr. 895682



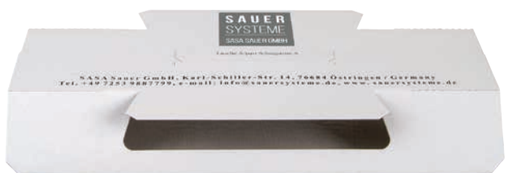
Schabenklebefalle mit Lockstoff

Karton mit insektizidfreier Fraßlockstofftablette; langanhaltende Lockwirkung; Klebeboden verliert auch nach langer Zeit nichts von der guten Klebekraft; zur wirkungsvollen Befallsüberwachung und natürlichen Schabenreduzierung geeignet

Maße (L x B): 21 x 10 cm

Menge: Pack à 10 Stk.

Art.-Nr. 898932



ProAdd Ungezieferspray

Aerosol; Wirkstoff: Silikonpolymere (biozidfrei) mit mechanischer Wirkung auf Insekten; nach dem Aufsprühen trocknen die Silikonpolymere und bilden ein dreidimensionales Polymernetzwerk, wodurch Insekten bewegungsunfähig werden; durch den Sprühhalm können auch schwer erreichbare Stellen erreicht werden; kann im Innen- und Außenbereich und in Gegenwart von Menschen und Tieren eingesetzt werden (Achtung! Sprühnebel nicht direkt einatmen); effektiv gegen kriechende und fliegende Insekten, Schaben, Ameisen, Flöhe, Rote Milben / Vogelmilben und Bettwanzen

Inhalt: 400 ml

Menge: Pack à 2 Dosen

Art.-Nr. 862414



Repeller für WASP & MOZZIE Guard

der akkubetriebene Vernebler zerstäubt eine spezielle Kombination ätherischer Öle zur Abwehr von Wespen (WASP Guard) oder zur Abwehr von Moskitos und Stechmücken (MOZZIE Guard) im Außenbereich und vernebelt diese in der Luft; einfach den Flüssigkeitsbehälter bis zur Markierung mit klarem Wasser füllen und 5 – 10 Tropfen des gewünschten Öls zugeben; es wird eine ca. 20 m² große Schutzzone geschaffen, in der man sich sicher aufhalten kann; Achtung! Öle nicht direkt mit der Haut in Berührung bringen. Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformationen lesen.

Maße (Ø x H): 8 x 17 cm

Art.-Nr. 861511



***Achtung!: Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen. Nur zur gewerblichen Anwendung!**

Keramik-Duftstein für ätherische Öle

in runder Dose mit abschraubbarem Deckel; zur Abwehr von Moskitos, Stechmücken und Wespen im Außenbereich, ohne ihnen zu schaden; bei Bedarf Dose öffnen und an einem geeigneten Platz aufstellen, individuell mit ätherischem Öl beträufeln (MOZZI Guard oder WASP Guard) und nach Gebrauch einfach wieder verschließen; durch das ansprechende kleine Format kann die Dose an unauffälligen Stellen platziert werden; Achtung! bei Verwendung von ätherischen Ölen nicht direkt mit der Haut in Berührung bringen, Biozide sicher verwenden und vor Gebrauch stets die Kennzeichnung und Produktinformation lesen

Art.-Nr. 862816



Nachfüll-Öl MOZZIE Guard*

eine spezielle Kombination ätherischer Öle zur Abwehr von Moskitos und Stechmücken im Außenbereich, ohne ihnen zu schaden; Anwendung: zum Nachfüllen der MOZZIE Guard-Dose mit ca. 5 Tropfen, um den Duft neu zu entwickeln oder 5 – 10 Tropfen in Kombination mit klarem Wasser in den Flüssigkeitsbehälter des elektrischen Verneblers "Repeller" geben, welcher den Duft dann zerstäubt an die Luft abgibt; Achtung! nicht direkt mit der Haut in Berührung bringen. Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

Maße (Ø x H): 3 x 7,5 cm

Art.-Nr. 861509



Nachfüll-Öl WASP Guard*

eine spezielle Kombination ätherischer Öle zur Abwehr von Wespen im Außenbereich, ohne ihnen zu schaden; Anwendung: zum Nachfüllen der WASP Guard-Dose mit ca. 5 Tropfen, um den Duft neu zu entwickeln oder 5 – 10 Tropfen in Kombination mit klarem Wasser in den Flüssigkeitsbehälter des elektrischen Verneblers "Repeller" geben, welcher den Duft dann zerstäubt an die Luft abgibt; Achtung! nicht direkt mit der Haut in Berührung bringen. Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

Maße (Ø x H): 3 x 7,5 cm

Art.-Nr. 861510



11 | VERKAUFSHILFEN



Menschen kaufen nicht nur Brot oder Gebäck – sie kaufen Genuss, Erinnerungen und ein gutes Gefühl. Eine Geschichte über die Herkunft der Zutaten, die Leidenschaft des Bäckermeisters oder die lange Teigführung machen ein Produkt nicht nur besonders, sondern auch erlebbar. Dies schafft Vertrauen, stärkt die Kundenbindung und hilft, die Preisakzeptanz zu erhöhen. Technologien wie Digital Signage in der Filiale bieten spannende Möglichkeiten, um die Kundschaft direkt beim Einkauf zu informieren und zu inspirieren. Moderne Displays können nicht nur tagesaktuelle Angebote anzeigen, sondern auch Geschichten über die Herstellung der Produkte oder die Philosophie der Bäckerei erzählen.

Marwin Pawlik,
Digital Signage Experte, CEO Hylab-Media

Digital Signage LCD-Bildschirm A43W-T

ultra-dünner 43" Bildschirm; zur Darstellung individueller, digitaler Inhalte; mit vorinstalliertem Android-Betriebssystem, WLAN und einer Bildschirmaufhängung ausgestattet (horizontale oder vertikale Wandmontage möglich); ideal für mittelgroße Räume, Ausstellungsbereiche und Schaufenster; dank des des Android-Betriebssystems ist auch die Installation einer bereits kundenseitig vorhandenen Software möglich; optional gegen Aufpreis erhältlich: flexible und individuelle Software-Abonnementoptionen mit maßgeschneiderten Lösungen für spezifische Anforderungen und Zielgruppen

Maße (H x B x T): 55,3 x 96,5 x 2 cm
Auflösung: 1.920 x 1.080 px
Helligkeit: 400 nits
Anschlüsse: USB 2.0, DC-Kabel
Gewicht: 10,85 kg
Art.-Nr. 861687



Digital Signage LED-Deckenhänger Dual D49A

zwei vollwertige 49"-Displays in einem schlanken Gehäuse mit Deckenaufhängung; angezeigte Inhalte bleiben auch bei Tageslicht auf dem 107,4 x 60,4 cm großen Bildschirmbereich brillant sichtbar; für eine ganzheitliche Kundenpräsentation in Innen- und Außenbereichen; durch verschiedene Darstellungsmodi lassen sich Botschaften synchron, ergänzend oder unabhängig auf beiden Seiten ausspielen; das integrierte Android-11-Betriebssystem und die eingebauten Lautsprecher mit 2 x 10 W machen externe Player überflüssig; mit einer Lebensdauer von 50.000 Stunden für den professionellen Dauerbetrieb konzipiert; optional gegen Aufpreis erhältlich: flexible und individuelle Software- Abonnementoptionen mit maßgeschneiderten Lösungen für spezifische Anforderungen und Zielgruppen

Maße (H x B x T): 134 x 65,91 x 2,57 cm
Auflösung: 1.920 x 1.080 px
Helligkeit: Innenbereich: 400 cd/m² / Schaufensterseite: 800 cd/m²
Anschlüsse: 2 x USB 2.0, WiFi 2.4GHz (1T1R), Bluetooth , Ethernet RJ45
Gewicht: 24 kg
Art.-Nr. 862883



Digital Signage LCD-Outdoor-Display A43BR Plus

mit einer Bildschirmgröße von 43" (53,02 x 94,19 cm) und einer leistungsstarken Batterie mit einer akkubetriebenen Laufzeit von bis zu 20 Stunden unter idealen Temperaturbedingungen; ausgestattet mit vorinstalliertem Android-Betriebssystem und WLAN ist das Gerät flexibel einsetzbar; dank Schutzklasse IP65 auch unter verschiedenen Wetterbedingungen zuverlässig einsatzfähig; Laufrollen ermöglichen einen einfachen Positionswechsel; Dank des Android-Betriebssystems ist auch die Installation einer bereits kundenseitig vorhandenen Software möglich; optional gegen Aufpreis erhältlich: flexible und individuelle Software-Abonnementoptionen mit maßgeschneiderten Lösungen für spezifische Anforderungen und Zielgruppen

Maße (H x B x T): 127 x 59 x 17,2 cm (Standfläche: 59 x 38 cm)
Auflösung: 1.920 x 1.080 px
Helligkeit: 1.500 nits
Anschlüsse: USB 2.0, Micro-SD
Gewicht: 45 kg
Art.-Nr. 862229



Digital Signage LED-Thekenaufsteller SOLUM T10A

zwei kompakte 10,1"-Displays in einem schlanken Gehäuse; macht digitale Anzeigen auf den 13,54 x 21,66 cm großen Bildschirmbereichen doppelt sichtbar; durch das kompakte Format und der flachen Bauweise eignet sich das Display ideal für Raum- und Türbeschilderung, Wegeleitsysteme, Info-Terminals oder digitale Produktinformationen am Point of Sale; durch seine Helligkeit und der WXGA Auflösung bleiben Inhalte auch im belebten Innenbereich klar erkennbar; das integrierte Android-12-Betriebssystem und die verfügbaren Anschlüsse sorgen für einen flexiblen Einsatz und machen externe Player überflüssig; für den professionellen Dauerbetrieb konzipiert; optional gegen Aufpreis erhältlich: flexible und individuelle Software- Abonnementoptionen mit maßgeschneiderten Lösungen für spezifische Anforderungen und Zielgruppen

Maße (H x B x T): 24,26 x 15,26 x 1,23 cm
Auflösung: 1.280 x 800 px
Helligkeit: 300 cd/m²
Anschlüsse: 2 x Type C USB 2.0, WiFi (2.4G / 5G), Bluetooth 5.0
Gewicht: ca. 635 g
Art.-Nr. 862884



Alu-Klapprahmen-Straßenständer

stabiler Gehwegaufsteller für Plakate DIN A1 (59,4 x 84,1 cm); aus hochwertigen Aluminiumprofilen; 3,2 cm Oberprofil; Rondo-Ecken, silber-eloxiert; mit Wasserablauflöchern und UV-stabiler Antireflex-Plakatschutzfolie; wetterbeständig

Maße (H x B x T): 112 x 63,9 x 74,4 cm
Gewicht: 11 kg
Art.-Nr. 843687



Thekenaufsteller / Niesschutz

Acryl, transparent, klar; Form warm abgekantet

mit einem losen Einlegeboden
Maße (H x B x T): 25,9 x 63,1 x 26 cm
Art.-Nr. 881285

mit zwei losen Einlegeböden (Abb.)
Maße (H x B x T): 43,5 x 63,1 x 26 cm
Art.-Nr. 881284



Thekenabtrennung

Acryl; transparent; vorne und hinten angewinkelt; nicht spülmaschinengeeignet

Maße (L x H): 56 x 17 cm
Art.-Nr. 894894

Maße (L x H): 70 x 17 cm (Abb.)
Art.-Nr. 894895



Regalkorb geschlossen

aus Vollweide; Seiten geschlossen und gleich hoch; robust mit hoher Stabilität; zur Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln geeignet; Achtung! Da es sich um ein Naturprodukt handelt und in hochwertiger Handarbeit geflochten wurde, sind geringe Maßabweichungen möglich

Maße (H x B x T): 6 x 40 x 30 cm
Gewicht: ca. 0,6 kg
Art.-Nr. 881660

Maße (H x B x T): 10 x 60 x 40 cm (Abb.)
Gewicht: ca. 1,3 kg
Art.-Nr. 881661

Maße (H x B x T): 25 x 60 x 45 cm
Gewicht: ca. 2,3 kg
Art.-Nr. 881662



Baguettekorb

aus Vollweide; robust mit hoher Stabilität; zur Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln geeignet; Achtung! Da es sich um ein Naturprodukt handelt und in hochwertiger Handarbeit geflochten wurde, sind geringe Maßabweichungen möglich

Frontseite mittig offen; an den Seiten mittig gestäbt
Maße (H x B x T): 40 x 35 x 25 cm
Gewicht: ca. 1,3 kg
Art.-Nr. 881663

rundum gestäbt; mit 2 Seitengriffen
Maße (Ø x H): 40 x 50 cm
Gewicht: ca. 1,1 kg
Art.-Nr. 881664

Frontseite mittig offen; an den Seiten mittig gestäbt (Abb.)
Maße (H x B x T): 50 x 40 x 30 cm
Gewicht: ca. 1,5 kg
Art.-Nr. 881665



Regalkorb gestäbt

aus gesottener Vollweide; Frontseite gestäbt; robust mit hoher Stabilität; zur Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln geeignet; Achtung! Da es sich um ein Naturprodukt handelt und in hochwertiger Handarbeit geflochten wurde, sind geringe Maßabweichungen möglich

Maße (H x B x T): 27 x 16 x 40 x 50 cm
Gewicht: ca. 1,6 kg
Art.-Nr. 881666

Maße (H x B x T): 27 x 16 x 40 x 60 cm
Gewicht: ca. 2 kg
Art.-Nr. 881667

Maße (H x B x T): 27 x 16 x 40 x 45 cm (Abb.)
Gewicht: ca. 1,4 kg
Art.-Nr. 881668

Maße (H x B x T): 27 x 16 x 60 x 40 cm
Gewicht: ca. 1,7 kg
Art.-Nr. 881669

Maße (H x B x T): 27 x 16 x 60 x 45 cm
Gewicht: ca. 2,1 kg
Art.-Nr. 881670

Maße (H x B x T): 27 x 16 x 60 x 50 cm
Gewicht: ca. 2,2 kg
Art.-Nr. 881671



OPTIMAIL Kassenbeutel

aus PVC-beschichtetem Nylongewebe, blau; mit Reißverschluss und Schloss für OPTIMAIL-Sicherheitssiegel an der Vorderseite; mit Beschriftungsfenster, von innen bestückbar

OKB 1

Maße (H x B x T): ca. 24 x 30 x 5 cm

Art.-Nr. 887080

OKB 2 (Abb.)

Maße (H x B x T): ca. 39 x 36 x 5,5 cm

Art.-Nr. 887079



OPTIMAIL Sicherheitssiegel

aus Kunststoff; mit 8-stelliger, fortlaufender Nummerierung (lose im Karton)

weiß (Abb. 1)

Menge: Karton à 500 Stk.

Art.-Nr. 887083

rot (Abb. 2)

Menge: Karton à 500 Stk.

Art.-Nr. 887084



Abb. 1



Abb. 2

RATIOTEC Geldwaage RS 2000

zählt Banknoten, Münzen und Münzrollen in den Währungen: EUR, GBP, CHF und weitere optional; gewünschte Währungskombination kann einfach via Update Manager per „Drag & Drop" aus über 20 Währungen zusammengestellt werden (z. B. USD, CAD, PLN); dynamische Wiegefunktion: für das Auflegen und Zählen von bis zu 30 Banknoten; mit XL-Wiegeauflage für das stoßweise Auflegen und Zählen von bis zu 400 Banknoten; Referenzwiegefunktion (für diverse Belege); schnellere Übertragung der Ergebnisse z. B. an einen Kassen-PC; Anschluss für externen Belegdrucker vorhanden; Netz- und Batteriebetrieb möglich; keine Updates erforderlich; im Lieferumfang enthalten: Netzkabel, XL-Wiegeauflage, Münzschale und Kalibriergewicht; optional und gegen Aufpreis erhältlich: Belegdrucker, RS Abrechnungssoftware und Kassen-Cups für verschiedene Kassenladen

Maße (H x B x T): 14,8 x 13 x 19 cm

Gewicht: 0,44 kg (inkl. Zubehör 1,62 kg)

Art.-Nr. 861016



RATIOTEC Banknotenprüfgerät Smart Protect

automatisches Banknotenprüfgerät zur schnellen und zuverlässigen Prüfung durch Smart Protect direkt am POS; Echtheitsprüfung über Infrarot, Magnetismus, Magnetfaden und Format in weniger als einer Sekunde; verdächtige Banknoten werden durch den LED-Balken und ein akustisches Warnsignal angezeigt; leicht zu öffnen und einfach zu reinigen; updatefähig über kostenlosen Updatemanager (via USB oder microSD-Karte); Betrieb über Netzkabel (im Lieferumfang enthalten, Akku optional erhältlich)

Maße (H x B x T): 6,2 x 11,7 x 13,7 cm

Währung: EUR / GBP / CHF

Banknoteneinzug: vorne

Banknotenauswurf: vorne unbedenkliche Banknote,
hinten verdächtige Banknote

Gewicht: 500 g

Art.-Nr. 860346



RATIOTEC Münzzähler / -sortierer coinsorter CS 50

zählt und sortiert schnell und zuverlässig alle Euro-Münzen; über das Menü kann die Anzeige der Gesamtsumme oder der Stückzahl eingestellt sowie ein eigener Zählstopp für jede Münzsorte programmiert werden; Betrieb über Netzkabel (im Lieferumfang enthalten); Anschluss für externen Belegdrucker vorhanden

Maße (H x B x T): 27 x 35 x 33,5 cm

Währung: EUR

Geschwindigkeit: 200 Münzen / Min.

Laufleistung: 200.000 Münzen / Jahr.

Kapazität Einzug: 250 bis 400 Münzen

Gewicht: 5 kg

Art.-Nr. 898143



RATIOTEC Münzzähler / -sortierer coinsorter CS 500

zählt und sortiert schnell und zuverlässig alle Euro-Münzen; über das Menü kann die Anzeige der Gesamtsumme oder der Stückzahl eingestellt sowie ein eigener Zählstopp für jede Münzsorte programmiert werden; Betrieb über Netzkabel (im Lieferumfang enthalten); Anschluss für externen Belegdrucker vorhanden

Maße (H x B x T): 37,6 x 37 x 39,4 cm

Währung: EUR

Geschwindigkeit: 600 Münzen / Min.

Laufleistung: 600.000 Münzen / Jahr.

Kapazität Einzug: 1.000 Münzen

Gewicht: 6,85 kg

Art.-Nr. 860301



RATIOTEC Banknotenzählmaschine rapidcount S 575

Banknotenzählmaschine für kleine Zählvolumen; Stück- und Wertzähler mit kombinierter Echtheitsprüfung: UV-Licht, Magnetismus, Magnetfaden, Format und Farbe; Anzeige des Gesamtbetrages und der Mengen je Scheinsorte, Bündelfunktion (Zählstopp nach festgelegter Scheinanzahl); updatefähig über kostenlosen Updatemanager (via USB); Betrieb über Netzkabel (im Lieferumfang enthalten); Anschluss für externen Belegdrucker vorhanden

Maße (H x B x T): 16,5 x 31 x 28 cm

Währung: EUR

Geschwindigkeit: 1.200 Banknoten / Min.

Laufleistung: 400.000 Banknoten / Jahr

Kapazität Einzug: Einzug: 100 Banknoten / Auswurf: 130 Banknoten

Gewicht: 6,5 kg

Art.-Nr. 891928





Unser Service bei GO IN

- Beratung & Raumplanung
- Schnelle Lieferung
- Kostenloser Materialmusterversand
- Große Produktvielfalt
- Online-Konfigurator zum individuellen Anpassen der Produkte
- Showrooms in Landsberg am Lech und Wien zum Produkte live erleben

GO IN Banksysteme

Unsere Banksysteme bieten flexible Lösungen, die sich perfekt in jedes Einrichtungskonzept integrieren. Mit modularen Elementen, verschiedenen Größen und einer breiten Auswahl an Polsterstoffen und Farben lassen sich Sitzbänke individuell gestalten. Hoher Komfort, langlebige Materialien und schnelle Lieferung sorgen für eine harmonische Atmosphäre.





ARMLEHNSTUHL SOFIE
NATUR



Gestell aus Eiche in natur transparent lackiert | Polsterung mit allen Stoffen der Stoffkollektion möglich

STUHL SEGON
COGNAC



Gestell aus Stahl in schwarz pulverbeschichtet | Sitz aus Kunstleder Kavita in cognac

BARHOCKER DAMARA
CAFFEEBRAUN



Gestell aus Buche in natur | Sitz aus Kunstleder Casual in caffeebraun | Polsterung mit allen Stoffen der Stoffkollektion möglich

ARMLEHNSTUHL EMILIA
TAUPE



Gestell und Sitz aus glasfaserverstärktem Polypropylen in taupe

ARMLEHNSTUHL ALEXIS
ANTHRAZIT



Gestell aus Aluminium in anthrazit pulverbeschichtet | Sitz aus technischem Polyestergewebe in anthrazit

STUHL MARCO
SCHWARZ



Gestell aus Aluminium pulverbeschichtet in Rattanoptik | Sitz aus Nylongeflecht in schwarz

BANKELEMENT 120CM ANETT
GRÜN-GRAU



Sockel aus Laminat in Eiche | Sitz aus Stoff Envira in grün-grau | Polsterung mit allen Stoffen der Stoffkollektion möglich

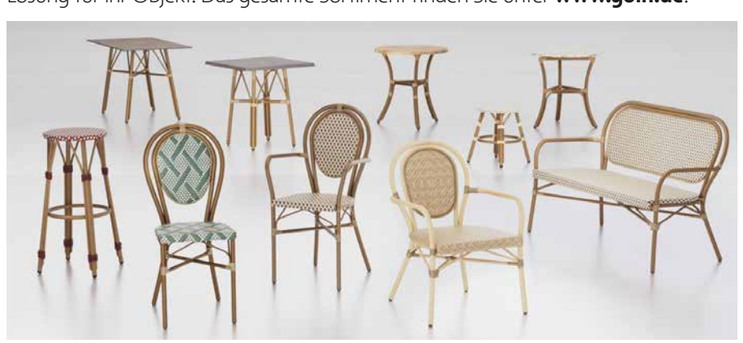
GO IN geprüfte Qualität

Objektmöbel für den professionellen Einsatz

- ✓ Dauergeprüft mit 100.000 Belastungszyklen
- ✓ Nachweislich mit über 160 kg belastbar
- ✓ Für gewerbliche Nutzung – strapazierfähiger als Wohnmöbel

Riesige Auswahl an Produkten:

Von Klassikern bis Neuheiten: Entdecken Sie die Vielfalt unserer Gastro-Möbel – Stühle, Hocker, Bänke, Tische und mehr in verschiedenen Höhen und Ausführungen. Mit **individuellen Gestaltungsoptionen**, wie der Stoffkollektion, finden Sie die passende Lösung für Ihr Objekt. Das gesamte Sortiment finden Sie unter **www.goin.de**.



BARHOCKER MALIDA
SCHWARZ



Gestell aus Aluminium in schwarz | Sitz aus technischem Polyestergewebe in schwarz | Rücken aus Rope in natur

ESSTISCH KERST
FERRO SCHWARZ
PREMIUM



Gestell aus Stahl in schwarz pulverbeschichtet | Platte Compact Slim in ferro schwarz 68x68 cm | verschiedene Platten und Größen möglich

ESSTISCH VERMA
NERO MARQUINA



Gestell aus Stahlguss in schwarz | Platte Cassius in nero marquina 60x60 cm | verschiedene Platten und Größen möglich



Neugierig geworden?

Lassen Sie sich im GO IN Katalog von unserer Produktvielfalt inspirieren.



Kaffeespezialitäten sind ein unverzichtbarer Bestandteil Ihres Gastronomie- und Außer-Haus-Angebotes. Mit dem B-M-W-Konzept der drei Partner BÄKO, MEISTER KAFFEE und WMF profitieren Sie von langjähriger Erfahrung und können Ihr professionelles Kaffeegeschäft unkompliziert und risikolos ausbauen. Mein Tipp: Mit unseren vielfältigen Kaffeekonzepten bieten wir für jede Bäckerei oder Konditorei eine ganzheitliche Lösung an. Sprechen Sie uns gern an und gemeinsam finden wir den passenden Kaffee und die passende Maschine für Ihre Anforderungen.

Tom Schießl,
MEISTER KAFFEE Barista

MEISTER KAFFEE
— EXKLUSIVER PARTNER FÜR —
BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN

Auf der Suche nach einem neuen Heißgetränkekonzept?



Kontaktieren Sie uns einfach!

MEISTER KAFFEE · CAFE DA LAGOA Farm Kaffee · UNSER KAFFEE · MEISTER TEE · MEISTER SCHOKOLADE

Tel.: 040 6370 9940 · info@meister-kaffee.de · www.meister-kaffee.de

WMF Kaffeevollautomat PEAK 50, 1 Mühle

integrierter Bohnenbehälter für Espresso- oder Crema-Bohne (zur Herstellung von Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato oder Café Crème) sowie ein Schoko-Pulverdosierer (für Schokoladen-Spezialitäten); ausgelegt auf den kleineren Bedarf; 4 l-Wassertank; Zwei-Boiler-Konzept sorgt für stabilere Temperatur und dadurch für eine schnellere Getränkeproduktion mit gleichbleibend hoher Kaffeequalität; einfache Reinigung: tägliche Click & Clean-Milchsystemreinigung und wöchentliche Clean in Place-Tiefenreinigung; mit dezentraler Heißwasserausgabe, Handeinwurf, Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf und Timerfunktion; Bedienung über das 7"-Touch-Display mit Produktauswahl über Piktogramme; Beleuchtung der Getränkeausgabe über LED; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Bohnen-Behältererweiterung und Festwasserkit

Maße (H x B x T): 47,3 x 32,5 x 57,1 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,9 bis 2,3 kW
Energieverlust: ca. 0,62 kWh / Tag
Leistung: 80 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)
Gewicht: ca. 24 kg
Art.-Nr. 862825

WMF Kaffeevollautomat PEAK 50, 2 Mühlen

Mühlen für Espresso- und Crema-Bohne (zur Herstellung von Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Café Crème); ausgelegt auf den kleineren Bedarf; 4 l-Wassertank; Zwei-Boiler-Konzept sorgt für stabilere Temperatur und dadurch für eine schnellere Getränkeproduktion mit gleichbleibend hoher Kaffeequalität; einfache Reinigung: tägliche Click & Clean-Milchsystemreinigung und wöchentliche Clean in Place-Tiefenreinigung; mit dezentraler Heißwasserausgabe, Handeinwurf, Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf und Timerfunktion; Bedienung über das 7"-Touch-Display mit Produktauswahl über Piktogramme; Beleuchtung der Getränkeausgabe über LED; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Bohnen-Behältererweiterung und Festwasserkit

Maße (H x B x T): 47,3 x 32,5 x 57,1 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,9 bis 2,3 kW
Energieverlust: ca. 0,62 kWh / Tag
Leistung: 80 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)
Gewicht: ca. 24 kg
Art.-Nr. 862826



WMF Kaffeevollautomat 1300S SmartMilk, 2 Mühlen, 1 Pulverdosierer

Mühlen für Espresso- und Crema-Bohne (zur Herstellung von Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Café Crème); Pulverdosierer für Schokolade; mit Wassertank (4,5 l), Milchaufschäumer SmartMilk, manuell verstellbarem Getränkeauslauf, automat. Reinigungsprogramm, Smart Clean Milchreinigungssystem, Heißwasserausgabe, Handeinwurf für weitere Kaffeesorten (z. B. entkoffeinierten Kaffee), Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf, SteamJet (Dampfdusche zur Tassenerwärmung) und Timerfunktion; 7-Zoll-Farb-Touch-Display mit Produktauswahl über Piktogramme (bis zu 24 Getränke programmierbar); Getränkeausgabe wird über ein angenehmes LED-Komfortlicht ausgeleuchtet; optional gegen Aufpreis erhältlich: Festwasserkit und Reinigungsmittel

Maße (H x B x T): 67,85 x 32,5 x 57,4 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,0 bis 2,4 kW
Energieverlust: ca. 1,07 kWh / Tag
Leistung: 120 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)
Stundenleistung DIN 18873 Doppeltassen: Espresso 110 / 160
Café Crème 80 / 92
Cappuccino 110 / 160
Gewicht: ca. 35 kg
Art.-Nr. 861607



WMF Kaffeevollautomat 1300S BasicMilk, 2 Mühlen

Mühlen für Espresso- und Crema-Bohne (zur Herstellung von Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Café Crème); mit Wassertank (4,5 l), Milchaufschäumer Basic Milk, manuell verstellbarem Getränkeauslauf, automat. Reinigungsprogramm, Plug & Clean Milchreinigungssystem, Heißwasserausgabe, Handeinwurf für weitere Kaffeesorten (z.B. entkoffeiniertem Kaffee), Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf, SteamJet (Dampfdusche zur Tassenerwärmung) und Timerfunktion; 7-Zoll-Farb-Touch-Display mit Produktauswahl über Piktogramme (bis zu 24 Getränke programmierbar); Getränkeausgabe wird über ein angenehmes LED-Komfortlicht ausgeleuchtet; optional gegen Aufpreis erhältlich: Festwasserkit und Reinigungsmittel

