pitec

Bäckerei- und Gastrotechnik
Technique de boulangerie et gastronomie

2026/27

Ihr Erfolg ist unser Ziel.

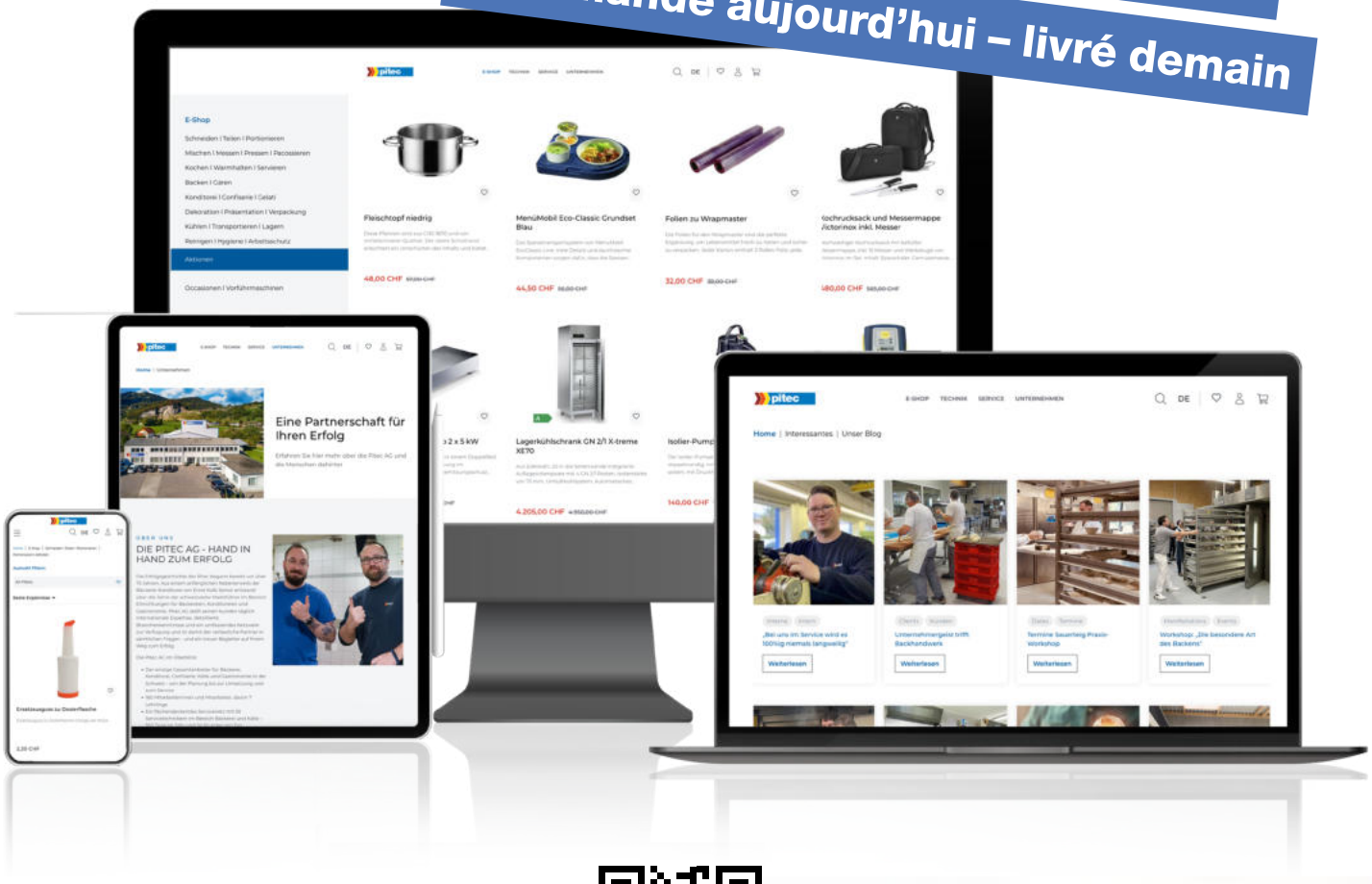
Votre succès est notre objectif.

Bester Backstuben-Service der Schweiz für alle Maschinen

Meilleur service de dépannage suisse pour toutes les machines

Heute bestellt - morgen geliefert

Commandé aujourd'hui – livré demain



24/7 bequem online bestellen

Commande en ligne 24/7

Bester Reparatur-Service der Schweiz für alle Maschinen

Le service de dépannage pour toutes les machines le plus compétent de Suisse

Neue Herausforderungen, neue Chancen, neue Ideen

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Kundennähe wird bei uns täglich gelebt. Als Familienbetrieb mit mehr als 80 Jahren Erfahrung in der Bäckerei/Konditorei/Confiserie und fast 40 Jahren in der Gastronomie kennen wir die Bedürfnisse und Herausforderungen unserer Kunden bestens. Unsere Marktnähe, unser umfassendes Sortiment und unsere internationalen Kontakte ermöglichen es uns, neue Trends in unseren Branchen früh zu erkennen und unser Sortiment laufend um Neuheiten zu ergänzen. Durch unsere breitgefächerten Dienstleistungen – von der Planung über die Umsetzung bis zum 24/7-Service – bieten wir Ihnen ein Rundum-Paket, das Ihnen die tägliche Arbeit erleichtert.

Ich freue mich sehr, Ihnen unseren neuen Katalog zu präsentieren und hoffe, dass Sie darin viele Produkte für Ihre tägliche Arbeit, aber auch Anregungen für neue Geschäftsideen finden. Und falls Sie ein spezielles Anliegen oder einen Wunsch haben, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren. Das Pitec-Team steht Ihnen jederzeit sehr gerne mit Rat und Tat zur Seite!

Ihre

Edith Kolb
Verwaltungsratspräsidentin

Nouveaux défis, nouvelles chances, nouvelles idées

Chère cliente, cher client,

Chez nous, la proximité avec les clients est vécue au quotidien. En tant qu'entreprise familiale forte de plus de 80 ans d'expérience dans les domaines de la boulangerie, de la pâtisserie et de la confiserie, et de près de 40 ans dans celui de la gastronomie, nous connaissons parfaitement les besoins et les défis de nos clients. Notre proximité avec le marché, notre vaste assortiment et nos contacts internationaux nous permettent de détecter très tôt les nouvelles tendances dans nos secteurs et d'enrichir continuellement notre gamme avec des nouveautés. Grâce à nos services complets – de la planification à la mise en œuvre, en passant par notre service 24/7 – nous vous offrons un pack tout-en-un qui vous facilite le travail au quotidien.

Je suis très heureuse de vous présenter notre nouveau catalogue et j'espère que vous y trouverez de nombreux produits pour votre travail quotidien, ainsi que des inspirations pour de nouvelles idées commerciales. Et si vous avez une demande spécifique ou un souhait particulier, n'hésitez pas à nous contacter. L'équipe de Pitec se tient volontiers à votre disposition, avec compétence et engagement !

Bien à vous

Edith Kolb
Présidente du Conseil d'administration

pitec

Ihr Erfolg ist unser Ziel

Votre succès est notre objectif

Unternehmensvorstellung 4
Présentation de l'entreprise

Gerätschaften für Bäcker, Konditoren, Confiseure und Gastronomen 8
Ustensiles pour boulangers, pâtissiers, confiseurs et la gastronomie

Schneiden I Teilen I Portionieren 15
Couper I partager I portionner

Mischen I Messen I Pressen I Pacossieren 79
Mélanger I Mesurer I Presser I Pacosser

Kochen I Warmhalten I Servieren 115
Cuire I Garder au chaud I Servir

Backen I Gären 167
Cuisson I Fermentation

Konditorei I Confiserie I Gelati 199
Pâtisserie I Confiserie I Glaces

Dekoration I Präsentation I Verpackung 259
Décoratrion I Présentation I Emballage

Kühlen I Transportieren I Lagern 275
Réfrigérer I Transporter I Stocker

Reinigen I Hygiene I Arbeitsschutz 325
Nettoyage I Hygiène I Sécurité au travail

Gastrotechnik 364
Technique de gastronomie

Bäckerei- und Konditoreitechnik 402
Technique de boulangerie et de pâtisserie

Kolb Kälte 418
Kolb Froid

Service / Reparaturdienst 478
Service / Réparation

Stichwortverzeichnis Deutsch und Französisch 492
Table des matières en allemand et en français

Buchs AG

KolbKälte

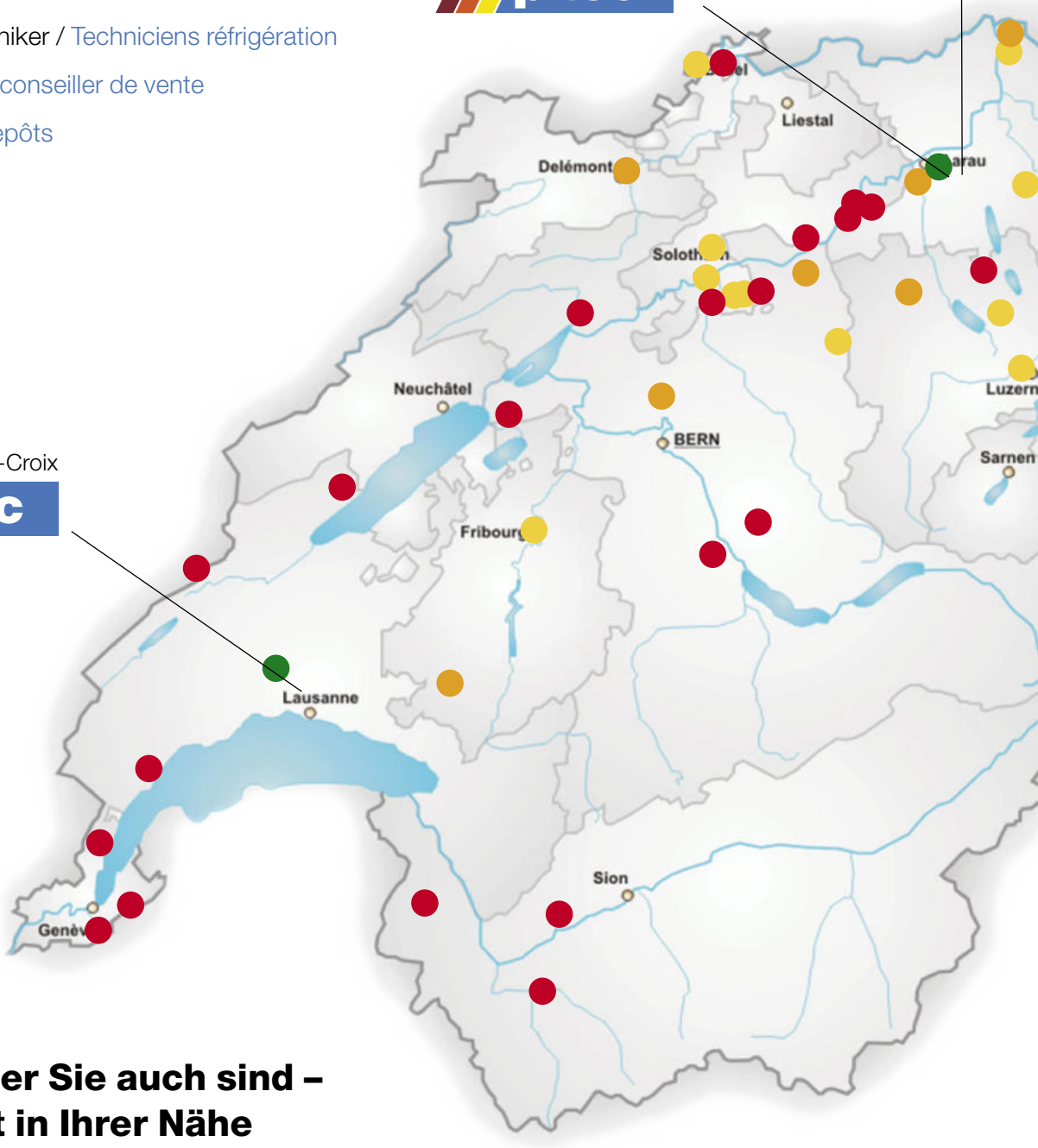
Gränichen

pitec

- Pitec Servicetechniker / Pitec Techniciens
- Kälte Servicetechniker / Techniciens réfrigération
- Verkaufsberater / conseiller de vente
- Stützpunkt / Entrepôts

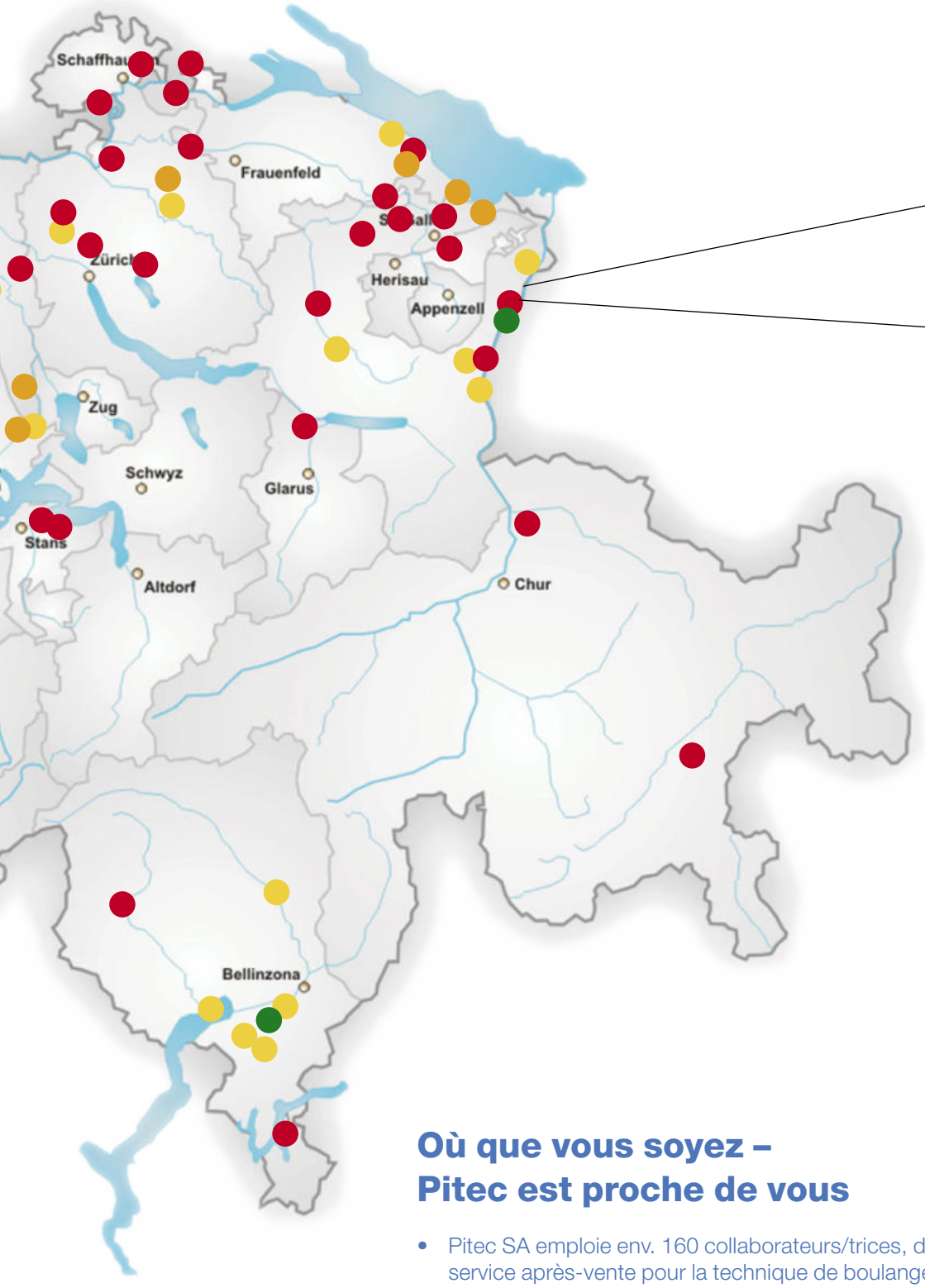
Villars-Ste-Croix

pitec



Wo immer Sie auch sind – Pitec ist in Ihrer Nähe

- Die Pitec AG beschäftigt rund 160 MitarbeiterInnen, davon sind 84 im Service für Bäckereitechnik und Kälteanlagen tätig
- Die Zentrale sowie das Gerätschafts- und Ersatzteillager haben ihren Sitz in Oberriet
- Für unsere Kunden in der Westschweiz gibt es eine eigene Filiale in Villars-Ste-Croix
- Unser Schnell-Reparatur-Service für Kleingeräte befindet sich in Gränichen
- Die Kundenberater und Servicetechniker sind flächendeckend in der ganzen Schweiz unterwegs
- Kolb Kälte Anlagen werden in Rüthi geplant und gebaut
- Zentral in Buchs AG liegt die Kolb Kälte Servicezentrale



Oberriet

pitec

Rüthi SG

KolbKälte

Où que vous soyez –
Pitec est proche de vous

- Pitec SA emploie env. 160 collaborateurs/trices, dont 84 sont actifs dans le service après-vente pour la technique de boulangerie et les installations frigorifiques
- Le siège principal ainsi que le stock central des ustensiles et pièces de rechange se trouve à Oberriet
- La société soeur Kolb Kälte est sise à Rüthi
- Pour nos clients de la Suisse romande, une succursale à Villars-Ste-Croix est à leur disposition
- Notre service de réparation rapide pour les petits appareils se trouve à Gränichen
- Les conseillers de vente et techniciens de Pitec sont en route dans toute la Suisse
- Les installations de Kolb Froid sont planifiées et construites à Rüthi (SG)
- Au centre de la Suisse, à Buchs (AG), la centrale du service de Kolb Froid

Beratung, Planung und Baustellenmanagement

Conseil, planification et gestion de chantier

6500 Gerätschaften am Lager
„Heute bestellt, morgen geliefert“

6500 ustensiles en stock
Commandés aujourd’hui, livrés demain

Ungewöhnliche Lösungen für kreative Köche / Gastronomie,
Catering und Gemeinschaftsverpflegung

Des solutions insolites pour les cuisiniers créatifs / gastronomes,
le catering et la restauration pour collectivités

Maschinen / Backöfen / Anlagen / Kältetechnik
für Bäckerei, Konditorei und Gastronomie

Machines / fours / installations / technique du froid
pour boulangeries, pâtisseries et gastronomie

Anlagenbau für modernste Teigführungsprozesse

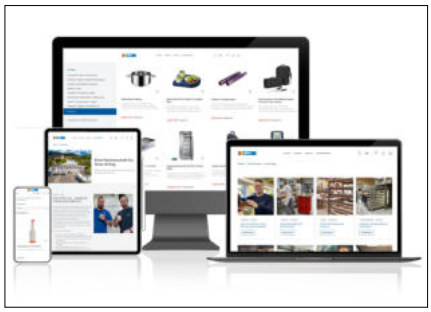
Construction d’installations pour les processus de conduite
de pâte les plus modernes

Eigene Revisionswerkstätten in Oberriet und Gränichen /
Gastro-Schnell-Reparatur-Service

Propres ateliers de révision des machines à Oberriet et Gränichen /
Service de réparation rapide

Auslieferung und zügeln
mit 3 eigenen LKW's

Livraisons et déménagements
avec nos 3 propres camions

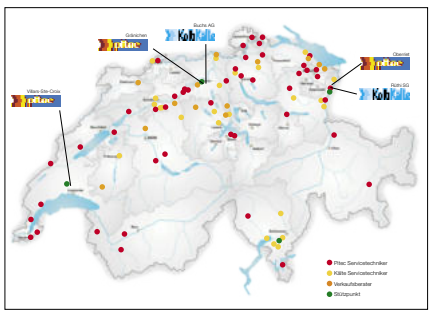


Der Pitec e-Shop:
24 Stunden online einkaufen

Le magasin virtuel: acheter en ligne 24 heures sur 24

Wir helfen bei Investitionen und Fördermöglichkeiten

Nous aidons lors d'investissements et d'opportunités de financement



Bester Service für Bäckereitechnik und Kälteanlagen in der Schweiz.
Tag und Nacht. 365 Tage. Für alle Maschinen.

Le meilleur service de dépannage de Suisse pour la technique de
boulangerie et les installations frigorifiques. Jour et nuit. 365 jours.
Pour toutes les machines.

pitec

Gerätschaften: Alles, was Ihre tägliche Arbeit erleichtert

Ustensiles: Tout ce qui facilite votre travail quotidien

Über 6'500 Gerätschaften abrufbereit am Lager, heute bestellt – morgen geliefert

Patrick David

Monika Hirt

Katja Mattle

pitec Bestellhotline

Tel. 0844 845 123

direct@pitec.ch

zum Ortstarif - au tarif local

Plus de 6'500 ustensiles en stock, commandés aujourd'hui – livrés le lendemain

Claudia Sinkovec-Frei

Claudia Werner

Helen Zeiske

So einfach und risikolos können Sie bestellen:
- Per Telefon zum Ortstarif: 0844 845 123
  Mo-Fr 7:00-12:00 Uhr und 13:00-17:00 Uhr.
  In dieser Zeit nehmen wir Ihre Bestellung persönlich entgegen.
- Per E-Mail an direct@pitec.ch
- Im e-Shop: www.pitec.ch

In unserem Lagerverkauf in Oberriet haben Sie die Möglichkeit, direkt einzukaufen und erhalten zusätzlich 5 % Abholrabatt.

Alle Preise in diesem Katalog sind exkl. MwSt. in CHF.

Rückgaberecht: Alle Standard-Artikel nehmen wir (unbenutzt und original verpackt) innerhalb von 10 Tagen ab Versand zurück.

Frachtkosten: Ab Netto-Warenwert CHF 200.– übernehmen wir die Versandkosten für Sie (Schweiz und FL).

Vous pouvez commander tout simplement :
- Par téléphone au tarif local: 0844 845 123
  du lundi au vendredi, de 7:00 à 12:00 heures et de 13:00 à 17:00 heures. Durant ces heures, nous enregistrons personnellement vos commandes.
- Par e-mail: direct@pitec.ch
- e-Shop: www.pitec.ch

Dans notre magasin de Oberriet, vous avez la possibilité d'effectuer des achats. Vous bénéficiez d'un rabais de 5 % pour enlèvement.

Tous les prix figurant dans ce catalogue s'entendent nets en CHF (TVA excl.).

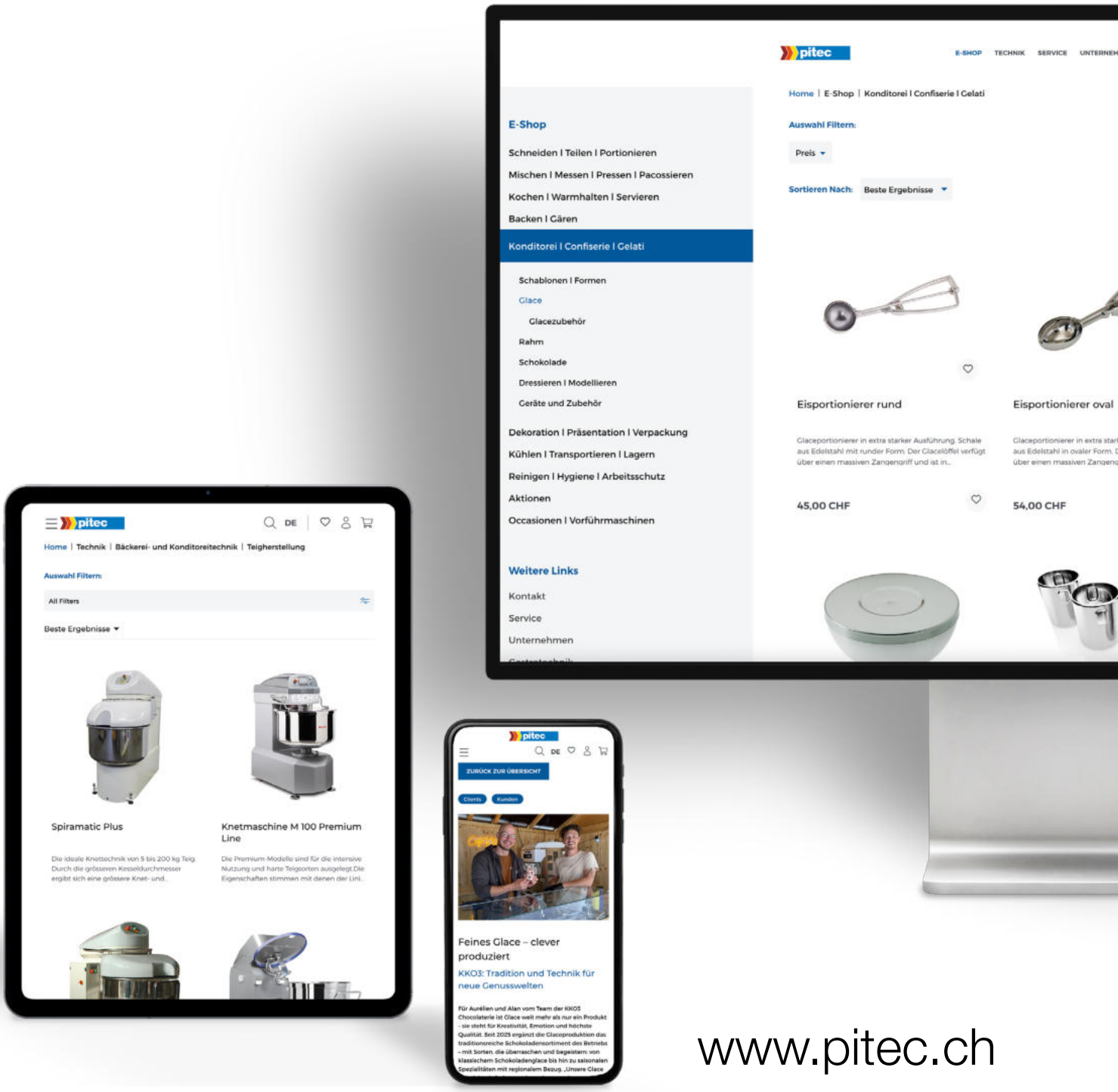
Nous reprenons tous les articles standard (non utilisés et dans leur emballage d'origine) dans les 10 jours à compter de leur date d'expédition.

Dès CHF 200.– de commande (valeur nette), les frais d'expédition sont à notre charge (Suisse et Liechtenstein).

Pitec e-Shop: 24 Stunden online einkaufen

Ihre Vorteile:

- Die meisten der 6'500 Gerätschaften sind ab Lager verfügbar.
- Lagerartikel, die bis 15:00 Uhr bestellt werden, werden am nächsten Arbeitstag geliefert.
- Laufend neue Abverkaufsartikel online.
- Attraktive Angebote an Occasions-Maschinen.
- Lieferung frei Haus ab Netto-Bestellwert von CHF 200.– (Schweiz und FL).
- Viele praktische Einkaufs-Tipps.
- Alle Zahlungsarten (Überweisung, Post-Finance, Kreditkarten, Twint, Paypal).



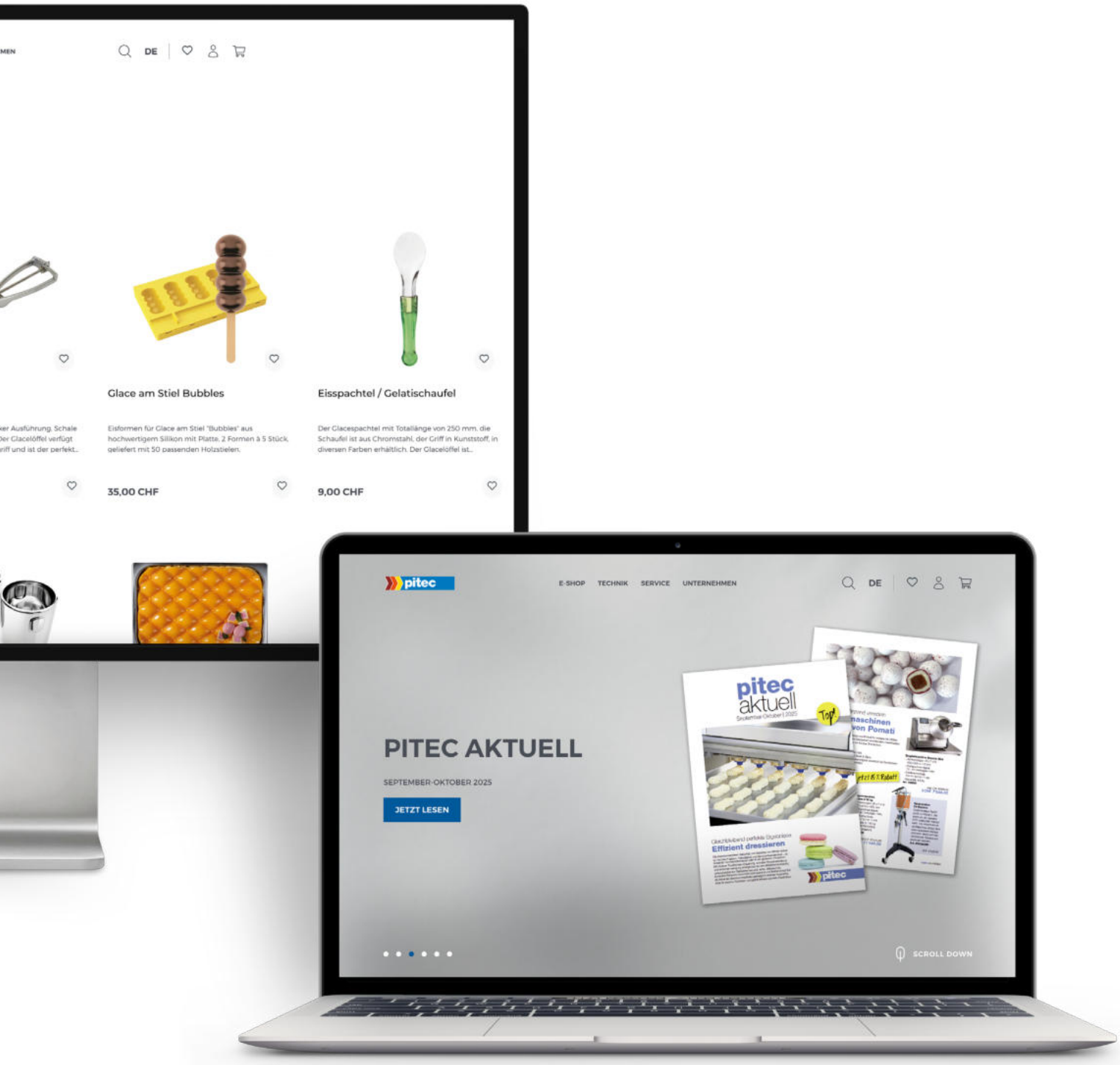
www.pitec.ch

Pitec e-Shop

Le magasin virtuel: acheter en ligne 24 heures sur 24

Vos avantages:

- La majorité de nos 6’500 articles est disponible en stock.
- Les articles en stock que vous commandez avant 15:00 heures vous seront livrés le jour ouvrable suivant.
- Nouveaux articles en liquidation disponibles en ligne, en permanence.
- Offres attractives sur les machines d’occasion.
- Livraison sans frais dès CHF 200.– de commande (Suisse et Liechtenstein).
- De nombreux conseils d’achat pratiques.
- Tous les modes de paiement sont acceptés : virement bancaire, PostFinance, cartes de crédit, Twint, PayPal ou paiement anticipé.



Genau das.

pistor

Inserat

vernetzt

–

Mit unseren zahlreichen Netzwerk-
Partnern verbinden wir für Sie genau das,
was Sie erfolgreicher macht.

Ausgerichtet auf Ihre Bedürfnisse.
pistor.ch

Schneiden I Teilen I Portionieren
Couper I partager I portionner

Portionieren I Abfüllen / Portionner I remplir **16**
Dosierflaschen / Flacon doseur 17
Gebäckfüller / Appareil à fourrer 18
Schöpfgeräte / Appareil pour remplissage 19
Schaufeln / Pelles 29

Schaber I Spatel I Spachtel / Racloirs I spatules **31**

Ausstecher / Découpoir I emporte-pièce **34**

Messer / Couteaux **40**

Schneidbretter / Planches à trancher **48**

Schäl- und Schneidgeräte / Appareils à peler et trancher **54**
Schneidemaschinen Brot und Fleisch / Machines à couper le pain et la viande 54
Scheren I Dosenöffner / Ciseaux I ouvre-boîte 56
Reiben I Raffeln / Râper 59
Früchte-, Gemüseverarbeitung und Eierschneider /
Traitement des fruits et légumes et coupe des œufs 60
Tortenschneidegeräte / Appareils à couper les gâteaux 69
Teig-Schneidegeräte / Coupe-pâte 71

Trichter Kunststoff

Farbe natur, mit Entlüftungslippen und Aufhängeöse

Entonnoir en matière synthétique

Couleur naturelle avec membrane d'aération et crochet

Art. Nr N° Art.	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Ø Auslauf (mm) Ø écoulement (mm)	Preis CHF prix CHF
017070	80	11	1.40
017072	120	12	2.70
017074	164	17	4.50

Trichter Edelstahl

mit seitlichem Aufhängegriff

Entonnoir en acier inoxydable

Avec crochet latéral

Art. Nr N° Art.	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Ø Auslauf (mm) Ø écoulement (mm)	Preis CHF prix CHF
098211	120	11	24.00
098212	150	18	36.00
098213	200	18	39.00

Einfülltrichter Edelstahl

Zum Umfüllen von vorbereiteten Speisen in Vakuumbeutel. Drahtständer im Lieferumfang nicht inbegriffen.

Entonnoir de remplissage

Pour transvaser les aliments préparés dans des sachets sous-vide. Support en fil métallique n'est pas inclus dans la livraison.

Art. Nr N° Art.	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Ø Auslauf (mm) Ø écoulement (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015839	295	100	260	108.00

Ständer zu Einfülltrichter

Aus Edelstahl, passend zu Art. 015839

Support en fil métallique pour entonnoir de remplissage

En acier inoxydable, convient à Art. 015839

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ø oben innen (mm) Ø intérieur haut (mm)	Ø unten (mm) Ø dessous (mm)	Preis CHF prix CHF
015839.01	380	240	300	23.00

Likörtrichter / Saucendosierer

Aus Edelstahl, ergonomischer Griff aus Kunststoff, mit 3 Dosiertüllen (3, 4 und 5 mm), inkl. Ständer und Auffangschale

Entonnoir à liqueur / doseur de sauces

En acier inoxydable, poignée ergonomique en matière synthétique, avec 3 becs verseurs (3, 4 et 5 mm), support et bac de récupération inclus.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018435	1.8	195	210	125.00

Trüffelfüller

Aus Edelstahl, zum Füllen von Hohlkörpern, Einhandbedienung, Dosiermenge 1 - 15 g, spülmaschinengeeignet

Entonnoir à truffes

En acier inoxydable, pour le remplissage des coques, avec déclenchement manuel, quantité de dosage 1 - 15 g, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
017034	1	490.00

Spritz-Flaschen

Aus Polyethylen, für präzises Dosieren und sauberes Verzieren

Flacon verseur

En polyéthylène. Dosage fin, décorer proprement et rapidement

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095235	250	61	134	6.50
095236	500	78	162	8.00
095237	1000	97.5	223	11.00

Tränk-Flasche

Zum Tränken von Biscuits, etc. Verschluss gelocht, Flasche transparent mit Skala, Inhalt 1 Liter

Humecteur

Pour humecter des biscuits, etc. bouchon percé, flacon gradué transparent, contenu 1 litre

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095248	70	70	230	13.00

Dosierflaschen

Aus Kunststoff, zum Umgiessen von Ölen, Essig, Bratfetten, Sojasauce oder Dressings aus Grossgebinden. Der abnehmbare Flaschenhals mit farbigem Ausguss ermöglicht eine einfache Farbkennung. Der untere Behälter ist mit einem passenden Deckel versehen, der während der Anwendung am Flaschenboden fixiert wird. Spülmaschinengeeignet. Höhe 330 mm, Ø 90 mm, Inhalt 1 Liter.

Flacon doseur

En matière synthétique, compatible au lave-vaisselle permet de transvaser huile, vinaigre, graisse de cuisson, sauce soja ou vinaigrette à partir de grands contenants. Le bec verseur coloré et amovible facilite le dosage, tandis que le couvercle assorti se fixe au fond de la bouteille pendant l'utilisation. Hauteur 330 mm, Ø 90 mm, capacité 1 litre.

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095242	Gelb / Jaune	10.50
095241	Grün / Vert	10.50
095245	Orange / Orange	10.50
095244	Rot / Rouge	10.50

Ersatzausguss zu Dosierflaschen

Pro Stück

Bec de rechange pour flacon doseur

Par pièces

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095242.01	Gelb / Jaune	1.50
095241.01	Grün / Vert	1.50
095245.01	Orange / Orange	1.50
095244.01	Rot / Rouge	1.50

Gebäckfüllapparat mit 1 Füllkolben

Alle Teile, die mit der Marmelade in Berührung kommen, sind aus Edelstahl, inkl. Deckel. Füllmenge 1 - 14 g regulierbar.

Appareil à fourrer avec 1 piston de remplissage

Toutes les pièces en contact avec la confiture sont en acier inoxydable, y compris le couvercle. Quantité de remplissage réglable de 1 à 14 g.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016510	5	310	380	550.00

Gebäckfüllapparat mit 2 Füllkolben

Alle Teile, die mit der Marmelade in Berührung kommen, sind aus Edelstahl., inkl. Deckel. Füllmenge 1 - 14 g regulierbar.

Appareil à fourrer avec 2 pistons de remplissage

Toutes les pièces en contact avec la confiture sont en acier inoxydable, y compris le couvercle. Quantité de remplissage réglable de 1 à 14 g.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016511	5	310	380	880.00

Gebäckfüllmaschine elektrisch

Einfaches Auswechseln der Fülleinheit mit Trichterinhalt 5.5 Liter, Füllmenge stufenlos bis ca. 800 g einstellbar, Digitalanzeige, Trichter aus Polycarbonat, Anschluss 230 V

Appareil à fourrer électrique

Simple changement du dispositif de remplissage avec entonnoir de 5,5 litres, quantité de remplissage réglable en continu jusqu'à env. 800 g, affichage numérique, entonnoir en polycarbonate, Raccodement: 230 V

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016529	360	290	440	2'880.00

Ersatz-Fülleinheit 5.5 Liter Trichter

Komplette Einheit inkl. 2 Fülltüllen

Dispositif de remplissage de rechange entonnoir de 5.5 litres

Unité complète avec 2 douilles de remplissage

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
016530	540.00

Dosiermaschine Unifiller Elf 400

Dosiermaschine für präzises und gewichtsgenaues Portionieren, geringer Platzbedarf - Abmessungen (B x T x H): 380 x 670 x 690 mm, Dosiervolumen: 7 - 420 ml, Lieferung inkl. 22 Liter Trichter, Dosierventil, 3" Dosierzylinder (80 - 420 ml) und 1" Handdosierpistole

Machine à doser Unifiller ELF 400

Machine à doser qui permet de travailler au poids près avec la plus grand faciliter, faible encombrement - Dimensions (L x P x H) 380 x 670 x 690 mm, volume de dosage: 7 - 420 ml. Livraison avec entonnoir 22 litres, valve de dosage, cyllindre 3" (80 - 420 ml) et 1" pistolet de dosage

Art. Nr N° Art.	Fassungsvermögen Trichter (L) Capacité de l'entonnoir (L)	Preis CHF prix CHF
-	22	12’440.00

Schöpfkelle Edelstahl

Mit Haken

Louche en acier inoxydable

Avec crochet

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
Fugenlos			sans soudure	
098006	80	125	390	12.00
098007	90	200	420	13.00
098008	100	250	450	16.00
098010	120	500	510	21.00
098011	140	750	550	38.00
098012	160	1000	600	43.00
098013	180	1500	450	55.00
Geschweisster Rohrstiel			Manche tubulaire soudé	
098015	200	2000	930	57.00
098016	250	4000	1000	72.00

Spaghettilöffel Edelstahl

Fugenlos mit ergonomisch profiliertem Griff

Cuillère à spaghetti en acier inoxydable

Sans soudure, poignée ergonomique

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098075	80 x 65	310	12.00

Saucenkelle Edelstahl

Fugenlos, ohne Haken, speziell geeignet für Salatsaucen und Buffets

Louche à sauce en acier inoxydable

D'une seule pièce, sans crochet, spécialement adaptée aux sauces à salade et aux buffets

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Ø (mm) Ø (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098081	50	60	320	17.00

Schöpfbesteck Löffel Edelstahl

Form Baguette

Couverts de service cuillière en acier inoxydable

Forme baguette

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098057	270	11.00

Schöpfbesteck Gabel Edelstahl

Form Baguette

Couverts de service fourchette en acier inoxydable

Forme baguette

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098058	265	11.00

Schöpfbesteck Löffel

Mit schwarzem Kunststoffgriff und Randstopper

Couverts de service

Avec manche en matière synthétique noire et accroche

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098056	300	25.00

Schöpfbesteck Löffel Edelstahl

Aus einem Stück

Cuillière de service en acier inoxydable

D'une pièce

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098078	300	15.00

Schaumkelle Edelstahl

Matt geschliffen, flach aus einem Stück mit Haken

Ecumoire en acier inoxydable

Poli mat, plat, d'une pièce avec crochet

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098032	80	390	12.00
098033	100	430	13.00
098034	120	480	15.00
098036	160	560	34.00
098038	200	620	44.00

Friturekelle Edelstahl

Extra schwere Ausführung, zwischen Kelle und Stiel verstärkt, mit Haken, Maschenweite 5 mm

Ecumoire à friture en acier inoxydable

Exécution extra lourd, renforcée entre écumoire et manche, avec crochet, mailles de 5 mm

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
017482	120	360	18.00
017484	160	490	26.00
017485	180	540	29.00
017486	200	560	36.00

Wurstheber / Schaumlöffel Edelstahl

Mit stabilem Stiel

Ecumoire à saucisses en acier inoxydable

Avec manche robuste

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098048	320	1340	490.00

Wender Kunststoff

Aus Polyamid mit Fiberglas, hitzebeständig bis 220 °C

Spatule ajourée en matière synthétique

En polyamid avec fibre de verre, résistant jusqu'à 220 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098064	145 x 80	300	9.00

Wender Edelstahl

Matt poliert, ohne Haken

Spatule ajourée en acier inoxydable

Poli matt, sans crochet

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
094400	105 x 80	360	11.00

Bratschaufel Edelstahl

Fugenlos, mit Haken

Pelle à frire en acier inoxydable

Sans soudure, avec crochet

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098062	100 x 120	530	13.00

Kippbratschaufel Edelstahl

Extra starke Ausführung, fugenlos, mit Haken

Pelle pour braisière basculante en acier inoxydable

Exécution extra lourde, sans soudre, avec crochet

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098067	180 x 140	670	52.00
098066	180 x 180	450	49.00

Bratschaufel für Kipper

Aus Edelstahl, mit geschlossenem Hohlgriff, extra starke Ausführung

Pelle à rissoler

En acier inoxydable, avec poignée creuse fermée, éxécution extra lourde

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098083	200 x 180	165	41.00

Bratschaufel für Kipper gelocht

Aus Edelstahl, gelocht Ø 8 mm, mit geschlossenem Hohlgriff, extra starke Ausführung

Pelle à rissoler

En acier inoxydable, perforée Ø 8 mm, avec poignée creuse fermée, éxécution extra lourde

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098082	200 x 180	165	53.00

Universalheber Edelstahl

Mit Haken

Ecumoire universelle en acier inoxydable

Avec crochet

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098071	120 x 170	380	18.00

Reduirspatel

Aus Edelstahl, starke Ausführung, mit Löcher und Haken

Spatule à réduire

En acier inoxydable, exécution lourde, avec trous et crochet

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098068	120 x 150	1000	45.00

Fleischgabel Edelstahl

Fugenlos mit Haken

Fourchette à viande en acier inoxydable

Sans soudure avec crochet

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098073	340	33.50

Pinzettenzange Edelstahl

Mit gerippter Greiffläche, zum Wenden von Fischfilets, Schnitzel oder Drappieren von Teigwaren

Pince à filets en acier inoxydable

Surface antidérapante rainurée, pour retourner les filets de poisson, escalopes ou pour draper des pâtes

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091647	300	6.50

Fischgräte-Pinzette

Aus Edelstahl hochglanzpoliert, geschärfte Greiffläche

Pince à arêtes

En acier inoxydable poli, pointes biseautées

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098585	120	6.00

Fischgräte-Pinzette mit ergonomischem Griff

Aus Edelstahl hochglanzpoliert, geschärfte Greiffläche

Pince à arêtes avec manche ergonomique

En acier inoxydable poli, pointes biseautées

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098586	210	8.00

Spaghetti Zange

Aus Edelstahl, fugenlos, Breite 60 mm, mittelschwere Qualität

Pince à spaghetti

En acier inoxydable, d'une seule pièce, largeur 60 mm, qualité moyennement lourde

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098145	200	6.00

Grillzange

Pince à saucisses

Aus Edelstahl

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098159	280	5.50

Grillzange muschelförmig

Pince à saucisse en forme de moule

Aus Edelstahl

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098150	240	9.00
098151	310	11.00

Salatzange

Pince à salade

Aus Edelstahl

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
090378	250	22.00

Pralinézange

Pince à pralinés

Aus Edelstahl

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015953	140	34.00

Pâtisseriezange bombierte Form

Pince à pâtisserie forme bombée

Aus Edelstahl

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
017582	190	20.00

Pâtisseriezange

Aus Edelstahl

Pince à pâtisserie

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015950	190	19.00

Gebäck- und Konfektzange

Aus Edelstahl

Pince à pâtisserie et confiserie

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
017580	200	10.00

Tortenzange

Aus Edelstahl

Pince à tourte

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015956	235	48.00

Tortenschaufel

Aus Edelstahl, fugenlos,
lange und breite Form

Pelle à tourtes

En acier inoxydable, sans soudure,
forme longue et large

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
017588	120 x 55	240	8.00

Praliné- und Konfektzange

Aus Edelstahl, aus einem Stück,
ohne Schweissnähte

Pince à bonbons chocolat et confiseries

En acier inoxydable, d'une seule pièce,
sans soudures

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
017581	165	10.50

Schöpfkelle Kunststoff

Aus Polyamid mit Fiberglas, hitzebeständig bis 220 °C

Louche en matière synthetique

En polyamid avec fibre de verre, résistant jusqu'à 220 °C

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098099	350	5.50

Schöpflöffel Kunststoff

Aus Polyamid mit Fiberglas, hitzebeständig bis 220 °C

Cullière de sevice en matière synthétique

En polyamid avec fibre de verre, résistant jusqu'à 220 °C

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098085	90	310	6.00

Bratschaufel gelocht Kunststoff

Robuste Bratschaufel aus Polyamid mit Fiberglas, vorne abgeschrägt, hitzebeständig bis 220 °C

Pelle à frire perforée en matière synthétique

Spatule robuste en polyamide avec fibre de verre, biseautée, résistante jusqu'à 220 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098100	60 x 130	300	3.50

Bratschaufel Kunststoff

Aus Polyamid mit Fiberglas, hitzebeständig bis 220 °C

Pelle à frire en matière synthétique

En polyamid avec fibre de verre, résistant jusqu'à 220 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098101	85 x 130	320	5.50

Bratschaufel Kunststoff

Aus Polyamid mit Fiberglas, hitzebeständig bis 220 °C

Pelle à frire en matière synthétique

En polyamid avec fibre de verre, résistant jusqu'à 220 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098086	95 x 100	350	6.00

Salatzange Kunststoff

Pince à salade en matière synthétique

Aus Polyamid mit Fiberglas, hitzebeständig bis 220 °C

En polyamid avec fibre de verre, résistant jusqu'à 220 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098143	100 x 50	320	6.00

Gebäckzange Kunststoff

Pince à pâtisserie en matière synthétique

Aus Polyamid mit Fiberglas, hitzebeständig bis 220 °C

En polyamid avec fibre de verre, résistant jusqu'à 220 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098144	55 x 90	230	5.00

Spaghetti Zange Kunststoff

Pince à spaghetti en matière synthétique

Aus Polyamid mit Fiberglas, hitzebeständig bis 220 °C

En polyamid avec fibre de verre, résistant jusqu'à 220 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098186	90 x 80	240	5.50

Toastzange Kunststoff

Pince à toast en matière synthétique

Aus Polyamid mit Fiberglas, hitzebeständig bis 220 °C

En polyamid avec fibre de verre, résistant jusqu'à 220 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098192	90 x 75	250	7.00

Fischheber Kunststoff

Ecumoir à poisson en matière synthétique

Aus Polyamid mit Fiberglas, hitzebeständig bis 220 °C

En polyamid avec fibre de verre, résistant jusqu'à 220 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098124	140 x 90	350	9.50

Schöpfkelle geschlitzt

Aus Edelstahl und Polypropylen, hitzebeständig bis 260 °C

Louche ajourée

En acier inoxydable et polypropylène, résistante jusqu'à 260 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091723	100 x 65	345	15.00

Schöpfkelle

Aus Edelstahl und Polypropylen, hitzebeständig bis 260 °C

Louche

En acier inoxydable et polypropylène, résistante jusqu'à 260 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091724	100 x 65	345	15.00

Fleischgabel

Aus Edelstahl und Polypropylen, hitzebeständig bis 260 °C

Fourchette à viande

En acier inoxydable et polypropylène, résistante jusqu'à 260 °C

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091725	340	15.00

Schöpflöffel

Aus Edelstahl und Polypropylen, hitzebeständig bis 260 °C

Louche

En acier inoxydable et polypropylène, résistante jusqu'à 260 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091726	70 x 95	320	16.00

Bratschaufel gelocht

Aus Edelstahl und Polypropylen, hitzebeständig bis 260 °C

Pelle à frire perforée

En acier inoxydable et polypropylène, résistante jusqu'à 260 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091727	85 x 115	350	15.00

Schöpflöffel gelocht

Aus Edelstahl und Polypropylen, hitzebeständig bis 260 °C

Louche perforée

En acier inoxydable et polypropylène, résistante jusqu'à 260 °C

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091728	110	355	16.00

Spaghettilöffel

Aus Edelstahl und Polypropylen, hitzebeständig bis 260 °C

Cuillère à spaghetti

En acier inoxydable et polypropylène, résistante jusqu'à 260 °C

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091729	60 x 100	345	15.00

Schaufel Edelstahl

Mit geschlossenem Rundgriff

Pelle en acier inoxydable

Avec manche rond fermé

Art. Nr N° Art.	Inhalt (g) Contenu (g)	Länge ohne Griff (mm) Longueur sans poignée (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015721	300	150	260	160.00
015722	750	200	320	165.00
015723	1250	250	390	175.00
015724	2500	300	430	210.00

Schaufel Aluminiumguss

Auch als Mehlschaufel verwendbar, nicht spülmaschinengeeignet

Pelle en fonte aluminium

Aussi utilisée comme pelle à farine, ne supportant pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Inhalt (g) Contenu (g)	Länge ohne Griff (mm) Longueur sans poignée (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015728	50	95	150	5.00
015729	100	115	180	5.50
015730	200	130	205	7.90
015731	500	170	260	12.00
015732	600	200	290	19.00
015733	1250	230	330	23.00
015734	1750	280	370	39.00
015735	2500	310	425	52.00

Schaufel Polypropylen

Kunststoff, weiss

Pelle en polypropylène

En matière synthétique, blanc

Art. Nr N° Art.	Inhalt (g) Contenu (g)	Länge ohne Griff (mm) Longueur sans poignée (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098161	200	150	260	7.00
098160	300	190	260	10.00

Schaufel Polypropylen farbig

Aus Kunststoff, mit ergonomischen Griff, hitzebeständig bis 120 °C

Pelle en polypropylène de couleurs

En matière synthétique, avec poignée ergonomique. résiste à la chaleur jusqu'à 120 °C

Art. Nr N° Art.	Inhalt (g) Contenu (g)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
Nutzfläche (mm) 100 x 150, Totallänge (mm) 260		Surface utile (mm) 100 x 150, Longueur totale (mm) 260	
099912	500	Blau / Bleu	9.00
099914	500	Gelb / Jaune	9.00
099915	500	Grün / Vert	9.00
099913	500	Rot / Rouge	9.00
099911	500	Weiss / Blanc	9.00
Nutzfläche (mm) 130 x 185, Totallänge (mm) 310		Surface utile (mm) 130 x 185, Longueur totale (mm) 310	
099902	750	Blau / Bleu	13.00
099904	750	Gelb / Jaune	13.00
099905	750	Grün / Vert	13.00
099903	750	Rot / Rouge	13.00
099901	750	Weiss / Blanc	13.00
Nutzfläche (mm) 155 x 230, Totallänge (mm) 360		Surface utile (mm) 155 x 230, Longueur totale (mm) 360	
099892	1000	Blau / Bleu	14.00
099894	1000	Gelb / Jaune	14.00
099895	1000	Grün / Vert	14.00
099893	1000	Rot / Rouge	14.00
099891	1000	Weiss / Blanc	14.00

Sackschaufel

aus Edelstahl, mit Kunststoffgriff

Pelle à sac

en acier inoxydable, avec poignée en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Inhalt (g) Contenu (g)	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015727	2500	190 x 260	260	135.00

Heute bestellt - morgen geliefert.

Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Stielschaber mit Kunststoffgriff

Schaufelstück aus Kautschuck, weiss, breiter Stiel aus Polyamid, spülmaschinengeeignet

Spatule en matière synthétique

Pelle en caoutchouc blanche, manche large en polyamide, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015664	75 x 145	330	15.50

Stielschaber mit Exoglass-Griff

Schaufelstück aus Elastomer, hitzebeständig bis 70 °C, spülmaschinengeeignet

Spatule avec manche Exoglass

Partie pelle en élastomère, résistante à la chaleur jusqu'à 70 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
097990	52 x 83	250	9.00
097991	70 x 115	350	10.50
097992	70 x 115	450	12.50

Stielschaber hitzebeständig

Schaufelstück hitzebeständig bis 260 °C, Exoglass-Griff bis zu 200 °C, spülmaschinengeeignet

Spatule résistante à la chaleur

Pelle en caoutchouc avec palette résistant jusqu'à 260 °C, manche en exoglass résistant jusqu'à 200 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
097997	83 x 52	250	20.00
097998	115 x 70	350	22.00
097999	115 x 70	450	26.00

Stielschaber hitzebeständig schmal

Mit schmalen Schaufelstück für Gläser, hitzebeständig bis 260 °C, Exoglass-Griff bis zu 200 °C, spülmaschinengeeignet

Spatule résistante à la chaleur étroite

Pelle étroite pour les verres et résistant à la chaleur jusqu'à 260 °C, manche en exoglass jusqu'à 200 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
097994	83 x 30	250	19.00

Stielschaber Rubbermaid

Flach, hitzebeständig bis 260 °C, spülmaschinengeeignet

Spatule Rubbermaid

Plat, résistante à la chaleur jusqu'à 260 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098137	90 x 50	240	19.00
098138	100 x 70	340	23.00

Stielschaber löffelförmig

Hitzebeständig bis 110 °C, spülmaschinengeeignet

Spatule en forme de cuillière

Résistant à 110 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
097995	60 x 90	260	11.50
097996	60 x 90	330	14.00

Rührspatel Exoglass

Flacher Rührspatel, hitzebeständig bis 220 °C, spülmaschinengeeignet

Spatule forte Exoglass

Spatule plate, résistante à la chaleur jusqu'à 220 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Klingenbreite (mm) Type de lame	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098129	40	250	6.00
098130	45	300	7.50
098131	55	350	8.00
098132	60	400	10.00
098133	70	450	14.00
098135	80	500	16.00

Marmitenspatel

Aus Edelstahl und Kunststoffgriff, Blatt Kunststoff 110 x 260 mm, weiss, hitzebeständig bis 95 °C, spülmaschinengeeignet

Spatule marmite

En acier inoxydable et poignée en matière synthétique, feuille de matière synthétique blanche 110 x 260 mm, résistant jusqu'à 95 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098119	800	140.00
098120	1200	195.00

Spatelmesser Victorinox Holzgriff

Mit flacher Klinge aus Edelstahl

Couteau-spatule Victorinox manche en bois

Lame plate en acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Klingenbreite (mm) Type de lame	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015603	200	30	315	35.00
015605	250	35	370	38.00

Spatelmesser mit Kunststoffgriff

Couteau-spatule manche en matière synthétique

Mit flacher Klinge aus Edelstahl, Griff aus rutschfestem Kunststoff, spülmaschinengeeignet

Lame en acier inoxydable, manche en matière synthétique antidérapante, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Klingenbreite (mm) Type de lame	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
018961	100	18	205	10.50
018962	120	18	220	14.50
018963	150	25	250	15.50
018965	200	32	310	20.00
018966	230	33	340	22.00
018967	250	35	370	23.50
018969	310	40	430	31.50

Spatelmesser abgekröpft mit Holzgriff

Couteau-spatule coudé manche en bois

Mit Klinge aus Edelstahl

Lame en acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Klingenbreite (mm) Type de lame	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015609	180	35	340	38.00
015610	210	35	365	40.00

Spatelmesser abgekröpft mit Kunststoffgriff

Couteau-spatule coudé manche en matière synthétique

Mit Klinge aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet

Lame en acier inoxydable, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Klingenbreite (mm) Type de lame	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
018960	210	35	360	26.00

Spachtel abgekröpft, breit, mit Holzgriff

Spatule coudée large manche en bois

Mit breiter abgekröpfter Klinge aus Edelstahl

Large spatule coudée en acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Klingenbreite (mm) Type de lame	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
018929	300	90	490	50.00

Spachtel abgekröpft mit Kunststoffgriff

Mit breiter abgekröpfter Klinge aus Edelstahl, Griff aus lebensmittelechtem POM-Kunststoff, spülmaschinengeeignet

Spatule coudée manche en matière synthétique

Avec lame large coudée en acier inoxydable, manche en matière synthétique POM adaptée au contact alimentaire, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Klingenbreite (mm) Type de lame	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
018932	200	75	370	48.00

Spachtel abgekröpft, konisch

Mit konischer abgekröpfter Klinge aus Edelstahl, Griff aus Kunststoff, spülmaschinengeeignet

Spatule coudée, conique

Avec lame conique coudée en acier inoxydable, manche en matière synthétique, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Klingenbreite (mm) Type de lame (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091717	120	50	270	19.00
091716	120	88	290	11.00

Konfekt-Ausstechmatte rund gezackt

Aus Polystyrol, Mattengrösse 590 x 400 mm

Pochoir à découper les milans ronds cannelés

En polystyrène, dimensions 590 x 400 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
018302	Ø 36	95	24.00
017020	Ø 45	72	24.00
018301	Ø 90	20	24.00

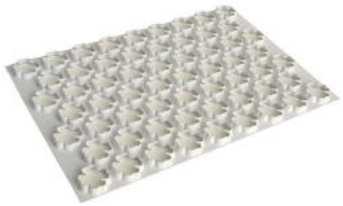
Konfekt-Ausstechmatte rund glatt

Aus Polystyrol, Mattengrösse 590 x 400 mm

Pochoir à découper les milans ronds lisses

En polystyrène, dimensions 590 x 400 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
018303	Ø 39	95	24.00
017021	Ø 54	53	24.00



Konfekt-Ausstechmatte Kleeblatt

Aus Polystyrol, Mattengrösse 590 x 400 mm

Pochoir à découper les milans trèfles

En polystyrène, dimensions 590 x 400 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
018304	Ø 36	105	24.00
017022	Ø 50	60	24.00

Konfekt-Ausstechmatte Stern 6-zackig

Aus Polystyrol, Mattengrösse 590 x 400 mm

Pochoir à découper les milans étoiles 6 pointes

En polystryrène, dimensions 590 x 400 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
018305	Ø 39	95	24.00
017023	Ø 45	63	24.00

Konfekt-Ausstechmatte Herz

Aus Polystyrol, Mattengrösse 590 x 400 mm

Pochoir à découper les milans coeurs

En polystryrène, dimensions 590 x 400 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
018306	Ø 37	116	24.00
017024	Ø 42	95	24.00

Konfekt-Ausstechmatte Dreiblatt

Aus Polystyrol, Mattengrösse 590 x 400 mm

Pochoir à découper les milans trèfles à 3 feuilles

En polystryrène, dimensions 590 x 400 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
018308	Ø 36	105	24.00
017026	Ø 50	68	24.00

Konfekt-Ausstechmatte Halbmond

Aus Polystyrol, Mattengrösse 590 x 400 mm

Pochoir à découper les milans demi-lunes

En polystryrène, dimensions 590 x 400 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
018307	Ø 36	128	24.00
017025	Ø 48	78	24.00

Zimtstern-Ausstecher Klipp-Klapp

Aus stabilem Weissblech, die Sterne lösen sich durch den Klipp-Klapp Mechanismus mit Feder einfach aus der Form, Höhe 100 mm.

Emporte-pièce étoile à la cannelle Klipp-Klapp

En fer blanc robuste, les étoiles se détachent facilement du moule grâce au mécanisme à ressort, hauteur 100 mm.

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
015435	50	15.00

Ausstechersatz quadratisch

Aus Edelstahl, glatt, 9-teilig, geliefert in praktischer Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschinengeeignet

Set emporte-pièces carrés

En acier inoxydable, lisse, 9 pièces, livrés dans une boîte pratique pour un rangement, ordonné, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
018408	30 - 70	55.00

Ausstechersatz spitzoval

Aus Edelstahl, glatt, 6-teilig, geliefert in praktischer Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschinengeeignet.

Set emporte-pièces ovales

En acier inoxydable, lisse, 6 pièces, livrés dans une boîte pratique pour un rangement ordonné, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
018367	50 x 33 - 116 x 76	62.00

Ausstechersatz oval

Aus Weissblech, geliefert in praktischer Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschinentauglich

Set emporte-pièces ovales

En fer-blanc, livrés dans une boîte pratique pour un rangement ordonné, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
gerippt, Anzahl Teile 9	cannelés, Nombre de pièces 9	
018415	25 x 20 - 80 x 65	19.00
glatt, Anzahl Teile 9	lisse, Nombre de pièces 9	
018414	25 x 20 - 85 x 72	17.00

Ausstechersatz dreieckig

Aus Edelstahl, glatt, 9-teilig, geliefert in praktischer Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschinentauglich

Set emporte-pièces triangles

En acier inoxydable, lisse, 9 pièces, livrés dans une boîte pratique pour un rangement ordonné, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
018409	42 - 123	51.00

Ausstechersatz Herz

Aus Weissblech, glatt, 6-teilig, geliefert in praktischer Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschinengeeignet

Set emporte-pièces coeurs

En fer blanc, 6 pièces, livrés dans une boîte pratique pour un rangement ordonné, ne passe pas au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
018412	45 - 93	12.00

Ausstechersatz rund glatt

Geliefert in praktischer Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschinentauglich

Set emporte-pièces ronds lisses

Livrés dans une boîte pratique pour un rangement ordonné, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
aus Edelstahl, Anzahl Teile 10	en inox, Nombre de pièces 10	
018370	22 - 140 mm	66.00
aus Exoglass, Anzahl Teile 7	en exoglass, Nombre de pièces 7	
018375	35 - 95	52.00
aus Weissblech, Anzahl Teile 14	en fer-blanche, Nombre de pièces 14	
018410	22- 113	22.00

Ausstechersatz rund gerippt

Geliefert in praktischer Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschienentauglich

Set emporte-pièces ronds cannelés

Livrés dans une boîte pratique pour un rangement ordonné, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
aus Edelstahl, Anzahl Teile 10	en inox, Nombre de pièces 10	
018371	22 - 140	105.00
aus Exoglass, Anzahl Teile 7	en exoglass, Nombre de pièces 7	
018376	35 - 95	69.00
aus Weissblech, Anzahl Teile 14	en fer-blanche, Nombre de pièces 14	
018411	20 - 110	22.00

Ausstechersatz spitzoval

Aus Exoglass, weiss, gerippt, 7-teililg, hitzebeständig bis 160 °C, nicht spülmaschinengeeignet

Set emporte-pièces ovales pointus

En exoglass, blanc, cannelé,7 pièces, résistant à la chaleur jusqu'à 160 °C, ne supporte pas le lave-vaisselle,

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
015409	40 - 130	139.00

Ausstechersatz Stern

Aus Weissblech, glatt, 7-teilig, geliefert in praktischer Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschinengeeignet

Set emporte-pièces étoiles

En fer blanc, lisse, 7 pièces, livrés dans une boîte pratique pour un rangement ordonné, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
018413	25 - 140	16.00

Ausstechersatz Zahlen

Aus Weissblech, 9-teilig, geliefert in praktischer Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschinengeeignet

Set emporte-pièces chiffres

En fer blanc, 9 pièces, livrés dans une boîte pratique pour un rangement ordonné, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
015400	30	70.00
015562	50	85.00

Ausstechersatz Buchstaben

Aus Weissblech, 25-teilige ABC-Ausstecher, geliefert in praktischer Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschinengeeignet

Set emporte-pièces lettres

En fer blanc, 25 emporte-pièces ABC, livrés dans une boîte pratique pour un rangement ordonné, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
015401	30	160.00
015563	50	185.00

Ausstechersatz geometrische Formen

Aus Weissblech, 42-teilig, 7 verschiedene geometrische Formen in je 6 verschiedenen Grössen, geliefert in einer praktischen Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschinengeeignet

Set emporte-pièces formes géométriques

En fer blanc, 42 pièces, 7 sortes de formes géométriques dans 6 tailles différentes, livré dans une boîte pratique pour un rangement ordonné, ne passe pas au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
018312	6 - 22	65.00

Ausstechersatz Decor 1

Aus Weissblech, mit verschiedenen Sujets wie Schwein, Ente, Hase, Tanne, Kerze, Stern, Halbmond, Engel usw., geliefert in praktischer Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschinengeeignet

Set emporte-pièces décor 1

En fer blanc, avec différents sujets tels que cochon, canard, lapin, sapin, bougie, étoile, demi-lune, ange, etc., livré dans une boîte pratique pour un rangement ordonné, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
015402	24	20 - 30	88.00

Ausstechersatz Decor 2

Aus Weissblech, verschiedene Sujets wie Kleeblatt, Vogel, Fisch, Hase, Kartenspiel usw., geliefert in praktischer Dose zur Aufbewahrung, nicht spülmaschinengeeignet

Set emporte-pièces décor 2

En fer blanc, différents sujets comme trèfle, oiseau, poisson, lapin, jeu de cartes, etc., Livré dans une boîte pratique pour un rangement ordonné, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
018309	25	15 - 35	95.00

Lebkuchen-Ausstecher

Aus Weissblech, auch als Biberausstecher geeignet, nicht spülmaschinengeeignet

Emporte-pièce pour pains d'épices

En fer blanc, convient également comme emporte-pièce pour Bieber, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Preis CHF prix CHF
015420	50 x 120	43.00
015421	65 x 165	47.00
015422	80 x 210	50.00
015424	140 x 330	60.00

Pastetchen-Ausstecher

Aus Edelstahl, mit praktischem Auswurf, nicht spülmaschienentauglich

Emporte-pièce pour vol-au-vent

En acier inoxydable, avec éjection pratique, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
018271	2 x 40	145.00
018273	60	110.00
015446	80	110.00

Kochrucksack und Messermappe Victorinox inkl. Messer

Hochwertiger Kochrucksack mit befüllter Messermappe, inkl. 15 Messer und Werkzeuge von Victorinox. Inhalt: Sparschäler, Gemüsemesser 10 cm, Tranchiermesser 28 cm, Tranchiergabel geschmiedet 18 cm, Spachtel flexibel 25 cm, Konditorsäge mit Wellenschliff, Swiss Classic Tourniermesser 6 cm, Filetiermesser flexibel 18 cm, Lachsmesser mit Kullenschliff 30 cm, Schlacht- und Bankmesser 28 cm, Ausbeinmesser 15 cm, Austernöffner, Metzgerstahl rund 30 cm, Fischschere rostfrei 21 cm, Santoku 17 cm mit Fibrox Griff. Der Rucksack hat eine Innenaufteilung mit Fach für 17-Zoll-Laptop, herausnehmbarer Trenneinsatz, verstellbare Schulterriemen, weiche Griffe und gepolsterte Rückseite für einen optimalen Komfort.
Grösse 330 x 140 x 500 mm,
Gewicht 1,840 kg.

Victorinox sac à dos et une pochette équipée

Sac à dos de cuisine de haute qualité avec pochette à couteaux remplie, y compris 15 couteaux et outils de Victorinox. Contenu : économe, couteau à légumes 10 cm, couteau à découper 28 cm, fourchette à découper forgée 18 cm, spatule flexible 25 cm, scie à pâtisserie à lame crantée, couteau à découper Swiss Classic 6 cm, couteau à fileter flexible 18 cm, couteau à saumon à lame alvéolée 30 cm, couteau de boucherie et d'étal 28 cm, couteau à désosser 15 cm, ouvre-huître, acier de boucherie rond 30 cm, ciseaux à poisson inoxydables 21 cm, santoku 17 cm avec manche Fibrox. Le sac à dos est doté d'un compartiment intérieur pour ordinateur portable 17 pouces, d'un séparateur amovible, de bretelles réglables, de poignées souples et d'un dos rembourré pour un confort optimal. Dimensions 330 x 140 x 500 mm, poids 1,840 kg.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
091035	565.00

Messermappe Victorinox inkl. Messer

In dieser robusten Messermappe sind Ihre wichtigsten Küchenwerkzeuge sicher und griffbereit verstaut. Der widerstandsfähige Stoff und das schnittfeste Futter bieten optimalen Schutz, starke Riemen fixieren die Messer zuverlässig. Inhalt: Sparschäler, Gemüsemesser 100 mm, Tranchiermesser 280 mm, Tranchiergabel 180 mm, flexibler Spachtel 250 mm, Konditorsäge, Swiss Classic Tourniermesser 60 mm, Filetiermesser 180 mm, Lachsmesser mit Kullenschliff 300 mm, Schlacht- und Bankmesser 280 mm, Ausbeinmesser 150 mm, Austernöffner, Metzgerstahl 300 mm, Fischschere 210 mm, Santoku 170 mm mit Fibrox-Griff.
Grösse 210 x 80 x 470 mm.

Vicorinox pochette de couteaux équipée

Dans cette mallette robuste, vos principaux couteaux et ustensiles de cuisine sont rangés en toute sécurité et toujours à portée de main. Le tissu résistant et la doublure anti-coupure assurent une protection optimale, tandis que des sangles solides maintiennent les couteaux bien en place. Contenu : Éplucheur, couteau à légumes 100 mm, couteau à trancher 280 mm, fourchette à trancher 180 mm, spatule flexible 250 mm, scie de pâtissier, couteau d'office Swiss Classic 60 mm, couteau à fileter 180 mm, couteau à saumon alvéolé 300 mm, couteau de boucher et de table 280 mm, couteau à désosser 150 mm, ouvre-huîtres, fusil à aiguiser 300 mm, ciseaux à poisson 210 mm, Santoku 170 mm avec manche Fibrox. Dimensions 210 x 80 x 470 mm.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
091036	485.00

Kochrucksack Victorinox ohne Inhalt

Die ideale Lösung für Köche, die ihre Messer sicher und griffbereit transportieren möchten. Aus robusten Textilfasern gefertigt, bietet er Platz für Küchenwerkzeuge und einen 17-Zoll-Laptop. Mit verstellbaren Schulterriemen, weichen Griffen, gepolsterter Rückseite und herausnehmbarem Trenneinsatz sorgt er für Komfort und Flexibilität.
Grösse 330 x 140 x 500 mm.

Victorinox sac à dos de cuisine sans contenu

La solution idéale pour les cuisiniers qui souhaitent transporter leurs couteaux en toute sécurité et à portée de main. Fabriqué en fibres textiles robustes, il peut accueillir des outils de cuisine et un ordinateur portable de 17 pouces. Avec des bandoulières réglables, des poignées souples, un dos rembourré et un séparateur amovible, il assure confort et flexibilité. Dimensions 330 x 140 x 500 mm.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
091038	97.00

Messermappe Victorinox ohne Messer

In dieser robusten Messermappe sind Ihre wichtigsten Küchenwerkzeuge sicher und griffbereit verstaut. Der widerstandsfähige Stoff und das schnittfeste Futter bieten optimalen Schutz, starke Riemen fixieren die Messer zuverlässig.
Grösse 210 x 80 x 470 mm,
Gewicht 1.640 kg.

Victorinox Pochette de couteaux (sans contenu)

Dans cette mallette robuste, vos principaux couteaux et ustensiles de cuisine sont rangés en toute sécurité et toujours à portée de main. Le tissu résistant et la doublure anti-coupure assurent une protection optimale, tandis que des sangles solides maintiennent les couteaux bien en place. Dimensions 210 x 80 x 470 mm, poids 1,640 kg.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
091037	89.00

Teigmesser mit Kunststoffgriff

Mit Wellenschliff und rotem Kunststoffggriff

Couteau à pâte, manche en matière synthétique

Avec lame dentée et manche en matière synthétique rouge

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
015636	85	2.00

Messer Victorinox zu Schneiderahmen

Mit Wellenschliff und Kunststoffgriff, passend zu Schneiderahmen Art. 017762

Couteau scie pour cadre à découper Victorinox

Avec lame dentée et manche en matière synthétique, convient pour cadre à découper art. n° 017762

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
017763	510	45.00

Rüstmesser Victorinox

Mit glatter, spitzer Klinge und Kunststoffgriff

Couteau d'office Victorinox

Avec lame lisse et pointu et manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
015588	80	4.00
091545	100	5.00

Rüstmesser Victorinox Wellenschliff

Mit spitzer Klinge, Kunststoffgriff

Couteau d'office Victorinox lame dentée

Lame pointue, manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091602	80	4.00

Gemüserüstmesser Victorinox Wellenschliff

Mit runder Klinge, Kunststoffgriff blau

Couteau d'office Victorinox lame dentée

Lame arrondie, manche en matière synthétique bleu

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
015583	110	5.00

Küchenmesser Victorinox farbig

Mit glatter und spitzer Klinge sowie farbigem Kunststoffgriff

Couteau de cuisine Victorinox coloré

Avec lame lisse et pointue et manche en matière synthétique coloré

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091057	Blau / Bleu	250	36.00
091056	Gelb / Jaune	250	36.00
091055	Grün / Vert	250	36.00
091058	Rot / Rouge	250	36.00
091059	Weiss / Blanc	250	36.00

Küchenmesser Victorinox glatt

Mit Kunststoffgriff

Couteau légumier Victorinox lame lisse

Manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091021	150	18.00
091022	190	25.00
091023	220	29.00
091024	250	36.00
091025	280	44.00
091026	310	47.00

Tranchiermesser Victorinox glatt

Mit Kunststoffgriff

Couteau à trancher Victorinox lame lisse

Manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091662	250	31.00
091663	300	34.00
091664	360	39.00

Tranchiermesser Victorinox Wellenschliff

Mit Kunststoffgriff

Couteau à trancher Victorinox lame dentée

Manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091018	250	30.00
091019	300	34.00
091020	360	44.00

Schlagmesser Victorinox

Starke Ausführung mit Holzgriff

Couteau à battre Victorinox

Exécution solide et manche en bois

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091536	330	180.00

Hackmesser / Küchenhaubeil Victorinox

Mit glatter Klinge und Nylongriff

Couperet de cuisine Victorinox

Avec lame lisse et manche en nylon

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091639	180	48.00

Metzgermesser Victorinox

Mit glatter Klinge und Kunststoffgriff

Couteau de boucher Victorinox

Avec lame lisse et manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091009	200	28.00
091010	230	28.00

Santoku-Messer Victorinox glatt

Profi-Messer im japanischen Stil, mit glatter Klinge und Holzgriff

Couteau Santoku Victorinox lisse

Couteau professional de sytle japonais, avec lame lisse et manche en bois

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091031	170	46.00

Santoku-Messer Victorinox Kullenschliff

Profi-Messer im japanischen Stil, mit Kullenschliff und Holzgriff

Couteau Santoku Victorinox lame alvéolée

Couteau professional de sytle japonais, avec lame alvéolée et manche en bois

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091032	170	53.00

Santoku-Messer Victorinox glatt

Profi-Messer im japanischen Stil, mit glatter Klinge und Kunststoffgriff

Couteau Santoku Victorinox lisse

Couteau professional de style japonais, avec lame lisse et manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091033	170	28.00

Santoku-Messer Victorinox Kullenschliff

Profi-Messer im japanischen Stil, mit Kullenschliff und Kunststoffgriff

Couteau Santoku Victorinox lame alvéolée

Couteau professional de sytle japonais, avec lame alvéolée et manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091034	170	40.00

Lachsmesser Victorinox

Klinge mit Kullenschliff und Kunststoffgriff

Couteau à saumon Victorinox

Avec lame alvéolée et manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091028	300	40.00

Filetiermesser Victorinox

Mit schmaler, flexibler Klinge und Kunststoffgriff

Couteau pour filet Victorinox

Lame étroite et flexible, manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091006	160	19.00
091008	200	24.00

Tourniermesser Victorinox

Mit gebogener Klinge und Kunststoffgriff

Couteau à tourner Victorinox

Avec lame recourbée, manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091546	60	4.00

Ausbeinmesser Victorinox

Mit schmaler Klinge und Kunststoffgriff

Couteau à désosser Victorinox

En lame étroite et manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091001	120	17.00
091002	150	17.50

Brotmesser Victorinox Holzgriff

Klinge mit Wellenschliff und vorne abgerundet

Couteau scie à pain Victorinox manche en bois

Lame dentelée et arrondie à l'avant

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
015581	260	52.00

Brotmesser Victorinox vorne spitz

Klinge mit Wellenschliff und Kunststoffgriff

Couteau-scie à pain Victorinox pointue

Lame dentelée et manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091004	210	23.00

Brotmesser Victorinox vorne rund

Klinge mit Wellenschliff und Kunststoffgriff

Couteau-scie à pain Victorinox arrondie en avant

Lame dentelée et manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091005	260	31.00

Weichkäsemesser Victorinox

Mit abgekröpfter Klinge und Kullenschliff, Kunststoffgriff

Couteau à fromage à pâte molle Victorinox

Avec lame coudée et alvéolée, manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091576	210	52.00

Käsemesser Victorinox mit 2 Nylongriffe

Das Hartkäsemesser mit glatter, langer Klinge und Doppelgriff

Couteau à fromages Victorinox avec 2 poignées en nylon

Le couteau à fromage à pâte dure avec une lame longue et double poignée

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091630	360	95.00

Parmesanmesser Victorinox

Mit geschmiedeter Klinge aus Spezial Stahl und einer Carbonlegierung, Griff aus Kunststoff

Couteau à Parmesan Victorinox

Avec lame forgée en acier spécial et alliage de carbone, manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091593	90	18.00

Austernöffner Victorinox

Mit gebogener Klinge, Handschutz und ergonomischem Nylon-Griff

Couteau à huitres Victorinox

Avec lame courbée, protection pour les mains et manche ergonomique en nylon

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091575	40	31.00

Buntschneidemesser Victorinox

Mit gezacktem Wellenschliff über die gesamte Klingenhöhe und Nylongriff

Couteau à décorer Victorinox

Avec lame dentelée sur toute la hauteur et manche en nylon

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
091543	90	15.00

Kotelettklopfer

In abgekröpfter Ausführung und Kunststoffgriff

Battoir à côtelettes

Modèle coudé avec poignée en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Preis CHF prix CHF
091646	80 x 130	105.00

Fleisch- und Tranchiergabel flach

Kunststoffgriff

Fourchette à viande et à trancher plates

Manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091029	150	270	18.00

Fleisch- und Tranchiergabel

Mit gerundeter Gabel und Kunststoffgriff

Fourchette à viande et à trancher

Avec fourchette ronde et manche en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091039	180	350	44.00

Abziehstahl

Mit ergonomischem Griff aus hochwertigem Stahl. Hält Messer scharf – ideal für die monatliche Anwendung

Fusil de boucher

Avec poignée ergonomique en acier de qualité. Garde les couteaux affûtés – à utiliser idéalement chaque mois.

Art. Nr N° Art.	Ausführung Exécution	Länge (mm) Longueur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091741	Oval / Ovale	300	450	35.00
091740	Rund / Rond	300	450	18.00

Abstreifbehälter für Tortenmesser

Aus poliertem Edelstahl 18/10, Gummi-Abstreichbacken (bis +80 °C), POM-Bodeneinlage, spülmaschinengeeignet

Récipient avec dispositif pour essuie-couteau

En inox 18/10 poli, lèvres en caoutchouc (jusqu'à +80 °C), fond en POM. supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
091065	300	2.3	110	78.00

Ersatz Gummibacken

Passend zu Abstreifbehälter für Tortenmesser Art. 091065

Mâchoires de rechange en caoutchouc

Rechange pour le récipient de nettoyage pour couteau à gâteau art. n° 091065

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
091066	6.00

Tranchierbretter ohne Saftrille

Aus Edylen, geschmacksneutral, messerschonend, HACCP-konform, spülmaschinengeeignet

Planches à trancher sans récupérateur de jus

En Edylène, neutre au goût, protège les lames des couteaux, conforme HACCP, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
	Norm GN 1/1 (530 x 325 mm), Materialstärke 20 mm Norme GN 1/1 (530 x 325 mm), Epaisseur du matériau 20 mm	
092031	Blau / Bleu	52.00
092032	Gelb / Jaune	52.00
092015	Grün / Vert	52.00
092033	Hellgrau / Gris clair	52.00
092034	Lachs / Saumon	52.00
092035	Marmoriert / Marbré	52.00
092036	Rot / Rouge	52.00
091955	Rotbraun / Rouge-brun	52.00
092037	Schwarz / Noir	52.00
092038	Weiss / Blanc	50.00
	Norm GN 1/1 (530 x 325 mm), Materialstärke 30 mm Norme GN 1/1 (530 x 325 mm), Epaisseur du matériau 30 mm	
091965	Blau / Bleu	68.00
091968	Gelb / Jaune	68.00
091966	Grün / Vert	68.00
091946	Hellgrau / Gris clair	68.00
091947	Lachs / Saumon	68.00
091959	Marmoriert / Marbré	68.00
091944	Rot / Rouge	68.00
091956	Rotbraun / Rouge-brun	68.00
091945	Schwarz / Noir	68.00
091967	Weiss / Blanc	64.00
	Norm GN 1/2 (325 x 265 mm), Materialstärke 20 mm Norme GN 1/2 (325 x 265 mm), Epaisseur du matériau 20 mm	
091911	Blau / Bleu	30.00
091912	Gelb / Jaune	30.00
091913	Grün / Vert	30.00
091914	Hellgrau / Gris clair	30.00
091915	Lachs / Saumon	30.00
091916	Marmoriert / Marbré	30.00
091917	Rot / Rouge	30.00
091954	Rotbraun / Rouge-brun	29.00
091918	Schwarz / Noir	30.00
092020	Weiss / Blanc	29.00
	Norm GN 2/1 (650 x 530 mm), Materialstärke 20 mm Norme GN 2/1 (650 x 530 mm), Epaisseur du matériau 20 mm	
091948	Blau / Bleu	90.00
091949	Gelb / Jaune	90.00
091950	Grün / Vert	90.00
092000	Hellgrau / Gris clair	90.00
091996	Lachs / Saumon	90.00
091997	Marmoriert / Marbré	90.00
091998	Rot / Rouge	90.00
091957	Rotbraun / Rouge-brun	90.00
091999	Schwarz / Noir	90.00
092005	Weiss / Blanc	85.00

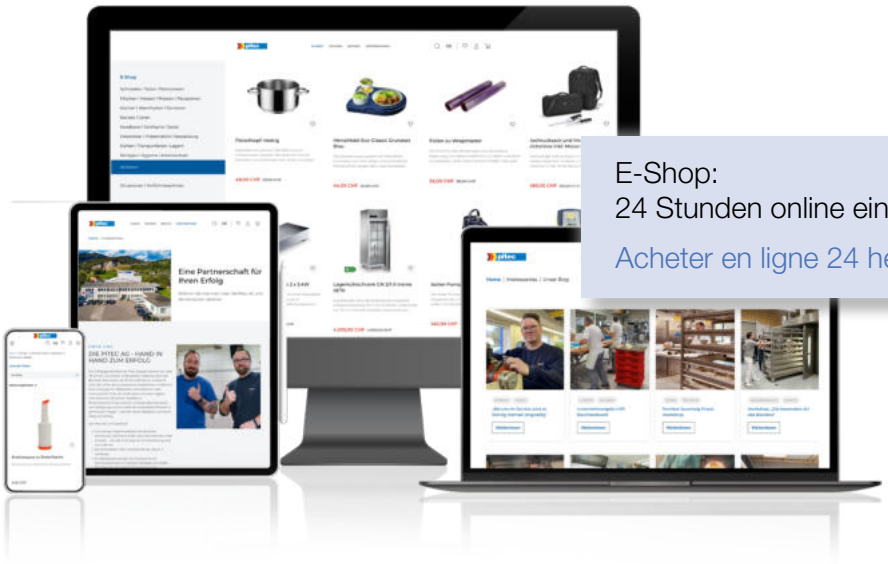
Tranchierbretter ohne Saftrille

Aus Edylen, geschmacksneutral, messerschonend, HACCP-konform, spülmaschinengeeignet

Planches à trancher sans récupérateur de jus

En Edylène, neutre au goût, protège les lames des couteaux, conforme HACCP, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
	Norm GN 2/1 (650 x 530 mm), Materialstärke 30 mm Norme GN 2/1 (650 x 530 mm), Epaisseur du matériau 30 mm	
091902	Blau / Bleu	120.00
091903	Gelb / Jaune	120.00
091904	Grün / Vert	120.00
091910	Hellgrau / Gris clair	120.00
091905	Lachs / Saumon	120.00
091906	Marmoriert / Marbré	120.00
091907	Rot / Rouge	120.00
091958	Rotbraun / Rouge-brun	120.00
091909	Schwarz / Noir	120.00
091908	Weiss / Blanc	113.00



E-Shop:
24 Stunden online einkaufen

Acheter en ligne 24 heures sur 24

Tranchierbretter mit Saftrille

Aus Edylen, geschmacksneutral, messerschonend, HACCP-konform, spülmaschinengeeignet

Planches à trancher avec récupérateur de jus

En Edylène, neutre au goût, protège les lames des couteaux, conforme HACCP, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
Norm GN 1/1 (530 x 325 mm), Materialstärke 20 mm Norme GN 1/1 (530 x 325 mm), Epaisseur du matériau 20 mm		
092040	Blau / Bleu	54.00
092042	Gelb / Jaune	54.00
092043	Grün / Vert	54.00
092044	Hellgrau / Gris clair	54.00
092045	Lachs / Saumon	54.00
092046	Marmoriert / Marbré	54.00
092047	Rot / Rouge	54.00
092041	Rotbraun / Rouge-brun	54.00
092048	Schwarz / Noir	54.00
092049	Weiss / Blanc	52.00
Norm GN 1/1 (530 x 325 mm), Materialstärke 30 mm Norme GN 1/1 (530 x 325 mm), Epaisseur du matériau 30 mm		
091988	Blau / Bleu	70.00
091989	Gelb / Jaune	70.00
091990	Grün / Vert	70.00
091995	Hellgrau / Gris clair	70.00
091969	Lachs / Saumon	70.00
091992	Marmoriert / Marbré	70.00
091991	Rot / Rouge	70.00
091952	Rotbraun / Rouge-brun	70.00
091994	Schwarz / Noir	70.00
091993	Weiss / Blanc	66.00
Norm GN 1/2 (325 x 265 mm), Materialstärke 20 mm Norme GN 1/2 (325 x 265 mm), Epaisseur du matériau 20 mm		
092021	Blau / Bleu	32.00
092023	Gelb / Jaune	32.00
092024	Grün / Vert	32.00
092025	Hellgrau / Gris clair	32.00
092026	Lachs / Saumon	32.00
092027	Marmoriert / Marbré	32.00
092028	Rot / Rouge	32.00
092022	Rotbraun / Rouge-brun	32.00
092029	Schwarz / Noir	32.00
092030	Weiss / Blanc	31.00
Norm GN 1/2 (325 x 265 mm), Materialstärke 30 mm Norme GN 1/2 (325 x 265 mm), Epaisseur du matériau 30 mm		
091951	Rotbraun / Rouge-brun	43.00
Norm GN 2/1 (650 x 530 mm), Materialstärke 20 mm Norme GN 2/1 (650 x 530 mm), Epaisseur du matériau 20 mm		
091964	Blau / Bleu	94.00
091971	Gelb / Jaune	94.00
091972	Grün / Vert	94.00
091978	Hellgrau / Gris clair	94.00
091970	Lachs / Saumon	94.00
091973	Marmoriert / Marbré	94.00

Tranchierbretter mit Saftrille

Aus Edylen, geschmacksneutral, messerschonend, HACCP-konform, spülmaschinengeeignet

Planches à trancher avec récupérateur de jus

En Edylène, neutre au goût, protège les lames des couteaux, conforme HACCP, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
Norm GN 2/1 (650 x 530 mm), Materialstärke 20 mm	Norme GN 2/1 (650 x 530 mm), Epaisseur du matériau 20 mm	
091974	Rot / Rouge	94.00
091963	Rotbraun / Rouge-brun	94.00
091977	Schwarz / Noir	93.00
091976	Weiss / Blanc	88.00
Norm GN 2/1 (650 x 530 mm), Materialstärke 30 mm	Norme GN 2/1 (650 x 530 mm), Epaisseur du matériau 30 mm	
091979	Blau / Bleu	124.00
091980	Gelb / Jaune	124.00
091981	Grün / Vert	124.00
091987	Hellgrau / Gris clair	124.00
091982	Lachs / Saumon	124.00
091983	Marmoriert / Marbré	124.00
091984	Rot / Rouge	124.00
091953	Rotbraun / Rouge-brun	124.00
091986	Schwarz / Noir	124.00
091985	Weiss / Blanc	117.00

Hobel für Tranchierbretter

Aus Kunststoff, zum Reinigen von Kunststoff-Transchierbrettern, schnelles, problemloses Entfernen von Einschnitten und Flecken, Klingen zweiseitig verwendbar und leicht zum Auswechseln

Rabot pour planches à trancher

En matière synthétique, pour nettoyer les planches à découper en matière synthétique, élimination rapide et facile des entailles et des taches, lames réversibles et faciles à remplacer

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
017480	202	70	100.00

Ersatzklingen zu Hobel

2 Stück passend zu Art. 017480

Lames de rechange pour rabot

2 pièces, convient pour art. 017480

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
017481	48.00

Allzweckbrett

Materiel Okulen, weiss, geschmacksneutral, messerschonend, HACCP-konform, spülmaschinengeeignet

Planche universelle

Matériau Okulen, blanc, sans goût, n'abîme pas les couteaux, conforme HACCP, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Materialstärke (mm) Epaisseur du matériau (mm)	Ausführung Exécution	Preis CHF prix CHF
016138	GN 2/1 (650 x 530 mm)	10	Ohne Saftrille / Sans récupérateur de jus	42.00

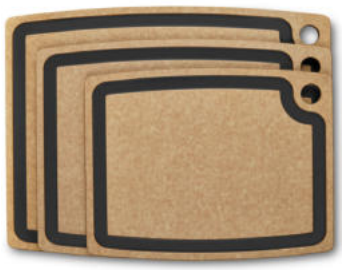
Set Schneidebrett 6-tlg

Aus Polyethylen, in den Farben rot, blau, grün, gelb, braun, weiss, entspricht den Hygienevorschriften laut HACCP, ohne Saftrillen, spülmaschinengeeignet

Set de planches à trancher, 6 unités

En polyéthylène, dans les couleurs rouge, bleu, vert, jaune, brun, blanc, conforme aux règles d'hygiène HACCP, sans rainures pour le jus, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Materialstärke (mm) Epaisseur du matériau (mm)	Preis CHF prix CHF
092010	450	300	10	105.00



Schneidebrett Victorinox mit Griffloch

Aus Papierverbundstoff, messerschonende Oberfläche und hitzebeständig bis zu 175 °C, geeignet zum Schneiden und Hacken, mit Saftrille, spülmaschinengeeignet

Planches à trancher Victorinox avec trou de préhension

En papier composite, protège les lames des couteaux, résistance à la chaleur jusqu'à 175 °C, convient pour couper et hacher, avec récupérateur de jus, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Materialstärke (mm) Epaisseur du matériau (mm)	Preis CHF prix CHF
091730	368	286	9	58.00
091731	445	330	9	75.00
091732	495	381	9	83.00

6500 Gerätschaften am Lager
Heute bestellt - morgen geliefert.

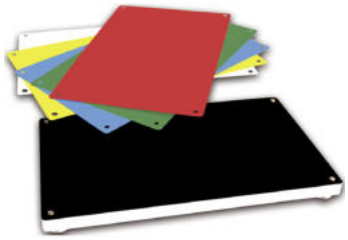
6500 ustensiles en stock.
Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Profboard Basisbrett

Aus Kunststoff PP, mit dem Click-System können die verschieden farbigen Auflagen einfach gewechselt werden. Geruchsneutral, lebensmittelecht, messerschonend, inkl. 6 Schneideblätter in weiss, blau, grün, gelb, schwarz, rot, spülmaschinengeeignet.

Profboard modèle de base

En matière synthétique PP, grâce à l'ingénieux système Click, les supports de différentes couleurs peuvent être facilement changés. Ils sont inodores, adaptés aux aliments, inclus 6 feuilles à découper en blanc, bleu, vert, jaune, noir, rouge, supporte le lave-vaisselle.



Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
092004	280	280	96.00
091939	300	400	116.00
091942	400	600	167.00
091941	530	325	142.00

Ersatzauflage zu Profboard

Material Polypropylen, Set à 5 Stück

Profboard plaque de découpe

Matériau Polypropylène, Set à 5 pièces

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
092004.02	Blau / Bleu	280	280	28.00
091939.02	Blau / Bleu	300	400	28.00
091942.04	Blau / Bleu	400	600	36.00
091941.02	Blau / Bleu	530	325	34.00
092004.04	Gelb / Jaune	280	280	28.00
091939.04	Gelb / Jaune	300	400	28.00
091942.02	Gelb / Jaune	400	600	36.00
091941.06	Gelb / Jaune	530	325	34.00
092004.03	Grün / Vert	280	280	28.00
091939.03	Grün / Vert	300	400	28.00
091942.03	Grün / Vert	400	600	36.00
091941.05	Grün / Vert	530	325	34.00
092004.06	Rot / Rouge	280	280	28.00
091939.06	Rot / Rouge	300	400	28.00
091942.06	Rot / Rouge	400	600	36.00
091941.08	Rot / Rouge	530	325	34.00
092004.05	Schwarz / Noir	280	280	28.00
091939.05	Schwarz / Noir	300	400	28.00
091942.05	Schwarz / Noir	400	600	36.00
091941.07	Schwarz / Noir	530	325	34.00
092004.01	Weiss / Blanc	280	280	28.00
091939.01	Weiss / Blanc	300	400	28.00
091942.01	Weiss / Blanc	400	600	36.00
091941.01	Weiss / Blanc	530	325	34.00

Aufschnittmaschine Schrägschnitt Smarty 300 IX

Gehäuse aus poliertem, eloxiertem Aluminium, Edelstahlmesser. Stufenlos verstellbare Schnittstärke von 0–16 mm. Mit integriertem Schleifapparat. Schutzart IPX3, Schnittgut Ø 252 / 300 × 225 mm, Messer Ø 300 mm, Gewicht 26.5 kg, Anschluss 230 V.

Trancheuse inclinée Smarty 300 IX

Carrosserie en aluminium poli et anodisé. Lame en acier inox, épaisseur de coupe réglable de 0 à 16 mm. Affûteur intégré. Indice de protection IPX3, produit à couper Ø 252 / 300 × 225 mm, couteau Ø 300 mm, poids 26.5 kg, raccordement 230 V.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ø Messer (mm) Ø couteau (mm)	Stellfläche (mm) Surface d'installation (mm)	Preis CHF prix CHF
097837	509	609	481	300	501 x 409	2'030.00

Aufschnittmaschine Roussey TGP 350 finition Super

Ausführung aus poliertem Aluminium, Modell für Grossküchenbetriebe, Zahnradantrieb für starke Beanspruchung, Schleifaufsatz, Schlitten nach CE Norm abnehmbar. Schutzart IP67, Schnittgrösse 290 × 240 mm, Messer Ø 350 mm, Tranchendicke 0–15 mm, Stellfläche 440 600 mm, Gewicht 30 kg, Anschluss 230 V.

Trancheuse Roussey TGP 350 finition Super

Modèle en aluminium poli, modèle pour cuisines industrielles, entraînement par engrenages pour usage intensif, accessoire de broyage, chariot amovible conforme à la norme CE . Indice de protection IP67, taille de coupe 290 × 240 mm, lame Ø 350 mm, épaisseur de tranche 0-15 mm, surface 440 × 600 mm, poids 30 kg, raccordement 230 V.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Stellfläche (mm) Surface d'installation (mm)	Preis CHF prix CHF
093212	580	810	470	530 x 380	4'950.00

Aufschnittmaschine Roussey TGX rostfrei

Ausführung komplett aus Edelstahl 18/10, schnelle und einfache Reinigung, Zahnradantrieb für den Dauereinsatz in Grossbetrieben, Schnittgut Ø 270 / 325 x 295 mm, Messer Ø 350 mm, Gewicht 52 kg, Anschluss 230 V.

Trancheuse Roussey TGX inoxydable

Entièrement fabriqué en acier inoxydable 18/10, nettoyage rapide et facile, entraînement par engrenages pour une utilisation continue dans les grandes entreprises, dimensions max. de coupe Ø 270 / 325 x 295 mm, Ø couteau 350 mm, poids 52 kg, raccordement 230 V.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Stellfläche (mm) Surface d'installation (mm)	Preis CHF prix CHF
093210	560	790	610	410 x 605	6'550.00

Aufschnittmaschine Roussey LAGO 2

Topmodell aus Edelstahl 18/10, vollständig wasserdicht, Schutzart IP 65, spritzwassergeschützt, kann zwischen den Arbeitsgängen ohne Demontage (abgesehen vom Klingenschutz) mit Spritzwasser gespült werden, Achtung: nicht in der Spülmaschine waschen!! Keine äussere Wartung nötig, für gekühlte Umgebung geeignet. Schnittgut Ø 270 / 325 x 270 mm, Messer Ø 350 mm, Gewicht 72 kg, Anschluss 230 V.

Trancheuse Roussey LAGO 2

Modèle haut de gamme en acier inoxydable 18/10, entièrement étanche, indice de protection IP 65, protégé contre les projections d'eau, peut être rincé à l'eau entre les cycles de travail sans démontage (à l'exception de la protection de la lame), attention : ne pas laver au lave-vaisselle!! Aucun entretien extérieur nécessaire, convient à un environnement réfrigéré. Produits à trancher Ø 270 / 325 x 270 mm, Ø couteaux 350 mm, poids 72 kg, raccordement 230 V.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Stellfläche (mm) Surface d'installation (mm)	Preis CHF prix CHF
093211	730	790	650	410 x 605	11'700.00

Aufschnittmaschine Berkel Gravita Essentia BEG300G Rot

Kraftvoller Motor, Zahnradantrieb, Schneidgutplatte 38° geneigt, kippbare Anschlagplatte mit Sicherheitssperre, Schutzart IP65 gegen Wasserstrahlen. Messerabdeckung, Restehalter und Schleifapparat abnehmbar für die Reinigung. Messer Ø 300 mm, Schnittgut Ø 200 / 240 x 200 mm, Dicke 0-14 mm, Gewicht 34 kg, Anschluss 230 V.

Trancheuse Berkel Gravita Essentia BEG300G rouge

Moteur puissant, entraînement par engrenages, plaque de coupe inclinée à 38°, plaque d'arrêt inclinable avec verrouillage de sécurité, indice de protection IP65 contre les jets d'eau. Couvercle de lame, support de résidus et appareil d'affûtage amovibles pour le nettoyage. Lame Ø 300 mm, produits coupés Ø 200 / 240 x 200 mm, épaisseur 0-14 mm, poids 34 kg, raccordement 230 V.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Stellfläche (mm) Surface d'installation (mm)	Preis CHF prix CHF
093216	740	750	500	420 x 510	4’100.00

Schwungradmaschine Berkel Volano B114 Rot

Aus lackiertem Aluminium mit Elementen aus Edelstahl gefertigt und integriertem Schleifapparat. Die Einstellung der Scheibenstärke von 0 bis 1,5 mm erfolgt mit Hilfe der traditionellen und präzisen mechanischen Verschiebung. Messer Ø 319 mm ist aus deutschem Stahl gefertigt, wie eine Rasierklinge berührt die konkave Form des Messers das Schneidgut einzig an der Schneidstelle, wodurch Veränderungen von Geschmack und Geruch vermieden werden. Schnittgut Ø 215 / 280 x 215 mm. Gewicht ohne / mit Sockel 65 / 76 kg, Höhe ohne / mit Sockel 455 / 1000 mm, Stellfläche 700 x 730 mm.

Trancheuse à volant Berkel Volano B114 rouge

Fabriqué en aluminium laqué avec des éléments en acier inoxydable avec appareil à aiguiser intégré. Le réglage de l'épaisseur de la tranche de 0 à 1,5 mm s'effectue à l'aide d'un système mécanique traditionnel et précis. La lame Ø 219 mm est fabriquée en acier allemand, à l'instar d'une lame de rasoir, la forme concave de la lame ne touche le produit à couper qu'au point de coupe, ce qui évite toute altération du goût et de l'odeur. Produit à couper Ø 215 / 280 x 215 mm, poids sans / avec socle 65 / 76 kg, hauteur sans / avec socle 455 / 1000 mm, surface 700 x 730 mm.

Art. Nr N° Art.	Art Art	Preis CHF prix CHF
093220	Maschine ohne Sockel / Machine sans socle	9’995.00
093220.01	Sockel passend zu Art. 093220 / Socle pour art. n° 093220	1’805.00

Fleischwolf Feuma TW-R 70

Tisch-Fleischwolf für Fleisch, Fisch, Gemüse. Gehäuse und Schnecke sowie alle Metallteile aus Edelstahl. Leistung bei 5 mm Lochscheibe ca. 150 kg / h, minimaler Fleischrückstand im Schneidsatz, einfache Reinigung. Inklusive Vorschneider, Kreuzmesser, Lochscheibe 3, 5 und 8 mm, Stopfer, Edelstahlschale, Einlegerring 15 mm, Ausziehhaken. Gewicht 23 kg,
Anschlusswerte 400 V / 0,83 kW.

Hachoir Feuma TW-R 70

Modèle de table pour viandes, poissons, et légumes. Châssis, vis sans fin et toutes parties métalliques en acier inoxydable. Rendement avec disque perforé de 5 mm environ 150 kg / h, résidus de viande minimaux dans le jeu de couteaux, nettoyage facile. Comprend un pré-coupeur, un couteau en croix, des disques perforés de 3, 5 et 8 mm, un poussoir, un bac en acier inoxydable, un anneau d'insertion de 15 mm, un crochet d'extraction. Poids 23 kg,
raccordement 400 V / 0,83 kW.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
094639	253	415	520	2’600.00

Brotschneidemaschine Jac Pico

Gatterschneidemaschine Halbautomat, Tischmodell, Abmessung (B x T x H): 685 x 682 x 880 mm, Schnittstärke (8-16 mm) und Farbe bei Bestellung wählbar

Machine à couper le pain Jac Pico

Machine de table, semi-automatique, dimensions (L x P x H): 685 x 682 x 880 mm, La largeur fixe des tranches (8-16 mm) et le coloris de la machine sont à décider à la commande.

Art. Nr N° Art.	Beölung Huilage	Brotabmessungen (mm) Dim. du pain (mm)	Preis CHF prix CHF
440229.001	Nein / non	440 x 300 x 180	3'580.00
440229	Ja / oui	440 x 290 x 180	4'630.00

Brotschneidemaschine Jac Picomatic

Gatterschneidemaschine Vollautomat, Tischmodell, Abmessung (B x T x H): 607 x 682 x 880 mm, Schnittstärke (8-16 mm) und Farbe bei Bestellung wählbar

Machine à couper le pain Jac Picomatic 450

Machine de table, automatique, dimensions (L x P x H): 607 x 682 x 880 mm, La largeur fixe des tranches (8-16 mm) et le coloris de la machine sont à décider à la commande.

Art. Nr N° Art.	Beölung Huilage	Brotabmessungen (mm) Dim. du pain (mm)	Preis CHF prix CHF
440228	Nein / non	440 x 300 x 180	4'670.00
440228.100	Ja / oui	440 x 290 x 180	5'440.00

Brotschneidemaschine Jac Duro

Die Brotschneidemaschinen von Jac sind als Halbautomaten oder Vollautomaten erhältlich und haben Durchgangsbreiten von 450 – 600 mm (je nach Modell). Die Gatterschneidemaschine wird mit der von Ihnen gewünschten Schnittstärke (wählbar zwischen 8 – 16mm) und Farbe angefertigt und geliefert. Mit der kraftsparenden Hebelübersetzung können Sie in einem einzigen Schritt das ganze Brot in Scheiben schneiden. Abmessungen (T x H) 760 x 1243 mm

Machine à couper le pain Jac Duro

Les coupeuses à pain Jac sont disponibles en modèles semi-automatique ou entièrement automatique, pour une longueur de pain de 450 - 600 mm (selon le modèle). La largeur fixe des tranches (à choix de 8 - 16 mm) et le coloris de la machine sont à décider à la commande. Un levier rend le tranchage d'un pain entier aisé, en une seule opération et en économisant de l'énergie. Dimensions (T x H): 760 x 1243 mm

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Beölung Huilage	Brotabmessungen (mm) Dim. du pain (mm)	Preis CHF prix CHF
440234	663	Nein / non	440 x 320 x 160	4'280.00
440234.001	663	Ja / oui	440 x 310 x 160	5'330.00
440235.001	843	Nein / non	600 x 320 x 160	5'330.00

Dosenöffner Handmodell Klipp

Klemmt sich automatisch richtig an die Dose, optimaler Winkel zur Dose ermöglicht einfaches Öffnen. Präzise Abstimmung der Schneidräder, ergonomische Formgebung.

Ouvre-boîtes manuel Klipp

S'adapte automatiquement à la boîte, angle optimal de coupe. Coordination précise des roues de coupe, construction ergonomique.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015751	190	21.00

Dosenöffner Handmodell Weisser

Aus Edelstahl, geeignet um grosse und rechteckige Dosen ganz einfach zu öffnen. Sehr robust, spülmaschinengeeignet.

Ouvre-boîtes manuel Weisser

En acier inoxydable, pour ouvrir sans problème des grandes boîtes et rectangulaires. Très robuste, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015833	180	160.00

Ersatzteile zu Dosenöffner Handmodell Weisser

Passend zu Art. 015833

Pièces détachées ouvre-boîtes manuel Weisser

Convient pour art. n° 015833

Art. Nr N° Art.	Art Art	Preis CHF prix CHF
015833.02	Ersatz-Messer / Lame de rechange	19.00
015833.01	Ersatz-Zahnrad / Roulette dentée de rechange	19.00

Dosenöffner Bonzer Eaziclean Canmaster NSF

Ganz aus Edelstahl, NSF zertifiziert, mit grossem Zahnrad Ø 40 mm und Handkurbel aus glasfaserverstärktem Kunststoff, nicht spülmaschinengeeignet

Ouvre-boîte Bonzer Eaziclean Canmaster

Tout en acier inoxydable, certifié NSF, avec grande roulette dentelée Ø 40 mm et manivelle en matière synthétique renforcée de fibres de verre, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	max. Dosenhöhe (mm) Hauteur max. de la boîte (mm)	Preis CHF prix CHF
091777	560	430.00

Ersatz-Zahnrad zu Dosenöffner Bonzer Eaziclean Canmaster

Zu Bonzer Canmaster Art. 091777.

Roulette de rechange por ouvre-boîte Bonzer Eaziclean Canmaster

Pour Bonzer Canmaster n° art. 091777.

Art. Nr N° Art.	Art Art	Preis CHF prix CHF
091778	Ersatz-Zahnrad Ø 40 mm / Roulette de rechange Ø 40 mm	42.00

Dosenöffner Bonzer Eaziclean

NSF zertifiziert, die Messerschnellhalterung ermöglicht die Entfernung des Messerblocks zur Reinigung in der Maschine mit einem Handgriff. Messer und Zahnrad können bei Bedarf ohne Werkzeug einfach ersetzt werden. Stab, Abdeckung, Messer und Zahnrad aus Edelstahl. Handkurbel und Messerblock aus glasfaserverstärktem Kunststoff.

Ouvre-boîte Bonzer Eaziclean

Certifié NSF, le système d'extraction rapide est mis en oeuvre en poussant la poignée, ce qui permet de retirer le bloc lame pour un nettoyage en lave-vaisselle. Selon besoin, lame et molette remplaçables sans outil. Tige, lame et molette en acier inoxydable. Manivelle et bloc couteau en matière synthétique renforcés avec de la fibre de verre.

Art. Nr N° Art.	max. Dosenhöhe (mm) Hauteur max. de la boîte (mm)	Preis CHF prix CHF
091770	360	215.00
091773	560	225.00

Ersatzteile zu Dosenöffner Bonzer Eaziclean

Passend zu Art. 091770, 091773 und Ersatz-Messer auch zu 091777

Pièces détachées pour ouvre-boîtes Bonzer Eaziclean

Convient pour art. n° 091770, 091773 et lame de rechange aussi pour 091777

Art. Nr N° Art.	Art Art	Preis CHF prix CHF
014080	Ersatz-Messer / Lame de rechange	29.00
014081	Ersatz-Zahnrad Ø 25 mm / Roulette de rechange Ø 25 mm	25.00

Dosenöffner Weisser

Zum spänefreien Öffnen von Dosen jeglichen Formates, ob rund, oval oder eckig, bis 400 mm Höhe und bis 10 kg Gewicht. Aus Edelstahl rostfrei, spezialgehärtet. Stablänge 450 mm, Grundplatte 100 x 280 x 4 mm, inkl. Schrauben.

Ouvre-boîte Weisser

Pour ouvrir aisément les boîtes rondes, ovale ou de forme angulaire, jusqu'à 400 mm de hauteur et jusqu'a 10 kg. En acier inoxydable, renforcé spécialement. Longueur de la tige 450 mm, plaque de base 100 x 280 x 4 mm, avec vis.

Art. Nr N° Art.	max. Dosenhöhe (mm) Hauteur max. de la boîte (mm)	Preis CHF prix CHF
091807	400	620.00

Ersatzteile zu Dosenöffner Weisser

Passend zu Art. 091807

Pièces détachées pour ouvre-boîte Weisser

Convient pour art. n° 091807

Art. Nr N° Art.	Art Art	Preis CHF prix CHF
091809	Ersatz-Messer / Lame de rechange	38.00
091810	Ersatz-Schraube / Vis de rechange	2.50
091808	Ersatz-Zahnrad Ø 32 mm / Roulette de rechange Ø 32 mm	38.00

Dosenöffner elektrisch Weisser DO55

Elektrischer Dosenöffner von Weisser für runde, ovale Dosen bis Höhe 320 mm und bis zu 10 kg Inhalt. Elektrisch angetriebenes Rundlaufmesser aus rostfreiem Edelstahl. Motor Aluminium lackiert, Schneidewerkezeuge gehärtet. Höhenverstellung durch Gasdruckfeder in der Schaftführung (Höhe ein-aus-gefahren 310 / 490 mm), mit magnetischer Deckelabhebevorrichtung, für Tischbefestigung. Abmessung des Gerätes 500 x 400 x 700 / 900 mm, Grundplatte 330 x 200 x 6 mm, Anwendung bis ca. 100 Dosen pro Tag, Motorgeschwindigkeit 70 U / Min.

Ouvre-boîtes électrique Weisser DO55

L'ouvre-boîte électrique de Weisser pour les boîtes rondes et ovales jusqu'à 320 mm d'hauteur et poids jusqu'à 10 kg. Lame circulaire à entraînement électrique en acier inoxydable. Moteur en aluminium laqué, outils de coupe trempés. Réglage en hauteur par vérin à gaz dans le guidage de la tige (hauteur rentrée-sortie 310 / 490 mm), avec dispositif magnétique pour soulever le couvercle, pour fixation sur table. Dimensions de l'appareil 500 x 400 x 700 / 900 mm, la plaque de base 330 x 200 x 6 mm, utilisation jusqu'à env. 100 boîtes par jour, vitesse du moteur 70 tr / min.

Art. Nr N° Art.	Anschluss (V) Raccordement (V)	Leistung (kW) Puissance (kW)	max. Dosenhöhe (mm) Hauteur max. de la boîte (mm)	Preis CHF prix CHF
091811	230	0,3	320	3'950.00

Schere

Aus Edelstahl, gehärtet und rostfrei, mattierte Oberfläche

Ciseaux

En acier inoxydable, trempé et inoxydable, surface mate

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015627	180	14.00

Fischschere

Aus Edelstahl, gezahnt, rostfrei, mit ergonomischem Griff

Ciseaux à poisson

En acier inoxydable, dentelés, avec poignée ergonomique

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
091595	220	80.00

Weggenschere

Aus Edelstahl, 7-zackig, schneidet in einem einzigen Handgriff die ganze Länge, für diverse spezial Brote, etc. Nicht spülmaschinentauglich.

Ciseaux à pain

En acier inoxydable, 7 dents, coupent en une seule opération vos différents types de pains. Ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015617	260	320.00

Spezialreiben

Die Klingen dieser Reiben sind extrem scharf und hart, was einen sauberen, feinen und gleichmässigen Zuschnitt erlaubt. Ergonomischer Elastomergriff, rostfreie Edelstahlklinge, spülmaschinenfest, Gesamtlänge 330 mm, Reibfläche 110 x 40 mm.

Râpe rasoir

Les lames de ces râpes sont extrêmement tranchantes et dures, ce qui permet une découpe propre, fine et régulière. Poignée ergonomique en élastomère, lame en acier inoxydable, lavable au lave-vaisselle, longueur totale 330 mm, surface de râpage 110 x 40 mm.

Art. Nr N° Art.	Einsatzbereich Domaine d'utilisation	Preis CHF prix CHF
098600	2 mm - Zitrone, Ingwer, etc / 2 mm - Citron, gingembre, etc.	27.00
098601	4 mm - Schokolade, Obst, Hartkäse, etc. / 4 mm - Chocolat, fruits, fromage pâte dure, etc.	27.00
098602	22 mm - Schokolade, Obst, Hartkäse, etc. / 22 mm - Chocolat, fruits, fromage pâte dure, etc.	27.00

Mehrzweckreibe 4-seitig

Aus Edelstahl, 4-seitig nutzbar, mit Schiebeboden zum Auffangen des Schnittgutes

Râpe à 4 faces multi-usages

En acier inoxydable, utilisable des 4 côtés, fond avec glissières pour récupérer les produit râpés

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098605	105	80	245	38.00

Muskatreibe

Aus Edelstahl, mit Deckel zum Verstauen der Muskatnuss

Râpe à muscade

En acier inoxydable, avec couvercle pour ranger la noix de muscade

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
098584	140	6.00

Röstiraffel

Aus Edelstahl

Râpe à rösti

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
098604	115	305	12.00

Bircherraffel

Aus Edelstahl

Râpe à Bircher

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
098603	305	115	12.00

Käsekronenreibe

Aus Edelstahl, für Obst, Gemüse und Hartkäse

Râpe couronnes

En acier inoxydable, pour fruits, légumes et fromages

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
098598	300	115	13.00

Pariserlöffel einfach

Mit Kunststoffgriff, spülmaschinengeeignet

Cuillère parisienne, simple

Avec manche en matière synthétique, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
091014	10	8.00

Pariserlöffel doppelt Victorinox

Mit Kunststoffgriff, spülmaschinengeeignet

Cuillère parisienne, double Victorinox

Avec manche en matière synthétique, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
091013	22 + 25	14.00

Zitronendecormesser Victorinox

Mit Kunststoffgriff, spülmaschinengeeignet, querschneidend bei der Länge 140 mm oder gradschneidend bei der Länge 160 mm

Canneleur à citron Victorinox

Avec manche en matière synthétique, supporte le lave-vaisselle, coupe traversale avec la longueur 140 mm ou coupe droite avec la longueur 160 mm

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091556	160	8.00

Zitronenschaber Victorinox

Mit Kunststoffgriff, spülmaschinengeeignet

Zesteur Victorinox

Avec manche en matière synthétique, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091555	160	8.00

Apfelausstecher Victorinox

Miit Fibrox-Kunststoffgriff, spülmaschinengeeignet, entfernt Kerngehäuse leicht

Vide-pommes Victorinox

Avec manche en matière synthétique en Fibrox, passe au lave-vaisselle, cœur retiré facilement

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
091030	175	16	5.00

Sparschäler zweischneidig

Mit Kunststoffgriff, spülmaschinengeeignet

Econome à double lame

Avec manche en matière synthétique, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
015589	55	4.50

Sparschäler REX

Aus Aluminium, mit seitlichem Messer, nicht spülmaschinengeeignet

Eplucheur REX

En aluminium, avec couteau latéral, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091320	110	4.80

Sparschäler Edelstahl

Spülmaschinengeeignet

Eplucheur en acier inoxydable

Ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091324	110	4.90

Sparschäler RAPID

Aus Kunststoff, weiss, spülmaschinengeeignet

Eplucheur RAPID

En matière synthétique, blanc, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091323	110	4.20

Sparschäler

Klinge eingeknickt, rostfrei, Griff aus Kunststoff rot

Eplucheur

Lame pliée, inoxydable, manche en matière synthétique rouge

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091322	160	3.80

Spargelschäler

Mit beweglicher rostfreier Edelstahl-Klinge 50 mm

Eplucheur à asperges

Avec lame mobile en acier inoxydable de 50 mm

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091554	160	5.00

Eierteiler

Eierteiler für Längs- und Querschnitt, aus Alu-Leichtmetallguss, rostfreie Drähte, nicht spülmaschinengeeignet

Tranche-oeuf

Coupe-œufs pour tranches longues et transversales, en aluminium léger moulé, fils inoxydables, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015795	150	21.50

Eierstückler

Aus Alu-Leichtmetallguss mit rostfreien Drähten, teilt in 6 gleich grosse Stücke, nicht spülmaschinengeeignet

Coupe-oeuf

En aluminium léger moulé avec fils inoxydables, coupe en 6 morceaux de taille égale, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015796	180	24.00

Gemüsehobel Mandoline

Aus Edelstahl inklusive Messer. Gemüse in jeder gewünschten Form und Schnittstärke schneiden, ohne Restenhalter. Nicht spülmaschinengeeignet.

Coupe-légumes Mandoline

En acier inoxydable également le couteau. Les légumes à la forme et à l'épaisseur de votre choix, sans protège-doigts. Ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098628	115	395	45	198.00

Restenhalter zu Gemüsehobel Mandoline

Aus Edelstahl, schützt die Finger vor Verletzungen und hilft das Schnittgut optimal zu verwerten. Nicht spülmaschinengeeignet.

Protège-doigts pour coupe-légumes Mandoline

En acier inoxydable, protège les doigts contre les blessures et aide à valoriser au mieux les déchets de coupe. Ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
098629	48.00

Spinnrad Gemüseschneider

Aus Edelstahl und Komposit-Kunststoff auf vier standfesten Saugnäpfen. Regulierbare Schneidedicke von 0.8 - 4 mm, geliefert mit 3 Klingenblöcken für 1 - 2 mm Vermicelli, 4 mm Spaghetti und einer Anwendungs-Demo-CD. Gewicht 2,4 kg, nicht spülmaschinengeeignet.

Coupe-légumes Le Rouet

Construction en acier inoxydable et matériau composite, sur quatre pieds avec ventouses. Epaisseur de coupe réglable de 0.8 - 4 mm. Livré avec 3 blocs effileurs: largeur 1 - 2 mm cheveux d'ange, 4 mm spaghettis et un CD de démonstration. Poids 2,4 kg, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Gewicht (kg) Poids (kg)	Preis CHF prix CHF
098672	135	360	243	2,4	275.00

Tomatenschneider

Aus Edelstahl, Messer mit Wellenschliff, auswechselbarer Messersatz, spülmaschinengeeignet. Mit geringstem Aufwand schneiden Sie Tomaten und Citrusfrüchte in gleichmässige Scheiben à 5.5 mm.

Coupe-tomates

En acier inoxydable, lame dentelée, jeu de lames interchangeables, supporte le lave-vaisselle. Vous pouvez couper sans effort des tomates et des agrumes en tranches régulières de 5,5 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
090450	400	200	280	460.00

Apfelteiler

Aus Aluguss, in einem Arbeitsgang wird der Apfel in 10 Schnitze geteilt und das Kerngehäuse ausgestochen. Nicht spülmaschinengeeignet.

Divise-pommes

En fonte d'aluminium, cet ustensile permet de couper la pomme en 10 quartiers et d'en retirer le trognon en une seule opération. Ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015748	97	20.00

Apfelschälmaschine Kali

Gehäuse aus Aluguss übrige Teile verchromt, mit Tischbefestigung. Schälen, Ausstechen des Kerngehäuses und Schneiden des Apfels in Tranchen von 4 mm Dicke in einem Arbeitsgang. Nicht spülmaschinengeeignet.

Pèle-pommes Kali

Boîtier en fonte d'aluminium, autres pièces chromées, avec fixation pour table. Épluchage, évidage du trognon et découpe de la pomme en tranches de 4 mm d'épaisseur en une seule opération. Ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015747	330	60	110	310.00

Ersatz-Tranchierklinge Kali

Passend zu Apfelschälmaschine Kali
Art. 015747

Lame trancheuse de rechange Kali

Convient pour pèle-pommes Kali
art. n° 015747

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
014097	45.00

Ersatz-Schälkopf Kali

Passend zu Apfelschälmaschine Kali
Art. 015747

Tête peleuse de rechange Kali

Convient pour pèle-pommes Kali
art. n° 015747

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
014096	48.00

Apfelschälmaschine API

Kunststoffgehäuse, Edelstahlmesser, die Schalen- und Kerngehäuse-Dicke sind individuell einstellbar. Handmodell mit Schraubzwinge, spülmaschinengeeignet.

Pèle-pommes API

Boîtier en mathière synthétique, lame en acier inoxydable, épaisseur des pelures et du noyau réglables individuellement. Modèle manuel avec vis de serrage, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018990	300	100	200	390.00

Apfelschälmaschine EVA 2000 elektrisch

Gehäuse aus Aluminiumguss, weiss lackiert, alle Metallteile aus rostfreiem Stahl. Schält-, entkernt und schneidet Äpfel (bis Ø 120 mm) in Spiralen, leicht zu reinigen. Leistung ca. 3 Äpfel / Min. = ca. 180 Äpfel / h. Gewicht 5.7 kg, Anschluss 230 V.

Pèle-pommes électrique EVA 2000

Boîtier en fonte d'aluminium, laqué blanc, toutes les pièces métalliques sont en acier inoxydable. Épluche, évide et coupe les pommes (jusqu'à Ø 120 mm) en spirales, facile à nettoyer. Rendement env. 3 pommes / min. = env. 180 pommes / h. Poids 5.7 kg, raccordement 230 V.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018991	420	150	210	1’480.00

Apfelschäl, -entkern, -teil und schneidmaschine FEUMA

Aus Edelstahl mit Acryl-Schutzhaube. Apfelverarbeitungsmaschine zum Schälen, Teilen oder Scheibenschneiden von Äpfeln/Birnen (Ø 30–90 mm), Ausstechrohr Ø 20 mm und Abstreifgabel. Einfaches und problemlose Bedienung, sicherer Arbeitsschutz durch abklappbare Haube. Leistung 70–100 kg / h, Motordrehzahl 1400 U / Min. Gewicht 36 kg, Anschluss 230 V, Lieferung ohne Zubehör!

Machine à peler, évider, partager et couper les pommes FEUMA

En acier inoxydable avec capot de protection en acrylique. Machine à éplucher, couper en morceaux ou en tranches les pommes/poires (Ø 30-90 mm), tube à découper Ø 20 mm et fourchette à racler. Utilisation simple et facile, sécurité au travail garantie grâce au capot rabattable. Rendement 70-100 kg / h, vitesse du moteur 1400 tr /min. Poids 36 kg, raccordement 230 V, livraison sans accessoires !

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
097470	600	300	400	8’950.00

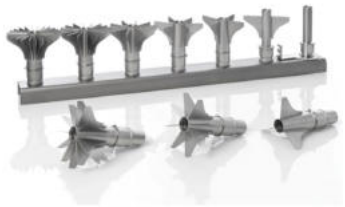
Fächermesser zu FEUMA

Komplett aus Edelstahl, passend zu elektrischer Apfelschäl-, Entkern-, Teil- und Schneidemaschine Art. 097470. Bei Bestellung der Maschine unbedingt ein Messer auswählen.

Découpoir en forme d'énventail pour FEUMA

Construction entièrement en acier inoxydable, adapté à la machine électrique à peler, évider, partager et couper les pommes art. n° 097470. Lors de la commande de la machine, il est absolument nécessaire de choisir un couteau.

Art. Nr N° Art.	Scheibendicke (mm) Epaisseur des tranches (mm)	Preis CHF prix CHF
097490	3.5	480.00
097491	4.5	480.00
097492	5.5	395.00
097493	9	395.00
097494	10	385.00
097495	14	385.00
097496	20	385.00
097497	30	385.00



Sternaufsatz zum Schnitze schneiden zu FEUMA

Komplett aus Edelstahl, passend zu elektrischer Apfelschäl-, Entkern-, Teil- und Schneidemaschine Art. 097470. Bei Bestellung der Maschine unbedingt ein Sternaufsatz auswählen.

Couteau diviseur en forme d'étoile pour FEUMA

Construction entièrement en acier inoxydable, adapté à la machine électrique à peler, évider, partager et couper les pommes art. n° 097470. Lors de la commande de la machine, il est absolument nécessaire de choisir un couteau en étoile.

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
097480	2	260.00
097481	3	305.00
097482	4	305.00
097483	6	345.00
097484	8	385.00
097485	10	430.00
097486	12	450.00
097487	16	512.00
097488	24	658.00

Hand-Entsteiner

Aus Aluguss. Die Zwetschgen, Pflaumen und Aprikosen lassen sich einfach und schnell entsteinen und in 6 Teile aufschneiden. Mit Rechts- oder Links-Handgriff, inklusive 6-teiligem Messer mit Auswerfer. Nicht spülmaschinengeeignet.

Dénoyauteur manuel

En fonte d'aluminium. Les prunes, pruneaux et abricots peuvent être facilement et rapidement dénoyautés et coupés en 6 morceaux. Avec poignée à droite ou à gauche, couteau à 6 lames avec éjecteur inclus. Ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
018992	420.00

Trüffelschneider

Aus Edelstahl, eine scharfe Klinge mit einstellbarer Dicke für hauchdünne Scheiben.

Coupe-truffe

En acier inoxydable, une lame tranchante et une épaisseur réglable pour des tranches ultra-fines.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
098625	80	170	30.00

Heute bestellt - morgen geliefert.

Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Gemüseschneider Rotor Varimat Speed

Gehäuse, Aufsatz und Schneidescheiben aus rostfreiem Edelstahl. Grosser Halbrundschacht ermöglicht eine leichte Befüllung. Zusätzlicher Rundschacht Ø 55 mm zum perfekten Führen von langem Gemüse. Komfortable Bedienung mit wählbarer Geschwindigkeit zwischen 150 - 750 U / Min. Zur Reinigung ganz einfach auseinandernehmen. Auswurf für GN Behälter bis 200 mm Höhe. GS Gütesiegel, vollständiger Berührungsschutz und staubdicht, Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen Schutzart IP65. Gewicht 25.7 kg, Anschlusswerte 230 V / 0.4 kW. Gerät wird ohne Scheiben geliefert!

Coupe-légumes Rotor Varimat Speed

Boîtier, accessoire et disques de coupe en acier inoxydable. Grande goulotte semi-circulaire facilitant le remplissage. Goulotte ronde supplémentaire Ø 55 mm pour un guidage parfait des légumes longs. Utilisation pratique avec une vitesse réglable entre 150 et 750 tr / min. Se démonte facilement pour le nettoyage. Éjection pour récipients GN jusqu'à 200 mm de hauteur. Label de qualité GS, protection complète contre les contacts et étanche à la poussière, protection contre les projections d'eau dans toutes les directions, indice de protection IP65. Poids 25.7 kg, puissance connectée 230 V / 0.4 kW. L'appareil est livré sans disques!

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
094837	517	265	538	4’320.00

Gemüseschneider Rotor Varimat Speed Gourmet

Gehäuse, Aufsatz und Schneidescheiben aus rostfreiem Edelstahl. Grosser Halbrundschacht ermöglicht eine leichte Befüllung. Zusätzlicher Rundschacht Ø 55 mm zum perfekten Führen von langem Gemüse, zusätzlich drehender Schachteinsatz für Brunoise- und Gaufrettes-Schnitte. Komfortable Bedienung mit wählbarer Geschwindigkeit zwischen 150 - 750 U / Min. Zur Reinigung ganz einfach auseinandernehmen. Auswurf für GN Behälter bis 200 mm Höhe. GS Gütesiegel, vollständiger Berührungsschutz und staubdicht, Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen Schutzart IP65. Gewicht 25.7 kg, Anschlusswerte 230 V / 0.4 kW. Gerät wird ohne Scheiben geliefert!

Coupe-légumes Rotor Varimat Speed Gourmet

Boîtier, accessoire et disques de coupe en acier inoxydable. Grande goulotte semi-circulaire facilitant le remplissage. Goulotte ronde supplémentaire Ø 55 mm pour un guidage parfait des légumes longs, insert rotatif supplémentaire pour coupes brunoise et gaufrettes. Utilisation confortable avec vitesse réglable entre 150 et 750 tr / min. Se démonte facilement pour le nettoyage. Éjection pour récipients GN jusqu'à 200 mm de hauteur. Label de qualité GS, protection complète contre les contacts et étanche à la poussière, protection contre les projections d'eau dans toutes les directions, indice de protection IP65. Poids 25.7 kg, puissance connectée 230 V / 0.4 kW. L'appareil est livré sans disques!

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
094838	517	265	538	4’700.00

Schneidescheiben-Set zu Rotor Varimat

Edelstahl-Schneidescheiben-Set, 6-teilig, bestehend aus: Glattschnittscheibe verstellbar 0 - 8 mm, Julienne Scheibe 2 x 2 mm, Raffelscheibe 1.5 mm, 3 mm, 9 mm (Rösti) und Parmesan. Inklusive Scheibenständer 094642.

Set de disques pour Rotor Varimat

Set de disques en acier inoxydable, comprenant : disque à trancher réglable de 0 - 8 mm, disque julienne 2 x 2 mm, quatre disques râpeurs 1.5 mm, 3 mm, 9mm (Rösti) et parmesan. Support pour disques 094642 inclus.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
094641	1’610.00

Scheibenständer Rotor Varimat

Aus Edelstahl für 6 Scheiben, Montage liegend, stehend oder an Wand möglich, ohne Inhalt.

Support pour disques Rotor Varimat

En acier inoxydable pour 6 disques, montage horizontal, vertical ou mural, sans disques.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
094642	225.00

Scheibe für Glattschnitt verstellbar zu Rotor Varimat

Aus Edelstahl, Glattschnitt verstellbar, spülmaschinengeeignet

Disques coupe lisse réglable pour Rotor Varimat

En acier inoxydable, coupe lisse réglable, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Schnitt (mm) Découpe (mm)	Preis CHF prix CHF
094643	0 - 8	450.00

Reibscheiben zu Rotor Varimat

Aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet

Râpeur pour Rotor Varimat

En acier inoxydable, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Schnitt (mm) Découpe (mm)	Preis CHF prix CHF
094651	1.5	160.00
094653	3	160.00
094655	9 (Rösti)	160.00
094656	Parmesan	160.00

Julienne-Scheiben zu Rotor Varimat

Aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet

Disques Julienne (bâtonnets) pour Rotor Varimat

En acier inoxydable, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Schnitt (mm) Découpe (mm)	Preis CHF prix CHF
094644	2 x 2	325.00
094645	4 x 4	325.00

Würfeleinsätze zu Rotor Varimat

Aus Edelstahl, Messer sind separat zu bestellen

Equipements macédoine pour Rotor Varimat

En acier inoxydable, couteau à commander séparément.

Art. Nr N° Art.	Schnitt (mm) Découpe (mm)	Preis CHF prix CHF
094672	6 x 6	830.00
094673	8 x 8	730.00
094674	10 x 10	710.00
094675	14 x 14	700.00
094677	20 x 20	700.00

Messer zu Würfeleinsatz Rotor Varimat

Aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet

Couteau pour coupe-légumes Rotor Varimat

En acier inoxydable, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Schnitt (mm) Découpe (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
094672.10	6 x 6	Art. 094672	260.00
094673.10	8 x 8 / 10 x 10	Art. 094673, Art. 09674	260.00
094675.10	14 x 14 / 20 x 20	Art. 094675, Art. 09677	270.00

Gemüseschneider Brunner Anliker GSM 5 Star

Das Tischmodell aus massivem Edelstahl, Induktionsmotor und Getriebe, wartungs- und servicefrei, höchster Arbeitskomfort dank ergonomisch richtiger 45-Grad Position, einfache und schalterlose Bedienung. Ziehender Schnitt für länger frisches Schnittgut. Leistung bis 150 kg / h, Schutzart IP26. Ausführung für Spezialschnitte Gaufrettes und Brunoise. Gewicht 23 kg, Anschlusswerte 230 V / 0.26 kW. Maschine geliefert ohne Scheiben.

Coupe-légumes Brunner Anliker GSM 5 Star

Modèle de table en acier inoxydable massif, moteur à induction et engrenage, sans entretien ni maintenance, confort de travail maximal grâce à une position ergonomique à 45 degrés, utilisation simple et sans interrupteur. Coupe tirée pour des produits coupés qui restent frais plus longtemps. Rendement jusqu'à 150 kg / h, indice de protection IP26. Modèle pour coupes spéciales gaufrettes et brunoise. Poids 23 kg, raccordement 230 V / 0.26 kW. Machine livrée sans disques.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
094870	250	315	540	4’810.00

Gemüseschneider Brunner Anliker L

Schneideaufsatz und Gehäuseoberteil aus Glasfaserverbundstoff mit integrierten Silberionen für bessere Hygiene, Induktionsmotor und Getriebe wartungs- und servicefrei. Etwa 50 verschiedene Schnittvarianten für hervorragende Ergebnisse, Flexible und mühlelose Betätigung des Einfüllstössels dank einizigartigem Schiebesystem. Ziehender Schnitt für optimale Erhaltung der Nährstoffe und länger frisches Schnittgut. Schweizer Qualitätsprodukt. Gewicht 19 kg, Anschluss: 230 V / 0.26 kW, Maschine geliefert ohne Scheiben.