Maße (H x B x T): 67,85 x 32,5 x 57,4 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,0 bis 2,4 kW
Energieverlust: ca. 1,07 kWh / Tag
Leistung: 120 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)
Stundenleistung DIN 18873 Doppeltassen: Espresso 110 / 160
Café Crème 80 / 92
Cappuccino 110 / 160
Gewicht: ca. 35 kg
Art.-Nr. 861608



WMF Kaffeevollautomat 1500 S+

für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Schokoladen-Spezialitäten; ausgelegt auf den mittleren Bedarf; mit 2 Mühlen, Choc, Milchschäumer/Basic Milk System, automat. Reinigungsprogramm, Plug&Clean Milchreinigungssystem, Heißwasser, Festwasseranschluss, Handeinwurf, 10-Zoll-Touchdisplay, Dynamic Coffee Assist für konstante Kaffeequalität auf höchstem Niveau, Coffee Connect, Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf, Dampfdusche zur Tassenerwärmung, Timerfunktion, LED-Beleuchtung

Maße (H x B x T): 71,6 x 32,5 x 59 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,75 bis 3,25 kW
Energieverlust: 1,39 kWh / Tag
Leistung: 180 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)
Stundenleistung DIN 18873 Doppeltassen: Espresso 124 / 194
Café Crème 96 / 122
Cappuccino 124 / 194
Gewicht: ca. 37 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



WMF Kaffeevollautomat 5000 S+

für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Schokoladen-Spezialitäten; höchste Leistung auf kleinstem Raum; mit 2 Mühlen, Choc, Dynamik Milk System für heiße und kalte Milch und heißen und kalten Milchschaum, Jet-Option, automat. Reinigungsprogramm, Clean in Place Milchreinigungssystem, Heißwasser, Festwasseranschluss, Handeinwurf, MMI-Touchdisplay, Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf, 8 Produkttasten auf 6 Ebenen, SteamJet Dampfdusche zur Tassenerwärmung, Jet-Option, Timerfunktion, LED-Beleuchtung

Maße (H x B x T): 71,6 x 32,5 x 59 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 3,01 bis 3,51 kW
Energieverlust: ca. 1,55 kWh / Tag
Leistung: 250 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)
Stundenleistung DIN 18873 Doppeltassen: Espresso 144 /220
Café Crème 112 / 136
Cappuccino 144 / 220
Gewicht: 37 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



WMF Kaffeevollautomat 9000 S+

für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Schokoladen-Spezialitäten; ausgelegt auf absolute Höchstleistung; 2 Mühlen, Choc, Dynamik Milk System für heiße/n und kalte/n Milch und Milchschaum, 10-Zoll-Touch-Display mit neuem Bedienkonzept, patentierter Tassenlift, SteamJet Dampfdusche zur Tassenerwärmung, Timerfunktion, autom. Reinigungsprogramm, Clean in Place Milchreinigungssystem, Coffee Connect, Heißwasser, Festwasseranschluss, Handeinwurf, Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf, LED-Beleuchtung

Maße (H x B x T): 74,4 x 39 x 59,8 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 3,4 bis 3,8 kW
Energieverlust: ca. 2,59 kWh / Tag
Leistung: 350 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)
Stundenleistung DIN 18873 Doppeltassen: Espresso 150 / 242
Café Crème 130 / 152
Cappuccino 150 / 238
Gewicht: ca. 67 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



WMF espresso NEXT

halbautomatische Siebträger-Kaffeemaschine für Espresso und Café Crème aus Edelstahl und hochwertigen Materialien; Ausstattung mit 2 Brühgruppen, 2 integrierten Bohnenbehältern und Mühlen, 3 Siebträgern, 2 Dampfsystemen (Auto und Basic Steam), beheizte Tassenablage mit Softeinzug (aufgeschobene Tiefe: 60 cm), Heißwasserausgabe, Festwasseranschluss, Handeinwurf; traditionelles Flair bei höchster Qualitäts- und Prozesssicherheit, da vollautomatisch gemahlen und getampert wird; Bedienung über die beiden 7" Farb-Touch-Displays; der Dynamic Coffee Assist gewährleistet stets den korrekten Mahlgrad und dosiert die perfekte Menge Kaffee direkt in die Siebträger; individuelle Einstellmöglichkeiten für jedes Getränk – vom Mahlgrad über die Brühtemperatur bis zur Extraktionszeit; der Auto Steam stellt automatisch verschiedene Milchschaum-Konsistenzen für jede Art von Milch her; das Auto Milk Dosing dosiert die perfekte Menge Milch direkt in das Kännchen, wo sie sofort aufgeschäumt wird; die Americano-Funktion ermöglicht die Zubereitung nur mit einem Knopfdruck; LED-Beleuchtung

Maße (H x B x T): 62,5 x 79 x 55,8 cm
(Tiefe bei ausgezogener Tassenablage: 62,6 cm)
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 6 bis 7 kW
Energieverlust: ca. 2,334 kWh / Tag
Leistung: 300 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)
Gewicht: 80 kg
Art.-Nr. auf Anfrage





WMF Milchkühler und Tassenwärmer Cup&Cool, schmal

Kombination aus Milchkühler und Tassenwärmer; elegante Optik in passendem Glasdesign mit schwarzer Tür und Rückwand; Thermostat für sicher geregelte Milchtemperatur; LED-Beleuchtung in verschiedenen Farben; Optionen: Sensor für Milchtemperaturüberwachung, Milch-Leermeldung (wenn in Maschine verfügbar), Abschließbarkeit und entnehmbare Dichtung; mit herausnehmbarem 4,5 l Milcheinsatz und 3 beheizbaren Regalböden aus Edelstahl für 45 bis 190 Tassen, Becher oder Gläser (stapelbar)

Maße (H x B x T): 53 x 28,6 x 56,6 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,2 kW
Gewicht: ca. 31 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



WMF Milchkühler und Tassenwärmer Cup&Cool, breit

Kombination aus Milchkühler und Tassenwärmer; elegante Optik in passendem Glasdesign mit schwarzer Tür und Rückwand; Thermostat für sicher geregelte Milchtemperatur; LED-Beleuchtung in verschiedenen Farben; Optionen: Sensor für Milchtemperaturüberwachung, Milch-Leermeldung (wenn in Maschine verfügbar), Abschließbarkeit und entnehmbare Dichtung; mit herausnehmbarem 9,5 l Milcheinsatz und 2 beheizbaren Regalböden aus Edelstahl für 45 bis 130 Tassen, Becher oder Gläser (stapelbar); optional erhältlich mit Milchschlauchführung links und rechts (für WMF 1100 S, 1300 S, 1500 S Classic, 1500 S+, 5000 S+ und 9000 S+) für die Verwendung zwischen zwei Kaffeemaschinen

Maße (H x B x T): 53 x 36,8 x 56,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,2 kW
Gewicht: ca. 32 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



WMF Center Cooler

der ideale Milchkühler für eine oder gleichzeitig zwei WMF Spezialitätenkaffeemaschinen (außer Basic Milk); Milchschlauchführung auf der linken und rechten Seite möglich; mit herausnehmbarem 10 l Milcheinsatz; integrierte Sensorik für Leermeldung und Temperatur (mit Sensorsplitter um die notwendigen Signale auch an zwei Maschinen zu liefern); Konfiguration der Kühltemperatur und Anzeige der aktuellen Milchtemperatur über ein Display; abschließbar

Maße (H x B x T): 53,5 x 26,1 x 46,9 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,045 kW
Kältemittel: R-600a
Gewicht: ca. 16 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



WMF Flüssigentkalker

zum Entkalken aller WMF-Kaffeemaschinen (Dosierung gem. Betriebsanleitung)

Inhalt: 700 ml
Art.-Nr. 885870



WMF Spezial-Milchsystemreiniger

flüssig; zur täglichen Reinigung der Kaffeemaschinen Type WMF 950 S Basic Milk, 1100S Basic Milk, 1300S Basic Milk, Bistro!, 1500S Basic Milk + Easy Milk, 1500S+ Basic Milk und Easy Milk, 5000S Easy Milk, 5000S+ Easy Milk, PEAK 50, Presto und Elevation 10 (Dosierung gem. Betriebsanleitung)

Inhalt: 1 l
Art.-Nr. 880095



WMF Filterpatrone

Ersatzkartusche für den Wassertank

Art.-Nr. 893888



WMF Spezial-Reinigungstabletten, 1,3 g

fest; zur täglichen Reinigung der Kaffeemaschinen Type WMF 950 S Basic Milk, 1100S Basic Milk, 1300S Basic Milk und Smart Milk, 1500S+ Basic Milk, Easy Milk und Dynamic Milk, PEAK 50, espresso, espresso NEXT, Presto und Elevation 10 (Dosierung gem. Betriebsanleitung)

Inhalt: Dose à 100 Stk.
Art.-Nr. 880096



WMF Spezial-Reinigungstabletten, 3,5 g

fest; zur täglichen Reinigung der Kaffeemaschinen Type WMF 5000S+ Easy Milk und Dynamic Milk und 9000S+ Dynamic Milk (Dosierung gem. Betriebsanleitung)

Inhalt: Dose à 100 Stk.
Art.-Nr. 862687



WMF Milchsystemreiniger

zur täglichen Reinigung der WMF Kaffeemaschinen Type 1300S Smart Milk, 1500S+ Easy Milk und Dynamic Milk, 5000S+ Easy Milk und Dynamic Milk, 9000S+ Dynamic Milk (Dosierung gem. Betriebsanleitung)

Inhalt: Dose à 100 Stk.
Art.-Nr. 862363



FRANKE Kaffeevollautomat A300

Vollautomat im kleinen Kapazitätsbereich; die gesamte Bedienerführung, Einstellungen und Statusfunktionsanzeigen erfolgen auf dem 8" Farb-Touchscreen; bis zu 2 Mühlen; Doppelkammer-Bohnenbehälter für 2 unterschiedliche Bohnensorten mit bis zu je 550 g Inhalt; optionaler Doppelpulverbehälter für z. B. Milchpulver oder ein dunkles und ein helles Schokopulver; Präzisionsmahlwerk mit Keramikmahlscheiben; zwei unterschiedliche Brüheinheiten; feststehender Auslauf mit einer Höhe von 17,5 cm bzw. 10,5 cm mit herunterklappbarem Tassenbalkon; optionales Milchsystem oder FoamMaster-Modul für warmen Milchschaum und warme Milch; Heißwasserausgabe; patentiertes Heizsystem zum Einstellen verschiedener Brühtemperaturen je Produkt; automatisches Spül- und Reinigungssystem EasyClean für den gesamten Zubereitungsbereich; automatisches Entkalkungssystem; auch in der Variante mit Wassertank und überwachter Tropfschale erhältlich

Maße (H x B x T): 58,7 x 27 x 54,9 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Leistung: 163 Tassen / Std.
Wasserzulauf: Festwasser
Wasserablauf: Tropfschale mit Ablaufschlauch
Gewicht: 28 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



FRANKE Milchkühler für Kaffeevollautomat A300

Beistellgerät mit den wesentlichen Teilen aus Edelstahl, Gehäuse, Tür und Milchbehälter aus pflegeleichtem Kunststoff; Tassenabstellfläche aus Aluminium; separater Hauptschalter; zum Bevorraten von 3 l vorgekühlter Milch; Installation links neben der Kaffeemaschine; über die Touchscreen-Bedieneinheit der Kaffeemaschine werden die Parameter wie z. B. Ausgabetemperatur- und -menge der Milch eingestellt und das automatische Spül- und Reinigungssystem gesteuert; integriertes Schnellkupplungssystem für den Anschluss an die Milchansaugung; stufenlose Temperaturregelung und -messung für optimale Kühltemperatur von +3 °C bis +8 °C (Anzeige im Gerät); die Niveauüberwachung fordert zum Nachfüllen auf und ermöglicht die Programmierung eines Restmengenbezuges vor der Leermeldung und Produktsperre; mit USB-Schnittstelle zum Speichern und Abrufen der Daten (Zugang individuell per PIN möglich); Türdichtung wechselbar; abschließbar

Maße (H x B x T): 44,5 x 20 x 46,6 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,5 A
Gewicht: ca. 14,5 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



FRANKE Kaffeevollautomat A600

Vollautomat im mittleren Kapazitätsbereich; die gesamte Bedienerführung, Einstellungen und Statusfunktionsanzeigen erfolgen auf dem 8" Farb-Touchscreen mit drei individuellen Benutzeroberflächen; funktionales LED-Beleuchtungskonzept; bis zu 2 Mühlen; 1,2 kg Bohnenbehälter; optionale Pulverbehälter für z. B. Milchpulver oder ein dunkles und ein helles Schokopulver; Präzisionsmahlwerk mit Keramikmahlscheiben; drei unterschiedliche Brüheinheiten; automatisch höhenverstellbarer Kombiauslauf; optionales Milchsystem für warmen Milchschaum und warme & kalte Milch oder FoamMaster-Modul für warmen & kalten Milchschaum in individueller Konsistenz; optionale, selbstdosierende Flavorstation mit bis zu drei Flavors; Heißwasserausgabe; automatische Spül- und Reinigungssysteme EasyClean oder CleanMaster für den gesamten Zubereitungsbereich; auch in der Variante mit Wassertank und überwachter Tropfschale erhältlich

Maße (H x B x T): 79,6 x 34 x 60 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Leistung: 194 Tassen / Std.
Wasserzulauf: Festwasser
Wasserablauf: Tropfschale mit Ablaufschlauch
Gewicht: 38 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



FRANKE Milchkühler für Kaffeevollautomat A600

Beistellgerät mit den wesentlichen Teilen aus Edelstahl, Gehäuse, Tür und Milchbehälter aus pflegeleichtem Kunststoff; beheizbare Tassenabstellfläche aus Aluminium; 2 separate Hauptschalter für Kühler und beheizte Tassenablage; zum Bevorraten von 5 l vorgekühlter Milch; Installation links neben der Kaffeemaschine; über die Touchscreen-Bedieneinheit der Kaffeemaschine werden die Parameter wie z. B. Ausgabetemperatur und -menge der Milch eingestellt und das automatische Spül- und Reinigungssystem gesteuert; integriertes Schnellkupplungssystem für den Anschluss an die Milchansaugung; stufenlose Temperaturregelung und -messung für optimale Kühltemperatur von +3 °C bis +8 °C (Anzeige im Gerät); die Niveauüberwachung fordert zum Nachfüllen auf und ermöglicht die Programmierung eines Restmengenbezuges vor der Leermeldung und Produktsperre; kann mittels MDB-Schnittstelle an Bezugs- und Abrechnungssysteme sowie Münzprüfer oder -wechsler angeschlossen werden; mit USB-Schnittstelle zum Speichern und Abrufen der Daten (Zugang individuell per PIN möglich); Türdichtung wechselbar; abschließbar

Maße (H x B x T): 58,5 x 27 x 47,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,72 A
Gewicht: ca. 18 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



JURA Kaffeevollautomat X10 Dark Inox

Vollautomat im kleinen Kapazitätsbereich; bis zu 34 Kaffeespezialitäten (8 davon als Cold-Brews); auch ideal für mit Wasser verlängerte Spezialitäten, wie Americanos und Lungos (über die One-Touch-Lungo-Funktion); mit 5 l-Wassertank und Behälter für 500 g Bohnen (mit aktiver Bohnenüberwachung); variable Brüheinheit von 5 bis 16 g; individuell programmierbare Kaffeestärke (10 Stufen), Milch- / Milchschaummenge und Heißwassertemperatur, individuell einstellbare Milch- und Milchschaumtemperatur (je in 3 Stufen); einfache Bedienung über das 3,5"-Tasten-Farbdisplay mit physischen Tasten: Höhenverstellbarer Kombiauslauf von 6,3 bis 15 cm und Tassenbeleuchtung; Auswertungen produktweise möglich sowie Tageszähler rücksetzbar; einfache Reinigung dank automatischer One-Touch-Milchsystem-Reinigung und integriertem Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm; überwachte Restwasserschale; Wassertank und Bohnenbehälter abschließbar; programmierbare Ausschaltzeiten; optional erhältlich: Bohnenbehälter-Erweiterung auf 1 kg; Filterpatrone CLARIS Pro Smart maxi / CLARIS Pro Smart; Milchkühler Cool Control 2,5 l; mit digitalen Lösungen wie dem Pocket Pilot 3.0 und dem Einsatz des Business Connector lassen sich Zahlung, Abrechnung und Verwaltung bequem organisieren, inkl. Echtzeitdaten zu Nutzung und Status

Maße (H x B x T): 52,4 x 37,3 x 46,1 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,45 kW / 10 A
Leistung: 100 Tassen (empf. Tageshöchstleistung)
Gewicht: 13,2 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



BONAMAT Kaffeemaschine RLX 5

Filterpfanne aus Edelstahl mit innenliegender Feder für optimale Kaffeeextraktion; der Brühprozess erfolgt im beheizten Edelstahlbehälter; Gerätefront und Tropfschale sind aus unempfindlichem anthrazitfarbenem Kunststoff; mit Kaffeebrüheinheit, Edelstahlfilterpfanne, vorlegbarem Tropfblech und ebener Ablagemöglichkeit für Tassen, Untertassen etc.; über einen beleuchteten Ein-/Aus-Schalter aktivierbar; Steuerung über Tipptasten für Brühmengenwahl ab zwei Tassen in Zweier-Schritten bis zur maximalen Brühmenge; Fortschrittsanzeige des Brühprozesses sowie Gesamtbrühmengenzähler und Brühmengenanpassung über das Display abruf- bzw. setzbar; mit akustischem Signal und manuellem Pumpsystem zur Kaffeeumwälzung bei Brühende; die Behälterheizung arbeitet mittels selbst regelnder Elemente zum Erhalt der optimalen Temperatur; CNS-Durchlauferhitzer gesichert mittels Doppeltrockengehschutz; Produktentnahme erfolgt über No-Drip Hahn mit Bajonett für optionalen s-förmigen Auslauf; Füllstandsanzeige über Schauglas; mit Festwasseranschluss (Zulauf 3/4" G); im Lieferumfang enthalten: 100 Blatt Filterpapier, 1 Beutel Renigite, 1 Beutel Cleaner, 1 Schauglasbürste, 1 Abwaschbürste, 1 Kaffeelot und 1,2 m Anschlussschlauch 3/4"

Maße (H x B x T): 61,1 x 24,5 x 50,9 cm
Farbe: anthrazit
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,065 kW
Leistung: 13 l (105 Tassen) / Std.
Brühzeit: 7 Min. / 1 Behälter
Stoßvorrat: 2 l (16 Tassen)
Art.-Nr. 897093



BONAMAT Kaffeemaschine RLX 55, 400 V

Filterpfanne aus Edelstahl mit innenliegender Feder für optimale Kaffeeextraktion; der Brühprozess erfolgt in beheizten Edelstahlbehältern; Gerätefront und Tropfschale sind aus unempfindlichem anthrazitfarbenem Kunststoff; mit 2 Kaffeebrüheinheiten, 2 Edelstahlfilterpfannen, vorlegbaren Tropfblechen und durchgehender, ebener Ablagemöglichkeit für Tassen, Untertassen etc.; jede Gerätekomponente ist über einen separaten beleuchteten Ein-/Aus-Schalter aktivierbar; Steuerung über Tipptasten für Brühmengenwahl ab zwei Tassen in Zweier-Schritten bis zur maximalen Brühmenge; Fortschrittsanzeige des Brühprozesses sowie Gesamtbrühmengenzähler und Brühmengenanpassung über das Display abruf- bzw. setzbar; mit akustischem Signal und manuellem Pumpsystem zur Kaffeeumwälzung bei Brühende; die Behälterheizung arbeitet mittels selbst regelnder Elemente zum Erhalt der optimalen Temperatur; CNS-Durchlauferhitzer gesichert mittels Doppeltrockengehschutz; Produktentnahme erfolgt über No-Drip Hahn mit Bajonett für optionalen s-förmigen Auslauf; Füllstandsanzeige über Schauglas; mit Festwasseranschluss (Zulauf 3/4" G); im Lieferumfang enthalten: 100 Blatt Filterpapier, 1 Beutel Renigite, 1 Beutel Cleaner, 1 Schauglasbürste, 1 Abwaschbürste, 1 Kaffeelot und 1,2 m Anschlussschlauch 3/4"

Maße (H x B x T): 61,1 x 47,5 x 50,9 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 4,13 kW
Brühzeit: ca. 7 Min. / 2 Behälter
Stundenleistung: 26 l (ca. 210 Tassen)
Stoßvorrat: 2 x 2 l (ca. 32 Tassen)
Art.-Nr. 897025



BÄKO-Filterkaffeemaschine

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

Maße (H x B x T): 61,5 x 22 x 38,5 cm
Farbe: Edelstahl / schwarz
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,2 kW
Leistung: 18 l / Std.
Brühzeit: 6,5 Min.
Stoßvorrat: 2,2 l
Art.-Nr. 887959

BÄKO BasicPlus



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

Korbfilterpapier

weiß; Super Gold Qualität; extra stark; umweltfreundlich; ISEGA-zertifiziert

Maße (Ø x H): 25 x 8,4 cm
Gewicht: 42 g
Menge: Karton à 1.000 Stk.
Art.-Nr. 880056



BÄKO-Pumpkanne

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

Maße (Ø x H): 16,4 x 37,8 cm
Volumen: 2,2 l
Art.-Nr. 887960

BÄKO BasicPlus



Korbfilterpapier

braun; Super Gold Qualität; extra stark; umweltfreundlich; ISEGA-zertifiziert

Maße (Ø x H): 25 x 8,4 cm
Gewicht: 42 g
Menge: Karton à 1.000 Stk.
Art.-Nr. 880065



CURTIS G4 ThermoProX Single Filterkaffeemaschine

elegantes Design mit abgerundeten Ecken, abgeschrägter Oberseite, schlanken Seitenwänden und einer auffälligen, strukturierten Wabenfrontplatte; bis zu vier Stunden heißer und aromatischer Kaffee durch den vakuumversiegelten ThermoPro®-Ausgabebehälter aus Edelstahl (nicht im Lieferumfang enthalten), welcher unabhängig von der Brüheinheit an beliebiger Stelle aufgestellt werden kann (optional mit Standfuß mit Tropfschale); mit großer Ausgabeöffnung, sicherem Verschluss und patentierter Filterbrühvorrichtung für optimalen Brühprozess; mit Festwasseranschluss; mit zusätzlichem Heißwasserhahn für die Zubereitung von Tee, Suppen, Instantprodukten usw.; mit Thermal FreshTrac®-Technologie: integriertes Kombi-Instrument mit drei Anzeigen (Flüssigkeitsstand, Timer für Kaffeequalität und aktiver LED-Anzeige); je nach Status wird mit dem roten und grünen LED (leuchtend oder blinkend) die Aktivierung des Brühvorgangs, die Kaffeequalität, die Restlaufzeit des Timers (ab < 10 Min.), ein Restvolumen < 700 ml oder der leere Ausgabebehälter signalisiert; zusätzlich im Lieferumfang enthalten: Aufbrühkorb, 5 Papier-Filter und ein bernsteingelber Sprühkopf; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: weitere Ausgabebehälter, um das Angebot an Kaffeesorten zu erweitern

Maße (H x B x T): 66,1 x 27,9 x 50,1 cm
Farbe: Edelstahl / schwarz
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,787 kW / 12,1 A
Leistung: 38 l / Std.
Brühzeit: ca. 8 Min.
Stoßvorrat: 3,8 l
Art.-Nr. auf Anfrage



La San Marco Siebträger-Espressomaschine LA 125

professionelle, 2-gruppige Ausführung mit Single-Boiler-Konzept und Wärmetauscher-System für konstante Thermalstabilität bei jeder Extraktion; ausgelegt für Bäckereien, Cafés, Gastronomie und Hotels mit gehobenem Kaffeeanspruch; Edelstahlkessel mit 12 Liter Kapazität; 2 manuelle Hebel-Dampflanzen für milchbasierte Spezialitäten; je Gruppe 4 programmierbare Dosiertasten (einfach kurz/lang, doppelt kurz/lang) mit weißer LED-Beleuchtung sowie Purge-Taste; 2 x programmierbare Heißwasserdosen mit manuellem Temperaturmischer; Bedienung der einzelnen Brüheinheiten über hinterleuchtete Soft-Touch-Tastatur sowie zentrales 2,8"-Touchscreen-Display mit intuitivem Programmiermenü, Kesseltemperaturanzeige, Dosierkontrolle und mehrsprachiger Oberfläche (DE/EN/IT/FR/ES); automatischer Reinigungszyklus je Brühgruppe; Gehäuse aus Fingerprint-resistentem Edelstahl mit lackierten Druckguss-Aluminium-Seitenpanelen; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: FTL (flexible Steuerung des Dampfauslasses), Cool Touch Dampflanze, Tassenwärmer, Holzgriffset, 3-gruppige Ausführung, Multi-Boiler-Konzept mit PID-System sowie in den Farbvarianten matt black und cherry red

Maße (H x B x T): 56 x 74,5 x 57,5 cm
Farbe: glossy white
Anschluss: 400 V / 3,5 bis 7,3 kW
Leistung: ab 420 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt, abhängig von Ausführung)
Gewicht: 65 kg
Art.-Nr. auf Anfrage





Aktuelle Marktuntersuchungen zeigen: Bäckereien punkten im Außer-Haus-Geschäft mit ihren Stärken. Bei mehr als 40 % der Bäckereibesuche wird ein belegtes Brötchen gekauft, Tendenz steigend.* (Quelle: BÄKO-Magazin Almanach 2024). Das Preis-Leistungs-Verhältnis im Vergleich zu den üblichen Quick-Service-Anbietern ist hier sicherlich das ausschlaggebende Argument. Grund genug, das eigene Snack-Angebot genauer unter die Lupe zu nehmen und, wo möglich, auszubauen. Ihre BÄKO berät Sie hierbei gern.

Siegfried Brenneis,
Bäckermeister, Konditormeister, Betriebswirt HWK und Produktentwickler Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Weinheim e.V.

BÄKO-line Merrychef conneX® 12

High-Speed-Ofen für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf kleinster Stellfläche; ideal zum Garen, Toasten, Grillen, Backen und Regenerieren einer großen Bandbreite frischer und tiefgefrorener Gerichte, wie z. B. Eierspeisen, Gebäck, Sandwiches, Toast, Burger, Pizza, Gemüse, Aufläufe etc.; mit integriertem Abluftreiniger / Katalysator, benutzerfreundliche Bedienung mit der easyTouch® 2.0-Steuerung über das 7-Zoll-HD-Display; einfache Aktualisierung von Rezepten über WLAN/Ethernet-Konnektivität zur KitchenConnect-Cloud bzw. per USB-Stick; integrierte Statistiken und Diagnosen; passt auf eine 60 cm tiefe Arbeitsfläche; besonders geräuscharm (< 48 dbA); einfache Reinigung des Garraums durch abgerundete Ecken und glatte Oberflächen; im Lieferumfang enthalten: 1 x flache Garplatte; 1 x Schaufel mit Wärmeisolierung am Griff und Handschutz; 1 x Korb ungelocht groß; 1 x Abkühlschale; 1 x Garplattenauflage; 1 x Reinigerspray, 1 x Pflegespray

schwarz (Abb.)