Coupe-légumes Brunner Anliker L

Tête de coupe et partie supérieure du boîtier en composite fibre de verre avec ions d'argent intégrés pour une meilleure hygiène, moteur à induction et engrenage sans entretien ni maintenance. Environ 50 variantes de coupe différentes pour des résultats exceptionnels, actionnement flexible et sans effort du poussoir grâce à un système coulissant unique. Coupe par traction pour une conservation optimale des nutriments et une fraîcheur prolongée des aliments coupés. Produit de qualité suisse. Poids 19 kg, raccordement 230 V / 0.26 kW. Machine livrée sans disques.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
094872	250	315	540	3’480.00

Torteneinteiler Kunststoff

Aus Polypropylen

Diviseur pour tourtes plastique

En polypropylène

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
015545	270	16	6.50
015546	270	18	6.50

Torteneinteiler

Aus Edelstahl

Diviseur pour tourtes

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
015547	320	10	35.00
015548	320	12	36.00

Torteneinteiler

Starke Ausführung

Divseur pour tourtes

Exécution solide

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
017717	320	8	102.00
017718	320	10	102.00
017719	320	12	102.00

Tortensäge-Apparat

Stahlrohrrahmen verchromt,
3 verstellbare Sägeblätter

Appareil pour couper les fonds de tourtes

Cadre en tube d'acier chromé,
3 lames interchangeables

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
015538	450	135.00
015759	720	165.00

Ersatz-Sägeblatt

Zu Tortensäge-Apparat

Lame de rechange

À l'appareil à découper les gâteaux

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
014062	450	26.00
014063	720	28.00

Schneiderahmen

Aus Edelstahl, für 130 Stück à 30 x 30 mm mit Schneideplatte, Messer Art. 017763 nicht inbegriffen

Cadre à découper

En acier inoxydable, pour 130 pièces de 30 x 30 mm, avec plateau à découper, couteau art. n° 017763 pas inclus

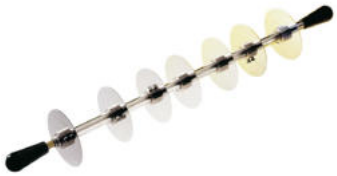
Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017762	400	300	60	245.00

Schneidewalze

Aus Edelstahl, 7 Scheiben, Schnittbreite bis 590 mm verstellbar

Rouleau à découper

En acier inoxydable, avec 7 disques, largeur de coupe réglable jusqu'à 590 mm



Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015363	770	110	360.00

Schneidescheibe einzeln

Aus Edelstahl, zu Schneidewalze Art. 015363

Disque supplémentaire

En acier inoxydable, pour rouleau à découper art. n° 015363

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015364	110	33.00

Bonbon-Schneidewalze

Aus Edelstahl, 16 Messer, 3 Sätze Distanzringe von 10, 15 und 20 mm, Länge ohne Griff 340 mm

Rouleau à découper le caramel

En acier inoxydable, 16 couteaux, 3 garnitures de bagues d'écartement de 10, 15 et 20 mm, longueur sans poignée 340 mm.

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Totalbreite (mm) Largeur totale (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015560	590	100	80	235.00

Messerscheibe zu Bonbonschneidewalze

Aus Edelstahl, zu Bonbonschneidewalze Art. 015560, per Stück

Disque supplémentaire pour Rouleau à découper le caramel

En acier inoxydable, pour rouleau à découper n° art. 015560, par pièce

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
017820	80	9.00

Distanzring zu Bonbonschneidewalze

Aus Edelstahl, zu Bonbonschneidewalze Art. Nr. 015560, einzeln bestellbar.

Bague d'écartement pour le rouleau de découpe des bonbons

En acier inoxydable, pour rouleau à découper les bonbons, réf. 015560, disponible séparément.

Art. Nr N° Art.	Totalbreite (mm) Largeur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015560.03	10	3.20
015560.02	15	3.40
015560.01	20	3.60

Teigschneider Ruck-Zuck

Aus Edelstahl, für Streifen von 10 - 125 mm Breite, Rädchen Ø 55 mm

Coupe-pâte Ruck-Zuck

En acier inoxydable, pour bandes de 10 à 125 mm de large, roulettes Ø 55 mm

Art. Nr N° Art.	Anzahl Messer nombre de couteaux	Totalbreite (mm) Largeur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015632	2 x 5 glatte und gezackte Rädchen / 2x 5 roulettes lisses et cannelées	500	92.00
015635	2 x 7 glatte und gezackte Rädchen / 2 x 7 roulettes lisses et cannelées	750	120.00
015630	5 Glatte Rädchen / 5 Roulettes lisses	500	62.00
015633	7 Glatte Rädchen / 7 Roulettes lisses	750	92.00

Teigschneider

Aus Edelstahl, 8 gefederte Messer und flexibel wählbare Positionen, Stange mit Skala 600 mm

Coupe-pâte

En acier inoxydable, 8 couteaux sur ressort, barre avec graduation 600 mm

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015556	700	55	430.00

Dreieck-Schneidewalze

Aus Edelstahl mit zwei Handgriffen, Längen je nach Modell verschieden, weitere Infos auf unserer Homepage www.pitec.ch im E-Shop.

Rouleau pour découper des triangles

En acier inoxydable avec deux poignées, longueurs variables selon les modèles, plus d'informations sur notre site www.pitec.ch dans l'E-Shop.

Art. Nr N° Art.	Dreieck-Basis (mm) Base du triangle (mm)	Dreieck-Höhe (mm) Hauteur du triangle (mm)	Reihen Rangées	Preis CHF prix CHF
Ausführung geschlossen		Exécution fermée		
015355	120	105	4	1'570.00
015356	120	105	5	1'570.00
018288	140	120	4	1'570.00
015358	180	140	4	1'570.00
018289	200	180	3	1'570.00
Ausführung offen		Exécution ouverte		
017028	180	140	3	330.00

Schneideroller

Messer Edelstahl, zum Schneiden von Streifen und Strudel, etc.

Roulette à découper

Lames en acier inoxydable, pour découper lanières et strudels, etc.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Messerabstand (mm) Ecartement des lames (mm)	Preis CHF prix CHF
015536	60	180	15	69.00

Kneifer-Rädchen

Aus Edelstahl mit Holzgriff, für den charakteristischen Gittermuster-Schnitt auf Linzertorten

Roulette à pâte dentelée

En acier inoxydable avec manche en bois, pour la coupe caractéristique en forme de grille sur les tartes de Linz.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015561	33	17	200	50.00

Gitterschneider

Zur Herstellung von Teiggitter aus Blätterteig und geriebenem Teig, mit 17 Messern aus Edelstahl

Rouleau pour confectionner des grillages en pâte

Pour la confection de grillages en pâte feuilletée et brisée, avec 17 couteaux en acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Messerabstand (mm) Ecartement des lames (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015542	100	6	190	68.00

Teigstupfer

Verchromte Oberfläche, mit Kunststoffgriff, nicht spülmaschinengeeignet

Pique-pâte

Surface chromée, avec poignée en matière synthétique, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
018690	60	180	56.00
018691	120	180	82.00
018692	240	180	145.00

Teigrädchen glatt

Rädchen aus Edelstahl, mit ergonomischen Kunststoffgriff, nicht spülmaschinengeeignet

Roulette à pâte lissé

La roulette an acier inoxydable, manche ergonomique en matière synthétique, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015681	55	200	12.00

Teigrädchen gezackt

Rädchen aus Edelstahl, mit ergonomischem Kunststoffgriff, nicht spülmaschinengeeignet

Roulette à pâte cannelée

La roulette en acier inoxydable, manche ergonomique en matière synthétique, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
015682	12.00

Pizza-Schneiderad

Rad aus Edelstahl, Griff aus schlagfestem ABS, zum Schneiden von Pizzas, Fladen etc.

Roulette à pizza

Roulette en acier inoxydable, poignée en ABS inaltérable, pour couper les pizzas et les galettes etc.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Ø Messer (mm) Ø couteau (mm)	Preis CHF prix CHF
016708	230	100	8.00

Rillwalze

Aus Aluminium, anticorodal eloxiert, nicht spülmaschinengeeignet

Rouleau cannelé

En aluminium, anticorodal anodisé, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015660	35	300	53.00

Carrierwalze

Aus Aluminium, anticorodal eloxiert, nicht spülmaschinengeeignet.

Rouleau quadrillé

En aluminium, anticorodal anodisé, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015661	35	300	65.00

Tortengitterstanze leicht

Aus Polystyrol, ohne Walze

Ustensile pour fabriquer les grillages de tourtes aisément

En polystyrène, sans rouleau

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015537	300	15.00

Tortengitterstanze

Schwere Ausführung aus Edelstahl, für Linzer- und Holländertorten, einfache Handhabung, ohne Walze

Ustensile pour fabriquer les grillages de tourtes

Exécution lourde en acier inoxydable, pour tourtes de Linz et hollondaises, usage simple, sans rouleau

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015540.01	320	565.00

Brötchenstempel Rosette

Aus Weissblech,
nicht spülmaschinengeeignet

Empreinte pour petits pains rose

En fer-blanc,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015534	80	18.00

Brötchenstempel Stern

Aus Weissblech,
nicht spülmaschinengeeignet

Empreinte pour petits pains étoile

En fer-blanc,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
018313	80	18.00

Kaisersemmel-Wirkgerät

Drehbare Wirkrosette für Original Kaisersemmel, Kunststoffgriff

Ustensile pour empreintes empereurs

Avec rosette tournante, pour les empereurs originaux, manches en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015533	65	210	28.00

Rusticobrot-Stempel

Aus Edelstahl, 12-teilig,
mit Handgriff

Empreinte pour pain rustico

En acier inoxydable, 12 divisions,
avec poignée

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015619	250	85.00

Wegglidrücker

Aus Kunststoff

Bois à fendre les petits pain

En matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Materialstärke (mm) Epaisseur du matériau (mm)	Preis CHF prix CHF
016183	140	90	17	32.00

Teigabstecher

Mit Edelstahl-Blatt, flexibel, Kunststoffgriff in Weiss, nicht spülmaschinengeeignet

Coupe-pâte

Avec lame en acier inoxydable, flexible, poignée en matière synthétique en blanc, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015640	120	110	6.50

Horn Halbrund

Aus Kunststoff

Corne semi-circulaire

En matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
015666	120	90	Beige / Brun	0.50
015666.01	120	90	Blau / Bleu	0.50
015668	195	150	Beige / Beige	1.80
015668.01	195	150	Blau / Bleu	3.00

Horn eckig

Aus Kunststoff

Corne rectangulaire

En matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
015667	125	85	Beige / Beige	0.50

Horn Trapez

Aus Kunststoff

Corne à pâte trapézoïdale

En matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
015676	132	100	Blau / Bleu	1.50
015686	216	128	Beige / Beige	3.00
015689	216	128	Blau / Bleu	3.20

Teigmesser Victorinox klappbar

Mit Wellenschliff, klappbar, nicht spülmaschinengeeignet

Couteau à pâte Victorinox, pliant

Avec lame dentée, pliant, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Preis CHF prix CHF
015626	65	24.00

Rasierklingenhalter Coupe-Fix

Mit Kunststoffgriff und Federstahlhalterung, inkl. 1 Klinge

Support pour lame de rasoir Coupe-Fix

Manche en matière synthétique, support en acier à ressort, inclus 1 lame

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
018970	145	12.00

Klinge zum Teigschneiden

Die biegsame Klinge kann für die optimale Handhabung individuell geformt werden, wiegt nur 2 g, Set à 10 Stück

Lame coupe pâte (Grignette)

La lame souple peut être formée individuellement pour une manipulation optimale, ne pèse que 2 g, set à 10 pièces

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
018945	23.00

Magnetischer Klingenhalter

Für Teigmesser, 85 x 85 mm

Support magnétique pour lames coupe pâte

Pour lames coupe pâte, 85 x 85 mm

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
018946	9.00

E-Shop:
24 Stunden online einkaufen

Acheter en ligne 24 heures sur 24

VICTORINOX

BEREIT FÜR NEUE MASSSTÄBE

Unser Fibrox Kochmesser. Professionelle Schärfe.
Easy-Grip Griff. Erhältlich in HACCP-Farben.
Setzt neue Massstäbe – für mühleloses Schneiden.

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884

Mischen I Messen I Pressen I Pacossieren
Mélanger I Mesurer I Presser I Pacosser

Cutter I Blixer I Stabmixer / Cutter I Blixer I Mixer plongeant 80

Cutter I Blixer / Cutter I Blixer 80

Stabmixer / Mixer plongeant 81

Pressen / Presser 84

Mixer I Entsafter / Mixer I Centrifugeuse 86

Siebe / Passoires 88

Pacojet / Pacojet 90

Rühren I Schlagen / Mélanger I Battre 95

Rührmaschinen / Mélangeur I Machine à mélanger 95

Schneebesen I Maschinenbesen / Fouets I Fouets pour machines 98

Messgeräte / Appareil de mesure 101

Temperatur / Température 101

Volumen / Volumes 107

Länge / Longueurs 107

Zeit / Temps 107

Spezielle Anwendung / Application spéciale 108

Gewicht / Poids 110

Schüsseln / Cuves 112

Cutter Robot Coupe R 2

Einsteigermodell R2 – ideal als Zusatzgerät dank kompakter Kapazität. Hohe Schnittqualität für professionelle Ansprüche. Robuster Kunststoff-Motorblock, Edelstahlbehälter, Ein/Aus-Taste und Pulsfunktion.

Cutter Robot Coupe R 2

Modèle d'entrée R2 – idéal comme appareil complémentaire grâce à sa capacité compacte. Qualité de coupe élevée pour des besoins professionnels. Bloc moteur en matière synthétique robuste, cuve en inox, boutons Marche/Arrêt et fonction pulse.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	U / Min. tr / min.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096223	2.9	1500	200 x 280 x 350	230 V / 0.55 kW	1'475.00

Cutter Robot Coupe R 4 / R 4 V.V.

Die Geräte haben einen Metall-Motorblock, abnehmbare Edelstahlbehälter. Ein glattes Messer mit abnehmbarem Oberteil zur Reinigung. Bruchsicherer Deckel mit Einfüllöffnung während des Betriebs, Pulstaste für präzises Schneiden, mit fixer oder stufenlos verstellbarer Geschwindigkeit.

Cutter Robot Coupe R 4 / R 4 V.V.

Les appareils sont équipés d'un bloc moteur métallique et de récipients amovibles en acier inoxydable. Lame lisse avec partie supérieure amovible pour le nettoyage. Couvercle incassable avec ouverture de remplissage pendant le fonctionnement, bouton pulse pour une coupe précise, avec vitesse fixe ou réglable en continu.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	U / Min. tr / min.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094604	4	1'500	226 x 304 x 440	230 V / 0.9 kW	2'265.00
094601	4	300 - 3'000	226 x 304 x 460	230 V / 1 kW	2'910.00

Cutter Robot Coupe R 5 V.V.

Metall-Motorblock, abnehmbarer Edelstahlbehälter, bruchsicherer Deckel mit Einfüllöffnung. Pulstaste für präzises Schneiden, Zeitschaltuhr. Leistungsstarker Cutter mit variabler Geschwindigkeit. R-Mix-Funktion (60 – 500 U / Min. rückwärts) zum leichten Unterziehen ohne schneiden von empfindlichen Massen.

Cutter Robot Coupe R 5 V.V.

Bloc moteur en métal, cuve inox amovible, couvercle incassable avec ouverture pour ajouter des ingrédients. Touche pulse pour un résultat précis et une minuterie. Cutter puissant avec vitesse réglable. Fonction R-Mix (60 – 500 tr / min. en sens inverse) pour mélanger sans couper des produits délicats.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	U / Min. tr / min.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094608	5.9	300 - 3000	280 x 365 x 510	230 V / 1.5 kW	3'895.00

Vertikal-Cutter Robot Coupe

Kippbarer Edelstahl-Cutter auf drei Beinen, zwei Geschwindigkeiten mit einer Minuterie 0 - 15 Min., Drehzahl 1'500 / 3'000 U / Min. Sicherheitsabschaltung und Motorbremse, Polycarbonatdeckel mit Wischer. Inkl. abnehmbarer Schüssel und 3 glatten Messern, 4 Modelle R 23 / R 30 / R 45 / R 60.

Cutter vertical Robot Coupe

Cutter basculant en acier inoxydable sur trois pieds, deux vitesses avec minuterie 0 à 15 min., vitesse de rotation 1 500 / 3 000 tr / min. Arrêt de sécurité et frein moteur, couvercle en polycarbonate avec racloir. Avec cuve amovible et 3 couteaux lisses. 4 modèles R 23 / R 30 / R 45 / R 60.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094620	23	700 x 600 x 1250	400 V / 4.5 kW	13'200.00
094621	30	720 x 600 x 1250	400 V / 5.4 kW	15'900.00
094622	45	760 x 600 x 1400	400 V / 9 kW	21'300.00
094623	60	810 x 600 x 1400	400 V / 11 kW	34'600.00

Blixer Robot Coupe 4 / 4 V.V.

Blixer mit Gummispachtel um den Schüsselrand abzusteifen, dadurch ist eine feine Pürierung bis Verflüssigung des Inhalts möglich ohne Öffnen des Geräts. Für Gourmetküche (Espumas), Labore, Heime / Spitäler zur Zubereitung von "Flüssignahrung". Mit Edelstahlschüssel, abnehmbarem Abstreifer zur Reinigung, gezahntes Messer inkl. Weitere Infos auf unserer Homepage www.pitec.ch im E-Shop.

Blixer Robot Coupe 4 / 4 V.V.

Blixer avec spatule en caoutchouc pour racler le bord du bol, ce qui permet d'obtenir une purée fine jusqu'à la liquéfaction du contenu sans ouvrir l'appareil. Pour la cuisine gastronomique (espumas), les laboratoires, les EMS / hôpitaux pour la préparation "d'aliments liquides". Avec bol en acier inoxydable, racleur amovible pour le nettoyage, couteau denté inclus.
Plus d'informations sur notre site www.pitec.ch dans l'e-shop.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	U / Min. tr / min.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094607	4.5	3'000	226 x 304 x 460	230 V / 0.9 kW	2'465.00
094603	4.5	300 - 3'000	226 x 304 x 480	230 V / 1.1 kW	3'125.00

Gemüseschneider-Cutter Kombi Robot Coupe R 402

Kompakte Allzweck-Küchenmaschine als Cutter oder Gemüseschneider. Metall-Motorblock, leistungsstarker Asynchronmotor, Edelstahl-Antriebswelle. Edelstahl-Cutterbehälter mit Handgriff und glattem Messer für kleine und grosse Mengen. Gemüseaufsatz mit 2 Einfüllöffnungen (1,6 L und Ø 58 mm). Einfache Bedienung und Reinigung. Optional mit verschiedenen Scheiben und Entsafter-Kit (Coulis- und Zitruspresse), Scheiben nicht enthalten.

Combiné cutter et coupe-légumes Robot Coupe R 402

Robot de cuisine compact, utilisable comme hachoir ou coupe-légumes. Bloc moteur en métal, moteur asynchrone puissant, arbre d'entraînement en inox. Bol hachoir en inox avec poignée et couteau lisse pour traiter petites et grandes quantités. Accessoire pour légumes avec 2 ouvertures de remplissage (1,6 L et Ø 58 mm). Utilisation et nettoyage faciles. Disponible sur demande avec différentes disques et kit extracteur de jus (presse coulis et presse agrumes), disques non inclus.

Art. Nr N° Art.	U / Min. tr / min.	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094605	750 - 1000	400 V / 0.75 kW	3'015.00

Stabmixer Bamix cordless Pro schwarz

Kraftvoller, kabelloser Mixer mit Lithium-Ionen-Akku, 2 Stufen fix 8'000 und 13'000 U / Min., Boosterfunktion bis 15'500 U/Min. Rutschfester Sicherheitsschalter, leiser, bürstenloser Gleichstrommotor. Inkl. Multimesser, Schlagscheibe, Quirl und Ladestation.

Mixer plongeant Bamix cordless noir

Mixeur sans fil puissant avec batterie lithium-ion, 2 vitesses fix 8'000 et 13'000 tr / min., fonction booster jusqu'à 15'500 tr/min. Interrupteur de sécurité antidérapant, moteur brushless silencieux. Inclus couteau multi-usages, disque à battre, fouet et station de charge.

Art. Nr N° Art.	Eintauchtiefe (mm) Profond. de travail (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096387	190	230 / 0.25 kW	230.00

Stabmixer Bamix Gastro 200

Klassischer Pürierstab für den Kleinmixerbereich. Mixstab mit rutschfestem Impulsschalter, wasserdicht abgedichtet. Schlagfestes Kunststoffgehäuse, doppelisolierter Motor mit 2 Stufen. Inkl. Multimesser, Quirl, Schlagscheibe und Wandhalter.

Mixer plongeant Bamix Gastro 200

Mixeur plongeant classique pour petites quantités. Bouton impulsion antidérapant, étanchéité complète. Boîtier en matière synthétique résistant aux chocs, moteur double isolation avec 2 vitesses. Inclus : couteau multi-usages, fouet, disque à battre et support mural. R

Art. Nr N° Art.	Eintauchtiefe (mm) Profond. de travail (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096057	200	230 V / 0.2 kW	290.00

Stabmixer
Robot Coupe MicroMix

Kompakte Pürierstab-Alternative zu Bamix – ideal zum Pürieren und Aufschäumen von Suppen und Saucen. Mit Aeromix-Aufsatz für luftige Emulsionen. Messer und Stab aus Edelstahl, inkl. Wandhalterung, verstellbare Geschwindigkeit 1'500 – 14'000 U / Min., Stab abnehmbar.

Mixer plongeant
Robot Coupe Micromix

Alternative compacte au mixeur Bamix – idéale pour mixer et émulsionner soupes et sauces. Embout Aeromix pour des émulsions légères. Lame et tige en inox, support mural inclus, vitesse réglable de 1'500 à 14'000 tr / min., tige amovible.

Art. Nr N° Art.	Eintauchtiefe (mm) Profond. de travail (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094200	165	230 V / 0.22 kW	260.00

Stabmixer
Robot Coupe Mini

Stabmixer mit stufenloser Drehzahl 2'000 – 12'500 U / Min. Messer kann leicht ausgeklinkt und zerlegt werden zur Reinigung. Ergonomischer Griff für ermüdungsfreies Arbeiten, inkl. Wandhalterung.

Mixer plongeant
Robot Coupe Mini

Mixeur plongeant avec vitesse réglable en continu de 2'000 à 12'500 tr / min. Lame facilement démontable pour le nettoyage. Poignée ergonomique pour un travail sans fatigue, support mural inclus.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Eintauchtiefe (mm) Profond. de travail (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094202	MP 190 V.V.	190	230 V / 0.27 kW	410.00
094203	MP 240 V.V..	240	230 V / 0.29 kW	475.00

Stabmixer
Robot Coupe CMP

Stabmixer mit elektronischer Drehzahlregelung 2'300 – 9'600 U / Min, verstellbar während des Betriebs. Messer kann leicht ausgeklinkt und zur Reinigung zerlegt werden.

Mixer plongeant
Robot Coupe CMP

Mixeur plongeant avec réglage électronique de la vitesse de rotation de 2'300 à 9'600 tr / min, réglable pendant le fonctionnement. Le couteau peut être facilement retiré et démonté pour le nettoyage.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Eintauchtiefe (mm) Profond. de travail (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096211	CMP 250 V.V.	250	230 V / 0.31 kW	560.00
096212	CMP 300 V.V.	300	230 V / 0.35 kW	630.00
096213	CMP 350 V.V.	350	230 V / 0.35 kW	705.00

Schnell-Reparatur-Service
Réparation-Service-Rapidité

Pitec AG
Oberfeldstrasse 13
5722 Gränichen

Tel. 062 855 05 50
E-Mail info@pitec.ch

Stabmixer
Robot Coupe MP TP

Für Kippbratpfannen entwickelter Mixstab mit doppeltem Handgriff für einfache Handhabung und Transport. Fixe Drehzahlregelung 9'500 U / Min. Abnehmbares Stromkabel, Stab, Mischkopf und Messer aus Edelstahl, abnehmbar für eine leichte Reinigung, inkl. Edelstahl-Wandhalterung.

Mixer plongeant
Robot Coupe MP TP

Mixeur plongeant conçu pour les sauteuses basculantes, avec double poignée pour une manipulation et un transport faciles. Régulation fixe de la vitesse de rotation 9'500 tr / min. Câble d'alimentation amovible, tige, tête de mixage et couteau en acier inoxydable, amovibles pour un nettoyage facile, support mural en acier inoxydable inclus.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Eintauchtiefe (mm) Profond. de travail (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096383	MP 350 Ultra	350	230 V / 1 kW	775.00
096359	MP 800 Turbo	350	230 V / 1 kW	1'465.00

Stabmixer
Robot Coupe MP

Die Modelle mit der Bezeichnung V.V. verfügen über eine stufenlose Drehzahlregelung, Standardmodelle sind fix. Das Messer kann leicht ausgeklinkt und zu Reinigungszwecken zerlegt werden. Ergonomisches Design des Handgriffs gewährleistet ein ermüdungsfreies Arbeiten, Lieferung inkl. Wandhalterung.

Mixer plongeant
Robot Coupe MP

Les modèles portant la mention V.V. disposent d'un réglage de vitesse en continu, les modèles standard ont une vitesse fix. La lame peut être facilement démontée pour être nettoyée. Le design ergonomique de la poignée garantit un travail sans fatigue, livré avec support mural.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Eintauchtiefe (mm) Profond. de travail (mm)	U / Min. tr / min.	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096232	MP 350 V.V.	350	1'500 - 9'000	230 V / 0.4 kW	780.00
096233	MP 450 V.V.	450	1'500 - 9'000	230 V / 0.45 kW	870.00
096222	MP 550	550	10'000	230 V / 0.75 kW	1'170.00
096237	MP 600	600	9'500	230 V / 0.85 kW	1'355.00

Stabmixer und Rührwerk
Robot Coupe Combi

Stabmixer und Rührwerk von Robot Coupe mit verstellbarer Geschwindigkeit. Mixer von 1'500 – 9'000 U / Min, mit Schneebesen von 250 – 1'500 U / Min. Das Messer ist leicht auszuklinken zur Reinigung, Lieferung inkl. Wandhalterung.

Mixer plongeant et fouet Robot Coupe Combi

Mixeur plongeant et batteur Robot Coupe à vitesse réglable. Mixeur de 1'500 à 9'000 tr / min, avec le fouet de 250 à 1'500 tr / min. Le couteau s'enlève facilement pour le nettoyage, livraison avec support mural.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Eintauchtiefe (mm) Profond. de travail (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096217	MP 350 Combi	350	230 V / 0.44 kW	1'150.00
096218	MP 450 Combi	450	230 V / 0.5 kW	1'230.00

Stabmixer Robot Coupe MP 800 Turbo

Grösster Stabmixer von Robot Coupe mit ergonomischem Doppelgriff, für Kippkessel geeignet, Messer einfach ausklinken zur Reinigung. Leiser, starker Motor.

Mixer plongeant Robot Coupe MP 800 Turbo

Le plus grand mixeur plongeant de Robot Coupe avec double poignée ergonomique, adapté aux cuves basculantes, couteau facile à retirer pour le nettoyage. Moteur silencieux et puissant.

Art. Nr N° Art.	Eintauchtiefe (mm) Profond. de travail (mm)	U / Min. tr / min.	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096238	740	12'000	230 V / 1 kW	1'615.00

Kesselbesen Robot Coupe 450 Combi

Der Kesselbesen-Aufsatz zu dem MP 450 Combi (Art. 096218) ist ideal zum Mischen, Rühren und Emulgieren grosser Mengen. Perfekt für Suppen, Saucen und Pürees. Robust, zuverlässig, leicht zu handhaben. Variable Geschwindigkeit von 150 – 510 U / Min.

Fouet pour Robot Coupe 450 Combi

Fouet pour bloc moteur MP 450 Combi (Art. 096218) – idéal pour mélanger, émulsionner et battre de grandes quantités. Parfait pour soupes, sauces et purées. Robuste, fiable et facile à utiliser. Vitesse variable de 150 à 510 tr / min.

Art. Nr N° Art.	Eintauchtiefe (mm) Profond. de travail (mm)	U / Min. tr / min.	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094617	610	150 - 510	230 V / 0.5 kW	734.00

Kesselbesen Robot Coupe MP 450XL FW Ultra

Elektrischer Stabmixer mit Kesselbesen, variabler Geschwindigkeit von 150 bis 510 U / Min. Ideal für Suppen, Saucen und leichte Teige. Leistungsstark, langlebig und einfach in der Handhabung.

Fouet Robot Coupe MP 450XL FW Ultra

Mixeur plongeant électrique avec fouet, vitesse réglable de 150 à 510 tr / min. Idéal pour soupes, sauces et pâtes légères. Puissant, durable et facile à utiliser.

Art. Nr N° Art.	Eintauchtiefe (mm) Profond. de travail (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094616	690	230 V / 0.5 kW	1'250.00

Zitronenpresse

Aus Edelstahl, langlebige, robuste Bauweise, einfach zu reinigen, für eine jahrelange zuverlässige Nutzung.

Presse-citron

En acier inoxydable, construction durable et robuste, facile à nettoyer, pour une utilisation fiable pendant de nombreuses années.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
098633	120	25.00

Orangenpresse Hamilton Beach

Handmodell mit grau emailliertem Gussfuss, verchromter Zahnstange, Edelstahlsieb, ausschwenkbarer Auffangbecher, Gewicht 5 kg.

Presse-oranges Hamilton Beach

Modèle manuel avec pied en fonte émaillé gris, crémaillère chromée, tamis en acier inoxydable, bac collecteur pivotant, poids 5 kg.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
096242	230	280	540	425.00

Elektrische Orangenpresse Sunkist

Klassische Saftpresse, auch ideal für Zitrusfrüchte. Effizient, leicht zu reinigen. Verchromtes Unterteil, Oberteil und Pressquirl aus Kunststoff, rostfreies Sieb, Ausgusshöhe 220 mm, Gewicht 14 kg.

Presse-agrumes électrique Sunkist

Presse-agrumes classique, efficace et facile à nettoyer. Idéale pour oranges, citrons, citrons verts. Base chromée, partie supérieure et presse en matière synthétique, tamis inoxydable, Hauteur du bec 220 mm, poids 14 kg.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096080	210	210	440	230 V / 0.18 kW	1'200.00

Knoblauchpresse

Aus spezialbeschichtetem Aluguss, presst ganze Zehen (auch mit Schale) schnell und effizient. Einfach zu bedienen, spülmaschinenfest (Handreinigung empfohlen), inkl. Reinigungsstöpsel.

Presse-ail

En fonte d'aluminium à revêtement spécial, presse rapidement et efficacement des gousses entières (même avec la peau). Facile à utiliser, compatible au lave-vaisselle (nettoyage à la main conseillé), livrée avec bouchon de nettoyage.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
098805	160	20.00

Kartoffelpresse

Handpresse aus Edelstahl 18/10, schwere Ausführung, mit zusätzlichen Verstärkungsstreben, griffiger Hebel, Lochung Ø 2,5 mm.

Presse à pommes de terre

Presse manuelle en inox 18/10, version lourde avec renforts supplémentaires, levier ergonomique, perforation Ø 2,5 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
015832	330	98.00

Vermicelles-Spritze

Handmodell aus Edelstahl, spülmaschinenfest. Inkl. zwei Lochscheiben Ø 2 und 3 mm, Länge 255 / 480 mm.

Presse à vermicelles

Modèle manuel en acier inoxydable, compatible au lave-vaisselle. Inclus deux disques Ø 2 et 3 mm, longueur 255 / 480 mm.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Inhalt (kg) Contenu (kg)	Preis CHF prix CHF
015793	60	0,500	179.00

Vermicelles-Presse Tischmodell

Vermicelles-Presse für schnelle, hygienische Anwendung. Füllzylinder aus Aluminium, Füllrohr Ø 100 mm und -höhe 250 mm, Druckstempel aus ABS, Edelstahlkomponenten. Standard-Lochung Ø 3 mm, Bodenplatte 240 × 320 mm.

Presse à vermicelles modèle de table

Presse à vermicelles pour une utilisation rapide et hygiénique. Cylindre de remplissage en aluminium, tube de remplissage Ø 100 mm et hauteur 250 mm, piston en ABS, composants en acier inoxydable. Perforation standard Ø 3 mm, plaque de base 240 × 320 mm.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (kg) Contenu (kg)	Preis CHF prix CHF
091230	100	300	2	890.00

Drinkmixer Hamilton Beach

Robuste Ganzmetallausführung, langlebig und leistungsstark, Mixstab mit beweglichem Rührflügel, 1-Liter-Edelstahlbecher (auch separat bestellbar), drei Geschwindigkeitsstufen. Perfekt für Frappés, Smoothies und Milchshakes. Gewicht 6.4 kg.

Mixer pour boissons Hamilton Beach

Modèle robuste entièrement métallique, durable et puissant, mixeur avec lame mobile, bol en acier inoxydable d'1 litre (aussi à commande séparée), trois vitesses. Parfait pour les frappés, les smoothies et les milkshakes. Poids 6.4 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096309	180 x 160 x 470	0.750	230 V / 0.1 kW	690.00

Mixer Rotor GK900

Metall verchromt, sehr leiser Motor für Dauerbetrieb und stufenloser Drehzahlregelung von 1'000 - 17'000 U / Min., Dauerleistung 0.9 kW kann kurzzeitig über 1.6 kW leisten. Mit CE-konforme Deckelsicherung, Mixbecher 2 oder 4 L in Edelstahl oder Kunststoff sind separat zu bestellen (nicht inklusive).

Mixer/blender de cuisine GK900

Métal chromé, moteur très silencieux pour un fonctionnement continu et une régulation continue de la vitesse de rotation de 1'000 à 17'000 tr / min, puissance continue de 0.9 kW pouvant atteindre brièvement plus de 1.6 kW. Avec sécurité du couvercle conforme CE. Les bols mixer de 2 ou 4 L en acier inoxydable ou en matière synthétique sont à commander séparément (pas inclus).

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	U / Min. tr / min.	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096068	190 x 190 x 500	1'000 - 17'000	230 V / 1.6 kW	979.00

Mixer Rotor GK950 Touch or Turn

Profimixer Rotor GK950 "Touch or Turn" mit Schutzvorrichtung zur Deckelüberwachung gemäss EU-Vorschriften. Bedienung via Touchscreen oder Drehknopf. Automatische Programme, Pulsfunktion, Timer, stufenlose Drehzahlregelung. Dauerleistung 950 W, Spitzenleistung bis 1'700 W. Der Bildschirm zeigt die Laufzeit und Geschwindigkeit an. Becher sind separat zu bestellen.

Mixer / blender de cuisine GK950 Touch or Turn

Mixeur professionnel Rotor GK950 « Touch or Turn » avec dispositif de protection pour la surveillance du couvercle conformément aux directives européennes. Commande via écran tactile ou bouton rotatif. Programmes automatiques, fonction pulse, minuterie, vitesse réglable en continu. Puissance continue 950 W et maximale jusqu'à 1'700 W. L'écran affiche la durée de fonctionnement et la vitesse. les bols sont à commander séparément.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	U / Min. tr / min.	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096294	226 x 226 x 517	1'000 - 17'000	230 V / 1.7 kW	1'170.00

Rotor Memory Blender RMB3

Gehäuse aus Edelstahl, passend für 2 Liter Becher. Kompakter, programmierbarer, gewerblicher Mixer, direkt angetrieben durch starken, hochtemperaturbeständigen Motor mit Ventilator. Mit Schutzhaube (Lärmschutz) wird die Haube geöffnet, stoppt der Motor. 12 speicherbare Zyklen für automatische Verarbeitung, 6 fixe Drehzahlen im manuellen Modus, Dauerleistung 1'000 W, Spitzenleistung 1'600 W. Die 2 Liter Becher sind separat zu bestellen.

Rotor Memory Blender RMB3

Boîtier en acier inoxydable, adapté à des bols de 2 litres. Mixeur professionnel compact et programmable, entraîné directement par un moteur puissant résistant aux hautes températures et équipé d'un ventilateur. Avec capot de protection (isolation phonique) lorsque le capot est ouvert, le moteur s'arrête. 12 cycles mémorisables pour le travail automatique, 6 vitesses fixes en mode manuel, puissance continue 1'000 W, puissance maximale 1'600 W. Les bols de 2 litres sont à commander séparément.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	U / Min. tr / min.	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096056	410 x 505 x 610	2'000 - 17'000	230 V / 1 kW	1'465.00

Kunststoff-Becher mit Hochleistungsmesser zu Rotor Mixer

Polycarbonatbecher, transparent mit Messskala und High Power 6 Messerkopf. Langlebig und effizient für vielfältige Verarbeitungsaufgaben. Ideal für Smoothies, Suppen und Saucen in der Profiküche. Passend zu Mixer Rotor GK800W, GK900, GK950 "Touch or Turn", zu Memory Blender RMB2 nur 2 L Becher.

Gobelet en polycarbonate avec couteau performant pour Mixer Rotor

Bol en polycarbonate transparent avec échelle graduée et tête de coupe haute puissance à 6 lames. Durable et efficace pour de nombreuses tâches de transformation. Idéal pour les smoothies, les soupes et les sauces dans les cuisines professionnelles. Compatible avec les mixeurs Rotor GK800W, GK900, GK950 « Touch or Turn », pour Memory Blender RMB2 seulement 2 L gobelet.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
096069	2	233	280	187.00
096070	4	288	300	395.00

Edelstahl-Becher mit Hochleistungsmesser zu Rotor Mixer

Chromstahlbecher mit High Power 6c-Messerkopf, robust, langlebig, ideal für Smoothies, Suppen und Saucen in Profiküchen. Passend zu Rotor Mixer GK800W, GK900, GK950 "Touch or Turn", zu Memory Blender RMB3 nur 2 L Becher.

Gobelet avec couteau performant pour Mixer Rotor

Gobelet en acier chromé avec tête de coupe High Power 6c, robuste et durable, idéal pour smoothies, soupes et sauces en cuisine professionnelle. Compatible avec les mixeurs Rotor GK800W, GK900, GK950 « Touch or Turn », pour Memory Blender RMB3 seulement 2 L gobelet.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
096066	2	225	280	427.00
096067	4	282	300	628.00

Entsafter-Kit zu Kombigerät Robot Coupe R 402

Zubehör für Robot Coupe R 402 Coulis- und Zitruspresse für die Zubereitung von Fruchtpüree und Zitrussaft.

Kit extracteur de jus pour Robot Coupe R 402

Accessoire pour Robot Coupe R 402 presse-coulis et presse-agrumes pour la préparation de purées de fruits et de jus d'agrumes.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
094833	094605	478.00

Saftzentrifuge Robot Coupe

Frische Säfte mit dem leisen Robot Coupe Entsafter. Patentierte Einfüllautomatik, Ø 79 mm Stutzen, grosser Tresterbehälter. Ideal für den Kundenbereich. Zwei Modelle erhältlich.

Centrifugeuse Robot Coupe

Jus frais en un instant avec l'extracteur Robot Coupe. Très silencieux, avec goulotte Ø 79 mm, bac à pulpe large et alimentation automatique brevetée. Idéal en service devant le client. Deux modèles disponibles.

Art. Nr N° Art.	Leistung pro Stunde Puissance horaire	U / Min. tr / min.	Anschlusswerte Raccordement	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
094624	120 L	3'000	230 V / 0.7 kW	235 x 535 x 500	1'830.00
094627	160 L	3'000	230 V / 1 kW	260 x 565 x 630	2'530.00

Mehl- und Staubzuckersieb

Diese Siebe für Mehl- und / oder Staubzucker, mit Nylon-Netzmaschen, in zwei verschiedenen Maschenweiten und Höhen, sind spülmaschinenfest und haben einen stabilen weissen Kunststoffrahmen.

Tamis à farine et à sucre

Ces tamis pour le sucre en poudre et / ou farine, avec des mailles en filet de nylon, deux différentes largeurs de maille et hauteurs, peuvent être lavés au lave-vaisselle et ont un cadre en matière synthétique blanc solide.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Maschenweite (mm) Largeur des mailles (mm)	Preis CHF prix CHF
098930	240	80	0,5	22.00
098931	240	80	1	22.00
098932	300	90	0,5	28.00
098933	300	90	1	31.00

Sieb Edelstahl

Aus rostfreiem Edelstahl, in verschiedenen Maschenweiten erhältlich, ideal zum Sieben, Abtropfen und Spülen von Zutaten. Spülmaschinengeeignet.

Tamis en acier inoxydable

En acier inoxydable, disponibles avec différentes tailles de maille, idéales pour tamiser, égoutter et rincer les ingrédients. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Maschenweite (mm) Largeur des mailles (mm)	Preis CHF prix CHF
098935	340	110	1	48.00
098936	340	110	2	50.00
098937	340	110	3	51.00
098938	340	110	6	85.00

Salatsieb

Aus Edelstahl, mit 2 Griffen und Fussring. Boden und Seiten sind perforiert Ø 4 mm, spülmaschinengeeignet.

Passoire à salade

En acier inoxydable, avec 2 poignées et un anneau de pied. Le fond et les côtés sont perforés Ø 4 mm, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
098247	400	440	200	15	260.00

Abtropfsieb

Aus Edelstahl, seidenmatt poliert mit angeschweisstem Bodenring, 3 mm Seiten- und Bodenlochung, spülmaschinengeeignet.

Passoire

En acier inoxydable, finition satinée, avec fond cerclé soudé, perforation de 3 mm sur les côtés et au fond, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
098580	450	250	24	230.00
098581	500	270	32	270.00

Abtropfsieb schwere Qualität

Aus Edelstahl mit gebördeltem Rand, zwei Griffen, Fussring, geschlossener Seitenwand und 4 mm Bodenlochung, spülmaschinengeeignet.

Passoire robuste

Passoire en inox avec bord roulé, deux poignées, anneau de base, paroi latérale pleine et perforation de 4 mm au fond, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
098241	480	210	30	320.00
098242	580	280	56	475.00

Teigwaren-Einsatz 1/4

Aus Edelstahl, passend für Töpfe Ø 350 mm, ideales Pasta-Sieb. Spülmaschinengeeignet.

Insert pour pâtes 1/4

En acier inoxydable, compatible avec des casserolles de Ø 350 mm, passoire à pâtes idéale. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Lochung (mm) Perforations (mm)	Preis CHF prix CHF
097155	210	3.5	58.00

Salatschleuder Swing

Gehäuse und Korb aus Polypropylen und transparentem Polycarbonat-Deckel, der den Blick auf das Schleudergut erlaubt. Entfernt überschüssiges Wasser schnell.

Essoreuse à salade Swing

Cuve et panier en polypropylène et couvercle transparent en polycarbonate, permettant de voir le contenu en tout temps. Élimine rapidement l'excès d'eau.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
098538	460	460	20	250.00

Salatschleuder Dynamic

Aus lebensmittelechtem Kunststoff, Handkurbel mit robustem Getriebe sorgt für müheloses Schleudern, nicht spülmaschinengeeignet. Deckel und Getriebe als Ersatzteil erhältlich.

Essoreuse à salade Dynamic

En matière synthétique alimentaire, manivelle avec engrenage robuste pour un essorage sans effort, ne supporte pas le lave-vaisselle. Couvercle et engrenage disponibles en pièces de rechange.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
098652	430	500	20	280.00

Spitzsieb Chinois

Aus Edelstahl mit einem flachen Stiel und einer Ø 1,5 mm Lochung, auch in der Kegelspitze. Spülmaschinengeeignet.

Chinois passe-sauce

En acier inoxydable possède un manche plat et une perforation de Ø 1,5 mm, y compris dans la pointe du cône. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098203	230	200	430	42.00

Spitzsieb schwere Qualität

Aus Edelstahl mit gerolltem Rand, Rundgriff und 1 mm Lochung, spülmaschinengeeignet.

Chinois passe-sauce robuste

En acier inoxydable avec bord roulé, poignée ronde et perforation de 1 mm, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098204	200	200	460	85.00
098205	230	240	490	96.00

Spitzsieb mit Gaze

Aus Edelstahl mit geschütztem Gazesieb, Maschenweite 0,7 mm, gerolltem Rand, Rundgriff, stabile Ausführung. Spülmaschinengeeignet.

Chinois avec étamine en inox

En acier inoxydable avec tamis en gaze protégé, maillage 0,7 mm, bord roulé, poignée ronde, conception robuste. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098207	200	150	460	125.00
098208	240	195	490	130.00

Passiertuch

Aus hochwertigem Reinleinen, kochfest, langlebig und ideal zum Passieren von Suppen, Saucen und Brühen.

Etamine

En pur lin de haute qualité, lavable à haute température, durable et idéal pour filtrer les soupes, les sauces et les bouillons.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
098302	850	900	12.00

Einweg-Passiertuch

Aus Polyamid-Spezial-Vliesstoff, weiss, temperaturbeständig bis 150 °C, extrem reissfest, Karton à 4 x 25 Stück.

Etamine jetable

En non-tissé spécial polyamide, blanc, résistant jusqu'à 150 °C, extrêmement résistant à la déchirure, carton de 4 x 25 pièces.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
099106	750	750	175.00

Passier- und Bouillonsieb

Aus hochwertigem Edelstahl, robust, langlebig, Maschenweite von 1,3 mm filtert kleinste Partikel effektiv. Stabiler Griff für sicheren Halt, spülmaschinengeeignet.

Passe-bouillon

En acier inoxydable de haute qualité, robuste, durable, maillage de 1,3 mm filtrant efficacement les particules les plus fines. Poignée stable pour une prise en main sûre, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098273	120	50	270	8.50
098318	140	70	310	9.80
098274	160	70	340	12.00
098319	180	70	360	14.00
098275	200	90	380	17.00
098314	220	90	400	18.00

Passiersieb mit auswechselbaren Sieb

Aus elektropoliertem Edelstahl, mit auswechselbaren Siebeinsätzen, Maschenweite Ø 1,25 mm, spülmaschinengeeignet. Ersatz Siebeinsätze sind separat bestellbar.

Passoire avec tamis de rechange

En acier inoxydable électropoli, avec tamis interchangeables, maillage Ø 1,25 mm, supporte le lave-vaisselle. Les tamis de rechange peuvent être commandés séparément.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098293	260	130	590	65.00
098294	300	170	630	80.00

Ersatzsieb zu Passiersieb

Ersatzsiebe aus Edelstahl, Maschenweite 1,25 mm, langlebig und hygienisch, spülmaschinengeeignet.

Tamis de rechange pour passoire

Tamis de rechange en acier inoxydable, maillage 1,25 mm, durables et hygiéniques, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098296	260	130	30.00
098297	300	170	39.00

Passiersieb Passevite

Aus Edelstahl, zum zerkleinern oder pürieren verschiedener Lebensmittel, inklusive drei auswechselbare Lochscheiben mit Ø 1,2 / 2,2 / 5 mm, spülmaschinengeeignet. Fassungsvermögen 2 Liter

Passe-vite

En acier inoxydable, pour hacher ou réduire en purée divers aliments, comprend trois disques perforés interchangeables de Ø 1,2 / 2,2 / 5 mm, supporte le lave-vaisselle. Capacité 2 litres

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
098673	200	65.00

Nestbacklöffel

Aus hochglanzverzinktem Stahl, Maschenweite 3 mm, ideal für frittierte Kartoffelnester oder Nudelkörbchen. Nicht spülmaschinengeeignet.

Nid à friture

En acier galvanisé brillant, taille des mailles 3 mm, idéal pour les nids de pommes de terre frites ou les paniers de pâtes. Ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098298	80	60	340	12.00

Spätzlisieb GN 1/1

Aus hochwertigem Edelstahl für den professionellen Einsatz. Mit gelochter GN-Schale 1/1 65 mm tief, fest verschweisstem Rahmen zur Auflage auf Kippkessel. Spülmaschinengeeignet.

Passoire à spätzli GN 1/1

En acier inoxydable de haute qualité, conçu pour un usage professionnel. Avec bac GN perforé 1/1 65 mm de profondeur, cadre soudé pour une pose sur marmite basculante. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098692	740	325	65	415.00

Spätzlisieb rund Noser

Aus hochwertigem Edelstahl, langlebig, rostfrei und leicht zu reinigen. Ideal für Spätzle und andere Teigwaren. Spülmaschinengeeignet.

Passoire à spätzli ronde Noser

En acier inoxydable de haute qualité, durable, facile à nettoyer. Idéale pour les spätzlis et autres pâtes. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098689	320	35	235.00

Spätzlimaschine SK40 Handmodell

Aus rostfreiem Edelstahl, Handgerät mit Klemmhalterung zur Befestigung am Kochtopf. Zur Herstellung von Knöpfli und Spätzli. Trichterinhalt 3 Liter, Stundenleistung ca. 60–100 kg. Spülmaschinengeeignet.

Machine à Spätzli SK/40 manuelle

En acier inoxydable, appareil manuel avec pince de fixation pour le fixer à la casserole. Pour la préparation de knöpfli et spätzli. Contenu de l'entonnoir 3 litres, rendement horaire env. 60–100 kg. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098859	460	160	280	2’200.00

Pacojet 4 System

Grosser Touchscreen für intuitive Bedienung und animierte Hilfestellung. Klassischer Pacossier-Modus in 4 Minuten oder Jet-Modus in 90 Sekunden. Automatische Wiederholfunktion bis zu 10-mal. Arbeiten mit Über- oder Normaldruck (bis 1 bar). Speichern und Abrufen von Rezeptfavoriten für mehr Effizienz. Detektierfunktion für korrektes Anbringen von Werkzeug und Spritzschutz. WIFI für schnelle Fehlerdiagnose. Energiesparender Standby-Modus. Displaygeführte Reinigung, abnehmbare Bodenplatten-Abdeckung. Inklusive Pacossier-Becher, Flügel, Schutzbecher, Spritzschutz und Anleitung.

Pacojet système 4

Grand écran tactile pour une utilisation intuitive avec assistance animée. Mode Pacossier classique en 4 minutes ou mode Jet en 90 secondes. Répétition automatique jusqu’à 10 fois. Fonctionnement sous pression normale ou avec surpression (jusqu’à 1 bar). Enregistrement et rappel des recettes favorites pour plus d’efficacité. Détection automatique pour assurer la bonne installation des accessoires et le contrôle du niveau de remplissage. Connexion WIFI pour un diagnostic rapide des erreurs. Mode veille éco-énergétique. Nettoyage guidé par l’écran et plaque inférieure amovible pour une hygiène optimale. Livré avec gobelet Pacossier, lame, gobelet de protection, pare-éclaboussures et manuel d’utilisation.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096321	204 x 365 x 497	230 V / 1,5 kW	5’990.00

Schutzbecher Pacojet 4

Schutzbecher zur Verwendung mit Kunststoff-Pacossier-Bechern. Nicht geeignet für die Nutzung mit Chromstahl-Pacossier-Bechern.

Bol de protection Pacojet 4

Bol de protection pour une utilisation avec des bols Pacossier en matière synthétique. Non compatible avec les bols en acier chromé.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
096325	Pacojet 4	88.00

Pacojet Kunststoffbecher 6er Set

Aus transparentem Kunststoff, mikrowellen- und spülmaschinengeeignet. Nur in Kombination mit dem passenden Schutzbecher aus Chromstahl für Pacojet 2/2-PLUS oder aus Kunststoff (schwarz) für Pacojet 4 zu verwenden. Set à 6 Stück mit Deckel.

Pacojet gobelets en plastique set de 6

En matière synthétique transparent, conviennent au micro-ondes et au lave-vaisselle. À utiliser uniquement avec le bol de protection en acier chromé pour Pacojet 2/2-PLUS ou en matière synthétique (noir) pour Pacojet 4. Set de 6 bols avec couvercles.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
096322	Pacojet 2 / 2-PLUS + Pacojet 4	165.00

Pacojet Kunststoffbecher 12er Set

Aus transparentem Kunststoff, mikrowellen- und spülmaschinengeeignet. Nur in Kombination mit dem passenden Schutzbecher aus Edelstahl für Pacojet 2/2-PLUS oder Schutzbecher aus Kunststoff für Pacojet 4 zu verwenden. Set à 12 Stück mit Deckel.

Pacojet gobelets en plastique set de 12

En matière synthétique transparent, conviennent au micro-ondes et au lave-vaisselle. À utiliser uniquement avec le bol de protection en acier inoxydable pour Pacojet 2/2-PLUS ou en matière synthétique (noir) pour Pacojet 4. Set de 12 bols avec couvercles.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
096299	Pacojet 2 / 2-PLUS + Pacojet 4	329.00

Schutzbecher Pacojet 4 für Edelstahl-Becher

Schutzbecher Pacojet für die Verwendung von Edelstahl Pacossier-Becher. Nicht geeignet für die Nutzung mit Kunststoff-Becher.

Bol de protection pour Pacojet 4 pour bols en acier inoxydable

Bol de protection Pacojet pour utilisation avec les bols Pacossier en acier inoxydable Ne convient pas pour une utilisation avec des bols en matière synthetique.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
096324	Pacojet 4	88.00

Pacojet Edelstahl-Becher 4er Set

Aus hochwertigem Edelstahl für Pacojet-Geräte. Set à 4 Stück mit Deckel.

Bol à pacosser Pacojet, acier inoxydable, set à 4 pieces

En acier inoxydable de haute qualité pour les appareils Pacojet. Set à 4 pièces avec couvercles.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
096084	Pacojet 2 / 2-PLUS und Pacojet 4	220.00

Pacojet Edelstahl-Becher 10er Set

Aus hochwertigem Edelstahl für Pacojet-Geräte. Set à 10 Stück mit Deckel.

Bol à pacosser Pacojet, acier inoxydable, set à 10 pieces

En acier inoxydable de haute qualité pour les appareils Pacojet. Set à 10 pièces avec couvercle.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
096085	Pacojet 2 / 2-PLUS und Pacojet 4	608.00

Becherdeckelset weiss zu Pacossierbecher Pacojet

Aus Kunststoff, für die Pacossier®-Becher von Pacojet, ideal für die Lagerung. Set mit 14 weissen Deckeln.

Set de couvercles blancs pour bol à pacosser Pacojet

En matière synthétique, pour les bols Pacossier® de Pacojet, idéal pour la conservation. Set de 14 couvercles blancs.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
096343	096084, 096085, 096322, 096299	65.00

Pacossierflügel zu Pacojet 4 & 2-PLUS

Pacossierflügel zu Pacojet 4 und 2 Plus

Couteau de pacossage pour Pacojet 4 & 2-PLUS

Couteau de pacossage pour Pacojet 4 et 2-Plus

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
096330	247.00

Coupeset zu Pacojet 4

Coupeset für Pacojet 4: 1Messer, 1 Scheibe, 1 Zange. Für präzises Schneiden, feine Scheiben und einfachen, sicheren Messerwechsel.

Coupeset Pacojet 4

Coupeset pour Pacojet 4 : 1 couteaux, 1 disque, 1 pince. Pour une coupe précise, des tranches fines et un changement de couteau simple et sécurisé.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
096344	162.00

Reinigungstabs Pacojet

60 Tabs à 3 g für die professionelle Reinigung von Pacojet-Geräten. Optimale Dosierung und Wirkungsgrad, antibakteriell und einfach in der Anwendung. Reinigung nach HACCP-Standards. Auch kompatibel mit Vorgängermodellen, das passende Reinigungsset ist erforderlich.

Pastilles nettoyantes Pacojet

60 comprimés de 3 g pour le nettoyage professionnel des appareils Pacojet. Dosage et efficacité optimisés, antibactériens et faciles à utiliser. Nettoyage conforme aux normes HACCP. Compatible avec les modèles précédents, le kit de nettoyage adapté est nécessaire.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
096332	Pacojet 4	38.00

Heute bestellt - morgen geliefert.

Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Kitchen-Aid Professional KSM 7990 weiss

Ganzmetallgehäuse, Planetenrührwerk, Direktantrieb, laufruhiges und präzises Vollmetallgetriebe, max. 2,2 kg Mehl. 6,9 L-Edelstahlschüssel, Schüsselhebel mechanisch, blockierendes Sicherheitsgitter (SUVA-konform). Inkl. Knethaken, Flachrührer und Schneebesen aus Edelstahl. Farbe Weiss.

Kitchen-Aid Professional KSM 7990 blanc

Châssis entièrement en métal, batteur/mélangeur d'origin, entrainement direct. Fonctionnement silencieux et précis grâce à un boîtier d'entrainement équipé d'engrenages en métal. Capacité max. 2,2 kg de farine. Cuve en acier inoxydable de 6,9 L , levier de cuve mécanique, grille de sécurité conforme SUVA. Livré avec un crochet, une feuille et fouet en acier inoxydable. Couleur blanc.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094100	371 x 338 x 417	6,9	230 V / 0,5 kW	1'390.00

Ersatzschüssel 6.9 Liter zu Kitchen-Aid KSM7990

Aus Edelstahl, für die KitchenAid KSM7990. Strapazierfähig, hygienisch und leicht zu reinigen.

Cuve supplémentaire de 6.9 litres pour Kitchen-Aid KSM7990

En acier inoxydable, pour KitchenAid KSM7990, hygiénique et facile à nettoyer.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
094104	6,9	094100	179.00

Planetenrührmaschine Teddy T5 ohne Kupplung

Planetenrührmaschine mit Motorschutzschalter, fester Schutzschirm und Einfülltrichter, ohne Kupplung. Zubehör: Chromstahlkessel 5 Liter, Deckel zu Kessel weiss, Besen, Flachrührer, Kneter aus Edelstahl, Gewicht 22 kg.

Batteur-mélangeur Teddy T5 sans raccord

Batteur planétaire avec disjoncteur de protection moteur, carter de sécurité fixe et trémie, sans accouplement. Accessoires: bol en acier chromé de 5 litres, couvercle blanc, fouet, batteur plat, pétrin en acier inoxydable, poids 22 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094696	240 x 550 x 550	5	230 V / 0,5 kW	1'705.00

Rührmaschine CR10 (Tischmodell) ohne Kupplung

Das Rotor CR10 Planetenrührwerk mit 10 L Kessel bietet optimale Ergebnisse beim Kneten, Rühren und Schlagen. Gehäuse und Werkzeuge aus Edelstahl, einfache Bedienung, 8 Drehzahlen mit Timer. Inkl. Besen, Flachrührer, Kneter, Kessel, Schutzschirm abnehmbar, höhenverstellbare Beine. Drehzahl 72–451 U / Min., Schutzart IP44. Optional: Unterbau. Weitere Modelle oder Zubehör auf Anfrage.

Batteur-mélangeur CR10, modèle de table sans raccord

Le robot planétaire Rotor CR10 avec cuve de 10 L assure d'excellents résultats pour pétrir, mélanger et battre. Boîtier et outils en inox, utilisation simple, 8 vitesses avec minuterie. Livré avec fouet, batteur plat, crochet et cuve. Protection amovible, pieds réglables en hauteur. Vitesse 72–451 tr / min., protection IP44. Options: socle, autres modèles ou accessoires sur demande.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	U / Min. tr / min.	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094808	566 x 393 x 674	72 - 451	230 V / 700 W	5'395.00

Unterbau zu CR10 / Combirex Piccolo

Aus Edelstahl, kugelgelagerte Schublade mit Vollauszug, ausziehbares Tablar, Gewicht 41,5 kg.

Socle avec tiroir pour CR 10 / Combirex Piccolo

En acier inoxydable, tiroir à roulement à billes à ouverture complète, tablette extensible, poids 41,5 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
094709	500 x 600 x 500	CR10 / Combirex Piccolo	2'220.00

Rührmaschine CR20 (Tischmodell) inkl. Kupplung

Das Rotor CR20 Planetenrührwerk mit 20 L Kessel bietet optimale Ergebnisse beim Kneten, Rühren und Schlagen. Gehäuse und Werkzeuge aus Edelstahl, einfache Bedienung, 8 Drehzahlen mit Timer. Inkl. Besen, Flachrührer, Kneter, Kessel und Abstellgitter. Schutzschirm abnehmbar, höhenverstellbare Beine. Drehzahl 64–353 U / Min., Schutzart IP44. Optional: Unterbau, Passierwerk, Fleischwolf, Gemüseschneider, weitere Modelle oder Zubehör auf Anfrage.

Batteur-mélangeur CR20, modèle de table avec raccord

Le robot planétaire Rotor CR20 avec cuve de 20 L assure d'excellents résultats pour pétrir, mélanger et battre. Boîtier et outils en inox, utilisation simple, 8 vitesses avec minuterie. Livré avec fouet, batteur plat, crochet, cuve et support. Protection amovible, pieds réglables en hauteur. Vitesse 64–353 tr / min., protection IP44. Options: socle, presse-purée, hachoir, tranche-légumes, autres modèles ou accessoires sur demande.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	U / Min. tr / min.	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094800	582 x 771 x 787	64 - 353	230 V / 0,7 kW	7'905.00

Unterbau zu Rührmaschine CR20 / Combirex Junior

Unterbau aus Edelstahl mit Schublade für Zubehör und ausziehbarem Tablar für Gefässe.

Socle avec tiroir CR20 / Combirex Junior

Socle en inox avec tiroir pour accessoires et tablette coulissante pour récipients.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
094805	670 x 700 x 505	CR20	2'375.00

Rührmaschine CR20F (Standmodell) inkl. Kupplung

Gehäuse und Werkzeuge aus Edelstahl, einfache Bedienung mit 8 Drehzahlen und Timer. Inkl. Besen, Flachrührer, Kneter, Kesselabstreifer, Kessel 20 Liter und Kesselwagen, abnehmbarer Schutzschirm, Drehzahl Kesselwerkzeug 64 - 353 U / Min., Schutzart IP44, Gewicht 165 kg. Optional: Passierwerk, Fleischwolf, Gemüseschneider, weitere Modelle oder Zubehör auf Anfrage.

Batteur-mélangeur CR20F (modèle sur pieds) avec raccord

Le robot planétaire Rotor CR20 avec cuve de 20 L offre d'excellents résultats pour pétrir, mélanger et battre. Boîtier et outils en inox, utilisation simple avec 8 vitesses et minuterie. Livré avec fouet, batteur plat, crochet, cuve et chariot. Protection amovible, raclette. Vitesse de rotation de l'outil cuve 64 - 353 tr / min., protection IP44, poids 165 kg. Options: presse-purée, hachoir, tranche-légumes, autres modèles ou accessoires sur demande.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	U / Min. tr / min.	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094801	631 x 770 x 292	64 - 353	230 V / 0,7 kW	8'780.00

Gemüseschneider AGS-19

Gemüseschneider-Aufsatz aus Anticorodial-Guss für Rotor Lips-Maschinen. Kompatibel mit Rotor Varimat-Scheiben (nicht im Lieferumfang enthalten).

Coupe-légumes AGS-19

Râpe à légumes en fonte anticorodal pour machines Rotor Lips. Compatible avec les disques Rotor Varimat (disques non inclus).

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
094708	CR20 / CR20F	1'260.00

Passierwerk PASS 200

Aus Anticorodal-Guss, geschlossene horizontale Anordnung, inkl. zwei Passierbleche mit Lochung Ø 2,5 und 4 mm. Leistungsstarkes Passierwerk für Gemüse, Früchte, Suppen, Saucen und Cremen.

Passe-tout PASS 200

En fonte anticorodal, disposition horizontale fermée, avec deux tamis perforés de Ø 2,5 et 4 mm. Moulinière puissante pour les légumes, les fruits, les soupes, les sauces et les crèmes.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
094707	CR20 / CR20F / AR40	2'910.00

Fleischwolf EAW 70

Ansteck-Fleischwolf aus rostfreiem Edelstahl zum Hacken von Fleisch, Innereien, Fisch sowie Zerkleinern von Gemüse, Brot und Käse. Mit Licoswiss-System, Vorschneider Ø 70 mm und drei Lochscheiben (Ø 3, 5, 8 mm) inklusive.

Hachoir à viande EAW 70

En acier inoxydable, pour hacher viande, abats, poisson ainsi que légumes, pain et fromage. Avec système Licoswiss, pré-coupe Ø 70 mm et trois grilles (Ø 3, 5, 8 mm) incluses.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
094706	CR20 / CR20F	2'440.00

Knetmaschine IRIS 30

Spiralknetmaschine mit 2 Geschwindigkeiten, 2 Gänge und 2 digitale Zeituhren, 2-25 kg Teigfassung, Anschluss 400 V, Gewicht 200 kg

Pétrin IRIS 30

Pétrin à spirale avec 2 vitesses et 2 minuteries digitale, 2-25 kg de pâte

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
411430	570	890	1190	6'690.00

Zweiarm - Knetmaschine Miss Baker Pro

Ideal für die Herstellung von verschiedenen Teigsorten, Broten mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, Grundteigen für Pizza, Focaccia, Brioche, Mürbeteig, Blätterteig und Eierteig sowie Sauerteigauffrischern. Für 4 kg Teig, Abmessungen (B x T x H) 340 x 490 x 510 mm, Anschluss 230 V, Gewicht 36 kg

Pétrin à deux bras Miss Baker Pro

Idéal pour la production de grandes pâtes levées, de pains à haute hydratation, de pâtes de base pour la pizza, la focaccia, la brioche, la pâte brisée, la pâte feuilletée et les pâtes aux œufs, ainsi que de rafraîchissements au levain. Pour 4 kg pâte, dimensions (L x P x H): 340 x 490 x 510 mm, raccordement: 230 V, poids 36 kg

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
411160	Edelstahl / Inox	3'450.00
411160.100	Rot / Rouge	3'270.00
411160.200	Weiss / Blanc	3'220.00

Zweiarm - Knetmaschine Miss Baker Pro XL

Ideal für die Herstellung von verschiedenen Teigsorten, Broten mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, Grundteigen für Pizza, Focaccia, Brioche, Mürbeteig, Blätterteig und Eierteig sowie Sauerteigauffrischern. Für 8 kg Teig, Abmessungen (B x T x H) 380 x 540 x 530 mm, Anschluss 230 V, Gewicht 39 kg

Pétrin à deux bras Miss Baker Pro XL

Idéal pour la production de grandes pâtes levées, de pains à haute hydratation, de pâtes de base pour la pizza, la focaccia, la brioche, la pâte brisée, la pâte feuilletée et les pâtes aux œufs, ainsi que de rafraîchissements au levain. Pour 8 kg pâte, dimensions (L x P x H): 380 x 540 x 530 mm, raccordement 230 V, poids 39 kg

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
411172	Edelstahl / Inox	3'720.00
411172.100	Rot / Rouge	3'510.00
411172.200	Weiss / Blanc	3'450.00

Handschneebesen mit Exoglass-Griff

Handrührer mit hitzebeständigem Exoglass-Griff bis 220 °C und Edelstahldrähten, spülmaschinengeeignet.

Fouet à main avec manche en Exoglass

Fouet à main avec poignée en Exoglass résistante à la chaleur jusqu'à 220 °C et fils en inox. Compatible au lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Ø Draht (mm) Ø fil (mm)	Preis CHF prix CHF
098197	250	1,5	17.00
098198	300	2	21.00
098199	350	2	23.00
098200	400	2	24.00
098202	500	2	38.00

6500 Gerätschaften am Lager
Heute bestellt - morgen geliefert.

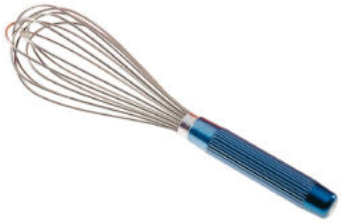
6500 ustensiles en stock.
Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Handschneebesen mit Alu-Griff

Handrührer mit farbig eloxiertem Griff. Nicht spülmaschinengeeignet.

Fouet à main avec manche en alu anodisé

Fouet à main avec poignée anodisée colorée. Ne supporte pas le lave-vaisselle.



Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Ø Draht (mm) Ø fil (mm)	Preis CHF prix CHF
015797	250	2	21.00
098088	280	1,6	22.00
015800	280	2	22.00
098090	320	1,6	25.00
015801	320	2	25.00
015802	350	1,6	25.00
098092	350	1,6	28.00
015803	380	2	26.00
015804	420	2	27.00
015805	500	2	29.00
015806	600	2	37.00
015807	700	2	39.00

Handschneebesen

Handrührer aus Polyamid mit Fiberglas, schwarz, hitzebeständig bis 220 °C. Spülmaschinengeeignet.

Fouet à main

Fouet à main en polyamide avec fibre de verre, noir, résistant à la chaleur jusqu'à 220 °C. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
098134	350	32.00

Handschneebesen Edelstahl, 24 Drähte

Handrührer mit 24 Drähten à Ø 1,4 mm, ideal für weiche Massen in der Profiküche. Spülmaschinengeeignet.

Fouet à main acier inoxydable, 24 fils

Fouet à main avec 24 fils de Ø 1,4 mm, idéal pour les préparations molles dans les cuisines professionnelles. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
097980	250	12.00
097981	300	13.00
097982	350	15.00
097983	400	16.00
097984	450	18.00

Handschneebesen Edelstahl, 16 Drähte

Handrührer mit 16 Drähten und Ø 2,3 mm Drahtdicke, ideal für dickere Massen in der Profiküche. Spülmaschinengeeignet.

Fouet acier inoxydable, 16 fils

Fouet à main avec 16 fils de Ø 2,3 mm, idéal pour les préparations épaisses en cuisine professionnelle. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
097985	350	16.00
097986	400	18.00
097987	450	20.00
097988	500	21.00
097989	600	24.00

Kesselbesen Edelstahl

Handrührer mit 10 Drähten Ø 3 mm, für dicke Massen und grosse Kessel. Mit langem Stiel Ø 28 mm. Spülmaschinengeeignet.

Fouet à bassine acier inoxydable

Batteur manuel avec 10 fils Ø 3 mm, pour les masses épaisses et les grands récipients. Avec long manche Ø 28 mm. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
016788	1000	210.00
016789	1250	220.00

Maschinenbesen

Rührwerkbesen mit Stieldurchmesser 20 mm, spülmaschinengeeignet. Bitte bei Bestellung Maschinenmarke und Totallänge beachten: Kolb 370 mm, Artofex 460 mm, Lips-Kombination 500 mm (andere Längen auf Anfrage).

Fouet pour machines

Fouet pour batteur avec manche Ø 20 mm, compatible lave-vaisselle. Merci d'indiquer marque de la machine et longueur totale du fuet lors de la commande : Kolb 370 mm, Artofex 460 mm, Lips-Combinaison 500 mm (autres longueurs sur demande).

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Anzahl Drähte Nombre de fils	Ø Draht (mm) Ø fil (mm)	Preis CHF prix CHF
016756	370	5	5	135.00
016752	370	8	4	120.00
016748	370	10	3	115.00
016744	370	12	2,5	105.00
016740	370	14	2	105.00
016777	370	14	2,5	185.00
016757	460	5	5	135.00
016753	460	8	4	120.00
016749	460	10	3	115.00
016745	460	12	2,5	105.00
016741	460	14	2	105.00
016758	500	5	5	135.00
016755	500	8	4	120.00
016751	500	10	3	115.00
016747	500	12	2,5	105.00
016743	500	14	2	105.00
016779	500	14	2,5	185.00

Fünfangelbesen

Aus Edelstahl mit 20 mm Stieldurchmesser, mit 5 Drähten. Spülmaschinengeeignet.

Fouet à ailes

En acier inoxydable avec un diamètre de manche de 20 mm, avec 5 fils. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Für Maschinen Pour machines	Preis CHF prix CHF
016780	370	Kolb	135.00
016781	460	Artofex	150.00
016783	500	Lips Kombinationen	155.00

Zucker-Thermometer

Mit Doppelskala Réaumur 50 - 130 Ré und Celsius 60 bis 160 °C, rote Weingeistfüllung, ungiftig.

Thermomètre à sucre

Avec échelle double Réaumur 50 - 130 RE et Celsius 60 à 160 °C, remplis d'alcool de vin rouge, non toxique.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Ausführung Exécution	Preis CHF prix CHF
015651	270	Ohne Schutzgitter / Sans grille de protection	18.00
015650	360	Mit Schutzgitter / Avec grille de protection	28.00

Couverture-Thermometer

Präzises Couverture-Thermometer, in Metallhülse mit Clip.

Thermomètre à couverture

Thermomètre à couverture précis, dans un étui métallique avec clip.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015674	0 - +70 °C	145	24.00

Milch-Thermometer

Messbereich 0 - 110 °C, rote Weingeist-Füllung, ungiftig.

Thermomètre à lait

Plage de mesure 0 - 110 °C, remplis d'alcool de vin rouge, non toxique.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Ausführung Exécution	Preis CHF prix CHF
015654	270	Ohne Schutzgitter / Sans grille de protection	15.00
015649	360	Mit Schutzgitter / Avec grille de protection	25.00

Thermometer für Kühl- und Tiefkühlschränke

Mit Lasche zum Aufhängen.

Thermomètre pour réfrigérateurs et congélateurs

Avec crochet de suspension

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015659	-50 - +50 °C	210	3.00

Braten-Thermometer

Bratenthermometer Ø 45 mm, leicht ablesbar. Misst Kerntemperatur ohne Ofenöffnung.

Thermomètre à viande

Thermomètre à rôti Ø 45 mm, lisible sans ouvrir le four

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
098675	0 - +200 °C	110	32.00

Thermometer Mini

Zum einfachen Messen von Kerntemperaturen. Schutzart IP67, Fühler Ø 3 mm, Eindringtiefe min. 30 bis max. 125 mm, Einsteckhülse mit Befestigungsclip.

Mini thermomètre

Pour mesurer facilement la température à cœur. Indice de protection IP67, sonde Ø 3 mm, profondeur de pénétration min. 30 à max. 125 mm, tube de protection avec clip de fixation.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Preis CHF prix CHF
094450	-20 - +230 °C	46.00

Klappthermometer Testo 103

Klappbarer Taschenthermometer, LCD nicht hinterleuchtet, garantierte Mess-Sicherheit EN 13485 (EU- und HACCP-Konform), ohne Schutzhülle. Abmessung offen 189 x 35 x 19 mm, Fühlerlänge 75 mm und Ø 3 mm.

Thermomètre pliable Testo 103

Thermomètres de poche pliables, écran LCD non rétro-éclairé, sécurité de mesures garantie EN 13485 (conformité EU et HACCP), sans étui de protection. Dimensions ouvertes 189 x 35 x 19 mm, longueur de la sonde 75 mm et Ø 3 mm.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
094456	-30 - +220 °C	189	72.00

Klappthermometer Testo 104

Klappbarer Taschenthermometer mit hinterleuchtetem Display Auto Hold, garantierte Mess-Sicherheit EN 13485 (EU- und HAC CP-Konform), ohne Schutzhülle. Abmessung offen 265 x 48 x 19 mm, Fühlerlänge 106 mm und Ø 3 mm.

Thermomètre pliable Testo 104

Thermomètre de poche pliables avec écran LCD rétro-éclairé auto-hold, sécurité de mesures garantie EN 13485 (conformité EU et HACCP), sans étui de protection. Dimensions ouvertes 265 x 48 x 19 mm, longueur de la sonde 106 mm et Ø 3 mm.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
094457	-50 - +250 °C	265	123.00

Klappthermometer Testo 104 IR

Kombi Infrarot- und Einstechthermometer, klappbar, mit hinterleuchtetem Display Auto Hold, garantierte Mess-Sicherheit EN 13485 (EU- und HACCP-Konform), ohne Schutzhülle. Abmessung offen 281 x 48 x 21 mm, Fühlerlänge 106 mm und Ø 3 mm.

Thermomètre Testo 104 IR

Thermomètre combiné infrarouge et à sonde, pliable, avec écran rétroéclairé Auto Hold, sécurité de mesure garantie EN 13485 (conforme aux normes UE et HACCP), sans étui de protection. Dimensions ouvertes 281 x 48 x 21 mm, longueur de la sonde 106 mm et Ø 3 mm.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C))	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
094458	-50 - +250 °C	281	179.00

Thermometer Testo 106 mit Einstechfühler

Erfüllt EU Normen für Kontrollen von Kerntemperaturen in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie. Einstellbarer optischer und akustischer Alarm bei Grenzwertüberschreitungen. Ø Messspitze 2,2 mm. Modell mit Schutzhülle, Gürtelclip, Fühlerschutzkappe.

Thermomètre Testo 106 avec sonde de pénétration

Conforme aux normes EU relatives au contrôle de la température à cœur dans tous les domaines de l'industrie alimentaire. Alarme visuelle et sonore réglable en cas de dépassement des valeurs limites. Pointe de mesure Ø 2,2 mm. Modèle avec étui de protection, clip ceinture, capuchon de protection.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Messgenauigkeit Précision de mesure	Preis CHF prix CHF
mit Schutzhülle		avec étui de protection	
094451	-50 - +275 °C	±0.5 °C	77.00
ohne Schutzhülle Topsafe		sans étui de protection Topsafe	
094452	-50 - +275 °C	±0.5 °C	71.00

Thermometer Testo 108 mit Einstechfühler

Mit Einstechfühler, Softcase, Fühler und Batterien. Schutzklasse IP67. Kann mit allen Zubehörfühlern Typ T des Testo 926 betrieben werden.

Thermomètre Testo 108 avec sonde de pénétration

Avec sonde de pénétration, étui de protection, piles, indice de protection IP 67. Les accessoires du Testo 926 type T sont compatibles avec le Testo 108.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C))	Preis CHF prix CHF
094459	-50 - +300 °C	138.00

Thermometer Testo 826

6:1 Optik mit Laserpunktmarkierung des Messzentrums. Eine Messung aus 36 cm Distanz misst die Temperatur im Umkreis von 6 cm um den Laserfleck. Messbereich -50 bis +300 °C, Auflösung 0,5 °C, Genauigkeit +/- 2 °C. Mit Schutzetui (IP67) sowie Funktion Hold / Min / Max.

Thermomètre Testo 826

Optique 6:1, marquage par visée laser 1 point de la zone de mesure infrarouge avec ou sans sonde de pénétration. Plage de mesure de -50 à +300 °C, résolution 0,5 °C, précision +/- 2 °C. Avec étui de protection Topsafe (IP67) et fonction Hold / Min / Max.

Art. Nr N° Art.	Messart Type de mesure	Ausführung Exécution	Preis CHF prix CHF
016863	Kern- und Oberfläche / Noyau- et Surface	Mit Schutzhülle / Avec étui de protection	215.00
016861	Oberfläche / Surface	Mit Schutzhülle / Avec étui de protection	138.00

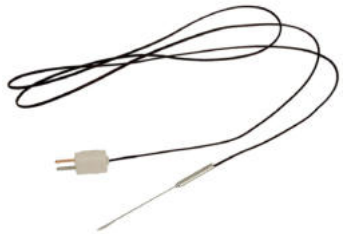
Tauch- und Einstechfühler Standard zu Testo 108 und 926

Der Standard Tauch- und Einstechfühler ist im Basisset vom Testo 926 (094461) inbegriffen. Fühler Ø 5 mm, Spitze Ø 4 mm, Länge 50 mm.

Sonde d'immersion standard pour Testo 108 et 926

La sonde d'immersion et de pénétration standard est incluse dans le set de base du Testo 926 (094461). Sonde Ø 5 mm, pointe Ø 4 mm, longueur 50 mm.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
094462	-50 - +350 °C	112	65.00



Nadel-Ofenfühler zu Testo 108 und 926

Zur Überwachung von Garzeiten und sous vide Produkten. Fühler Ø 1,4 mm, minimale Einstichspuren, hitzebeständige Leitung 1,25 m.

Sonde aiguille Accessoires pour Testo 108 et 926

Pour surveiller les temps de cuisson et les produits sous vide. Sonde Ø 1,4 mm, traces d'insertion minimales, câble résistant à la chaleur 1,25 m.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
094466	-50 - + 250 °C	60	141.00

Luftfühler zu Testo 108 und 926

Messen Sie mit dem passenden Messgerät einfach und präzise die Umgebungstemperatur in Kühlräumen, Lagerräume etc. Robuster Luftfühler mit Thermoelement Typ K. Fühler Ø 4 mm, kann mit allen Messgeräten von Testo mit einem Typ T-Anschluss verbunden werden, wie Testo 108 und Testo 926.

Sonde d'ambiance pour Testo 108 et 926

Mesurez facilement et précisément la température ambiante dans les chambres froides, les entrepôts, etc. à l'aide de l'appareil de mesure approprié. Sonde d'air robuste avec thermocouple de type K. Sonde Ø 4 mm, peut être connectée à tous les appareils de mesure Testo avec un raccord de type T, tels que Testo 108 et Testo 926.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
094472	-50 - +350 °C	110	92.00

Klebeband luftdicht zu Testo 108 und 926

Luftdichtes Klebeband für die Kern-Temperaturmessungen in Vakuumbeuteln.

Bande adhésive pour Testo 108 et 926

Ruban adhésif étanche à l'air pour la mesure de la température à cœur dans les sachets sous vide.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
094471	4000	6.00

Infrarot-Thermometer im Taschenformat Testo 805

Nur 80 mm gross für die Jackentasche, griffbereit für die schnelle Messung der Oberflächentemperatur im Wareneingang, im Lebensmittelbereich oder der Kontrolle von Kühlgeräten. Wird ohne Topsafe geliefert, kann aber separat bestellt werden mit Art. Nr. 094455.

Thermomètre infrarouge Testo 805

Seulement 80 mm de longueur, il se glisse dans la poche de votre veste et est toujours à portée de main pour mesurer rapidement la température de surface lors de la réception des marchandises, dans le secteur alimentaire ou pour contrôler les appareils de réfrigération. Livré sans Topsafe, mais peut être commandé séparément sous art. n° 094455.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
094454	-25 - +250 °C	80	65.00

Schutzhülle Topsafe zu Testo 805 Infrarotthermometer

Wasserdicht IP65, robust, zu Testo 805 Infrarotthermometer Art. Nr. 094454

Housse de protection Topsafe pour Testo 805

Etanche IP65, robuste, pour thermomètre infrarouge Testo 805 N° Art. 094454

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
094455	23.00

Infrarot Distanzthermometer Testo 831

30:1 Optik, Auflösung 0.5 °C, Messung aus 30 cm Distanz ergibt 10 mm Ø Messung. 2 Punkt Laser Messfleckmarkierung. Die Temperatur wird im Kreis zwischen beiden Punkten ermittelt. Optischer und akustischer Alarm bei Grenzwertüberschreitung. Inkl. Gürtelhalte, Werkskalibrierschein, Abmessungen 190 x 75 x 38 mm.

Thermomètre infrarouge Testo 831

Optique 30:1, résolution 0,5 °C, mesure à une distance de 30 cm donnant une mesure de 10 mm Ø. Marquage du point de mesure laser à 2 points. La température est déterminée dans le cercle entre les deux points. Alarme visuelle et sonore en cas de dépassement de la valeur limite. Avec support de ceinture, certificat d'étalonnage d'usine, dimensions 190 x 75 x 38 mm.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Messgenauigkeit Précision de mesure	Preis CHF prix CHF
016876	- 30 - +210 °C	±2 °C	184.00

Datenlogger Testo 174 T Set

Grundausstattung bestehend aus einem Aufzeichnungsgerät Testo 174T Art. 097766 mit Wandhalterung und USB Interface zum Einrichten und Auslesen von weiteren Testo 174T Aufzeichnungsgeräten. Weitere Infos auf unserer Homepage www.pitec.ch im E-Shop.

Set Testo 174 T enregistreur de températures

Kit de base comprenant un enregistreur Testo 174T art. n° 097766 avec support mural et interface USB pour la configuration et la lecture d'autres enregistreurs Testo 174T. Plus d'Infos sur notre site www.pitec.ch dans l'e-shop.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Speicher Anzahl Messungen Nombre de mesures en mémoire	Messtakt wählbar Fréquence de mesure sélectionnable	Preis CHF prix CHF
097765	-30 - +70 °C	16'000	1 Min. - 24 h	167.00

Datenlogger Testo 174 T

Separates Aufzeichnungsgerät für Testo 174T mit USB Interface und Wandhalterung. Schutzklasse IP65, Abmessungen 38 x 19 x 60 mm.

Enregistreur Testo 174 T

Enregistreur séparé pour Testo 174T avec interface USB et support mural. Classe de protection IP65, dimensions 38 x 19 x 60 mm.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Speicher Anzahl Messungen Nombre de mesures en mémoire	Messtakt wählbar Fréquence de mesure sélectionnable	Preis CHF prix CHF
097766	-30 - +70 °C	16'000	1 Min. - 24 h	74.00

Datenlogger Testo 175 T1 Set

Starter-Set Testo 175 T1 enthält 3 x Testo 175 T1, 1 x USB-Kabel, 1 x SD-Karte, 1 x CD ComSoft Basic 5, Wandhalterung, Schloss mit Schlüsseln, Batterien, Kalibrierprotokoll und Bedienungsanleitung. Nur mit Windows verwendbar!

Set Testo 175 T1 enregistreur de température

Kit de démarrage Testo 175 T1 contient 3 x Testo 175 T1, 1 x câble USB, 1 x carte SD, 1 x CD ComSoft Basic 5, support mural, cadenas avec clés, piles, protocole d'étalonnage et mode d'emploi. Utilisable uniquement avec Windows !

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Speicher Anzahl Messungen Nombre de mesures en mémoire	Preis CHF prix CHF
097786	-35 - +55 °C	1 Mio.	508.00

Datenlogger Testo 175 T1

Automatische Temperaturaufzeichnung für Kühlräume, das Gerät wird mittels SD Karte ausgelesen und die Daten Zentral ausgewertet, Alarm bei Grenzwertüberschreitungen, Schutzklasse IP65. Abmessungen 53 x 27 x 89 mm.

Enregistreur Testo 175 T1

Enregistrement automatique de la température pour les chambres froides, l'appareil est lu à l'aide d'une carte SD et les données sont évaluées de manière centralisée, alarme en cas de dépassement des valeurs limites, classe de protection IP65. Dimensions 53 x 27 x 89 mm.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C))	Messtakt wählbar Fréquence de mesure sélectionnable	Speicher Anzahl Messungen Nombre de mesures en mémoire	Preis CHF prix CHF
097784	-35 - +55 °C	10 s - 24 h	1 Mio.	201.00

Datenlogger Testo Saveris 2-T1 WLAN

Mit Display und internem NTC-Temperaturfühler. Inkl. USB-Kabel, Sicherungsschloss, Wandhalterung, Batterien und Kalibrierprotokoll. Datenabfrage jederzeit auf PC, Smartphone oder Tablett über Cloud. Voraussetzung: WLAN Empfang für die Saveris Geräte.

Enregistreur Testo Saveris 2-T1 WiFi

Avec écran et sonde de température NTC interne. Câble USB, verrou de sécurité, support mural, piles et protocole d'étalonnage inclus. Consultation des données à tout moment sur PC, smartphone ou tablette via le cloud. Condition préalable : réception Wi-Fi pour les appareils Saveris.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Messtakt wählbar Fréquence de mesure sélectionnable	Speicher Anzahl Messungen Nombre de mesures en mémoire	Preis CHF prix CHF
097787	-30 - +50 °C	5 s - 24 h	10'000	203.00

Datenlogger Testo Saveris 2-T3 WLAN

Mit Display und zwei Anschlüsse für externe TE-Fühler (Typ T). Inkl. USB-Kabel, Wandhalterung, Batterien und Kalibrierprotokoll. Datenabfrage jederzeit auf PC, Smartphone oder Tablett über Cloud. Voraussetzung: WLAN Empfang für die Saveris Geräte. Geliefert ohne Fühler, Temperatursonden mit diversen Kabellängen erhältlich.

Enregistreur Testo Saveris 2-T3 WiFi

Avec écran et deux connexions pour sondes TE externes (type T). Câble USB, support mural, piles et protocole d'étalonnage inclus. Consultation des données à tout moment sur PC, smartphone ou tablette via le cloud. Condition préalable : réception Wi-Fi pour les appareils Saveris. Livré sans sonde, sondes de température disponibles avec différentes longueurs de câble.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Messtakt wählbar Fréquence de mesure sélectionnable	Speicher Anzahl Messungen Nombre de mesures en mémoire	Preis CHF prix CHF
097792	-200 - +400 °C	5 s - 24 h	10'000	327.00

Massbecher Kunststoff

Aus Polypropylen, stoss- und bruchsicher, säurebeständig, spülmaschinengeeignet, Deziliter-Einteilung

Mesure graduée matière synthétique

En polypropylène, incassable et indéformable, résistant aux acides, supporte le lave-vaisselle, graduation par 100 ml

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015011	0.5	100	135	3.00
015000	1	115	170	4.00
015001	2	150	210	8.00
098184	3	170	240	10.00
015002	5	205	270	15.00

Massbecher konisch

Aus Edelstahl mit Deziliter-Einteilung, spülmaschinengeeignet.

Mesure graduée conique

En acier inoxydable avec graduation par 100 ml, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015080	1	145	130	21.00
015082	2	170	190	45.00

Massbecher

Aus Edelstahl mit Deziliter-Einteilung, gerade Form, spülmaschinengeeignet.

Mesure graduée

En acier inoxydable avec graduation en décilitres, forme droite, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098178	1	115	130	120.00
098710	2	140	160	135.00

Meter

Massstab aus Polystyrol, klare Skala mit 10 mm Unterteilungen.

Règle

Règle en polystyrène, échelle transparente avec graduations de 10 mm.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015543	640	6.00

Timer Digital

Bis zu vier Zeiten gleichzeitig einstellbar. Wasserdichte Tastatur und Gehäuse, akustischer Alarm, rutschfeste Füsschen. Kann an die Wand montiert werden.
Optional Netzadapter unter Art. 838704.

Minuterie / Timer Digital

Possibilité de régler jusqu'à quatre minuteries différentes en même temps. Touches et boîtier imperméables, alarme acoustique, pieds antidérapants. Peut être fixé au mur. En option le câble sur commande, art. n° 838704.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016498	150	95	178	79.00

Zuckerwaage Aräometer

Zeigt den Zuckergehalt in Baumé an

Pèse-sirop

Pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en degré Baumé

Art. Nr N° Art.	Ablesbarkeit (Bé) Lecture (Bé)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015655	1 - 50	160	9.00

Prüfbehälter für Zuckerwaage

Aus Edelstahl, die ideale Ergänzung für die Zuckerwaage / Aräometer, spülmaschinentauglich.

Récipient de contrôle pour pèse-sirop

En acier inoxydable, idéal pour le pèse-sirop, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015656	36	190	36.00

Refraktometer

Zeigt den Zuckergehalt in % Brix bei Referenztemperatur von 20 °C. Maximale Temperatur des Messguts 40 °C. Länge 150 mm, Ø 40 mm, Gewicht 145 g, geliefert in solidem Etui.

Réfractomètre

Haute définition, pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Température de référence 20 °C, température d'échantillon 40 °C maximum. Longueur 150 mm, Ø 40 mm, poids 145 g, livré en étui rigide.

Art. Nr N° Art.	Ablesbarkeit (Brix) Lecture (Brix)	Messgenauigkeit Précision de mesure	Preis CHF prix CHF
017448	0 - 80 %	±1%	195.00

Digital Refraktometer

Grosses Display mit Doppelanzeige, einfache Bedienung über wenige Tasten, sekundenschnelle und präzise Messergebnisse, Probenmulde aus Edelstahl. Geringe Probenmenge erforderlich, 1-Schritt Einstellung mit destilliertem oder deionisiertem Wasser, wasserdichtes Gehäuse. Temperaturkompensation 10 und 40 °C , Resultat in ca. 1,5 Sekunden, mind. Probenvolumen 100 µL (2 Tropfen), Abmessungen 192 x 102 x 67 mm, Gewicht 420 g.

Réfractomètre digital

Grand écran avec double affichage, utilisation simple grâce à quelques touches, résultats de mesure précis en quelques secondes, cuve d'échantillonnage en acier inoxydable. Faible quantité d'échantillon requise, réglage en une étape avec de l'eau distillée ou déionisée, boîtier étanche. Compensation de température 10 et 40 °C , résultat en environ 1,5 secondes, volume d'échantillon min. 100 µL (2 gouttes), dimensions 192 x 102 x 67 mm, poids 420 g.

Art. Nr N° Art.	Ablesbarkeit (Brix) Lecture (Brix)	Messgenauigkeit Précision de mesure	Preis CHF prix CHF
017446	0 - 85 %	±0,2 %	320.00

pH- / Temperatur-Messgerät Testo 205

Optimal für die pH-Wert- und Temperaturmessung in halbfesten Medien, kombinierte pH-Messspitze mit Temperaturfühler – durch Benutzer wechselbar, wartungsfreie pH-Messung dank Gel-Elektrolyt mit automatischer Endwerterkennung. Zweizeiliges und beleuchtetes Display mit pH-Wert und Temperatur, Auflösung 0.01 pH, inklusive Aufbewahrungskappe mit Gel, Gürtel- / Wandhalterung, ohne Schutzhülle Topsafe.

Appareil de mesure du pH et de la température Testo 205

Idéal pour les mesures du pH et de la température dans les milieux semi-solides, combinaison d'une pointe de mesure du pH et d'une sonde de température pouvant être remplacée par l'utilisateur. Mesure du pH sans entretien grâce à un électrolyte gélifié avec détection automatique de la valeur finale. Ecran éclairé de deux lignes avec valeur du pH et température d'un seul coup d'oeil, résolution 0.01 pH, avec capuchon de rangement rempli de gel, clip pour ceinture et support mural inclus, sans étui de protection Topsafe.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Messbereich (pH) Plage de mesure (ph)	Messgenauigkeit Précision de mesure	Preis CHF prix CHF
094453	0 - +60 °C	0 - 14	±0.4 °C	341.00

pH- / Temperatur-Messgerät Testo 206-pH2

Optimal für die pH-Messung von halbfesten Medien, zähplastischen und proteinhaltigen Lebensmitteln (z. B. Käse, Früchte) sowie wassergemischten Kühlschmierstoffen. Temperaturmessung durch integrierten Temperaturfühler möglich, Auflösung 0.01 pH, inklusive Aufbewahrungskappe mit Wartungsfreier Gel Elektrolyt, Schutzhülle Topsafe und Gürtel- / Wandhalterung.

Appareil de mesure du pH et température Testo 206-pH2

Idéal pour les mesures du pH dans les milieux semi-solides, les aliments sous forme de pâte ou riches en protéines (par ex. le fromage, les fruits), ainsi que les liquides, les spiritueux. Mesure de température possible grâce au capteur de température intégré, résolution 0.01 pH, inclus capuchon de protection avec électrolyte gel sans entretien, housse de protection Topsafe et support pour ceinture / mur.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Messbereich (pH) Plage de mesure (ph)	Messgenauigkeit Précision de mesure	Preis CHF prix CHF
094484	0 - +60 °C (kurzzeitig bis +80 °C max. 5 Min.)	0 - 14	±0.4 °C	311.00

Frittieröltester Testo 270

Messgeräte zur Überwachung der Qualität von heissem Frittieröl. Misst Temperatur und TPM-Anteile 0 - 40 % im heissen Frittieröl. Erlaubt die exakte Ermittlung des Zeitpunkts für den Oelwechsel, Reaktionszeit ca. 30 Sekunden. Schutzklasse IP65, Abmessungen 170 x 50 x 300 mm, mit Kunststoffkoffer.

Testeur d'huile Testo 270

Appareil de mesure pour la surveillance de la qualité de l'huile. Mesure la température et la teneur en TPM de 0 à 40% dans l'huile de friture chaude. Permet de déterminer avec précision le moment où l'huile doit être remplacée, temps de réaction env. 30 secondes. Classe de protection IP65, dimensions 170 x 50 x 300 mm, avec coffret en matière synthétique.

Art. Nr N° Art.	Messbereich (°C) Plage de mesure (°C)	Messgenauigkeit Précision de mesure	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
016879	+40 - + 200 °C	±1,5 °C	170	513.00

Referenzöl zu Frittierölmessgerät Testo

Referenzöl 100 ml zu Frittierölmessgerät Testo 265 / 270, Haltbarkeit 5 - 6 Monate

Huile de référence pour Testo

Huile de référence 100 ml pour appareil de mesure d'huile de friture Testo 265 / 270, durée de conservation de 5 - 6 mois

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
016870.01	29.00

Kompaktwaage ungeeicht Modell SWW

Die Waage verfügt über einen direkten Netzstecker mit Hauptschalter und einem integrierten, aufladbaren Akku, einem Überlastungsschutz, sowie einer Schutzhaube. Die Anzeige erfolgt blitzschnell und in grossen, hinterleuchteten Ziffern. Abmessungen 290 x 330 x 120 mm, Plattform 285 x 120 mm, Anschluss 230 V.

Balance compacte non certifiée Modèle SWW

La balance dispose d'une prise de contact directe avec commutateur principal et d'un accumulateur intégré rechargeable, d'une protection contre les surcharges, ainsi que d'une housse de protection. Affichage ultra rapide avec grands chiffres rétro-éclairés. Dimensions 290 x 285 x 120 mm, plateau 285 x 220 mm, raccordement 230 V.

Art. Nr N° Art.	Wägebereich Plage de poids	Ablesbarkeit (g) Lecture (g)	Preis CHF prix CHF
094338	20 kg	2	504.00

Kompaktwaagen Pitec EQW

Kompakte Tischwaage, geeicht oder ungeeicht. Ideal in Backstube oder Küche mit kontrastreicher, schneller 30 mm grosser LCD Anzeige hinterleuchtet, Schutzhaube, Ladegerät und Akku serienmässig eingebaut. Abmessungen 320 x 370 x 105 mm, Plattform 300 x 260 mm, Anschluss 230 V.

Balances compactes Pitec EQW

Balance de table compacte, certifiée ou non certifiée. Idéale pour le laboratoire ou la cuisine. Avec un grand affichage rétro-éclairé LCD de 30 mm, contrasté et rapide. Housse de protection, adaptateur secteur et accu de série. Dimensions 320 x 370 x 105 mm, plateau 300 x 260 mm, raccordement 230 V.

Art. Nr N° Art.	Eichung Etalonnage	Wägebereich Plage de poids	Ablesbarkeit (g) Lecture (g)	Preis CHF prix CHF
094349	Nein / non	30 kg	1	777.00
094348	Nein / non	30 kg	2	724.00
094346	Ja / oui	6 / 15 kg	2 / 5	777.00
094347	Ja / oui	15 / 30 kg	5 / 10	777.00

Plattformwaagen Tischmodell mit Stativ WES PB

Edelstahl, LCD-Anzeige hinterleuchtet, robuste Bauweise, einfache Bedienung. Edelstahl-Stativ, Überlastungsschutz, automatische Abschaltung, IP67-Schutz, Plattform 400 x 400 x 130 mm, Höhe Stativ 560 mm, Akku bis 80 Stunden, Anschluss 230 V.

Balances à plate-forme modèle de table avec colonne WES PB

Acier inoxydable, écran LCD rétroéclairé, construction robuste, utilisation simple. Colonne en acier inoxydable, protection contre les surcharges, arrêt automatique, protection IP67, plate-forme 400 x 400 x 130 mm, hauteur de la colonne 560 mm, batterie jusqu'à 80 heures, raccordement 230 V.

Art. Nr N° Art.	Eichung Etalonnage	Wägebereich Plage de poids	Ablesbarkeit (g) Lecture (g)	Preis CHF prix CHF
094377	Nein / non	30 kg	1	990.00
094375	Nein / non	30 kg	2	980.00
094378	Ja / oui	15 / 30 kg	5	1'450.00
094376	Ja / oui	30 kg	10	980.00

Untergestell zu Plattformwaage WES PB 30 kg

Untergestell aus Edelstahl, fahrbar mit 4 Rollen, davon 2 mit Bremsen

Support pour balance plate forme WES PB

Support en acier inoxydable, mobile avec 4 roues dont 2 avec freins

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
094367	425	395	500	690.00

Plattformwaagen Defender mit Stativ

Robuste Rahmenkonstruktion komplett aus Edelstahl. Edelstahlwägeplatte 305 x 350 mm, Edelstahlstativ Höhe 350 mm, LCD Anzeige mit weisser Hintergrundbeleuchtung, integriertes Netzteil 230 V und eingebauter Akku, IP65-Schutz.

Balances à plate-forme Defender avec colonne

Châssis robuste entièrement en acier inoxydable. Plateau de pesée en acier inoxydable 305 x 350 mm, colonne en acier inoxydable hauteur 350 mm, écran LCD avec rétroéclairage blanc, raccordement 230 V intégré et batterie rechargeable intégrée, protection IP65.

Art. Nr N° Art.	Eichung Etalonnage	Wägebereich Plage de poids	Ablesbarkeit (g) Lecture (g)	Preis CHF prix CHF
094330	Nein / non	30 kg	5	965.00
094334	Nein / non	60 kg	10	1'315.00
094331	Ja / oui	30 kg	10	1'100.00
094335	Ja / oui	60 kg	20	1'450.00

Preisrechnende Waage bRite Advanced Compact 6kg

Geeichte Handelswaage mit austauschbaren Tastenschablonen, ohne Hochanzeige, Schnelltasten für PLUs, kunden- und bedienseitiges Display mit grosser und heller, vierzeiliger LCD-Anzeige. Betrieb ab Netz 230 V oder mit Standardbatterien (nicht mitgeliefert), Ablesbarkeit bis 3 kg = 1g, ab 3 - 6 kg = 3 g.

Balance avec calculation des prix bRite Advanced Compact 6kg

Balance comerciale étalonnée avec claviers interchangeables, sans affichage en hauteur, touches rapides pour PLU, écran côté client et côté opérateur avec affichage LCD grand et lumineux sur quatre lignes. Raccordement 230 V ou avec piles standard (non fournies), précision jusqu'à 3 kg = 1 g, à partir de 3 à 6 kg = 3 g.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Wiegeplatte (mm) Plateau de pesée (mm)	Preis CHF prix CHF
094336	359	351	240 x 337	520.00

Preisrechnende Waage bRite Advanced Tower 15kg

Geeichte Handelswaage mit austauschbaren Tastenschablonen, mit Hochanzeige Höhe 244 mm, Schnelltasten für PLUs, kunden- und bedienseitiges Display mit grosser und heller, vierzeiliger LCD-Anzeige. Betrieb ab Netz 230 V oder mit Standardbatterien (nicht mitgeliefert), Ablesbarkeit bis 6 kg = 2 g, ab 6 - 15 kg = 5 g.

Balance avec calculation des prix bRite Advanded Tower 15kg

Balance commerciale étalonnée avec clavier interchangeable, avec colonne en hauteur 244 mm, touches rapides pour les PLU, écran côté client et côté opérateur avec affichage LCD grand et lumineux sur quatre lignes. Raccordement 230 V ou avec piles standard (non fournies), précision de lecture jusqu'à 6 kg = 2 g, à partir de 6 à 15 kg = 5 g

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Wiegeplatte (mm) Plateau de pesée (mm)	Preis CHF prix CHF
094337	359	351	240 x 337	555.00

Schüssel konisch

Aus Edelstahl, mit flachem Boden und Rand, mittelschwere Qualität, spülmaschinengeeignet

Bassine conique

En acier inoxydable, avec fond et bord plats, dureté moyenne du matériaux, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Höhe innen (mm) Hauteur intérieure (mm)	Preis CHF prix CHF
098613	1	170	85	17.00
098614	2	220	112	21.00
098615	3	250	120	31.00
098616	4	270	120	33.00
098618	5	300	130	37.00
098619	8	340	175	48.00
098610	11	390	180	65.00
098611	14	410	205	68.00

Konditorenschüsseln

Aus Edelstahl, extra schwere Qualität. Runde Form mit griffigem gebördelten Rand und kleinem flachen Boden

Bassine de pâtissier

En Inox, qualité extra lourde. Demi-ronde ou cul de poule, avec rebord et petit fond plat

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Höhe innen (mm) Hauteur intérieure (mm)	Preis CHF prix CHF
016843	0.75	145	65	30.00
016844	1.5	180	80	40.00
016845	3	225	105	49.00
016846	4	245	110	62.00
016847	5	270	125	68.00
016848	8	310	130	93.00
016849	14	370	160	132.00

Schüsselset 6-teilig

Aus Polypropylen, mikrowellengeeignet, spülmaschinengeeignet

Set de bassines 6 pièces

En polypropylène, compatibles micro-ondes, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
099190	190 / 240 / 280 /320 / 360 / 400	1 / 2.5 / 4.5 / 6 / 9 / 13	50.00

Schüssel weiss

Aus Polypropylen, kleiner flacher Boden, mikrowellen- und spülmaschinengeeignet

Bassine blanc

En polypropylène, fond plat et petit, compatible au micro-ondes et au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Preis CHF prix CHF
099191	1	190	4.80
099192	2.5	240	6.30
099193	4.5	280	7.20
099194	6	320	10.00
099195	9	360	11.50
099196	13	400	16.00

Kupferschüssel

Zuckerschüssel mit flachem Boden und Handgriffen

Bassine en cuivre fond plat

Sucrier à fond plat avec poignées.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Höhe innen (mm) Hauteur intérieure (mm)	Preis CHF prix CHF
016078	10	360	130	360.00
016079	13.5	400	150	390.00

Kupferkessel

Mit gerundetem Boden und Handgriffen

Bassine en cuivre

Avec fond arrondi et poignées

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Höhe innen (mm) Hauteur intérieure (mm)	Preis CHF prix CHF
016075	8	300	150	290.00
016076	10	350	180	420.00
016077	16	400	200	530.00

Schneekessel

Aus Edelstahl mit gerundetem Boden und Handgriffen

Bassine hémisphérique

En acier inoxydable avec fond arrondi et poignées

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Höhe innen (mm) Hauteur intérieure (mm)	Preis CHF prix CHF
015018	7	280	170	75.00
015019	10	320	200	95.00
015020	14	360	220	125.00

Maschinenkessel

Aus Edelstahl mit gerundetem Boden und Handgriffen

Bassine pour machine

En acier inoxydable avec fond arrondi et poignées

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Höhe innen (mm) Hauteur intérieure (mm)	Preis CHF prix CHF
015034	25	360	285	190.00
015036	40	400	355	220.00

Kessel-Absetzring

Aus Edelstahl, zweiseitig verwendbar, hygienisch und stabil, für alle gängigen Grössen

Support pour bassines

En acier inoxydable, utilisable des deux côtés, hygiénique et stable, pour toutes les tailles courantes

Art. Nr N° Art.	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Höhe innen (mm) Hauteur intérieure (mm)	Preis CHF prix CHF
015038	190 / 220	190	32.00

Lebensmittelsicherheit ist messbar.

La sécurité alimentaire est mesurable.

Lebensmittel-Messtechnik von Testo
Appareils de mesure de Testo

Kochen I Warmhalten I Servieren
Cuire I Garder au chaud I Servir

Warmhalten / Garder au chaud **116**

Küchenformen / Moules à tartes **124**

Pfannen / Poêles I casseroles **129**

Geräte / Appareils **136**

Sous-Vide / Sous-vide 137

Grill- und Räucheröfen / Fours pour griller et fumer 138

Mikrowellen / Micro-ondes 139

Fritteusen / Friteuses 141

Snacks / Snacks 142

Pasta / Pâtes 149

Induktionsgeräte / Appareils à induction 151

GN-Schalen / Bacs GN **154**

Servieren / Servir **160**

Saucenwärmer / Temperiergerät

Wanne fix aus Edelstahl, durchsichtiger Deckel, Gerät zum Warmhalten aller Saucen, beim Anrichten auch als kleines Schokoladentrempiergerät einsetzbar. Wärmeregulierung mit Thermostat von +25 bis +90 °C, mit Digitalanzeige.

Tempéreuse d'appoint / Réchaud à sauce

Cuve fixe en acier inoxydable, couvercle transparent, appareil permettant de maintenir au chaud toutes les sauces, pouvant également être utilisé comme petit appareil à tremper le chocolat lors du dressage. Régulation de la chaleur avec thermostat de +25 à +90 °C, avec affichage numérique.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
096558	188	254	3.5	230	590.00

Chafing Dish mit Rolltop

Aus Edelstahl mit handlichen Rohrgriffen, Deckel für 90 ° Öffnung. Standardmässig mit GN 1/1 Schale 65 mm tief und inklusive zwei Hot & Safe-Brenner geliefert.

Chauffe-plat avec couvercle Roll Top

En acier inoxydable avec poignées pratiques, couvercle s'ouvrant à 90 °. Exécution standard avec bac GN 1/1 profondeur 65 mm et deux brûleurs Hot & Safe inclus.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095074	665	350	410	350.00

Chafing Dish mit flachem Deckel

Aus Edelstahl. Dieses Buffet-Warmhaltegerät ist ideal zur Aufrechterhaltung der optimalen Serviertemperatur von Speisen. Inhalt 9 Liter, Grösse GN 1/1 mit einer Tiefe von 65 mm, mit 2 Brennbehälter.

Chauffe-plat avec couvercle plat

En acier inoxydable. Ce réchaud de buffet est idéal pour maintenir les plats à une température de service optimale. Contenance 9 litres, taille GN 1/1 avec une profondeur de 65 mm, avec 2 brûleurs.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095077	590	300	360	95.00

Brenner für Chafing Dish

Brenner aus Edelstahl bietet grosse Sicherheit, minimale Russ- und Geruchsentwicklung. Spezial Brennflüssigkeit Art. 098460, einfach zum Dosieren. Zum Nachrüsten bestehender Chafing Dish geeignet.

Brûleur pour réchaud

Le brûleur en acier inoxydable offre une grande sécurité, un dégagement minimal de suie et d'odeurs. Le liquide de combustion spécial n° art. 098460 est facile à doser. Convient pour l'équipement précédent

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
098461	20.00

Fondue-Brenner

Brenner aus Edelstahl bietet grosse Sicherheit, minimale Russ- und Geruchsentwicklung. Spezial Brennflüssigkeit Art. 098460, einfach zum Dosieren. Zum Nachrüsten bestehender Rechauds geeignet.

Brûleur pour réchaud à fondue

Le brûleur en acier inoxydable offre une grande sécurité, un dégagement minimal de suie et d'odeurs. Le liquide de combustion spécial n° art. 098460 est facile à doser. Convient pour l'équipement précédent

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
098466	18.00

Brennflüssigkeit

Spezial Brennflüssigkeit nur für die Brenner Art. 098461 Chafing-Dish und Art. 098466 Fondue-Brenner geeignet.

Liquide combustible

Combustible spécial adapté uniquement aux brûleurs art. 098461 Chauffe-plat et art. 098466 brûleur à fondue.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
098460	1	10.00

Wärmestrahler Scholl

Das Strahlergehäuse aus Alu, silberfarbig eloxiert, Spiralkabel stufenlos verstellbar von 85 bis 170 cm, komplett mit 0.25 kW Infrarotstrahler ausgerüstet.

Lampe chauffante Scholl

Le boîtier chauffant est en aluminium, anodisé en couleur argentée, le câble spiralé est réglable en continu de 85 à 170 cm, complet avec ampoule infrarouge de 0,25 kW.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096506	140	230 V / 0,25 kW	360.00

Buffet-Wärmelampe Scholl

Fussplatte aus Edelstahl 200 x 200 x 40 mm, eingebautem Ein- und Ausschalter und Anschlusskabel. Lampenschirm und flexibler Arm, inklusive 250 W Weisslichtstrahler.

Lampe chauffante pour buffets Scholl

Plaque de base en acier inoxydable de 200 x 200 x 40 mm, interrupteur marche / arrêt et un câble de raccordement intégrés. Abat-jour et bras flexible, compris ampoule à lumière blanche de 250 W.

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096151.01	Schwarz / Noir	700	230 V / 0,25 kW	690.00
096151	Silber / Argent	700	230 V / 0,25 kW	630.00

Schneidestation unbeheizt zu Buffet-Wärmelampe

Das Schneidbrett arretiert auf der unbeheizten Trägerplatte und ist zur Reinigung abnehmbar. Ist messerschonend, hitzebeständig und mit einer umlaufenden Saftrille ausgestattet, Lieferung ohne Lampe.

Station de découpe non chauffée pour lampe chauffante

La planche à découper se bloque sur la plaque support non chauffée et est amovible pour le nettoyage. Elle ménage les couteaux, résiste à la chaleur et est équipée d'une rainure à jus sur tout le pourtour, livrée sans lampe.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
zu Buffet-Wärmelampe Dual		pour lampe chauffante Dual	
096751	600 x 450 x 75	096293 / 096293.01	590.00
zu Buffet-Wärmelampe Single		pour lampe chauffante Single	
096749	450 x 450 x 75	096151 / 096151.01	530.00

Buffet-Wärmelampe Dual Scholl

Fussplatte aus Edelstahl 200 x 200 x 40 mm für sicheren Stand. Lampenschirme und flexible Arme, Lampen sind unabhängig voneinander ein- und auszuschalten, inklusive 2 x 250 Watt-Weisslichtstrahler.

Lampe chauffante pour buffets Dual Scholl

Plaque de base en acier inoxydable 200 x 200 x 40 mm pour une bonne stabilité. Les abat-jour sont montés sur bras flexibles. Les lampes peuvent être allumées et éteintes indépendamment les unes des autres, compris 2 ampoules à lumière blanche de 250 W.

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096293.01	Schwarz / Noir	700	230 V / 0,5 kW	1'030.00
096293	Silber / Gris clair	700	230 V / 0,5 kW	990.00

Schneidestation beheizt zu Buffet-Wärmelampe Dual

Das Schneidebrett arretiert auf der beheizten Trägerplatte und ist zur Reinigung abnehmbar. Ist messerschonend und mit einer umlaufenden Saftrille ausgestattet, Lieferung ohne Lampen.

Station de découpe pour lampes chauffantes Dual

La planche à découper se bloque sur la plaque support chauffée et peut être retirée pour le nettoyage. Elle protège les couteaux et est équipée d'une rainure à jus sur tout le pourtour, livrée sans lampes.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
096751.01	600 x 450 x 75	230 V / 0,6 kW	096293 / 096293.01	1'050.00

Wärmeplatte Scholl

Aus Edelstahl, auch für Backbleche geeignet. Ein- / Ausschalter am Gehäuse vorne, Kabel sowie Kontrollleuchte auf der Schmalseite, Thermostat fest eingestellt auf max. 80 °C.

Plaque chauffante Scholl

En acier inoxydable, convient également pour les plaques de cuisson. Interrupteur marche / arrêt à l'avant de l'appareil. Le câble ainsi que le voyant de contrôle se trouvent sur le petit côté, thermostat fixe réglé max. 80 °C.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096519	600 x 400 x 55	230 V / 0,6 kW	760.00

Quarz-Kompakt-Wärmebrücke Scholl

Wärmebrücke auf Fussgestell mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter. Das Gehäuse und Fussgestell sind aus Edelstahl, Kabel an der Seite.

Ensemble de lampes chauffantes Scholl

Ensemble de lampes chauffantes sur pieds avec radiateur halogène infrarouge à quartz IRK. Peut être allumé et éteint individuellement. Le boîtier et le pied sont en acier inoxydable, le câble sur le côté.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096531	1000	450	230 V / 0,8 kW	1'350.00
096544	1200	450	230 V / 1,2 kW	1'760.00

Quarz-Kompakt-Wärmebrücke Scholl mit Kettenaufhängung

Wärmebrücke mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler mit 2 Ketten à 2 m zum Aufhängen, einzeln schaltbar. Gehäuse ist aus Edelstahl, Kabel an der Seite.

Ensemble de lampes chauffantes Scholl avec suspension à chaines

Pont thermique à quartz halogène-infrarouge IRK avec 2 chaînes de 2 m à suspendre, commutables individuellement. Le boîtier est en acier inoxydable, câble sur le côté.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096545	650	85	230 V / 0,4 kW	800.00
096547	1000	85	230 V / 0,8 kW	1'300.00
096551	1200	85	230 V / 1,2 kW	1'600.00

Speisenwärmer Scholl Duotherm 2

Edelstahl mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler. Die Hygieneschutzhaube ist aus Acrylglas. Eine Schale GN 1/1 20 mm tief, lose eingehängt und ein weisses Kunststoff-Tranchierbrett. Ein- und Ausschalter am Gehäuse, Kabel seitlich.

Réchaud Scholl Duotherm 2

Acier inoxydable avec réchaud à quartz halogène-infrarouge IRK. Le couvercle de protection hygiénique est en verre acrylique. Bac GN 1/1 de 20 mm de profondeur et une planche à découper en matière synthétique blanc. Interrupteur marche / arrêt sur le boîtier, câble sur le côté.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096532	585 x 360 x 450	230 V / 0,5 kW	1'130.00

Speisenwärmer Scholl

Aus Edelstahl mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler, die Hygieneschutzhaube aus Acrylglas und eine beheizte Wärmeplatte aus Edelstahl 18/10. Die Heizzonen im Wärmebrückenbereich sind einzeln thermostatisch schalt- bzw. regelbar, zwei Heizzonen, Kabel seitlich. Für Schalen 1 x GN 1/1 und 1 x GN 1/2 oder 3 x GN 1/2.

Appareil de maintien au chaud Scholl

En acier inoxydable avec un réchaud à quartz IRK halogène-infrarouge. Le capot de protection hygiénique est en verre acrylique la plaque chauffante en acier inoxydable 18/10. Les zones de chauffage dans la zone du pont chauffant sont commutables / réglables individuellement par thermostat, deux zones de chauffage, câble sur le côté. Pour les bacs 1 x GN 1/1 et 1 x GN 1/2 ou 3 x GN 1/2.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096535	850 x 460 x 360	230 V / 1,75 kW	2'300.00

Tischbainmarie Scholl

Edelstahl, matt. Eingebauter Heizkörper, schaltbar durch Thermostat und Kontrollampe. Wasserablasshahn und Kabel hinten, für GN-Schale 1/1 - 200 mm.

Bain-marie de table Scholl

Le bain-marie de table est en inox 18/10. Avec corps de chauffe intégré, commutable par thermostat et lampe témoin. Robinet de vidange d'eau et câble à l'arrière, pour bac GN 1/1 de 200 mm de profondeur.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096523	360 x 560 x 280	230 V / 1 kW	860.00

Bainmarie

Aus satiniertem Edelstahl, mit zwei bequemen Griffen für den sicheren Transport. Wird ohne Deckel geliefert.

Bain-marie

En acier inoxydable satiné, deux poignées confortables pour un transport sûr. Livré sans couvercle.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
097349	2.5	160	100	160	55.00
097347	3.5	160	160	160	59.00
097346	5	160	160	230	70.00

Deckel zu Bainmarie

Aus Edelstahl, leicht zu reinigen und resistent gegenüber Korrosion.

Couvercle pour bain-marie

En acier inoxydable, facile à nettoyer et résistant à la corrosion.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
097350	160	100	097349	17.00
097348	160	160	097346 / 097347	19.00

E-Salamander Salvis Classic HiLight

4 Grundfunktionen: Warmhalten, Gratinieren der ganzen Fläche oder jeweils links / rechts. Funktioniert ausschliesslich mit Tellererkennung für bis zu 70 % Energieeinsparung. Betriebsart ohne manuelle Funktion. Timer 0 bis 15 Minuten. Automatische Abschaltung und Signalton.
.

E-Salamandre Salvis Classic HiLight

Appareil multifonctions avec 4 modes : maintien au chaud, gratinage de toute la surface ou ciblé à gauche/droite. Grâce à la détection automatique d'assiette, il permet jusqu'à 70 % d'économie d'énergie. Utilisation simple, sans réglage manuel. Minuterie réglable de 0 à 15 minutes avec arrêt automatique et signal sonore.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094568	600 x 525 x 456	400 V / 4,6 kW / 16 A	4'340.00

Salamander Salvis Classic Pro HiLight

4 Grundfunktionen: Warmhalten, Gratinieren der ganzen Fläche oder jeweils links / rechts. höhenverstellbarer Heizreflektor, automatische Tellererkennung für bis zu 70% Energieeinsparung. Elektronischer Timer 0 bis 20 Minuten. Betrieb manuell, halb- oder vollautomatisch wählbar

Salamandre Salvis Classic Pro HiLight

Appareil multifonctions avec 4 modes : maintien au chaud, gratinage de toute la surface ou ciblé à gauche/droite. Réflecteur chauffant réglable en hauteur pour une cuisson optimale. Grâce à la détection automatique d'assiette, il offre jusqu'à 70 % d'économie d'énergie. Minuterie électronique de 0 à 20 minutes et choix de fonctionnement : manuel, semi- ou entièrement automatique, pour un confort d'utilisation maximal.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094569	600 x 525 x 445	400 V / 4.6 kW / 16 A	4'570.00

Hold-o-mat 411 GN 1/1

Präzises Niedertemperaturgerät ± 1 °C, mit Entfeuchtungssystem für knusprige Speisen. Stapelbar, Türanschlag umbaubar, Kapazität 4× GN 1/1 – 65 mm, Lieferung ohne Kerntemperatursonde.

Hold-o-mat 411 GN 1/1

Appareil précis à basse température ± 1 °C), avec système de déshumidification pour des aliments croustillants. Empilable, charnière de porte transposable gauche ou droite, capacité 4× GN 1/1 - 65 mm, livré sans sonde de température à cœur.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096464	415 x 675 x 423	230 V / 1,5 kW / 10 A	4'350.00

Kerntemperatursonde für Hold-o-mat 411 GN 1/1

Kerntemperatursonde
mit magnetischer Kopplung.

Capteur de température à coeur pour Hold-o-mat 411 GN 1/1

Sonde de température
avec couplage magnétique.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
096464.10	405.00

Thermoskannen unzerbrechlich

Doppelwandig, innen und aussen aus Edelstahl, matt poliert, schwarzer Griff und Verschluss. Daumendruck-Mechanismus ermöglicht das Ausgiessen ohne Öffnen des Deckels, nicht spülmaschinengeeignet.

Thermos incassables

Double paroi, intérieur et extérieur en acier inoxydable, poli mat, poignée et bouchon noirs. Mécanisme de pression du pouce permettant de verser sans ouvrir le couvercle, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098350	1	200	23.00
098355	1.5	220	27.00
098356	2	250	30.00

Isolier-Pumpenkrug Animo

Doppelwandig, innen und aussen aus Edelstahl, matt poliert. Mit Druckhebel für die leichte Ausgabe von kalten oder heissen Getränken.

Bouteille isolante à pompe Animo

Double paroi, l'intérieur et l'extérieur sont en acier inoxydable, poli mat. Avec un levier à pression pour distribuer facilement des boissons chaudes ou froides.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098372	2.1	400	165.00

Getränkewärmer unbeheizt Animo

Aus Edelstahl matt geschliffen, stapelbar und leicht zu reinigen. Mit Dosierkipphahn (No-drip), 120 mm Zapfhöhe. Hält Kaffee, Milch & Co. warm oder kalt (Temperatur-Verlust ca. 3–5 °C / h). Mit Tragbügel bei 4 und 6 Liter und Handgriffe bei 10 sowie 20 Liter, nicht spülmaschinengeeignet.

Conteneurs de boissons non chauffées Animo

En inox brossé mat, empilable et facile à nettoyer. Avec robinet doseur basculant (No-drip), hauteur de soutirage 120 mm. Garde le café, le lait & Co. au chaud ou au froid (perte de température env. 3-5 °C / h). Avec anse pour 4 et 6 litres et poignées pour 10 et 20 litres, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Gewicht (kg) Poids (kg)	Preis CHF prix CHF
094820	4	237	346	4,4	540.00
094821	6	237	405	5,1	570.00
094823	10	252	489	6,5	720.00
094824	20	307	576	10,3	850.00

Getränkewärmer beheizt Animo

Aus Edelstahl matt geschliffen, mit No-drip-Dosierhahn und 120 mm Zapfhöhe. Nahtlos verschweisst, stapelbar und leicht zu reinigen. Indirekte Beheizung, hält Getränke bei ca. +85 °C warm (Temperatur-Verlust 3 bis 5 °C / h). Mit Tragbügel bei Behälter 4 und 6 Liter bzw. Handgriffen bei 10 und 20 Liter. Anschluss 230 V, nicht spülmaschinengeeignet.

Conteneurs de boissons chauffées Animo

En inox brossé mat, avec robinet de dosage No-drip et hauteur de soutirage de 120 mm. Sans soudure, empilable et facile à nettoyer. Chauffage indirect, maintient les boissons au chaud à +85 °C (env. perte de température 3 à 5 °C / h). Avec anse pour les récipients 4 et 6 litres resp. avec poignées pour les récipients 10 et 20 litres. Raccordement 230 V, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Gewicht (kg) Poids (kg)	Preis CHF prix CHF
096569	6	237	405	5,1	650.00
096571	10	252	489	6,5	760.00
096574	20	307	576	10,3	930.00

Getränkewärmer MwR Animo

Edelstahlgehäuse, einstellbarer Thermostat bis ca. 85 °C, der Trockengehschutz verhindert dass das Heizelement durchbrennt wenn der Wassersand zu niedrig ist. Das Wasser kann abgelassen oder wenn nötig aufgefüllt werden. Ideal für Milch, Kakao oder Glühwein. Der Getränkewärmer hat zwei Griffe, ein Schauglas für die Min. / Max. Anzeige und ein festes Anschlusskabel, die Zapfhöhe beträgt 129 / 132 mm. Inkl. Rührstäbe (für Kakao), Reiniger & Bürste für den Hahn. Anschluss 230 V, nicht spülmaschinengeeignet.

Chauffe-boissons MwR Animo

Boîtier en acier inoxydable, thermostat réglable jusqu'aux environs de 85 °C, la protection contre le fonctionnement à sec empêche l'élément chauffant de griller lorsque le niveau d'eau est trop bas. L'eau peut être vidée ou remplie si nécessaire. Idéal pour le lait, le cacao ou le vin chaud. Le chauffe-boissons est équipé de deux poignées, d'un verre de regard pour l'affichage des valeurs min. / max. et d'un câble de raccordement fixe, hauteur du robinet 129 / 132 mm. Incl. agitateurs (pour le cacao), nettoyant & brosse pour le robinet. Raccordement 230 V, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Leistung (kW) Puissance (kW)	Preis CHF prix CHF
098371	5	428	206	3,2	1’080.00
098373	10	424	274	3,2	1’580.00
098374	20	501	346	3,2	1’950.00

Tetrapackerhitzer Animo

Gerät aus Edelstahl mit thermostatischer Temperaturregelung bis max. 85 °C, für Tetrapackungen à 1 Liter. Geeignet für pasteurisierte Milch, Suppen oder Saucen in Tetrapackung, geliefert mit Tetrapack-Halterung.

Chauffre-briques Animo

Appareil en acier inoxydable avec réglage thermostatique de la température jusqu'à 85 °C maximum, pour tétrapacks de 1 litre. Convient pour le lait pasteurisé, les soupes ou les sauces en tétrapack, livré avec un support pour tétrapack.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096679	3 x 1	270 x 150 x 240	230 V / 1,1 kW	860.00
096683	6 x 1	315 x 150 x 240	230 V / 2,2 kW	1’550.00

Tellerwärmer fahrbar B.PRO

Aus Edelstahl, mit rotem Nachfüllsignal und abnehmbarer, quadratischer Tellerröhre. Easy-Setting-System zur einfachen Federjustierung. Statische Heizung von +30 bis +110 °C, Schutzart IP X5. Für Teller-Ø 180 bis 330 mm, für eckige max. 280 x 280 mm. PC-Abdeckhaube mit Halteclip, Tiefe 520 mm, fahrbar auf 4 Lenkrollen - davon 2 feststellbar, Anschluss 230 V.
Auf Anfrage Korpus farbig pulverbeschichtet möglich.

Chauffe-assiettes mobile B.PRO

En acier inoxydable, avec signal de recharge rouge et tube à assiette carrée amovible. Système Easy-Setting pour un réglage facile du ressort. Chauffage statique de +30 à +110 °C, indice de protection IP X5. Pour assiettes de Ø 180 à 330 mm, carrées 280 x 280 mm maximum. Avec capot PC et clip de fixation, profondeur 520 mm, mobile sur 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins, raccordement 230 V.
Sur demande, corps disponible avec revêtement par poudre coloré.

Art. Nr N° Art.	Fassungsvermögen Capacité	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095364	2 x 80 Teller / 2 x 80 assiettes	1076	1030	2’450.00
095363	80 Teller / 80 assiettes	680	900	1’850.00

E-Shop:
24 Stunden online einkaufen

Acheter en ligne 24 heures sur 24

Fleischpastetenform

Aus Alusteel mit verstärkter Drahteinlage, nicht spülmaschinengeeignet.

Moule pour pâtés à viande

En alusteel avec renfort métallique, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
018240	160	60	40	500	16.00
018241	180	70	50	750	17.00
018243	340	76	55	1500	18.00

Terrinenform trapezförmig

Aus hochwertigem Edelstahl, spülmaschinengeeignet.

Moule pour terrine trapézoïdal

En acier inoxydable de haute qualité, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
098472	300	65	40	500	45.00

Terrinenform Halbrund

Aus hochwertigem Edelstahl, spülmaschinengeeignet.

Moule pour terrine demi-cercle

En acier inoxydable de haute qualité, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
098471	300	60	58	500	45.00

Terrinenform Dreieck

Aus hochwertigem Edelstahl, spülmaschinengeeignet.

Moule pour terrine triangle

En acier inoxydable de haute qualité, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
098473	300	67	50	500	45.00

6500 Gerätschaften am Lager
Heute bestellt - morgen geliefert.

6500 ustensiles en stock.
Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Smoothfood Formen

Pürierte- und passierte Rezepte in Form gebracht. Diese Smoothfood-Formen bestehen aus hochwertigem, lebensmittelechtem Silikon mit passendem Deckel zur Vermeidung von Hautbildung. Sie sind Temperaturbeständig von -40 bis +240 °C und spülmaschinengeeignet. Grösse der Formen (B x T x H) 290 x 250 x 25 mm.

Moules "smoothfood"

Recettes en purée et en coulis mises en forme. Ces moules Smoothfood sont en silicone alimentaire de haute qualité avec un couvercle adapté pour éviter la formation de peau. Ils résistent à des températures de -40 à +240 °C et passent au lave-vaisselle. Dimensions des moules (L x P x H) 290 x 250 x 25 mm.

Smoothfood Grüne Erbsen

Aus Silikon

Smoothfood petit pois

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092553	6	39.50

Smoothfood Grüne Bohnen

Aus Silikon

Smoothfood haricots verts

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092552	6	39.50

Smoothfood Brokkoli

Aus Silikon

Smoothfood broccoli

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092550	6	39.50

Smoothfood Spinat

Aus Silikon

Smoothfood épinard

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092573	6	39.50

Smoothfood Babykarotten

Aus Silikon

Smoothfood baby-carottes

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092551	6	39.50

Smoothfood Kürbis

Aus Silikon

Smoothfood quartier de courge

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092561	6	39.50

Smoothfood Spaghetti

Aus Silikon

Smoothfood spaghetti

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092571	5	39.50

Smoothfood Reis

Aus Silikon

Smoothfood riz

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092562	5	39.50

Smoothfood Hähnchenbrust

Aus Silikon

Smoothfood suprême de poulet

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092554	6	39.50

Smoothfood Pouletschenkel

Smoothfood cuisse de poulet

Aus Silikon

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092559	8	39.50

Smoothfood Kotelett

Smoothfood côtelette

Aus Silikon

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092556	4	39.50

Smoothfood Gulasch

Smoothfood ragoût

Aus Silikon

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092560	5	39.50

Smoothfood Bratwurst

Smoothfood saucisse de veau

Aus Silikon

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092558	8	39.50

Smoothfood Bratentranche

Smoothfood tranche de rôti

Aus Silikon

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092557	4	39.50

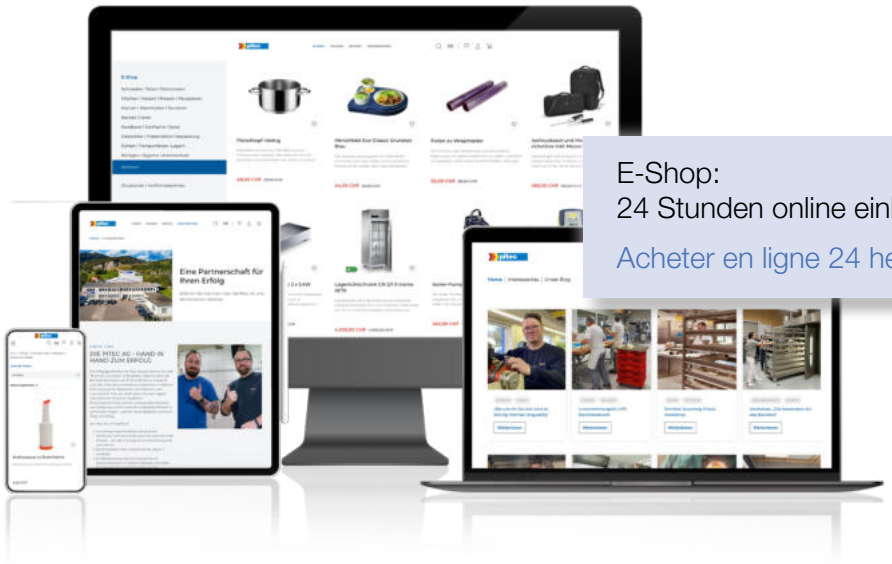
Smoothfood Fischfilet

Aus Silikon

Smoothfood filet de poisson

En silicone

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092555	4	39.50



E-Shop:
24 Stunden online einkaufen

Acheter en ligne 24 heures sur 24

Pfannenserie Pujadas

Die Pfannen sind aus Edelstahl 18/10 und von mittelschwerer Qualität. Der obere Schüttrand erleichtert ein Umschütten des Inhalts und bietet dem passenden Deckel einen sicheren Halt. Pujadas Pfannen sind für alle Herdarten geeignet.

Batterie Pujadas

Les casseroles et marmites Pujadas sont en acier inoxydable 18/10 et de qualité moyennement lourde. Le bord supérieur facilite le versement du contenu et assure une tenue plus sûre du couvercle. Elles conviennent à tous les genres de cuisinières, y compris l'induction.

Sautoir

Aus Edelstahl

Sautoir

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
097222	160	75	1.5	33.00
097223	180	80	2	35.00
097224	200	80	2.5	37.00
097225	240	95	4.3	43.00
097226	280	110	6.7	63.00
097227	320	125	10	92.00

Stielkasserolle hoch

Aus Edelstahl

Casserole à manche haute

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
097231	160	110	2.1	36.00
097232	180	120	3	39.00
097233	200	130	4	43.00
097234	240	140	6.3	52.00
097235	280	170	10.2	72.00
097236	320	190	15.2	98.00

Kasserolle mit Griffen

Aus Edelstahl

Marmite avec poignées

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
097217	240	95	4.3	56.00
097218	280	110	6.7	74.00
097219	320	125	10	95.00
097220	350	140	13.6	125.00
097221	400	155	19.5	146.00

Fleischtopf niedrig

Aus Edelstahl

Marmite basse

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
097202	200	130	4	50.00
097203	240	140	6.3	57.00
097204	280	170	10.2	78.00
097205	320	180	12.7	100.00
097206	350	210	15.2	140.15
097207	400	250	31.4	177.25

Fleischtopf hoch

Aus Edelstahl

Marmite haute

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
097208	200	200	6.2	63.00
097209	240	240	10	78.00
097210	280	280	16.5	112.00
097211	320	320	24	145.00
097212	350	350	33.6	178.30
097213	400	400	50	210.00

Sauteusen Multimetall

Die robusten Mehrschichtmaterial Pfannen von Pujadas bestehen aus 3 Schichten. Innen und Aussen aus Edelstahl gefertigt und der Aluminiumkern garantiert eine ideale Wärmeleitung bis an den obersten Pfannenrand.

Sauteuses multi-métal

Les poêles robustes en matériau multicouche de Pujadas sont composées de 3 couches. L'intérieur et l'extérieur sont en acier inoxydable et le cœur en aluminium garantit une conduction thermique idéale jusqu'au bord supérieur de la poêle.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
097632	200	75	2.2	73.00
097633	240	85	3.5	81.00

Deckel für Pfannen Pujadas

Aus Edelstahl

Couvercle pour casseroles Pujadas

En acier inoxydable

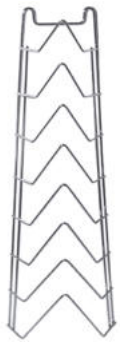
Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
097240	160	11.00
097241	180	12.00
097242	200	13.00
097243	240	16.00
097244	280	19.00
097245	320	22.00
097246	350	26.00
097247	400	30.00

Pfannendeckelhalter

Wandhalterung zur Selbstmontage, hochglanzverchromt, Grösse 230 x 60 x 640 mm.

Porte-couvercles

Support mural à monter soi-même, chromé brillant, dimensions 230 x 60 x 640 mm.



Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
097253	39.00

Bratpfanne beschichtet Excalibur

Beschichtete Profibratpfanne aus Aluminium mit Edelstahl-Aussenhaut 18/10 und Excalibur-Antihaftbeschichtung auf metallischer Basis. Edelstahl Handgriff und Sandwichboden. Für alle Herdarten geeignet, auch Induktion.

Poêle à frire anti-adhésive Excalibur

Poêle à frire professionnelle en aluminium avec revêtement extérieur en acier inoxydable 18/10 et revêtement antiadhésif Excalibur sur base métallique. Poignée en acier inoxydable et fond sandwich. Convient à tous les feux y compris l'induction.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
097620	180	35	49.00
097621	200	38	51.00
097623	240	46	60.00
097624	280	55	72.00
097625	320	60	83.00
097626	360	60	114.00
097627	400	60	132.00

Wok flach unbeschichtet

Multimetall garantiert eine hervorragende Wärmeleitung und Induktionswerte. Die Edelstahl 18/10 Aussenbeschichtung sorgt für eine gute Reinigung. Kann auf allen Herdarten verwendet werden, auch Induktion.

Wok à fond plat sans couche anti-adhésive

Le multi-métal garantit une excellente conduction de la chaleur et des valeurs d'induction. L'extérieur en inox 18/10 assure un bon nettoyage. Wok à fond plat sans revêtement Excalibur. Peut être utilisé sur tous les types de cuisinières, aussi induction.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
097635	360	90	5.5	130.00

Wok flach beschichtet Excalibur

Multimetall garantiert eine hervorragende Wärmeleitung und Induktionswerte. Kann auf allen Herdarten verwendet werden. Die Edelstahl 18/10 Aussenbeschichtung sorgt für eine gute Reinigung.

Wok à fond plat anti-adhésif Excalibur

Le multi-métal garantit une excellente conduction de la chaleur et des valeurs d'induction. Peut être utilisé sur tous les types de cuisinières. L'extérieur en inox 18/10 assure un bon nettoyage.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
097636	360	90	5.5	165.00

Wok halbkugelförmig Multimetall

Multimetall garantiert eine hervorragende Wärmeleitung und Induktionswerte. Die CNS 18/10 Aussenbeschichtung sorgt für eine gute Reinigung, der Wok ist unbeschichtet. Rundboden-Wok's können nur auf Induktions-, Gas-, Glaskeramik- oder Elektro-Herden mit Mulden oder Wok-Aufsätzen verwendet werden.

Wok en forme demi-sphère multi-métal

Le multi-métal garantit une excellente conduction de la chaleur et des valeurs d'induction. L'extérieur en inox 18/10 assure un bon nettoyage, le wok n'est pas revêtu. Les woks à fond rond ne peuvent être utilisés que sur des cuisinières à induction, à gaz, en vitrocéramique ou électriques équipées de cuvettes ou de supports pour wok.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
097835	360	100	6	130.00

Pfannenserie Noser Hotel

Extra schwere Ausführung. In der Schweiz hergestellt aus säurebeständigem Edelstahl 1.4404 mit Molybdänlegierung in 1.5 mm Materialstärke. Mit Schüttrand und massiven Beschlägen sowie dickem mehrschichtigem Kompensboden. Für alle Herdarten geeignet.

Batterie Noser Hôtel

Qualité extra lourde. Fabriquées en Suisse, en acier inoxydable 1.4404 et alliage molybdène. Résistant aux acides, épaisseur du matériau 1.5 mm. Avec bord verseur, ferrures massives et fond à conduction thermique multicouches. Elles conviennent à tous les types de cuisinières.

Sauteusen Noser Hotel

Aus Edelstahl

Sauteuse Noser Hôtel

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
095279	180	77	1.5	210.00
095280	200	77	1.8	238.00
095281	240	85	3	268.00
095282	260	99	4	328.00

Stielkasserolle nieder Noser Hotel

Aus Edelstahl

Casserole à manche basse Noser Hôtel

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
095275	160	85	1	164.00
095276	180	85	1.5	198.00
095277	200	85	2.5	230.00
095278	240	100	4	315.00

Stielkasserolle 3/4 hoch Noser Hotel

Aus Edelstahl

Casserolle à manche 3/4 hauteur Noser Hôtel

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
095283	160	110	2	165.00
095284	180	125	3	202.00
095285	200	135	4	240.00
095286	220	145	5	282.00
095287	240	155	6	325.00

Kasserolle nieder Noser Hotel

Aus Edelstahl

Casserole basse Noser Hôtel

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
095295	280	110	6.25	390.00
095296	320	130	9.5	495.00
095297	360	145	13.5	690.00
095298	400	160	18.5	786.00

Fleischtopf 3/4 hoch Noser Hotel

Aus Edelstahl

Marmite 3/4 hauteur Noser Hôtel

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
095305	280	180	11	425.00
095306	320	200	15	572.00
095307	360	220	21	785.00
095308	400	250	29.5	850.00

Bouillonkessel hoch Noser Hotel

Aus Edelstahl

Marmite à bouillon haute Noser Hôtel

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
095315	300	310	20	570.00
095316	320	330	25	655.00
095317	360	370	35	905.00
095318	400	410	48	975.00

Sauteuse Noser Swiss Hotel

Aus Edelstahl 1.4301 in 1 mm Materialstärke, mit dickem, mehrschichtigem Wärmeleitboden.

Sauteuses Noser Swiss Hôtel

En acier inoxydable 1.4301 de qualité supérieure, épaisseur du matériau 1 mm, avec fond conducteur de chaleur épais et multicouche.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
095330	180	77	1.5	184.00
095331	200	77	1.8	195.00
095332	240	87	3	205.00
095333	260	97	4	222.00
095334	320	84	5	355.00

Lyoner Bratpfanne Noser

Bratpfanne aus Eisen mit einem massiven, ergonomischen Stiel aus Stahlguss. Trotz dem hohen Gewicht der Pfanne wird ein gutes Handling gewährleistet. Sie ist Ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch, Flambieren oder Gratinieren, auch zu verwenden unter dem Salamander und im Backofen. Für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

Poêle Lyonnaise Noser

La poêle en fer avec un manche massif et ergonomique en acier moulé garantit une bonne manipulation malgré le poids élevé de la poêle. Elle est idéale pour saisir la viande, flamber ou gratiner, mais aussi pour être utilisée sous la salamandre et au four. Convient à tous les types de cuisinières, y compris l'induction.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
097300	200	52	126.00
097301	240	55	143.00
097302	280	60	184.00
097303	320	70	232.00

Saucenpfännchen Noser Futura

Das Edelstahl Saucenpfännchen mit mehrschichtigem Materialaufbau und Aluminiumkern hat eine besonders schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung, auch an den Seitenwänden. Handlich und leicht, einfach zu reinigen.

Casserolette à sauces Noser Futura

La saucière en acier inoxydable avec une structure de matériau multicouche et un noyau en aluminium. Possède une absorption et une répartition de la chaleur particulièrement rapides et uniformes, également sur les parois latérales. Maniable et légère, facile à nettoyer.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
095320	110	50	0.4	68.00

Deckel zu Saucenpfännchen Noser Futura

Hält die Temperatur und schützt vor Fremdkörpern.

Couvercle pour casserolette à sauces Noser Futura

Maintient la température et protège des impuretés.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
095321	110	41.00

Röstipfanne Noser Titan

Massive Bratpfanne aus Eisenblech, innen mit hochwertiger Antihaftbeschichtung, aussen mit anthrazitfarbener Spezialbeschichtung für saubere und einfache Reinigung. Wiederbeschichtung möglich, Induktion geeignet.

Poêle à Rösti Noser Titan

Poêle à frire massive en tôle de fer, avec revêtement intérieur anti-adhésif de haute qualité, revêtement extérieur spécial anthracite pour un nettoyage aisé. Possibilité de renouveler le revêtement, convient également à l'induction.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095325	180	35	120.00
095335	240	50	144.00
095329	280	53	158.00

Bratpfanne beschichtet Noser Titan

Aus Edelstahl 18/10 mit Mehrschichtboden. Robuste Beschichtung für fettarmes Braten, ergonomische Griffe, wieder beschichtbar, Induktionstauglich.

Poêle à frire anti-adhésives Noser Titan

En inox 18/10 avec fond multicouche, revêtement résistant pour cuisson sans graisse, poignées ergonomiques, possibilité de renouveler le revêtement, compatible induction.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
097165	200	40	165.00
097166	240	55	205.00
097167	280	55	265.00
097168	320	65	350.00

Grillpfanne quadratisch

Aus Eisenguss emailliert, induktionstauglich. Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne mit heissem Wasser und Spülmittel abwaschen, danach mit etwas Speiseöl (Sonnenblumenöl) einreiben. Gewicht 2,7 kg.

Poêle à griller carrée

En fonte de fer émaillée, compatible avec l'induction. Avant la première utilisation, laver la poêle à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis frotter ensuite avec un peu d'huile alimentaire (huile de tournesol). Poids 2,7 kg.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
097330	260 x 260	86.00

Grillpfanne rund

Schwere Ausführung aus emailliertem Eisenguss, induktionstauglich. Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne mit heissem Wasser und Spülmittel abwaschen, danach mit etwas Speiseöl (Sonnenblumenöl) einreiben. Gewicht 5,7 kg.

Poêle à griller ronde

Exécution lourde en fonte de fer émaillée, compatible avec l'induction. Avant la première utilisation, laver la poêle à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis la frotter avec un peu d'huile alimentaire (huile de tournesol). Poids 5,7 kg.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
097331	330	300.00

Zuckertopf Kupfer

Aus hochwertigem Kupfer, Materialstärke 1 - 2 mm, nicht induktionstauglich.

Casserolette en cuivre

En cuivre de haute qualité, épaisseur du matériau 1 - 2 mm, non compatible avec l'induction.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
016072	160	90	1.8	210.00
016073	180	100	2.5	210.00

Filterkaffeemaschine Animo M 100

Filterkaffeemaschine mit Kaffeefertigsignal, Entkalkungsanzeige, Korbfilterhalter mit Tropfschutz, Kannendetektor, 2 selbst regulierende Heizplatten, ohne Wasseranschluss. Stundenleistung ca. 144 Tassen (18 L). In Schwarz mit 2 Karaffen à 1,8 L.
Weitere Modelle auf Anfrage.

Machine à café filtre Animo M 100

Cafetière filtre avec signal de fin de préparation du café, indicateur de détartrage, porte filtre à panier avec anti-gouttes, détecteur de pot, 2 plaques chauffantes autorégulantes, sans raccordement à l'eau. Capacité horaire d'environ 144 tasses (18 L), en noir avec 2 carafes de 1,8 L.
Autres modèles sur demande.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
097764	205 x 380 x 625 / 640	230 V / 2,25 kW	670.00

Glaskaraffe Animo

Passend zu Kaffeemaschine Animo M100, hitzebeständiges Glas, Griff und Deckel aus Kunststoff.

Carafe en verre Animo

Compatible avec la machine à café de chez Animo M100, verre réfractaire, poignée et couvercle en matière synthétique.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098431	1.8	180	27.00

Heinzelmann CHEF-X

Der Heinzelmann CHEF-X ist eine vielseitige Küchenmaschine für den täglichen Einsatz in Profiküchen. Ein starker Motor mit 10 Geschwindigkeitsstufen plus Turbo sorgt für konstante Ergebnisse. Temperatur und Geschwindigkeit lassen sich flexibel manuell kombinieren, inklusive praktischer Pause-Funktion zum Prüfen und Abschmecken. Die patentierte Lampe im Deckel ermöglicht volle Kontrolle während des Prozesses. Ausgestattet mit 4-kantiger Edelstahlklinge mit Titanbeschichtung, Edelstahlschüssel und 1,5 m Kabel mit Aufbewahrung. Zum Set gehören Schaber, Gareinsatz, Rührbesen, Deckel, Messbecher und abnehmbare Leuchte. Abmessungen (B x T x H) 265 x 423 x 330 mm, Anschlusswerte 230 V / 1.4 kW

Heinzelmann CHEF-X

Le Heinzelmann CHEF-X est un robot culinaire polyvalent, conçu pour une utilisation quotidienne en cuisine professionnelle. Son moteur puissant avec 10 vitesses plus fonction turbo garantit des résultats constants. Température et vitesse se combinent librement, avec fonction pause pratique pour goûter et contrôler la texture. La lampe brevetée intégrée au couvercle offre une parfaite visibilité durant le processus. Équipé d'une lame en acier inoxydable à 4 faces avec revêtement titane, bol inox et câble de 1,5 m avec rangement. Le set comprend racloir, panier vapeur, fouet, couvercle, gobelet doseur et lampe amovible. Dimensions (L x P x H) 265 x 423 x 330 mm, raccordement 230 V / 1.4 kW

Art. Nr N° Art.	U / Min. tr / min.	Temperaturbereich (°C) Plage de température (°C)	Preis CHF prix CHF
096450	max. 10'500	37 - 130	1'390.00

Heinzelmann SMOKER zu CHEF-X

Der SMOKER verleiht Zutaten oder Speisen direkt im Behälter des Heinzelmann CHEF-X ein rauchiges Aroma. Kompaktes Design, Gehäuse aus Aluminium mit Schlauch aus Silikon. Einfache Benutzung durch One-Touch Taste. Betrieb durch AA-Batterien (nicht inbegriffen). Zubehör inklusiv: CHEF-X Deckelklappe, L-förmiges Verbindungsstück und Schlauch (400 mm).

Fumoir Heinzelmann SMOKER pour CHEF-X

Le SMOKER confère aux ingrédients ou aux plats un arôme fumé directement dans le récipient du Heinzelmann CHEF-X. Design compact, boîtier en aluminium avec tuyau en silicone. Utilisation simple grâce à un bouton unique. Fonctionne avec des piles AA (non fournies). Accessoires inclus : couvercle CHEF-X, raccord en L et tuyau (400 mm).

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
096451	68 x 68 x 158	096450	75.00

Robot Cook

Für die Zubereitung von warmen oder kalten Gerichten. Mit ihm lässt sich perfekt emulgieren, zermahlen, pürieren, hacken, vermischen und kneten. Deckel mit Abstreifer und Deckelwischer, Heizkraft bis 140 °C. Stufenlose Drehzahlregelung von 100 bis 3'500 U / Min., Turbo mit 4'500 U / Min., R-Mix-Betrieb für umgekehrte Drehrichtung, Intervall-Betrieb. Schüssel, Messer mit gekerbter Edelstahlklinge und Deckel spülmaschinengeeignet.

Robot Cook

Pour la préparation de plats chauds ou froids. Il permet d'émulsionner, de broyer, de réduire en purée, de hacher, de mélanger et de pétrir à la perfection. Couvercle avec racleur et essuie-couvercle, puissance de chauffe jusqu'à 140 °C. Réglage en continu de la vitesse de rotation de 100 à 3'500 tr / min., turbo à 4'500 tr / min., mode R-Mix pour sens de rotation inversé, mode intermittent. Bol, couteau avec lame crantée en acier inoxydable et couvercle lavables au lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094618	3.7	226 x 338 x 522	230 V / 1,8 kW	3'700.00

Dörrautomat

Eckiger Dörrautomat aus Edelstahl und ABS, mit horizontaler Luftführung und 6 rostfreien Edelstahl-Körben. 12 Programme, davon 7 automatische um jede Anwendung anzupassen mit Hilfe von Temperatur, Zeit und Lüfterdrehzahl. Digitale Anzeige der Temperatur.

Déshydrateur

Déshydrateur rectangulaire en acier inoxydable et ABS, avec circulation d'air horizontale et 6 paniers en acier inoxydable. 12 programmes, dont 7 automatiques pour s'adapter à chaque application à l'aide de la température, du temps et de la vitesse du ventilateur. Affichage numérique de la température.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Gewicht (kg) Poids (kg)	Preis CHF prix CHF
016535	270 x 260 x 500	230	5,5	360.00

Sous-Vide Garer Heinzelmann CHEF-S

Der CHEF-S eignet sich perfekt für das Sous-Vide-Garen von verschiedenen Gerichten und Zutaten. Digitales LED Display mit Touch Steuerung für eine einfache Bedienung. Wasserzirkulation von bis zu 8 Liter pro Minute. IPX7 wasserdicht und Schutzalarm bei zu niedrigem oder zu hohem Wasserstand. Lieferung ohne Behälter.

Cuiseur sous-vide Heinzelmann CHEF-S

Le CHEF-S2 est parfait pour la cuisson sous vide de différents plats et ingrédients. Écran LED numérique avec commande tactile pour une utilisation facile. Circulation d'eau jusqu'à 8 litres par minute. Étanche IPX7 et alarme de protection en cas de niveau d'eau trop bas ou trop élevé. Livré sans récipient.

Art. Nr N° Art.	Kapazität Capacité	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096452	30 L	71 x 145 x 340	230 V / 1.4 kW	330.00

Sous-Vide Garer Heinzelmann CHEF-S2

Der CHEF-S eignet sich perfekt für das Sous-Vide-Garen von verschiedenen Gerichten und Zutaten. Digitales LED Display mit Touch Steuerung für eine einfache Bedienung. Wasserzirkulation von bis zu 10 Liter pro Minute. IPX7 wasserdicht und Schutzalarm bei zu niedrigem oder zu hohem Wasserstand. Lieferung ohne Behälter.

Cuiseur sous-vide Heinzelmann CHEF-S2

Le CHEF-S2 est parfait pour la cuisson sous vide de différents plats et ingrédients. Écran LED numérique avec commande tactile pour une utilisation facile. Circulation d'eau jusqu'à 10 litres par minute. Étanche IPX7 et alarme de protection en cas de niveau d'eau trop bas ou trop élevé. Livré sans récipient.

Art. Nr N° Art.	Kapazität Capacité	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096453	80 L	160 x 142 x 326	230 V / 2.3 kW	560.00

Tischgrill CNS-Platte

Bratfläche und Unterbau aus Edelstahl. Mit abnehmbarer Fettauffangschale und Spritzschutz. Ein- und Aus-Schalter mit Kontrollleuchte, Thermostat regelbar von 50 bis 300 °C.

Gril de table plaque en acier inox

Surface de cuisson et soubassement en acier inoxydable. Avec bac de récupération des graisses amovible et protection contre les éclaboussures. Interrupteur marche / arrêt avec lampe témoin, thermostat réglable de 50 à 300 °C.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096643	400 x 690 x 266	360 x 640	230 V / 3,6 kW / 16 A	850.00

Tischgrill Gusseisen-Platte

Bratfläche aus emailliertem Gusseisen gerillt, Unterbau aus Edelstahl. Mit abnehmbarer Fettauffangschale und Spritzschutz. Ein- / Aus-Schalter mit Kontrollleuchte, Thermostat regelbar von 50 bis 300 °C.

Gril de table plaque en fonte

Surface de cuisson en fonte émaillée rainurée, le soubassement en acier inoxydable, avec bac de récupération des graisses amovible et protection contre les éclaboussures. Interrupteur marche / arrêt avec lampe témoin, thermostat réglable de 50 à 300 °C.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096639	400 x 690 x 266	360 x 640	230 V / 3,6 kW	1’150.00

Räucherofen Helia

Kalt- oder Heissräuchern, Garen und Räuchern in einem Arbeitsgang, schnell und ohne Geschmacksübertragung. Die geschlossene Kammer benötigt keinen Abluftanschluss, ist steckerfertig. Temperaturbereich bis 250 °C. Ausstattung mit Tropfschale 300 x 800 mm, Räucherpfanne, Forellenrost, Flachrost, 1 kg Räuchermehl Buche und Rezeptheft.

Fumoirs Helia

Fumer à froid ou à chaud, étuver et fumer en même temps, rapidement sans mélange de saveurs. La chambre fermée ne nécessite pas de raccordement de sortie d'air, prêt à branché. Plage de temperature jusqu'à 250 °C. Équipement avec bac d'égouttage 300 x 800 mm, poêle à scuire, grille pour truites, grille plates, 1 kg de sciure de fumage en hêtre et un livre de recettes.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
Fassungsvermögen 24 Forellen à 250g, 4 Poulets, 7 kg Braten		Capacité 24 truites à 250 g, 4 poulets, 7 kg de rôti	
096468	450 x 450 x 350	230 V / 1,5 kW	1’520.00
Fassungsvermögen 36 Forellen à 250 g, bis zu 18 kg Fleisch		Capacité 36 truites à 250 g, ou jusqu'à 18 kg viandes	
096474	515 x 605 x 435	230 V / 2,5 kW	2’750.00
Fassungsvermögen 48 Forellen à 250 g, 8 Poulets, 14 kg Braten		Capacité 48 truites, 8 poulets, 14 kg de rôti	
096469	450 x 850 x 350	230 V / 2,5 kW	1’950.00

Fleischgrill BeefCraft

Fleischgrill für knusprige Kruste, zartes Fleisch und satter Geschmack. Für alle Fleischstücke, Fisch, Krustentiere, Gemüse etc. Grillrost 7-8 Steaks, Entrecôtes von 300 bis 350 g, höhenverstellbarer Grillrost 400 x 470 mm flexibel auf 6 Stufen verstellbar, Beheizung mit zweistufigem Thermostatregler bis 800 °C, mit Ruhezonen. Inkl. GN-Schale 1/1 - 20 mm, GN-Rost, BeefCraft Stones. Gewicht 50 kg.

Le gril pour viandes BeefCraft

Gril à viande pour une croûte croustillante, une viande tendre et un goût riche. Pour tous les morceaux de viande, le poisson, les crustacés, les légumes, etc. Grille de cuisson 7-8 steaks, entrecôtes de 300 à 350 g, grille de cuisson réglable en hauteur 400 x 470 mm réglable de manière flexible sur 6 niveaux, chauffage par thermostat à deux niveaux jusqu'à 800 °C, avec zones de repos. Incl. bac GN 1/1 - 20 mm, grille GN, BeefCraft Stones. Poids 50 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094057	565 x 510 x 515	400 V / 7 kW / 16 A	9'350.00

Fleischgrill BeefCraft Plus

Fleischgrill für knusprige Kruste, zartes Fleisch und satter Geschmack. Für alle Fleischstücke, Fisch, Krustentiere, Gemüse etc. Grillrost 14-16 Steaks, Entrecôtes von 300 bis 350 g, höhenverstellbarer Grillrost 770 x 470 mm flexibel auf 6 Stufen verstellbar, Beheizung mit zweistufigem Thermostatregler bis 800 °C, mit Ruhezonen. Inkl. GN-Schale 1/1 - 20 mm, GN-Rost, BeefCraft Stones. Gewicht 70 kg.

Le gril pour viandes BeefCraft Plus

Gril à viande pour une croûte croustillante, une viande tendre et un goût riche. Pour tous les morceaux de viande, le poisson, les crustacés, les légumes, etc. Grille de cuisson 14-16 steaks, entrecôtes de 300 à 350 g, grille de cuisson réglable en hauteur 770 x 470 mm réglable de manière flexible sur 6 niveaux, chauffage par thermostat à deux niveaux jusqu'à 800 °C, avec zones de repos. Incl. bac GN 1/1 - 20 mm, grille GN, BeefCraft Stones. Poids 70 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094163	900 x 510 x 515	400 V / 10 kW / 16 A	14'950.00

BeefCraft Stones

Das tropfende Fett des Grillguts wird aufgefangen und somit wird die Gefahr von Fettbrand minimiert. Verpackungseinheit 2,8 kg.

BeefCraft Stones

La graisse est receuillie lors de la cuisson, ce qui minimise les risques des flammes. Unite d'emballage 2,8 kg.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
094057.01	12.00

Mikrowelle Samsung semi-professionelle

Programmierbare Mikrowelle für den gelegentlichen Einsatz, 26 Liter Garraum (B x T x H) 336 x 349 x 190 mm, innen und aussen Edelstahl. Fünf Leistungsstufen, 30 Sekunden Reheat-Taste zum kurzen schnellen Wiedererwärmen, 20 Programmplätze, Doppelmengentaste. Abmessungen (B x T x H) 517 x 412 x 297 mm.

Four micro-ondes Samsung

Micro-ondes programmable pour une utilisation moyenne, capacité 26 litres (L x P x H) 336 x 349 x 190 mm, intérieur et extérieur en acier inoxydable. Cinq niveaux de puissance, touche 30 secondes pour réchauffer rapidement. Place pour 20 programmes, touche pour double quantité. Dimensions (L x P x H) 517 x 412 x 297 mm.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Heizleistung (kW) Puissance de chauffage (kW)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094245	CM1089A	0.17 - 1	230 V / 1,6 kW	670.00

Mikrowelle Samsung professionell

Programmierbare 26 L Mikrowelle, Garraum (B x T x H) 370 x 370 x 190 mm, innen und aussen aus Edelstahl. Mit 2 Magnetronen, 5 Leistungsstufen, 30 Programmen, +20 Sekunden Reheat-Taste, 3-Stufen-Garen möglich, Doppelmengentaste und Filtersäuberungserinnerung. Verbindungselement zur Stapelmontage, Abmessung (B x T x H) 464 x 597 x 368 mm

Four micro-ondes Samsung professionel

Micro-ondes programmable 26 L, espace de cuisson (L x P x H) 370 x 370 x 190 mm, intérieur et extérieur en acier inoxydable, avec 2 magnétrons, 5 niveaux de puissance, 30 programmes, touche +20 secondes Reheat, cuisson possible en 3 étapes, touche double menu et rappel de nettoyage du filtre. Élément de liaison pour le montage en pile, dimensions (L x P x H) 464 x 597 x 368 mm

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Heizleistung (kW) Puissance de chauffage (kW)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094257	CM1929A	0.185 - 1.85	230 V / 3,2 kW / 16 A	1'350.00

Mikrowelle Panasonic 1000-Watt-Klasse

Mikrowelle mit 22 Liter Garraum (B x T x H) 330 x 330 x 200 mm, innen und aussen aus Edelstahl. Ausgestattet mit einem Magnetron, vier Leistungsstufen. Abmessung (B x T x H) 510 x 360 x 306 mm.

Four micro-ondes Panasonic Classe 1000 Watt

Micro-ondes avec espace de cuisson de 22 litres (L x P x H) 330 x 330 x 200 mm, intérieur et extérieur en acier inoxydable. Équipé d'un magnétron, quatre niveaux de puissance. Dimensions (L x P x H) 510 x 360 x 306 mm.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Heizleistung (kW) Puissance de chauffage (kW)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094258	NE-1027	0.1 - 1	230 V / 1,49 kW	1'050.00

Mikrowelle Panasonic Kompakt-Klasse

Kompakte 18 L Mikrowelle mit Garraum (B x T x H) 330 x 310 x 175 mm, Gerät innen und aussen aus Edelstahl, mit 2 Magnetronen und 3 Leistungsstufen garantiert eine schnelle Erhitzung, ideal für schnelle Einzelportionen, stapelbar. Abmessungen (B x T x H) 422 x 508 x 337 mm.
Das Modell NE-2143-2 ist für den 2-Etagen Betrieb und hat eine herausnehmbare Keramikplatte.

Four micro-ondes Panasonic Classe compacte

Micro-ondes compact 18 L avec espace de cuisson (L x P x H) 330 x 310 x 175 mm, appareil en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur, avec 2 magnétrons et 3 niveaux de puissance garantissant un chauffage rapide, idéal pour des portions individuelles rapides, empilable. Dimensions (L x P x H) 422 x 508 x 337 mm.
Le modèle NE-2143-2 est conçu pour fonctionner sur 2 étages et possède une plaque céramique amovible pour 2 assiettes à la fois.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Heizleistung (kW) Puissance de chauffage (kW)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094260	NE-1843	0.34 - 1.8	230 V / 2,38 kW	2'250.00
094261	NE-2143-2	0.34 - 2.1	230 V / 3,16 kW	2'520.00

Mikrowelle Panasonic Gourmet-Klasse GN 1/1

Leistungsstarke Mikrowelle mit 44 Liter Garraum (535 x 330 x 250 mm), innen und aussen aus Edelstahl. Ausgestattet mit vier Magnetronen, Zwei-Etagen-Betrieb und herausnehmbarer Keramikplatte. Geeignet für GN 1/1 Schalen im Quereinschub oder bis zu 4 Teller Ø 280 mm. Abmessung (B x T x H) 650 x 526 x 471 mm.

Four micro-ondes Panasonic Classe gourmet GN 1/1

Four micro-ondes puissant avec un volume de 44 litres (535 x 330 x 250 mm), intérieur et extérieur en inox. Équipé de quatre magnétrons, fonctionnement à deux niveaux et plaque en céramique amovible. Convient pour bacs GN 1/1 en insertion transversale ou jusqu'à 4 assiettes Ø 280 mm. Dimensions (L x P x H) 650 x 526 x 471 mm.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Heizleistung (kW) Puissance de chauffage (kW)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094263	NE-1840	0.17 - 1.8	230 V / 3,2 kW / 16 A	3'750.00
094264	NE-2140	0.17 - 2.1	400 V / 3,65 kW / 16 A	4'050.00
094265	NE-3240	0.17 - 3.2	400 V / 4,96 kW / 16 A	4'850.00

Fritteuse Tischmodell Valentine

Konstruktion ganz aus Edelstahl, Ölbad tiefgezogen aus einem Stück, ohne Schweissnähte, mit gerundeten Ecken, Ölbad herausnehmbar zur leichten Reinigung. Einfache Bedienung, Entleerungshahn ist an der Stirnseite.

Friteuses de table Valentine

Construction entièrement en acier inoxydable, bain d'huile embouti d'une seule pièce, sans soudures, avec coins arrondis, bain d'huile amovible pour faciliter le nettoyage. Utilisation simple, le robinet de vidange se trouve devant.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094074	2 x 7	560 x 415 x 420	400 V / 4,6 kW	2'020.00
094072	7	280 x 415 x 420	400 V / 4,6 kW	1'045.00

Fritteuse Standmodell Valentine CORE 2200 Turbo

Edelstahl-Fritteuse mit 2 Becken, Ölfiltersystem, Thermostat ab 95 °C, Sicotronic-Anschluss. Ölbad tiefgezogen aus einem Stück, ohne Schweissnähte, mit gerundeten Ecken. 2 Frittierkörbe 158 x 285 x 135 mm. Leicht zu reinigen, auf Rollen mit Vorderradbremsen. Swiss Made.

Friteuse sur pieds Valentine CORE 2200 Turbo

Friteuse en acier inoxydable avec 2 cuves, système de filtration d'huile, thermostat à partir de 95 °C, raccord Sicotronic. Bain d'huile embouti d'une seule pièce, sans soudures, avec coins arrondis. 2 paniers à friture 158 x 285 x 135 mm. Facile à nettoyer, sur roulettes avec freins sur les roues avant. Fabriqué en Suisse.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093685	2 x 7-8	600 x 400 x 850	400 V / 18 kW / 16 A	7'000.00

Fritteuse Standmodell Valentine CORE 2525 Turbo

Edelstahl-Fritteuse mit 2 separat beheizbaren Becken, Ölfiltersystem, einstellbarem Thermostat ab 95 °C, Sicotronic-Anschluss und optimale Isolierung. Swiss Made. Leichte Reinigung dank klappbarem Heizelement. Mit Rollen und Bodenanpassung.

Friteuse sur pieds Valentine CORE 2525 Turbo

Friteuse inox à 2 cuves chauffées séparément, filtration d'huile, thermostat réglable de 95 °C, raccord Sicotronic, isolation optimale. Fabrication suisse. Nettoyage facile, sur roulettes.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093686	2 x 9-10	600 x 500 x 850	400 V / 22 kW / 16 A	7'500.00

Kontaktgrill Panini Krampouz

Kontaktgrill mit zwei gerillten und emaillierten Gussplatten. Automatische Höhenanpassung der oberen Grillplatte auf die jeweiligen Lebensmittel, obere Grillplatte mit einstellbarem Schliessdruck. Geschützter Drehschalter mit integrierter Ein- / Aus-Funktion, Thermostateinstellung von 50 bis 300 °C. Platten spülmaschinengeeignet, Auffangschale abnehmbar, Gewicht 27 kg.

Gril de contact Panini Krampouz

Gril de contact avec deux plaques de fonte rainurées et émaillées. Adaptation automatique de la hauteur de la plaque de gril supérieure aux différents aliments, plaque de gril supérieure avec pression de fermeture réglable. Commutateur rotatif protégé avec fonction marche / arrêt intégrée, réglage du thermostat de 50 à 300 °C. Plaques lavable au lave-vaisselle, bac de récupération amovible, poids 27 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096169	416 x 379 x 220	350 x 230	230 V / 2,6 kW	790.00

Hot-Dog Apparat

Edelstahlgerät mit geteiltem Glasbehälter zur Trennung heisser und frischer Würstchen. Mit 4 Heizstäben, schonendes Erhitzen per Thermostat, für ca. 40 Würstchen.

Appareil à hot-dogs

Appareil en acier inoxydable avec récipient en verre divisé pour séparer les saucisses chaudes et des fraîches. Avec 4 barres chauffantes, chauffage en douceur par thermostat, pour env. 40 saucisses.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094276	450 x 336 x 188	230 V / 0,3 kW	275.00

Durchlauf-Toaster Roband Eclipse

Mit steuerbarer Ober- / Unterhitze, Temperaturkontrolle, verstellbare Geschwindigkeit des Förderbands, Frontteil-Eingang. Wählbarem Auswurf, Drahtrost (48°) oder Edelstahl-Platte (25°) einstellbar, verstellbare Winkel auf der Rückseite. Stundenleistung max. 500 Scheiben oder 370 Buns, für Brötchen / Toasts bis max. 130 mm Breite geeignet.

Grill-pain convoyeur Roband Eclipse

Avec chaleur supérieure / inférieure réglable, contrôle de la température, vitesse réglable du tapis roulant, entrée de la partie frontale. Éjection sélectionnable, grille métallique (48°) ou plaque en acier inoxydable (25°) réglable, angles réglables à l'arrière. Capacité horaire max. 500 tranches ou 370 demi buns, convient pour petits pains / toasts jusqu'à max. 130 mm de largeur.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096313	480 x 485 x 400	230 V / 3,26 kW / 14.2 A	1'790.00

Crêpière

Crêpesplatte aus Gusseisen auf einem Edelstahlrahmen mit 4 Füssen, Thermostat von +50 bis +300 °C einstellbar.

Crêpière

Plaque à crêpes en fonte sur un cadre en acier inoxydable avec 4 pieds, thermostat de +50 à +300 °C réglable.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096152	350	170	230 V / 3 kW / 16 A	820.00
096175	400	170	400 V / 3,6 kW / 16 A	980.00

Crêpes-Rechen

T-förmiges Spezialwerkzeug zum gleichmassigen Verstreichen der Crêpesmasse. Abmessungen (B x L) 180 x 220 mm.

Crêpière accessoires

Outil spécial en forme de T pour étaler uniformément la pâte à crêpes. Dimensions (L x P) 180 x 220 mm.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
096157	34.00

Spatel zu Crêpière

Aus Edelstahl mit Kunststoffgriff, speziell für Crêpièren entwickelt.

Spatule pour crêpières

En acier inoxydable avec poignée en matière synthétique, spécialement conçu pour les crêpières.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
096177	400	54.00

Reibstein zu Crêpière

Die ideale Hilfe für die regelmässige Pflege und Reinigung der Platte ohne diese zu beschädigen. Reiben Sie den Abrasiv-Stein dafür kreisförmig über die Platte. Die richtige Temperatur für die Reinigung ist erreicht, sobald Sie Ihre Handfläche auf die Crêpesplatte auflegen können.

Pierre abrasive pour crêpières

L'aide idéale pour l'entretien et le nettoyage réguliers de la plaque sans l'endommager. Pour ce faire, frottez la pierre abrasive en cercle sur la plaque. La bonne température pour le nettoyage est atteinte dès que vous pouvez poser votre main sur la plaque à crêpes.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
096155	32.00

Reinigungsstempel zu Crêpière

Der Reinigungsstempel bietet eine hygienische Lösung zum Einfetten / Abwischen der gusseisernen Crêpière-Platten. Das Öl lässt sich einfach verteilen, das Pad mit warmem Wasser reinigen. Er wird mit 3 Ersatz-Blättern geliefert.

Tampon d'essuyage pour crêpières

Le tampon de nettoyage offre une solution hygiénique pour graisser / essuyer les plaques crêpières en fonte. L'huile s'étale facilement et le tampon se nettoie à l'eau chaude. Il est livré avec 3 feuilles de rechange.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
096191	45.00

Fiberglas-Blätter zu Reinigungsstempel

15 waschbare Nachfüllblätter für Reinigungsstempel Art. 096191 zu Crêpièren.

Feutres de rechange en fibre de verre

15 feuilles lavables pour tampon de nettoyage art. n° 096191 pour crêpières.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
096191.10	52.00

Waffeleisen

Aus rostfreiem Edelstahl, Waffeleisen aus lebensmittelechtem Gusseisen. Für Lütticher oder Brüsseler Waffeln 4x6er à 151 x 95 x 33 mm, Öffnung 180°. Bedienung auf der Schmalseite, Griffe U-förmig, Thermostat von +50 bis +300 °C, Ein- und Aus-Taste, Gewicht 16 kg. Weitere Modelle auf Anfrage.

Gaufrier

En acier inoxydable, gaufrier en fonte alimentaire. Pour gaufres de Liège ou de Bruxelles 4x6 de 151 x 95 x 33 mm, ouverture 180°. Commande sur le petit côté, poignées en forme de U, thermostat de +50 à +300 °C, bouton marche / arrêt, poids 16 kg. Autres modèles sur demande.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096143	260 x 440 x 230	230 V / 1,4 kW	1’150.00

Waffeleisen Bubble

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, Waffeleisen aus lebensmittelechtem Gusseisen, abnehmbare Auffangschalen, geschützter Griff und Drehschalter mit integrierter Ein- / Aus-Funktion. Optimale Wärme- und Teigverteilung, um 180° drehbar für ein perfektes Backergebnis, Temperaturbereich von +50 bis +300 °C, einfache Reinigung, Gewicht 24 kg.

Gaufrier Bubble

Châssis en acier inoxydable, gaufrier en fonte alimentaire, bacs de récupération amovibles, poignée protégée et commutateur rotatif avec fonction marche / arrêt intégrée. Répartition optimale de la chaleur et de la pâte, pivotant sur 180° pour un résultat de cuisson parfait, plage de température de +50 à +300 °C, nettoyage facile, poids 24 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096290	500 x 260 x 220	230 V / 1,8 kW	1’130.00

Waffeleisen für Waffeln am Stiel

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, Waffeleisen aus lebensmittelechtem Gusseisen, abnehmbare Auffangschalen, geschützter Griff, Drehschalter mit integrierter Ein- / Aus-Funktion, um 180° drehbar. Temperaturbereich von +50 - +300 °C, einfache Reinigung, Gewicht 20 kg.

Gaufrier pour gaufre sur bâtonnet

Boîtier en acier inoxydable, gaufrier en fonte alimentaire, bacs de récupération amovibles, poignée protégée, commutateur rotatif avec fonction marche / arrêt intégrée, pivotant sur 180°, plage de température de +50 à +300 °C, nettoyage facile, poids 20 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096291	440 x 260 x 220	230 V / 1,8 kW	1’130.00

Waffeleisen Zubehör

Das unverzichtbare Originalzubehör zu jedem Waffeleisen, bestehend aus Bürste, Silikonpinsel und Pic.

Gaufriers accessoires

Set d'accessoires indispensables pour chaque gaufrier, composé d'un pic à gaufre, d'une brosse et d'un pinceau en silicone.

Art. Nr N° Art.		Preis CHF prix CHF
096159		74.00

Suppentopf elektrisch

Aussengehäuse aus schwarzem Polypropylen, elektrisch mit Wasserbad. Der Einsatztopf ist herausnehmbar mit Scharnierdeckel aus Edelstahl. Einstellbare Temperaturregelung mit Thermostat von +50 bis +95 °C. Durchmesser aussen 390 mm und innen 280 mm, inklusive Suppenschöpflöffel.

Soupière électrique

Boîtier extérieur en polypropylène noir, électrique avec bain-marie. Le pot d'insertion est amovible avec couvercle à charnière en acier inoxydable. Température réglable par thermostat de +50 à +95 °C. Diamètre extérieur 390 mm et intérieur 280 mm, cuillère à soupe incluse.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
096680	10	390 x 390 x 350	230	180.00

Hybridbackofen Atollspeed 300 T Plus

Knusprige Snacks in Sekunden – Atollspeed kombiniert Heissluft, Aufprallhitze & Mikrowelle. Bis zu 10× schneller, perfekte Bräunung, einfache Touchbedienung. Ideal für Take-Away & Gastro.
Backkammer (B x T x H) 335 x 320 x 170 mm, Abmessungen (B x T x H): 600 x 700 x 435 mm, Anschlusswert: 230 V / 3,3 kW / 16A

Four hybride Atollspeed 300 T Plus

Snacks croustillants en quelques secondes – Atollspeed combine air chaud, chaleur d'impact & micro-ondes. Jusqu'à 10× plus rapide, brunissage parfait, écran tactile simple. Idéal pour la vente à emporter & l'hôtellerie.
chambre de cuisson (L x P x H) 335 x 320 x 170 mm, dimensions (L x P x H): 600 x 700 x 435 mm, raccordement: 230 V / 3,3 kW / 16A

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
426017	Silber / Argent	7'710.00

Hybridbackofen Atollspeed 300 H Plus

Knusprige Snacks in Sekunden – Atollspeed kombiniert Heissluft, Aufprallhitze & Mikrowelle. Bis zu 10× schneller, perfekte Bräunung, einfache Touchbedienung. Ideal für Take-Away & Gastro.
Backkammer (B x T x H) 317 x 311 x 170 mm, Abmessungen (B x T x H): 445 x 687 x 570 mm, Anschluss 230 V / 3,3 kW / 16A

Four hybride Atollspeed 300 H Plus

Snacks croustillants en quelques secondes – Atollspeed combine air chaud, chaleur par contact & micro-ondes. Jusqu'à 10× plus rapide, brunissage parfait, écran tactile simple. Idéal pour la vente à emporter & l'hôtellerie.
chambre de cuisson (L x P x H) 317 x 311 x 170 mm, dimensions (L x P x H): 445 x 687 x 570 mm, Raccordement: 230 V / 3,3 kW / 16A

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
425983.100	Schwarz / Noir	8'250.00
425983	Silber / Argent	8'100.00

Hybridbackofen Atollspeed 400 H Plus

Knusprige Snacks in Sekunden – Atollspeed kombiniert Heissluft, Aufprallhitze & Mikrowelle. Bis zu 10× schneller, perfekte Bräunung, einfache Touchbedienung. Ideal für Take-Away & Gastro.
Backkammer (B x T x H) 450 x 350 x 200 mm, Abmessungen (B x T x H): 583 x 730 x 592 mm, Anschluss 400 V / 4,9 kW / 32A

Four hybride Atollspeed 400 H Plus

Snacks croustillants en quelques secondes – Atollspeed combine air chaud, chaleur par contact & micro-ondes. Jusqu'à 10× plus rapide, brunissage parfait, écran tactile simple. Idéal pour la vente à emporter & l'hôtellerie.
chambre de cuisson (L x P x H) 450 x 350 x 200 mm, dimensions (L x P x H): 583 x 730 x 592 mm, Anschlusswert: 400 V / 4,9 kW / 32A

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
425983.101	Edelstahl / Inox	9'460.00
425983.102	Schwarz / Inox	9'650.00

Hybridbackofen Atollspeed 300 H Easy black

Knusprige Snacks in Sekunden – Atollspeed kombiniert Heissluft, Aufprallhitze & Mikrowelle. Bis zu 10× schneller, perfekte Bräunung, einfache Touchbedienung. Ideal für Take-Away & Gastro.
Backkammer (B x T x H) 317 x 311 x 170 mm, Abmessungen (B x T x H): 445 x 687 x 570 mm, Anschluss 230 V / 2,7 kW / 16A

Four hybride Atollspeed 300 H Easy black

Snacks croustillants en quelques secondes – Atollspeed combine air chaud, chaleur par contact & micro-ondes. Jusqu'à 10× plus rapide, brunissage parfait, écran tactile simple. Idéal pour la vente à emporter & l'hôtellerie. chambre de cuisson (L x P x H) 317 x 311 x 170 mm, dimensions (L x P x H): 445 x 687 x 570 mm, raccordement 230 V / 2,7 kW / 16A

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
425987.100	Schwarz / Noir	6'850.00

Plattenträger zu Steinplatte

Aus Edelstahl

Support pour plaque à pierre

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099273	300	298	110	AS 300H	190.00

Backplatte zu Atollspeed

Steinbackplatte zu den Atollspeed Öfen, speichert die Hitze optimal und sorgt für eine konsistente Wärmeverteilung. Ideal für Pizza, Brot und Gebäck.

Plaques de cuisson pour Atollspeed

Plaque de cuisson en pierre pour les fours Atollspeed, conserve la chaleur de manière optimale et assure une répartition homogène de la chaleur. Idéale pour les pizzas, le pain et les petits pains.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099271	292	287	AS 300 H	95.00
099255	310	295	AS 300 T / AS 300 C	95.00
099267	425	325	AS 400 T	115.00

Backtrennmatte einseitig klebend zu Atollspeed

Teflonbeschichtung und einseitig klebend für den Atollspeed. Die Grösse richtet sich nach dem Modell des Atollspeed-Ofen.

Nattes de cuisson une face collante pour Atollspeed

Revêtement en téflon avec adhésif d'un côté pour le four Atollspeed. La taille dépend du modèle de four Atollspeed.

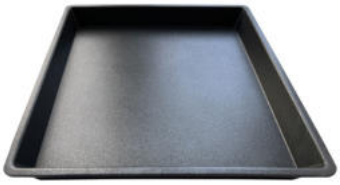
Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
018007	225	215	AS 250 T	7.00
018017	292	287	AS 300 H	7.00
018008	300	300	AS 300	7.00
018009	310	295	AS 300 T / AS 300 C	7.00
018010	425	325	AS 400 T / AS 400 H PLUS	9.00

Crisp-Platte glatt zu Atollspeed

Mit glattem Boden und Teflon-Beschichtung, leicht zu reinigen, nicht spülmaschinengeeignet.

Plaque crispe lisse pour Atollspeed

Avec fond lisse et revêtement en téflon, facile à nettoyer, ne supporte pas le lave-vaisselle.



Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099242	260	260	32	105.00

Crisp-Platte gerillt zu Atollspeed

Mit gerilltem Boden und Teflon-Beschichtung, leicht zu einigen, nicht spülmaschinengeeignet.

Plaque crispe rainuré pour Atollspeed

Avec fond rainuré et revêtement en téflon, facile à nettoyer, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099243	260	260	32	140.00

Muldenplatte zu Atollspeed

Muldenplatte mit 5 Mulden Ø 90 mm, teflonbeschichtet für gleichmässige Hitzeverteilung und Antihaftwirkung. Für eine effiziente und vielseitige Zubereitung von Speisen in Ihrem Atollspeed-Ofen. Nicht spülmaschinengeeignet.

Plaque à creux pour Atollspeed

Plaque à alvéoles avec 5 alvéoles Ø 90 mm, revêtue de téflon pour une répartition uniforme de la chaleur et un effet antiadhérent. Pour une préparation efficace et polyvalente des aliments dans votre four Atollspeed. Ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099246	282	282	20	160.00

HotSpot Platte Black Edition

Beidseitig nutzbare Teflonplatte, glatt & gerillt. Kein Ankleben, keine Folie nötig. Achtung Grösse beachten.

Plaque HotSpot noire

Plaque en téflon utilisable des deux côtés, lisse & rainurée. Pas de collage, pas de film nécessaire. Attention à la taille.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099240	292	286	AS 300 H	185.00

Topfuntersetzer zu Atollspeed

Aus hitzestabilem Kunststoff, passend für die heissen Crisp- / HotSpot-Platten des Atollspeed-Ofen.

Support casseroles pour Atollspeed

En matière synthétique résistant à la chaleur, convient aux plaques chaudes crispe / HotSpot du four Atollspeed.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
099245	180	15.00

Handgriff zu Crisp-Platte rund

Praktischer Kunststoff-Handgriff für die runde Atollspeed Crisp-Platte – sicherer Halt ohne Fingerverbrennung. Nicht spülmaschinengeeignet.

Poignée pour plaque crispe ronde

Poignée en matière synthétique pratique pour la plaque ronde Atollspeed – manipulation sûre sans brûlure. Ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
099257	20.00

EggCheff Scrambled Standard Design

EggCheff Scrambled bereitet in 1 Minute frisches, locker gerührtes Rührei zu, vollautomatisch dank patentierter Technik. Führt automatisch eine Gabel in den Becher, rührt und kocht das Rührei perfekt. Frische Zutaten einfach ergänzen.

EggCheff Scrambled design standard

EggCheff Scrambled prépare en 1 minute des œufs brouillés frais et moelleux, de manière entièrement automatique grâce à une technologie brevetée. Introduit automatiquement une fourchette dans le gobelet, remue et cuit parfaitement les œufs brouillés. Ingrédients frais ajoutables facilement.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094411	350 x 490 x 600	230 V / 1,3 kW	6'250.00

EggCheff Scrambled Luxury

EggCheff Scrambled Luxury mit Holzoptik bereitet in 1 Minute frisches, locker gerührtes Rührei zu, vollautomatisch dank patentierter Technik. Führt automatisch eine Gabel in den Becher, rührt und kocht das Rührei perfekt. Frische Zutaten einfach ergänzen.

EggCheff Scrambled Luxury

EggCheff Scrambled Luxury avec aspect bois prépare en 1 minute des œufs brouillés frais et moelleux, de manière entièrement automatique grâce à une technologie brevetée. Introduit automatiquement une fourchette dans le gobelet, remue et cuit parfaitement les œufs brouillés. Ingrédients frais ajoutables facilement.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094410	350 x 490 x 600	230 V / 1,2 kW	6'500.00

Einwegbecher zu EggCheff Scrambled

Einweg-Kartonbecher mit 350 ml Inhalt.

Gobelet jetable pour EggCheff Scrambled

Gobelets jetables en carton d'une contenance de 350 ml.

Art. Nr N° Art.	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
094415	500	138.00

Mehrwegbecher transparent zu EggCheff Scrambled

Mehrwegbecher aus transparentem Kunststoff mit 350 ml Inhalt.

Gobelet réutilisable transparent pour EggCheff Scrambled

Gobelet réutilisable en matière synthétique transparente d'une contenance de 350 ml.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
094414	3.00

Holzgabel zu EggCheff Scrambled

Holzgabel ist mikrowellengeeignet und recycelbar.

Fourchette en bois pour EggCheff Scrambled

La fourchette en bois passe au micro-ondes et est recyclable.

Art. Nr N° Art.	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
094416	1000	44.00

Kunststoffgabel zu EggCheff Scrambled

Kunststoffgabeln in schwarz, wiederverwendbar.

Fourchette synthétique noir pour EggCheff Scrambled

Fourchettes en matière synthétique noir, réutilisables

Art. Nr N° Art.	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
094418	200	150.00
094417	1000	700.00

Nudelschneidemaschine Imperia Handmodell

Manuelle Nudelschneidmaschine für kleine Mengen. Metall verchromt, Walzenbreite 210 mm, stufenlos verstellbares Walzenwerk 0–10 mm. Inkl. Kurbel und Tischklammer. Geliefert ohne Schneidewalzen.

Machine à pâtes Imperia manuelle avec manivelle

Coupeuse de pâtes manuelle pour petites quantités. Métal chromé, largeur du rouleau 210 mm, rouleau réglable en continu de 0 à 10 mm. Manivelle et pince de table incluses. Cylindres de coupe non inclu.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
096933	370 x 490 x 275	645.00

Nudelschneidemaschine Imperia elektrisch

Semiprofessionelle Nudelmaschine mit elektrischem Motor und einer Stundenleistung bis zu 12 kg Teigblätter in 210 mm Breite und in 10 unterschiedlichen Stärken. Geliefert ohne Schneidewalzen.

Machine à pâtes Imperia avec traction électrique

Machine à pâtes semi-professionnelle à moteur électrique avec un débit horaire jusqu'à 12 kg de feuilles de pâte de 210 mm de large et de 10 épaisseurs différentes. Cylindres de coupe non inclus.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096945	300 x 220 x 250	230 V / 0,29 kW	1’820.00

Nudelschneidemaschine Imperia elektronisch

Elektronisch gesteuerte Nudelmaschine mit stufenlos einstellbarer Geschwindigkeit, ideal abgestimmt auf die Teigkonsistenz. Geliefert ohne Schneidewalzen.

Machine à pâtes Imperia avec commande électronique

Machine à pâtes avec entraînement électronique et vitesse réglable en continu, s’adapte parfaitement à la consistance de la pâte. Cylindres de coupe non inclus.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096946	310 x 260 x 295	230 V / 0,2 kW	2’090.00

Schneidewalzen zu Nudelschneidemaschinen

Diese Original-Schneidewalzen zu den Imperia Nudelschneidemaschinen sind aus verchromtem Stahl.

Cylindres de coupe pour machines à pâtes

Ces rouleaux de coupe originaux pour les machines à couper les pâtes Imperia sont en acier chromé.

Art. Nr N° Art.	Schnitt (mm) Découpe (mm)	Preis CHF prix CHF
096936	1.5	148.00
096937	2	148.00
096943	2 (Spaghetti)	148.00
096938	4	148.00
096939	6.5	148.00
096940	12	148.00

Nudelmaschine Korngold TR 75

Kompakte Pastamaschine aus Edelstahl mit Ventilator zur Vortrocknung. Mit ausziehbaren Stangen schafft sie grössere Mengen in kurzer Zeit. Je nach Matrize sind pro Stunde 8 bis 12 kg möglich, Füllmenge 4 kg Hartweizengriess. Inkl. 2 Matrizen nach Wahl, Gewicht 48 kg.

Machine à pâtes Korngold TR 75

Machine à pâtes compacte en acier inoxydable avec ventilateur pour le pré-séchage. Avec des barres extensibles, elle réalise de grandes quantités en peu de temps. Selon la matrice, 8 à 12 kg / h possibles. Quantité de remplissage 4 kg de semoule de blé dur. Incl. 2 matrices au choix, poids 48 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096951	310 x 510 x 570	400 V / 0,55 kW	7'350.00

Gitterwagen für Behälter zu Korngold TR 70 / 75

Aus Edelstahl, für 5 ausziehbare PVC-Behälter 600 x 400 x 85 mm, fahrbar. Der Wagen wird ohne Behälter geliefert.

Chariots à grille pour machine à pâtes Korngold TR 70 / 75

En acier inoxydable, pour 5 récipients en PVC extensible 600 x 400 x 85 mm, mobile. Le chariot est livré sans récipients.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
096950.01	430 x 600 x 815	890.00

Behälter weiss zu Gitterwagen Korngold TR 70 / 75

Aus weissem PVC für den Gitterwagen Art. 096950.01, gelochte Ausführung.

Corbeille blanc pour machine à pâtes Korngold TR 70 / 75

En PVC blanc pour le chariot à grille art. 096950.01, exécution perforée.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
096950.02	600 x 400 x 75	25.00

Nudelmaschine Korngold TR 95 W

Professionelle Pastamaschine mit Wasserkühlung, Ventilator, Ausziehstangen für PVC-Gitter und automatischem Abschneider. Leistung 18 bis 27 kg / h, inkl. 2 Matrizen nach Wahl - bei Bestellung angeben.

Machine à pâtes Korngold TR 95 W

Machine à pâtes professionnelle avec refroidissement à eau, ventilateur, tringles extensibles pour grilles PVC et coupe automatique. Rendement 18 à 27 kg / h, 2 matrices au choix incluses - à préciser lors de la commande.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096953	380 x 900 x 880	400 V / 0,75 kW	12'280.00

Untergestell zu Nudelmaschine Korngold TR 95 W

Robustes Untergestell aus Edelstahl, passend zu Art. 096593, fahrbar auf 4 hochwertigen Rollen.

Support pour machine à pâtes Korngold TR 95 W

Support robuste en acier inoxydable, adapté au art. n° 096593, mobile sur 4 roulettes de haute qualité.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
096953.01	390 x 610 x 580	450.00

Pastakocher Valentine Liguria

Aus Edelstahl, kompakt und leistungsstark, einfache Bedienung. Schwenkbarer Heizkörper vereinfacht die tägliche Reinigung, geliefert mit 4 runden Körben Ø 14 cm, möglicher Anschluss an eine Wasserversorgung mit Dosierventil. Andere Körbe und Zubehör auf Anfrage.

Cuiseur à pâtes Valentine Liguria

En acier inoxydable, compact et performant, utilisation simple. Corps de chauffe pivotant facilitant le nettoyage quotidien, livré avec 4 paniers ronds Ø 14 cm, raccordement possible à une alimentation en eau avec vanne de dosage. Autres paniers et accessoires sur demande.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094133	20	344 x 575 x 315	400 V / 4,5 kW / 16 A	1'890.00

Induktion Base Line BH/BA 2300

Professionelles kleines, leistungsstarkes Induktionsrechaud mit moderner RTCS-Technologie in CNS. Stufenlose Regelung, einfache Bedienung, kurze Ankochzeiten und zahlreiche Schutzfunktionen, geringes Gewicht. Erfüllt neueste Sicherheitsnormen VDE EN 60335-2-36 UL 197; CAN / CSA / C 22.2 Nr. 109, CE-konform.

Plaque à induction Base Line BH/BA 2300

Petite plaque à induction professionnel et performant avec la technologie moderne RTCS en acier CrNi. Réglage en continu, utilisation simple, temps de cuisson courts et nombreuses fonctions de protection, poids réduit. Conforme aux dernières normes de sécurité VDE EN 60335-2-36 UL 197 ; CAN / CSA / C 22.2 n° 109, conforme à la norme CE.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
098500	320 x 380 x 105	260 x 260	230 V / 2,3 kW	1'650.00

Induktion
Instinct Hob 5

Kompakte Auftisch-Induktionskochstelle mit einem Kochfeld. Präzise Temperatureinstellung, 12 Leistungsstufen, Warmhaltefunktion von +25 bis +100 °C, Timer, automatischer Topferkennung, waschbarem Luftfilter und reduzierbarer Leistung auf 25 %.

Plaque à induction
Instinct Hob 5

Plaque à induction de table avec une zone de cuisson. Réglage précis de la température, 12 niveaux de puissance, fonction maintien au chaud de +25 à +100 °C, minuterie, détection automatique des casseroles et filtre à air lavable, puissance réduisible à 25 %.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093501	380 x 460 x 140	372 x 349	400 V / 5 kW	2’600.00

Induktion
Instinct Hob 10

Kompakte Auftisch-Induktionskochstelle mit zwei hintereinander liegenden Kochzonen. Stufenlose Temperaturregelung, 2 x 12 Leistungsstufen, 2 x Warmhaltefunktion von +25 bis +100 °C, Timer, automatische Anpassung an induktionstauglichen Pfannen, waschbarer Luftfilter und Leistungsreduktion von 100 auf 25 % möglich.

Plaque à induction
Instinct Hob 10

Plaque à induction de table compacte avec deux zones de cuisson l'une derrière l'autre. Réglage continu de la température, 2 x 12 niveaux de puissance, 2 x fonction de maintien au chaud de +25 à +100 °C, minuterie, adaptation automatique aux casseroles compatibles avec l'induction, filtre à air lavable et possibilité de réduire la puissance de 100 à 25 %.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093502	380 x 720 x 140	372 x 609	400 V / 2 x 5 kW	4’450.00

Induktion
Instinct Wok

Kompakte Auftisch-Induktions-Wok-Kochstelle, mit 12 Leistungsstufen, Timerfunktion, automatische induktionstaugliche Pfannenerkennung, waschbarer Luftfiltereinsatz, Reduktion der maximalen Leistung von 100 auf 25 %.

Plaque à induction
Instinct Wok

Plaque à induction de table compacte, avec 12 niveaux de puissance, fonction minuterie, détection automatique des casseroles compatibles avec l'induction, élément filtrant à air lavable, réduction de la puissance maximale de 100 à 25%.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093507	380 x 473 x 200	300	400 V / 5 kW	3’200.00
093508	380 x 473 x 200	300	400 V / 8 kW	3’550.00

Induktion
Instinct Griddle 5

Auftisch-Induktionsgrill mit 1 Zone, präzise Temperaturkontrolle von +50 bis +230 °C, veredelte Antihaft-Bratplatte. Timerfunktion, Reduktion der maximalen Leistung von 100 % auf 25 %, gleichmässige Wärmeverteilung, verzögerungsfreie Regelung der Brattemperatur, waschbarer Lufteinsatz, leicht zu reinigen.

Grill à induction
Instinct Griddle 5

Grill à induction Griddle de table à 1 zone, contrôle précis de la température de +50 à +230 °C, plaque de cuisson antiadhésive affinée. Fonction minuterie, réduction de la puissance maximale de 100 % à 25 %, répartition uniforme de la chaleur, réglage sans retard de la température de rôtissage, insert à air lavable, facile à nettoyer.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093510	531 x 493 x 198	493 x 352	400 V / 5 kW	4’850.00

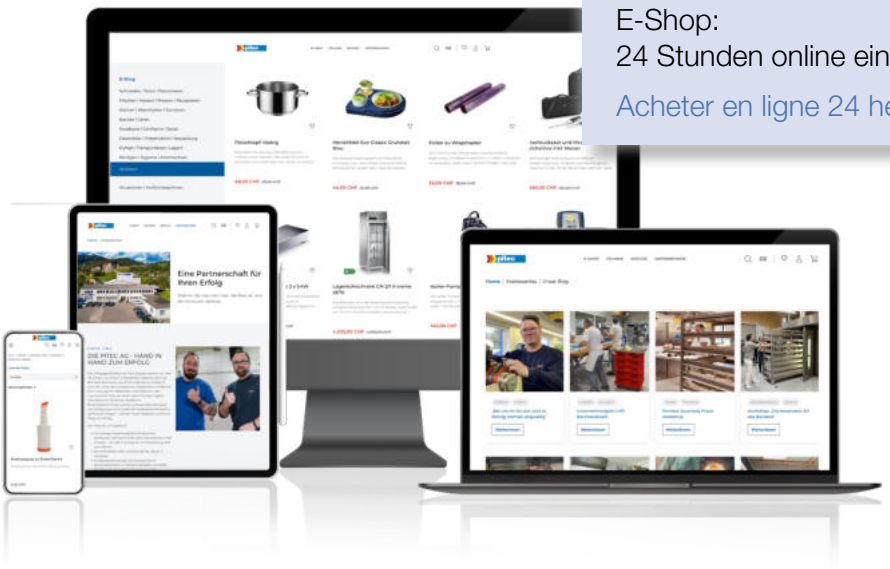
Induktion
Instinct Griddle 10

Auftisch-Induktionsgrill mit 2 Zonen, präzise Temperaturkontrolle von +50 bis +230 °C, veredelte Antihaft-Bratplatte. Timerfunktion, Reduktion der maximalen Leistung von 100 % auf 25 %, gleichmässige Wärmeverteilung, verzögerungsfreie Regelung der Brattemperatur, waschbarer Lufteinsatz, leicht zu reinigen.

Grill à induction rôtir
Instinct Griddle 10

Grill à induction Griddle de table avec 2 zones, contrôle précis de la température de +50 à +230 °C, plaque de cuisson antiadhésive affinée. Fonction minuterie, réduction de la puissance maximale de 100 % à 25 %, répartition uniforme de la chaleur, réglage sans retard de la température de rôtissage, insert à air lavable, facile à nettoyer.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093511	656 x 717 x 198	618 x 577	400 V / 10 kW	8’100.00



E-Shop:
24 Stunden online einkaufen

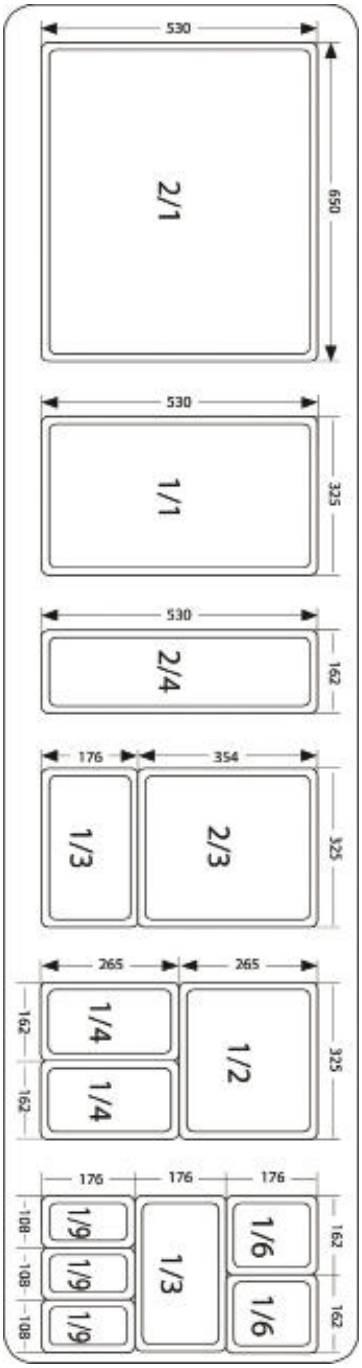
Acheter en ligne 24 heures sur 24

GN-Schale Edelstahl Bourgeat

Aus Edelstahl mit verstärkten Ecken, robuste Qualität, Materialdicke 0.7 – 0.8 mm, stapelbar, mit NF-Lebensmittelhygiene-Zertifikat. Schalen mit versenkbaren, klappbaren oder fixen Griffen auf Anfrage.

Bac GN acier inoxydable Bourgeat

En acier inoxydable avec coins renforcés, qualité robuste, épaisseur du matériau 0.7 à 0.8 mm, empilable, avec certificat d'hygiène alimentaire NF. Bacs avec poignées escamotables, rabattables ou fixes sur demande.



Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
Norm GN 1/1 (530 x 325 mm)		Norme GN 1/1 (530 x 325 mm)	
098714	65	9	31.00
098715	100	13.5	42.00
098716	150	20	64.00
098717	200	28	110.00
Norm GN 1/2 (325 x 265 mm)		Norme GN 1/2 (325 x 265 mm)	
098722	65	4	22.00
098723	100	6.2	29.00
098724	150	9	38.00
098725	200	12	66.00
Norm GN 1/3 (325 x 176 mm)		Norme GN 1/3 (325 x 176 mm)	
098726	65	2.5	20.00
098727	100	3.7	28.00
098728	150	5.7	35.00
098729	200	7.5	47.00
Norm GN 1/4 (265 x 162 mm)		Norme GN 1/4 (265 x 162 mm)	
098730	65	1.7	23.00
098731	100	2.5	27.00
098732	150	4	35.00
098768	200	5.2	55.00
Norm GN 1/6 (176 x 162 mm)		Norme GN 1/6 (176 x 162 mm)	
098733	65	1	18.00
098734	100	1.7	22.00
098735	150	2.2	26.00
098736	200	3	42.00
Norm GN 1/9 (176 x 108 mm)		Norme GN 1/9 (176 x 108 mm)	
098737	65	0.6	22.00
098738	100	0.8	28.00
Norm GN 2/1 (650 x 530 mm)		Norme GN 2/1 (650 x 530 mm)	
098712	65	19	80.00
098713	100	29	102.00
098823	200	58	185.00
Norm GN 2/3 (354 x 325 mm)		Norme GN 2/3 (354 x 325 mm)	
098718	65	5.5	31.00
098719	100	8.7	42.00

GN-Schalen Edelstahl Bourgeat

Aus Edelstahl mit verstärkten Ecken, robuste Qualität, Materialdicke 0.7 – 0.8 mm, stapelbar, mit NF-Lebensmittelhygiene-Zertifikat.
Schalen mit versenkbaren, klappbaren oder fixen Griffen auf Anfrage.

Bac GN acier inoxydable Bourgeat

En acier inoxydable avec coins renforcés, qualité robuste, épaisseur du matériau 0.7 à 0.8 mm, empilable, avec certificat d'hygiène alimentaire NF.
Bacs avec poignées escamotables, rabattables ou fixes sur demande.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
Norm GN 2/3 (354 x 325 mm)		Norme GN 2/3 (354 x 325 mm)	
098720	150	13	52.00
098721	200	16.7	64.00
Norm GN 2/4 (530 x 162 mm)		Norme GN 2/4 (530 x 162 mm)	
099130	65	4	39.00
099131	100	6.2	57.00
099132	150	9	75.00

GN-Schalen Edelstahl gelocht Bourgeat

Lochung Ø 3,5 mm, seitliche Perforierung ab 100 mm Höhe, für Combisteamer und andere Dampfkoch- / Regeneriergeräte.

Bac GN acier inoxydable perforé Bourgeat

Perforation Ø 3,5 mm, perforation latérale à partir de 100 mm d'hauteur, pour combisteamer et autres appareils de cuisson / régénération à la vapeur.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
Norm GN 1/1 (530 x 325 mm)		Norme GN 1/1 (530 x 325 mm)	
098916	65	9	42.00
098909	100	13.5	63.00
098755	150	20	96.00
098756	200	28	165.00
Norm GN 1/2 (325 x 265 mm)		Norme GN 1/2 (325 x 265 mm)	
098912	65	4	32.00
098911	100	6.2	52.00
098757	150	9	64.00

GN-Bratschalen Edelstahl 18/10 mit Sandwichboden

Zum erhitzen auf Kochherden, konventionellen Backofen, Combisteamer oder Hold-o-mat, induktionstauglich. Nicht mikrowellengeeignet.

Bac GN acier inoxydable 18/10 avec fond sandwich

Pour chauffer sur les cuisinières, le four conventionnel, le combisteamer ou le hold-o-mat, compatible avec l'induction. Ne convient pas au micro-ondes.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
Norm GN 1/1 (530 x 325 mm)		Norme GN 1/1 (530 x 325 mm)	
099171	65	9	92.00
099172	100	13.5	120.00
099179	150	20	170.00

GN-Flachdeckel Edelstahl Bourgeat

Mit versenktem Griff, stapelbar, passend zu GN-Schalen Bourgeat.

Couvercle plat GN acier inoxydable Bourgeat

Avec poignée encastrée, empilables, compatibles avec bacs GN Bourgeat.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
098739	GN 1/1 (530 x 325 mm)	26.00
098743	GN 1/2 (325 x 265 mm)	17.00
098745	GN 1/3 (325 x 176 mm)	14.00
098747	GN 1/4 (265 x 162 mm)	14.00
098749	GN 1/6 (176 x 162 mm)	14.00
098751	GN 1/9 (176 x 108 mm)	15.00
098855	GN 2/1 (650 x 530 mm)	60.00
098741	GN 2/3 (354 x 325 mm)	24.00
098767	GN 2/4 (530 x 162 mm)	23.00

GN-Flachdeckel mit Löffelaussparung Bourgeat

Aus Edelstahl, mit versenktem Griff, stapelbar, passend zu den GN-Schalen von Bourgeat.

Couvercle plat, avec encoche pour louche

En acier inoxydable, avec poignée encastrée, empilable, adapté aux bacs GN de Bourgeat.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
098740	GN 1/1 (530 x 325 mm)	30.00
098744	GN 1/2 (325 x 265 mm)	21.00
098746	GN 1/3 (325 x 176 mm)	18.00
098748	GN 1/4 (265 x 162 mm)	18.00
098750	GN 1/6 (176 x 162 mm)	17.00

GN-Flachdeckel mit Silikondichtung Bourgeat

Aus Edelstahl, stapelbar, passend zu GN-Schalen von Bourgeat .

Couvercle plat GN avec joint en silicone Bourgeat

En acier inoxydable, empilable, convient aux bacs GN de Bourgeat.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
099560	GN 1/1 (530 x 325 mm)	74.00
099561	GN 1/2 (325 x 265 mm)	61.00
099562	GN 1/3 (325 x 176 mm)	63.00
099563	GN 1/4 (265 x 162 mm)	59.00
099564	GN 1/6 (176 x 162 mm)	52.00

Zwischensteg für GN-Schalen

Aus rostfreiem Edelstahl, zur Trennung der GN-Schalen.

Traverse pour bacs GN

En acier inoxydable, pour séparer les bacs GN.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Länge (mm) Longueur (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
098760	GN 1/1 (530 x 325 mm)	325	23	25.00
098759	GN 2/1, GN 1/1	530	23	28.00

GN-Bleche CNS 18/10

Aus Edelstahl für GN-Kühl- und Tiefkühlschränke, Regalwagen und Combisteamer geeignet.

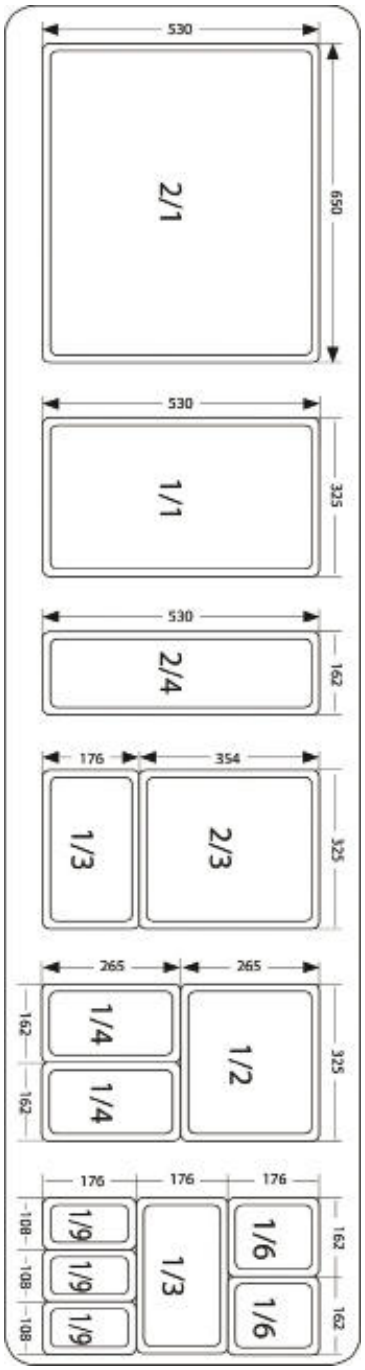
Plaque GN acier inoxydable

En inox adaptées aux armoires frigorifiques et congélateurs GN, chariots à étagères et Combisteamer.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098452	GN 1/1 (530 x 325 mm)	20	35.00
098795	GN 1/2 (325 x 265 mm)	20	18.00
098453	GN 2/1 (650 x 530 mm)	20	67.00

E-Shop:
24 Stunden online einkaufen

Acheter en ligne 24 heures sur 24



GN-Schalen transparent Cambro

Robuste GN-Schalen aus Kunststoff, formstabil, stapelbar ohne Verhaken, temperaturbeständig von -40 bis +99 °C.

Bac GN transparent Cambro

Bacs GN robustes en matière synthétique, indéformables, empilables sans blocage, résistants de -40 à +99 °C.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
Norm GN 1/1 (530 x 325 mm)		Norme GN 1/1 (530 x 325 mm)	
094914	65	8.5	19.00
094915	100	13	24.00
094916	150	19.5	30.00
094917	200	25.6	38.00
Norm GN 1/2 (325 x 265 mm)		Norme GN 1/2 (325 x 265 mm)	
094918	65	3.9	10.00
094919	100	5.9	14.00
094920	150	8.9	18.00
094921	200	11.7	22.00
Norm GN 1/3 (325 x 176 mm)		Norme GN 1/3 (325 x 176 mm)	
094922	65	2.4	8.00
094923	100	3.6	11.00
094924	150	5.3	13.00
094925	200	6.9	17.00
Norm GN 1/4 (265 x 162 mm)		Norme GN 1/4 (265 x 162 mm)	
094928	65	1.7	7.00
094929	100	2.5	8.00
094930	150	3.7	11.00
Norm GN 1/6 (176 x 162 mm)		Norme GN 1/6 (176 x 162 mm)	
094931	65	1	5.00
094932	100	1.5	6.00
094933	150	2.2	7.00
Norm GN 1/9 (176 x 108 mm)		Norme GN 1/9 (176 x 108 mm)	
094934	65	0.57	6.00
094935	100	0.85	6.50
094936	150	1.4	12.00
Norm GN 2/1 (650 x 530 mm)		Norme GN 2/1 (650 x 530 mm)	
098752	150	43	102.00
098753	200	58	120.00
Norm GN 2/4 (530 x 162 mm)		Norme GN 2/4 (530 x 162 mm)	
094926	65	3	18.00
094927	100	5	22.00

Einlegeboden Cambro

Transparente, gelochte Einlegeböden aus Kunststoff für Cambro GN-Schalen mit max. 150 mm Tiefe. Temperaturbeständig von -40 bis +99 °C.

Fond Cambro

Grilles transparentes perforées en matière synthétique pour les bacs GN Cambro d'une profondeur max. de 150 mm. Résiste aux températures de -40 à +99 °C.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
094937	GN 1/1 (530 x 325 mm)	15.00
094938	GN 1/2 (325 x 265 mm)	6.50
094939	GN 1/3 (325 x 176 mm)	4.00
094940	GN 1/4 (265 x 162 mm)	5.50
094941	GN 1/6 (176 x 162 mm)	3.00
094942	GN 1/9 (176 x 108 mm)	2.50

GN-Deckel transparent Cambro

Aus Kunststoff, mit versenktem Griff, für GN-Schalen von Cambro.

Couvercle GN transparent Cambro

En matière synthétique, avec poignée encastrée, pour bacs GN de Cambro.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
094943	GN 1/1 (530 x 325 mm)	17.00
094944	GN 1/2 (325 x 265 mm)	8.50
094945	GN 1/3 (325 x 176 mm)	6.00
094946	GN 1/4 (265 x 162 mm)	5.50
094947	GN 1/6 (176 x 162 mm)	3.50
094948	GN 1/9 (176 x 108 mm)	3.00
098754	GN 2/1 (650 x 530 mm)	63.00
094949	GN 2/4 (530 x 162 mm)	16.00

GN-Deckel transparent mit Löffelaussparung Cambro

Aus Kunststoff, mit Löffelausschnitt für Cambro-Schalen, zum Aufbewahren, Servieren, Transportieren.

Couvercle GN transparent avec encoche pour louche Cambro

En matière synthétique, avec encoche pour louche pour les bacs Cambro, pour stockage, service et transport.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
094971	GN 1/1 (530 x 325 mm)	17.00
094972	GN 1/2 (325 x 265 mm)	10.50
094973	GN 1/3 (325 x 176 mm)	9.00
094974	GN 1/6 (176 x 162 mm)	5.00

GN-Deckel transparent luftdicht Cambro

Aus Kunststoff, hermetisch schliessend, für GN-Schalen Cambro.

Couvercle GN transparent hermétique Cambro

En matière synthétique, fermeture hermétique, pour les bacs GN de Cambro.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
094975	GN 1/1 (530 x 325 mm)	11.00
094976	GN 1/2 (325 x 265 mm)	6.00
094977	GN 1/3 (325 x 176 mm)	5.00
094978	GN 1/4 (265 x 162 mm)	4.00
094979	GN 1/6 (176 x 162 mm)	2.50
094980	GN 1/9 (176 x 108 mm)	2.00

GN-Schalen mikrowellenfest Cambro

Aus hitzebeständigem Kunststoff, formstabil, stapelbar ohne Verhaken.

Bac GN pour micro-ondes Cambro

En matière synthétique résistant à la chaleur, indéformables, empilables sans blocage.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
Norm GN 1/1 (530 x 325 mm)		Norme GN 1/1 (530 x 325 mm)	
094965	65	8.5	78.00
094966	100	13	95.00
094967	150	19.5	125.00
Norm GN 1/2 (325 x 265 mm)		Norme GN 1/2 (325 x 265 mm)	
094968	65	3.9	39.00
094969	100	5.9	50.00
094970	150	8.9	65.00

Back- und Bratschalen

Granit-emailliert, für Backöfen und Kombi-Dämpfer, spülmaschinengeeignet, nicht mikrowellentauglich

Plaque GN émaillées pour four et étuves

Granite émaillé, pour fours et étuves combinées, passe au lave-vaisselle, ne passe pas au micro-ondes

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098808	GN 1/1 (530 x 325 mm)	20	47.00
098809	GN 1/1 (530 x 325 mm)	40	54.00
098810	GN 1/1 (530 x 325 mm)	60	78.00
098433	GN 2/1 (650 x 530 mm)	20	83.00

Zange für GN-Schalen

Zum Lösen von gestapelten GN-Schalen. Edelstahlauslauf zum Greifen der Behälterecken, Griffe aus Polypropylen mit rutschfester Beschichtung zur sicheren Nutzung. Farbe gelb und schwarz.

Pince pour les bacs GN

Pince pour décoincer les bacs GN empilés, partie en acier inoxydable pour saisir les coins du récipient, poignées en polypropylène avec revêtement antidérapant pour une utilisation en toute sécurité. Couleur jaune et noir.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Gewicht (g) Poids (g)	Preis CHF prix CHF
099180	163	129	71.00

Pfeffermühle

Pfeffermühle aus dunkelgebeiztem Gummibaumholz mit robustem Keramikmahlwerk für ca. 35 g Pfefferkörner.

Moulin à poivre

Moulin à poivre en hévéa teinté foncé avec un mécanisme robuste en céramique pour env. 35 g de grains de poivre.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
094445	220	60	22.00

Pfeffermühle PEUGEOT

Hochwertige Pfeffermühle aus dunklem Holz, mit einem Peugeot Mahlwerk aus Edelstahl, für ca. 35 g Pfefferkörner.

Moulin à poivre PEUGEOT

Moulin à poivre haut de gamme en bois foncé, mécanisme en inox de Peugeot, capacité d'env. 35 g de poivre en grains.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
098444	220	60	50.00

Salz- und Pfeffermühlen Set

Dieses Mühlenset ist aus Acrylglas, die Salzmühle für ca. 100 g Salzkörner hat ein robustes Kunststoff-Mahlwerk. Die Pfeffermühle für ca. 55 g Pfefferkörner hat ein Edelstahl-Mahlwerk.

Set de moulins à poivre et à sel

Ce set de moulins est en verre acrylique. Le moulin à sel peut contenir environ 100 g de grains de sel et possède un corps robuste en matière synthétique. Le moulin à poivre peut contenir environ 55 g de grains de poivre et possède un mécanisme de broyage en acier inoxydable.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
094448	175	60	24.00

Gewürzbox

Aus Polycarbonat, zur praktischen und hygienischen Aufbewahrung von Gewürzen. Schwarzes Gehäuse, glasklarer Deckel, weisse Einsätze, Inhalt 6 x 0.5 Liter.

Boîte à épices

En polycarbonate, pour une conservation pratique et hygiénique des épices. Boîtier noir, couvercle transparent, inserts blancs, contenu 6 x 0,5 litre.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016887	500	160	95	30.00

Puderzuckerdose mit Siebdeckel

Aus Edelstahl.

Saupoudreur de sucre glace avec couvercle tamis

En acier inoxydable.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
018681	110	70	14.00

Puderzuckerdose mit Deckel gelocht

Aus Edelstahl,
Deckel-Lochung Ø 2 mm.

Saupoudreur de sucre glace avec couvercle perforé

En acier inoxydable,
perforation du couvercle de Ø 2 mm.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
018680	110	70	14.00

Trinkglas Kunststoff

BPA-freies, auf Lebensmittelechtheit geprüftes Material, wasserklar und robust, hitzeresistent bis +85 °C, unzerbrechlich, stapelbar, geschmacks- und geruchsneutral, spülmaschinengeeignet.

Verre en matière synthétique

Matériau sans BPA, testé pour l'aptitude au contact alimentaire, transparent à l'eau et robuste, résistant à la chaleur jusqu'à +85 °C., incassable, empilable, sans goût ni odeur, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
097710	200	80	100	4.50
097711	300	80	126	4.80
097712	400	80	161	5.00

Besteckkasten 4-teilig GN 1/1

Aus stabilem Polyethylen mit breiten Stegen, grau. Zur Aufbewahrung, Ausgabe oder Abräumen von Besteck.

Bac à couverts avec 4 compartiments GN 1/1

En polyéthylène stable, avec larges cloisons, gris. Pour le stockage, la distribution ou le débarrassage des couverts.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
096640	530	325	300	16.00

Besteckbehälter

Aus Polypropylen Grau, stapelbar, mit Vorrichtung für Einsteckschilder.

Récipient à couverts

En polypropylène gris, empilable, avec dispositif pour étiquettes à insérer.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098964	125	285	105	12.90

Tellercloche

Aus Kunststoff, Farbe goldgelb, mikrowellenfest bis +130 °C, spülmaschinengeeignet.

Cloche pour assiette

En matière synthétique, couleur jaune doré, résistant au micro-ondes jusqu'à +130 °C, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Tellergrösse Ø (mm) Dim. de l'assiette Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
098359	253	245 - 253	8.00
098360	257	253 - 257	8.00
098361	270	265 - 270	8.50
098362	283	277 - 283	10.00
098363	310	304 - 310	10.00

Speiseausgabewagen B.Pro 3 x GN 1/1

Aus Edelstahl, 3 Einzelbecken GN 1/1 - 200 mm, einzeln nass oder trocken beheizbar mit Temperaturregler. Wasserablauf, Bedienelement auf der schmalen Seite, 4 Lenkrollen Ø 125 mm davon 2 feststellbar. Leergewicht 65 kg.

Chariot distributeur de repas B.Pro 3 x GN 1/1

En inox, 3 cuves individuelles GN 1/1 - 200 mm, chauffées individuellement par voie humide ou sèche avec régulateur de température. Ecoulement d'eau, élément de commande sur le côté étroit, 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec freins. Poids à vide 65 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
095350	1280 x 690 x 900	230 V / 2,1 kW	2'100.00

Saft-Dispenser Inox-Star

Aus Edelstahl und Acrylglas. Kühlung mit Eiswürfel in herausnehmbarer Kühlsäule, Ausguss und Tropfblech leicht zu reinigen. Für den Thekenbereich oder das Frühstücksbuffet auch Selbstbedienung geeignet.

Distributeur de jus Inox-Star

En acier inoxydable et verre acrylique. Refroidissement avec des glaçons dans une colonne centrale amovible, bec verseur et plateau d'égouttage aisés à nettoyer. Convient pour le comptoir ou le buffet du petit-déjeuner également en libre-service.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
096087	260	360	560	8	240.00

Serviertablett Polyester Cambro

Aus Fiberglas-verstärktem Polyester, hervorragende Beanspruchung, bruchfest, kratzfest, hitzebeständig von -40 bis +140 °C, spülmaschinenfest. Farben gemäss Farbkarte wählbar. Verkaufseinheit 12 Stück. Weitere Ausführungen und Grössen auf Anfrage.

Plateau de service en polyester Cambro

En polyester renforcé de fibres de verre, excellente résistance aux contraintes, incassable, anti-rayures, résistant à la chaleur de -40 à +140 °C, supporte le lave-vaisselle. Couleurs au choix selon le nuancier. Unité de vente 12 pièces.
Autres modèles et grandeurs disponibles sur demande.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
094952	EN (530 x 370 mm)	23.50
094950	GN 1/1 (530 x 325 mm)	21.50
094951	GN 1/2 (325 x 265 mm)	14.00
094955	Kantine / cantine (460 x 344 mm)	20.00

Serviertablett Polyester Holzoptik Cambro

Aus Polyester mit strukturiertem Holzdekor, hervorragende Beanspruchung, bruchfest, kratzfest, hitzebeständig von -40 bis +90 °C. Dekor gemäss Farbkarte wählbar. Verkaufseinheit 12 Stück.
Weitere Ausführungen und Grössen auf Anfrage.

Plateau de service en polyester aspect bois Cambro

En polyester avec décor bois structuré, excellente résistance aux contraintes, incassable, anti-rayures, résistant à la chaleur de -40 à +90 °C. Décor au choix selon le nuancier. Unité de vente 12 pièces.
Autres modèles et grandeurs disponibles sur demande.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
094961	EN (530 x 370 mm)	31.50
094960	GN 1/1 (530 x 325 mm)	28.00

Tellerständer tragbar

Aus Edelstahl, für acht flache oder tiefe Teller. Die 8 Drahtringe mit einem Innen Ø 187 mm sind verchromt und haben eine PVC-Schlauchabschnitt-Beschichtung.

Support pour assiettes portable

En acier inoxydable, pour huit assiettes plates ou creuses. Les 8 anneaux en fil métallique d'un Ø intérieur de 187 mm sont chromés et revêtus d'une gaine en PVC.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
090431	330	330	735	275.00

Tellerständer Tischmodell Plate-Mate

Das Tischmodell steht auf einem Edelstahlkreuzfuss, versehen mit verstellbaren Füsschen, ein praktischer Handgriff, er ist drehbar. Teller- / Schalenhöhe sind einstellbar, egal ob rund, quadratisch, rechteckig oder oval, kleiner Platzbedarf, einfache Reinigung.

Porte-assiettes modèle de table Plate-Mate

Le modèle de table repose sur un pied en croix en acier inoxydable, muni de petits pieds réglables, une poignée pratique, il est rotatif. La hauteur des assiettes / bols est réglable, qu'ils soient ronds, carrés, rectangulaires ou ovales, ils sont peu encombrants et faciles à nettoyer.

Art. Nr N° Art.	Stellfläche (mm) Surface d'installation (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Fassungsvermögen Capacité	Preis CHF prix CHF
095400	360 x 360	930	36 Teller / 36 assiettes	690.00

Tellerständer fahrbar Plate-Mate

Aus Edelstahl, mit 4 Schwenkräder - davon 2 feststellbar. Teller- / Schalenhöhe einstellbar, egal ob rund, quadratisch, rechteckig oder oval. Kleiner Platzbedarf, leicht zu Reinigen. Variante Standard oder zusammenlegbar.

Porte-assiettes mobile Plate-Mate

En acier inoxydable, avec 4 roues pivotantes dont 2 avec frein. Hauteur des assiettes / bols réglable, qu'ils soient ronds, carrés, rectangulaires ou ovales. Faible encombrement, facile à nettoyer, variante standard ou pliable.

Art. Nr N° Art.	Fassungsvermögen Capacité	Stellfläche (mm) Surface d'installation (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
fahrbar		Mobile		
095401	84 Teller / 84 assiettes	600 x 600	1880	1’520.00
fahrbar, zusammenlegbar		Mobile, modèle pliable		
095408	48 Teller / 48 assiettes	650 x 650	1270	1’180.00
095403	60 Teller / 60 assiettes	650 x 650	1490	1’290.00
095404	84 Teller / 84 assiettes	650 x 650	1900	1’620.00
fahrbar, zusammenlegbar, Höhe für Kühlräume		Mobile, modèle pliable, Hauteur pour chambre froide		
095410	78 Teller / 78 assiettes	650 x 650	1790	1’570.00

Tellerhalter Wandmodell Plate-Mate

Aus Edelstahl, einfach mit 4 Schrauben zu befestigen. Zur Reinigung in der Spülmaschine oder zum Verstauen lässt sich diese Ausführung aushängen.

Porte-assiettes modèle mural Plate-Mate

En acier inoxydable, se fixe facilement à l'aide de 4 vis. Pour le nettoyage dans le lave-vaisselle ou pour le rangement, ce modèle peut être décrocher.

Art. Nr N° Art.	Fassungsvermögen Capacité	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095390.01	12 Teller / 12 assiettes	80	100	1000	370.00

Schutzhauben zu Tellerständer Plate-Mate

Kunststoff, reissfest, mit 4 Reissverschlüssen, schützt gegen Fremdgerüche, Staub und Austrocknung.

Housses de protection pour porte-assiettes Plate-Mate

En matière synthétique, résistant aux déchirures, avec 4 fermetures éclair, protège contre les odeurs extérieures, le dessèchement et la poussière.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
095407	690	700	1150	095408	320.00
095412	690	700	1630	095410	400.00
095549	690	700	1740	095401 / 095404	420.00
095406	690	1310	700	095403	340.00

E-Shop:
24 Stunden online einkaufen

Acheter en ligne 24 heures sur 24

NOSER INOX

DIE PFANNENMANUFAKTUR
LA MANUFACTURE DE POÊLES

Seit 1948 vertrauen Generationen von Köchen unserem hochwertigen Kochgeschirr.
Depuis 1948, des générations de chefs font confiance à nos ustensiles de cuisine de qualité.

Vom Blech zur Pfanne – De la tôle à la poêle

Mehr Informationen, Bilder und Videos aus unserer Manufaktur finden Sie hier:
Pour plus d'informations, de photos et de vidéos de notre manufacture, veuillez cliquer sur le lien suivant:
www.noser-inox.com/manufaktur

Noser-Inox AG I CH-5452 Oberrohrdorf I +41 56 496 45 12 I info@noser-inox.com I www.noser-inox.com

MADE SWISS

Backen I Gären
Cuisson I Fermentation

Backformen / Moules **168**
Kuchenbackformen / Moules à tartes 168
Springformen / Moules à charnières 171
Brot- und Cakesformen / Moules pour pains et cakes 171
Toastbrot-Backformen / Moules à pain toast 173
Einweg-Backformen / Moules jetables 174
Backrahmen / Cadres 176
Tortenringe / Cercles à tourte 178

Fettbacken / Friture **181**

Trennhilfsmittel / Aide au démoulage **183**
Trennmittel / Agent de démoulage 183
Backtrennpapier I Folien / Papier sulfurisé I Feuilles de cuisson 184

Backutensilien / Ustensiles de boulangerie/pâtisserie **186**
Pinsel / Pinceaux 186
Ausrollhilfen / Aide au laminage 187

Bleche I Gitter / Plaques I grilles **189**
Spezialbleche / Plaque (exécution spéciale) 189
Gitter / Grilles 190
Backbleche / Plaques pour cuisson 191

Gären / Fermentation **194**
Teigbretter / Planche à pâte 194
Teigkörbchen / Corbeille à pain I Banneton 195
Teigtücher / Toile à pâte 195
Abziehapparate / Appareils Transipat 195

Backschüssel / Pelle pour four **196**

Belaugen / Saumurer **196**

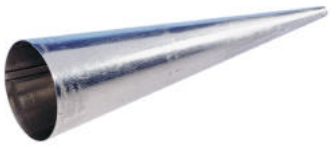
Rahmrolle

Aus Weissblech,
nicht spülmaschinengeeignet

Rouleau à la crème

En fer blanc,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ausführung Exécution	Länge (mm) Longueur (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015272	Gerade / Droit	150	23	5.00



Cornet-Spitzen

Aus Weissblech,
nicht spülmaschinengeeignet

Moules pour cornets

En fer blanc,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015225	35	140	4.00
015254	40	140	4.00

Cornet-Spitze Kunststoff

Leichtes Material, klebt nicht, äusserst stabil, kälte-, säure- und hitzebeständig bis +250 °C, spülmaschinenfest

Moule pour cornets

Matériau léger, ne colle pas, extrêmement stable, résistant au froid, aux acides et à la chaleur jusqu'à +250 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
090275	35	135	7.00

Kuchenblech

Aus Aluminium, extra schwere Ausführung, bordierter Rand, Materialdicke 1,5 mm, für die Lagerung im Kühlschrank oder Tiefkühler geeignet, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque à gâteaux

En aluminium, modèle extra lourd, bord roulé, épaisseur du matériau 1,5 mm, convient pour le stockage au réfrigérateur ou au congélateur, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø oben innen (mm) Ø intérieur haut (mm)	Ø unten (mm) Ø dessous (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018201	100	80	24	8.00
018202	120	100	24	8.00
018203	140	120	25	9.00
018204	160	140	25	10.00
018205	180	160	27	11.00
018206	200	180	27	16.00
018207	220	200	27	18.00
018208	240	220	27	19.00
018209	260	240	27	20.00
018210	280	260	27	22.00
018211	300	280	27	25.00
018212	320	300	27	27.00
018213	340	320	30	34.00
018214	360	340	30	36.00
018215	380	360	30	42.00
018216	400	380	30	48.00

Kuchenblech gelocht

Aus Aluminium, extra schwere Ausführung, bordierter Rand, Materialdicke 1,5 mm, Lochung 6 mm, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque à gâteaux perforée

En aluminium, modèle extra lourd, bord roulé, épaisseur du matériau 1,5 mm, perforation 6 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø oben innen (mm) Ø intérieur haut (mm)	Ø unten (mm) Ø dessous (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018460	240	220	27	22.00
018461	260	240	27	27.00
018462	280	260	27	30.00
018463	300	280	27	32.00
018464	320	300	27	35.00
018465	340	320	30	40.00
018466	360	340	30	43.00
018467	380	360	30	48.00
018468	400	380	30	54.00

Kuchenblech Kunststoff glatt

Aus speziellem Kunststoff, auf Lebensmittelechtheit getestet, leicht, stabil, kratzfest, kälte-, laugen-, säure- und hitzebeständig bis + 250 °C, leicht zu reinigen, spülmaschinengeeignet

Plaque à gâteau lisse, matière synthétique

En matière synthétique spécial, testé pour l'alimentaire, léger, stable, résistant aux rayures, résistant au froid, à la chaleur jusqu'à + 250 °C, aux alcalis et aux acides, facile à nettoyer, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø oben innen (mm) Ø intérieur haut (mm)	Ø unten (mm) Ø dessous (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
090262	100	80	20	7.00
090264	195	165	25	20.00
090266	215	185	25	23.00
090268	235	205	25	25.00
090270	280	250	25	28.00
090272	295	265	25	32.00

Tartelette-Form

Aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung, nicht geeignet für die Lagerung im Tiefkühler, nicht spülmaschinengeeignet

Moule pour tartelettes

En aluminium avec revêtement anti-adhésif, ne convient pas pour le stockage au congélateur, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø oben innen (mm) Ø intérieur haut (mm)	Ø unten (mm) Ø dessous (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016283	100	90	18	4.50

Timbal Form / Dariolform

Aus Edelstahl 18/10, schwere Qualität, spülmaschinengeeignet

Moule Timbale / Dariole

En acier inoxydable 18/10, qualité lourde, supporte de lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø oben aussen (mm) Ø extérieur haut (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017711	50	46	11.00
017712	60	60	13.00
017713	65	64	14.00
017714	70	70	15.00
017715	80	82	16.00

Gugelhopf-Form Mini

Aus Exoglass, einfaches Stürzen, ohne Fetten der Form. Einfach zu reinigen, kein deformieren, keine Bruchgefahr. Für Anwendungen zwischen -20 bis + 250 °C, spülmaschinengeeignet, Karton zu 6 Stück.

Gugelhopf mini-moules

En exoglass, facile à renverser, sans graisser le moule. Facile à nettoyer, pas de déformation, pas de risque de rupture. Pour des applications entre -20 et + 250 °C, supporte le lave-vaisselle, emballage de 6 pièces.

Art. Nr N° Art.	Ø oben innen (mm) Ø intérieur haut (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015498	95	60	96.00

Gugelhopf-Form

Aus silikonisiertem Stahlblech, Rohr offen, nicht spülmaschinengeeignet

Moule pour gugelhopfs

En tôle d'acier siliconée, tube ouvert, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø oben innen (mm) Ø intérieur haut (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ø Rohr (mm) Ø tube (mm)	Höhe Rohr (mm) Hauteur du tube (mm)	Preis CHF prix CHF
015130	140	80	37	70	27.00
015131	160	90	45	85	31.00
015132	180	90	45	100	33.00
015133	200	110	57	105	35.00
015134	220	100	60	110	38.00
015135	240	130	66	120	40.00
015109	260	140	70	135	44.00

Hefering-Form

Aus Stahlblech silikonisiert, glatt, Rohr offen, nicht spülmaschinengeeignet

Moule en couronne

En tôle d'acier siliconée, lisse, tube ouvert, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø oben innen (mm) Ø intérieur haut (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ø Rohr (mm) Ø tube (mm)	Preis CHF prix CHF
015138	200	65	80	32.00
015140	240	75	90	40.00

Igel-Form

Aus Stahlblech, silikonisiert, nicht spülmaschinengeeignet

Moule pour hérissons

En tôle d'acier est siliconée, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
018236	120	150	55	400	24.00

Rehrücken-Form

Aus silikonisiertem Stahlblech, mit Rückenzeichnung, nicht spülmaschinengeeignet

Moule pour financier

En tôle d'acier siliconée, avec dessin au dos, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
014908	280	108	58	24.00
014909	330	108	58	26.00

Rehrücken-Formenverband

Cadre avec moules pour financiers

Aus Blaublech, silikonisiert, 5-teilig, nicht spülmaschinengeeignet

En tôle bleuie est siliconée, 5 pièces, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Verbandgrösse (mm) Dim. de l'assemblage (mm)	Preis CHF prix CHF
015425	190	84	63	580 x 205	95.00

Springform

Moule démontable

Aus silikonisiertem Stahlblech, nicht spülmaschinengeeignet

En tôle d'acier siliconée, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø oben innen (mm) Ø intérieur haut (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
014913	200	70	45.00
015146	240	70	48.00
015147	260	70	50.00
014911	280	70	52.00

Brot- und Cakesformen Kunststoff

Moule pour pain et cake en matière synthétique

Hitzebeständig bis +250 °C, spülmaschinengeeignet, kein Einfetten nötig.

Résistant à la chaleur jusqu'à +250 °C, supporte le lave-vaisselle, pas besoin de graisser.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090203	170	105	60	B0100	25.00
090205	210	115	75	B0700	28.00
090207	240	115	70	B0600	30.00
090212	290	115	60	B0300	31.00
090220	300	110	85	B0400	35.00

Brot- und Cakesform Blaublech

Moule pour pain et cake en tôle bleuie

Verstärkt mit Drahteinlage, nicht spülmaschinengeeignet, muss vor Erstbenutzung eingebrannt werden.

Renforcé par un fil d'acier, ne supporte pas le lave-vaisselle, doit-être chemisé à chaud avec de la graisse avant une première utilisation.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015570	140	75	55	16.00
015571	160	80	60	17.00
015572	180	90	60	17.00
015573	200	90	60	17.00
015574	220	90	60	17.00
015575	250	90	60	18.00
015576	300	95	65	19.00
015577	350	95	70	19.00
015578	400	100	70	19.00
015579	450	100	70	20.00
015584	500	100	70	20.00

Brot- und Cakesform Alusteel

Verstärkt mit Drahteinlage, nicht spülmaschinengeeignet, die ersten 8-10 Mal gut einfetten.

Moule pour pain et cake Alusteel

Renforcé de fil d'acier, ne supporte pas le lave-vaisselle, bien graisser les 8 à 10 premières fois.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015172	140	75	55	17.00
015173	160	80	60	17.00
015165	180	90	60	16.00
015166	200	90	60	16.00
015167	220	90	60	16.00
015168	250	90	60	17.00
015169	300	95	65	19.00
015170	350	95	70	19.00
015171	400	100	70	19.00
015179	450	100	70	20.00
015174	500	100	70	20.00

Brot- und Cakesformenverband

Aus Alusteel, 5-teilig, nicht spülmaschinengeeignet

Cadre avec moules pour pains et cakes

En alusteel, 5 pièces, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Verbandgrösse (mm) Dim. de l'assemblage (mm)	Preis CHF prix CHF
015180	180	90	60	620 x 190	110.00
015175	200	90	60	620 x 210	110.00

Baumstammform

Aus Blaublech mit Antihaftbeschichtung, nicht spülmaschinengeeignet

Moule pour bûche de Noël

En tôle bleuie avec revêtement anti-adhésif, ne suporte pas au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015489	500	70	50	21.00
015490	500	80	55	24.00

Christstollen-Formenverband

Aus Alusteel, 4-teilig, Deckel aus einem Stück zum lose auflegen, nicht spülmaschinengeeignet

Cadre avec moules pour Christstollen

En alusteel, 4 pièces, couvercle en une seule pièce à poser librement, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Verbandgrösse (mm) Dim. de l'assemblage (mm)	Preis CHF prix CHF
016946	230	100	70	580 x 225	85.00
016947	250	120	70	580 x 275	90.00
016948	300	120	75	580 x 325	90.00

Toastbrot-Form eckig

Aus Blaublech, mit Klappdeckel und sicherem Verschluss, nicht spülmaschinen-geeignet

Moule pour pains anglais carré

En tôle bleuie, avec couvercle à charnière et fermeture sûre, ne supporte pas le lave-vais-selle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Preis CHF prix CHF
015188	300	70	70	500	37.00
015190	300	90	90	1000	39.00
015189	300	95	70	800	40.00
015178	300	100	100	1100	41.00
015191	400	100	100	1500	44.00
018246	400	110	110	1750	48.00

Toastbrot-Formenverband eckig

Aus Blaublech, 5-teilig, Deckel aus einem Stück, mit Scharnierverschluss, nicht spülmaschinengeeignet

Cadre avec moules pour pains anglais carré

En tôle bleuie, 5 pièces, couvercle en une seule pièce, avec fermeture à charnière, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Verbandgrösse (mm) Dim. de l'assemblage (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Preis CHF prix CHF
015417	300 x 90 x 90	680 x 350	500	165.00

Toastbrotform rund

Aus Blaublech mit Deckel und sicherem Verschluss, nicht spülmaschinengeeignet

Moule pour pain toast rond

En tôle bleuie avec couvercle et fermeture sécurisée, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
017233	50	300	85.00
017231	70	300	72.00

Toastbrot-Formenverband rund

Aus Blaublech, 3-teilig mit Deckel und Verschluss, nicht spülmaschinengeeignet

Cadre avec moules pour pains toast rond

En tôle bleuie, 3 pièces avec couvercle et fermeture, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Verbandgrösse (mm) Dim. de l'assemblage (mm)	Preis CHF prix CHF
017232	50	300	300 x 320	165.00
017230	70	300	300 x 320	175.00

Alufolien-Backformen

Diverse Einweg-Backformen aus Alufolie, recycelbar

Moules en feuilles alu

Divers moules à pâtisserie jetables en feuille d'aluminium, recyclables

Aluform Früchtetörtchen

Aus Aluminium-Folie

Tartelettes aux fruits

En feuille d'aluminium

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Ø oben / unten (mm) Ø haut / bas (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
014550	63	63 / 39	21	500	29.00
014551	63	63 / 39	21	4500	216.00
014552	65	65 / 40	25	500	40.00
014553	65	65 / 40	25	3000	200.00
014554	69	69 / 47	19	500	32.00
014555	69	69 / 47	19	6500	330.00
014562	76	76 / 61	17	500	36.00

Aluform Brioches

Aus Aluminium-Folie

Brioches

En feuille d'aluminium

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Ø oben / unten (mm) Ø haut / bas (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
014558	70	70 / 40	30	500	30.00
014559	70	70 / 40	30	4000	195.00

Aluform Fleischpastetchen

Aus Aluminium-Folie

Pâtés à la viande

En feuille d'aluminium

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Ø oben / unten (mm) Ø haut / bas (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
014565	72F	73 / 41	30	500	37.00
014566	72F	73 / 41	30	4500	265.00
014567	78F	75 / 41	32	500	42.00
014568	78F	75 / 41	32	4000	265.00
014569	80F	77 / 43	36	500	45.00
014570	80F	77 / 43	36	4000	290.00

Aluform Mini-Käschüechli

Aus Aluminium-Folie

Petits ramequins

En feuille d'aluminium

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Ø oben / unten (mm) Ø haut / bas (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
014578	45	45 / 33	17	500	37.00
014579	45	45 / 33	17	1600	105.00

Aluform Hefegebäck

Forme alu pour pâte levée

Aus Aluminium-Folie

En feuille d'aluminium

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Ø oben / unten (mm) Ø haut / bas (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
014530	92.35	92 / 80	35	500	86.00
014531	92.35	92 / 80	35	2500	385.00

Aluform Käse- oder Früchtekuchen

Tartes aux fruits ou au fromage

Aus Aluminium-Folie

En feuille d'aluminium

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Ø oben / unten (mm) Ø haut / bas (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
014580	80	80 / 66	18	500	37.00
014581	80	80 / 66	18	4000	225.00
014582	90	90 / 68	17	500	30.00
014583	90	90 / 68	17	5000	225.00
014586	92	92 / 70	28	500	48.00
014587	92	92 / 70	28	3000	260.00
014584	93	93 / 70	22	500	45.00
014585	93	93 / 70	22	3500	260.00
014591	100	100 / 86	19	500	50.00
014592	100	100 / 86	19	2300	200.00
014594	110	110 / 91	20	500	70.00
014595	110	110 / 91	20	2500	300.00
014597	120	120 / 110	18	500	66.00
014598	120	120 / 110	18	3000	340.00
014600	140	140 / 117	20	500	84.00
014601	140	140 / 117	20	2100	315.00
014603	160	160 / 135	20	500	125.00
014604	160	160 / 135	20	1600	360.00
014606	180	180 / 155	22	500	150.00
014607	180	180 / 155	22	1000	265.00
014612	200	200 / 175	22	500	170.00
014613	200	200 / 175	22	800	245.00
014615	220	220 / 195	22	500	225.00
014620	240	240 / 215	22	100	54.00
014622	240	240 / 215	22	600	275.00
014626	280	280 / 255	22	100	90.00
014627	280	280 / 255	22	500	390.00

Aluform Quiche

Moules pour quiches

Aus Aluminium-Folie

En feuille d'aluminium

Art. Nr N° Art.	Ø oben / unten (mm) Ø haut / bas (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
014642	125 / 114	35	500	180.00
014644	155 / 139	45	260	105.00
014646	210 / 169	33	280	160.00
014648	240 / 210	40	120	90.00
014650	270 / 250	40	125	120.00

Aluform Stollen

Aus Aluminium-Folie

Stollen

En feuille d'aluminium

Art. Nr N° Art.	Ø oben / unten (mm) Ø haut / bas (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
014663	190 x 94 / 176 x 80	30	150	65.00
014665	190 x 94 / 176 x 80	30	1400	510.00
014662	250 x 94 / 236 x 80	30	700	290.00

Aluform Cake

Aus Aluminium-Folie

Cake

En feuille d'aluminium

Art. Nr N° Art.	Ø oben / unten (mm) Ø haut / bas (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
014667	91 x 55 / 76 x 40	35	500	140.00
014668	91 x 55 / 76 x 40	35	1400	340.00
014658	109 x 89 / 91 x 71	43	400	155.00
014659	109 x 89 / 91 x 71	43	1900	670.00
014673	176 x 76 / 157 x 57	50	500	195.00
014674	176 x 76 / 157 x 57	50	1500	560.00
014675	192 x 80 / 173 x 61	51	500	290.00
014677	192 x 80 / 173 x 61	51	1000	470.00
014678	210 x 86 / 189 x 65	55	100	64.00
014680	210 x 86 / 189 x 65	55	1200	755.00
014688	238 x 109 / 217 x 88	68	250	190.00
014690	238 x 109 / 217 x 88	68	600	410.00
014691	290 x 106 / 270 x 86	81	100	115.00
014692	290 x 106 / 270 x 86	81	300	295.00

Cakespapier

Silikonisiertes Papier

Papier pour cakes

Papier siliconé

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Menge / Karton Quantité / carton	Preis CHF prix CHF
014681	175	75	56	420	42.00
014682	175	75	56	4780	420.00
014697	184	70	57	420	49.00
014698	184	70	57	3760	395.00

Schnittenrahmen

Aus Aluminium,
nicht spülmaschinengeeignet

Cadre pour tranches

En aluminium,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016952	600	80	35	27.00
016953	600	90	35	28.00

Pâtisserierahmen

Aus Aluminium, nicht spülmaschinengeeignet, passendes Blech Art. 017772

Cadre pour pâtisserie

En aluminium, ne supporte pas le lave-vaisselle, plaque correspondante art. n° 017772

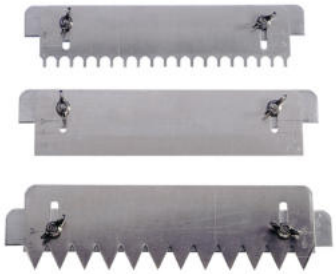
Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017765	440	240	50	32.00

Abstreifer zu Pâtisserierahmen

Aus Aluminium, Höhe verstellbar, passend zu Art. 017765, nicht spülmaschinengeeignet

Peigne pour cadre à pâtisserie

En aluminium, hauteur réglable, adapté à l'art. 017765, ne supporte pas le lave-vaisselle



Art. Nr N° Art.	Form Forme	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
017767	Gezackt / Cannelé	270	58.00
017766	Glatt / Lisse	270	58.00
017768	Halbrund / Semi-rond	270	58.00

Backrahmen verstellbar

Aus Edelstahl, beidseitig ausziehbar, spülmaschinengeeignet

Cadre pour biscuit

En acier inoxydable, extensible des deux côtés, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ausführung Exécution	Preis CHF prix CHF
015345	40	300 x 300 bis 570 x 570 mm / 300 x 300 jusqu'à 570 x 570 mm	55.00
018146	50	430 x 290 bis 830 x 560 mm / 430 x 290 jusqu'à 830 x 560 mm	72.00

Backform Edelstahl Mini Zylinder

Aus Edelstahl, für die Herstellung geometrischer Backwaren, spülmaschinengeeignet.

Moule inox mini cylindre

En acier inoxydable, pour la fabrication de pâtisseries géométriques, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Kapazität Capacité	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
092530	Ø 60 x 60	1	170 ml	84 x 62 x 66	20.00

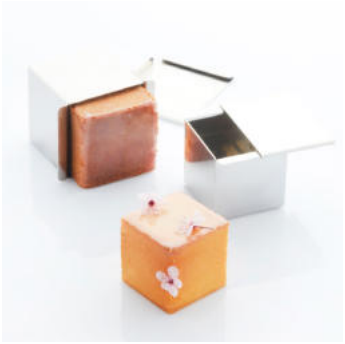
Backform Edelstahl Mini Zylinder, 5-teilig

Aus Edelstahl, für die Herstellung geometrischer Backwaren, spülmaschinengeeignet.

Moule inox mini cylindre, 5 divisions

En acier inoxydable, pour la fabrication de pâtisseries géométriques, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Kapazität Capacité	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
092529	Ø 60 x 60	5	5 x 170 ml	392 x 75 x 70	92.00



Backform Edelstahl Mini Cubò

Aus Edelstahl, für die Herstellung geometrischer Backwaren, spülmaschinengeeignet.

Moule inox mini cubò

En acier inoxydable, pour la fabrication de pâtisseries géométriques, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Kapazität Capacité	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
092526	60 x 60 x 60	1	220 ml	82 x 62 x 65	20.00
092527	70 x 70 x 70	1	340 ml	97 x 71 x 76	24.00
092528	80 x 80 x 80	1	510 ml	103 x 83 x 86	36.00

Backform Edelstahl Mini Cubò, 5-teilig

Aus Edelstahl, für die Herstellung geometrischer Backwaren, spülmaschinengeeignet.

Moule inox mini cubò, 5 divisions

En acier inoxydable, pour la fabrication de pâtisseries géométriques, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Kapazität Capacité	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
092525	60 x 60 x 60	5	5 x 220 ml	392 x 75 x 70	92.00

Tortenring Edelstahl

Aus Edelstahl, Materialstärke 1,5 mm, spülmaschinengeeignet

Cercle en acier inoxydable

En acier inoxydable, épaisseur du matériau 1,5 mm, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018155	120	50	17.00
018156	140	50	17.00
018157	160	50	18.00
018158	180	50	18.00
015337	200	50	19.00
015338	220	50	20.00
015339	240	50	20.00
015343	260	50	20.00
015344	280	50	20.00
018159	300	50	24.00
018160	330	50	26.00
018161	350	50	26.00
018162	380	50	26.00
018163	400	50	28.00
018164	420	50	30.00
018165	480	50	31.00

Tortenring Alu

Aus Aluminium, Materialstärke 2 mm,
nicht spülmaschinengeeignet

Cercle en aluminium

En aluminium, épaisseur du matériau 2 mm,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018135	120	30	15.00
018141	120	40	15.00
018101	120	50	17.00
018115	120	60	17.00
018136	140	30	15.00
018142	140	40	15.00
018102	140	50	17.00
018116	140	60	18.00
015300	160	20	14.00
015305	160	30	15.00
015426	160	40	15.00
018103	160	50	18.00
018117	160	60	18.00
015301	180	20	14.00
015306	180	30	15.00
015312	180	40	16.00
015428	180	50	18.00
018118	180	60	18.00
015302	200	20	15.00
015307	200	30	16.00
015313	200	40	16.00
015349	200	50	19.00
018119	200	60	18.00
015303	220	20	15.00
015308	220	30	16.00
015314	220	40	17.00
015318	220	50	19.00
015322	220	60	20.00
015304	240	20	15.00
015309	240	30	16.00
015315	240	40	17.00
015319	240	50	19.00
015323	240	60	20.00
015310	260	30	18.00
015316	260	40	17.00
015320	260	50	19.00
015324	260	60	20.00
015311	280	30	18.00
015317	280	40	17.00
015321	280	50	20.00
018120	280	60	21.00
015566	300	50	25.00
018121	300	60	24.00
018108	330	50	26.00
018122	330	60	27.00
015567	350	50	26.00
018123	350	60	27.00
018111	380	50	26.00
018128	380	60	29.00
018109	400	50	28.00

Tortenring verstellbar

Aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet

Cercle réglable

En acier inoxydable, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
018148	50	200 - 300	27.00
018166	60	200 - 300	30.00

Partybrot-Tortenring

Aus Aluminium,
nicht spülmaschinengeeignet

Cercle pour pain surprise

En aluminium,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015325	180	100	29.00
015326	200	100	31.00
015327	220	100	33.00

Herzform-Tortenring

Aus Aluminium,
nicht spülmaschinengeeignet

Cercle en forme de coeur

En Aluminium,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018129	160	160	50	26.00
018130	180	180	50	30.00
018131	200	200	50	32.00
018132	220	220	50	34.00
018133	240	240	50	36.00
018134	260	260	50	38.00

Sternform-Tortenring

Aus Aluminium,
nicht spülmaschinengeeignet

Cercle en forme d'étoile

En aluminium,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018150	200	200	40	35.00
018151	240	240	40	42.00
018152	280	280	40	48.00

Glockenform-Tortenring

Aus Aluminium,
nicht spülmaschinengeeignet

Cercle en forme de cloche

En aluminium,
ne supporte pas le lave-vaisselle

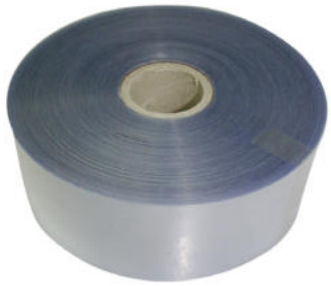
Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018153	235	200	40	36.00
018154	280	240	40	40.00

Tortenband für Tortenringe

PVC, Rolle à 200 m

Ruban pâtissier / rhodoïde

PVC, rouleau de 200 m



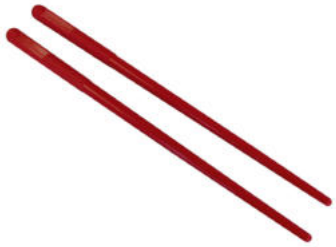
Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
092520	40	22.00
092521	50	28.00
092522	60	34.00

Berliner-Wendestäbe

Aus hitzebeständigem Kunststoff, spülmaschinengeeignet, per Paar

Baguettes pour boules de Berlin

En mathière synthétique résistants à la chaleur, supporte le lave-vaisselle, par paire



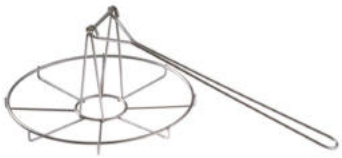
Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
016159	390	8.00

Fasnachtskuchen-Gitter

Schwenkbarer Edelstahl-Griff, ideal zum Frittieren und Wenden. Für gleichmässig knusprige Ergebnisse, spülmaschinengeeignet.

Grille pour merveilles

Poignée pivotante en acier inoxydable, idéale pour frire et retourner les aliments. Pour un résultat croustillant et uniforme, supporte le lave-vaisselle.



Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015739	250	110.00

Ölfilter-Nylon

Aus Nylongewebe, für eine rationelle Filtrierung per Hand, ideale Filtriertemperatur +60 bis +150 °C.

Filtre à huile - nylon

En tissu nylon, pour une filtration manuelle efficace, température idéale pour filtrer entre +60 et +150 °C.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
014128	230	550	190.00

Ersatz-Tuch-Nylon zum Ölfilter

Nylon-Filtertuch-Ersatz zu Ölfilter Art. 014128.

Filtre de rechange-nylon pour filtre à huile

Toile filtrante en nylon de rechange pour filtre à huile réf. 014128.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
014129	230	270	86.00

Fritturefett-Filtriersystem Vito 30

Edelstahl, Filtrationsleistung bis zu 30 Liter/Min., Partikelaufnahme 0,8 kg bei max. 200 °C, Zykluszeit 4,5 Min., Gewicht 6,3 kg, Abmessungen (B x T x H) 116 x 176 x 356 mm.

Appareil à filtrer l'huile Vito 30

Acier inoxydable, capacité de filtration jusqu'à 30 litres/min, absorption de particules 0,8 kg à 200 °C max., durée du cycle 4,5 min, poids 6,3 kg, dimensions (L x P x H) 116 x 176 x 356 mm.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Sogtiefe (mm) Profondeur d'aspiration (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094480	1 - 3 Fritteusen bis 12 Liter	200	230 V / 0.3 kW	2'150.00

Fritturefett-Filtriersystem Vito VM

Edelstahl, Filtrationsleistung bis 60 Liter/Min., Partikelaufnahme 1,3 kg bei max. 200 °C, Zykluszeit 4,5 Min., Gewicht 8 kg, Abmessungen (B x T x H) 116 x 191 x 398 mm.

Appareil à filtrer l'huile Vito VM

Acier inoxydable, capacité de filtration jusqu'à 60 litres/min., absorption de particules 1,3 kg à 200°C max., temps de cycle 4,5 min, poids 8 kg, dimensions (L x P x H) 116 x 191 x 398 mm.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Sogtiefe (mm) Profondeur d'aspiration (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094493	1 - 4 Fritteusen bis 20 Liter	350	230 V / 0,3 kW	3'100.00

Fritturefett-Filtriersystem Vito VL

Aus Edelstahl, Filtrationsleistung bis 100 Liter/Min., Partikelaufnahme 2,5 kg bei max. 200 °C, Zykluszeit 4,5 Min., Gewicht 9 kg, Abmessungen (B x T x H) 116 x 187 x 502 mm.

Appareil à filtrer l'huile Vito VL

Acier inoxydable, capacité de filtration jusqu'à 100 litres/minute, absorption de particules 2,5 kg à 200°C max., temps de cycle 4,5 min, poids 9 kg, dimensions (L x P x H) 116 x 187 x 502 mm.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Sogtiefe (mm) Profondeur d'aspiration (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094494	Für alle Fritteusen ab 20 Liter	450	230 V / 0,3 kW	3'750.00

Ersatzfilter zu Vito

Packung à 100 Stück

Filtres de rechange pour Vito

Paquets de 100 pièces

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Verpackungseinheit Unité d'emballage	Preis CHF prix CHF
094482	Vito 30	à 100 Stück / pcs	190.00
094487	Vito VM / VL	à 100 Stück / pcs	270.00

Spritzpistole KREA Swiss multiSPRAY

Zum Spritzen von Flüssigkeiten (dünne bis mittelflüssige) z.B. Butter, Öl, Fett, Ei, Marmelade, Marinaden und Saucen etc. Inklusive Flachstrahldüse (F7S), Rundstrahldüse (R6), gebogene Düsenverlängerung.

Pistolet pulvérisateur KREA Swiss multiSPRAY

Pour la pulvérisation des liquides (qui sont généralement peu à moyennement dilués), par exemple le beurre, l'huile, la graisse, les œufs, les confitures, les marinades et les sauces, etc. Buse à jet plat (F7S) et buse à jet rond (R6) et rallonge de buse courbée sont incluses.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
015670	0.7	100 x 220 x 220	230	400.00

Ersatzbehälter zu Spritzpistole KREA Swiss

Aus Kunststoff mit 0,7 Liter Inhalt, passend zu Art. 015670.

Récipient de rechange pour pistolet pulvérisateur KREA Swiss

En matière synthétique, capacité 0,7 litre, convient à l'art. 015670.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
014060	28.00

Sprühflasche Food Matic 1.25 P

Profi-Druckspeichersprühgerät, weisser Kunststoffbehälter mit 1,25 Liter Füllinhalt, ergonomische und effiziente Handpumpe bis 3 bar Betriebsdruck, geschütztes Sicherheitsventil mit Entlüftungshilfe, grosse Einfüllöffnung.

Pulvérisateur Food Matic 12 5P

Pulvérisateur professionnel à pression, réservoir en matière synthétique blanc avec 1,25 litre contenu de remplissage, pompe manuelle ergonomique et puissante jusqu'à 3 bar de pression, valve de sécurité avec échappement de pression rapide, grande ouverture de remplissage.

Art. Nr N° Art.	Einsatzbereich Domaine d'utilisation	Preis CHF prix CHF
016634	Für Wasser + Flüssigkeiten mit Regulierdüse / Pour liquides et eau avec buse de régulation	40.00
016633	Für Öle + Fette mit Flachstrahldüse / Pour huile et graisse avec buse à jet plat	45.00

Schneide- und Gleitöl Dübör SG

Einsatz für Volumenteiler, Teigteil- und Teigteilwirkmaschinen, sowie Brotschneidemaschinen (Sichel- und Gattermaschinen)

Huile Dübör SG

Utilisation pour peseuses volumétriques, diviseuses à pâte et diviseuses-bouleuses, ainsi pour des trancheuses à pain avec système de graissage

Art. Nr N° Art.	Gebinde Conditionnement	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
014804	Kanister / bidon	15	85.00
014800	Spraydose / bombe aérosol	0,6	6.50

Trennwachs Dübör 30

Geeignet für Dauerbackwaren, Blechputzmaschinen und Stahlbandöfen

Cire de séparation Dübör 30

Convient pour les produits de longue conservation, les machines à nettoyer des plaques et les bandes grillagées des fours

Art. Nr N° Art.	Gebinde Conditionnement	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
014822	Kanister / bidon	15	110.00

Trennmittel Dübör PR100

Universaltrennmittel zum Einfetten von Blechen und Formen, kann mit Pinsel oder Spritzpistole aufgetragen werden.

Cire de séparation Dübör PR100

Lubrifiant universel pour plaques et moules, application à l'aide d'un pinceau ou d'un pistolet-pulvérisateur.

Art. Nr N° Art.	Gebinde Conditionnement	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
015669	Kanister / bidon	15	108.00
014810	Spraydose / bombe aérosol	0,6	7.00

Silikon-Backtrennpapier

Beidseitig mehrmals verwendbar, erspart das Fetten der Backbleche. Paket à 500 Stück.

Feuilles de papier siliconés

Utilisation des deux côtés plusieurs fois, supprime la graissage des plaques. Paquet de 500 pièces.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Blechmass Dim. de la plaque	Preis CHF prix CHF
015403	430	340	440 x 350 mm	36.00
015362	520	320	530 x 325 mm (GN 1/1)	40.00
015348	590	390	600 x 400 mm	59.00
015396	640	520	530 x 650 mm (GN 2/1)	62.00
015399	770	570	780 x 580 mm (EN)	95.00

Silikon-Backtrennpapier Rolle

Beidseitig mehrmals verwendbar, erspart das Fetten der Backbleche. Papier kann individuell zugeschnitten werden und die Rolle ist 200 Meter lang.

Papier à séparer siliconé rouleau

Utilisation des deux côtés plusieurs fois, supprime la graissage des plaques. Le papier peut être découpé individuellement, longueur du rouleau 200 mètres.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
015483	400	53.00
015445	500	53.00

Backtrennmatte

Bis zu 1000-mal wiederverwendbar, teflonbeschichtet, leicht mit feuchtem Lappen zu reinigen. Für Laugengebäck geeignet, temperaturbeständig bis +260 °C, Materialdicke 0.13 mm.

Natte de cuisson

Réutilisable jusqu'à 1000 fois, revêtement téflon, nettoyage aisé avec un chiffon humide. Convient pour pâte à la saumure, résiste jusqu'à +260 °C, épaisseur du materiel 0.13 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Blechmass Dim. de la plaque	Preis CHF prix CHF
017897	430	340	440 x 350 mm	5.00
017898	530	325	530 x 325 mm (GN 1/1)	5.50
017899	590	390	600 x 400 mm	6.50
017900	650	530	530 x 650 mm (GN 2/1)	11.00
017902	770	570	780 x 580 mm (EN)	14.00

Backmatte Silpain

Eine lebensmittelkonforme Silikonschicht wirkt antihaftend, die sich besonders zum Backen von Kleingebäck, Bisquitböden, Lebkuchen etc. eignet. Diese Backmatte hat eine luftdurchlässige Struktur (keine Blasenbildung). Wird mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm gereinigt. Nicht schnittfest!

Tapis Silpain

Une couche de silicone conforme aux normes alimentaires a un effet anti-adhérent qui convient particulièrement à la cuisson de petites pâtisseries, de fonds de biscuits, de pain d'épices, etc. Ce tapis de cuisson a une structure perméable à l'air (pas de formation de bulles). Se nettoie à l'eau chaude avec une éponge douce. Ne résiste pas aux coupures !

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Blechmass Dim. de la plaque	Preis CHF prix CHF
017995	520	315	530 x 325 mm (GN 1/1)	19.00
017996	585	385	600 x 400 mm	24.00
017997	640	520	530 x 650 mm (GN 2/1)	31.00
017998	770	570	780 x 580 mm (EN)	38.00

Backmatte Silpat

Aus Fiberglasgewebe mit Silikonbeschichtung, die sich ideal für Zuckerarbeiten eignet (süße Produkte, klebrige Zutaten). Mit glatter Oberfläche und körniger Seite, die das Rutschen auf einem Blech verhindert. Reinigung mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Nicht schnittfest!

Tapis pâtissières Silpat

En tissu de fibre de verre avec revêtement en silicone. Idéal pour les travaux sur le sucre (produits sucrés, ingrédients collants). Avec une surface lisse et un côté granuleux qui empêche de glisser sur une plaque. Nettoyage à l'eau chaude et avec une éponge douce. Ne résiste pas aux coupures !

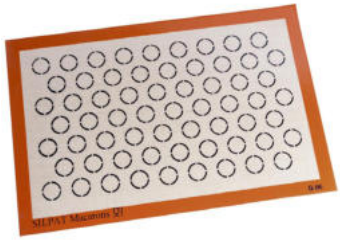
Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Blechmass Dim. de la plaque	Preis CHF prix CHF
017853	520	315	530 x 325 mm (GN 1/1)	18.00
017852	585	385	600 x 400 mm	27.00
017850	640	520	530 x 650 mm (GN 2/1)	34.00
017851	770	570	780 x 580 mm (EN)	38.00

Backmatte Silpat Makronen

Silikonmatte speziell für die Herstellung von Makronen, mit Kreisen bedruckt, für gleichmässige Produkte.

Natte de cuisson Silpat macarons

Tapis en silicone spécialement conçu pour la fabrication de macarons, avec cercles imprimés pour des produits réguliers



Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Preis CHF prix CHF
018057	35	63	600 x 400 mm	28.00
018058	50	28	600 x 400 mm	28.00

Backperlen

Zum Blindbacken für einen flachen Teigboden, mit Backpapier verwenden.

Noyaux de cuisson

Pour la cuisson à blanc d'une pâte à tarte plate, à utiliser avec du papier sulfurisé.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (kg) Contenu (kg)	Preis CHF prix CHF
014939	1	38.00

Pinsel mit Holzgriff

Hochwertige Naturborsten, ist hitzebeständig, nicht spülmaschinengeeignet

Pinceau plat avec manche en bois

Poils naturels de haute qualité, résiste à la chaleur, ne supportepas au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
016244	20	200	1.90
016245	30	200	2.20
016246	40	200	2.80
016247	50	200	3.50
016248	60	230	4.30

Pinsel Kunststoffgriff

Mit Langen Naturborsten, spülmaschinengeeignet.

Pinceau avec manche en matière synthétique

Avec des poils naturels longs, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091301	25	240	6.00
091302	30	240	6.50
091304	40	250	7.00
091306	50	270	10.00
091307	60	270	12.00
091308	70	270	14.00

Pinsel Kunststoffgriff glasfaserverstärkt

Mit naphtalinfreien Naturborsten, nicht hitzebeständig und nicht spülmaschinengeeignet

Pinceau plat, manche en matière synthétique avec fibre de verre

Avec poils naturels sans naphtalène, ne résistent pas à la chaleur et ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
016211	40	240	7.00
016270	60	240	9.00
016271	80	240	12.00

Silikonpinsel

Hygienischer als die herkömmlichen Backpinsel mit Borsten, leicht zu reinigen, hitzebeständig, spülmaschinentauglich.

Pinceau silicone

Plus hygiénique que les pinceaux à pâtisserie traditionnels à poils, facile à nettoyer, résistant à la chaleur, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
091313	38	255	7.50

Anstreichbürste Rosshaar

Reines Rosshaar dunkel, Griff aus Aluguss, starke Flüssigkeitsaufnahme, hitzefest, nicht spülmaschinentauglich.

Brosses à dorer pur crin foncé

Pur crin foncé, manche en fonte d'aluminium, forte absorption de liquide, résistant à la chaleur, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Borstenlänge (mm) Longueur des poils (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
016243	65 x 100	30	310	42.00

Anstreichbürste Kunststoff-Borsten

Mit Kunststoff-Borsten hell, Griff aus Aluguss, hitzefest, nicht spülmaschinentauglich.

Brosses à dorer poils synthétiques

Poils synthétiques clairs, manche en fonte d'aluminium, résistant à la chaleur, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Borstenlänge (mm) Longueur des poils (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
016242	65 x 100	50	310	45.00

Brotanstreicher

Glatte Borstenenden, weiche Borsten, ergonomischer Handgriff, hitzebeständig bis 130 °C, spülmaschinengeeignet

Brosse à pain

Poils souples à extrémité lisse, poignée ergonomique, résistant à la chaleur jusqu'à 130 °C., lavable au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Borstenlänge (mm) Longueur des poils (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095932.04	275	70	70	Gelb / Jaune	18.00
095932.05	275	70	70	Grün / Vert	18.00
095933	400	60	60	Blau / Bleu	17.00
095933.05	400	60	60	Grün / Vert	17.00
095933.01	400	60	60	Weiss / Blanc	17.00

Rollholz aus Holz mit Griffen

Mit kugelgelagerten Griffen, nicht spülmaschinengeeignet.