Außenmaße (H x B x T): 61,9 x 35,62 x 64,12 cm

Innenmaße (H x B x T): 16,85 x 30,5 x 30,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Phase / 16 A

Leistung: Mikrowelle: 1.000 W /
Konvektionswärme: 2.200 W /
Kombimodus: 1.000 W + 1.300 W

Gewicht: 50 kg

Art.-Nr. 887565

Edelstahl

Außenmaße (H x B x T): 61,9 x 35,62 x 64,12 cm

Innenmaße (H x B x T): 16,85 x 30,5 x 30,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Phase / 16 A

Leistung: Mikrowelle: 1.000 W /
Konvektionswärme: 2.200 W /
Kombimodus: 1.000 W + 1.300 W

Gewicht: 50 kg

Art.-Nr. 887566



BÄKO line
TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS
3 Jahre GARANTIE

MERRYCHEF Panini Grill

bestehend aus einer glatten unteren und einer gerillten und keramikbeschichteten oberen Grillplatte, einem Schieber aus Aluminium, einer schwarzen Backmatte sowie einer Antihaft-Schutzauflage, natur; die obere Grillplatte ist so konzipiert, dass sie die maximale Menge von Mikrowellen- und Heißluft hindurchlässt und so ein gleichmäßiges Grillen gewährleistet; die Keramikbeschichtung sorgt für eine hohe Widerstandsfähigkeit; leicht zu bedienendes und einzusetzendes Zubehör: einfach Panini-Grill auf die seitlichen Stützen im Ofen setzen (kompatibel mit den Modellen MERRYCHEF eikon e2s ab Baujahr 2020 und conneX12): Speisen werden in zuverlässiger Qualität mit perfektem Grillmuster zubereitet: Speise mit dem Schieber zwischen die obere und untere Grillplatte einbringen (max. Öffnung: 7 cm); beim Herausziehen senkt sich die obere Grillplatte, um die Speisen zusammen zu drücken (Kompression der Speisen: auf max. 1,35 cm); leicht zu reinigen; spülmaschinengeeignet (Achtung! Chemische Reinigungsmittel sollten vermieden werden); optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Panini-Grill mit hoher Öffnung (7,9 cm) und Kompression auf max. 3 cm

Maße mit Schieber (H x B x T): 10,22 x 30,22 x 44 cm

Maße ohne Schieber (H x B x T): 10,22 x 30,22 x 29 cm

Gewicht: 4,26 kg

Art.-Nr. 861247



MERRYCHEF Garaumauskleidung

antihaftbeschichtete Auflage für die Schnellgarofenmodelle conneX 12® und eikon e2s (ab Baujahr 2020 mit Garplattenhalterung) deckt die Wände und die Tür des Garraums ab und fängt Lebensmittelreste und Fett auf; nur zwei zu reinigende Oberflächen, was zu erheblichen Einsparungen bei Reinigungsmitteln und Arbeitszeit führt; einsetzbar von -70 °C bis +317 °C; einfache Anbringung und Entfernung (hierzu die Installationsanweisung beachten); einfache Reinigung: mit Mehrzweckreiniger, warmem Wasser und einem Tuch oder alternativ einem weichen, nicht scheuernden Schwammtuch abwischen, um Fett und Ablagerungen zu entfernen (kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, was aber die Nutzungsdauer verringern kann) und anschließend mit einem sauberen Tuch abtrocknen; um die Nutzungsdauer zu verlängern, regelmäßig umdrehen um sicherzustellen, dass sie ihre Form beibehält; auf keinen Fall die Auskleidung schneiden oder weiter als die Biegekennzeichnungen biegen, falten oder rollen; nicht über Nacht in Wasser einweichen; sollte ersetzt werden, wenn die Antihaftbeschichtung abgenutzt oder beschädigt ist

Maße (H x B x T): 12 x 54,46 x 45,5 cm

Gewicht: 400 g

Art.-Nr. 862842



MERRYCHEF conneX® 12e

High-Speed-Ofen für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf kleinster Stellfläche (passt auf eine 60 cm tiefe Arbeitsfläche); ideal zum Garen, Toasten, Grillen, Backen und Regenerieren von frischen und tiefgefrorenen Gerichten, wie z. B. Sandwiches, Gebäck, Pizza, Fisch, Eierspeisen, Gemüse und Fleisch; mit Rapid Cooking Technology, integrierten Katalysatoren und Selbstdiagnoseeinheit; Bedienung über das 7-Zoll-Display mit easyTouch® 2.0-Steuerung mit unbegrenztem Speicherplatz; bis zu 6-stufige Garprofile sorgen für gleichbleibend hohe Qualität der Speisen; einfache Menüaktualisierungen oder Datenübertragung über USB-Stick oder die KitchenConnect-Cloud durch die WLAN/Ethernet-Konnektivität; leichte Reinigung durch die bildgeführte Anweisung; der patentierte Luftfilter ist vorne montiert und leicht zugänglich; nur in schwarz erhältlich; im Lieferumfang enthalten: 1 x Schaufel mit Wärmeisolierung am Griff und Handschutz, 1 x Garplatte, 1 x Garplattenauflage (natur), 1 x Korb (ungelocht)

Außenmaße (H x B x T): 58,83 x 40,7 x 53,8 cm (mit Griff: 61,05 cm)
Innenmaße (H x B x T): 16,6 x 31,7 x 31,1 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A
Leistung: Mikrowelle: 800 W /
Konvektionswärme: 2.200 W /
Kombimodus: 1.000 W + 900 W
Gewicht: 47 kg
Art.-Nr. 861621



MERRYCHEF Pflegemittel

Ofenreiniger-Set (Abb.1)
20 Reinigungstabletten und leere Sprühflasche; 2 Tabletten in die Flasche, Wasser hinzufügen, schütteln und fertig; der nicht scheuernde Reiniger entfernt bei regelmäßiger Anwendung schnell und gründlich Fett- und Speisereste im Garraum, ohne die Oberflächen anzugreifen
Art.-Nr. 862868

Ofenpfleger (Abb. 2)
Schutzfilm, der nach der Reinigung dünn im Garraum aufgetragen wird und so die Innenflächen vor erneuter Fettablagerung schützt; dadurch wird das Einbrennen von Rückständen vermindert und die regelmäßige Reinigung erleichtert
Inhalt: 750 ml
Art.-Nr. 894204



Abb. 1



Abb. 2

ATOLLSPEED Pflegemittel

Ofenreiniger (Abb. 1)
Inhalt: 750 ml
Art.-Nr. 861839

Protectant (Abb. 2)
Inhalt: 750 ml
Art.-Nr. 861838



Abb. 1



Abb. 2

ATOLLSPEED Hybridofen AS 300 plus

Kombination von Impingement- und Mikrowellentechnologie (bis zu 20-fache Verkürzung der Back-, Brat- und Garzeiten); regelbare Aufprallhitze für perfekte Bräunung / Krustenbildung; 7'' Farb-Touchscreen-Steuerung mit Glasfront; Programmauswahl über Piktogramme (Favoriten werden als Produktbilder, auch eigene verwendbar, gespeichert); Datenübertragung per USB-Stick; intuitive Steuerungs-Software für Vernetzung vorbereitet; Standby-Modus (optional mit Anzeige des eigenen Firmenlogos); im Lieferumfang enthalten: 1 Plattenträger, 1 Edelstahlschaufel, 1 USB-Stick und je 1 Flasche AS-Reiniger und AS-Protector; zusätzliches Vorteilspaket exklusiv für BÄKO-Kunden: 1 Hot-Spot-Grillplatte beschichtet „Black Edition" (keine Backfolie mehr notwendig) sowie 1 Crisp-Platte (eckig / glatt) mit Handgriff

schwarz
Außenmaße (H x B x T): 57 x 44,5 x 68,7 cm
Innenmaße (H x B x T): 17 x 31,7 x 31,1 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Leistung: 3,3 kW
Gewicht: 65 kg
Art.-Nr. 860435

Edelstahl (Abb.)
Außenmaße (H x B x T): 57 x 44,5 x 68,7 cm
Innenmaße (H x B x T): 17 x 31,7 x 31,1 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Leistung: 3,3 kW
Gewicht: 65 kg
Art.-Nr. 860434



ATOLLSPEED Hybridofen AS 300H Easy Black

Kombination aus Impingement- und Mikrowellentechnologie mit einer Heizleistung von 2.700 W und einer Mikrowellenleistung von 1.300 W; bis zu 20-fache Verkürzung der Back-, Brat- und Garzeiten; regelbare Aufprallhitze für perfekte Bräunung / Krustenbildung; 7'' Farb-Touchscreen-Steuerung mit Glasfront; Programmauswahl über Piktogramme (bis zu 24 Favoriten werden als Produktbilder gespeichert); Datenübertragung per USB-Stick; intuitive Steuerungssoftware für Vernetzung vorbereitet; Standby-Modus (optional mit Anzeige des eigenen Firmenlogos); einfache Reinigung der Hygienebackkammer aus hochwertigem Edelstahl und dem Cooldown-Modus; im Lieferumfang enthalten: 1 Plattenträger, 1 Edelstahlschaufel, 1 USB-Stick und je 1 Flasche AS-Ofenreiniger und AS-Protector; zusätzliches Vorteilspaket exklusiv für BÄKO-Kunden: 1 Hot-Spot-Grillplatte beschichtet „Black Edition" (damit keine Backfolie notwendig) sowie 1 Crisp-Platte (eckig / glatt) mit Handgriff

Außenmaße (H x B x T): 57 x 44,5 x 68,7 cm
Innenmaße (H x B x T): 17 x 31,7 x 31,1 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A
Leistung: 2,7 kW
Gewicht: 63 kg
Art.-Nr. 862489

UNOX Schnellbackofen SPEED.Compact™ ECO

High-Speed-Ofen zum Garen und Aufwärmen von Backwaren, Snacks und Sauerteigprodukten über Mikrowellen und Heißluftströme; mit bis zu 9 Garschritten und einem Temperaturbereich von 30 °C bis 280 °C; Backkammer aus Edelstahl mit integrierten Blechauflagen; bis zu 384 Programme hinterlegbar (10 davon als Favoriten); benutzerfreundliche und intuitive Steuerung über das 9,5-Zoll-Touchpanel; ADAPTIVE.Cooking™: regelt automatisch die Garparameter für gleichbleibende Ergebnisse; SMART.Preheating: stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer ein; SMART.Energy: automatische Energiesparfunktion, die erkennt, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden und den Stand-by-Modus aktiviert; SPEED.Plus: erzeugt Mikrowellen und verteilt sie gleichmäßig in der Backkammer; die Kammer- und Schornsteinkatalysatoren minimieren Gas-, Lärm- und Geruchsemissionen; mit Krümelsammelsystem im Filter unter der Tür; einfache und schrittweise Reinigung über das Bedienfeld; integriertes Wi-Fi und USB-Schnittstelle zum Herunter- und Hochladen; Data Driven Cooking app & webapp: einfach per Datenübertragung neu erstellte Rezepte einspielen und in Echtzeit die Betriebsbedingungen des Ofens überwachen und steuern; im Lieferumfang enthalten: Starter Kit bestehend aus 1 x Spatel mit Antihaftbeschichtung, ergonomischem Griff und Hitzeschutzsystem, 1 x SPEED.Basket LARGE zum Regenerieren von Snacks aller Art und 1 x Antihaftfolie; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Spezialbleche, geripptes Aluminiumblech mit antihaftbeschichteter und geriptten Oberplatte zum beidseitigen Toasten von Brot, zweistufiges Aluminiumblech für müheloses und gleichmäßiges Garen mehrerer Portionen, praktisches und kratzfestes Multifunktions-Ablagefach auf dem Ofen sowie eine Handbrause zur einfachen Reinigung und Sprühreiniger gegen Fette und Schmutz aller Arten

Außenmaße (H x B x T): 61,6 x 42,4 x 71,9 cm
Innenmaße (H x B x T): 17 x 30 x 30 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 3,6 kW / 1 PhH+PE / 16 A
Leistung: Mikrowelle: 1.000 W /
Konvektionswärme: 2.200 W /
Kombimodus: 1.000 W + 1.300 W
Gewicht: 50 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



TYBOON Speed Ofen

Gehäuse aus Edelstahl; mit der Software-Technologie blitzschnell backen, aufwärmen, erhitzen, toasten, gratinieren durch Lichtwellen (keine Mikrowelle); warme und ansprechende Speisen innerhalb von 30 bis 180 Sek.; schneller Temperaturwechsel möglich; Ober- und Unterhitze getrennt regelbar (für perfekte Bräunung / Krustenbildung); bis zu 90 % Energieeinsparung gegenüber herkömmlichen Geräten; ohne Vorheizen direkt einsatzbereit, dadurch sehr geringer Energieverbrauch (im Standby nur 44 Watt); Farb-Touch-Steuerung zur einfachen Bedienung der hinterlegten Programme, die individuell angepasst und erweitert werden können; Datenübertragung per USB-Stick möglich; kompakt, platzsparend und stapelbar; im Lieferumfang enthalten: 1 Edelstahl-Backschaufel mit Handgriff, 1 Edelstahl Back- / Auflagegitter und 2 Backfolien, natur

tso 2000; mit 8 Lampen à 450 Watt
Außenmaße (H x B x T): 32 x 50,5 x 45 cm
Innenmaße (H x B x T): 8 x 26,5 x 26,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A
Leistung: 3,6 kW
Gewicht: 23,3 kg
Art.-Nr. 860484

tso 2100; mit 8 Lampen à 750 Watt und Turbo-Boost-Funktion (Abb.)
Außenmaße (H x B x T): 32 x 50,5 x 45 cm
Innenmaße (H x B x T): 8 x 31 x 31 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A
Leistung: 3,6 kW
Gewicht: 26 kg
Art.-Nr. 861305



CONVOTHERM mini pro 6.10

Gehäuse aus Edelstahl; stationäre Ausführung mit Festwasseranschluss (Anschlüsse müssen beidseitig vorhanden sein); rechtsanschlagende Gerätetür (optional links) mit Dreifachverglasung, Drehhebelverschluss und Zuschlagfunktion; LED-Garraumbeleuchtung; easyTouch 7" TFT HiRes-Glas-Touchdisplay (kapazitiv); intuitives Bediensystem zum Kochen und Backen über Schnellwahltasten und Produktvorschläge; Gararten: Dampf (30 °C bis 130 °C) mit garantierter Dampfsättigung, Kombidampf (30 °C bis 250 °C) mit automatischer Feuchteanpassung und Heißluft (30 °C bis 250 °C) mit optimierter Wärmeübertragung; Datenübertragung per WLAN, LAN oder USB-Stick; Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler; Einhängegestelle für 6 x GN 1/1; flexibler Einschubabstand; BakePro: traditionelle Backfunktion, Crisp&Tasty: Entfeuchtung, HumidityPro: Befeuchtung und Lüftergeschwindigkeit je in 5 Stufen; AirFry Mode; vollautomatisches Reinigungssystem (ConvoClean-System); Integrierte Rollhandbrause

schwarz (Abb.)
Maße (H x B x T): 69,4 x 49,8 x 79,3 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 N / 16 A
Leistung: Heißluft: 6,4 bis 7,6 kW
Gewicht: 73 kg
Art.-Nr. auf Anfrage

Edelstahl
Maße (H x B x T): 69,4 x 49,8 x 79,3 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 N / 16 A
Leistung: Heißluft: 6,4 bis 7,6 kW
Gewicht: 73 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



HOBART CHEF`S COMBI 061E

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl; mit Einhängegestell und 6 Ablageschienen für GN-Zubehör (z.B. 6 x 1/1 GN-Schalen); maximale Beladungshöhe 1,60 m, bei Verwendung eines optionalen Untergestells; zum Dampf- und Niedertemperaturgaren, Braten, Grillen, Heißluftfrittieren, Pochieren, Köcheln, Auftauen, Regenerieren und Warmhalten bei max. 300 °C; inklusive Kerntemperaturfühler und integrierter, ausziehbarer Handbrause mit Sprüh- / Strahlfunktion; COMBI OS Bedienkonzept über 10"- HD-Touch-Farbdisplay; einfache Steuerung der individuellen Benutzeroberfläche, auch mit Handschuhen; COMBI CLIMATE CONTROL: gleichmäßige und kraftvolle Hitzeverteilung für optimale Garergebnisse; leistungsstarke Entfeuchtung für die Knusprigkeit; COMBI GUIDE: Garassistent für reproduzierbare Garergebnisse und automatischer Beladungserkennung; MENU MIX: sekundengenaue Einschubüberwachung mit Timer-Funktion; AUTO CLIMATE: für manuelles Garen; COMBI CARE: automatisches Reinigungs- und Pflegesystem; Ethernet- sowie USB-Schnittstelle; weitere Ausstattungsvarianten sowie diverses Zubehör optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich; Achtung! Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung wird ab einer Wasserhärte von 11 °dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD empfohlen

Maße (H x B x T): 89,8 x 85,2 x 89,3 cm
Etagenanzahl: 6 (Abstand: 8,3 cm)
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 10,5 kW / 3 x 16 A
Betriebsarten: Heißluft: von 30 °C bis 300 °C /
Dampf: von 30 °C bis 100 °C /
überhitzter Dampf: von 101 °C bis 130 °C /
Kombidampf: von 30 °C bis 300 °C
Wasserdruck Fließdruck: 1,5 bis 6 bar
Empfohlene Wasserhärte: 3 bis 11 °dH
Geräuschpegel: < 70 dB (A)
Gewicht: 140 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



MIWE Backofen gusto

elektrisch beheitzter Konvektionsbackofen aus Edelstahl; kompakt für exzellente Backergebnisse auf kleinster Stellfläche; mit Touch Control MIWE TC mit MIWE go! (intuitiv, Easy-/Profimodus) und bereit zur Vernetzung in die MIWE smart baking suite; ideal für teilgebackene Ware und verschiedene Snacks; für bis zu 3 Bleche 44,5 x 35 cm (Quereinschub für gute Sicht und einfaches Handling); Plug'n bake: sofortige Inbetriebnahme über Wechselstromanschluss; Wasserversorgung über integrierten Wassertank (ca. 5 l), optional Festwasseranschluss; schnelle Datenübertragung von Backprogrammen über USB-Schnittstelle oder vernetzungsfähig; hygienisch und reinigungsfreundlich dank gerundeter Backkammer und glatter Flächen, optional mit MIWE easy clean sowie MIWE cleaning control (inkl. Bodenablauf); Türanschlag rechts oder links; Tür öffnet am Backende automatisch zur Signalisierung und gegen ungewolltes Nachbacken; LED-Beleuchtung; optional (je nach Ausführung/Anfrage): Gastrofunktion, Dunsthaube/Schwadenkondensator, Untergestell, Zwischenfach

Maße (H x B x T): 52 x 60 x 66 cm (zzgl. Füße)
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A
Leistung: 3,4 kW
Art.-Nr. auf Anfrage



CASO Induktionskochfeld IP 3500 Pro

mobiles Einzel-Induktionskochfeld mit Edelstahlgehäuse und Glaskeramik-Ganzglasoberfläche; intuitive Sensor-Touch-Bedienung mit LED-Digitalanzeige; Temperatur präzise einstellbar von 60 °C bis 240 °C (in 10 °C-Schritten); Smart Control mit 12 Leistungsstufen für sehr feine Abstufung der Hitze; mit praktischer Warmhalte-Funktion (70 °C); Timerfunktion bis 23 Std. und 59 Min.; automatische Topferkennung (Ø 12 bis 28 cm); Topfgröße: 14 bis 26 cm (max. Gewicht 12 kg); Überhitzungsschutz; sicherer Stand durch Antirutschfüße

Maße (H x B x T): 11 x 35,5 x 44,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Leistung: 3.500 W
Gewicht: 5,5 kg
Art.-Nr. 891878



CASO Gewerbe Mikrowelle C 1000 M

Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl; Innenraum mit Caso-Clean Schutzlackierung; einfache manuelle Bedienung mit Drehknopf; einstellbare Garzeit bis max. 30 Min.; 5 Leistungsstufen; flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor; 1 Magnetron; Garraumvolumen ca. 25 l; Innenraumbeleuchtung; gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen für perfekte Garergebnisse; kein Drehteller notwendig; deutlich größere Nutzfläche; auch für große, eckige Auflaufformen geeignet; einfache Reinigung durch glatten Boden

Außenmaße (H x B x T): 31 x 51 x 44 cm
Innenmaße (H x B x T): 20 x 33 x 32 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Leistung: 1.000 W
Gewicht: 15,6 kg
Art.-Nr. 897179



CASO Gewerbe Mikrowelle C 1800 M

Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl; Innenraum mit Caso-Clean Schutzlackierung; einfache Bedienung mit Drehknopf; einstellbare Garzeit bis max. 60 Min.; 7 Leistungsstufen; LED-Display; flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor; 2 Magnetrons; Garraumvolumen 34 l; Innenraumbeleuchtung; gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen für perfekte Garergebnisse; kein Drehteller notwendig; deutlich größere Nutzfläche; auch für große, eckige Auflaufformen geeignet; einfache Reinigung durch glatten Boden

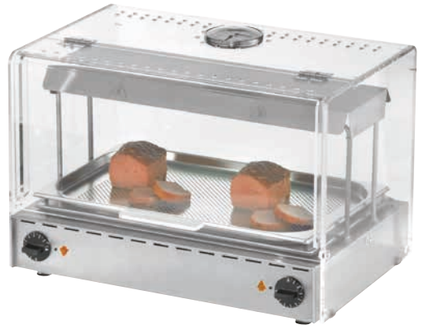
Außenmaße (H x B x T): 37 x 58 x 53 cm
Innenmaße (H x B x T): 23 x 36 x 41 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Leistung: 1.800 W
Gewicht: 33,7 kg
Art.-Nr. 897178



Warmhaltestation Thermo Look, 1/1 GN

Station aus Edelstahl mit Rundum-Acrylverglasung; mit Wasserschale zur Luftbefeuchtung und perforierte Schale GN 1/1 für die Speisen; Ober- und Unterhitze getrennt schaltbar; Thermometer 20 °C bis 120 °C (max. Innentemperatur ca. 70 °C); Hygrometer 0 % bis 100 % Luftfeuchtigkeit; Trockengehschutzthermostat; Akustiksignal warnt vor dem Trockenheizen des Gerätes; Ein- / Ausschalter; Kontrollleuchten; höhenverstellbare Füße; zum Warmhalten von Leberkäse und anderen Speisen; Bestückung und Entnahme der Produkte durch einseitige Hebescheibe

Maße (H x B x T): 41 x 62,6 x 44,5 cm (Nutzhöhe: 16 cm)
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 kW
Gewicht: 18 kg
Art.-Nr. 862823



Warmhaltestation Thermo Shop, 1/2 GN

Station aus Edelstahl mit Rundum-Acrylverglasung; mit Wasserschale zur Luftbefeuchtung und perforierte Schale GN 1/2 für die Speisen; Ober- und Unterhitze getrennt schaltbar; Thermometer 20 °C bis 120 °C (max. Innentemperatur ca. 70 °C); Hygrometer 0 % bis 100 % Luftfeuchtigkeit; Trockengehschutzthermostat; Akustiksignal warnt vor dem Trockenheizen des Gerätes; Ein- / Ausschalter; Kontrollleuchten; höhenverstellbare Füße; zum Warmhalten von Leberkäse und anderen Speisen; Bestückung und Entnahme der Produkte durch einseitige Hebescheibe

Maße (H x B x T): 41 x 33 x 38,5 cm (Nutzhöhe: 16 cm)
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW
Gewicht: 13 kg
Art.-Nr. 862824



BÄKO-Waffeleisen BELGIEN

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

Maße (H x B x T): 29,5 x 30 x 42 cm
Backfläche: 2 Waffeln à 10 x 18,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.600 W
Gewicht: 18,4 kg
Art.-Nr. 860305

BÄKO BasicPlus



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

Waffeleisen QUADRO

Edelstahlgehäuse mit isoliertem Griff; gusseiserne, fest montierte Backplatte (Waffelmuster: 4 x 6); abnehmbare Fettauffangschale; schnelle und zweiseitige Heizungsversorgung (regelbar von 60 °C bis 300 °C); gleichmäßige Temperaturverteilung; batteriebetriebener und herausnehmbarer Timer mit akustischem Signal

Maße (H x B x T): 29,5 x 30 x 42 cm
Backfläche: 2 Waffeln à 10 x 18,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.600 W
Gewicht: 18,4 kg
Art.-Nr. 898644



Elektro-Kontaktgrill 1800 1GR

robustes Gerät aus Edelstahl; Grillplatten aus emailliertem Gusseisen; thermostatische Temperaturregelung von 50 °C bis 300 °C mittels Drehregler; manuelles Öffnen und Schließen mittels Handgriff; Kontrollleuchten für Ein / Aus und Aufheizen; im Lieferumfang enthalten: Fettauffangbehälter und Reinigungsbürste

Maße (H x B x T): 21 x 29 x 39,5 cm
Grillfläche oben: gerillt 21,4 x 21,4 cm, unten: glatt 22 x 23,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,8 kW
Gewicht: 13,1 kg
Art.-Nr. 893940



Würstchenwärmer

aus Edelstahl; mit 1,25 l Wassertank, Korb, Deckel und Glaszylinder (Ø: 19,5 cm, Höhe: 24,5 cm); stufenlose Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C mittels Drehregler; Kontrollleuchte Ein / Aus

Maße (H x B x T): 36 x 26 x 31,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW
Gewicht: 6,9 kg
Art.-Nr. 887448

Ersatz-Glaszylinder für Würstchenwärmer
Maße (Ø x H): 19,4 x 24 cm
Art.-Nr. 911710



BÄKO-Bratpfanne

aus Edelstahl mit hochwertiger Antihaftbeschichtung und Kaltgriff aus Edelstahl; einsetzbar im Temperaturbereich von -25 °C bis +400 °C (Achtung! Wird die Pfanne überhitzt, kann das die Antihaft-Eigenschaften beeinträchtigen oder sogar die Beschichtung beschädigen); geeignet für Keramik-, Elektro-, Gas- und Induktionskochfelder; um Kratzspuren zu vermeiden, sollte zum Rühren oder Wenden von Speisen ein Holz- oder Silikonlöffel verwendet werden; um Flecken jeglicher Art entgegenzuwirken, wird die Handreinigung mit heißem Wasser und Spülmittel sowie das Trocknen mit einem weichen Tuch empfohlen (Bürsten mit Metalldrähten oder Scheuerschwämme beschädigen die Antihaftbeschichtung. Auch die Reinigung in der Spülmaschine kann die Lebensdauer verringern)

Außenmaße (L x Ø x H): 48 x 26,5 x 6 cm
Innenmaße (Ø x H): 24 x 5,8 cm
Gewicht: 1,14 kg
Art.-Nr. 882030

BÄKO BasicPlus





Planeten-Rührmaschine Chef 9000

Gehäuse aus lackiertem Stahl; 7,5 l-Rührschüssel aus Edelstahl (Ø 23,5 cm, Höhe: 20,5 cm) mit Griff; Sicherheitsschutzhaube mit Mikroschalter; stufenlose Rührgeschwindigkeit mittels Drehregler; speziell für leichte Massen wie Waffelteig, Sahne etc.; im Lieferumfang enthalten: Schneebesen, Haken und Rührbesen

Maße (H x B x T): 49,5 x 28,5 x 47,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 325 W
Gewicht: 17,5 kg
Art.-Nr. 897544



WITT Varimixer BÄR Tischrührmaschine TEDDY

Gehäuse aus pulverbeschichtetem Aluminiumdruckguss, stoneweiß; inkl. 5 l Rührschüssel mit Deckel, einem Schneebesen aus 2,5 mm starken Draht, einem Rührer und einem speziell entwickelten Haken für perfekt geknetete und gedrehte Teige aus Edelstahl; mit fest montiertem Gitter, abnehmbarer Einfüllhilfe und transparentem Spritzschutz, um den Mischvorgang zu überwachen; Fixierung der Rührschüssel während des Betriebs mittels Hebel; die breite Stellfläche und Saugnäpfe sorgen für festen Stand während des Betriebes; die stufenlose Geschwindigkeit (78 bis 422 U / Min.) kann stufenlos und beidseitig, über den, durch das Gerät geführten Bedienknopf, eingestellt werden (dieser fungiert gleichzeitig als Klickverschluss und Gelenkpunkt, um die Werkzeuge zu wechseln); einfache Reinigung durch das abgerundete Design ohne äußere Schrauben und Öffnungen; alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest

Maße (H x B x T): 40 x 24 x 46,2 cm (geöffnet: 55 x 24 x 53,7 cm)
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 300 W
Gewicht: 18 kg
Art.-Nr. 862729



ZUMMO Saftpresse Z06

vielseitigster Entsafter; extrahiert Saft aus allen Arten von Zitrusfrüchten sowie Granatäpfeln; verfügt über ein spezielles, patentiertes Pressverfahren (kein Kontakt von Schale und Saft, dadurch entstehen keine Bitterstoffe im Saft) sowie 10 % mehr Saftausbeute; Verarbeitung von bis zu 10 Früchten / Min. (Korbkapazität: 6 kg); Steuerung über Start-Stopp-Option im Display; einfache und schnelle Reinigung (abnehmbare, spülmaschinenfeste Bauteile)

Maße (H x B x T): 81,1 x 50,8 x 43,5 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Energieverbrauch: 275 W
Gewicht: 52,5 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



Belegstation SL 1-BLG

Korpus (außen und innen) aus Edelstahl (Bruttoinhalt: 199 l); steckerfertige Belegstation mit Umluftkühlung; 2 selbstschließende Türen mit Griffleisten und leicht wechselbaren Magnetdichtungen; mit leistungsstarkem Mittelverdampfer; schräg gestellte Aufnahme für 5 GN 1/6-100 Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten); mit gekühlter Granit-Arbeitsfläche 88 x 45,3 cm (Rosa Porrinho); automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung; Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken; serienmäßig je Türabteil 1 Paar CNS-Auflageschienen und 1 grau rilsanierter GN-Tragrost 1/1 (B x T: 32,5 x 53 cm); auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Arbeitsplatte aus CNS oder schwarzem Granit, ohne Arbeitsplatte, Umrüstkit auf 2 x 1/2 Schublade sowie 5 GN 1/6-100 Behälter

Maße (H x B x T): 89 x 90 x 70 cm (Tiefe bei geöffneter Türe: 110,5 cm)
Bruttoinhalt: 199 l
Nettoinhalt: 144 l
Anschlusswert Elektro: 230 V / 1 / 50 Hz / 0,18 kW
Energieverbrauch: 2,6 kWh in 24 Std.
Klimaklasse: 4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich: +2 °C bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Kälteleistung: 357 W / -10 °C (VT)
Kältemittel: R-290 / 60 g
Gewicht: 113 kg
Art.-Nr. 861012



GN-Behälter 1/6 für Belegstation SL 1 BLG

hochwertiger Gastronormbehälter aus Edelstahl ohne Deckel; entspricht den Bestimmungen nach DIN 66075 und EN 631; zur Lagerung und Vorbereitung von Lebensmitteln; breite Randauflage zum Schutz vor unerwünschter Gratbildung durch starke Beanspruchung; stapelbar; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Deckel aus Edelstahl

Maße (H x B x T): 10 x 17,6 x 16,2 cm
Materialstärke: 0,6 mm
Gewicht: 1 kg
Art.-Nr. 861766

Deckel für GN-Behälter 1/6
Maße (B x T): 17,6 x 16,2 cm
Gewicht: 160 g
Art.-Nr. 861767

Pizzakühltisch Modell BR 795

Korpus (innen und außen) sowie Aufsatz aus Edelstahl (Bruttovolumen: 270 l); 2-türig mit Griffleiste, hochdruckgeschäumter Isolierung und Granit-Arbeitsplatte; steckerfertig mit Umluftkühlung, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung; elektronisches Thermostat mit Digitalanzeige; je Tür 1 Paar höhenverstellbare U-Auflageschienen und 1 Tragrost GN 1/1; Bluetooth und WiFi ready; für 5 Behälter GN 1/6 (nicht im Lieferumfang enthalten)

Maße (H x B x T): 83 / 112 x 95 x 68 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C
Kälteleistung: 310 W bei -10 °C VT / +25 °C UT
Energieverbrauch: 2,6 kWh in 24 Std.
Art.-Nr. 887627



GN-Behälter-Set für Pizzakühltisch BR 795

hochwertiger Gastronormbehälter aus Edelstahl; entspricht der europäischen Norm EN 631; mit elektrolytisch polierter (seidenmatter) Oberfläche; zur Lagerung und Vorbereitung von Lebensmitteln; Set enthält 5 Behälter GN 1/6 (2,4 l) inkl. 5 Deckel (ohne Löffelaussparung); stapelbar

Maße (H x B x T): 16,2 x 17,6 x 15 cm
Art.-Nr. 891173

KRONEN Gemüseschneider KG 201

komplett aus Edelstahl, alle Teile (auch Andrücker und Schneidekammer) ohne Werkzeug abnehmbar und spülmaschinenfest; große Einfüllöffnung (Ø 17 cm) für schnelles Befüllen und hohe Leistung (bis zu 7 kg / Min.); seitlich offene Klingen sorgen für saubere Schnitte; geeignet sowohl für weiche, empfindliche als auch harte Produkte; im Lieferumfang enthalten: verstellbare Messerscheibe (0,5 bis 6 mm) und Raffelscheibe (3 mm)

Maße (H x B x T): 64 x 25 x 51 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 750 W
Drehzahl: 300 U / Min.
Gewicht: 27,3 kg
Art.-Nr. 882120



LEIFHEIT Eierschneider Combi

Gehäuse aus Kunststoff; stabile Edelstahldrähte teilen sauber und exakt; 3 in 1 Funktion: schneidet runde oder ovale Scheiben sowie Spalten; die Anti-Rutsch-Applikationen sorgen für eine angenehme Handhabung; leicht zu reinigen

Maße (L x B x H): 20 x 9,5 x 4 cm
Art.-Nr. 882118

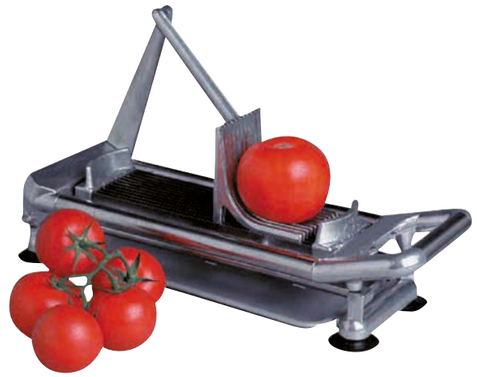


Tomatenschneider CT 6

aus Edelstahl und Aluminium; mit Klingeneinsatz (Schnittstärke: 6 mm); vertikal; Tischgestell mit 4 Saugfüßen; einfach und ohne Werkzeug auseinandernehmbar; reinigungsfreundlich; manuelles, sauberes und gleichmäßiges Schneiden

Maße (H x B x T): 24 x 42,7 x 14,5 cm
Art.-Nr. 882115

Ersatz-Klingeneinsatz
Maße (H x B x T): 3,5 x 27,5 x 7,5 cm
Art.-Nr. 895132



WESTMARK Eierteiler Traditionell

Gehäuse aus Polystyrol; Rahmen mit Drähten aus Edelstahl; schneidet das hartgekochte Ei schnell und sauber in runde oder ovale Scheiben, ohne dass das Eigelb zerbricht; spülmaschinengeeignet

Maße (L x B x H): 13,9 x 8,2 x 3,1 cm
Art.-Nr. 862053



LEIFHEIT Salatschleuder

aus Kunststoff; besonders großes Fassungsvolumen zum Auffangen des herausgeschleuderten Wassers; spezieller Seilzugmechanismus trocknet Salat schonend und effizient; Drehscheibe zur einfachen Reinigung herausnehmbar; formschöne Schale kann auch als Salatschüssel verwendet werden; das besonders stabile Sieb eignet sich auch zum Abtropfen bzw. Abgießen von Pasta etc.; spülmaschinenfest

Volumen: 5,5 l
Art.-Nr. 882117



Schneideplatte

aus HD-PE, weiß; mit Saftrinne und rutschhemmenden Füßen; schont die Messerklingen; geruchs- und geschmacksneutral; spülmaschinengeeignet

40 x 25 cm (Abb.)
Maße (L x B x H): 40 x 25 x 2 cm
Art.-Nr. 882105

50 x 30 cm
Maße (L x B x H): 50 x 30 x 2 cm
Art.-Nr. 882106



Snackstreicher, oval

Klinge aus Edelstahl; mit angespritztem, schwarzem Kunststoffgriff; ermöglicht eine größere Aufnahme von Streichgut und ist daher ideal geeignet zum Bestreichen von Brötchen und kleineren Snacks mit Butter, Quark, Cremes oder Streichkäse; spülmaschinengeeignet

Gesamtlänge: 22,5 cm
Klingenlänge: 12 cm
Nutzmaß (L x B): 12 x 3,6 cm
Art.-Nr. 897987



Brezenschneider Professional

Gehäuse aus Edelstahl (1,5 mm und 2 mm); Schnittleiste aus schnittfestem Kunststoff; für Messer mit einer Klingenlänge von mind. 23 cm; präzise, senkrechte Schnitte durch die stabile Messerführung und Fixierung der Breze; raffinierte Konstruktion sorgt für hohe Sicherheit; Messer ist nicht im Lieferumfang enthalten

Maße (H x B x T): 22 x 18,4 x 11,7 cm
Art.-Nr. 898299



Sichttafeln DIN A4

aus glasklarer Hartfolie im Format DIN A4; Ausrichtung im Hochformat mit Einschuböffnung oben; mit angeschweißtem 60 mm-Tab in 5/5-Teilung zur optischen Unterteilung und Blanko-Einsteckschildern; durch Universallochung in der Profilleiste auch abheftbar; scannertauglich und dokumentenecht; passend für Wandtafelhalter mit Zapfenmechanik; ideal für Preislisten, Katalogseiten, Abbildungen, Fotos, etc.

Außenmaße (H x B x T): 31,5 x 25,2 x 0,5 cm
Innenmaße (H x B) 29,7 x 21 cm
Art.-Nr. 882855



Wandhalter für Klarsichttafeln

Stahlblech, kunststoffbeschichtet, lichtgrau; zur Bestückung mit Klarsichttafeln DIN A4; Ordnungssystem für Rezeptblätter, Sicherheitsdatenblätter, Unfallmerkblätter in der Backstube, im Laden etc.; Sichttafel nicht im Lieferumfang enthalten

Wandhalter für 10 Klarsichttafeln (Abb. 1)
Art.-Nr. 882850

Wandhalter für 20 Klarsichttafeln (Abb. 2)
Art.-Nr. 882852



Abb. 1

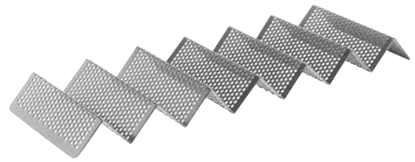


Abb. 2

Snack-Welle, gelocht

aus Edelstahl; 6 Wellen mit Rundlochung: 5 mm; zur Präsentation von belegten Brötchen oder Snacks; spülmaschinengeeignet

Art.-Nr. 881466



Snack-Welle, durchbrochen

aus Edelstahl; 7 Wellen mit je 1 rechteckigen Aussparung; zur Präsentation von belegten Brötchen oder Snacks; spülmaschinengeeignet

Maße (L x B): 56 x 8,5 cm (Abb. 1)
Art.-Nr. 897118

Maße (L x B): 56 x 17,5 cm (Abb. 2)
Art.-Nr. 897119

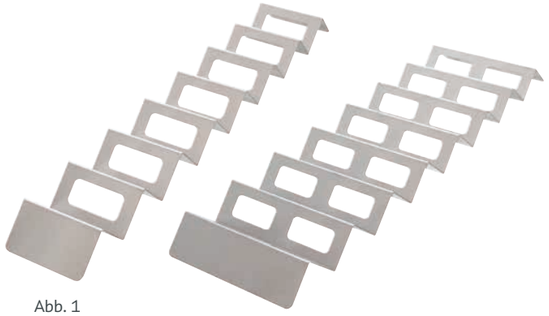


Abb. 1

Abb. 2

Snack-Welle, gelocht

aus Aluminium, schwarz beschichtet; 6 Wellen mit Rundlochung: 5 mm; zur Präsentation von belegten Brötchen oder Snacks; nicht spülmaschinengeeignet

Maße (L x B): 59 x 19 cm
Art.-Nr. 881461



GN-Behälter 1/1

aus robustem, formstabilem Polypropylen; ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel; einsetzbar von -30 °C bis ca. +75 °C; Liter-Skalierung an der Seite; stapelbar

13,3 l (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 53 x 32,5 x 10 cm
Art.-Nr. 860084

20 l (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 53 x 32,5 x 15 cm
Art.-Nr. 860085

Deckel für GN-Behälter 1/1 (Abb. 3)
Maße (L x B x H): 53 x 32,5 x 1,3 cm
Art.-Nr. 860086

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

GN-Behälter 1/2

aus robustem, formstabilem Polypropylen; ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel; einsetzbar von -30 °C bis ca. +75 °C; Liter-Skalierung an der Seite; stapelbar

6,1 l (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 32,5 x 26,5 x 10 cm
Art.-Nr. 860087

9 l (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 32,5 x 26,5 x 15 cm
Art.-Nr. 860088

Deckel für GN-Behälter 1/2 (Abb. 3)
Maße (L x B x H): 32,5 x 26,5 x 1,3 cm
Art.-Nr. 860089

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

GN-Behälter 1/4

aus robustem, formstabilem Polypropylen; ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel; einsetzbar von -30 °C bis ca. +75 °C; Liter-Skalierung an der Seite; stapelbar

2,6 l (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 26,5 x 16,2 x 10 cm
Art.-Nr. 860093

3,8 l (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 26,5 x 16,2 x 15 cm
Art.-Nr. 860094

Deckel für GN-Behälter 1/4 (Abb. 3)
Maße (L x B x H): 26,5 x 16,2 x 1,3 cm
Art.-Nr. 860095

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

GN-Behälter 1/9

aus robustem, formstabilem Polypropylen; ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel; einsetzbar von -30 °C bis ca. +75 °C; Liter-Skalierung an der Seite; stapelbar

0,9 l (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 17,6 x 10,8 x 10 cm
Art.-Nr. 860099

Deckel für GN-Behälter 1/9 (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 17,6 x 10,8 x 1,3 cm
Art.-Nr. 860100

Abb. 1

Abb. 2

GN-Behälter 1/3

aus robustem, formstabilem Polypropylen; ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel; einsetzbar von -30 °C bis ca. +75 °C; Liter-Skalierung an der Seite; stapelbar

3,8 l (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 32,5 x 17,6 x 10 cm
Art.-Nr. 860090

5,5 l (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 32,5 x 17,6 x 15 cm
Art.-Nr. 860091

Deckel für GN-Behälter 1/3 (Abb. 3)
Maße (L x B x H): 32,5 x 17,6 x 1,3 cm
Art.-Nr. 860092



Abb. 1



Abb. 2

Abb. 3

GN-Behälter 1/6

aus robustem, formstabilem Polypropylen; ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel; einsetzbar von -30 °C bis ca. +75 °C; Liter-Skalierung an der Seite; stapelbar

1,6 l (Abb. 1)
Maße (L x B x H): 17,6 x 16,2 x 10 cm
Art.-Nr. 860096

2,3 l (Abb. 2)
Maße (L x B x H): 17,6 x 16,2 x 15 cm
Art.-Nr. 860097

Deckel für GN-Behälter 1/6 (Abb. 3)
Maße (L x B x H): 17,6 x 16,2 x 1,3 cm
Art.-Nr. 860098



Abb. 1



Abb. 2

Abb. 3











Individuelles Geschirr, trendiges Porzellan und clevere Präsentationsideen für Ihre Theke unterstützen Ihren Markenauftritt und bringen Ihren Stil direkt an den Frühstückstisch Ihrer Kunden.

Ein stimmiges Erscheinungsbild in Ihrem Café ist Ausdruck Ihrer Positionierung und macht Ihre Marke erlebbar.

Gemeinsam mit unseren Lieferantenpartnern finden wir die richtigen Produkte für Ihr Konzept – **sprechen Sie mit Ihrer BÄKO-Fachberatung.**

14 | ANLAGEN / MASCHINEN

Individuelle Lösungen, optimierte Abläufe in der Produktion bis hin zur Automatisierung sind die Kompetenz unserer Lieferantenpartner im Bereich Anlagen / Maschinen. Gemeinsam setzen wir hier Ihre Pläne um und erreichen höchste Effizienz für Ihren Betrieb. Fordern Sie uns!

Ihr BÄKO-Arbeitskreis Investitionen:

Andreas Leenings – BÄKO West eG
Tristan Wirtz – BÄKO Berg + Mark eG
Peter Sauerwald – BÄKO Schleswig-Holstein eG
Michael Wöhrer – BÄKO Österreich e.Gen.
Uwe Blank – BÄKO Süd-West eG
Michael Dresel – BÄKO Württemberg eG
Tobias Buschmann – BÄKO-ZENTRALE eG
Marcus Weber – EBÄKO eG
Herbert Schorlepp – BÄKO HANSA eG
Martin Erker – BÄKO München Altbayern und Schwaben eG
Lothar Worm – BÄKO Hessen-Rheinland eG
Michael Fronz – BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG
Daniel Tautenhahn – BÄKO Mitteldeutschland eG



BÄKO-line Spülmaschine All in

ideal für Filialen zum Spülen von Gläsern, Geschirr aber auch Blechen bis 60 x 40 cm; VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay sowie Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige; SmartConnect-App (kostenlose Nutzungsdauer 5 Jahre): mit allen wesentlichen Informationen, wie Status, Betriebskosten, Auslastung oder Fehlermeldungen immer auf einen Blick; mit selbstreinigendem Waschsystem: Das kombinierte Wasch- und Klarspülsystem verfügt über eine innovative Selbstreinigung der Wascharme bei jedem Spülgang, was Zeit spart und ein einwandfreies Reinigungsergebnis sicher stellt; GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Verbrauch an Reiniger um bis zu 35 %; inkl. Doppelkorb-System, Kaffeetassen- und Gläserprogramm, intelligenter Waschlaugenkontrolle, eingebautem Wasserenthärter, Reiniger- und Klarspüler-Dosierung, Klarspülpumpe und Ablaufpumpe; gebaut nach den strengen Hygienevorgaben der DIN EN 17735 und erfüllt daher alle Kriterien, ein hygienisch einwandfreies Spülergebnis zu erzielen; im Lieferumfang enthalten: je 1 x Tellerkorb, Universalkorb, Korbträger für Doppelkorbausführung und Blechständer (für 8 Bleche 60 x 40 cm) sowie 2 Besteckboxen

Maße (H x B x T): 82,5 x 60 x 64 cm
Einschubhöhe: 42,5 cm
Anschluss: 400 V / 6,7 kW / 3 x 16 A (adaptierbar: 2,6 kW / 16 A)
Programme: 90 / 180 / 360 Sek. und Sonderprogramme
Tankinhalt: 10,6 l
Wasserverbrauch: 1,8 l / Spülgang
Leistung Max: 40 Körbe (80 im Doppelkorb-Betrieb) / Std.
720 Teller / Std.
1.440 Gläser / Std
oder 8 Bleche / Spülgang

Art.-Nr. 887493



TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS 3 Jahre GARANTIE

Sockelunterbau für BÄKO-line Spülmaschine All in

aus Edelstahl; mit geschlossenem Boden; Flügeltüre an der Front seitlich (links) angeschlagen und abnehmbar; Platz für 2 Leerkörbe oder Spülmittel

Maße (H x B x T): 43,5 x 60 x 55,3 cm
Art.-Nr. 887778



Spülcenter, Becken

aus Edelstahl; mit 1 Spülbecken 50 x 50 x 25 cm, 1 Abstellboden, Ventil und Standrohr Spülbecken 1,5"; unter der Abtropffläche ist Platz für eine Spülmaschine

Spülcenter, Becken rechts (Abb.)
Maße (H x B x T): 90 x 120 x 70 cm
Art.-Nr. 891015

Spülcenter, Becken links
Maße (H x B x T): 90 x 120 x 70 cm
Art.-Nr. 891016



BÄKO-line Universal+

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

Maße (H x B x T): 198,4 / 241,7 x 78 x 94,5 / 133,5 cm
Einschubhöhe: 86 cm
Anschluss: 400 V / 15,1 kW / 3 x 25 A (adaptierbar: 12,5 kW / 3 x 20 A)
Programme: 120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme
Tankinhalt: 80 l
Wasserverbrauch: 4,1 l / Spülgang
Leistung Max: 30 Körbe / Std.
120 Transportkörbe / Std.
60 EN-Kisten / Std.
60 GN 1/1-Schalen / Std.
Gewicht: 205 kg
Art.-Nr. 887788



BÄKO-line Universal+ mit VAPOSTOP

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

Maße (H x B x T): 218,4 / 241,7 x 78 x 94,5 / 133,5 cm
Einschubhöhe: 86 cm
Anschluss: 400 V / 15,1 kW / 3 x 25 A (adaptierbar: 12,5 kW / 3 x 20 A)
Programme: 120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme
Tankinhalt: 80 l
Wasserverbrauch: 4,1 l / Spülgang
Leistung Max: 30 Körbe / Std.
120 Transportkörbe / Std.
60 EN-Kisten / Std.
60 GN 1/1-Schalen / Std.
Gewicht: 225 kg
Art.-Nr. 887789



HOBART Universalspülmaschine UXT-10B

Fronttür-Version mit Gehäuse, Tank, Gestell und Wascharmen aus Edelstahl; VISIOTRONIC-Touch Steuerung: Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige; SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz: permanente Überwachung des Schmutzeintrags in den Tank und Anpassung des Wasserverbrauchs an den Verschmutzungsgrad; GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %; POWER Waschung: garantiert durch einen erhöhten Waschdruck das Entfernen von hartnäckigsten Verschmutzungen; CLIP-IN Wasch- und Klarspülsystem; USB-Schnittstelle zum Auslesen der Betriebsdaten

HOBART Universalspülmaschine UXT-10B (Abb.)
Maße (H x B x T): 198,4 / 241,7 x 137,5 x 94,5 / 133,5 cm
Einschubhöhe: 86 cm
Anschluss: 400 V / 20,6 kW / 3 x 35 A (adaptierbar: 15,5 kW / 3 x 25 A)
Programme: 120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme
Tankinhalt: 130 l
Wasserverbrauch: 6,9 l / Spülgang
Leistung Max: 30 Körbe / Std.
180 Transportkörbe / Std.
90 EN-Kisten / Std.
120 GN 1/1-Schalen / Std.
Art.-Nr. 821307

HOBART Universalspülmaschine UXT-10B mit VAPOSTOP
ausgestattet mit VAPOSTOP (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür) und Abluftwärmerückgewinnung
Maße (H x B x T): 218,4 / 241,7 x 137,5 x 94,5 / 133,5 cm
Einschubhöhe: 86 cm
Anschluss: 400 V / 20,6 kW / 3 x 35 A(adaptierbar: 15,5 kW / 3 x 25 A)
Programme: 120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme
Tankinhalt: 130 l
Wasserverbrauch: 6,9 l / Spülgang
Leistung Max: 30 Körbe / Std.
180 Transportkörbe / Std.
90 EN-Kisten / Std.
120 GN 1/1-Schalen / Std.
Art.-Nr. 821308



HOBART Korbwaschanlage KOMPAKT FUX-C

Gehäuse aus Edelstahl; robuste, kompakte Bauweise (bis zu 3 mm Materialstärke); Eintank-Korbwaschanlage mit 1 Wasch- und Klarspülzone, Kettentransportsystem sowie Zu- und Auslaufzone; keine Wasserverschleppung durch Neigung der Körbe beim Transport; separater Schaltschrank mit integriertem Hauptschalter; SMARTRONIC-Steuerung: farbcodiere Statusmeldung (mit 2 Geschwindigkeiten); einfachste Bedienung (EIN / AUS); Hygieneausführung: komplett tiefgezogener Tank; reinigungsfreundliche Waschsysteme (Wasch- und Siebsystem ohne Werkzeug einfach herausnehmbar); optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Wendevorrichtung für 1-Mann-Bedienung, Wärmerückgewinnung, Ausblasung, separate Schmutz-Auffangrinne vor der Waschung, Wasch- und Klarspültemperaturanzeige, separate Tankfüllung sowie verschiedene Tischprogramme (für Zu- und Auslauf)

Maße (H x B x T): 213,5 x 314 x 99,2 cm
Durchlaufmaße (H x B): 42 x 60 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 29,8 kW / 3 x 50 A
Tankinhalt: 125 l
Wasserverbrauch: 240 l / Std.
Leistung Max: 300 Dielen / Kisten / Körbe
(60 x 40 cm oder 60 x 20 cm) / Std.
Gewicht: 400 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



HOBART Haubenspülmaschine AMXS-10C

Gehäuse, Haube, Tank und Gestell aus Edelstahl; Korb-Durchlaufmaschine mit 6 Automatik- (Kurz-, Standard-, Intensiv-, Dauerwasch-, Hygiene- und Stärke-Abbau-Programm) sowie einem Selbstreinigungsprogramm; wärme- und schallisolierte Haube hält Energie und Feuchtigkeit im System und spart so bis zu 3 kW Energie (optional mit Abwasser-Wärmerückgewinnung & Abluft-Wärmerückgewinnung); VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: farbiges Touchscreen Display; SENSO-ACTIVE: überwacht permanent den Schmutzeintrag in den Tank und passt die Klarspülmenge an den Verschmutzungsgrad an; GENIUS-X² Feinfiltersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %; integriertes WLAN-Modul; USB-Schnittstelle zum Ausspielen von Betriebs- und Hygienedaten; komplett anschlussfertig: Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer; im Lieferumfang enthalten: 1 Tellerkorb, 1 Universalkorb und 1 Besteckkorb; optional gegen Aufpreis erhältlich: VAPOSTOP (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Haube) sowie individuelle Tischkombinationen, Spülbecken und weiteres Zubehör

Maße (H x B x T): 151 / 199,5 x 63,5 x 74,2 / 84,2 cm

Einschubhöhe: 44 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 6,9 kW / 3 x 16 A

Programme: 60 / 90 / 180 Sek. und Sonderprogramme

Tankinhalt: 23 l

Wasserverbrauch: 1,8 l / Korb

Leistung Max: 60 Körbe / Std., 1.080 Teller / Std., 2.160 Gläser / Std.

Gewicht: 110 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



HOBART Haubenspülmaschine AUPS-10C

Gehäuse, Haube, Tank und Gestell aus Edelstahl; wärme- und schallisolierte Haube hält Energie und Feuchtigkeit im System und spart so bis zu 3 kW Energie; Korb-Durchlaufmaschine mit 8 Automatik- (Kurz-, Standard-, Intensiv-, Eco-, Dauerwasch-, Besteck-, Hygiene- und Stärke-Abbau-Programm) sowie einem Selbstreinigungsprogramm; Multi-Setting: Erhitzerleistung kann bei Warmwasseranschluss von 12,2 kW auf 6,1 kW reduziert werden; VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: farbiges Touchscreen Display; PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag: Revolutionäres Filtersystem eliminiert manuelles Vorabbrausen; Entfernung hartnäckiger Verschmutzungen durch die VAPO-ACTIVE Dampfwaschung, POWER-PLUS Hochdruckprogramm und ROTOR-X-Waschprogramm (Kreuzwascharme mit speziellen Weitwinkeldüsen); SENSO-ACTIVE: überwacht permanent den Schmutzeintrag in den Tank und passt die Klarspülmenge an den Verschmutzungsgrad an; integriertes WLAN-Modul; USB-Schnittstelle zum Ausspielen von Betriebs- und Hygienedaten; komplett anschlussfertig: Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer; im Lieferumfang enthalten: 2 Tellerkörbe, 1 Universalkorb und 1 Besteckkorb; optional gegen Aufpreis erhältlich: VAPOSTOP (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Haube) sowie individuelle Tischkombinationen, Spülbecken und weiteres Zubehör

Maße (H x B x T): 151 / 199,5 x 71,3 x 81,5 / 91,5 cm

Einschubhöhe: 44 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16,6 kW / 3 x 35 A

(adaptierbar: 10,5 kW / 3 x 25 A)

Programme: 52 / 70 / 170 / 180 Sek. und Sonderprogramme

Tankinhalt: 40 l

Wasserverbrauch: 1,4 l / Korb

Leistung Max: 70 Körbe / Std., 1.260 Teller / Std., 2.520 Gläser / Std.