Rouleau à pâte en bois avec poignées

Avec poignées sur roulement à billes, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
016171	350	640	53.00
016172	400	690	58.00

Rollholz aus Kunststoff mit Griffen

Aus lebensmittelechtem Polypropylen, nicht spülmaschinentauglich.

Rouleau à pâte en polypropylène avec poignées

En polypropylène alimentaire, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
017161	350	550	85.00
017162	400	600	90.00

Rollholz aus Holz ohne Griffe

Aus Ahornholz, Ø 50 mm, nicht spülmaschinengeeignet.

Rouleau à pâte en bois sans poignées

En bois d'érable, Ø 50 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
016179	500	18.00

Rollholz mit 11 Distanzringen

Aus Kunststoff, mit Distanzringen an den Enden, zum genauen Ausrollen von Marzipan oder Interieurs für Praliné und Konfekt. Jeder Satz ist für eine andere Teigdicke 2, 2.5, 3, 3.5, 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10 mm, nicht spülmaschinengeeignet.

Rouleau à laminer avec 11 jeux d'anneaux calibrés

Matière synthétique, pour étendre le massepain et les intérieurs pour pralinés et sucreries, chaques jeu permet d'obtenir l'épaisseur désirée 2, 2.5, 3, 3.5, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
016175	525	295.00

Ausrollmaschine RONDO STM Econom

Die Econom rollt Teig schonend und präzise aus und benötigt nur wenig Platz – als Tisch- oder Sockelmodell mit 500 mm Arbeitsbreite, Walzenöffnung: 0.3 - 30 mm, ideal für Hotels, Restaurants, Pizzashops, Grossküchen und kleinere Bäckereien. Sie bietet eine einfache, sichere Handhabung, ergonomisch geformten Zustellhebel, hochklappbare Tische sowie ausbaubare Abstreifer zur einfachen Reinigung – für ermüdungsfreies Arbeiten und höchste Hygiene.

Laminoir RONDO Econom STM

Le laminoir Econom étale la pâte avec douceur et précision tout en prenant peu de place – en version table ou socle, avec une largeur de travail de 500 mm, ouverture des cylindres 0.3 - 30 mm, parfait pour hôtels, restaurants, pizzerias, cuisines de collectivité et petites boulangeries. Il se distingue par une utilisation simple et sûre, un levier d'ajustement ergonomique, des tables relevables et des racloirs amovibles pour un nettoyage facile – pour un travail sans effort et tout en hygiène.

Art. Nr N° Art.	Bandbreite (mm) Largeur du tapis (mm)	Breite in Arbeitsstellung (mm) Largeur en mode travail (mm)	Länge in Arbeitsstellung (mm) Longueur en mode travail (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
426280	475	1550	2060	500	7'105.00

Pariserbrotblech

Aus Fibermax® bestehend aus Glasfaser und Silikon, kein Einfetten nötig, Edelstahl Rahmen, einfaches auswechseln des Gewebes, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque pour pains parisiens

En Fibermax® composé de fibre de verre et de silicone, le graissage n'est pas nécessaire, cadre en acier inoxydable, remplacement facile du tissu, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Teilung Division	Brotlänge (mm) Longueur des pains (mm)	Preis CHF prix CHF
017924.01	600 x 400 mm	4	580	85.00
017923.01	EN (780 x 580 mm)	8	750	125.00
017922.01	GN 2/1 (650 x 530 mm)	6	620	104.00

Pariserbrotblech Alu mit Beschichtung TopCoat

Mit Microlochung 3 mm, damit auch bei sehr weichen Teigen keine lästigen "Teigpilze" am Baguettboden entstehen, stabiler Aluprofil-rahmen 1.5 mm, nicht spülmaschinenge-eignet.

Plaque alu pour pains parisiens avec revêtement TopCoat

Avec microperforations de 3 mm, pour éviter la formation de «moisissures» sur le fond des baguettes, même lors de l'utilisaton d'une pâte souple, cadre en profilé d'aluminium stable de 1.5 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Teilung Division	Brotlänge (mm) Longueur des pains (mm)	Preis CHF prix CHF
016934	EN (780 x 580 mm)	6	780	149.00
016931	GN 2/1 (650 x 530 mm)	6	650	92.00

Muffins-Blech

Edelstahl, für 4 x 6 Papierbackformen mit je Ø 62 mm.

Plaque à muffins

Acier inoxydable, pour 4 x 6 moules en papier de chacun Ø 62 mm.

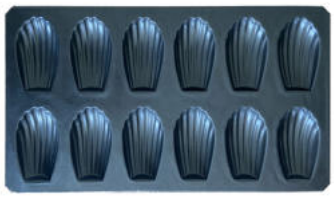
Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Teilung Division	Preis CHF prix CHF
015257	380	520	22	24	75.00

Madeleine-Formen-Blech

Aus Exopan, ein mehrschichtiger PTFE-beschichteter dünner Stahl, Antihaftbe-schichtung (PFOA-frei), Formengrösse 80 mm, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque à madeleines

En Exopan, avec un acier fin multicouche revêtu de PTFE, Revêtement antiadhésif (sans PFOA) , taille du moule de 80 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle



Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Teilung Division	Preis CHF prix CHF
015224	197	358	12	35.00

Schokokuss-Blech

Stahlblech mit einer speziellen Antihaftbe-schichtung, Einzelform Ø 39 x H 20 mm, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque à têtes de choco

La tôle d'acier a un revêtement antiadhésif spécial, form simple Ø 39 x h 20 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Teilung Division	Preis CHF prix CHF
015274	600	400	35	145.00

Bisquitkapsel

Alusteel, Ecken geschweisst, nicht spülmaschinengeeignet

Capsule pour biscuit

Alusteel, angles soudés, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015288	500	300	40	49.00
015296	650	530	40	56.00

Schnittenform

Aluminium, Ecken geschweisst, nicht spülmaschinengeeignet

Moule pour tranches

Aluminium, angles soudés, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015182	600	80	35	34.00
015184	600	90	35	34.00
015185	800	90	35	35.00

Schnittenblech Alu

Aluminium, mit Vorsatzschiene (abnehmbarer Rand) nicht spülmaschinengeeignet, Vorsatzschienen separat bestellbar.

Capsule à pâtisserie Alu

Aluminium, avec un bord amovible, ne supporte pas le lave-vaisselle, rails supplémentaires à commander séparément.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016907	580	200	50	27.00
016906	580	400	50	29.00

Überzuggitter

Edelstahl mit Füsschen

Grille pour glacer

En acier inoxydable avec pieds

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
Ø Rahmen 5 mm, Ø Stäbe 2 mm	Ø cadre 5 mm, Ø tiges 2 mm	
015868	600 x 400 mm	54.00
015867	GN 1/1 (530 x 325 mm)	46.00
Ø Rahmen 7 mm, Ø Stäbe 3 mm	Ø cadre 7 mm, Ø tiges 3 mm	
015869	GN 2/1 (650 x 530 mm)	82.00

Gitter

Aus Edelstahl, ohne Füsschen

Grille

En acier inoxydable, sans pieds

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
015864	600 x 400 mm	44.00
015861	GN 1/1 (530 x 325 mm)	33.00
015862	GN 2/1 (650 x 530 mm)	54.00

Tortengitter

Aus Edelstahl 18/10, mit Füsschen

Grille pour tourtes

En acier inoxydable 18/10, avec pieds

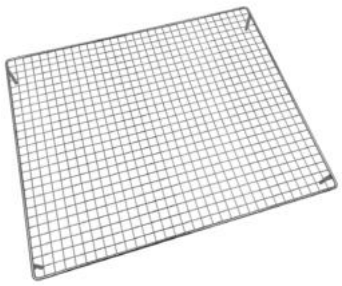
Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Ø Rahmen (mm) Ø cadre (mm)	Preis CHF prix CHF
015840	300	3	11.00
015841	320	3	14.00
015842	360	5	16.00

Pastetchengitter

Aus verchromtem Stahl, die Füsschen sind verstellbar von 42 - 65 mm Höhe, passend in GN 2/1-Blech.

Grille à vol-au-vent

En acier chromé, les pieds sont réglables de 42 à 65 mm de hauteur, convient pour plaque GN 2/1.



Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
015865	645	525	155.00

Leichtblech Alu, 2 Rand auf den Breitseiten

Material AlMn 2 mm dick, Winkel 90 °, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque légère alu, 2 rebords sur la largeur

Matériel AlMn avec épaisseur de 2 mm, angle 90 °, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
015162	600 x 400 mm	15	19.00
016912	EN (780 x 580 mm)	15	29.00
015120	GN 1/1 (530 x 325 mm)	15	22.00
016910	GN 2/1 (650 x 530 mm)	15	24.00

Leichtblech Alu, 4-Rand

Materialdicke 2 mm, Winkel 90 °, Ecken verschweisst, passend zu Pâtisserierahmen Art. 017765, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque légère alu, 4 rebords

Épaisseur du matériel 2 mm, angle 90 ° et coins soudés, convient au cadre à pâtisserie n° 017765, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
017772	245	445	10	32.00

Leichtblech Alu mit Beschichtung TopCoat, 2-Rand auf den Breitseiten

Material AlMn 2 mm dick, Winkel 90 °, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque légère avec revêtement TopCoat, 2 rebords sur la largeur

Matériel AlMn avec épaisseur de 2 mm, angle 90 °, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
016916	EN (780 x 580 mm)	15	75.00
016914	GN 2/1 (650 x 530 mm)	15	60.00

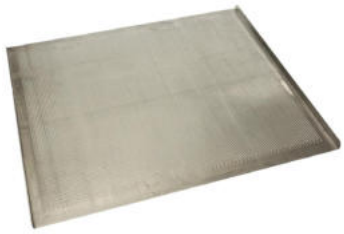
Leichtblech Alu mit Beschichtung TopCoat, 4-Rand

Material AlMn 1,5 mm dick, Winkel 45 °, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque légère avec revêtement TopCoat, 4 rebords

En aluminium AlMn, épaisseur du matériel 1,5 mm, angle 45 °, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
016901	600 x 400 mm	10	42.00
098915	GN 1/1 (530 x 325 mm)	10	39.00



Lochblech Alu, 2-Rand auf den Breitseiten

Material AlMn 2 mm dick, Winkel 90 °, Lochung 3 mm, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque perforée alu, 2 rebords sur la largeur

En aluminium AlMn, épaisseur du matériel 2 mm, angle 90 °, perforation 3 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
016913	EN (780 x 580 mm)	15	29.00
016911	GN 2/1 (650 x 530 mm)	15	24.00

Lochblech Alu, 2-Rand auf Längsseiten

Material AlMn 1,5 mm dick, Winkel 90 °, Lochung 3 mm, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque perforée alu, 2 rebords sur la longueur

En aluminium AlMn, épaisseur du matériel 1,5 mm, angle 90 °, perforation 3 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
015269.01	440 x 350 mm	15	15.00
015098	600 x 400 mm	15	14.00

Lochblech Alu, mit 3-Rand

Material AlMn 1,5 mm dick, Winkel 90 °, Lochung 3 mm, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque peforée alu, 3 rebords

Matériel AlMn avec épaisseur de 1,5 mm, angle 90 °, perforation 3 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
015279	EN (780 x 580 mm)	23	29.00
015276	GN 2/1 (650 x 530 mm)	23	24.00

Lochblech Alu, 4-Rand

Material AlMn 1,5 mm dick, Winkel 45 °, Lochung 3 mm, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque perforée alu, 4 rebords

Matériel AlMn avec épaisseur de 1,5 mm, angle 45 °, perforation 3 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle

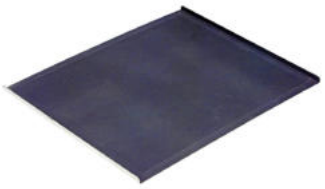
Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
016909	600 x 400 mm	10	17.00
015264	GN 1/1 (530 x 325 mm)	10	16.00

Lochblech mit Beschichtung TopCoat, 2-Rand auf den Breitseiten

Aus Aluminium AlMn, Materialdicke 2 mm, Winkel 90 °, Lochung 3 mm, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque perforée alu avec revêtement TopCoat, 2 rebords sur la largeur

En Aluminium AlMn, épaisseur du matériel 2 mm, angles 90 °, perforation 3 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle



Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
016915	GN 2/1 (650 x 530 mm)	15	57.00

Lochblech Alu mit Beschichtung TopCoat, 4-Rand

Material AlMn 1,5 mm dick, Winkel 45 °, Ecken offen, Lochung 3 mm, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque perforée alu avec revêtement TopCoat, 4 rebords

Matériel AlMn avec épaisseur de 1,5 mm, angles 45 °, coins ouverts, perforation 3 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
016918	600 x 400 mm	10	38.00
016924	GN 1/1 (530 x 325 mm)	10	32.00
016938	GN 2/3 (354 x 325 mm)	10	42.00

Pâtisserieblech Alu ohne Rand

Materialstärke 2 mm, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque à pâtisserie alu sans rebords

Épaisseur du matériel 2 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
015287	600 x 400 mm	35.00
015067	GN 2/1 (650 x 530 mm)	42.00

Pâtisserieblech Alu mit 4-Rand

Materialstärke 2 mm, Winkel 90 °, Ecken nicht geschweisst, nicht spülmaschinengeeignet

Plaque à pâtisserie alu avec 4 rebords

Épaisseur du matériau 2 mm, angles 90 °, coins non soudés, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
015295	600 x 400 mm	10	42.00
015379	EN (780 x 580 mm)	10	55.00
015294	GN 1/1 (530 x 325 mm)	10	40.00
015285	GN 2/1 (650 x 530 mm)	10	45.00

Teigbretter

Holz, Weymouthskiefer, sind längsverleimt, Stirnkante aus Spezial-Leichtmetallprofilen, ohne Schrauben und Leim verbunden

Planche à pâte

En bois de pin Weymouth, encollage longitudinal, extrémités renforcées d'un profil d'aluminium léger, assemblée sans colle ni vis

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
016129	900	400	65.00
016131	1600	400	95.00
016136	2000	400	115.00
016137	2000	450	120.00

Teigkörbchen Peddigrohr, rund

Zur Herstellung von Kloster-, Bauern-, Landbrote usw., innen gerillt, nicht spülmaschinengeeignet

Panier à pâte en rotin pour pains spéciaux rond

Pour la fabrication de pains d'abbaye, paysans, de campagne, etc., rainuré à l'intérieur, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Preis CHF prix CHF
017095	190	60	500	16.00
016113.01	220	80	600	18.00

Teigkörbchen Peddigrohr, längs

Zur Herstellung von Kloster-, Bauern-, Landbrote usw., innen gerillt, nicht spülmaschinengeeignet

Panier à pâte en rotin pour pains spéciaux allongé

Pour la fabrication de pains d'abbaye, de pains paysans, de pains de campagne, etc., rainurés à l'intérieur, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Preis CHF prix CHF
016106	220	100	50	450	19.00
017124	250	115	80	600	17.00
017125	280	130	80	1000	18.00

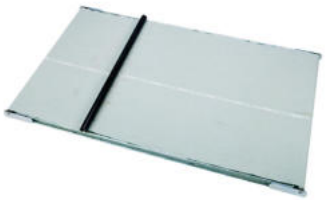
Teigtuch zugeschnitten

Zum Absetzen von Teiglingen auf Bleche, lebensmittelecht, hemmt die Bildung und Aufnahme von Schimmelsporen, reissfest, pflegeleicht und waschbar bis 60 °C

Toile à pâte confectionnée

Pour déposer des pâtons sur des plaques, sécurité alimentaire, inhibe la formation de moisissure, résistant aux déchirures, entretien aisé et lavable jusqu'à 60 °C

Art. Nr N° Art.	Blechmass Dim. de la plaque	Preis CHF prix CHF
016501	530 x 650 mm (GN 2/1)	17.00
016503	600 x 400 mm	14.00
016502	780 x 580 mm (EN)	20.00



Transipat-Abziehapparat

Leicht und handlich, mit grünem Antischimmeltuch bestückt, Zubehör wie Ersatz-Tücher, -Stäbe oder -Rohre auf Anfrage.

Appareil transipat

Légers et maniables, avec toile verte anti-moisissure, accessoires tels que toiles, tiges ou tubes de rechange sur demande.

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Nutzbreite (mm) Largeur utile (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017907	650	535	520	35	138.00
017908	800	605	580	35	150.00
017909	1000	605	580	35	165.00

Tuch grün schwer zu Transipat-Abziehapparat

Tuch grün, schwer, Antischimmel, passend zu Transipat-Abziehapparat

Toile verte anti-moisissure pour appareil transipat

Toile verte, lourde, anti-moisissure, adapté à l'appareil transipat

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
017907.02	530 x 650 mm (GN 2/1)	59.00
017908.02	600 x 800 mm	65.00
017909.02	600 x 1000 mm	89.00

Backschüssel

Aus Lindenholz, mit Stiel

Pelle à enfourner

En bois tilleul, avec manche

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
016083	150	600	2450	63.00
016086	180	500	2450	65.00
016088	180	700	2450	69.00
016089	220	400	2450	70.00
016090	220	500	2450	72.00
016091	220	600	2450	74.00
016093	240	600	2450	76.00
016094	300	600	2450	82.00
016095	350	600	2450	87.00
016096	350	750	2450	92.00
016097	400	650	2450	99.00
016098	400	750	2450	105.00
016099	450	750	2450	108.00

Ausbackschüssel ohne Stiel

Aus Aluminium, gelocht, ohne Stiel (Holzstiel Art. Nr. 016253)

Pelle à défourner sans manche

En aluminium, perforée, sans manche (manche en bois art. n° 016253)

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
016107	450	475	108.00
016108	570	475	120.00

Holzstiel

Holzstiel, passend zu Art. 016107, 016108 und 016233

Manche en bois

Manche en bois, adapté aux art. 016107, 016108 et 016233

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
016253	2400	30.00

Backschüssel für Bleche

Aus Holz, mit stabilem Stiel, für Bleche

Pelle à plaques

En bois, avec manche stable, pour plaques

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
016105	240	500	2450	45.00

Pizzaschüssel Holz

Aus splitterfreiem Holz, mit Stiel

Pelle à pizza en bois

En bois sans échardes, avec manche

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
016058	Ø 280	2450	60.00

Pizzaschüssel Edelstahl, rund

Aus Edelstahl, rund mit Stiel

Pelle à pizza en acier inoxydable, ronde

En acier inoxydable, ronde avec manche

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
090440	Ø 310	1270	55.00

Pizzaschüssel Edelstahl, rechteckig

Aus Edelstahl, rechteckig mit Stiel

Pelle à pizza en acier inoxydable, rectangulaire

En acier inoxydable, carrée avec manche

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
090441	310 x 310	1270	55.00

Brezellaugengerät

Aus Edelstahl, mit gelochtem herausnehmbarem Einsatz mit Griffen, Deckel, spülmaschinengeeignet

Appareil à saumure pour bretzels

Acier inoxydable, avec insert perforé amovible et poignées, avec couvercle, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015743	480	230	155	540.00

6500 Gerätschaften am Lager
Heute bestellt - morgen geliefert.

6500 ustensiles en stock.
Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

PROGUARD Gastronomy 200 – die umfassende Lösung für professionelle Küchentechnik
Umkehrosmose-System für Kombidämpfer, Backöfen und Spülmaschinen

BRITA PROGUARD Gastronomy 200 ist die perfekte Wasserfilter-Komplettlösung für Kombidämpfer, Backöfen und Spülmaschinen.

Das elektrische Umkehrosmose-System mit Drehschieberpumpe schützt Maschinen vor Korrosion, Kalk- und Gipsablagerungen. Das Filtersystem überzeugt durch leistungsstarke Trinkwasseroptimierung bei hohen Durchflussraten und erfüllt mit seiner anpassbaren Mineralisierung die Anforderungen vieler Anwendungen in modernen Grossküchen.

www.brita.ch/proguard-gastronomy-200

PROGUARD Gastronomy 200 – la solution complète pour les équipements de cuisine professionnelle
Système d'osmose inverse pour fours vapeur, fours traditionnels et lave-vaisselle

BRITA PROGUARD Gastronomy 200 est la solution complète et parfaite de filtres pour fours vapeur, fours traditionnels et lave-vaisselle.

Le système électrique d'osmose inverse avec pompe rotative à palettes protège les machines de la corrosion et des dépôts de calcaire et de gypse. Le système de filtration convainc par ses performances dans l'optimisation de l'eau potable, même par fort débit. La minéralisation étant ajustable, il répond aux exigences de nombreuses applications des cuisines professionnelles modernes.

BRITA Wasser-Filter-Systeme AG
Professional Filter | www.brita.ch/professional-filter

Ihr Partner für BRITA Professional Filter
Votre partenaire pour BRITA Professional Filter

Pitec AG
Staatsstrasse 51 | CH 9463 Oberriet
Telefon +41 71 763 81 11
info@pitec.ch
www.pitec.ch

PROGUARD Gastronomy 200 – die umfassende Lösung für professionelle Küchentechnik
Umkehrosmose-System für Kombidämpfer, Backöfen und Spülmaschinen

BRITA PROGUARD Gastronomy 200 ist die perfekte Wasserfilter-Komplettlösung für Kombidämpfer, Backöfen und Spülmaschinen.

Das elektrische Umkehrosmose-System mit Drehschieberpumpe schützt Maschinen vor Korrosion, Kalk- und Gipsablagerungen. Das Filtersystem überzeugt durch leistungsstarke Trinkwasseroptimierung bei hohen Durchflussraten und erfüllt mit seiner anpassbaren Mineralisierung die Anforderungen vieler Anwendungen in modernen Grossküchen.

www.brita.ch/proguard-gastronomy-200

PROGUARD Gastronomy 200 – la solution complète pour les équipements de cuisine professionnelle
Système d'osmose inverse pour fours vapeur, fours traditionnels et lave-vaisselle

BRITA PROGUARD Gastronomy 200 est la solution complète et parfaite de filtres pour fours vapeur, fours traditionnels et lave-vaisselle.

Le système électrique d'osmose inverse avec pompe rotative à palettes protège les machines de la corrosion et des dépôts de calcaire et de gypse. Le système de filtration convainc par ses performances dans l'optimisation de l'eau potable, même par fort débit. La minéralisation étant ajustable, il répond aux exigences de nombreuses applications des cuisines professionnelles modernes.

BRITA Wasser-Filter-Systeme AG
Professional Filter | www.brita.ch/professional-filter

Ihr Partner für BRITA Professional Filter
Votre partenaire pour BRITA Professional Filter

Pitec AG
Staatsstrasse 51 | CH 9463 Oberriet
Telefon +41 71 763 81 11
info@pitec.ch
www.pitec.ch

Konditorei I Confiserie I Gelati
Pâtisserie I Confiserie I Glaces

Schablonen I Formen / Plaques découpoir I Chablons I Moules **200**

Flexipan I Flexipat / Flexipan I Flexipat 203

Glace / Glaces **217**

Glacezubehör / Accessoires pour glaces 217

Rahm / Crèmes **222**

Schokolade / Chocolat **223**

Geräte und Zubehör / Appareils et accessoires 223

Schokoladenformen / Moules pour chocolat 227

Pralinen / Bonbons chocolat I Pralinés 244

Dressieren I Modellieren / Dresser I modeler **250**

Modellieren / Modeler I Former 250

Dressiersäcke I Tüllen / Sacs à dresser I Douilles 251

Geräte und Zubehör / Appareils et accessoires **255**

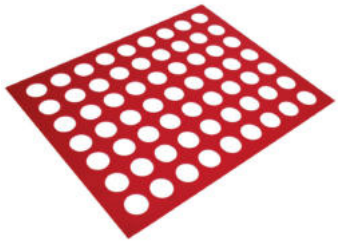
Alu-Schablone

Runde Schablonen mit Griff, ideal für Tortenböden auszustreichen. Nicht spülmaschinengeeignet.

Pochoir alu

Pochoirs ronds avec poignée, idéaux pour étaler un fond Japonais. Ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Materialstärke (mm) Epaisseur du matériau (mm)	Preis CHF prix CHF
018343	Ø 50	1	27.00
015474	Ø 100	1	34.00
018358	Ø 140	2	40.00
018664	Ø 140	3	44.00
018666	Ø 160	3	46.00
015476	Ø 180	2	45.00
015464	Ø 180	3	47.00
015448	Ø 200	5	58.00
015486	Ø 220	3	51.00
015449	Ø 220	5	60.00
015479	Ø 240	2	51.00
015487	Ø 240	3	53.00
015495	Ø 240	5	64.00
015480	Ø 260	2	54.00
015488	Ø 260	3	57.00
015496	Ø 260	5	68.00
018359	Ø 280	3	55.00
015497	Ø 280	5	70.00



Gummi-Schablone

Naturgummi, Mattengrösse 640 x 500 mm, nicht spülmaschinentauglich

Pochoir en caoutchouc

Caoutchouc naturel, dimensions du tapis 640 x 500 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Materialstärke (mm) Epaisseur du matériau (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
Rund		Rond		
018321	24	2	208	110.00
015461	33	3	130	115.00
015450	50	2	63	115.00
015452	50	3	63	115.00
015456	50	5	63	145.00
015451	55	2	63	115.00
015453	55	3	63	115.00
015460	70	6	40	140.00
016577	180	5	6	115.00
016587	260	5	3	115.00
Rund oval		Ovale rond		
015469	35 x 23	3	175	115.00
018322	51 x 23	3	112	115.00
Spitz oval		Ovale pointu		
015465	70 x 42	2	66	110.00
015466	70 x 42	3	66	115.00
015468	70 x 42	5	66	145.00

Pâtisserierahmen

Aus Aluminium, nicht spülmaschinengeeignet, passendes Blech Art. 017772

Cadre pour pâtisserie

En aluminium, ne supporte pas le lave-vaisselle, plaque correspondante art. n° 017772

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017765	440	240	50	32.00

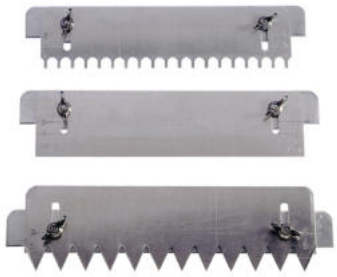
Abstreifer zu Pâtisserierahmen

Aus Aluminium, Höhe verstellbar, passend zu Art. 017765, nicht spülmaschinengeeignet

Peigne pour cadre à pâtisserie

En aluminium, hauteur réglable, adapté à l'art. 017765, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Form Forme	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
017767	Gezackt / Cannelé	270	58.00
017766	Glatt / Lisse	270	58.00
017768	Halbrund / Semi-rond	270	58.00



Rouladen-Aufstreichgerät

Aluminium eloxiert, Rouladendicke beliebig einstellbar, nicht spülmaschinengeeignet

Appareil à étendre les roulades

Aluminium anodisé, épaisseur des roulades réglable, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015463	420	300	70	48.00

Kunststoffkapseln

Kunststoff, hitzebeständig bis 70 °C, Karton zu 1000 Stück

Capsules en matière synthétique

Matière synthétique, résistant à la chaleur jusqu'à 70 °C, carton de 1000 pièces

Art. Nr N° Art.	Ø oben / unten (mm) Ø haut / bas (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
014628	48 / 40	30	45.00
014629	48 / 42	35	58.00
014630	65 / 53	44	90.00
014631	65 / 57	28	85.00
014633	82 / 76	27	63.00

Multiformen

Ideal für die rasche Herstellung von Einzelgebäcken, Mousse, Süssspeisen, uvm. Die Platte besteht aus 7 Reihen mit je 5 gleichen Einzelformen, Volumen je nach Form und Dichte 55 bis 75 g, Höhe 40 mm, inkl. Auflageblech 600 x 400 mm, spülmaschinengeeignet.

Multi-moules

Idéals pour le montage rapide de pièces individuels, de mousses, entremets sucrés, etc. Plaque 600 x 400 mm comprenant 7 bandes de 5 moules identiques. Contenance de 55 à 75 g selon modèle et densité des produits, hauteur 40 mm, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Form Forme	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
092502	Herz / Coeur	75 x 70	35	90.00
092501	Oval / Ovale	85 x 50	35	90.00
092500	Rund / Rond	Ø 65	35	90.00
092503	Träne / Larme	90 x 58	35	90.00

Aushebehilfe zu Multiformen

Pro Ausheber werden gleichzeitig 5 Pâtisserie bruchfrei ausgehoben, Grösse 400 x 100 mm, spülmaschinengeeignet.

Démouleur à moules

Chaque démouleur permet de démouler simultanément 5 gâteaux, sans les détériorer, dimensions 400 x 100 mm, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Form Forme	Anzahl Teile Nombre de pièces	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
092512	Herz / coeur	5	092502	18.00
092511	oval / ovale	5	092501	18.00
092510	rund / rond	5	092500	18.00
092513	Träne / larme	5	092503	18.00

Dessertring Kunststoff

Nicht spülmaschinengeeignet

Cercle à desserts en matière synthétique

Ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018395	75	75	30	2.00

Dessertring Rund

Aus Edelstahl, Blechstärke 0.5 mm, spülmaschinengeeignet

Cercle à desserts rond

En acier inoxydable, épaisseur de tôle 0.5 mm, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018391	60	60	30	8.00

Flexipan

Flexipan ist ein weiches Material aus Glasfiebergewebe und Silikon, mit dem Sie einfach, ohne zu fetten, salzhaltige oder süsse Produkte backen können. Einsatzbereich vom Tiefkühler bis in den Ofen (-40 bis +280 °C). Durch seine volle Struktur können sowohl Teige als auch Cremes oder Massen eingefüllt werden. Da Flexipan geschmeidig ist, lässt es sich sehr leicht verformen um die fertigen Produkte aus der Form heraus zu nehmen. Nach Entnahme nehmen Flexi-matten die ursprüngliche Form wieder an. Reinigung mit heissem Wasser und einem weichen Schwamm. Nicht schnittfest!

Flexipan

Flexipan est un matériau souple composé de tissu de fibre de verre et de silicone qui permet de cuire facilement, sans graisser, des produits salés ou sucrés. Il peut être utilisé du congélateur au four (-40 à +280 °C). Grâce à sa structure pleine, il est possible de verser aussi bien des pâtes que des crèmes ou des masses. Comme le Flexipan est souple, il se déforme très facilement pour démouler les produits finis. Après le démoulage, les tapis Flexipan reprennent leur forme initiale. Nettoyage à l'eau chaude et avec une éponge douce. Ne résiste pas aux coupures!

Barren gestreift

Flexipan Matten

Barre striée

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090597	100 x 30 x 15 mm	16	400 x 300 mm	FP-02235	61.00

Pflastersteine oval

Flexipan Matten

Pavé ovale

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090596	80 x 50 x 35	20	600 x 400 mm	FP-01545	108.00

Weihnachtskuchen

Flexipan Matten inkl. passendem Edelstahlrahmen

Inserts bûches

Natte Flexipan et support en acier inoxydable inclus

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017840	465 x 40 x 39	5	520 x 410 mm	1464	160.00

Stern

Etoiles

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017886	80 x 65 x 15	24	600 x 400 mm	1061	108.00

Weihnachtsbaum

Sapins

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018038	95 x 85 x 30	20	600 x 400 mm	1142	108.00

Mini-Raupe

Mini-chenilles

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090566	102 x 40 x 36	27	600 x 400 mm	1294	108.00

Würfel

Cubes

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090561	30 x 30 x 20	96	600 x 400 mm	1202	108.00

Halbzylinder

Demi-cylindres

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018042	85 x 17 x 15	48	600 x 400 mm	1146	108.00

Diamant

Flexipan Matten

Diamants

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090564	79 x 79 x 40	24	600 x 400 mm	1201	108.00

Ondines

Flexipan Matten

Ondines

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090570	79 x 49 x 25	24	600 x 400 mm	1775	108.00

Smiley

Flexipan Matten

Sourires

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090568	78 x 78 x 20	15	600 x 400 mm	1193	108.00

Gugelhopf

Flexipan Matten

Kougloff

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090560	80 x 80 x 80	24	600 x 400 mm	1102	99.00

Riegel-Portion

Flexipan Matten

Lingots portions

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018044	106 x 46 x 25	24	600 x 400 mm	1187	108.00

Ei

Oeufs

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018020	94 x 60 x 31	25	600 x 400 mm	1156	108.00

Ellipse

Ellipses

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018049	78 x 58 x 40	18	600 x 400 mm	1169	108.00

Achteck-Formen

Octogones

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017847	43 x 40 x 26	40	600 x 400 mm	1560	108.00

Bavarois

Bavarois

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017835	78 x 78 x 35	18	600 x 400 mm	1109	108.00

Sechseck-Formen

Hexagones

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018025	80 x 80 x 25	20	600 x 400 mm	1180	108.00

Cake

Cakes allongés

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018040	120 x 40 x 25	24	600 x 400 mm	1145	108.00

Barren mit Hohlraum

Lingots avec cavité

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018041	120 x 40 x 25	24	600 x 400 mm	1148	108.00

Dariol

Darioles

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017896	65 x 65 x 55	15	600 x 400 mm	1098	108.00

Törtchenboden

Tartes Tatin

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017892	82 x 82 x 30	15	600 x 400 mm	1897	108.00

Herz

Coeurs

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017866	66 x 62 x 25	20	600 x 400 mm	3340	108.00
017865	66 x 62 x 35	20	600 x 400 mm	1340	108.00

Herz gewölbt

Coeurs bombés

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017878	75 x 65 x 35	20	600 x 400 mm	1073	108.00

Herz verflochten

Coeurs entrelacés

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017879	120 x 113 x 35	8	600 x 400 mm	1096	108.00

Herz Mini

Mini-coeurs bombés

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018033	41 x 38 x 16	70	600 x 400 mm	1136	108.00

Doppeltropfen Mini

Mini-gouttes entrelacées

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090586	59 x 59 x 35	24	600 x 400 mm	1244	108.00

Doppeltropfen

Gouttes entrelacées

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090589	76 x 76 x 45	15	600 x 400 mm	1344	108.00

Mini Vulkan

Mini-volcans

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090584	40 x 40 x 22	54	600 x 400 mm	1259	108.00
090585	46 x 46 x 25	40	600 x 400 mm	1359	108.00

Vulkan

Volcans

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090588	70 x 70 x 35	18	600 x 400 mm	1159	108.00

Fliege

Noeuds papillon

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090587	98 x 55 x 27	21	600 x 400 mm	1286	108.00

Mini St. Honoré

Mini St-Honoré

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090582	54 x 54 x 15 mm	35	600 x 400 mm	1289	108.00

St. Honoré

Saint-Honoré

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018026	150 x 150 x 26	6	600 x 400 mm	1179	108.00

Mini Ondulo

Mini-ondulos

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090583	50 x 35 x 20	50	600 x 400 mm	1190	108.00

Savarins XXL

Savarins XXL

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090575	100 x 80 x 45 mm	12	600 x 400 mm	FP 1354	108.00

Savarin Saphir

Savarins Saphirs

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018035	70 x 70 x 32	24	600 x 400 mm	1160	108.00

Savarin quadrat

Savarins carrés

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017833	37 x 37 x 17	60	600 x 400 mm	1113	108.00
017834	56 x 56 x 24	35	600 x 400 mm	1105	108.00
017887	70 x 70 x 30	24	600 x 400 mm	1102	108.00

Savarin oval

Savarins ovales

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017884	44 x 30 x 12	60	600 x 400 mm	1080	108.00
017837	70 x 50 x 22	30	600 x 400 mm	1116	108.00

Savarin rund

Savarins ronds

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017883	66 x 66 x 20	35	600 x 400 mm	1339	108.00
017893	80 x 80 x 20	24	600 x 400 mm	1057	108.00

Halbkugel

Demi-sphères

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017864	26 x 26 x 16	96	600 x 400 mm	1977	108.00
017863	29 x 29 x 18	70	600 x 400 mm	2265	108.00
017861	58 x 58 x 31	28	600 x 400 mm	1896	108.00
017860	70 x 70 x 40	24	600 x 400 mm	1268	108.00

Halbkugel verkehrt

Demi-sphères inversées

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017890	26 x 26 x 16	45	600 x 400 mm	21977	108.00

Saphir

Saphirs

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017563	40 x 40 x 24	54	600 x 400 mm	1126	108.00
017836	70 x 70 x 35	24	600 x 400 mm	1124	108.00

Zylinder

Cylindres

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017881	38 x 38 x 10	54	600 x 400 mm	2435	108.00
017880	63 x 63 x 35	24	600 x 400 mm	1269	108.00
090562	70 x 70 x 40	24	600 x 400 mm	1103	108.00

Bärentatze

Flexipan Matten

Madeleines

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017838	52 x 33 x 15	56	600 x 400 mm	1121	108.00
017895	78 x 47 x 19	40	600 x 400 mm	1511	108.00

Kegel

Flexipan Matten

Cônes

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017872	30 x 30 x 20	96	600 x 400 mm	1083	108.00
017873	50 x 50 x 40	40	600 x 400 mm	1103	108.00
017874	70 x 70 x 60	20	600 x 400 mm	1094	108.00

Quadrat

Flexipan Matten

Carrés

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018036	37 x 37 x 17	60	600 x 400 mm	1128	108.00
017832	45 x 45 x 12	60	600 x 400 mm	1106	108.00
018037	56 x 56 x 24	35	600 x 400 mm	1133	108.00

Klösschen

Flexipan Matten

Quenelles

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
018030	42 x 22 x 17	100	600 x 400 mm	1150	108.00
018031	67 x 36 x 27	43	530 x 325 mm (GN 1/1)	1152	82.00
018032	84 x 44 x 35	32	530 x 325 mm (GN 1/1)	1154	82.00

Charlotten

Flexipan Matten

Charlottes

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017891	62 x 62 x 35	24	600 x 400 mm	1079	108.00
017894	78 x 78 x 40	18	600 x 400 mm	1059	108.00

Pyramiden

Pyramides

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017877	35 x 35 x 23	54	600 x 400 mm	1562	108.00
017875	71 x 71 x 41	24	600 x 400 mm	1585	108.00

Oval

Ovales

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017870	70 x 50 x 30	30	600 x 400 mm	1270	108.00
017871	96 x 45 x 28	24	600 x 400 mm	2206	108.00

Muffins

Muffins

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017867	51 x 51 x 29	40	600 x 400 mm	1031	108.00
017868	73 x 73 x 40	24	600 x 400 mm	3051	108.00
017869	91 x 91 x 35	15	600 x 400 mm	1034	108.00

Dreieck

Triangles

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090592	95 x 70 x 25	12	400 x 300 mm	FP-02785	61.00

Schmetterling

Papillons

Flexipan Matten

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090593	72/65 x 60/55 x 20	24	600 x 400 mm	FP-01175	108.00

Donuts

Flexipan Matten

Donuts

Natte Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090590	88.9 x 88.9 x 30	8	150	FX-02587	61.00

Margerite

Flexipan Einzelform

Marguerite

Forme individuelle Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017824	215 x 215 x 50	1	456	32.00

Stern

Flexipan Einzelform

Etoile

Forme individuelle Flexipan

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017822	290 x 215 x 60	1	475	35.00

Mister

Silikon Matten

Mister

Natte Silicone

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090618	58 x 58 x 33	12	400 x 300 mm	PX-4343S	36.00

Spirale

Silikon Matten

Spirales

Natte Silicone

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090615	65 x 65 x 50	12	400 x 300 mm	PX4340	36.00

Confy

Silikon Matten

Confy

Natte Silicone

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090616	128 x 30 x 28	14	400 x 300 mm	PX4351	36.00

Cherry/Peach

Silikon Matten

Cherry / Peach

Natte Silicone

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090619	58 x 53 x 46	20	400 x 300 mm	PX4331	52.00

Drop

Silikon Matten

Drop

Natte Silicone

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090617	66 x 66 x 47	12	400 x 300 mm	PX4351	36.00

Skyline

Silikon Einzelform

Skyline

Forme individuelle en Silicone

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090653	250 x 88 x 73	1	KE073S	26.00

Sequoia

Silikon Einzelform

Sequoia

Forme individuelle en Silicone

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090655	250 x 92 x 74	1	KE066S	26.00

Cornet

Silikon Einzelform

Cornet

Forme individuelle en Silicone

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090654	250 x 88 x 73	1	KE072S	26.00

XMAS

Silikon Einzelform

XMAS

Forme individuelle en Silicone

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090650	250 x 80 x 75	1	KE079S	26.00

Forest

Silikon Einzelform

Forest

Forme individuelle en Silicone

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090652	250 x 83 x 90	1	KE077S	26.00

Chalet

Silikon Einzelform

Chalet

Forme individuelle en Silicone

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090651	250 x 83 x 90	1	KE078S	26.00

Crème

Silikon Einzelform

Crème

Forme individuelle en Silicone

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Teilung Division	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090620	250 x 84 x 75	1	KE022S	22.00

Labyrinth

Flexipan Reliefmatte

Labyrinthe

Tapis de cuisson relief Flexipan

Art. Nr N° Art.	Blechmass Dim. de la plaque	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
017649	600 x 400 mm	TF 01000	52.00

Flexipat

Aus Silikon zur rationellen Herstellung von Rouladen-Biskuits, Buttercrèmeschnitten, Korkant, etc.

Flexipat

En silicone pour la fabrication rationnelle de biscuits roulés, de tranches de crème au beurre, de croquant, etc.

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Blechmass Dim. de la plaque	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017857	480 x 280	530 x 325 mm (GN 1/1)	13	50.00
017855	550 x 360	600 x 400 mm	10	68.00
017856	550 x 360	600 x 400 mm	20	69.00

Silform

«Silform®» ist eine geformte Antihaft-Backmatte mit durchlässigem Gewebe. Sie ist ideal zum Backen von runden oder länglichen Brötchen, Sandwiches, Hot Dogs, Brioches, Zuckerteige, und vieles mehr. Dank ihrer luftdurchlässigen Struktur bietet Silform eine ausgezeichnete Wärmezirkulation - dadurch entsteht keine Blasenbildung. So werden alle Ihre Brioches, Ihre speziellen Brotmischungen und Ihre Brandteige perfekt gebacken. Ihre in Silform gebackenen Törtchen werden schön knusprig. Die Antihafteigenschaft ermöglicht Ihnen eine tadellose Ausformung. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf mit den zahlreichen Formen.

Fragen Sie nach dem Silform Katalog - über 100 Formen sind erhältlich.

Silform

«Silform®» est un tapis de cuisson à la texture perforée, préformé et anti-adhérent. Il est idéal pour la cuisson de petits pains ronds ou allongés, sandwiches, hot-dogs, brioches, pâte sucrée et beaucoup d'autres. Grâce à sa structure perforée le Silform offre une excellente circulation de la chaleur - donc pas de cloques. Ainsi, toutes vos brioches, vos pains spéciaux et vos pâtes à choux seront parfaitement cuits. Vos tartelettes cuites sur Silform conserveront un croustillant inégalé. L'anti-adhérance du tapis vous permet un démoulage impeccables. Laissez libre cours à votre créativité avec les nombreuses empreintes.

Demandez le catalogue Silform - plus de 100 formes disponibles.

Eisdipper

Aus keramikbeschichtetem Alu mit wärmeleitender Flüssigkeit im Griff, die ein leichtes Herauslösen der Eiskugel bewirkt. Spülmaschinenfest.

Cuillère portionneuse à glace

En aluminium avec revêtement en céramique, fluide conducteur de chaleur dans le manche, pour que les boules de glace se détachent bien. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
098958	33	49	42.00
098957	41	51	42.00
098956	50	56	42.00
098955	62	59	42.00

Eisportionierer rund

Schale aus Edelstahl, extra starke Ausführung, massiver Zangengriff, spülmaschinengeeignet

Cuillère portionneuse à glace ronde

Cuillère en acier inoxydable, exécution extra solide, manche robuste en forme de pince, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
017496	10	30	45.00
017495	14	35	45.00
017494	16	40	45.00
017493	20	43	45.00
016015	25	45	45.00
017492	27	47	45.00
016014	33	49	45.00
016013	41	51	45.00
016012	50	56	45.00
016011	62	59	45.00
016010	83	67	45.00
017491	100	70	47.00
017490	125	80	47.00
017499	250	100	47.00

Eisportionierer oval

Schale aus Edelstahl, extra starke Ausführung, massiver Zangengriff, spülmaschinengeeignet

Cuillère portionneuse à glace ovale

Cuillère en acier inoxydable, exécution extra solide, manche robuste en forme de pince, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
017498	33	62 x 43	54.00
017497	50	70 x 52	54.00

Eisspachtel / Gelatischaufel

Schaufel Chromstahl, farbiger Kunststoff-Griff, Totallänge 250 mm, spülmaschinengeeignet

Spatule portionneuse à glace

Pelle en acier inoxydable, manche de couleur en matière synthétique, longueur totale 250 mm, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
091721	Blau / Bleu	6 x 6,4	9.00
091719	Gelb / Jaune	6 x 6,4	9.00
091722	Grün / Vert	6 x 6,4	9.00
091720	Rot / Rouge	6 x 6,4	9.00
091718	Weiss / Blanc	6 x 6,4	9.00

Glacebehälter

Aus Edelstahl (keine GN-Grösse!), spülmaschinentauglich

Récipient à glace

En acier inoxydable (pas de dimensions GN!), supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016024	5	360	165	120	25.00
016033	8	360	250	120	29.00

Glacebehälter rund

Aus Edelstahl, passgenaue Grösse für die Glace-Schöpfstation Panorama, spülmaschinengeeignet

Récipient à glace rond en inox

En acier inoxydable, dimensions parfaitement adaptées à la station de service Panorama, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016026	3.5	200	130	98.00
016025	7	200	250	108.00

Eisbombenform mit Fuss

Aus Edelstahl, halbrund, mit Fuss, Deckel ohne Griff, stapelbar, spülmaschinengeeignet

Forme pour bombe glacée avec socle

En acier inoxydable, avec socle, couvercle sans poignée, superposable, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016791	500	120	64	25.00
016793	1000	160	84	35.00
016794	1500	180	94	45.00

Eisbombenform

Aus Edelstahl, Halbkugelform, ohne Fuss und ohne Deckel, spülmaschinentauglich

Moule pour bombe glacée

En acier inoxydable, moule hémisphérique , sans pied et sans couvercle, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099260	1000	160	80	26.00

Cassata-Form

Aus Edelstahl, ohne Abstreifer

Moule à Cassata

En acier inoxydable, sans démouleur

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016028	2800	400	100	80	55.00

Abstreifer zu Cassata-Form

Abstreifer-Set (3-teilig) – Unverzichtbar für Cassata-Formen. Sorgt für gleichmässiges Verteilen und Glätten von Füllungen. Aus Edelstahl – langlebig und leicht zu reinigen.

Démouleur pour moule à Cassata

Jeu de raclettes (3 pièces) – Indispensable pour les moules à cassata. Assure une répartition uniforme et un lissage parfait. En acier inoxydable – durable et facile à nettoyer.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
015994	35.00

Eisziegelform

Aus Edelstahl, 3-teilig, spülmaschinengeeignet

Moule à glace, forme de brique

En acier inoxydable, 3 pièces, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016797	2000	340	140	45	42.00

Cornet-Ablage

Aus Edelstahl mit 4 Spiralen, zum kurzzeitigen Abstellen der gefüllten Cornets

Porte-cornets

En acier inoxydable, avec 4 spirales, pour dépose provisoire des cornets fourrés

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017062	170	25.00

Dekomatte für Glacebehälter Iceberg

Aus Silikon, zum Dekorieren von Eisbehältern, spülmaschinengeeignet

Moules en silicone pour bacs à glace Iceberg

En silicone, pour décorer les bacs à glace, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
090625	362	152	20	16.00
090622	362	252	21	23.00

Dekomatte für Glacebehälter Sofa

Aus Silikon, zum Dekorieren von Eisbehältern, spülmaschinengeeignet

Moules en silicone pour bacs à glace Sofa

En Silicone, pour décorer les bacs à glace, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
090624	362	252	21	23.00

Dekomatte für Glacebehälter Tablet

Aus Silikon, zum Dekorieren von Eisbehältern, spülmaschinengeeignet

Moules en silicone pour bacs à glace Tablet

En Silicone, pour décorer les bacs à glace, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
090626	362	152	19	16.00

Dekomatte für Glacebehälter Coral

Moules en silicone pour bacs à glace Coral

Aus Silikon, zum Dekorieren von Eisbehältern, spülmaschinengeeignet

En Silicone, pour décorer les bacs à glace, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
090627	362	152	22	16.00
090623	362	252	22	23.00

Glace am Stiel Malibu

Bâtonnets de glace Malibu

Aus Silikon, spülmaschinengeeignet

En Silicone, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
090630	400	300	95 x 52	85	52.00

Glace am Stiel Acapulco

Bâtonnets de glace Acapulco

Aus Silikon, spülmaschinengeeignet

En Silicone, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
090631	400	300	95 x 50	90	52.00

Glace am Stiel Cupcake

Bâtonnets de glace Cupcake

Aus Silikon, spülmaschinengeeignet

En Silicone, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
090632	400	120	50 x 70	40	35.00

Glace am Stiel Bubbles

Bâtonnets de glace Bubbles

Aus Silikon, spülmaschinengeeignet

En Silicone, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
090633	400	120	25 x 60	20	35.00

Rahmbläser MOSA

Für kalte und warme Anwendungen, Metallkopf mit fixiertem Edelstahlventil für einfachste Dosierung. Temperaturbeständige Silikondichtung, zwei abschraubbare Garniertüllen, spülmaschinenfest. Kann NICHT mit Kisag Patronen befüllt werden!

Siphon à crème MOSA

Pour des préparations froides et chaudes, tête métallique avec piston fixe en acier inoxydable pour un dosage très aisé. Joint en silicone résistant à la chaleur, deux douilles à garnir dévissables, supporte le lave-vaisselle. Ne fonctionne pas avec les cartouche Kisag!

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
096873	0,5	82	310	97.00
096872	1	102	336	112.00

Rahmbläser Thermo Whip

Doppelwandige Thermos-Edelstahlflasche hält bis zu 8 Stunden kühl und bis zu 3 Stunden warm. Für Espumas, Desserts, Suppen oder Rahm. Metallkopf mit Silikon-Griffschutz und fixiertem Edelstahl Dosierventil, spülmaschinengeeignet. Kann NICHT mit Kisag Patronen befüllt werden!

Siphon à crème Thermo Whip

Bouteille thermos en acier inoxydable à double paroi garantissant une bonne isolation. Froid maintenu jusqu'à 8 heures, chaud jusqu'à 3 heures. Pour préparer des Espumas, des desserts, des soupes ou des crèmes. Tête métallique, poignée avec revêtement de protection en silicone. Valve de dosage en acier inoxydable pour un dosage précis, supporte le lave-vaiselle. Ne fonctionne pas avec les cartouche Kisag!

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
096859	0,5	104	294	172.00

Rahmbläser iSi Gourmet Whip

Für kalte und warme Anwendungen, Edelstahlkopf für einfache Dosierung, temperaturbeständige Silikondichtung, rutschfester thermoisolierter Hebel mit Tropfenstopp, auswechselbare Garniertüllen mit Metallgewinde für Zubehör, spülmaschinengeeignet. Kann NICHT mit Kisag Patronen befüllt werden!

Siphon à crème iSi Gourmet Whip

Pour les préparations froides et chaudes, tête de l'appareil en acier inoxydable, valve de dosage en acier inoxydable pour un dosage précis, joint silicone résistant en température, poignée avec revêtement en silicone anti-dérapant et anti-gouttes, douille de garnissage avec filetage en acier inoxydable, supporte le lave-vaisselle. Ne fonctionne pas avec les cartouche Kisag!

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
096852	0,5	82	310	135.00
096851	1	102	336	150.00

Einspritznadel für iSi Rahmbläser

Je 2 Einspritznadeln iSi Ø 3 und 5 mm in der Länge 40 und 100 mm inkl. Schutzhülle, zum Befüllen und Garnieren

Aiguille d'injection pour siphons à crème iSi

2 douilles de remplissage iSi Ø 3 et 5 mm en longueur de 40 et 100 mm avec étui de protection, pour remplir et garnir

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
096880	34.00

Espumatrichter für iSi Rahmbläser

Espumatrichter iSi mit Sieb, Ø oben 130 mm, Ausgang-Ø 30 mm

Entonnoir Espuma pour siphons à crème iSi

Entonnoir iSi avec tamis pour Espuma, Ø haut 130 mm, Ø bas 30 mm

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
096881	45.00

Patronen für Rahmbläser

Passend zu Rahmbläser iSi und MOSA

Cartouches pour siphons à crème

Compatibles avec siphons à crème iSi et MOSA

Art. Nr N° Art.	Inhalt Contenu	Preis CHF prix CHF
096874	10 Patronen / cartouches	6.50
096871	50 Patronen / cartouches	27.00

Rahmmaschine Mussana

Komplett aus Edelstahl, gekühlte Tülle, Reinigungsprogramm, Doppelmischwalze aus elektropoliertem Edelstahl, vollelektronische Kältesteuerung, Dauertaste mit Sicherheitsabschaltung, Dosiersystem Microtronic. Passendes Reinigungsmittel Art. 096206.

Automate à crème Mussana

Construction entièrement en acier inoxydable. Réfrigération intensive jusqu'à la douille de sortie. Nettoyage aisé et rapide grâce à une touche d'activation de la procédure de nettoyage. Double tambour mélangeur en acier inoxydable, Système de réfrigération électronique, système de dosage Microtronic. Produit de nettoyage adapté art. n° 096206.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	Modell Modèle	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
096399	2	Pony	230 x 390 x 440	3'580.00
096400	4	Boy	270 x 470 x 440	3'850.00
096401	6	Lady	270 x 470 x 510	4'380.00
096402	12	Grande	390 x 380 x 510	4'900.00

Trempierapparat Effector Automatic eckig

Komplett aus Edelstahl, eckige Ausführung, mit Luftheizung und automatischer Temperaturregelung, mit Kontrollthermometer, manuelle Steuerung. Innenbehälter separat bestellbar.

Appareil à tremper Effector Automatic rectangulaire

Entièrement en acier inoxydable, forme rectangulaire, avec chauffage à air et réglage automatique de la température, avec thermomètre de contrôle, commande manuelle. Récipients intérieur vendus séparément.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
016596	F1 / F1	1 x 20	615 x 370 x 270	230	2'630.00
016597	F2 / F2	2 x 9	615 x 370 x 270	230	2'720.00

Trempierapparat Effector Automatic rund

Aus Alu, runde Ausführung, mit Luftheizung und automatischer Temperaturregelung, inklusive zwei Edelstahl-Schüsseln, manuelle Steuerung.

Appareil à tremper Effector Automatic ronde

En alu, forme ronde, avec réglage automatique de la température, inclus deux bacs en acier inoxydable, commande manuelle.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
016533	32 / 32	6	360 x 360 x 260	230	1'350.00

Schüssel 6 Liter zu Effector

Edelstahl Schüssel mit Abstreifer zu Effector Automatic Modell 32

Bac 6 litres sur Effector

Bac en inox compatible pour Effector Automatic modèle 32

Art. Nr N° Art.	Ø innen (mm) Ø intérieur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
014150	320	6	110.00

Trempierapparat Jufeba

Aus Edelstahl, eckige Ausführung, mit Luftheizung. Temperatur der Behälter getrennt steuerbar, Digitalanzeige.

Appareil à tremper Jufeba

En acier inoxydable, forme rectangulaire, avec chauffage à air. Température des bacs réglable individuellement, affichage numérique.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
016539	TG1-2	2 x 9.5 L	425 x 750 x 260	230 V / 0.8 kW	3'690.00
016540	TG1-3	1 x 9.5 + 2 x 4	425 x 750 x 260	230 V / 1.2 kW	4'190.00

Schokolade-Schmelzgerät MC 101

Gehäuse aus hitzebeständigem Kunststoff, mit 1 herausnehmbarem Behälter aus Edelstahl 180 x 325 x 100 mm, Temperatur einstellbar von 0 - 50 °C, Anschluss 230 V.

Fondoir à chocolat MC 101

Boîtier en matière synthétique résistant à la chaleur, avec 1 récipient amovible en acier inoxydable 180 x 325 x 100 mm, température réglable de 0 à 50 °C, raccordement 230 V.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
016697	400	240	135	3.6	420.00

Schokolade-Schmelzgerät MC 108

Gehäuse aus hitzebeständigem Kunststoff, mit 2 herausnehmbaren Behältern aus Edelstahl je 140 x 155 x 100 mm, Temperatur einstellbar von 0 - 50 °C, Anschluss 230 V.

Fondoir à chocolat MC 108

Boîtier en matière synthétique résistant à la chaleur, avec 2 récipients amovibles en acier inoxydable à 140 x 155 x 100 mm, température réglable de 0 à 50 °C, raccordement 230 V.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
016696	420	260	135	2 x 1.5	480.00

Schokolade- / Toppingwärmer

Edelstahlgehäuse, zum Warmhalten von Saucen bei konstanter Temperatur, Thermostat einstellbar von 0 bis +90 °C. Inklusive einer, zwei oder drei 1 Liter Flaschen mit Deziliter-Einteilung und 3 Ausgüssen, Flaschen separat zu bestellen.

Chauffe chocolat / sauces

Châssis en acier inoxydable, pour garder des sauces à une température constante. Thermostat réglable de 0 à +90 °C. Inclus, un, deux ou trois flacons de un litre, graduation au dl, avec un bouchon 3 becs verseurs en matière synthétique alimentaire, flacons à commander en séparément.

Art. Nr N° Art.	Fassungsvermögen Capacité	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096163	1 Flasche / 1 flacon	156 x 224 x 200	230 V / 0.18 kW	410.00
096164	2 Flaschen à 1 Liter / 2 flacons à 1 litre	272 x 224 x 200	230 V / 0.37 kW	730.00
096165	3 Flaschen à 1 Liter / 3 flacons à 1 litre	397 x 224 x 200	230 V / 0.56 kW	1'020.00

Flasche zu Schokolade- / Toppingwärmer

Flasche mit Deziliter-Einteilung und 3 Ausgüssen, aus Polyethylen, speziell für flüssige Masse

Flacon pour chauffe chocolat / sauce

Bouteille graduée en décilitres et 3 becs, en polyéthylène, spécialement conçue pour les masses liquides

Art. Nr N° Art.	Fassungsvermögen Capacité	Preis CHF prix CHF
096166	1 L	11.50

Saucenwärmer / Temperiergerät

Wanne fix aus Edelstahl, durchsichtiger Deckel, Gerät zum Warmhalten aller Saucen, beim Anrichten auch als kleines Schokoladentrempiergerät einsetzbar. Wärmeregulierung mit Thermostat von +25 bis +90 °C, mit Digitalanzeige.

Tempéreuse d'appoint / Réchaud à sauce

Cuve fixe en acier inoxydable, couvercle transparent, appareil permettant de maintenir au chaud toutes les sauces, pouvant également être utilisé comme petit appareil à tremper le chocolat lors du dressage. Régulation de la chaleur avec thermostat de +25 à +90 °C, avec affichage numérique.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
096558	188	254	3.5	230	590.00

Sprühpistole KREA Swiss hotCHOC

Die beheizte"hotCHOC" versprüht die Schoko / Kakaobutter-Mischung in einem Temperaturbereich von 28 bis 35 °C. Die Schokolade bleibt flüssig und kann durch die spezielle Kolben / Federeinrichtung (statt Luftdruck) gezielt mit weniger Sprühnebel verarbeitet werden. Ideal für Formen auszusprühen, Pralinen zu besprenkeln, Backprodukte zu beschichten oder Schokoladeprodukte dekorativ zu verfeinern.

Pistolet pulvériseur KREA Swiss hotCHOC

Le "hotCHOC" chauffé pulvérise le mélange chocolat / beurre de cacao à une température comprise entre 28 à 35 °C. Le chocolat reste liquide et peut être travaillé de manière ciblée avec moins de brouillard de pulvérisation grâce au dispositif spécial à piston / ressort (au lieu de la pression atmosphérique). Le pistolet pulvérisateur permet de vaporiser des moules, d'arroser des pralines, d'enrober des produits de boulangerie ou d'apporter une touche décorative à des produits chocolatés.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (L) Contenu (L)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
015652	0.55	100 x 220 x 220	230	560.00

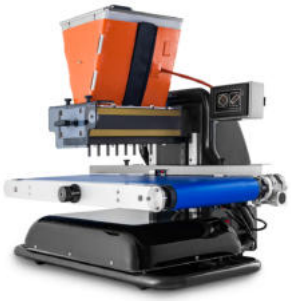
Dosiergerät Pralinenfix

Aus Edelstahl. Zum schnellen, exakten und rationellen Füllen von Hohlkugeln. Dosierung erfolgt stufenlos Reihe für Reihe mit Hilfe von bis zu 8 verstellbaren Tüllen. Über 100 Füllungen pro Minute. Einfachste Reinigung und Handhabung, beheizte Kolbeneinheit. Speziell für Kuvertüre, Trüffelmasse, Ganache und ähnliche Massen.

Doseur Pralinenfix

En acier inoxydable. Pour le remplissage rapide, précis et rationnel de sphères creuses. Le dosage s'effectue en continu, ligne par ligne, à l'aide de 8 douilles amovibles. Plus de 100 remplissages par minute. Nettoyage et maniement aisés, piston chauffé. Spécialement conçu pour la couverture, les masses pour truffes, la ganache et autres masses similaires.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
016592	400 x 510 x 570	230 V / 0.01 kW	7'550.00



Dosiermaschine Vitti

Die Dosiermaschine Vitti ist eine kompakte, automatische Dosiermaschine zum präzisen Füllen von Pralinen, Riegeln, Macarons, Gläsern und Kleingebäck – auch mit Massen unterschiedlicher Viskosität. Sie eignet sich ebenso zur Herstellung von Spritzgebäck wie Eclairs oder Windbeuteln. Ideal für flexible Anwendungen in kleinen und mittleren Produktionsumgebungen.

Machine de dosage Vitti

La machine de dosage Vitti est automatique et compacte pour le remplissage précis de pralines, de barres, de macarons, de verres et de petits gâteaux, même avec des masses de différentes viscosités. Elle convient également à la fabrication de biscuits à éclats comme les éclairs ou les choux à la crème. Idéal pour des applications flexibles dans des environnements de production petits et moyens.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Fassungsvermögen (kg) Capacité (kg)	Preis CHF prix CHF
430246	830 x 670 x 750	12	16'950.00

Dragiermaschine Pomati Bassina Mini

Die Bassina Mini ist geeignet für kleine / mittlere Produktionen, ideal für Schokoladenüberzug von Mandeln, Haselnüssen, Kaffee, Puffreis und verschiedene andere Produkte.

Machine d'enrobage Pomati Bassina Mini

La Bassina Mini est adaptée aux petites / moyennes productions, idéale pour enrobage au chocolat d'amandes, noisettes, café, riz soufflé et divers autres produits.

Art. Nr N° Art.	Fassungsvermögen (kg) Capacité (kg)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
430245	4.5	423 x 525 x 712	8'990.00

Temperiermaschine Pomati

Die Temperiermaschinen wurden konzipiert, um dank der direkten Temperierung im Schneckenförderer jede Art von Schokolade zu temperieren und zu schmelzen. Somit sind jederzeit flüssige Schokolade und eine optimale Kombination der Schokoladenkristalle verfügbar, aus denen ein ausgezeichnetes Endprodukt hervorgebracht werden kann.

Tempéreuse Pomati

Les tempéreuses ont été conçues pour tempérer et faire fondre tout type de chocolat grâce à un tempérage direct dans le convoyeur à vis. Ainsi, du chocolat liquide et une combinaison optimale de cristaux de chocolat sont disponibles à tout moment, ce qui permet d'obtenir un excellent produit final.