Gewicht: 140 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



MEIKO Gläser- und Geschirrspülmaschine UPster® U 500

perfekt für kleinere Filialen zur Reinigung von Gläsern, Geschirr und Besteck; doppelwandiges Gehäuse mit Rückwandverkleidung, Dosierleitungen, Tankabdecksieb sowie Wasch- und Klarspülarme aus Edelstahl; robust und hygienefreundlich dank gezogener Waschkammer mit integrierten Korbführungen; mit Leckwassererkennung in der Bodenwanne, Reiniger- und Klarspüldosierer, Laugen- und Drucksteigerungspumpe, Laugenfiltersystem "AktivPlus" sowie integrierter Wasserenthärtung "AktivClean"; beste Spülergebnisse durch hervorragende Laugenfilterung und optimale Tankwasserregenerierung; Hygienesicherheit durch digitale Temperaturanzeige und Selbstreinigungsprogramm; intuitive Bedienerführung durch das "Blaue Bedienkonzept"

Maße (H x B x T): 82 x 60 x 60 cm
Einschubhöhe: 42 cm
Anschluss: 400 V / 6,9 kW (230 V / 2,9 kW)
Korbgröße: 50 x 50 cm
Programme: 90 / 120 / 240 Sek. (bei 230 V: 160 / 240 / 360 Sek.)
Tankinhalt: 11 l
Wasserverbrauch: 2,6 l / Spülgang
Leistung Max: 40 Körbe / Std.
Art.-Nr. auf Anfrage



MEIKO Haubenspülmaschine UPster® H 500

perfekt für größere Filialen zur Reinigung von Gläsern, Geschirr und Besteck; doppelwandig isoliertes Gehäuse mit Rückwandverkleidung, Dosierleitungen, Tankabdecksieb sowie Wasch- und Klarspülarme aus Edelstahl; mit Leckwassererkennung in der Bodenwanne, Reiniger- und Klarspüldosierer, Laugen- und Drucksteigerungspumpe, Laugenfiltersystem "AktivPlus" sowie integrierter Wasserenthärtung "AktivClean"; beste Spülergebnisse durch hervorragende Laugenfilterung und optimale Tankwasserregenerierung; keine Wartezeiten oder Betriebsunterbrechungen, da während der Regenerierung gespült werden kann; Hygienesicherheit durch digitale Temperaturanzeige und Selbstreinigungsprogramm; intuitive Bedienerführung durch das "Blaue Bedienkonzept"; unkomplizierte Programmstartautomatik durch Herunterdrücken des Haubenbügels; benötigte Mindestraumhöhe von 218 cm; optional erhältlich: Abluftwärmerückgewinnung "AirConcept", für ein perfektes Raumklima bei kleinem Spülraum

Maße (H x B x T): 147 x 68,7 x 85 cm
Einschubhöhe: 44 cm
Anschluss: 400 V / 10,6 kW / 20 A
Korbgröße: 50 x 50 cm
Programme: 90 / 150 / 210 Sek.
Tankinhalt: 22 l
Wasserverbrauch: 5 l / Min.
Leistung Max: 40 Körbe / Std.
Art.-Nr. auf Anfrage



MEIKO Universalspülmaschine FV 250.2

perfekt für die Backstube zur Reinigung von Blechen, Körben und Arbeitsutensilien; doppelwandig isoliertes Gehäuse mit Rückwandverkleidung, Steigleitungen sowie Wasch- und Klarspülarmen aus Edelstahl; mit Leckwassererkennung in der Bodenwanne, Reiniger- und Klarspüldosierer, Laugen- und Drucksteigerungspumpe sowie Laugenfeinfiltersystem; reversierende Wascharme für ein optimales Spülergebnis; Waschdruckreduzierung für leichtes Spülgut; Platz für 3 Kisten nebeneinander (insgesamt 6 Kisten möglich); einfache Bedienung über Folientastatur; Programmstarttaste in ergonomischer Höhe; optional erhältlich: Abluftwärmerückgewinnung "AirConcept", für ein perfektes Raumklima bei kleinem Spülraum

Maße (H x B x T): 193,5 / 249 x 149 x 89,5 cm
Einschubhöhe: 89 cm
Korbgröße: 131 x 70 cm
Anschluss: 400 V / 22,9 kW (Kaltwasseranschluss)
Programme: 120 / 240 / 480 Sek.
Tankinhalt: 100 l
Wasserverbrauch: 9 l / Spülgang
Leistung Max: bis zu 30 Körbe / Std.
Art.-Nr. auf Anfrage



JEROS Universalspülmaschine 9115

hygienisches Maschinendesign aus Edelstahl; durch die ausschließlich nach oben zu öffnende Haube ist eine optimale Handhabung und ein ergonomischer Arbeitsablauf, mit freier Arbeitshöhe in der Maschine, gewährleistet; die zu waschenden Gegenstände können direkt in die Maschine gestellt werden; serienmäßig mit doppelwandiger Haube, wassersparenden Nachspüldüsen und Wasch- und Spültankisolierung ausgerüstet; die Wassertemperatur ist regelbar und kann abgesenkt werden, wodurch der Stromverbrauch gesenkt wird (Standby / Energiesparmodus für bis zu 25 % Energieeinsparung); Steuerung über Finger-Touch-Panel; Auto-Off-Funktion; integrierte Mischbatterie macht die Maschine zu einem extra Spülplatz und erfüllt höchste Hygieneansprüche; vollautomatische Seifendosierung für eine optimale Zugabe an Spülmittel; kraftvolle Pumpen und die beiden rotierenden Wascharme sorgen für ein hervorragendes Waschergebnis; die integrierte Nachspülpumpe garantiert während des gesamten Klarspülvorgangs eine konstante Temperatur von 82 °C (sehr gute Desinfektion und Trocknungseffekte der gewaschenen Gegenstände)

Maße (H x B x T): 163,1 / 208,8 x 96 x 85,5 cm
Einschubhöhe: 90 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 20 A / 6,5 kW
Programme: 3 individuell programmierbar (voreingestellt auf 2, 4 und 6 Min.)
Tankinhalt: 60 l
Wasserverbrauch: ca. 6 l / Spülgang
Leistung Waschgang: 28 Bleche 60 x 40 cm
14 Bleche 60 x 80 cm
2 EN-Kisten 40 x 60 cm
1 GN-Korb 50 x 50 cm
1 Kessel 40 l bis 60 l
Art.-Nr. auf Anfrage



JEROS Universalspülmaschine 9120

hygienisches Maschinendesign aus Edelstahl; durch die ausschließlich nach oben zu öffnende Haube ist eine optimale Handhabung und ein ergonomischer Arbeitsablauf, mit freier Arbeitshöhe in der Maschine, gewährleistet; die zu waschenden Gegenstände können direkt in die Maschine gestellt werden; serienmäßig mit doppelwandiger Haube, wassersparenden Nachspüldüsen und Wasch- und Spültankisolierung ausgerüstet; die Wassertemperatur ist regelbar und kann abgesenkt werden, wodurch der Stromverbrauch gesenkt wird (Standby / Energiesparmodus für bis zu 25 % Energieeinsparung); Steuerung über Finger-Touch-Panel; Auto-Off-Funktion; integrierte Mischbatterie macht die Maschine zu einem extra Spülplatz und erfüllt höchste Hygieneansprüche; vollautomatische Seifendosierung für eine optimale Zugabe an Spülmittel; kraftvolle Pumpen und der motorgesteuerte Waschrahmen sorgen für ein hervorragendes Waschergebnis; die integrierte Nachspülpumpe garantiert während des gesamten Klarspülvorgangs eine konstante Temperatur von 82 °C (sehr gute Desinfektion und Trocknungseffekte der gewaschenen Gegenstände)

Maße (H x B x T): 163,1 / 208,8 x 128 x 74,5 cm
Einschubhöhe: 90 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 20 A / 16,5 kW
Programme: 3 individuell programmierbar (voreingestellt auf 2, 4 und 6 Min.)
Tankinhalt: 95 l
Wasserverbrauch: ca. 10 l / Spülgang
Leistung Waschgang: 30 Bleche 60 x 40 cm
15 Bleche 60 x 80 cm
2 EN-Kisten 40 x 60 cm
2 GN-Körbe 50 x 50 cm
1 Kessel 40 l bis 80 l
Art.-Nr. auf Anfrage



JEROS Universalspülmaschine 9130

hygienisches Maschinendesign aus Edelstahl; durch die ausschließlich nach oben zu öffnende Haube ist eine optimale Handhabung und ein ergonomischer Arbeitsablauf, mit freier Arbeitshöhe in der Maschine, gewährleistet; die zu waschenden Gegenstände können direkt in die Maschine gestellt werden; serienmäßig mit doppelwandiger Haube, wassersparenden Nachspüldüsen und Wasch- und Spültankisolierung ausgerüstet; die Wassertemperatur ist regelbar und kann abgesenkt werden, wodurch der Stromverbrauch gesenkt wird (Standby / Energiesparmodus für bis zu 25 % Energieeinsparung); Steuerung über Finger-Touch-Panel; Auto-Off-Funktion; integrierte Mischbatterie macht die Maschine zu einem extra Spülplatz und erfüllt höchste Hygieneansprüche; vollautomatische Seifendosierung für eine optimale Zugabe an Spülmittel; kraftvolle Pumpen und der motorgesteuerte Waschrahmen sorgen für ein hervorragendes Waschergebnis; die integrierte Nachspülpumpe garantiert während des gesamten Klarspülvorgangs eine konstante Temperatur von 82 °C (sehr gute Desinfektion und Trocknungseffekte der gewaschenen Gegenstände)

Maße (H x B x T): 163,1 / 208,8 x 155,5 x 74,5 cm
Einschubhöhe: 90 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 20 A / 16,5 kW
Programme: 3 individuell programmierbar (voreingestellt auf 2, 4 und 6 Min.)
Tankinhalt: 125 l
Wasserverbrauch: ca. 12 l / Spülgang
Leistung Waschgang: 45 Bleche 60 x 40 cm
15 Bleche 60 x 80 cm
3 EN-Kisten 40 x 60 cm
2 GN-Körbe 50 x 50 cm
2 Kessel 40 l bis 80 l
Art.-Nr. auf Anfrage



JEROS Tunnelwaschanlage 220 XT

fahrbare, kompakte Korb- und Kistenspülmaschine mit 3 wählbaren Geschwindigkeiten; Waschsystem garantiert ein optimales Reinigungsergebnis; benutzerfreundlicher Touchscreen zum Abruf von Informationen und zur Steuerung der Anlage: Ein- und Ausschalten, Temperaturkontrolle von Wasch- und Nachspülwasser sowie Seifenstand, Befüllen und Entleeren des Wassertanks (Zulauf: 1/2", Ablauf Ø 50 mm), Einstellung der Timerfunktion oder Änderungen bei der Geschwindigkeit des Förderbandes oder der Wassertemperatur (abhängig vom Kistendurchlauf); zur einfachen Reinigung oder Entfernung von Objekten kann der Deckel und der Förderer angehoben werden; optional erhältlich: Trolley-System, Seifen-Dosierpumpe, Förder- / Gitterband, Klarspülpumpe, variable Fördergeschwindigkeit, Ein-Mann-Betrieb, elektrischer Durchlaufwärmetauscher für das Nachwasser, Abblasmodul oder Datenlogger Trog VPN

Maße (L x B x H): 335 x 112,7 x 157 cm (inkl. Ein- und Auslauf)
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 50 A / 32 kW
Leistung: 150 bis 300 Körbe / Std.
Art.-Nr. auf Anfrage



SOMENGIL MULTIWASHER MWS500 (Abb.)

Hochleistungs-Kabinenwaschanlage zur Reinigung von Stikkenwagen und verschiedenstem Spülgut; kein Vorwaschen notwendig; universell einsetzbar mit individuell auf Ihren Spülbedarf zugeschnittene Waschtrolleys; bis zu zwei Drittel geringerer Wasserverbrauch und bis zu 70 % weniger Reinigungsmittelverbrauch als konventionelle Waschlösungen; Glas-Touchpanel mit 20 Programme für verschiedene Spülgüter; feststehende Hochdruckdüsen für maximale Reinigungskraft bei rotierender Kabine; Trocknung mittels Zentrifugalkraft durch rotierende Kabine und Einleiten von Frischluft in die Kabine; alle Waschparameter individuell wählbar: Temperatur bis zu 85 °C, Waschdruck von 3,5 bis 13 bar, Waschmittelkonzentration von 0,25 % bis 2 %, Wasch-, Nachspül- und Trockenzeit; serienmäßig ausgestattet mit der Fernwartungsmöglichkeit zur Kosten und Fehleranalyse; die Anlage kann je nach den örtlichen Voraussetzungen, am Stück oder auch zerlegt eingebracht werden; optional auf Anfrage erhältlich: weitere Waschanlagengrößen, individuell auf das Spülgut zugeschnittenen Waschtrolleys und rückseitige Tür zur Schwarz-Weiß-Trennung als Hygieneschleuse

Außenmaß (H x B x T): 272 x 242,5 x 186,5 cm

Innenmaße (H x B x T): 198 x 100 x 100 cm

Anschluss: 230 V / 400 V / 3 Ph + N + T / 50 Hz / 37 kW

Tankinhalt: 340 l

Art.-Nr. auf Anfrage

SOMENGIL MULTIWASHER MWS700

Hochleistungs-Kabinenwaschanlage zur Reinigung von Stikkenwagen und verschiedenstem Spülgut; kein Vorwaschen notwendig; universell einsetzbar mit individuell auf Ihren Spülbedarf zugeschnittene Waschtrolleys; bis zu zwei Drittel geringerer Wasserverbrauch und bis zu 70 % weniger Reinigungsmittelverbrauch als konventionelle Waschlösungen; Glas-Touchpanel mit 20 Programme für verschiedene Spülgüter; feststehende Hochdruckdüsen für maximale Reinigungskraft bei rotierender Kabine; Trocknung mittels Zentrifugalkraft durch rotierende Kabine und Einleiten von Frischluft in die Kabine; alle Waschparameter individuell wählbar: Temperatur bis zu 85 °C, Waschdruck von 3,5 bis 13 bar, Waschmittelkonzentration von 0,25 % bis 2 %, Wasch-, Nachspül- und Trockenzeit; serienmäßig ausgestattet mit der Fernwartungsmöglichkeit zur Kosten und Fehleranalyse; die Anlage kann je nach den örtlichen Voraussetzungen, am Stück oder auch zerlegt eingebracht werden; optional auf Anfrage erhältlich: weitere Waschanlagengrößen, individuell auf das Spülgut zugeschnittenen Waschtrolleys und rückseitige Tür zur Schwarz-Weiß-Trennung als Hygieneschleuse

Außenmaß (H x B x T): 274 x 275,5 x 219,5 cm

Innenmaße (H x B x T): 198 x 120 x 120 cm

Anschluss: 230 V / 400 V / 3 Ph + N + T / 50 Hz / 47,5 kW

Tankinhalt: 500 l

Art.-Nr. auf Anfrage





Wagen können auf Anfrage gefertigt werden. Abbildung beispielhaft

KOMZA Kammerwaschanlage BETA II

ebenerdige und platzsparende Anlage aus Edelstahl mit nur 10 cm Rampenhöhe; wärmeisolierende Dämmung aus 3 cm starkem Styrodur; mit Dosierpumpe und Edelstahl-Filter (nicht entnehmbar); Waschzeiten können individuell über die SIEMENS-Touch-Steuerung angepasst werden; effiziente Reinigung des Waschgutes durch die 360° Waschdüsen; sehr effektives Trocknungssystem mit minimalem Energieeinsatz; sehr niedriger Wasser- und Stromverbrauch; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Schleuder, Dampfabzug, Pumpe mit 11 kW Motor, externe Heizeinheit, zweites Heizkreissystem / großer Plattenwärmetauscher für Wärmerückgewinnung, Anti-Schaum-System, Druckerhöhungspumpe, Einfahrrampen und Waschwagen

Außenmaß (H x B x T): 280 x 182 x 265 cm

Innenmaße (H x B x T): 200 x 90 x 135 cm

Anschluss: 3 x 400 V N PE 50 Hz, Steuerspannung 24 V =, Nennstrom d. Vorsicherung: 25 A

Antriebsmotor: 7,5 kW

Leistung/Std.: je nach Verschmutzungsgrad 12 x 80er Stikkenwagen oder 6 x 100er Stikkenwagen oder 624 bis 1104 Transportkörbe (je nach Größe)

Programme: 1 = 4 min, 2 = 8 min, 3 = 12 min, 4 = 20 min und Füllprogramm

Tankinhalt: 600 l

Wasserverbrauch: 6 l bis 18 l

Art.-Nr. auf Anfrage



BÄKO-line Blechputzprofi

Gehäuse und Fahrwerk aus Edelstahl; zur Reinigung und nebelfreien Beölung (justierbar sowie zu- und abschaltbar) von randlosen und 2-Rand-Blechen, glatten Backblechen und perforierten Blechen; ergonomische Arbeitshöhe; präzisionsgeschliffene Edelstahlbürsten; einstellbarer Bürstendruck für lange Nutzungsdauer der Hauptbürsten; separat austauschbare Seitenbürsten; vollständige Schmutzentfernung in den Löchern durch die einzigartige Bürstenkonstruktion (obere Bürste stößt die Löcher frei, untere Bürste transportiert den Schmutz in den Auffangbehälter); beweglich gelagerte Transportwalzen (Transporträder: 12,5 cm); kein Auswalzen der Bleche; Vorschrapper reduziert den Reinigungsaufwand; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Blechablagewagen (nicht im Lieferumfang enthalten)

BÄKO-line Blechputzprofi 5878Q (Abb.)

bis 60 x 80 cm im Quereinschub

Maße (H x B x T): 95 x 110,9 x 88,4 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 10 A / 2 kW

Leistung: 100 Bleche in 6 bis 8 Min.

Geräuschpegel: 80 dB (A)

Gewicht: 330 kg

Art.-Nr. 880075

BÄKO-line Blechputzprofi 5898L

bis 58 x 98 cm im Längseinschub

Maße (H x B x T): 95 x 93,9 x 88,4 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 10 A / 2 kW

Leistung: 100 Bleche in 6 bis 8 Min.

Geräuschpegel: 80 dB (A)

Gewicht: 320 kg

Art.-Nr. 880076

BÄKO-line Blechputzprofi 5898Q

bis 60 x 98 cm im Quereinschub

Maße (H x B x T): 95 x 130,9 x 88,4 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 10 A / 2 kW

Leistung: 100 Bleche in 6 bis 8 Min.

Geräuschpegel: 80 dB (A)

Gewicht: 345 kg

Art.-Nr. 880077



Blechablagewagen für BÄKO-line Blechputzmaschinen

aus Edelstahl; mit 4 Lenkrollen (2 feststellbar)

Maße (H x B x T): 96,2 x 79 x 62 cm

Art.-Nr. 897327



Lochblech Premium für Blechputzmaschine

Aluminium (AlMn)

Maße (H x B x T): 78 x 58 x 1 cm

Lochung: 3 mm (rund)

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

Stärke: 2,1 mm

Art.-Nr. 881143



DELTAMATIC Economic

hochwertiges Edelstahlgehäuse; elektronisches Gerät mit 2 Anschlüssen (3/4" Außengewinde, empfohlener Zulaufdruck: 1 bis 5 bar); speziell geeignet für Eiswasser; Wasser wird von 0,1 l bis 999,9 l (+/- 1 % ab 5 l) dosiert und auf die gewünschte Temperatur zwischen +1 °C und +80 °C (+/- 1 °C ab 5 l) gemischt; leicht verständliche und übersichtliche Bedienungstastatur mit großen Digitalanzeigen in blauer und roter Leuchtschrift (zeigen die aktuellen Werte an) sowie einer Menütaste für Feineinstellungen; geprüfter Wasserdruck: 16 bar; Rohrzuleitung mind. Ø 15 mm; problemlose Kombination mit jedem Eiswasserkühlgerät Hinweis: Die Thermostat-Mischbatterie des Gerätes erlaubt nicht einen gleichzeitigen Anschluss des Warmwassers und des gekühlten Wassers. Eine Nichtbeachtung führt zu einer Beschädigung der Thermostat-Mischbatterie

Maße (H x B x T): 29,5 x 27 x 11,5 cm

Anschluss: 230 V / 50/60 Hz / 30 W

Wasserdurchfluss: 20 l bis 25 l / Min.

Gewicht: 11 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



DELTAMATIC D 3500

hochwertiges Edelstahlgehäuse; digital gesteuertes Gerät mit automatisch geregeltem Kühlwasseranschluss (3/4" Außengewinde, empfohlener Zulaufdruck: 1 bis 5 bar), äußerst genaue Schüttwassertemperatur durch intelligente Computersteuerung; Wasser wird auch ohne Vorlauf von 0,1 l bis 999,9 l (+/- 1 % ab 5 l) dosiert und auf die gewünschte Temperatur zwischen +1 °C und +80 °C (+/- 1 °C ab 5 l) gemischt; Wiederholautomatik; leicht verständliche und übersichtliche Bedienungstastatur mit großen Digitalanzeigen in blauer und roter Leuchtschrift und zur elektronischen Feineinstellung; geprüfter Wasserdruck: 16 bar; Rohrzuleitung mind. Ø 15 mm; problemlose Kombination mit jedem Wasserkühlgerät; optional auch mit Schnittstellen RS232, RS485, PROFINET oder EtherNet / IP, für Rezeptursteuerung lieferbar

Maße (H x B x T): 40 x 36 x 18 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 90 W

Wasserdurchfluss: 25 l / Min.

Gewicht: 19 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



LANGHEINZ Wassermisch- und Dosiergerät Aquamix 32

aus Edelstahl (AISI.1.403); vollautomatisch; staub- und strahlwassergeschützt (IP65); mit abnehmbarem Rohrkrümmer und 4 Schwammgummikugeln zur rückstandslosen Reinigung des lebensmittelechten Auslaufschlauches in Hygieneausführung (2,5 m); mit 3 Wasser-Temperaturzuläufen (3/4" Außengewinde, empfohlener Zulaufdruck: 2 bis 4 bar) und abschaltbarem, automatisch geregeltem Vorlauf; Eis-, Leitungs- und Warmwasser werden von 0,1 l bis 999,9 l dosiert (+/- 0,1 l ab 1 l) und auf die gewünschte Temperatur zwischen +0,5 °C und +80 °C (+/- 1 °C ab 5 l) gemischt; leicht zu bedienende, numerische Eingabetastatur mit heller großer Anzeige; umschaltbare Soll- und Istwertanzeige; Wiederhol- und Teilwiederholautomatik; geprüfter Wasserdruck: 15 bar; Rohrzuleitung mind. DN 15

Maße (H x B x T): 30 x 30 x 16,8 cm

Anschluss: 100 V – 240 V / 50/60 Hz

Energieverbrauch: 1,2 A / 0,15 kWh pro Tag

Wasserdurchfluss: 30 l bis 35 l / Min. (bei 3 bar)

Gewicht: 15,3 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



LANGHEINZ Wassermisch- und Dosiergerät Aquamix 21

aus Edelstahl (AISI.1.403); halbautomatisch; staub- und strahlwassergeschützt (IP65); mit abnehmbarem Rohrkrümmer und 4 Schwammgummikugeln zur rückstandslosen Reinigung des lebensmittelechten Auslaufschlauches in Hygieneausführung (2,5 m); mit 2 Wasser-Temperaturzuläufen (3/4" Außengewinde, empfohlener Zulaufdruck: 2 bis 4 bar) und manuell geregeltem Vorlauf; Warm- und Kaltwasser oder Kalt- und Eiswasser werden von 0,1 l bis 999,9 l dosiert (+/- 0,1 l ab 1 l) und auf die gewünschte Temperatur zwischen +0,5 °C und +80 °C (+/- 1 °C ab 5 l) gemischt; leicht zu bedienende, numerische Eingabetastatur mit heller großer Anzeige; umschaltbare Soll- und Istwertanzeige; Wiederholautomatik; geprüfter Wasserdruck: 15 bar; Rohrzuleitung mind. DN 10

Maße (H x B x T): 30 x 20 x 12 cm

Anschluss: 100 V – 240 V / 50 Hz

Energieverbrauch: 0,55 A / 0,12 kWh pro Tag

Wasserdurchfluss: bis 30 l / Min. (bei 3 bar)

Gewicht: 10,5 kg

Art.-Nr. auf Anfrage





Bei der BÄKO haben Sie die Wahl:

Ob Sie sich für das feine **Scherbeneis** entscheiden oder für das granulatartige **Nuggeteis** – beide Eissorten lassen sich präzise dosieren und eignen sich gleichermaßen für die Kühlung knetintensiver Teige.



Scherbeneis

Viele Backbetriebe schwören auf das ca. -7 °C kalte Scherbeneis, das aus trocken ausgefrorenen, ca. 2 mm feinen Eisplättchen besteht. Diese lösen sich schnell und homogen im Knetprozess auf und entziehen dabei dem Teig die Wärme. Scherbeneis ist einfach und präzise zu dosieren und wird meist bei Teigproduktionen eingesetzt, bei denen eine schnelle Kühlung erforderlich ist. Eine große Auswahl an praktischem Zubehör ermöglicht individuelle Aufstellungsvarianten und für jede Betriebsgröße lässt sich die passende Eislösung konfigurieren.



Nuggeteis

Nuggeteisbereiter liefern ein verpresstes, granulatförmiges Eis mit einer Temperatur von ca. -0,5 °C, das sich ebenfalls ideal zur Teigkühlung eignet. Durch die granulatartige Beschaffenheit schmilzt es langsamer, wodurch die Kälte auch langsamer abgegeben wird. Damit der Teig nach dem Kneten nicht nachnässt, kann die Knetdauer etwas verlängert werden. Das Eis bleibt besonders lange portionier- und schüttfähig, ein Vorteil vor allem für kleinere Bäckereien, in denen das Eis oftmals über einen längeren Zeitraum und bei wärmeren Umgebungstemperaturen gelagert wird.

BÄKO-line Scherbeneiserzeuger SAH 250 EcoPro

steckerfertige Kompaktmaschine mit Gehäuse und Rahmen aus Edelstahl; inklusive luftgekühltem Kälteaggregat (mit F-Gas-konformem Kältemittel Propan); einfache Bedienung über ON/OFF-Taster; zuverlässige SPS-Steuerung; mit Funktionsanzeige und Fehlercodemeldung sowie Start-/Stopp-Funktion im Falle der Option Verdampfer-Selbstreinigung; integrierter Wärmetauscher für optimale Energieausnutzung; Kälteabsperrventil und Kältemittel-Pump-Down im Stillstand; reinigungsfreundlicher Maschinenaufbau nach dem HY-GEN Prinzip mit herausnehmbarer Verdampferwanne für eine hygienische und zuverlässige Eisproduktion; DVGW-konforme Technik für Wasserzu- und -ablauf (Zulauf: 3/4" Außengewinde, Ablauf: 3/4" Schlauchtülle); exklusiv für BÄKO-Kunden im Lieferumfang enthalten: Untergestell aus Edelstahl inkl. Schacht und Reflexlichttaster (der die Menge des Eises überwacht und bei Bedarf die Maschine abschaltet, um eine Überproduktion zu verhindern), Vorratsbehälter mit 80 kg Fassungsvermögen, SCS-Selbstreinigungssystem zur vollautomatischen Reinigung und Entkalkung auf Knopfdruck sowie 10 Liter Citro-Reiniger; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: weitere Eisvorratswagen, Ozon-Entkeimer sowie ein Control Panel Timer für die einfache Programmierung und Steuerung

Maße (H x B x T): 163,2 x 83,5 x 75,7 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,08 kW
Leistung (max.): 250 kg / 24 Std.
Wasserverbrauch: 0,25 m³ / 24 Std.
Kältemittel: R-290 (GWP 3)
Gewicht: 195 kg
Art.-Nr. 888709

Eisvorratswagen EVA 80
blau mit Bodenablauf 80 kg
Art.-Nr. 880158

BÄKO line



MAJA Scherbeneiserzeuger SAH 400 EcoPro

steckerfertig, mit F-Gas-konformem Kältemittel Propan; Gehäuse und Rahmen aus Edelstahl; inklusive luftgekühltem Kälteaggregat; einfache Bedienung über ON/OFF-Taster; zuverlässige SPS-Steuerung; integrierter Wärmetauscher für optimale Energieausnutzung; reinigungsfreundlicher Maschinenaufbau nach dem HY-GEN Prinzip mit herausnehmbarer Verdampferwanne für eine hygienische und zuverlässige Eisproduktion; DVGW-konforme Technik für Wasserzulauf und -ablauf (Zulauf: 3/4" Außengewinde, Ablauf: 3/4" Schlauchtülle); optional und gegen Aufpreis erhältlich: Wandkonsolen, Untergestelle, Eisvorratsbehälter oder Silo EN 1 (für 185 kg), Remote-Steuerungen, Timerfunktion, Ozonentkeimung für den Wasserzulauf und das patentierte MAJA-Selbstreinigungssystem zur vollautomatischen Reinigung und Entkalkung des Eiserzeugers auf Knopfdruck

Maße (H x B x T): 99,6 x 77,6 x 62,6 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1,36 kW
Leistung (max.): 400 kg / 24 Std.
Wasserverbrauch: 0,4 m³ / 24 Std.
Kältemittel: R-290
Gewicht: 170 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



MAJA Nuggeteisbereiter N-Ice 170

steckerfertig, mit integriertem Reinigungssystem und F-Gas-konformem Kältemittel Propan; robuste Ausführung: Rahmen und Gehäuse komplett aus Edelstahl; frontaler Eisauswurf mit Eingriffschutz für mehr Sicherheit; luftgekühltes Kälteaggregat für effiziente Kühlung; einfache Bedienung per ON/OFF-Taster mit Funktionsanzeige; Fehlercodes und Start/Stopp des Selbstreinigungssystems; zuverlässige SPS-Steuerung für präzise Prozessabläufe; reinigungsfreundlicher Aufbau; integrierter Wärmetauscher zur optimalen Energieausnutzung; DVGW-konforme Wassertechnik zum Schutz vor Rückkontamination, Biofilm und Keimen; Keimreduzierung laborgeprüft; Wasserzulauf: 3/4" Außengewinde; Wasserablauf: 3/4" Schlauchtülle; optional und gegen Aufpreis erhältlich: Untergestell und Eisvorratsbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten), Silo ES 100/150 und Wasserfiltersysteme oder Ozonentkeimung für den Wasserzulauf

Maße (H x B x T): 66,9 x 61,1 x 55,7 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,64 kW
Leistung (max.): 170 kg / 24 Std.
Wasserverbrauch: 0,170 m³ / 24 Std.
Kältemittel: R-290
Gewicht: 78 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



MAJA Nuggeteisbereiter N-Ice 250

steckerfertig, mit integriertem Reinigungssystem und F-Gas-konformem Kältemittel Propan; robuste Ausführung: Rahmen und Gehäuse komplett aus Edelstahl; frontaler Eisauswurf mit Eingriffschutz für mehr Sicherheit; luftgekühltes Kälteaggregat für effiziente Kühlung; einfache Bedienung per ON/OFF-Taster mit Funktionsanzeige; Fehlercodes und Start/Stopp des Selbstreinigungssystems; zuverlässige SPS-Steuerung für präzise Prozessabläufe; reinigungsfreundlicher Aufbau; integrierter Wärmetauscher zur optimalen Energieausnutzung; DVGW-konforme Wassertechnik zum Schutz vor Rückkontamination, Biofilm und Keimen; Keimreduzierung laborgeprüft; Wasserzulauf: 3/4" Außengewinde; Wasserablauf: 3/4" Schlauchtülle; optional und gegen Aufpreis erhältlich: Untergestell und Eisvorratsbehälter, Silo ES 100/150 (nicht im Lieferumfang enthalten) und Wasserfiltersysteme oder Ozonentkeimung für den Wasserzulauf

Maße (H x B x T): 66,9 x 61,1 x 55,7 cm
Anschluss: 230 V / 50 HZ / 0,9 kW
Leistung (max.): 250 kg / 24 Std.
Wasserverbrauch: 0,25 m³ / 24 Std.
Kältemittel: R-290
Gewicht: 95 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



HOSHIZAKI Nuggeteisbereiter BAKER

Gehäuse, Gefrierzylinder und doppelt gehärtete Förderschnecke aus Edelstahl; mit integriertem Vorratsbehälter und schwarzen Füßen (9 cm); steckerfertig und HACCP-zertifiziert; das gesamte Wasser, das in die Maschine gegeben wird, wird in Eis umgewandelt (verklumpt nicht und bleibt locker); die Förderschnecke in Kombination mit den Karbonlagern arbeitet auch optimal in rauen und nassen Umgebungen; vorhandenes Wasser in der Maschine wird alle 6 Std. abgelassen (damit werden Verkeimung, Algenbildung und Ablagerungen weitestgehend vermieden); die Computersteuerung kontrolliert das Eisherstellungsverfahren unter den unterschiedlichsten Bedingungen, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind; Fehleranzeige über Display für schnelle Behebung von Störungen; der leicht zu reinigende Luftfilter erlaubt eine regelmäßige Reinigung, wodurch die Lebensdauer verlängert und die Wartungskosten gesenkt werden; optional erhältlich: Filtersyteme und Untergestelle (auch fahrbar)

HOSHIZAKI Nuggeteisbereiter BAKER 80 (Abb. 1)
mit integriertem Vorratsbehälter (für 32 kg)
Maße (H x B x T): 80 x 64 x 60 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 270 W
Leistung (max.): 75 kg / 24 Std. (bei RT und UT von +10 °C)
Kältemittel: R-290
Gewicht: 65 kg
Art.-Nr. auf Anfrage

HOSHIZAKI Nuggeteisbereiter BAKER 120
mit integriertem Vorratsbehälter (für 32 kg)
Maße (H x B x T): 80 x 64 x 60 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 355 W
Leistung (max.): 110 kg / 24 Std. (bei RT und UT von +10 °C)
Kältemittel: R-290
Gewicht: 66 kg
Art.-Nr. auf Anfrage

HOSHIZAKI Nuggeteisbereiter BAKER 120-L (Abb. 2)
mit integriertem Vorratsbehälter (für 65 kg)
Maße (H x B x T): 80 x 94 x 60 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 355 W
Leistung (max.): 110 kg / 24 Std. (bei RT und UT von +10 °C)
Kältemittel: R-290
Gewicht: 76 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



Abb. 1



Abb. 2

HOSHIZAKI Nuggeteisbereiter BAKER

Gehäuse, Gefrierzylinder, doppelt gehärtete Förderschnecke und separater, modularer Vorratsbehälter aus Edelstahl; steckerfertig und HACCP-zertifiziert; das gesamte Wasser, das in die Maschine gegeben wird, wird in Eis umgewandelt (verklumpt nicht und bleibt locker); die Förderschnecke in Kombination mit den Karbonlagern arbeitet auch optimal in rauen und nassen Umgebungen; vorhandenes Wasser in der Maschine wird alle 6 Std. abgelassen (damit werden Verkeimung, Algenbildung und Ablagerungen weitestgehend vermieden); die Computersteuerung kontrolliert das Eisherstellungsverfahren unter den unterschiedlichsten Bedingungen, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind; Fehleranzeige über Display für schnelle Behebung von Störungen; der leicht zu reinigende Luftfilter erlaubt eine regelmäßige Reinigung, wodurch die Lebensdauer verlängert und die Wartungskosten gesenkt werden; optional erhältlich: Filtersyteme und Untergestell

HOSHIZAKI Nuggeteisbereiter BAKER 300-210 (Abb.)
mit separatem, modularem Vorratsbehälter (für 210 kg)
Maße (H x B x T): 193 x 77 x 82 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 960 W
Leistung (max.): 250 kg / 24 Std. (bei RT und UT von +10 °C)
Kältemittel: R-290
Gewicht: 133 kg
Art.-Nr. auf Anfrage

HOSHIZAKI Nuggeteisbereiter BAKER 480-340
mit separatem, modularem Vorratsbehälter (für 340 kg)
Maße (H x B x T): 193 x 122 x 82 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,17 kW
Leistung (max.): 380 kg / 24 Std. (bei RT und UT von +10 °C)
Kältemittel: R-290
Gewicht: 156 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



BÄKO-line Spiralkneter SP 120 D

mit Schaltuhrensteuerung BÄKO-line-itimer; Gehäuse gegossen, gespachtelt und geschliffen; hochschwenkbare Bottichabdeckung ohne Ankratzöffnung aus schlagfestem PETG zur visuellen Prüfung des Teiges während des Knetvorgangs; Bottich (Ø 75 cm) aus Edelstahl; Knetwerkzeug spiralförmig gebogen aus rostfreiem, mattglanz geschliffenem Edelstahl; geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor (Bauform V1); Schutzart IP 55; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutzausrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Knetprozesssteuerung über Zeit mit 2 Schaltuhren und Synchronmotor; mit automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen (Gerätefixierung über Feststeller)

Maße (H x B x T): 130 x 80 x 128,2 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 32 A
Leistung: 4 kW / 8 kW (750 U / 1.500 U / Min.)
Knetzeitwert: 67 W / kg Teig
Bottichvolumen: 180 l
Füllmenge max. Charge: 75 kg Mehl (120 kg Teig)
Gewicht: 580 kg
Art.-Nr. 888426



BÄKO-line Spiralkneter SP 120 F

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

Maße (H x B x T): 130 x 80 x 128,2 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 32 A
Leistung: 4 kW / 8 kW (750 U / 1.500 U / Min.)
Knetzeitwert: 67 W / kg Teig
Bottichvolumen: 180 l
Füllmenge max. Charge: 75 kg Mehl (120 kg Teig)
Gewicht: 580 kg
Art.-Nr. 888427



BÄKO-line Spiralkneter SPV 160A F/T

ohne Bottichwagen; mit verstärktem Werkzeugmotor (Knetspiralantrieb) und Bottichwandabstreifer mit Temperaturfühler PT 100; stationäre Ausführung, glatte Flächen und Bodenfreiheit für einfache Reinigung; serienmäßige Zangenverriegelung ermöglicht die problemlose Aufstellung des Kneters auch bei leicht unebenen Fußböden; der Bottich wird in den Einzugsbereich der Zange geschoben, automatisch verriegelt und angehoben, so ist ein ruhiger Lauf gewährleistet; kompakte Bauweise, ideal auch für kleine und mittlere Betriebe; einfach in der Bedienung; Automatik-Steuerung mit Laufprogrammspeicher in Folientastaturausführung CS 03 mit Klartextanzeige; geschlossene Bottichabdeckung mit gelaserter Öffnung mit Schauklappe; Deckblech aus rostfreiem Edelstahl; optionale Ausstattung gegen Aufpreis erhältlich: Bottichwagen 260 l (100 kg Mehl / 160 kg Teig) mit Polyamidfahrrollen, PU-bereift und Lenker aus rostfreiem Edelstahl und wahlweise lackiertem Fahrgestell aus Stahl (897448) oder Fahrgestell aus Edelstahl (898232), Zange und Konsole aus Edelstahl, Zahnantrieb m6 am Bottichwagen und der Maschine, vergrößerte Deckelöffnung durch Endschalter gesichert, Gitter für Ankratzöffnung, Halterohre für Hebekipper mit Stangenbühne, Freischaltung CS 03 zu Kommunikation mit Fremdsteuerung, Ablassverschraubung DN 25 für Bottichwagen und Standardstutzen DN 25 bis DN 100; einschließlich kostenloser erster fälliger Wartung

Maße (H x B x T): 147 x 96 x 149,7 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 20,9 kW / 4 x 16 mm² Cu / Absicherung 63 A
Antriebsleistung Werkzeug: 11 kW / 18,5 kW
Antriebsleistung Hydraulik: 1,1 kW
Antriebsleistung Bottich: 1,3 kW / 1,5 kW
Gewicht: 1.320 kg
Art.-Nr. 888612

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



Extrabottich für BÄKO-line Spiralkneter SPV 160

Fahrgestell Stahl lackiert
Bottichvolumen: 260 l
Füllmenge max. Charge: 100 kg Mehl (160 kg Teig)
Art.-Nr. 897448

Fahrgestell Edelstahl (Abb.)
Bottichvolumen: 260 l
Füllmenge max. Charge: 100 kg Mehl (160 kg Teig)
Art.-Nr. 898232



DIOSNA Spiralkneter SP 24 D Automatik

Gehäuse und Haube gegossen, gespachtelt und geschliffen; Bottich aus Edelstahl (Ø 45 cm); Knetwerkzeug spiralförmig gebogen aus rostfreiem, mattglanz geschliffenem Edelstahl; hochschwenkbare Bottichabdeckung ohne Ankratzöffnung aus schlagfestem Kunststoff (kleiner, feststehender Teil aus Edelstahl); geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor (Bauform V1); Schutzart IP 54; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutzausrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Betätigung durch Drucktaste; Knetprozess-Steuerung über Zeit mit 2 digitalen Schaltuhren, kapazitiven Einstellungen und automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen (Gerätefixierung über Feststeller)

Maße (H x B x T): 112,8 x 49 x 82,5 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16 A (träge)

Leistung: 1,2 kW / 2,6 kW (750 U / 1.500 U / Min.)

Knetzeitwert: 92 W / kg Teig

Bottichvolumen: 45 l

Füllmenge max. Charge: 15 kg Mehl (24 kg Teig)

Gewicht: 280 kg

Art.-Nr. 820466



WP KEMPER Spiralkneter KRONOS 160 PRO

inkl. Bottichwagen und Temperaturfühler PT100; Verkleidungsbleche, Maschinenfüße, Zangen, Bottichhaube, Bottich und Bottich-Fahrgriff aus Edelstahl; Standardversion bereits mit allen relevanten Optionen ausgestattet; Programmsteuerung über Touch Panel; robuster, zuverlässiger Kneter; Programmspeicher mit 99 Speicherplätzen; das 3-Zonen-Knetprinzip von KEMPER gewährleistet schnelle und intensive Vermischung der Zutaten und ein optimales, reproduzierbares Knetergebnis; der modulare Aufbau gewährleistet ein hohes Maß an Wartungsfreundlichkeit; Anschlussleitung ist bauseits zu verlegen; vorhandene PRESIDENT-Bottichwagen können (nach Anpassung) auch im KRONOS verwendet werden

WP KEMPER Spiralkneter KRONOS 160 PRO (Abb.)

Maße (H x B x T): 134 / 186,5 x 137 x 205 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 32 A (träge)

Antriebsleistung Werkzeug: 8,5 kW / 14 kW

Antriebsleistung Hydraulik: 1,1 kW

Antriebsleistung Bottich: 0,75 kW

Bottichvolumen: 260 l

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

Gewicht mit Bottich: 1.450 kg

Gewicht Bottich: 180 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

WP KEMPER Extrabottich für KRONOS 160 PRO

Bottichvolumen: 260 l

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

Gewicht: 180 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



BÄKO-line Profimischer SM 32, Rühr- und Schlagmaschine

in V2A Edelstahl mit robuster, langlebiger Arbeitswelle; Kessel und Werkzeuge aus Edelstahl; stufenlose, elektronische Drehzahlregelung; mechanische Kesselhöhenverstellung; LED zur Kesselausleuchtung; genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik; elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen; automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm schont Werkzeug und Maschine; problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß; leicht zu reinigen; besonders geräuscharm (≤ 70 ± 2,5 dB (A)); GS geprüfte Sicherheit; umfangreiche Serienausstattung: 1 Kessel, 1 Schlag-, 1 Mixbesen, 1 Wendering (für kleinere Kessel) und ein Zubehörset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett); optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: 40l-Nachrüstpaket (bestehend aus 40 l Edelstahlkessel sowie 1 Schlag- und 1 Mixbesen mit verlängertem Schaft)

Hinweis: Für die Maschine mit Frequenzumrichter muss ein eigener FI/RCD-Schutzschalter Typ B (allstromsensitiv) verwendet werden. Wenn dieser nicht vorhanden ist, muss er durch eine Elektrofachkraft nachgerüstet werden. Ein einfacher Schutzschalter Typ A reicht nicht aus und es kann dazu kommen, dass der FI im Fehlerfall aufgrund des hohen Gleichstromanteils nicht auslöst. Die Maßnahme dient dem Personenschutz.

Maße (H x B x T): 163 x 66 x 72,5 cm

Anschluss: 400 V / 3-phasig / 16 A / 3,2 kW

Antriebsmotor: 3 kW / 1.420 min-1

Drehzahl: 50 bis 650 U / Min.

Kesselvolumen: 32 l

Füllmenge Charge: Teig: 0,5 l bis 6 l
Masse: 1 kg bis 24 kg
Creme: 1 kg bis 15 kg

Gewicht: 280 kg

Art.-Nr. 821236



BÄKO line
TOP PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS
3 Jahre GARANTIE

Nachrüstpaket für BÄKO-line Profimischer SM32

bestehend aus einem REGO Edelstahl-Maschinenkessel 40 l sowie jeweils einem REGO Edelstahl-Schlagbesen 40 l und REGO Edelstahl-Rührbesen 40 l

Art.-Nr. 860925



REGO Planeten-, Rühr- und Knetmaschine PM 60

stufenlose elektronische Drehzahlregelung; serienmäßig mit Speicher für 37 Programme à 20 Arbeitsschritten; elektrische Kesselhöhenverstellung, dadurch Kesselentnahme ohne Werkzeugausbau; genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektrische Abschaltautomatik; automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm schont Werkzeug und Maschine; automatisches, langsames Werkzeugeindrehen beim Hochfahren des Kessels möglich; hohe Sicherheit dank 2-Hand-Bedienung; Schutzabdeckung in schlagfestem Plexiglas (optional in Edelstahl oder als Schutzgitter); alle Werkzeuge aus Edelstahl; problemloser Standortwechsel; LED zur Kesselausleuchtung; Werkzeugschnellwechselsystem; leicht zu reinigen; besonders geräuscharm; GS geprüfte Sicherheit; im Lieferumfang enthalten: 1 Kessel, 1 Schlag- oder Rührbesen, 1 Flachrührer, 1 Knetspirale, 1 Kesselwagen, Zubehör- / Befestigungsset

Maße (H x B x T): 176 x 69 x 93 cm
Anschluss: 400 V / 3-phasig / 16 A / 3,5 kW
Arbeitsdrehzahl: 50 bis 450 U / Min.
Geräuschpegel: 70 ± 5 dB (A)
Kesselgröße: 60 l
Teig: 1 bis 10 l
Masse: 3 bis 50 kg
Creme: 3 bis 30 kg
Gewicht: 300 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



REGO Rühr- und Schlagmaschine SM 20 L

in V2A Edelstahlausführung mit robuster, langlebiger Arbeitswelle; Kessel und Werkzeuge aus rostfreiem Edelstahl; stufenlose, elektronische Drehzahlregelung; mechanische Kesselhöhenverstellung; LED zur Kesselausleuchtung; genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik; elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen; automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm schont Werkzeug und Maschine; problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß; leicht zu reinigen; besonders geräuscharm (≤ 70 ± 2,5 dB (A)); umfangreiche Serienausstattung: Zeituhr mit Abschaltautomatik sowie 1 Kessel, 1 Schlagbesen, 1 Mixbesen, 1 Wendering (für kleinere Kessel) und ein Zubehörset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett)

Maße (H x B x T): 152 x 60 x 79 cm
Anschluss: 400 V / 3-phasig / 16 A / 1,7 kW
Antriebsmotor: 1,5 kW / 1.450 min-1
Drehzahl: 50 bis 650 U / Min.
Kesselvolumen: 20 l
Füllmenge Charge: Teig: 0,5 l bis 5 l
Masse: 1 kg bis 16 kg
Creme: 1 kg bis 10 kg
Gewicht: 200 kg
Art.-Nr. 821210



VARIMIXER Planeten-, Rühr- und Knetmaschine ERGO 60 VL5

Maschinenkörper aus Edelstahl; der Edelstahl-Schutzschirm lässt sich mühelos abnehmen und in der Spülmaschine reinigen; Kessel und Rührwerkzeuge sind spülmaschinenfest; Schutzklasse IP53 optional 54 (Staub- und Wasserschutz); die Steuerung erfolgt über einen mehrsprachigen 10" Farb-Touch-Screen und ermöglicht das Speichern von Rezepten (welche auch am PC gespeichert werden können); automatische Kesselabsenkung nach Ablauf des Programmes; umfangreiche Serienausstattung: 1 Kessel, 1 Flachrührer, 1 Kneter und 1 Rührbesen; optional erhältlich: 30 l Kessel mit den entsprechenden Werkzeugen

Maße (H x B x T): 183,5 x 76,1 x 108,4 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 kW
Drehzahl: 53 bis 288 U / Min.
Kesselvolumen: 60 l
Gewicht: 330 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



VARIMIXER Planeten-, Rühr- und Knetmaschine KODIAK 30

Gehäuse mit höhenverstellbaren Füßen, Kessel und Werkzeuge aus Edelstahl; abnehmbarer Schutzschirm aus transparentem Polycarbonat hat eine integrierte Einfüllschütte, lässt sich in kürzester Zeit ohne Werkzeug anbringen, wird von Magneten in Position gehalten, die gleichzeitig als Sicherheits-Signalgeber dienen und ist spülmaschinenfest; auf dem Kesselwagen befindet sich der Kessel immer in einer angenehmen Arbeitshöhe; mit dem ergonomisch gestalteten Griff wird der Kessel mit einer einzigen Bewegung abgesenkt, angehoben und arretiert; sehr einfache und intuitive Bedienung am geneigten Bedienfeld (mit digitalem Timer und Notstopp); Schutzklasse IP44 (Schutz gegen Spritzwasser); umfangreiche Serienausstattung: 1 Kessel, 1 Flachrührer, 1 Kneter und 1 Rührbesen; optional erhältlich: 15 l Kessel mit den entsprechenden Werkzeugen

Maße (H x B x T): 136,5 x 63 x 77 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,2 kW
Drehzahl: 64 bis 353 U / Min.
Kesselvolumen: 30 l
Gewicht: 190 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



WP RIEHLE Belaugungsmaschine RMBB 780

robuste Konstruktion mit geringem Platzbedarf; für Blechmaß: 58 x 78 cm; zweifacher Laugenvorhang und patentierte Laugendusche gewährleisten ein intensives und gleichmäßiges Belaugungsergebnis; Laugentank (100 l) mit Füllstandsanzeige; die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für eine gleichmäßige Laugenaufnahme durch den Teigling; mit Aräometer zur Laugenkonzentrationsmessung; der integrierte Bürstensalzer ist stufenlos regelbar und sorgt so zudem für ein gleichmäßiges Besalzen der Produkte; die zuverlässige Computersteuerung sorgt für variable Produktionsgeschwindigkeit und zeigt Service-Intervalle an; geringer Stellplatzbedarf durch abnehmbarem Einlauf- und abklappbarem Auslauftisch; hohe Mobilität durch Laufrollen; einfache Reinigung; im Lieferumfang zusätzlich enthalten: 60 Gärtücher

Maße (L x B x H): 210 x 79,5 x 138,5 cm (Arbeitsstellung), 150 x 79,5 x 138,5 cm (Ruhestellung)
Anschluss: 400 V / 16 A (5-polig)
Leistung: 5,1 kW / 7,5 A (Laugentankheizung 4,5 kW)
Gewicht: ca. 180 kg
Art.-Nr. 821093



WP RIEHLE Fettbackgerät LINIE 2000A, Gr. 60

Gehäuse und Wanne aus Edelstahl; mit dicht schließendem Volumen-Deckel für größere Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage; digitale Heizungssteuerung sorgt für gleichbleibende Fetttemperatur und gute Backergebnisse; längere Fettlebensdauer durch getaktete Aufheizung; geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl; geringste Fettaufnahme durch gleichbleibende Temperatur auch beim Wenden; Computersteuerung mit 10 Backprogrammen mit bis zu 4 Einzelbackzeiten; Automatik-Modus schafft freie Arbeitszeit während des Backvorganges; geeignet für bis zu 60 Teiglinge pro Backvorgang; keine Fettverschleppung, da der Korb immer über der Wanne bleibt; im Lieferumfang enthalten: 1 Wendekorb (6-reihig), 1 Gärraumwagen mit 8 Ablagen sowie 8 Kipptrögel (6-reihig); optional erhältlich: Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank, Öl-Ablassfiltertank mit Rückspülpumpe, Vario Station mit 2 Geräten und gemeinsamem Mitteltisch, Wendekörbe und Kipptrögel (4- und 6-reihig), Edelstahl-Schragen (16, 18 und 20 Ablagen), mobiler Fettreiniger, Ablufthaube sowie weiteres umfangreiches Zubehör

Maße (H x B x T): 190 x 224 x 99 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16 A (5-polig) / 9 kW
Gewicht: 145 kg
Art.-Nr. 821193



RONDO Ausrollmaschine Compas 4.0 Pro

aus Edelstahl; mit 4 leistungsstarken Einzelantrieben für den Dauereinsatz; Effizienz beim Ausrollen und Tourieren durch eine sehr hohe Bandgeschwindigkeit (10 bis 105 cm / Sek.) und einen großen Walzenspalt (0,2 bis 55 mm); Walze Ø: 9,9 cm; Schutzgittereinlaufhöhe: 9 cm, Förderbandbreite: 71,5 cm; zuverlässige, schonende und schnelle Verarbeitung aller Teigarten (8 bis 12 kg) zu gleichmäßigen Teigbändern; einfache Bedienung über i-Touch am 10,1" Cinema-Display; höchste Arbeitssicherheit durch aufgeräumten Startbildschirm; Verhinderung von Fehlbedienung durch ein innovatives Assistenzsystem; Betriebskostenreduzierung durch Programm-Wizard; geringes Stellplatzvolumen; im Lieferumfang enthalten: Mehlfangbleche aus blauem Hygienic-Kunststoff oder Edelstahl (optional wählbar), automatischer Mehlstreuer sowie Transportbänder aus blauem Hygienic-Kunststoff; optional erhältlich: automatische Teighaspel (links oder rechts)

Maße (H x B x T): 140,5 x 327 x 140 cm (Arbeitsstellung), 187 x 191,1 x 140 cm (Ruhestellung)
Anschluss: 3 x 200-480 V / 50/60 Hz / 1,8 kW
Gewicht: 370 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



RONDO Ausrollmaschine Compas 4.0 Expert

aus Edelstahl; mit 4 leistungsstarken Einzelantrieben für den Dauereinsatz; Effizienz beim Ausrollen und Tourieren durch eine sehr hohe Bandgeschwindigkeit (10 bis 130 cm / Sek.) und einen großen Walzenspalt (0,2 bis 65 mm); Walze Ø: 9,9 cm; Schutzgittereinlaufhöhe: 9 cm, Förderbandbreite: 71,5 cm; zuverlässige, schonende und schnelle Verarbeitung aller Teigarten (15 bis 20 kg) zu gleichmäßigen Teigbändern; einfache Bedienung über i-Touch am 10,1" Cinema-Display; höchste Arbeitssicherheit durch aufgeräumten Startbildschirm; Verhinderung von Fehlbedienung durch ein innovatives Assistenzsystem; Betriebskostenreduzierung durch Programm-Wizard; im Lieferumfang enthalten: Mehlfangbleche aus blauem Hygienic-Kunststoff oder Edelstahl (optional wählbar), automatischer Mehlstreuer, Transportbänder aus blauem Hygienic-Kunststoff sowie automatische Teighaspel rechts (optional auch links erhältlich)

Maße (H x B x T): 140,5 x 385 x 140 cm (Arbeitsstellung), 140,5 x 353 x 140 cm (Ruhestellung)
Anschluss: 3 x 200-480 V / 50/60 Hz / 1,8 kW
Gewicht: 425 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



RONDO Feingebäcklinie Ecoline

aus Edelstahl; zur einfachen und automatisierten Herstellung gefalteter und eingerollter Feingebäcke; kompaktes Design mit Teigbandpositionierer, Bandschnellentspannung, Halter für Schneidewellen, Bodenblech und Schnittstelle zum Kalibrierer; hohe Prozesssicherheit durch Doppel-Schneidestation mit Gegendruckrollen, Bandantrieb (0,5 bis 8 m / Min.) an der Auslaufseite und gleichmäßiger Schnittlänge (da das 60 cm breite Band gezogen wird); einfache Bedienung der Linie, der verschiebbaren Guillotine und von bis zu 2 zusätzlich angeschlossenen Zusatzgeräten über die Mikroprozessoren-Steuerung; Speicherung von bis zu 99 Programmen möglich; Touchpanel mit geschützter Folientastatur und großen, leicht verständlichen Symbolen; mit Werkzeugsatz "Starter-Kit" bestehend aus Längsschneidewelle mit sechs Messern, Vorrichtung zum Einstellen der Messer, Halter für Faltschuhe sowie Faltschuhe für die vierreihige Produktion (von einfach und doppelt gefalteten Gebäcken); optional wählbar: Arbeitstischlänge (4 m oder 6 m), mit Ecoline Kalibrierer oder Füllgerät für die 4- und 6-reihige Produktion (mechanisch, fest installiert oder fahrbar)

Maße Arbeitstisch (L x B x H): 400 / 600 x 71,5 x 91,5 cm

Maß mit Teigbandpositionierer (L): 420 cm / 620 cm

Maß mit Kalibrierer (L): 540 cm / 720 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1,5 A / 1 kW

Gewicht: 530 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



RONDO Wirkmaschine BrotStar 3000

robuste Bauweise; für rund- und langgewirkte Brote (max. bis 50 cm) in höchster Qualität; effektives Wirken der Teigstücke durch gegenläufige Wirkbänder (zuerst wird das Teigstück eingeschlagen und anschließend mit perfektem Schluss langgewirkt); Bandbreite: 60 cm; Walzenspalt von 2 mm bis 30 mm; Abstand zur Wirkplatte: 15 mm bis 95 mm; hohe Prozesssicherheit und schneller Produktwechsel möglich; Verarbeitungsspektrum: von Weizenmischteigen (90 / 10) bis zu Roggenmischteigen (90 / 10); Beschickung mit dem RONDO Abwieger 7000 oder jedem anderen handelsüblichen Teigteiler möglich; einfache, werkzeuglose Reinigung; optional erhältlich: Saatenschale und zweiter Mehlstreuer

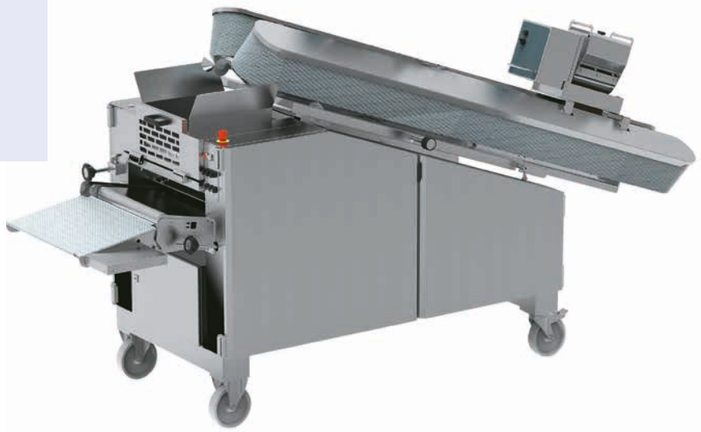
Maße (L x B x H): 363 x 106 x 213 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 Ph + PE / 16 A / 5,5 kW

Gewichtsbereich: 350 g bis 2.100 g

Leistung: 400 bis 2.000 Stk. / Std.

Art.-Nr. auf Anfrage



WP KEMPER Teigteiler IMPERATOR CT II

optimale Kombination aus Teigschonung, dank Hydraulik und Ansaugen der voreingestellten Teigmenge, sowie Gewichtsgenauigkeit durch Überwachung und langlebige Ni-Resist-Kammer; Bedienfeld mit Folientastatur; transparenter Trichter zur Erkennung des Füllstandes; optimale Verarbeitung von Weizen-, Roggen- und Körnerteigen; einfache Reinigung dank CleanTec-Bauweise: Trennung von Produktions- und Antriebsbereichen, große Türen sorgen für leichte Zugänglichkeit und herausnehmbare Bauteile wie Austrageband, Messkolben und Mehlstreuer vereinfachen die Reinigung; optional erhältlich: Touch Panel Programmsteuerung, elektrischer Waage, Trichterbeölung, Anpassungen an die betrieblichen Gegebenheiten durch Höhenverstellbarkeit (Korpus und Band), Bandlänge, Trichtergröße oder Erweiterung zur kompakten Brotanlage

Maße (L x B x H): 179 x 85 x 168 cm

Anschluss: 400 V / 2 kW / 16 A

Gewichtsbereich: 150 g bis 2.350 g

Leistung: 600 bis 1.500 Brote / Std.

Gewicht: 870 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



WP KEMPER Rund- und Langwirker SUPERBA KOMPAKT

Gehäuseverkleidung aus Edelstahl; flexible Einstellvariablen für Wirkbänder und Einschlagmatte ermöglichen ein optimales Wirkergebnis (max. Teigstücklänge: 50 cm, max. Rundwirklänge: 250 cm); Reservierband mit Links- und Rechtslauf; optimale Einstellung des Wirkschlusses (Rundstück); Schleppnetz und verstellbarer Drucktisch sorgen für sehr gutes Ergebnis beim Langwirken; vielfältige Einsatzmöglichkeiten durch kurze Rüstzeiten; effiziente Ausnutzung der Produktionsfläche; Maschinensteuerung bedienseitig links; für Weizenmisch- und Roggenmischteige mit mittlerer Teigkonsistenz sowie zur Verarbeitung von glutenfreien Teigen (teigabhängig); direkte Beschickung durch einen Teigteiler möglich; einfache Reinigung durch Klappfunktion der Bänder; im Lieferumfang enthalten: 1 mechanischer Mehlstreuer, 1 elektronischer Mehlstreuer und 1 Satz Kunststoffkeile

Maße (L x B x H): 350 x 88 x 200 cm

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

Gewichtsbereich: 500 g bis 2.000 g

Leistung: 800 bis 2.000 Stk. / Std.

Gewicht: 950 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



WP Teigteil- und Rundwirkmaschine MULTIMATIC Pro

extra robust und ideal für den Mehr-Schicht-Handwerksbetrieb mit hohen Anforderungen; höchste Teigschonung und Gewichtsgenauigkeit durch patentiertes Teilsystem; perfektes Rundwirkergebnis; in 4-, 5- oder 6-reihiger Ausführung verfügbar; Standardausführung: Außenverkleidung aus Edelstahl, Kunststofftrichter klappbar in hygienic-blue, Hydraulikdruck manuell einstellbar, Mehlstreuer schwenk- und herausnehmbar, automatische Gewichtsverstellung, Haupt- und Wirkantrieb frequenzgeregelt, Teilerbett aus verschleißfreiem Material, Standard-Messkolben Ø 50 mm in hygienic-blue, für den Gewichtsbereich 35 g bis 85 g (6-reihig 35 g - 75 g), 1 Kammertrommel nach Wahl der Messkolbengröße in hygienic-blue, Wirktrommel in hygienic-blue, Wirkband aus Kunststoff / Baumwolloberfläche weiß, 2 Reinigungsstellungen automatisch anfahrbar für Reinigung und Wechsel, Förderkolben ohne Werkzeug ausbaubar, Spreizband in Filzausführung weiß (andere Längen optional), Teilung des Spreizbandes am Auslauf manuell einstellbar, Bedienung durch Siemens S7 Touchscreen-Steuerung, Synchronschalter für das Zusammenspiel mit Folgeaggregat; Optionen: Vielzahl an Messkolben, Doppelmesskolben und Kammertrommeln für weitere Gewichtsbereiche, div. Spreizbandlängen, Hygiene-Ausführung, Schlußlagenveränderung, separater Spreizbandantrieb, Vorportioniertrichter, automatische Hydraulikdruckregelung, automatische Kolbenverriegelung, u.v.m.; flexibel im Teilbereich durch Doppelkolbensystem und leicht auswechselbare Kammertrommeln; flexibel in der Reihenzahl: durch einfaches Drehen der Messkolben lässt sich jede Reihe unabhängig von der anderen umrüsten oder blockieren; individuell einsetzbar als Solomaschine zur weiteren manuellen Aufarbeitung oder als Kopfmaschine vor WP Brötchenanlagen oder Fremdfabrikaten (Details zur Anbindung auf Anfrage)

Maße (H x B x T): 135 x 123 x 190 cm (+/- 50 mm Fußhöhe verstellbar) – ohne Spreizband
Anschluss: 3 x 400 V / 2,9 kW / 50 Hz / 16 A (all-stromsensitiv)
Gewichtsbereich: 24 g bis 150 g
Leistung: 600 bis 1.600 Stk. / Std. / Reihe (abhängig von Teig und Maschinenkonfiguration, in Abstimmung mit dem Folgeaggregat)
Art.-Nr. auf Anfrage



SINMAG Teigteil- und Wirkmaschine AutObun

gleichmäßiges Teilen des Teiges und hervorragendes Rundwirken der Teiglinge; schnell austauschbarer, beschichteter Messerkopf mit Teilmesser aus Edelstahl; mit einer Maschine sind bis zu 4 verschiedene Messerköpfe einsetzbar; leichte und schnelle Anpassung für andere Teiggewichte (von 16 g bis 400 g, rundgewirkt möglich) und der Wirkraumhöhe; Wirkabschaltung mittels Knopfdruck; automatische und ergonomische Messer-Reinigungsstellung (Kopf wird um 90 Grad nach vorne geschwenkt); programmierbare Steuerung mit digitaler Anzeige (10 Programme für die Presszeit und Wirkdauer können gespeichert werden); Maschine serienmäßig fahrbar und mit seitlicher Halterung für Wirkteller

Gr. 3 (Abb. 1)
im Lieferumfang enthalten: 3 Wirkteller Gr. 3 – 30
Maße (H x B x T): 175 x 60 x 63 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 Ph / 16 A / 1,3 kW
Gewichtsbereich: 25 g bis 80 g (teigabhängig)
Gewicht: 380 kg
Art.-Nr. 821209

Gr. 4
im Lieferumfang enthalten: 3 Wirkteller Gr. 4 – 30
Maße (H x B x T): 175 x 60 x 63 cm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 Ph / 16 A / 1,3 kW
Gewichtsbereich: 40 g bis 120 g (teigabhängig)
Gewicht: 380 kg
Art.-Nr. 821174

Wirkteller für SINMAG AutObun Gr. 3 (Abb. 2)
lebensmittelechter Kunststoff, rot; 30-tlg.; Stärke 5 mm
Gewichtsbereich: 25 g bis 80 g (teigabhängig)
Art.-Nr. 860303

Wirkteller für SINMAG AutObun Gr. 4
lebensmittelechter Kunststoff, rot; 30-tlg.; Stärke 5 mm
Gewichtsbereich: 40 g bis 120 g (teigabhängig)
Art.-Nr. 891450



Abb. 1



Abb. 2

RHEON VX222 Twin Divider 1000

Abwieger für Brot- und Brötchenteigstücke; schneller und sicherer Wechsel zwischen ein- oder zweireihiger Produktion ohne Messerwechsel; Teigbandbreite: 13 cm bis 15 cm (einreihig), 6,5 cm bis 7,5 cm (zweireihig); benutzerfreundliche Bedienung über bewegliches Bedienfeld (150° schwenk- und 360° drehbar); mit integriertem Wiegesystem für automatische und gewichtsgenaue Teigstücke, unabhängig vom Garzustand; teigschonend für junge und gegarte Teige; verarbeitet Teige von 100 % Weizen- bis 100 % Roggenanteil; einfache Einstellung der Teigbandbreite durch Tausch der V-Rollen (serienmäßig 13 cm, optional 11,5 cm und 14,5 cm erhältlich); Teigbanddicke (1 cm bis 3 cm) wird im Bedienfeld durch Änderung des Rollenabstandes eingestellt; einfache Reinigung und Wartung durch Öffnen der Abdeckung an beiden Seiten; optional erhältlich: Arbeitstisch mit mittigem Förderband (hiermit können auch Baguetteroller, Hörnchenwickler etc. bestückt und verwendet werden), Punch Rounder (die abgewogenen Teigstücke werden schonend und ohne Verlust von Gärgasen rundgewirkt) sowie Cup Rounder (formt perfekt runde Teiglinge mit glatter Oberfläche) Hinweis Logistik: Für das Entladen vom LKW und das Herunterladen der RHEON VX222 Twin Divider 1000 von der Palette ist ein Gabelstapler mit Fahrer notwendig. Etwaige anfallende Kosten sind vom Käufer zu tragen.

Maße (H x B x T): 185 x 95 x 256 cm
Anschluss: 400 V / 1,8 kW / 7,15 A
Gewichtsbereich: 150 g bis 1.200 g (einreihig), 75 g bis 600 g (zweireihig)
Leistung: 30 Stk. / Min. (einreihig), 60 Stk. / Min. (zweireihig)
Gewicht: 900 kg
Art.-Nr. 821191



REGO Cremekocher CK 60

rationelles Kochen und Erhitzen von Cremes und Massen; optimal zur Herstellung von Koch- und Brühstücken; Rührwerk mit zwei Geschwindigkeitsstufen; einfache Bedienung durch optimierte Elektronik mit digitaler Zeitschaltuhr; präzise Temperatursteuerung durch Thermostat; schnelle und einfache Entleerung des Kessels über Handrad mit Sicherheitsverriegelung; keine Verluste durch Überkochen oder Anbrennen; dank präziser Temperatursteuerung durch ein Thermostat und eines Rührwerks mit zwei Geschwindigkeiten werden die verwendeten Zutaten zuverlässig und ohne weitere Eingriffe zur gewünschten Masse verarbeitet; Deckel mit Öffnung zur Beigabe von Zutaten während des Betriebs; keine jährliche Druckprüfung erforderlich, da es sich um ein offenes System handelt; optional erhältlich: weitere Größen (30 l, 80 l und 120 l); Ablaufhahn (ab 120 l Standard) und Einweisung durch geschultes Fachpersonal

Maße (H x B x T): 164 x 102 x 78 cm

Anschluss: 400 V / 20 A (3-phasig) / 7 kW

Drehzahl: 46 U und 92 U / Min.

Kesselgröße: 60 l

Füllmenge: 4 l bis 38 l

Gewicht: 155 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



INTERTECH-IKA Dosier- und Dressiermaschine DOMINA CD 600

halbautomatische Maschine für das Ablegen von Massen auf Bleche in einer oder mehreren Reihen und regelmäßigen Abständen ausgelegt; die Portionierung erfolgt über Walzen, die die Masse aus dem Trichter durch Formen (Matrizen) drücken; die Produktablösung erfolgt je nach Ausführung über Blechbewegung oder Drahtschneidevorrichtung; für Bleche bis 60 cm Breite, 10 bis 100 cm Länge und einer Höhe von bis zu 5 cm; auch geeignet für Formbleche und Silikonmatten wie Muffins, Mini-Guglhupf oder Waffeln; flexibel von weichen empfindlichen bis zu festen Massen wie Mürbeteig oder Makronenmasse flächige oder geformte Ablage auf Bleche; von Amerikaner über Spritzgebäck bis Biskuitrouladen, auf Hochrandbleche oder Formen aus einer Matrix mit Drahtschnitt; einfache Bedienung: Speicherung von 100 Programmen für leicht reproduzierbare Produktionsergebnisse; optional auf Anfrage auch weitere Modelle erhältlich

Maße (H x B x T): 135,5 x 120,5 x 146 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz

Leistung: 1,85 kW

Trichtervolumen: 40 l

Gewicht: 308 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



Temperiermaschine SELMI Plus Ex (Abb. 1)

professionelle Hochleistungstemperiermaschine für Schokolade; vielseitig einsetzbar; schnelle Kristallisation, integriertes Dosiersystem per Fußschalter, einfache Reinigung durch ausbaubare Förderschnecke; autarkes Kältesystem, mit beheizbarem Rütteltisch; mit Kontrolleinheit für ein volumetrisches Dosieren, z. B. zum Füllen von Tafelformen mit vorab eingestelltem Gewicht

Maße (H x B x T): 147 x 49 x 100 cm (Breite mit Rütteltisch: 80 cm)

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1,6 kW / 16 A / 5-polig

Tankinhalt: 24 kg

Stundenleistung: 90 kg

Kühlleistung: 1.100 fr / Std.

Gewicht: 168 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

Überzugsband SELMI RS200 (Abb. 2)

für die Hochleistungs-Temperiermaschine SELMI Plus Ex; auf Schwingwagen montiert; Doppelschleier und integriertes Gebläse für optimale Verteilung der Schokolade; einfache Regulierung per Display von Gebläse und Geschwindigkeit; mit Abnahmeblechen für überzogene Produkte; im Lieferumfang enthalten: 2 Papierrollen à 400 m

Maße (H x B x T): 180 x 60 x 60 cm (ausgeklappt: 120 x 180 x 60 cm)

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,5 kW / 16 A / 3-polig

Gewicht: 63 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

Abb. 1



Abb. 2

TECHNOLOGY UNLIMITED Röst- und Kochanlage RC240

netzwerkfähige Anlage aus Edelstahl; zum Rösten und / oder Kochen von Saaten, Flocken, Schroten oder Körnern bzw. zum Zubereiten von Cremes, Füllungen, Soßen und Suppen; die Herstellungsdauer ist abhängig von der Prozessart, dem gewählten Gut und dessen Menge sowie vom gewünschten Röstgrad bzw. der gewünschten Kern- und gewählten Wassertemperatur; Wasserdosierung erfolgt mittels Durchlaufmessung mit Magnetventil; geeignet für einen drucklosen Betrieb bis 230 °C (Thermoöl); Be- und Entlüftung erfolgt über ein Rohr; einfache Beschickung und Reinigung durch die große Deckelöffnung; nach Fertigstellung wird das Produkt mit Hilfe des Rührwerks und des leichten Gefälles am Gestell Richtung Auslaufstutzen gebracht, wo es über ein Handventil dosiert entnommen werden kann; Schaltschrank mit Touch-Panel und programmierbarer SPS-Steuerung (Siemens); Gestell fahrbar (2 feststellbare Lenk- und 2 Bockrollen)

Maße (H x B x T): 179,1 / 217,5 x 153,9 x 94,7 cm
Anschluss: 400 V / CEE 32 A
Kesselvolumen: ca. 240 l (Nutzinhalt)
max. Leistungsaufnahme: 11,75 kW
Kegelradgetriebe: 1,5 kW / 32 U / Min.
Heizleistung: 2 Heizelemente à 4,5 kW
Gewicht: 580 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



TECHNOLOGY UNLIMITED Röst- und Kochanlage RC500

netzwerkfähige Anlage aus Edelstahl; zum Rösten und / oder Kochen von Saaten, Flocken, Schroten oder Körnern bzw. zum Zubereiten von Cremes, Füllungen, Soßen und Suppen; die Herstellungsdauer ist abhängig von der Prozessart, dem gewählten Gut und dessen Menge sowie vom gewünschten Röstgrad bzw. der gewünschten Kern- und gewählten Wassertemperatur; Wasserdosierung erfolgt mittels Durchlaufmessung mit Magnetventil; geeignet für einen drucklosen Betrieb bis 230 °C (Thermoöl); Be- und Entlüftung erfolgt über ein Rohr; einfache Beschickung und Reinigung durch die große Deckelöffnung; nach Fertigstellung wird das Produkt mit Hilfe des Rührwerks und des leichten Gefälles am Gestell Richtung Auslaufstutzen gebracht, wo es über ein Handventil dosiert entnommen werden kann; Schaltschrank mit Touch-Panel und programmierbarer SPS-Steuerung (Siemens); Gestell fahrbar (2 feststellbare Lenk- und 2 Bockrollen)

Maße (H x B x T): 195,3 / 244,9 x 222,4 x 102,9 cm
Anschluss: 400 V / CEE 32 A
Kesselvolumen: ca. 500 l (Nutzinhalt)
max. Leistungsaufnahme: 17,95 kW
Kegelradgetriebe: 4 kW / 32 U / Min.
Heizleistung: 3 Heizelemente à 4,5 kW
Gewicht: 800 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



SAROPACKER Haubenschrumpfmaschine SL 55

zur rationellen und effizienten Verpackung zum Schutz und zur Präsentation Ihrer Produkte; Schweißen und Schrumpfen in einem Arbeitsprozess; internes Verpackungsgitter höhenverstellbar; Führung des Schweißbandes durch verschleißfeste Fiberglas-Isolierleisten; leicht verstellbarer Einschubtisch für eine schnelle Anpassung an die Produktgröße; mit luftgekühltem Maschinengehäuse, erhöhtem Schutzgitter hinten und dadurch keine Folienreste mehr auf der Heizklappe und zweibahniger Folienperforiervorrichtung mit Nadelrollen für die Entlüftung der Packung während des Schrumpfens; Schließmagnet für die automatische Kontrolle der Schrumpfzeit (individuell einstellbar); elektronische Temperaturkontrolle der Schweißzeit; einfache Bedienung und Kontrolle über die elektronische Steuerung mit kompakter, wartungsfreundlicher Steuerkarte; digitales Display mit 6 speicherbaren Programmen (alle mit den Einstellungen: nur schweißen, schweißen und schrumpfen oder verzögert schrumpfen); Schrumpftemperatur bis 150 °C regelbar; Stückzähler; verzögerte Haubenöffnung, für eine energiesparende Arbeitsweise, definierbar (warme Luft wird nicht ausgeblasen); vormontiert und mit stabilem fahrbarem Untergestell mit großer Ablagefläche

Maße (H x B x T): 110,2 x 124 x 80,5 cm
Maße Folienrolle (B x Ø): 60 x 25 cm
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 3,7 kW
Schweißrahmen (L x B): 56 x 43 cm
Einlegemaße (L x B): 55 x 37 cm
Gebindehöhe: max. 26 cm
Stundenleistung: bis zu 300 Gebinde
Gewicht: 106 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



SAROPACKER Winkelschweißer WS560A mit Einkammer-Schrumpftunnel T450

Frequenzumrichter gesteuertes, halbautomatisches Schweißsystem mit hoher Flexibilität beim Eintüten oder Einschrumpfen von Produkten unterschiedlichster Formate; mit PTFE-beschichtetem und gekühltem Schweißmesser; beweglicher, vom Folienrollenhalter unabhängiger Arbeitstisch für bessere Anpassung der Folie an die Größe des Produktes; Produktabweiser im Auslauf; automatischer Restfolienaufwickler; automatischer Abtransport des Gebindes durch angetriebenes Auslauftransportband; das Produkt wird händisch in die Halbschlauchfolie gelegt, im Schweißbereich platziert (so kann die Beutelgröße exakt gesteuert werden), per Knopfdruck verschweißt und anschließend eingetütet automatisch über das Transportband aus der Maschine gefördert (entweder in den Schrumpftunnel oder auf eine Auslaufrollenbahn); Schrumpftunnel mit stufenlos einstellbarem Stabkettentransport, elektronische Temperatursteuerung, Abkühlautomatik, Transportband mit silikonbeschichteten Stäben (wahlweise rollierend, nicht rollierend) und Luftleitblechen; verwendbare Folien: Polyolefin und Polyethylen bis 80 µm; beide Maschinen haben zur Steuerung jeweils ein alpha-numerisches LCD Bedienpanel mit der Speichermöglichkeit von bis zu 10 verschiedenen Arbeitszyklen, einen Notaus-Taster und ein Handrad, mit dem die Arbeitshöhe individuell regulierbar ist

Maße (H x B x T): Winkelschweißer: 105 x 201 x 79 cm
Schrumpftunnel: 144 x 137 x 83,5 cm
Maße Folienrolle (B x Ø): max. 60 x 30 cm
Anschluss: Winkelschweißer: 230 V / 50 Hz / 2,5 kW
Schrumpftunnel: 230/400 V / 50 Hz / 8 kW
Schweißrahmen (L x B): 56 x 43 cm
Einlegemaße (L x B): 55 x 37 cm
Gebindehöhe: max. 23 cm
Bandgeschwindigkeit: Winkelschweißer: 19 m / Min.
Schrumpftunnel: 2 bis 14,5 m / Min.
Stundenleistung: bis zu 1.500 Gebinde
Gewicht: Winkelschweißer: 148 kg, Schrumpftunnel: 187 kg
Art.-Nr. auf Anfrage



GOLDBAUM mobiler Hebekipper HUB-3

einfach zu bewegendes mobiles Gerät mit Lenkrollen und Feststellbremse, um Produktionsabläufe effizienter, sicherer und hygienischer zu gestalten; kompatibel mit allen Kesseln bis zu 200 l Fassungsvermögen; mit seinem leistungsstarken Lithium-Ionen-Akku und der robusten Edelstahlausführung gestaltet er das mechanische Anheben, Transportieren und Kippen von Rührkesseln; die Stromversorgung erfolgt direkt über die Batterie (somit keine dauerhafte Verbindung zum Stromnetz erforderlich); einfach zu bedienendes Bedienfeld mit Tasten zum separaten Heben, Senken und Kippen; der Kessel kann auf jeder erforderlichen Höhe entladen werden; das Display zeigt immer den Ladezustand der Batterien an und informiert über die verbleibende Kapazität oder den möglichen Ladevorgang (Ladung über einen 230 V-Anschluss); das Fixierungssystem gewährleistet eine schnelle und sichere Aufnahme des Kessels und verkürzt die für diese Operation erforderliche Mindestzeit; automatische Verriegelung des Kessels an den Klammern, während er aus dem Wagen entnommen wird; automatische Öffnung der Verriegelung beim Absetzen auf dem Wagen; Kesselarretierungssystem vorbereitet; einfache Reinigung dank der glatten Edelstahlflächen; optional auf Anfrage erhältlich: weitere Ausführungen für Kesselgrößen bis 60 l (HUB-2) und von 140 l bis 200 l (HUB-3 HD) sowie individuell an kundenspezifische Anforderungen angepasste Maße und Kipphöhen

Maße (H x B x T): 260,5 x 120,5 x 106,9 cm
Standard-Auskipphöhe: 190 cm
Kesselgröße: 80 bis 120 l
Gewicht: 285 kg
Art.-Nr. auf Anfrage





AHLBORN Backofenbeschickungshilfe Liftboy

die Backofenbeschickungseinrichtung erlaubt eine manuelle, platzsparende und ergonomische Ein-Mann-Bedienung zum Transportieren, Heben, Absetzen, Beschicken und Ausbacken von Teiglingen in einen Etagenofen; der Bediener legt Teiglinge auf den Abziehapparat und schiebt die Maschine über Laufrollen, welche in einer am Boden montierten Führungsschiene laufen, seitlich vor den Backofen; durch manuelles Entriegeln und Verschieben des Hubschlittens wird der Abziehapparat vertikal vor die gewählte Ofenetage gebracht und ermöglicht das Einschieben der Teiglinge über die Ausbackzunge sowie deren Aufnahme nach dem Backvorgang; die Säule dient als Führungsprofil für den Hubschlitten, an welcher sich außen einstellbare Rastnocken befinden, die zur Positionierung des Hubschlittens auf die jeweilige Ofenetage angepasst werden können; alle manuellen Bedienelemente befinden sich am Hubschlitten: die Handgriffe für den Hub, die Raststange zum Entriegeln des Hubschlittens und die Rastnocken zum Einstellen der Ofenhöhen; optional auf Anfrage auch in anderen Größen und als Twin-Ausführung erhältlich

Maße (H x B x T): 215 x 90 x 250 cm bis 225 x 125 x 350 cm
(ohne Führungsschiene)
Beladung (max.): 20 kg
Gewicht: ca. 190 kg (ohne Führungsschiene)
Art.-Nr. auf Anfrage





Smarte Helfer für Reinigung, Service und Transport: Entdecken Sie individuelle Robotiklösungen von Roboplanet.

ROBOPLANET Pudu BellaBot Pro

Serviceroboter; unterstützt Mitarbeitende, Kundinnen und Kunden mit intelligenten Assistenzfunktionen; serviert und sammelt; 20 Aufträge / Std.; 18,5 Zoll Werbedisplay; KI-gestützte Sprachsteuerung und intelligente Mimik



ROBOPLANET Gausium Omnie

Reinigungsroboter; sorgt per Bürstsaugen und Wischen effizient und zuverlässig für Sauberkeit; reinigt bis zu 3.600m² / Std.; bei Spot-Reinigung 8.640 m² / Std.; mit 360° Bird-Eye View



ROBOPLANET Pudu T300

Lieferroboter; optimiert Logistik durch autonomen Transport von Waren und Rohstoffen; hebt, transportiert und liefert Schwerlast bis zu 300 kg; bis zu 200.000 m² Kartierfläche; Umfassende IoT-Kompatibilitäten







roboplanet

Viele weitere Ausführungen lieferbar – sprechen Sie mit Ihrer BÄKO-Fachberatung!

MIWE



MIWE wurde 1919 im fränkischen Arnstein gegründet und produziert an zwei Standorten in Deutschland Bäckereitechnologie für den Weltmarkt. Das inzwischen in dritter Generation geführte Familienunternehmen ist weltweit bekannt für seine Kompetenz und Erfahrung im Bereich der klimatisierenden Prozessstufen des Backens (d. h. Backen, Kühlen, Gären, Frosten), bei der Automatisierungstechnik, bei der Realisierung von Niedrigenergiebackstuben und im Anlagenbau. Als Erfinder des Ladenbackens revolutionierte **MIWE** ab den 1970er Jahren den Backwarenmarkt. Heute kommen Digitalisierung und Automatisierung hinzu: als Antwort auf Fachkräftemangel, steigende Energiekosten und wachsende Anforderungen an Effizienz und Qualität.

Mit acht Tochterunternehmen sowie 50 Vertretungen ist **MIWE** mittlerweile überall auf der Welt zu Hause. Am Hauptsitz in Arnstein steht in einer großzügigen Demonstrationsbackstube das komplette Produktportfolio aus den Bereichen Produktion und Ladenbacken Interessenten für ausgiebige Tests zur Verfügung.



Stikkenofen MIWE roll-in e+

Für exzellente Bäcker, die rechnen können: Konvektions-Wagenbackofen der Extraklasse mit drehendem Stikken für die gesamte Bandbreite Ihrer Produkte. In allen gängigen Beheizungsvarianten verfügbar und dabei überaus sparsam im Energieverbrauch. Überzeugt mit herausragenden Backeigenschaften und zahlreichen Spezialfunktionen.

Besonderheiten:

- Patentierte Luftmengenregelung MIWE aircontrol
- Atmosphärisches Backen für beste Backwarenqualität egal bei welcher Witterung
- Integrierte Wärmespeicherwand für schnelles Schuss-auf-Schuss-Backen
- MIWE delta-baking für die feinere Art der Temperaturführung
- Intelligente Qualitätsautomatik MIWE flexbake®
- Optimierte Strömungsgeometrie MIWE Heat Flow
- Perfektes Frostlingsbacken
- Deutlich reduzierter Energieverbrauch dank patentierter Heizgasführung
- Modernste Steuerung
- **Neu: Jetzt auch Thermoöl-beheizt verfügbar (MIWE thermo roll-in)**



Backstation MIWE aero e+

Elektrisch beheizter Universal-Konvektionsbackofen für Teiglinge aller Art. Die beste Empfehlung für Filial-Bäcker mit Premium-Qualitätsanspruch. Mit High-End-Schwadenanlage für besten Glanz, optimalen Ausbund und perfekte Rösche – auch beim Frostlingsbacken. Für vier, sechs, acht oder zehn Blechauflagen 60 x 40 cm. Auch als Zweikreiser und mit Gastrofunktion verfügbar. Mit vielen cleveren Features, die das Backen zum reinen Vergnügen machen.

Besonderheiten:

- Hochleistungs-Schwaden
- Modernste Steuerung
- Perfektes Frostlingsbacken
- Intelligente Qualitätsautomatik MIWE flexbake®
- Optionale Gastrofunktion
- Verschiedene Reinigungssysteme
- Vernetzung und Einbindung in die Managementsoftware MIWE smart baking suite möglich



Backstation MIWE condo

Backt souverän wie ein Großer, nur eben auf kleinerer Fläche. Elektrisch beheizter Etagenbackofen mit ruhender Backatmosphäre für Premium-Backergebnisse im kompletten Sortiment, von empfindlichen Konditoreiwaren über klassische Herdbrötchen bis hin zu schweren Brotsorten – selbst Braten gelingt perfekt. Modular für jeden Kapazitätsbedarf in mehreren Grundflächen und Varianten von 0,24 bis 8,64 m² Backfläche verfügbar. Optional mit ergonomischer Beschickungshilfe für komfortableres und rückenschonendes Arbeiten. Weltweit geschätztes Meisterstück in erstklassigen Backstuben und Filialen, in der Patisserie, in Hotels und Gastronomie oder beim Catering.

Besonderheiten:

- Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
- Modernste Steuerung
- Jeder Herd mit eigenem Schwadenapparat
- Steinplatte für echtes Steinofenbrot
- Einfache Reinigung der Innenseiten der Herdtüren
- Intelligente Energiesparfunktionen
- LED-Beleuchtung
- Vernetzung und Einbindung in die Managementsoftware MIWE shop baking suite möglich
- **Erhältlich mit Beschickungshilfe für ergonomisches, kraftsparendes Arbeiten**



Beschickungssysteme MIWE sherpa / MIWE athlet

Wer kennt es nicht: schwerer Abzieher, Hitze vor dem Backofen, knappe Personaldecke – und trotzdem muss jede Charge zum richtigen Moment rein und rechtzeitig wieder raus. MIWE bietet abgestufte Beschickungslösungen für Etagenöfen – vom kompakten **MIWE sherpa** für einzelne Anlagen bis zum leistungsstarken Portalbeschicker **MIWE athlet** für größere Installationen und höhere Automatisierungsgrade. Für jede Backstubengröße die passende Antwort.

Besonderheiten:

- Spürbare Entlastung beim Einschießen
- Gleichmäßige, reproduzierbare Belegungsbilder
- Skalierbar vom Kompaktsystem bis zur vollautomatisierten Prozessstrecke
- Passend zu MIWE Etagenöfen aller Leistungsklassen
- Erweiterbar mit Abtransportbändern, Sprühbändern und Staubsauger



Backstation MIWE gusto

Unser feiner Kleiner: elektrisch beheizter Konvektionsbackofen für exzellente Backergebnisse auf kleinster Stellfläche. Stecker einstecken, loslegen – der MIWE gusto kommt mit einer ganz normalen Wechselstromsteckdose aus und bringt sein eigenes Wasserreservoir für die Schwadenerzeugung gleich mit. Ideal für teilgebackene Ware und ein breites Snack-Sortiment. Für bis zu drei Bleche 44,5 × 35 cm.

Besonderheiten:

- Plug & bake: sofortige Inbetriebnahme an jeder Wechselstromsteckdose
- Wahl zwischen Festprogrammsteuerung MIWE FP und Touch Control MIWE TC
- Automatische Türöffnung bei Backende verhindert ungewolltes Nachbacken
- Tray Timer: separate Zeitsteuerung für jede Blechauflage
- LED-Beleuchtung
- Optionale Gastrofunktion mit Kerntemperaturfühler
- Automatisches Reinigungssystem MIWE easy clean (Option)
- Vernetzung und Einbindung in die MIWE smart baking suite möglich

WACHTEL
Found in the best bakeries of the world



Über die WACHTEL ABT GmbH

Die **WACHTEL ABT GmbH** steht seit mehr als 100 Jahren für Backtechnologie, die Maßstäbe setzt. Mit Premiumprodukten und tiefgründigem Branchenwissen begleitet das Unternehmen mit Ursprung in Hilden, qualitätsbewusste Bäckereien und Produktionsbetriebe als verlässlicher Partner von der ersten Planung bis hin zu einem professionellen Kundenservice. Dabei prägen langlebige Qualität, zukunftsweisende Technik und energieeffiziente Lösungen das **WACHTEL**-Sortiment, von Etagen- über Stikkenöfen bis vollautomatisierten Komplettlösungen für handwerkliche Produktionsbetriebe. Gefertigt wird „Made in Germany" am Standort Pulsnitz, wo Fertigungsqualität und hohe Fertigungstiefe zusammenkommen. So entstehen Backergebnisse, die überzeugen – Schuss auf Schuss, Tag für Tag.

Produktvielfalt

Ladenbacköfen, Stikkenöfen, Etagenöfen

Gärzellen

Professionelle Be- und Entladesysteme

Top Kundenservice

Deutschlandweites Servicenetz

Über 100 qualifizierte Servicetechniker im Einsatz

Kompetenter Service für langfristige Betriebssicherheit

Vorreiter Digitalisierung

Zukunftsorientierte Technologie

IQ-TOUCH®-Steuerung: Serienmäßig, einfache Bedienung

WACHTEL REMOTE: Allumfassende, kostenfreie Monitoringsoftware

Made in Germany

Produktion am deutschen Standort Pulsnitz

Über 100 Jahre Backofenkompetenz für das Bäckerhandwerk

Energie und Umwelt

Ressourcenschonendes Backen mit intelligenter Elektrotechnologie

GREEN LABEL Energiemanagement für reduzierte Energieverbräuche

Für das Bäckerhandwerk

Kompromisslose Backqualität für Handwerk und Filiale

Tradition trifft auf moderne Backofentechnologie

Weltweit geschätzt von Handwerksbäckern

WACHTEL Etagenbackofen INFRA
Elektrisch. Effizient. Exzellent.

Der elektrisch beheizte Etagenbackofen INFRA überzeugt durch höchste Flexibilität, kompromisslose Backqualität und nachhaltige Energieeffizienz. Spezielle Keramikheizkörper sorgen für sanfte Wärmeübergänge und eine gleichmäßige Wärmeübertragung, während die unabhängige Steuerung jedes einzelnen Herdes maximale Flexibilität im Backalltag ermöglicht. Mit dem intelligenten GREEN LABEL Energiemanagement und dem POWER PILOT Leistungsbegrenzer lassen sich Energieverbrauch und Betriebskosten wirkungsvoll reduzieren. Der INFRA ist damit die ideale Lösung für anspruchsvolle Handwerksbäckereien, die Wert auf Wirtschaftlichkeit, Zuverlässigkeit und erstklassige Backergebnisse legen.

- IQ-TOUCH®-Steuerung
- Keramikflachheizkörper für sanfte Wärmeübergänge
- GREEN LABEL Energiemanagement
- POWER PILOT zur Reduzierung von Leistungsspitzen
- Einzelherdsteuerung
- Hochleistungsschwadenerzeuger separat beheizt
- Mineralsteinplatte 15mm dick für gleichmäßige Wärmeübertragung zum Produkt
- WACHTEL REMOTE
- Hochwertige rundum Isolierung der Backkammern, reduzierte Wärmeabstrahlung





WACHTEL Stikkenofen ATLAS
Der wirklich sparsamere Stikkenofen:

Seit seiner Markteinführung überzeugt der Stikkenofen ATLAS mit Top-Backqualität, Hightech-Funktionalität und hoher Energieeffizienz. Innovative Technologien wie der integrierte ENERGY MANAGER sowie die moderne IQ-TOUCH®-Steuerung unterstützen Bäcker dabei, Ressourcen zu schonen und Betriebskosten zu senken. Die modulare Bauweise ermöglicht eine schnelle Montage und Inbetriebnahme, während hochwertige Materialien und eine durchdachte Konstruktion Wartung und Service erleichtern. Der ATLAS ist damit die leistungsstarke Lösung für moderne und wirtschaftlich arbeitende Handwerksbäckereien.

Betriebsart
- Elektro, Gas, Öl

Modelle
- 7 verschiedene Modelle erhältlich

Features
- Sieben variierbare Umluftgeschwindigkeiten für All-Around-Baking
- Ergonomische Ofenleichtlauftür mit Türbremse und robustem Edelstahlgriff
- W-MAGNETIC
- ENERGY MANAGER mit Auslastungsoptimierung und Echtzeitverbrauchanzeige
- IQ-TOUCH®-Steuerung mit REMOTE-Fernzugriff
- Niedriger Anschlusswert
- Feine Leistungsdosierungen durch Zweistufen-Quickstartbrenner
- 3-fache Wärmeschutzverglasung an der Ofentür zur Reduzierung von hoher Wärmeabstrahlung
- Aktive Fresh-Air-Supply für effiziente Entschwadung des Backraums

Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies



Seit über 140 Jahren stehen wir für innovative Backtechnologie.
Mit dem legendären MATADOR haben wir Maßstäbe gesetzt. Heute entwickeln, bauen und betreuen wir weltweit Backöfen, Maschinen und Anlagen für Bäckereien jeder Größe – vom Handwerk bis zur Industrie.

Innerhalb der WP BAKERYGROUP sind wir die Experten für Teigteil- und Rundwirktechnik, modulare und multifunktionelle Kleingebäckanlagen, Ofentechnik und Beschickungssysteme sowie Vakuumkonditionierung.

Unsere Lösungen verbinden Tradition, Effizienz und Zukunftssicherheit.
Von der einzelnen Maschine bis zur kompletten Produktionslinie – wir schaffen Lösungen, die Bäckereien in die Zukunft führen.

UNSER PRODUKTPORTFOLIO

- Teigteil- und Rundwirkmaschinen
- Kleingebäckanlagen
- Automatisierungslösungen für Kleingebäckanlagen
- Stikkenöfen
- Etagenbacköfen
- Halb- und vollautomatisierte Ofentechnik
- Vakuumkonditionierung



WP ROTOTHERM – energieeffizient. zuverlässig. gleichmäßig.
Der Stikkenofen ROTOTHERM mit drehendem Wagen verbindet erstklassige Backergebnisse mit hoher Energieeffizienz.

- Sein energieoptimiertes Ofenkonzept ermöglicht Energieeinsparungen von bis zu 30 %.
- Die optimierte Luftführung sorgt für eine besonders effiziente Energieübertragung auf die Teiglinge – für gleichmäßige Bräunung, saftige Gebäcke und kurze Backzeiten.
- Ein leistungsstarker Schwadenapparat erzeugt satten, gleichmäßig verteilten Schwaden und schafft damit beste Voraussetzungen für hochwertige Backwaren.

Ob Öl, Gas oder Strom: Der ROTOTHERM ist für alle gängigen Beheizungsarten verfügbar.
ROTOTHERM – zuverlässige Ofentechnik für höchste Qualitätsansprüche.



WP MATADOR – Backen ohne Kompromisse
Der MATADOR® Etagenbackofen steht für gleichmäßige, jederzeit reproduzierbare Backergebnisse und höchste Backqualität.

- Mit Backflächen von 8 bis 52 m², Spezial-Steinbackplatten und dem bewährten ZYKLOTHERM®-Heizsystem sorgt er für optimale Wärmeübertragung, perfekte Bräunung und volle Aromaentwicklung.
- Die innovative Schwadentechnik erzeugt satten, gleichmäßig verteilten Dampf für glänzende Oberflächen, saftige Krumen und knusprige Krusten.
- Gleichzeitig tragen das energieoptimierte Ofenkonzept, die hocheffiziente Isolierung und die intelligente WP NAVIGO 3 Steuerung zu einem wirtschaftlichen und energieeffizienten Backprozess bei.

Der vielseitige Etagenbackofen für kompromisslose Backqualität und maximale Wirtschaftlichkeit.



WP STEWARD – Effizientes Beschicken von Etagenbacköfen
Der STEWARD erleichtert das Be- und Entladen von Etagenbacköfen und sorgt für ergonomische, effiziente Arbeitsabläufe.

Das ausgereifte Beschickungssystem reduziert körperliche Belastungen, spart Zeit und erhöht die Produktivität im Backalltag.

Je nach Anforderung ist er in verschiedenen Automatisierungsstufen erhältlich – von der manuell verfahrbaren Lösung bis hin zum vollautomatischen Betrieb mit zentraler Steuerung.

So finden Sie genau den Automatisierungsgrad, der zu ihrem Betrieb passt.



DEBAG Strahlungsbackofen SOLAR

Mit bis zu 12 m² Backfläche, moderner Einzelherdsteuerung und kraftvoller Beschwadung steht der elektrisch betriebene Strahlungsbackofen SOLAR für höchste Effizienz und gleichmäßige Backergebnisse. Ideal für Bäckereien mit hohen Ansprüchen an Qualität und Leistung.

Variantenvielfalt:
- Backkammertiefe: 1.600 mm oder 2.000 mm
- bis zu 12m² Backfläche
- Steuerung: links oder rechts

Betriebsart:
- elektrisch betrieben

Merkmale:
- Intuitives 7-Zoll-Touch-Display
- Temperaturen bis zu 300°C
- leistungsstarke Einzelherdbeschwadung
- besonders gleichmäßiges Backergebnis
- Einzelherdeinbringung möglich
- mit Beladersystem (optional)







DEBAG Ladenbackofen DECON

Der preisgekrönte Ladenbackofen DECON setzt neue Maßstäbe im Backofenbau. Dank seiner optionalen Ausstattung mit Garfunktion und Kerntemperaturfühler ist der Ofen ein echtes Multitalent:

Variantenvielfalt:
- auch als Einzelofen verfügbar (DECON5, DECON 12)
- auch als Doppelstation DECON 5/5 verfügbar (Abb.)
- One-Touch oder Two-Touch Steuerungs-Display

Ausstattungsoptionen (Auszug):
- Gar- und Regenerierfunktion (mit Kerntemperaturfühler)
- automatische Reinigung e.clean System
- Leistungsmanagementsysten LMS
- Beschwadung: Radiallüfterbeschwadung und Hochleistungsbeschwadung
- Sockelstell, Zwischengestell oder Gärraum

Betriebsart:
- Elektroanschluss

Merkmale:
- Intuitives 7-Zoll-Touch-Display
- Quick-Clean-Oberfläche
- Haube mit Abdampfkondensator
- Softclose-Türschließautomatik
- mit Beschickungssystem (optional)

Vernetzung D-connect
Unsere Vernetzungssoftware D-connect verbindet alle Öfen sowie Gär- und Kälteanlagen in einer zentralen Cloud-Plattform. Dadurch behalten Anwender jederzeit und von jedem Standort aus dem Überblick über ihre gesamte Backtechnik. Betriebsdaten können zentral ausgewertet werden, um Prozesse zu optimieren, die Produktqualität zu sichern und Ressourcen effizienter einzusetzen. Neue Einstellungen lassen sich mit wenigen Klicks auf alle vernetzten Geräte übertragen. So reduziert D-connect den Verwaltungsaufwand, schafft Transparenz über alle Standorte hinweg und unterstützt eine gleichbleibend hohe Produktionsqualität.



DEBAG Ladenbackofen DEDEC

Durch seine zwei Design-Varianten passt sich der DEDEC flexibel an individuelle Ladenbaukonzepte an – egal ob modern oder traditionell. Durch sein avantgardistisches Black Design ist er ein garantierter Blickfang in jedem Verkaufsraum.

Variantenvielfalt:
Der DEDEC bietet eine große Variantenvielfalt - auch bei den Möglichkeiten der Belegung.
- DEDEC 4060
- DEDEC 6080
- DEDEC 8060
- DEDEC 60120
- DEDEC 80120

Ausstattungsoptionen (Auszug):
- verschiedene Herdhöhen, Herdbreiten und Herdtiefen
- Design: Edelstahl geschliffen oder Edelstahl Black Edition
- Leistungsreduzierungssystem LRS
- die One-Touch-Variante kann die Steuerung von bis zu 5 Herden von nur einem Display aus bündeln
- Sockelstell, Untergestell, Zwischengestell oder Gärraum

Betriebsart:
- Elektroanschluss

Merkmale:
- moderne Touchsteuerung
- herausnehmbares, spülmaschinengeeignetes Scheibenglas
- die geradlinig gestaltete Backkammer ermöglicht eine schnelle und hygienische Reinigung
- direkte Beheizung der Backkammer und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Steinbackplatte und eine satte Beschwadung sorgen für hochwertige Backergebnisse
- automatischer Backstart und das automatisches Backende erhöhen den Bedienkomfort und reduzieren unnötige Energieverluste
- Wasserfilterüberwachung, um den Alltag der Bediener zu erleichtern
- mit Beladersystem beim DEDEC 80120 (optional)



DEBAG Gärvollautomat GUV 1 für die Filiale

Der Gärvollautomat GUV 1 ermöglicht gleich mehrere Prozessschritte und kann als Tiefkühllager, Gärautomat und Gärraum genutzt werden. Mit dem GUV 1 ist Langzeitführung nun auch in der Filiale möglich. Das bedeutet nicht nur eine verbesserte Produktqualität (Aroma, Gärstabilität), sondern auch vereinfachte und effizientere Logistikprozesse.

Betriebsart:
- steckerfertig 230V

Ausstattungsoptionen:
- wahlweise: Tür mit Links- oder Rechtsanschlag

Merkmale:
- moderne Touchsteuerung
- leicht zu reinigende, selbstschließende Tür mit durchgehender Griffleiste
- Isolierung verhindert Energieverluste und gewährleistet auch bei Stromausfall noch langanhaltende Kühlung
- automatischer Wiederanlauf nach Netzausfall (Gärprozess wird fortgeführt)

WIESHEU



WIESHEU GmbH

Frische Backwaren begeistern, Tag für Tag, vom ersten Blech bis Ladenschluss. Genau dafür entwickelt **WIESHEU** seit mehr als fünf Jahrzehnten Backtechnologien für den direkten Einsatz am Point of Sale. Als einer der internationalen Marktführer im Ladenbacken steht das Unternehmen für effiziente Abläufe und ofenfrische Qualität – vom Lebensmitteleinzelhandel über Bäckereifilialen und Tankstellen bis zur Systemgastronomie.

WIESHEU Backöfen punkten mit intuitiver Bedienung, cleveren Features, Automatisierungsoptionen und robuster Technik. Mit eigener Entwicklung und Produktion „made in Germany" sowie umfassenden Beratungs- und Serviceleistungen aus einer Hand begleitet **WIESHEU** seine Kunden rund um den Globus und macht sie zu Marktmeistern im eigenen Geschäftsmodell.

Produktvielfalt

Ladenbacköfen
Etagenbacköfen
Highspeed-Öfen
Beladungssysteme
Vernetzung

Kundenservice

Etablierte persönliche Ansprechpartner
Maßgeschneiderte Wartungs- und Dienstleistungspakete

Automation

Autonomes Be- und Entladen
Automatische Reinigung
Skalierbare Automatisierungsstufen

Made in Germany

Zwei deutsche Produktionsstandorte in Baden-Württemberg und Sachsen-Anhalt

Energie und Umwelt

Zertifiziert nach ISO 9001 & ISO 14001
Energieeffizient in Konstruktion und Anwendung

Handwerk und Filiale

Maximale Prozessorientierung spezialisiert auf Filialbetriebe
Gleichmäßige Backergebnisse
Einfache Bedienung



Dibas blue2 x PICCOLO C

Die Besten ihrer Klasse – und dabei auf nichts verzichten müssen? Wir vereinen zwei innovative Backtechnologien in einer kompakten Einheit.

Der Heißluftofen Dibas blue2 mit der einzigartigen Tür, die beim Öffnen seitlich im Gehäuse verschwindet, sorgt für mehr Sicherheit und Platz zum Arbeiten. Der Etagenbackofen PICCOLO C verfügt über die patentierte MULTI ZONE BAKING Technologie. Vier separat geregelte Heizzonen und vier Temperatursensoren gleichen die Stauhitze aus. Active & Power Steam machen richtig Dampf und sorgen für perfekte Backergebnisse.

In Kooperation mit

WACHTEL
Found in the best bakeries of the world

Dibas smart & smart deck

Die klassische Schwenktür im Dibas smart und eine zentrale, vernetzbare Touch-Steuerung für die komplette Einheit ermöglichen Ihnen den „smarten" Einstieg in die Welt der Backkombinationen.

Mit dem Längseinschub, der LED-Beleuchtung, dem einfachen Reinigungssystem, sowie dem optionalen Beschickungssystem wird prozesseffizientes Backen in Ihren Filialen zum Kinderspiel.
Das neue Mitglied der Dibas-Produktfamilie ist ressourcenschonend, platzsparend, sicher und leicht zu bedienen: einfach smart.

Die smart-line bringt durch den Dibas smart frischen Wind in Ihre Backstube, während die Ober- und Unterhitze im smart deck für eine perfekte Kruste sorgen.



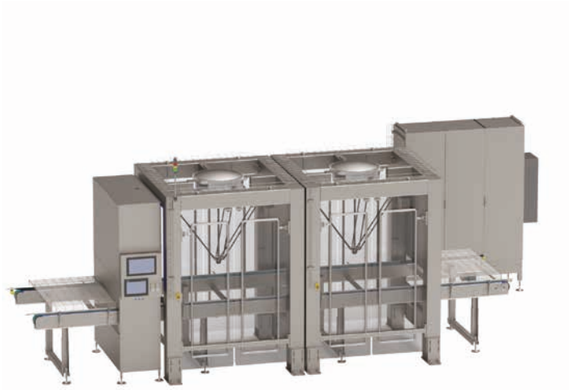
Abendschön
BAKERY AUTOMATION

Die **Abendschön Maschinenbau GmbH** zählt zu den führenden Herstellern von Roboteranlagen und Automatisierungstechnik für Bäckereien. Als familiengeführtes Unternehmen entwickelt und realisiert sie maßgeschneiderte Lösungen für **Handwerk, Mittelstand und Industrie** und beliefert Kunden im In- und Ausland. Sämtliche Anlagen werden individuell entwickelt, gefertigt und programmiert, um höchsten qualitativen und technischen Ansprüchen gerecht zu werden.

Mit der Inbetriebnahme der ersten Roboteranlage im Jahr 2004 gehörte ABENDSCHÖN zu den Pionieren bei der Einführung von Robotik in der Backwarenindustrie. Heute entwickelt und vertreibt das Unternehmen Roboterschneideanlagen, Roboter-Handlingsysteme, Belaugungsanlagen, Pick-and-Place-Anwendungen sowie Ultraschall-Horizontalschneideanlagen.

Im Jahr 2022 erfolgte der Umzug nach Ötigheim in eine neu errichtete Produktions- und Montagehalle, die optimale Voraussetzungen für weiteres Wachstum und innovative Entwicklungen bietet.





Roboterschneideanlage ScoreMaster
Das innovative Roboter-Schneidesystem für dekorative Teigschnitte bietet eine hochmoderne Lösung zur Automatisierung von Produktionsprozessen in großen Bäckereien. Das System verfügt über eine 3D-Bildverarbeitung, die eine präzise Produkterkennung ermöglicht. Die Produkte werden während des Prozesses auf Kunststoffkettenbändern oder Peelboards transportiert. Die Automatisierung reduziert nicht nur den Arbeitsaufwand, sondern minimiert auch den Ausschuss erheblich, da jeder Schnitt mit höchster Präzision ausgeführt wird.

Abfallminimierung durch 3D-Produkterkennung
- Individuelle Vermessung jedes Produkts
- Optimierte Schnittführung zur Reduzierung von Verschnitt und Abfall

Einfache Rezeptverwaltung
- Schnelles und benutzerfreundliches Erstellen von Rezepten
- Keine Programmierkenntnisse erforderlich

Hervorragende Schneidergebnisse
- Spezielle Schneidewerkzeuge für ein optimales Erscheinungsbild der Backwaren
- Gleichmäßige und präzise Schnitte

Maximale Schneidleistung
- Hohe Verarbeitungsgeschwindigkeit durch moderne Technologien
- Robuste und langlebige Systemauslegung

Flexible Schneidewerkezuge
- Verfügbar mit Ultraschall-, Wasserstrahl- oder rotierenden Klingen
- Individuelle Anpassung der Schneidtechnologie an das jeweilige Produkt
- Optimale Schnittleistung und Produktqualität für jede Anwendung
- Zukunftssichere Lösung für ein breites Produktspektrum



Roboter-Handlingssysteme
Sichere, effiziente und flexible Handhabung von Backblechen und Stikkenwagen – die Roboter-Handlingssysteme automatisieren manuelle Transport- und Handlingsprozesse in Bäckereien und schaffen so die Grundlage für eine wirtschaftliche und zukunftssichere Produktion. Die Systeme werden individuell an die Anforderungen des Kunden angepasst und lassen sich platzsparend in bestehende Produktionslinien integrieren. Durch den intelligenten Einsatz von Robotik werden Einsparpotenziale erschlossen, die Prozesssicherheit erhöht und körperlich belastende Tätigkeiten reduziert.

Besonderheiten:
- Automatisierung von Blechhandlingsprozessen
- Entnahme von Backblechen aus Stikkenwägen und Zuführung zu nachfolgenden Prozessschritten
- Flexible Anbindung an Befüll-, Schneid-, Dekorier- und Verpackungsanlagen
- Automatisches Entleeren von Backblechen auf Förderbänder
- Individuelle Anpassung an Produktionsabläufe und Platzverhältnisse
- Platzsparende Integration in bestehende Anlagenkonzepte
- Reduzierung manueller und körperlich belastender Tätigkeiten
- Hohe Prozesssicherheit und reproduzierbare Abläufe
- Hohe Sicherheitsstandards durch Schutzzäune und Lichtschranken
- Einfache Rezept- und Produktanwahl über Touch-Display
- Fernwartung und Support via VPN (optional mit Webcam-Anbindung)
- Bewährte und langjährig in der Industrie erprobte Systemkonzepte
- Wirtschaftliche Nutzung von Personalressourcen durch intelligente Automatisierung

Nutzen:
- Steigerung der Produktivität und Anlagenverfügbarkeit
- Reduzierung des Personalaufwands
- Ergonomische Entlastung der Mitarbeiter
- Höhere Prozessstabilität und Produktsicherheit
- Zukunftssichere Automatisierungslösung für moderne Bäckereibetriebe



Belaugungsanlagen
Belaugungsanlagen sorgen für eine gleichmäßige und reproduzierbare Behandlung von Laugengebäck und gewährleisten ein konstant hochwertiges Produktbild. Durch die automatische Regelung von Temperatur und Laugenkonzentration werden optimale Produktionsbedingungen geschaffen und Qualitätsschwankungen vermieden. Die Anlagen werden kundenspezifisch ausgelegt und lassen sich flexibel in bestehende Produktionslinien integrieren.

Besonderheiten:
- Geeignet für Brezeln, Laugenstangen, Laugenbrötchen, Croissants, Laugenzöpfe und weitere Laugenprodukte
- Justierbare Laugenschleier zur exakten Einstellung der gewünschten Laugemenge
- Automatische Laugendosierung für eine konstante Konzentration des Laugen-Wasser-Gemischs
- Integrierte Laugenheizung zur Vermeidung von Qualitätsmängeln durch zu kalte Lauge
- Gleichmäßiges und attraktives Produktbild durch konstante Prozessparameter
- Sichere Zuführung des Laugenkonzentrats über feste Anschlüsse an IBC-Container oder andere Gebinde
- Hochwertige, geschweißte Edelstahlwannen für maximale Hygiene und einfache Reinigung
- Integriertes Laugenabflussrohr für komfortable Wartung und Reinigung
- Anlagenbreiten von 600 bis 4.000 mm realisierbar
- Mobil auf Rollen und flexibel in der Produktion einsetzbar
- Einfache Integration in bestehende Produktionslinien
- Fernwartung und Support via VPN (optional mit Webcam-Anbindung)

Optionale Ausstattung:
- Streuer für Salz, Saaten und weitere Toppings
- Separates Förderband für Bestreuungsprozesse
- Abzieher zur automatischen Positionierung belaugter Produkte auf Backblechen
- Abblasfunktion zur Entfernung überschüssiger Lauge
- Integriertes Wasserbad
- Anbindung an Roboterschneideanlagen und weitere Automatisierungslösungen

Nutzen:
- Konstante Produktqualität und gleichmäßige Bräunung
- Reduzierung manueller Eingriffe und Fehlerquellen
- Höhere Prozesssicherheit und Reproduzierbarkeit
- Verbesserte Hygiene durch durchdachtes Edelstahldesign
- Flexible Anpassung an unterschiedliche Produktarten und Produktionskapazitäten
- Effiziente und wirtschaftliche Herstellung hochwertiger Laugenbackwaren

DIE BÄKO-TECHNIK-APP

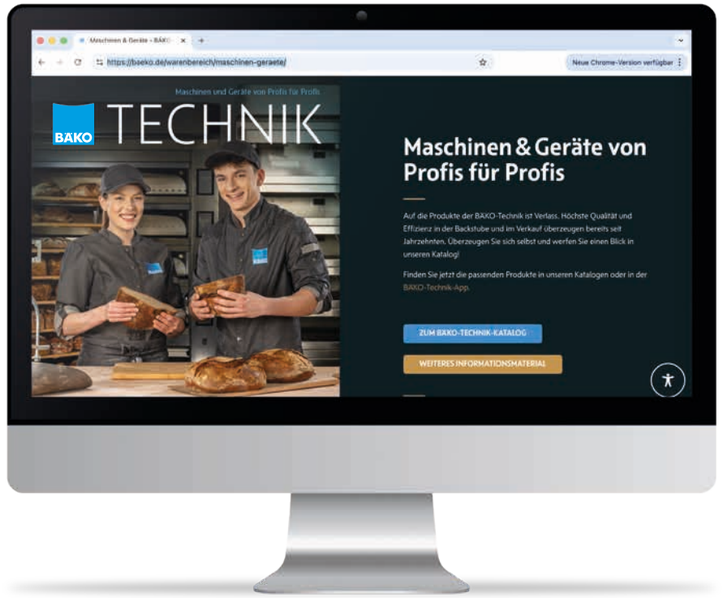
Die ganze Welt des BÄKO-Technik-Sortiments in einer App!



IHRE VORTEILE

- Das BÄKO-Technik-Grundsortiment immer dabei und stets aktuell
- Aktuelle Angebote und Aktionen aufrufen
- Neuigkeiten zuerst erfahren
- Artikel direkt bei der BÄKO-Regionalgenossenschaft anfragen
- Nur einmal installieren – Updates erfolgen automatisch
- Auf allen internetfähigen Endgeräten nutzbar

Hier geht´s zur BÄKO-Technik-App



1. Scannen: Einfach den QR-Code scannen und Web-App aufrufen.

2. Installieren: Ganz einfach zum Homebildschirm hinzufügen / installieren. Nutzbar mit allen internetfähigen Endgeräten: Smartphone, Tablet, Laptop, Desktop-PC und allen Betriebssystemen.

3. Los geht's: Überall stets die aktuellen BÄKO-Technik-Artikel aufrufen.

SUCHFUNKTION IN DER DIGITALEN VERSION

Wo finde ich den Brotchendrücker, die Mehlstaubmaske oder die Toastbrotbatterie? Suchen und finden Sie Ihren Wunschartikel einfach und schnell mit der Suchfunktion in der digitalen Version des BÄKO-Technik-Kataloges:

Die BÄKO-Technik-App ist eine App nur für das backende Handwerk und deshalb nicht im App-Store oder Play-Store zu finden!

WICHTIGSTE ABKÜRZUNGEN

ABS Acrylnitril-Butadien-Styrol
AlMn Aluminium-Mangan-Legierung
EPP Expandiertes Polypropylen
HDPE High-Density-Polyethylen
PBT Polybutylenterephthalat
POM Polyoxymethylen
PE Polyethylen
PP Polypropylen
PTFE Polytetrafluorethylen