Art. Nr N° Art.	Kapazität Capacité	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
430222	5 kg	480 x 450 x 390	7'230.00
430223	9 kg	360 x 450 x 1040	9'290.00

Tafel-Schokoladenform Streifen

Tablette de chocolat avec rayures

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019310	275 x 205 x 24	175 x 87 x 8	100	3	524-S	35.00

Tafel-Schokoladeform Wellen

Tablette de chocolat avec vagues

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019312	275 x 175 x 24	157 x 79 x 15	150	3	9004-S	35.00

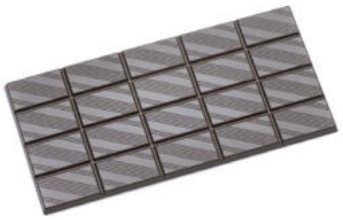
Tafel-Schokoladenform flach

Tablette de chocolat avec lignes

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019313	275 x 205 x 24	185 x 90 x 6	100	3	520-S	35.00



Tafel-Schokoladenform Classic

Tablette de chocolat Classic

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019293	275 x 175 x 24	158 x 78 x 10	100	3	17 S	35.00

Tafel-Schokoladenform Creme

Tablette de chocolat avec cavités

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019311	275 x 175 x 24	155 x 75 x 10	100	3	9007-S	35.00

Tafel-Schokoladenform Kakaoschote

Tablette de chocolat cacahuète

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019314	275 x 205 x 24	185 x 85 x 6	100	3	9014-S	35.00

Tafel-Schokoladenform Edelweiss

Tablette de chocolat Edelweiss

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019218	275 x 175	155 x 77 x 10	100	3	PC5005	25.00

Tafel-Schokoladenform Lovely

Tablette de chocolat Lovely

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019242	275 x 175	150 x 76 x 10	100	3	PC5000	25.00

Tafel-Schokoladenform Pavé

Tablette de chocolat Pavé

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019219	275 x 175	155 x 78 x 10	100	3	PC5006	25.00

Tafel-Schokoladenform Sparkling

Tablette de chocolat Sparkling

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019239	275 x 175	155 x 77 x 12	100	3	PC5001	25.00

Tafel-Schokoladenform Ola

Tablette de chocolat Ola

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019241	275 x 175	155 x 77 x 10	100	3	PC5003	25.00

Tafel-Schokoladenform Fragment

Tablette de chocolat Fragment

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019217	275 x 175	155 x 77 x 10	100	3	PC5004	25.00

Tafel-Schokoladenform Crush

Tablette de chocolat Crush

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019240	275 x 175	155 x 77 x 10	100	3	PC5002	25.00

Tafel-Schokoladeform Target

Tablette de chocolat Target

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090641	275 x 175	154 x 77 x 8	100	3	PC5008	25.00

Tafel-Schokoladeform Flow

Tablette de chocolat Flow

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090640	275 x 175	154 x 77 x 8	100	3	PC5007	25.00

Tafel-Schokoladeform Mini Moulin

Tablette de chocolat Mini Moulin

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090647	275 x 175	70 x 70 x 10.5	50	6	PC5014	25.00

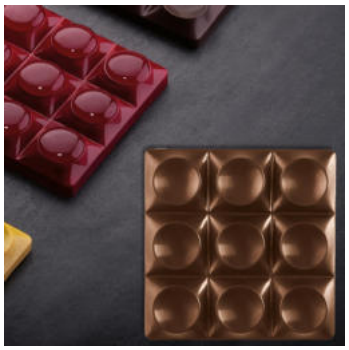
Tafel-Schokoladeform Moulin

Tablette de chocolat Moulin

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090642	275 x 175	154 x 77 x 8	100	3	PC5009	25.00



Tafel-Schokoladeform Mini Bricks

Tablette de chocolat Mini Bricks

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090646	275 x 175	70 x 70 x 10.5	50	6	PC5013	25.00

Tafel-Schokoladeform Bricks

Tablette de chocolat Bricks

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090643	275 x 175	154 x 77 x 8	100	3	PC5010	25.00

Tafel-Schokoladeform Pixie

Tablette de chocolat Pixie

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090645	275 x 175	154 x 77 x 8	100	3	PC5012	25.00

Tafel-Schokoladeform Camouflage

Tablette de chocolat Camouflage

Aus Polycarbonat

En Polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090644	275 x 175	154 x 77 x 8	100	3	PC5011	25.00

Tafel-Schokoladeform Valentinstag

Tablette de chocolat St-Valentin

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019308	275 x 175 x 24	140 x 70 x 9	80	3	9029-S	35.00

Tafel-Schokoladenform Ei

Tablette de chocolat oeufs

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019751	275 x 175 x 24	123 x 92 x 10	100	2	HB-9123-PC	35.00

Tafel-Schokoladenform Sitzhase

Tablette de chocolat lapin assis

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019750	275 x 175 x 24	130 x 112 x 10	100	2	9121-PC	35.00

Schoko-Riegel

Moule pour barres chocolat

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019315	275 x 205 x 24	195 x 21 x 10	40	7	0205.522 S	35.00

Riegel Valentinstag

Moule pour barres St-Valentin

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019309	275 x 175 x 24	130 x 26 x 12	40	7	9028 S	35.00

Riegel Weihnachten

Moule pour barres Noël

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
019323	275 x 205 x 24	130 x 26 x 12	40	7	35.00

Ei-Halbformen

Demi-moule pour oeufs

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019460	32	20	12	301	32.00
019353	40	24	10	122	32.00
019356	50	32	10	123	32.00
019461	60	39	4	124	28.00
019360	80	54	4	126	35.00
019373	100	64	2	127	47.00
019367	120	76	1	128 A	30.00
019462	135	87	1	303	30.00
019463	150	98	1	129 A	33.00
019464	175	110	1	311 A	39.00
019380	360	230	1	310	91.00

Hase mit Carving-Ski

Lapin avec skis

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passende Tüte Sachets correspondants	Preis CHF prix CHF
019680	170	017154	95.00

Hase mit Golfschläger

Lapin avec canne de golf

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passende Tüte Sachets correspontants	Preis CHF prix CHF
019681	170	017154	95.00

Hase mit Fussball und Fahne

Lapin avec ballon de foot et drapeau

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passende Tüte Sachets correspontants	Preis CHF prix CHF
019682	170	017154	95.00

Hase mit Stosswagen

Lapin avec brouette

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passende Tüte Sachets correspontants	Preis CHF prix CHF
019685	185	017145	95.00

Hase auf Rutsche

Lapin sur toboggan

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019661	150	2	561	018796	89.00

Ei-Sammlerhase

Lapin ramasseur d'oeufs

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019547	140	2	565 A	018762	65.00

Hase mit Ei

Lapin avec oeuf

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019666	165	1	118.134	58.00

Lachender Hase

Lapin rieur

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019470	70	4	8041	46.00
019471	125	2	8040	62.00
019472	175	2	8039	92.00
019473	650	1	8019	283.00

Lachender Hase

Lapin rieur

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019578	70	4	407 C	018803	47.00
019573	125	2	407 B	018805	64.00
019574	175	1	407 A	018794	65.00
019575	265	1	407	017141	91.00
019576	360	1	407 S		117.00
019577	465	1	407 G		191.00

Schmunzelhase

Lapin souriant

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019491	70	6	555 D	018813	60.00
019496	125	2	8142		65.00
019493	175	2	555 B	018817	97.00
019494	245	1	555 A		91.00
019495	325	1	555		115.00

Mini-Hase sitzend mollig

Mini lapin dodu assis

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019541	60	4	52.101	49.00

Hase sitzend mollig

Lapin dodu assis

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019579	87	2	406 A	018809	57.00
019583	130	2	406	017153	58.00

Gartenhase mit Rübe

Lapin jardinier avec carotte

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019545	130	2	564 A	018810	65.00
019546	185	2	564	018817	103.00

Hasenhaus mit Fenster

Maison de lapin avec fenêtre

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019668	140	2	567 A	018796	90.00

Fröhlicher Ei-Hase

Lapin joyeux sur oeuf

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019656	120	2	557 B	018762	66.00
019658	240	1	557	018799	89.00

Feldhase sitzend

Lapin assis

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019542	70	4	121 B	018814	51.00
019655	100	2	121 A	018761	48.00
019543	150	2	121	018817	69.00
019533	190	1	121 S	018796	79.00

Hase mit Hutte

Lapin avec hotte

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019515	125	2	116 D	018805	62.00
019544	190	2	116 B	017154	102.00
019522	250	1	116 A	018792	88.00
019523	380	1	116		110.00
019624	480	1	435 A		192.00
019625	620	1	435		283.00

Hase Mira

Lapin Mira

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019475	200	2	8116	85.00

Nichts sagen Hase Porthos

Lapin "Ne dit rien" Porthos

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019482	165	2	8168	88.00

Nichts sehen Hase Aramis

Lapin "Ne voit rien" Aramis

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019480	62	2	8166	88.00

Nichts hören Hase Athos

Lapin "N'entend rien" Athos

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019481	165	2	8167	88.00

Bunny-Knabe mit Hutte

Lapereau avec hotte

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019584	130	2	142	018805	67.00

Bunny-Mädchen mit Korb

Petite lapine avec panier

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019561	130	2	141	018802	66.00

Bunny-Liebespaar

Couple de lapins

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019619	185	2	426 A	017154	102.00

Hase auf Motorroller

Lapin sur vespa

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019775	125	0026	95.00

Hase in Hängematte (Relief)

Lapin dans un hamac (relief)

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
019683	130 x 90 x 8	100	1	40.00

Henne im Nest

Aus Polycarbonat

Poule dans nid

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019725	55	2	144 B	017147	46.00

Mäusepaar

Aus Polycarbonat

Couple de souris

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
019688	80	52.00

Hund sitzend

Aus Polycarbonat

Chien assis

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019826	105	2	52	018809	64.00

Eichhörnchen

Aus Polycarbonat

Ecureuil

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019836	120	2	59 A	018808	65.00

Karotte

Aus Polycarbonat

Carottte

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019478	33	165	2	8119	75.00

Engel mit Kerze

Ange avec bougie

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019995	125	1	180	018802	50.00

Nikolaus mit Sack und Bär

St-Nicolas avec sac et ourson

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019766	170	0430	95.00

Nikolaus mit gefülltem Sack

St-Nicolas avec sac de cadeaux

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019977	140	1	183	018794	50.00

Nikolaus mit Stock und Sack

St-Nicolas avec bâton et sac

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	passende Tüte Sachets correspon-tants	Preis CHF prix CHF
019954	70	6	179 D	018803	59.00
019955	110	4	179 C	018805	78.00
019968	195	1	179 A	017154	78.00
019970	260	1	179 S	017144	94.00
019971	360	1	179		117.00

Glocken-Doppelform

Moule double pour cloches

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019999	125	1	165 B	52.00

Tannenzapfen-Halbform

Aus Polycarbonat

Demi-pomme(s) de pin

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019911	75	5	106 A	37.00
019914	150	1	109	32.00
019916	225	1	109 S	44.00

Schokoladen Stempel Merry Christmas

Aus Polycarbonat, zum Prägen vom Motiv in temperierte Schokolade

Tampon Merry Christmas

En polycarbonate, pour imprimer le motif dans du chocolat tempéré

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
090657	60	45.00

Schokoladen Stempel Santa Claus

Aus Polycarbonat, zum Prägen vom Motiv in temperierte Schokolade

Tampon Santa Claus

En polycarbonate, pour imprimer le motif dans du chocolat tempéré

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
090658	60	45.00

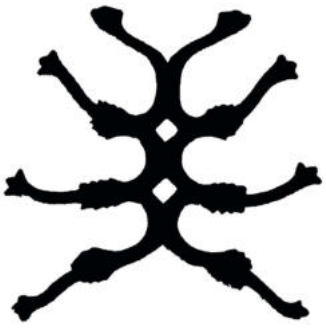
Maikäfer-Formen

Aus Polycarbonat

Moules pour hannetons

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019783	70	4	204	47.00
019784	90	5	205	75.00
019788	110	4	206	76.00
019787	160	1	208	72.00



Maikäfer-Füsse

Paket à 100 Stück

Pattes pour hannetons

Paquet de 100 pièces

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Diagonale (mm) Diagonale (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
016160	35	40	45	019781	8.00
016161	50	55	55	019782	10.00
016162	65	65	70	019783	13.50
016163	70	80	90	019784	18.00
016164	90	100	110	019788	27.50
016165	110	115	130	019786	39.00
016166	120	130	150	019787	55.00
016167	160	180	200	019789	80.00

Fässchen-Doppelform

Moule double pour tonnelets

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019224	80	3	90	59.00

Herz-Doppelformen

Moules doubles pour coeurs

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019806	35	5	211	48.00
019807	65	3	212	47.00
019808	95	1	213	43.00
019809	120	1	215	52.00
019810	150	1	214	53.00
019812	200	1	245	72.00

Fussballer mit Ball

Joueur de football avec ballon

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passende Tüte Sachets correspontants	Preis CHF prix CHF
019678	145	017154	60.00

Fussball

Moules double pour ballon de football

Aus Polycarbonat

En polycarbonate

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
019675	70	70	1	62.00
019676	110	110	1	85.00

Lolly Rennhase

Moule pour sucettes lapin Lolly

Aus Polycarbonat,
Stiele für Lolly Art. 019302

En polycarbonate, batonnets pour sucettes Lolly art. n° 019302

Art. Nr N° Art.	Rahmengrösse (mm) Grandeur du cadre (mm)	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Inhalt (g) Contenu (g)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019316	275 x 175 x 24	65 x 65	15	8	9023 S	35.00

Lolly Kuh

Moule pour sucettes vache Lolly

Aus Polycarbonat,
Stiele für Lolly Art. 019302

En polycarbonate, bâtonets pour sucettes Lolly art. n° 019302

Art. Nr	Rahmengrösse (mm)	Formgrösse (mm)	Inhalt (g)	Anzahl Teile	Prod. Nr.	Preis CHF
N° Art.	Grandeur du cadre (mm)	Dim. de la forme (mm)	Contenu (g)	Nombre de pièces	N° de produit	prix CHF
019317	275 x 175 x 24	52 x 52	15	10	9011 S	35.00

Lolly Valentinstag

Moule pour sucettes St-Valentin

Aus Polycarbonat,
Stiele für Lolly Art. 019302

En polycarbonate, batonnets pour sucettes Lolly art. n° 019302

Art. Nr	Rahmengrösse (mm)	Formgrösse (mm)	Inhalt (g)	Anzahl Teile	Prod. Nr.	Preis CHF
N° Art.	Grandeur du cadre (mm)	Dim. de la forme (mm)	Contenu (g)	Nombre de pièces	N° de produit	prix CHF
019318	275 x 175 x 24	44 x 22 x 14	20	8	9030 S	35.00

Lolly Stern im Stern

Moule pour sucettes étoile Lolly

Aus Polycarbonat,
Stiele für Lolly Art. 019302

En polycarbonate, bâtonnets pour sucettes Lolly art. n° 019302

Art. Nr	Rahmengrösse (mm)	Formgrösse (mm)	Inhalt (g)	Anzahl Teile	Prod. Nr.	Preis CHF
N° Art.	Grandeur du cadre (mm)	Dim. de la forme (mm)	Contenu (g)	Nombre de pièces	N° de produit	prix CHF
019322	275 x 175 x 24	57 x 59	25	4	9049-PC	35.00

Lolly Santa Claus

Moule pour sucettes St-Nicolas Lolly

Aus Polycarbonat,
Stiele für Lolly Art. 019302

En polycarbonate, bâtonnets pour sucettes Lolly art. n° 019302

Art. Nr	Rahmengrösse (mm)	Formgrösse (mm)	Inhalt (g)	Anzahl Teile	Prod. Nr.	Preis CHF
N° Art.	Grandeur du cadre (mm)	Dim. de la forme (mm)	Contenu (g)	Nombre de pièces	N° de produit	prix CHF
019319	275 x 175 x 24	65 x 50	25	4	9047	35.00

Lolly Sitzhase

Moule pour sucettes lapin assis Lolly

Aus Polycarbonat,
Stiele für Lolly Art. 019302

En polycarbonate, bâtonnets pour sucettes Lolly art. n° 019302

Art. Nr	Rahmengrösse (mm)	Formgrösse (mm)	Inhalt (g)	Anzahl Teile	Prod. Nr.	Preis CHF
N° Art.	Grandeur du cadre (mm)	Dim. de la forme (mm)	Contenu (g)	Nombre de pièces	N° de produit	prix CHF
019330	275 x 175 x 24	66 x 56 x 10	25	4	9158	35.00

Stiele für Lolly

Aus hochwertigem Papiermaterial, lebensmittelsicher, Paket à 500 Stück

Bâtonnets pour sucettes Lolly

Fabriqué à partir de papier de haute qualité, adapté au contact alimentaire, paquet à 500 pièces

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
019302	4	103	27.00

Florentinerform

Aus Polycarbonat, nur als Giessform für Schokolade, grob gerippt

Moule pour florentins

En polycarbonate, uniquement comme moule à chocolat, cannelés grossièrement

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019253	48	15	263 S	35.00
019254	90	5	263 AS	37.00

Florentinerkamm

Aus Polypropylen, beidseitig verwendbar, spülmaschinengeeignet

Peigne à florentins

En Polypropylène, utilisable des deux côtés, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015665	110	75	1.00

Klammer zu Giessformen

Passend zu Schokolade-Giessformen aus Kunststoff, per Stück

Crochet pour moules

Convient aux moules à chocolat en matière synthétique, par pièce

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
014123	1.10

6500 Gerätschaften am Lager
Heute bestellt - morgen geliefert.

6500 ustensiles en stock.
Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Praliné-Rahmenform EVA

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 135 x 24 mm

Cadre avec moules pour pralinés chocolat EVA

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 135 x 24 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019201	37 x 31 x 20	24	14	130 S	35.00

Praliné-Rahmenform Valerie

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 135 x 24 mm

Cadre avec moules pour pralinés chocolat Valérie

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 135 x 24 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019202	33 x 33 x 33	24	14	134 S	35.00

Praliné-Rahmenform Miranda

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 135 x 24 mm

Cadre avec moules pour pralinés chocolat Miranda

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 135 x 24 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019205	32 x 23 x 17	24	114	131 S	35.00

Praliné-Rahmenformen oval

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 175 x 25 mm

Cadres avec moules pour pralinés chocolat ovale

En Polycarbonat,
dimensions du cadre 275 x 175 x 25 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019120	35 x 20 x 15	32	10	256 S	35.00

Praliné-Rahmenformen Kirsche

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 175 x 25 mm

Cadres avec moules pour pralinés chocolat cerise

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 175 x 25 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019112	29 x 29 x 22	32	12	47 S	35.00

Praliné-Rahmenformen Rechteck

Cadres avec moules pour pralinés chocolat rectangle

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 175 x 25 mm

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 175 x 25 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019130	33 x 23 x 13	32	11	277 S	35.00

Praliné-Rahmenformen Fussball

Cadres avec moules pour pralinés chocolat football

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 175 x 25 mm

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 175 x 25 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019129	25 x 25 x 12	40	5	276 S	35.00

Praliné-Rahmenformen rund mit Rillen

Cadres avec moules pour pralinés chocolat rond avec rainures

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 175 x 25 mm

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 175 x 25 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019111	27 x 27 x 16	32	10	44 AS	35.00

Praliné-Rahmenformen oval

Cadres avec moules pour pralinés chocolat ovale

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 175 x 25 mm

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 175 x 25 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019105	38 x 24 x 15	32	7	12 S	35.00

Praliné-Rahmenformen Viereck mit Dekor

Cadres avec moules pour pralinés chocolat carré avec décor

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 175 x 25 mm

En Polycarbonat,
dimensions du cadre 275 x 175 x 25 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019103	26 x 25 x 13	32	9	9 S	35.00

Praliné-Rahmenformen Kirsche

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 175 x 25 mm

Cadres avec moules pour pralinés chocolat Cerise

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 175 x 25 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
019100	28 x 28 x 19	32	9	2 S	35.00

Praliné-Rahmenform Mount

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 175 x 25 mm

Cadre avec moules pour pralinés chocolat Mount

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 175 x 25 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090660	32 x 32 x 23	24	9	MA1047	25.00

Praliné-Rahmenform Flow

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 175 x 25 mm

Cadre avec moules pour pralinés chocolat Flow

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 175 x 25 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090661	29 x 29 x 18	24	11	MA1051	25.00

Praliné-Rahmenform Dune

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 175 x 25 mm

Cadre avec moules pour pralinés chocolat Dune

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 175 x 25 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Prod. Nr. N° de produit	Preis CHF prix CHF
090662	31 x 31 x 21	24	10	MA1052	25.00

Praliné-Rahmenform Kapsula

Aus Polycarbonat,
Rahmengrösse 275 x 135 x 24 mm

Cadre avec moules pour pralinés chocolat Kapsula

En Polycarbonate,
dimensions du cadre 275 x 135 x 24 mm

Art. Nr N° Art.	Formgrösse (mm) Dim. de la forme (mm)	Anzahl Teile Nombre de pièces	Inhalt (g) Contenu (g)	Preis CHF prix CHF
019210	275 x 135 x 24	21	10	20.00

Trempiergabel 2-zackig

Mit Nylon-Griff,
nicht spülmaschinengeeignet

Fourchette à tremper 2 dents

Avec manche nylon,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
015752	220	10	8.20

Trempiergabel 2-zackig aufgebogen

Mit Nylon-Griff,
nicht spülmaschinengeeignet

Fourchette à tremper 2 dents courbées

Avec manche nylon,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
018741	220	16	8.20

Trempiergabel 3-zackig

Mit Nylon-Griff,
nicht spülmaschinengeeignet

Fourchette à tremper 3 dents

Avec manche nylon,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
015762	220	18	8.20

Trempiergabel 4-zackig

Mit Nylon-Griff,
nicht spülmaschinengeeignet

Fourchette à tremper 4 dents

Avec manche nylon,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
015763	220	22	8.50

Trempiergabel Branchesgabel 5-zackig

Mit Nylon-Griff,
nicht spülmaschinengeeignet

Fourchette à tremper 5 dents

Avec manche nylon,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
015764	220	50	10.00

Trempiergabel Rund

Mit Nylon-Griff,
nicht spülmaschinengeeignet

Fourchette à tremper Ronde

Avec manche nylon,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015753	220	20	8.20

Trempiergabel Rund, vorne offen

Mit Nylon-Griff,
nicht spülmaschinengeeignet

Fourchette à tremper Ronde, ouverte sur le devant

Avec manche nylon,
ne supporte pas le le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
018742	220	21	8.20

Trempiergabel Rund, doppelt

Mit Nylon-Griff,
nicht spülmaschinengeeignet

Fourchette à tremper Ronde, double

Avec manche nylon,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
015754	220	2 x 20	14.00

Trempiergabel Spirale

Mit Nylon-Griff,
nicht spülmaschinengeeignet

Fourchette à tremper Spirale

Avec manche nylon,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
018747	220	27	8.20

Trempiergabel Satz 12-teilig

Mit Nylon-Griff,
nicht spülmaschinengeeignet

Fourchette à tremper set de 12 pièces

Avec manche nylon,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
015760	220	115.00

Pralinéschneide-Apparat Mini

Mini appareil à découper les pralinés (guitare)

Basis und Rahmen aus massivem Edelstahl, Rahmen leicht und schnell austauschbar, spülmaschinengeeignet. Inklusive 3 Schneiderahmen von 15, 22.5 und 30 mm sowie Edelstahl-Abhebeblech. Nutzfläche der Schneideunterlage 255 x 237 mm, Grundrahmen mit 7.5 mm Teilung.

Base et cadre en acier inoxydable massif, changement aisé et rapide du cadre, supporte le lave-vaisselle. 3 cadres pour coupes de 15, 22.5 et 30 mm de large et plaque en inox pour enlever les pralinés inclus. Surface utile de la base 255 x 237 mm, Base avec divisons de 7.5 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016731	382	80	280	1’700.00

Pralinéschneide-Apparat

Appareil à découper les pralinés (guitare)

Komplett Edelstahl, bestehend aus Pralinéschneide-Unterteil, Schneiderahmen, 1 Abhebeblech, 1 Rolle Ersatzdraht und 1 Schlüssel zum Spannen der Drähte. Es können sowohl Quadrate, Rechtecke oder Rauten einwandfrei, sauber und exakt geschnitten werden.

En acier inoxydable, comprenant une base pour la découpe des pralinés, des cadres, 1 plaque pour enlever les pralinés, 1 rouleau de fil de rechange et 1 clef pour le serrage des fils. Coupe impeccable en carrés, rectangles ou losanges.

Art. Nr N° Art.		Preis CHF prix CHF
Grundrahmen von 5 mm Teilung, komplett mit 4 Rahmen von 10,15, 20 und 25 mm Schnittbreite	Base avec divisions de 5 mm, complète avec 4 cadres pour coupes de 10, 15, 20 et 25 mm de large	
016720		3’400.00
Grundrahmen von 7.5 mm Teilung, komplett mit 3 Rahmen von 15, 22.5 und 30 mm Schnittbreite	Base avec divisions de 7.5 mm, complète avec 3 cadres pour coupes de 15, 22.5 et 30 mm de large	
016714		2’600.00

Schneidedraht

Fil de coupe

Ersatzdraht zu Pralinéschneide-Apparat

Fil de rechange pour guitare

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Ø Draht (mm) Ø fil (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
016731.01	320	0,6	016731	11.00
014118	3000	0,8	016714 + 016720	42.00
014117	5000	0,5	016714 + 016720	42.00

Schneiderahmen

Cadres supplémentaires

Aus Edelstahl

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Abstand (mm) Distance (mm)	Preis CHF prix CHF
016715	016714	7.5	720.00
016718	016714	30	470.00
016717	016714 + 016720	22.5	480.00
016719	016714 + 016720	37.5	440.00
016732	016714 + 016720	45	450.00
016716	016714 + 016722	15	560.00
016721	016720	5	780.00
016723	016720	25	480.00

Untersatz für Schneiderahmen

Chariot pour cadres suplémentaires

Untersatz fahrbar aus Edelstahl, 6 Winkelauflagen, Auflagenabstand 85 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsen

Chariot acier inoxydable, avec 6 supports, distance entre les supports de 85 mm, 4 roues pivotantes dont 2 avec frein

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016724	500	840	680	950.00

Teig- und Caramelstäbe

Règle à pâte et à caramel

Aus Aluminium, nicht spülmaschinengeeignet, per Stück

En aluminium, ne supporte pas le lave-vaisselle, par pièce

Art. Nr N° Art.	Materialstärke (mm) Epaisseur du matériau (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
016187	2	15	600	12.00
016189	3	15	600	14.00
016191	4	15	600	16.00
016193	5	15	600	17.00
016195	6	15	600	19.00
016197	10	15	600	25.00
016199	15	15	600	30.00

Modellierstäbe Set

Bâtons de modelage

Aus Kunststoff, weiss, nicht spülmaschinengeeignet

En Matière synthétique, blanche, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Anzahl Teile Nombre de pièces	Preis CHF prix CHF
015768	12	22.00

Blattstempel

Empreinte forme feuille

Aus Aluguss, nicht spülmaschinengeeignet

En fonte d'aluminium, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015765	40	60	15.00

Heute bestellt - morgen geliefert.

Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Lochtülle

Aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet

Douilles lisses

En acier inoxydable, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
091102	2	2.50
091103	3	2.50
091104	4	2.50
091105	5	2.50
091106	6	2.50
091107	7	2.50
091108	8	2.50
091109	9	2.50
091110	10	2.50
091111	11	2.50
091112	12	2.50
091113	13	2.50
091114	14	2.50
091115	15	2.50
091116	16	2.50
091117	17	2.50
091118	18	2.50
091120	20	2.50
091122	22	2.50
091124	24	2.50

Lochtüllen aus Edelstahl

Aus einem Stück gezogen, ohne Falz, Satz à 10 Stück, spülmaschinengeeignet

Douilles lisses en acier inoxydable

D'une seule pièce, sans rainure, set de 10 pièces, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
091100	4 - 15	29.00

Lochtüllen aus Kunststoff

Aus Kunststoff, Satz à 6 Stück, nicht spülmaschinengeeignet

Douilles en matière synthétique

En matière synthétique, set de 6 pièces, ne supportent pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
017733	5, 7, 9, 11, 13, 15	9.00

Sterntüllen aus Edelstahl

Aus einem Stück gezogen, ohne Falz, Satz à 10 Stück, spülmaschinengeeignet

Douilles cannelées en acier inoxydable

D'une seule pièce, sans soudure, set de 10 pièces, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
091200	4 - 15	29.00

Sterntülle

Aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet

Douilles cannelées

En Acier inoxydable, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
091202	2	2.50
091203	3	2.50
091204	4	2.50
091205	5	2.50
091206	6	2.50
091207	7	2.50
091208	8	2.50
091209	9	2.50
091210	10	2.50
091211	11	2.50
091212	12	2.50
091213	13	2.50
091214	14	2.50
091215	15	2.50
091216	16	2.50
091217	17	2.50
091218	18	2.50

Sterntüllen aus Kunststoff

Aus Kunststoff, Satz à 6 Stück, nicht spülmaschinengeeignet

Douilles cannelées en matière synthétique

En Matière synthétique, set de 6 pièces, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
017732	3, 5, 7, 9, 11, 13	9.00

Tüllensatz 12-teilig

Aus Polycarbonat, glasklar, bestehend aus 4 Lochtüllen, 6 Sterntüllen, 1 Sternbandtüllen sowie 1 Blatt-Tülle, in praktischer Kunststoff-Box, nicht spülmaschinengeeignet.

Douilles 12 pièces

En polycarbonate transparent, Set de 4 douilles lisses, 6 douilles cannelées, 1 douille plate-dentée et 1 douille feuille, dans une boîte pratique en matière synthétique, ne supportent pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
017735	58.00

Tüllensatz 24-teilig

Aus Polycarbonat, glasklar, bestehend aus 12 Lochtüllen, 10 Sterntüllen, 1 Sternbandtülle sowie 1 Blatt-Tülle, in praktischer Kunststoff-Box, nicht spülmaschinengeeignet.

Douilles 24 pièces

En polycarbonate transparent, Set de 12 douilles lisses, 10 douilles cannelées, 1 douille plate-dentée et 1 douille feuille, dans une boîte pratique en matière synthétique, ne supportent pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
017736	83.00

Margeritentülle

Aus Polycarbonat,
nicht spülmaschinengeeignet

Douille à marguerite

En Polycarbonate,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017738	30	40	34.00

Kammtülle

Aus Polycarbonat,
nicht spülmaschinengeeignet

Douille à St-Honoré

En Polycarbonate,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017739	14	55	7.50

Berliner-Tülle

Aus Weissblech,
nicht spülmaschinengeeignet

Douille pour boules de Berlin

En fer-blanc,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015511	4	100	5.50

Vermicelles-Tülle

Aus Aluminium, eloxiert, Lochung 2 mm,
nicht spülmaschinengeeignet

Douille à vermicelle

En aluminium anodisé, perforations 2 mm,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018338	26	40	17.00

Verrines Abfülltülle

Eingesetzt in einen Spritzbeutel vereinfacht diese lange und praktische Spritztülle die Befüllung der Verrine-Gläser ohne die Glaswände zu beschmieren,
nicht spülmaschinengeeignet.

Douille à verrines

Montée dans une poche, cette douille à embout long facilite le remplissage pratique des verrines sans en salir les parois;,
ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
017743	10	24.00

Dressiersäcke aus Nylon-Gewebe

Weich und geschmeidig

Sacs à dresser en maille nylon

Souple et solide

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
017775	300	4.00
017776	350	4.50
017777	400	5.00
017778	450	6.00
017779	500	8.00
017780	600	9.00

Dressiersack kunststoffbeschichtet

Beidseitig kunststoffbeschichtet, koch- und fettfest

Sac à dresser revêtement synthétique

Revêtement synthétique des deux côtés, résistant à la cuisson et à la graisse

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015512	250	3.50
015513	280	4.00
015514	310	4.40
015515	340	4.80
015516	370	5.00
015517	400	6.00
015518	430	7.00
015519	460	8.00
015520	500	8.50
015527	600	11.00
015529	700	14.00

Decor-Beutel

Gewebe beschichtet

Sac à dresser pour décors

Tissu enduit

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
015521	210	3.50

Einweg-Dressiersäcke

Aus Polyethylen, 100 Stück

Sacs à dresser jetables

En polyéthylène, 100 pièces

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
018095	400	21.00
018096	500	26.00
015508	600	25.00
018099	900	45.00

Einweg-Dressiersäcke Soft

Aus Kunststoff, eine flexible und griffige Folie sorgt dank dem speziellen "Soft-Touch"-Griff für garantiert sicheres und sauberes Arbeiten. Rolle à 100 Stück.

Sacs à dresser jetables Soft

En matière synthétique, une enveloppe flexible et maniable assure un travail sûr et propre grâce à la poignée spéciale "Soft-Touch". Rouleau de 100 pièces.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
090460	590	48.00

Einweg-Dressiersäcke Hot

Aus Kunststoff, dieser Dressiersack ist speziell für heisse und dickflüssige Füllungen. Gute Griffigkeit und strapazierfähig. Rolle à 74 Stück.

Sacs à dresser jetables Hot

En matière synthétique. Ce sac à dresser est spécialement conçu pour des masses chaudes et épaisses. Résistant et bonne prise en main. Rouleau à 74 pièces.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
090465	590	44.00

Einweg-Dressiersäcke "Greeny"

Kompostierbare Einweg-Dressiersäcke "Greeny" (530 × 280 mm, 100 µ), biologisch abbaubar, glatte innere Beutelschicht, nicht geeignet für sehr schwere oder dicke Massen. Box mit 72 Stück und praktischer Entnahmeöffnung.

Poches à dresser jetables « “Greeny” »

Poches à dresser jetables compostables « Greeny » (530 × 280 mm, 100 µ), biodégradables, avec une surface intérieure lisse. Non adaptées aux masses très lourdes ou épaisses. Boîte de 72 pièces avec ouverture pratique pour le prélèvement.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
090466	530	30.00

Dressiersack - Absetzständer

Aus Polypropylen, 8 Aussparungen für 4 grosse und 4 kleine Tüllen, ohne Inhalt, nicht spülmaschinengeeignet

Support pour sac à dresser

En Polypropylène, socle avec 8 perforations pour ranger 4 grandes et 4 petites douilles, sans accessoires, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø unten (mm) Ø dessous (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018088	195	230	10.00

Caramelisiereisen elektrisch

Das Caramelsisiereisen mit Gussplatte und Plastikgriff, geliefert mit verchromter Wand-aufhängevorrichtung, Eisen Ø 100 mm

Fer à caraméliser électrique

Fer à caraméliser, plaque en fonte avec poignée en matière synthétique, livré avec support mural en acier chromé Ø du fer 100 mm

Art. Nr N° Art.	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
017460	350	230	265.00

Gasbrenner

Für Crème brulée, stabile Metallkonstruktion mit rutschfestem Kolben für Einhandbedienung. Kann mit handelsüblichem Universalgas befüllt werden (im Lieferumfang nicht enthalten). CE geprüft.

Chalumeau à gaz

Pour crème brûlée, construction robuste en métal avec piston anti-dérapant pour une utilisation d'une seule main. Se recharge avec des recharges universelles de butane pour briquets (non inclus dans la livraison). Agréé EC.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
017475	39.00

Nachfüllflasche KIGAS

Universalgas

Recharge de gaz KIGAS

Gaz universelle

Art. Nr N° Art.	Inhalt Contenu	Preis CHF prix CHF
016525.01	400 ml	6.00

Tortendrehteller

Aus Aluminium. Robuste Konstruktion und reibungslose Drehfunktion ermöglichen ein müheloses Verzieren von Torten und Kuchen. Nicht spülmaschinengeeignet.

Plateau tournant à tourtes

En aluminium. Construction robuste et fonction de rotation fluide permettant de décorer sans effort les tartes et les gâteaux. Ne supporte pas le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
018075	290	80.00

Drehteller Spinner

Elektrischer Drehteller, um Torten, Törtchen und Tellerdesserts (bis Ø 22 cm) zu verschönern und zu dekorieren. Stufenlose Geschwindigkeitsregelung und Drehung in beide Richtungen.

Plateau tournant à tourtes Spinner

Plateaux tournants électriques pour décorer et sublimer gâteaux, entremets et desserts à l'assiette (jusqu'à Ø 22 cm). Vitesse réglable en continu et rotation dans les deux directions.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
018076	240	270 x 260 x 120	230	440.00

Mandelprofi Tischmodell

Kompaktes Tischmodell für geröstete Mandeln und Nüsse. Zum Kochen von Konfitüren, zur einfachen Herstellung von Nusstortenfüllungen, Caramel, Florentiner, Risotto, usw. Aufbau in Stahl pulverbeschichtet, Unterteil weiss, Oberteil rot, Abdeckplatte aus Edelstahl, Kupferkessel Inhalt 8 Liter, Kapazität 8 - 10 kg / Std., Gewicht 45 kg.

Appareil pour griller les amandes Mandelprofi

Modèle de table compact pour griller des amandes ou des noix. Pour la cuisson de confitures, pour la fabrication simple de garnitures de tartes aux noix, caramel, florentins, risotto, etc. Structure en acier revêtu par poudre, partie inférieure blanche, partie supérieure rouge, plaque de recouvrement en acier inoxydable, cuve en cuivre capacité 8 litres, capacité 8 - 10 kg / h., poids 45 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
096050	520 x 600 x 800	8	230 V / 0,28 kW / 16 A	7'500.00

Mandelprofi Standmodell

Zum Herstellen von gebrannten Mandeln, Konfitüren, Caramel, Florentiner, Risotto, etc. Ausführung komplett in Edelstahl, Kupferkessel-Inhalt 15 Liter, Kapazität 24 kg / Std., Gewicht 75 kg.

Appareil pour griller les amandes Mandelprofi

Modèle sur socle, pour la préparation d'amandes grillées, de confitures, de risotto, etc. Construction entièrement en acier inoxydable. Contenu de la cuve en cuivre 15 litres, capacité 24 kg / h., poids 75 kg.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
096052	550	550	860	400	14'900.00

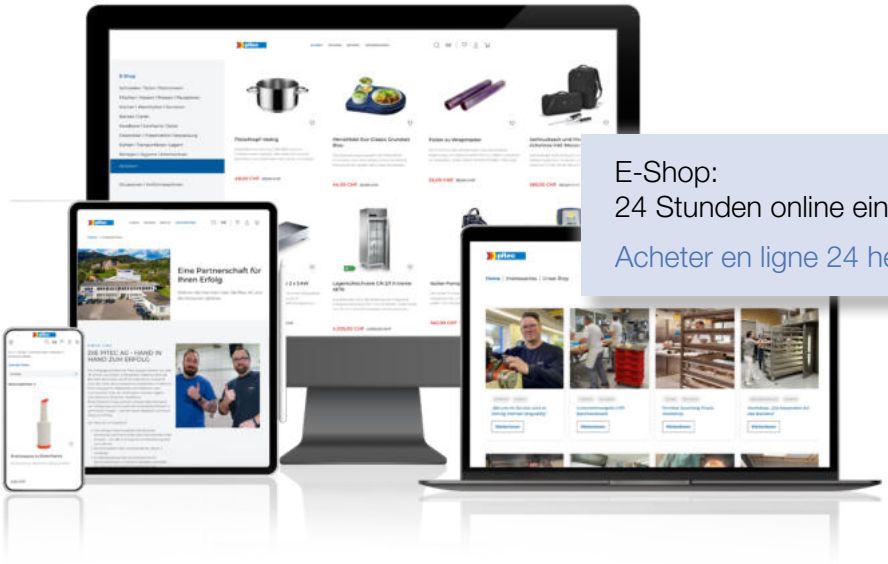
Glasier- und Sprühstation

Aus Edelstahl, fahrbar auf 4 Lenkrollen davon 2 mit Bremsen. Immer wenn mit der Sprühpistole geliert, glasiert, aprikotiert oder gefettet wird, entsteht zwangsläufig schmieriger Sprühnebel, der sich überall absetzt. Die Glasierstation hilft den Sprühnebel zu reduzieren und erspart unnötige Putzerei.

Station de glaçage et giclage

En acier inoxydable, mobile grâce à 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Chaque fois que l'on utilise un pistolet pulvérisateur pour gélifier, glacer, abricoter ou graisser, il se forme inévitablement un brouillard gras qui se dépose partout. La station de glaçage aide à réduire le brouillard et évite un nettoyage inutile.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017605	1200	800	1450	2'200.00



E-Shop:
24 Stunden online einkaufen

Acheter en ligne 24 heures sur 24

kosta-leichtstahlbau.at

WELTWEIT IM EINSATZ
IN USE WORLDWIDE
UTILISÉS DANS LE MONDE ENTIER

KOSTA
LEICHTSTAHLBAU

Edelstahleinrichtung
stainless steel equipment
équipement en acier inox

kompetenz	qualität	service
competence	quality	service
compétence	qualité	service

A – 4174 Niederwaldkirchen | Drautendorf 57 | Tel./phone: +43 (0) 7231 / 3102 | office@kosta-leichtstahlbau.at

Dekoration I Präsentation I Verpackung
Décoratrion I Présentation I Emballage

Präsentation Buffet / Présentation de buffets **260**

Präsentation Süsswaren I Traiteur / Présentation de confiserie I traiteur **262**

Präsentation Brot / Présentation de pain **268**

Dekoration I Verpackung / Décoration I Emballage **270**

Tüten / Sachets 272

Traiteurschüssel sechseckig

Sechseckige Buffet-Schüssel aus langlebigem Polycarbonat, pflegeleicht, ideal für stilvolle Präsentationen

Saladier hexagonal

En polycarbonate, durable et facile à nettoyer, idéal pour une présentation élégante

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
090126	Schwarz / Noir	180 x 180 x 95	1.8	13.00
090124	Weiss / Blanc	180 x 180 x 95	1.8	13.00

Traiteurschüssel achteckig

Achteckige Buffet-Schüssel aus Polycarbonat, robust, pflegeleicht, ideal zur stilvollen Präsentation

Saladier octogonal

En polycarbonate, durable et facile à nettoyer, idéal pour une présentation élégante

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
090130	Schwarz / Noir	230 x 230 x 100	3	16.00
090128	Weiss / Blanc	230 x 230 x 100	3	16.00

Schale Bern weiss

Buffet-Schale "Bern" aus strapazierfähigem ABS, leicht, bruchsicher und pflegeleicht

Saladier Bern blanc

Saladier "Bern" en ABS, léger, incassable et facile à nettoyer

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
090361	180 x 180 x 90	1.5	19.00
090366	210 x 210 x 105	2.75	25.00

Schale Bern schwarz

Buffet-Schale "Bern" aus robustem ABS-Kunststoff, leicht, bruchsicher und pflegeleicht

Saladier Bern, noir

Saladier "Bern" en ABS, léger, incassable et facile à nettoyer

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
090362	180 x 180 x 90	1.5	19.00
090367	210 x 210 x 105	2.75	25.00

Deckel zu Schale Bern

Transparenter SAN-Kunststoffdeckel mit Löffelausschnitt, spülmaschinengeeignet, passend zu Buffet-Schale "Bern"

Couvercle pour saladier Bern

Couvercle transparent en matière synthétique SAN avec encoche pour cuillère, passe au lave-vaisselle, convient pour saladier "Bern"

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
090365	180 x 180 x 30	15.00
090370	210 x 210 x 30	20.00

Löffel zu Schale Bern

Löffel aus SAN-Kunststoff,
passend zu den Buffet-Schalen "Bern"

Cuillère pour saladier Bern

Cuillère en SAN,
accessoire pour les saladiers "Bern"

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
090372	Schwarz / Noir	240	3.00
090371	Weiss / Blanc	240	3.00

Schale Dover viereckig mit flachem Rand

Die viereckige Salatschale "Dover“ aus Melamin mit flachem Rand ist ideal für moderne Buffets. Leicht, bruchsicher und pflegeleicht – perfekt für Salate und Beilagen.

Saladier Dover carré avec rebord plat

Le saladier carré "Dover" en mélamine avec rebord plat est idéal pour les buffets modernes. Léger, incassable et facile à nettoyer – parfait pour salades et accompagnements.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
090152	250 x 250 x 90	2	54.00

Schale Viertel-Kreis

Die Viertelkreis-Schale aus schwarzem Polycarbonat ist bruchsicher, langlebig und ideal zur stilvollen Präsentation von Vorspeisen, Desserts oder Obst am Buffet.

Plat quart de cercle

Le plat quart de cercle en polycarbonate noir est incassable, durable et idéale pour présenter avec élégance des entrées, des desserts ou des fruits sur un buffet.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
090122	280 x 280 x 40	29.00

Eiswannen

Ideal für bediente Ausgaben und Buffets. Leicht, mobil, ohne Installation einsetzbar. Hohe Isolierung dank EPS-Innenschale. Einfach zu reinigen, mit Ablaufschlauch. Robustes ABS-Gehäuse in Anthrazit.

Bacs à glace pilée pour buffets

Idéal pour le service et les buffets. Léger, mobile, sans installation. Isolation élevée grâce à la coque intérieure en EPS. Nettoyage facile, avec tuyau de vidange. Coque ABS résistante, anthracite.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
Eckverbindung		Modèle d'angle		
018538	600	600	200	780.00
Standard		standard		
018540	570	600	200	575.00
018541	860	600	200	760.00

Hauchschutz

Hauchschutz für Eiswannen, 6 mm ESG, höhenverstellbares Metalljoch, anthrazit lackiert.

Pare-haleine

Pare-haleine pour bacs à glace, verre trempé 6 mm, arceau réglable, laqué anthracite.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
Eckverbindung		Modèle d'angle	
018539	895	400	615.00
Standard		standard	
018542	645	680	475.00
018543	945	680	550.00

Snackwelle schwarz

Kunststoff, stabil, unzerbrechlich, temperaturbeständig von -30 bis +90 °C, spülmaschinengeeignet

Présentoir ondulé noir

Matière synthétique, trés stable et incassable, supportant des températures de -30 jusqu'à +90 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
017688	85	560	35.00
017687	175	560	48.00

Podest-Set mit 4 verschiedenen Höhen

Podest-Set aus schwarzem ABS-Kunststoff, matt. Vier einzeln nutzbare Elemente in 50 / 100 / 150 / 200 mm Höhe.

Ensemble podium, set de 4 hauteurs

Set de podiums en matière synthétique ABS noir mat. Quatre éléments de 50 / 100 / 150 / 200 mm hauteur, utilisables également séparément.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
090360	250	200	95.00

Präsentationsplatte im Schieferlook

Melamin, schwarz, Norm GN 1/2 (325 x 265 mm), spülmaschinengeeignet

Plateau d'exposition imitation ardoise

Mélamine noire, norme GN 1/2 (325 x 265 mm), supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
090374	265	325	12	37.50

Thekenblech

Edelstahl, geschliffen, Ecken offen, spülmaschinengeeignet

Plaque à pâtisserie pour comptoir

Acier inoxydable, polie, angles ouvert, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
015070	300	27.00
015069	400	34.00

Auslegetabletts für Sandwiches

Stabile, schwarze Platten für die ansprechende Präsentation von Sandwiches und Snacks. Unzerbrechlich und temperaturbeständig von -30 bis +90 °C. Passend zu Snackwellen (Art. 017687/017688).

Plateau pour présentation pour sandwichs

Plateaux noirs et robustes pour une présentation attrayante de sandwiches et snacks. Incassables, résistants de -30 à +90 °C. Compatibles avec les vagues à snacks (art. 017687/017688).

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
017683	195	290	20.00
017682	195	580	35.00
017681	400	300	34.00
017680	400	600	52.00

Ausstellplatte mit Schmalrand

Schwarze Präsentationsplatte, spülmaschinengeeignet

Plateau de présentation avec bord larges

Plateau noir, compatible lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
090354	140	280	15	24.00
090355	210	280	15	31.00
090356	210	420	15	35.00
090357	280	420	15	45.00

Ausstellplatte schwarz

Schwarze Ausstellplatte, Rand 20 mm, spülmaschinengeeignet

Plateau d'exposition noir

Plateau noir, bord 20 mm, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
090100	190	290	20	14.00
090102	200	265	20	29.00
090108	200	400	20	19.00
090104	290	380	20	24.00

Ausstellplatte SAN weiss

Mit Schrägrand, spülmaschinengeeignet

Plateau d'exposition SAN blanc

Avec bord incliné, compatible lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
015999	150	200	15	4.00
016001	150	300	15	6.00
016002	190	300	15	7.00
016000	210	270	15	7.00
016003	240	350	15	10.00

Ausstellplatte SAN schwarz

Mit Schrägrand, spülmaschinengeeignet

Plateau d'exposition SAN noir

Avec bord incliné, compatible lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
017181	190	300	17	6.50
017180	210	270	17	6.50
017182	240	350	17	9.50
017183	280	420	17	13.00

Ausstellplatte PlexiLine

Plateaux de présentation PlexiLine

PlexiLine Acrylplatten, smoke, fingerabdruckfrei, temperaturbeständig von –20 bis +80 °C, spülmaschinegeeignet

PlexiLine plaques acrylique, fumé, sans traces, résistant à la chaleur de –20 à +80 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
090380	105	600	5	Schwarz / Noir	25.00
090392	150	300	5	Schwarz / Noir	18.00
090393	150	300	5	Weiss / Blanc	18.00
090382	150	600	5	Schwarz / Noir	33.00
090383	150	600	5	Weiss / Blanc	33.00
090396	200	200	5	Schwarz / Noir	17.00
090397	200	200	5	Weiss / Blanc	17.00
090394	200	300	5	Schwarz / Noir	21.00
090395	200	300	5	Weiss / Blanc	21.00
090388	200	400	5	Schwarz / Noir	27.00
090389	200	400	5	Weiss / Blanc	27.00
090384	200	600	5	Schwarz / Noir	39.00
090385	200	600	5	Weiss / Blanc	39.00
090390	300	400	5	Schwarz / Noir	32.00
090391	300	400	5	Weiss / Blanc	32.00
090386	400	600	5	Schwarz / Noir	58.00
090387	400	600	5	Weiss / Blanc	58.00

Servierplatte Profi Line

Plateau Profi Line

CNS 18/10, poliert, ohne Griffe, mit Dekorrand, Randhöhe 25 mm, spülmaschinengeeignet

Acier inoxydable 18/10, poli, sans poignées, avec rebord décoré, hauteur du bord 25 mm supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
015964	265	325	GN 1/2 (325 x 265 mm)	24.00
015966	325	530	GN 1/1 (530 x 325 mm)	38.00

Ausstellplatte Edelstahl

Plateau d'exposition en acier inoxydable

Polierte Ausstellplatte aus Edelstahl mit schmalem Schrägrand. Ideal zur Präsentation von Süsswaren und anderen Köstlichkeiten. Spülmaschinengeeignet.

Plateau de présentation en inox poli avec bord incliné étroit. Parfait pour confiseries et autres délices. Supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Randhöhe (mm) Hauteur du bord (mm)	Preis CHF prix CHF
015977	145	195	6	15.00

Pralinézwischenlage

Plaque de séparation pour pralinées

Polyethylen, glasklar

Polyéthylène transparent

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
016055	140	100	2.00
016056	170	125	4.00

Kuchenbrett schwarz mit Griff

Planche à gâteaux noire avec manche

Kunststoff, hitzebeständig bis 80 °C, spülmaschinengeeignet

Matière synthétique, résistant jusqu'à 80 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016146	350	10	62.00
016147	400	10	70.00

Kuchenbrett weiss mit Griff

Planche à gâteaux blanche avec manche

Kunststoff, hitzebeständig bis 80 °C, spülmaschinengeeignet

Matière synthétique, résistant jusqu'à 80 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016141	350	10	60.00
016142	400	10	69.00
016143	450	10	78.00

Kuchenbrett Holz mit Griff

Planche à gâteaux bois avec manche

Kieferkernholz, leicht, nicht spülmaschinenfest

Pin, léger, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016120	300	15	32.00
016121	350	15	35.00
016122	400	15	39.00
016123	450	15	42.00
016124	500	15	47.00

Pizzaschaufel mit Griff und schräger Kante schwarz

Pelle à pizza avec poignée et bord biseauté

Aus Papierverbundstoff schwarz, Messer schonende Oberfläche, langlebig, hitzebeständig bis 175 °C, spülmaschinengeeignet

En papier composite noir, protège les lames des couteaux, résistance à la chaleur jusqu'à 175 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
091698	254	432	34.00
091699	356	534	42.00

Tortenplatte ohne Rand

Kunststoff weiss, mit niederem Fuss, spülmaschinengeeignet

Plat à tourtes sans rebord

En matière synthétique blanche, avec petit socle, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016008	320	25	26.00

Tortenplatte

Kunststoff weiss, mit aufgebogenem Rand, spülmaschinengeeignet

Plat à tourtes

En matière synthétique blanche, avec rebord incliné, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016017	300	15	11.00
016040	330	15	16.00
016041	360	15	17.00

Torten-Abdeckglocke

Polyethylen, glasklar, Gesamthöhe 125 mm

Cloche à tourtes

Polyéthylène, transparent, hauteur totale 125 mm

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe innen (mm) Hauteur intérieure (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
018355	300	110	016008 / 016040	11.00
018361	330	105	016041	12.00

Tortenunterlagsscheiben

Aluminium, 1.5 mm dick, nicht spülmaschinengeeignet

Dessous de tourtes

Aluminium, 1.5 mm épaisseur, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
018194	160	9.00
015340	180	11.00
015350	200	12.00
015351	220	12.00
015352	240	14.00
015353	260	14.00
018195	280	15.00
015354	300	16.00
018196	350	16.00
018197	400	19.00

Hochzeitstortenständer

Support pour tourtes de mariage

5-teiliger Hochzeitstortenständer, Aluminium silber eloxiert, einfache Zusammensetzung

Présentoir de mariage 5 pièces, aluminium anodisé argenté, facile à assembler

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
018060	660	160, 220, 280, 350, 400	310.00

Einzelauflage zu Hochzeitstortenständer

Plateau individuel pour support tourtes de mariage

Aluminium silber eloxiert, passend zu Tortenständer 018060

En aluminium anodisé argent, pour support 018060

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
014050	160	27.00
014051	220	29.00
014052	280	42.00
014053	350	47.00
014054	400	60.00
014055	470	72.00
014056	530	82.00

Zubehör zu Hochzeitstortenständer

Accessoires pour tourtes de mariage

Passend zu Tortenständer 018060

Convient pour support 018060

Art. Nr N° Art.	Ausführung Exécution	Preis CHF prix CHF
018315	Ausstecher für Zentrumsloch / Emporte-pièce pour le centre de tourtes	12.50
014048	Bodenplatte / Plaque de base	49.00
014057	Zwischenstück / Pièce intermédiaire	18.00

Bonbon-Glas

Verre à bonbons

Handgefertigtes Glas aus Hergiswil – ideal für Süsses und kreative Präsentationen

Verre artisanal de Hergiswil – idéal pour douceurs et présentations créatives

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Höhe innen (mm) Hauteur intérieure (mm)	Preis CHF prix CHF
016050	145	190	138	119.00

Lebkuchenständer

Support pour biscômes

Aus Aluminium, zur Präsentation von Lebkuchen und Süssigkeiten

En aluminium, pour pains d'épices et confiseries

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015960	100	150	17.00
015961	120	200	18.00
015962	140	240	22.00

Brezelständer

Aus Holz, Ø 200 mm,
Länge der Stäbe 290 mm

Support pour bretzels

En bois, Ø 200 mm,
longueur des tiges 290 mm

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017065	600	40.00

Ausstellkorb

Aus brauner Weide mit erhöhter Rückseite (220 mm) und abgesenkter Vorderseite (140 mm). Ideal für die ansprechende und griffbereite Präsentation von Brot und Gebäck – natürlich, robust und dekorativ.

Panier d'exposition

En osier brun, hauteur arrière 220 mm, avant 140 mm. Idéal pour une présentation attrayante et accessible de votre pain et de vos viennoiseries – naturel, robuste et décoratif.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015893	460	500	220	68.00

Ausstellkorb gerade

Aus Vollweide in naturbraun, ideal für die ansprechende Präsentation ihres Gebäcks

Panier rectangulaire

En osier brun naturel, idéale pour une présentation attrayante de vos petits pains

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
090336	350	310	110	40.00
090334	400	300	120	45.00
090330	400	400	160	55.00
090332	600	400	150	62.00

Pariserbrotkorb

Aus braunen Weiden

Panier à baguettes

En osier brun

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015894	360	480	68.00

Brotkorb

Aus hellen Weiden, fein geflochten

Panier à pain

En osier clair, finement tressé

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Länge oben (mm) Longueur en haut (mm)	Preis CHF prix CHF
015887	420	540	108.00

Brötchenständer Tischmodell

Steckbares Metallgestell für 2–4 Etagen (Höhe 430–830 mm), inkl. 4 runde Weidenkörbe mit Ø 350 mm und Höhe 120 mm

Présentoir à petits-pains, modèle de table

Structure métallique modulable à 2–4 niveaux (hauteur 430–830 mm), avec 4 paniers ronds en osier Ø 350 mm et hauteur 120 mm

Art. Nr N° Art.	Stellfläche (mm) Surface d'installation (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
090300	500 x 400	830	330.00

Weidenkorb zu Brötchenständer Tischmodell

Passend zu Brötchenständer Tischmodell Art. 090300

Panier en osier pour présentoir de table

Convient au support pour petits pains modèle de table art. 090300

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
090300.01	350	120	32.00

Brötchenständer Bodenmodell

Flexibler Verkaufsständer mit 2–4 Etagen (Höhe 920–1400 mm), fahrbar mit 4 Rollen - davon 2 feststellbar, inkl. 4 Brotkörben mit Ø 530 mm und Höhe 180 mm

Présentoir pour petits pains, modèle de sol

Présentoir modulable à 2–4 niveaux (hauteur 920–1400 mm), mobile sur 4 roulettes - dont 2 avec freins, incl. 4 paniers à pain de Ø 530 mm et hauteur 180 mm

Art. Nr N° Art.	Stellfläche (mm) Surface d'installation (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
090310	600 x 750	1400	450.00

Weidenkorb zu Brötchenständer Bodenmodell

Passend zu Brötchenständer Bodenmodell Art. 090310

Panier en osier pour présentoir de sol

Convient au support pour petits pains modèle de sol art. 090310

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
090310.01	530	180	51.00

Brotregal mobil

Stabile und leichte Konstruktion, Lattenroste höhenverstellbar sowie schräg oder waagrecht montierbar. Mit vier kugelgelagerten, lenkbaren Kunststoffrädern - davon 2 mit Feststellbremsen. Grundausstattung mit 4 Holzlattenrosten und Schiefertafel, Körbe nicht inbegriffen.

Etagère à pain mobile

Construction robuste et légère. Grilles réglables en hauteur, montage incliné ou horizontal. Avec quatre roues pivotantes en matière synthétique montées sur roulement à billes - dont deux avec frein. Equipement de base comprenant 4 grilles en bois et tableau ardoise, paniers pas inclus.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017698	730	580	1900	1’890.00

Weidenkorb zu Brotregal mobil

Passend zum mobilen Brotregal Art. 017698

Panier en osier pour étagère mobile

En osier pour étagère mobile art. 017698

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017698.01	600	400	110	85.00

Konfekt- und Kleinbrotkorb

Stahl verchromt, Drahtdicke 2 mm

Corbeille à petits pains

En acier chromé, épaisseur du fil 2 mm

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015858	510	370	100	149.00

Gebäck-Abdeckscheibe

Plexiglas-Abdeckung für Theken und Verkaufstische, hygienischer Hauch- und Spuckschutz, Abstellfläche oben 180 mm tief

Protection pour les pâtisseries

Écran en plexiglas pour comptoirs et tables de vente, protection hygiénique contre postillons et haleine, profondeur de rangement en haut 180 mm

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017057	700	240	250	75.00

Selbstbedienungskorb

Aus Polyethylen, rot, antistatisch, Rand mit Drahteinlage verstärkt, Bügel mit Arretierung, stapelbar

Panier de libre-service

En Polyéthylène, rouge, antistatique, bord renforcé par un fil métallique, anse avec cran d'arrêt, empilable

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015912	430	220	310	18.00

Glocken

Aus Messing, 100 Stück

Cloches

En laiton, paquet de 100

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
018877	15	44.00
018878	21	45.00

Schellen

Vermessingt, 100 Stück

Grelots

Laitonnés, 100 pièces

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
018874	14	17.50
018875	17	18.00

Königsfiguren

Aus Polyethylen, 100 Stück

Fèves, rois

En polyéthylène, 100 pièces

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
016390	10.00

Dreikönigskronen

Goldkarton, Paket à 100 Stück

Couronnes des Rois

Carton doré, 100 pièces

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
016454	20.00

Lebkuchenbilder St. Niklaus

Farbig, 100 Stück

Vignettes pour biscômes St.Nicolas

Multicoloré, 100 pièces

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016425	110	7.00
016426	150	7.00
016427	200	21.00
016428	240	18.00

Lebkuchenbilder Klauskopf

Farbig, 100 Stück

Vignettes pour biscômes Tête de St-Nicolas

Multicoloré, 100 pièces

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016444	60	5.50

Lebkuchenbilder Zwerg

Farbig, 100 Stück

Vignettes pour biscômes Nain

Multicoloré, 100 pièces

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016433	90	7.00
016435	160	9.00

Tüten Kreuzboden

Cellophan oder PP, zum Verpacken von Schokoladenformen, Verpackungseinheit à 100 Stück

Sachets à fonds renforcés

Cellophane ou PP, pour emballer les formes en chocolat, quantité de 100 pièces

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Prod. Nr. N° de produit	Verschweissbar Soudable	Preis CHF prix CHF
018761	93	38	190	DL	Nein / non	15.50
018762	142	56	225	J	Nein / non	21.00
017140	145	60	230	31163	Ja / oui	24.00
017141	165	67	350	31168	Ja / oui	32.00
017142	185	75	280	31169	Ja / oui	44.00
017144	185	78	390	31170	Ja / oui	39.00
018796	207	81	295	M	Nein / non	33.00
017145	210	85	300	31171	Ja / oui	39.00
018799	220	81	380	ML	Nein / non	59.00

Tüten eckig flach

Cellophan oder PP, zum Verpacken von Schokoladenformen, Verpackungseinheit à 100 Stück

Sachets rectangulaires

Cellophane ou PP, pour emballer les formes en chocolat, quantité de 100 pièces

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Prod. Nr. N° de produit	Verschweissbar Soudable	Preis CHF prix CHF
018803	55	120	R	Nein / non	11.00
017147	70	80	S 80	Nein / non	15.00
018814	70	110	S 110	Nein / non	14.50
018813	75	120	T 120	Nein / non	16.00
018805	76	160	T	Nein / non	13.00
018825	78	138	T 140	Nein / non	15.00
018826	85	120	U 120	Nein / non	16.00
018802	88	178	U	Nein / non	14.00
018794	105	218	W	Nein / non	17.00
018810	106	180	W 180	Nein / non	19.00
018809	108	150	A 6	Nein / non	16.00
018808	120	203	X - 50	Nein / non	21.00
017154	123	250	X	Nein / non	19.00
017149	125	250	31255	Ja / oui	21.00
018817	155	250	Z 250	Nein / non	26.00
018792	157	295	Z	Nein / non	24.00
017153	170	235	31218	Nein / non	33.00

JAC

Brotschneidemaschinen
Teigverarbeitung
Sauerteiganlagen
und mehr...

Flüssiger Sauerteig, Teigteilung, Formen
JAC für anspruchsvolle Bäcker.

www.jac-machines.com
info@jac-machines.com

GARANTIE 5 Jahre
Ersatzteile Excl. Verschleißteile

JAC

Tranchage du pain
Mécanisation de la pâte
Fermentation du levain
et plus...

Levain liquide, division et façonnage de la pâte

JAC, pour les boulangers exigeants.

www.jac-machines.com
info@jac-machines.com

GARANTIE 5 ans Pièces Hors consommables

Kühlen I Transportieren I Lagern
Réfrigérer I Transporter I Stocker

Regale I Ständer / Etagères I Supports **276**

Speisenverteilung- und Transportsysteme /
Distribution de repas et systèmes de transport **280**

Verpacken I Vakuumieren / Emballer I Mettre sous-vide **288**

Kühlen I Tiefkühlen / Réfrigérer I Congeler **293**

Eiswürfelbereiter / Machine à glaçons 293

Kühlschränke I Tiefkühlschränke / Armoires de réfrigération I Congélation 294

Vitrinen / Vitrines 304

Mobile Lagerung / Stockage mobile **306**

Blechrechen / Echelle à plaques 311

Behälter I Kisten I Wannen I Boxen / Conteneurs I Caisses I Bacs I Boîtes 313

Fleischhaken

Aus Edelstahl, mit einem stumpfem und einem spitzem Ende

Crochet à viande

En acier inoxydable, avec extrémité émoussée et pointue

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
091650	100	1.00
091653	160	1.50

Magnetleiste

Aus Kunststoff, für Wandbefestigung, inklusive Schrauben

Rail magnétique

En matière synthétique, fixation murale, vis incluses

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
091840	350	23.00

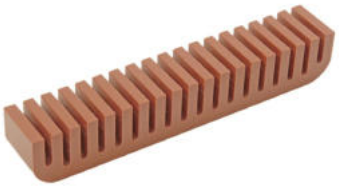
Aufhängeschienen

Catch-ball System, zum Aufhängen von Bons, Zettel etc.

Rails de suspension

Système Catch-ball, pour suspendre des bons, billets, etc.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
aus Aluminium		en aluminium	
098422	500	55	38.00
098421	1000	55	47.00
aus Kunststoff		en matière synthétique	
098927	400	55	15.00
098928	600	55	25.00



Messerbalken für Schubladen

Aus braunem Kunststoff PE, für 18 Messer, passend als Einsatz für Schublade in GN 1/1 530 x 325 mm

Barre pour couteaux

En matière synthétique brun PE, barre avec 18 fentes pour couteaux, convient comme insert pour tiroir dans GN 1/1 530 x 325 mm

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
091962	300	50	50	42.00

Messereinsatz für Schubladen

Aus Edylen, rotbraun, Norm GN 1/1

Insert de tiroir pour couteaux

En Edylène, brun-rouille, norme GN 1/1

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
091961	530	325	55	120.00

Abtropfgestell für Tranchierbretter

Aus Edelstahl, für sechs Tranchierbretter, mit Gummifüsschen, spülmaschinengeeignet

Égouttoir pour planches à découper

En acier inoxydable, pour six planches à trancher, pieds en caoutchouc, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
091805	360	280	170	25.00

Tortenring-Aufhängehaken

Aus Edelstahl, vorne aufgebogen, inklusive zwei Schrauben und Dübeln

Crochet pour cercles

En acier inoxydable, tige courbée à l'avant, inclus deux vis et tampons

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
017282	400	29.00

Ständer für Kuchen- und Pizzableche

Aus Edelstahl

Support pour plaques à gâteaux et à pizza

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anzahl Auflagen Nombre de tirages	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
018472	310 x 330 x 770	14	40	250.00

Kuchenbrett-Aufhängehaken

Aus Edelstahl, inklusive zwei Schrauben mit Dübeln, für 11 Kuchenbretter aus Holz oder 17 aus Kunststoff

Support pour planches à gâteaux

En acier inoxydable, y compris deux vis avec chevilles, pour 11 planches en bois ou 17 en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
017283	200	39.00

Aufhängegestell Edelstahl

Für Tüllen und Dressiersäcke

Support mural en acier inoxydable

Pour douilles et sacs à dresser

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015504	500	80	500	110.00

Aufhängegestell Stahldraht

Mit Plastiküberzug, für Tüllen und Dressiersäcke

Support mural en fil d'acier

Plastifiés pour douilles et sacs à dresser

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015522	500	80	500	60.00

Kesselablage fix

Aus Edelstahl,
Befestigungsmaterial inklusive

Étagère fixe pour casseroles

En acier inoxydable, pour bassines, visserie incluse

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
127624	1000	400	200	310.00

Wandtablar

Aus Edelstahl, mit acht breiten Haken für Besen und Ablage für Kessel, Befestigungsmaterial inklusive

Étagère murale à claire-voie

En acier inoxydable pour bassines, équipé de huit crochets larges pour fouet, visserie incluse

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
017316	1500	450	640.00

Wandtablar fix

Aus Edelstahl (ohne Besenaufhängehaken), Befestigungsmaterial inklusive

Étagère murale fixe

En acier inoxydable (sans barre d'accrochage), visserie incluse

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
127620	1000	300	200	175.00
127621	1000	400	200	190.00

Wandprofile zu Regaltablar

Aus Edelstahl, per Paar, notwendig um das Regaltablar aufzuhängen, Befestigungsmaterial inklusive

Profilés muraux pour étagère murale

En acier inoxydable, par paire, nécessaire pour fixer l'étagère murale, matériel de fixation inclus

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
127613	620	127610 / 127611	26.00
127614	1930	127610 / 127611	95.00

Regaltablar

Aus Edelstahl, mit zwei Stützen, ohne Wandprofile und Besen-Aufhängehaken

Étagère murale

En acier inoxydable, avec deux équerres de soutien, sans profils muraux et crochets pour fouets

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
127610	1000	300	240.00
127611	1000	400	270.00

Aufhängevorrichtung für Regal- und Wandtablar

Aus Edelstahl, Vorrichtung mit 4 Haken, unter Regal- und Wandtablar anschraubbar

Barre d'accrochage pour étagères murales

En acier inoxydable, barre d'accrochage munie de 4 crochets, à fixer sous une étagère murale ou une tablette murale

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
127612	1000	150.00

Regal für Pfannen und Kellen

Aus Edelstahl, Wandregal für Töpfe und Schöpfkellen zur Selbstmontage. Oberteil Abstellfäche, unten Löcher und Haken zum Aufhängen. Befestigungsmaterial inklusive.

Étagère pour casseroles et louches

En acier inoxydable, rayon mural pour casseroles et louches. A monter soi-même. Surface de stockage sur le dessus et barres de suspension en partie inférieure. Visserie incluse.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098608	800	400	300	280.00
098609	1200	400	300	330.00

Lagerregal Eko-Fit Cash & Carry

Aluminium-Rahmengestell mit 4 Kunststoff-Tablare fix eingeteilt, Temperaturbeständiges Material von -30 bis +80 °C, Tragfähigkeit pro Tablar max. 240 kg, Bodenabstand 265 mm

Étagère de stockage Eko-Fit Cash & Carry

Cadre en aluminium avec 4 tablettes en matière synthétique fixes, matériau résistant à des températures de -30 à +80 °C, poids max. par tablette 240 kg, espace libre au sol 265 mm

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
099629	995	375	1700	395	420.00

Heute bestellt - morgen geliefert.

Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Lagergestell REA

Aus Kunststoff, mit fünf Tablare, stabil und stossfest, einfache Montage ohne Werkzeug, erweiterungsfähig. Temperaturbeständig von -40 bis +80 °C, Farbe blau-grau, Tragkraft 200 kg pro Tablar und Laufmeter, Bodenabstand 120 mm. Weitere Grössen auf Anfrage.

Rayonnage de stockage REA

En mathière synthétique, avec cinq rayons, solide et résistant aux chocs, montage facile sans outil, pouvant être agrandi. Résistant à des températures de -40 à +80 °C, couleur gris-bleu, charge par rayon 200 kg / ml, espace libre au sol 120 mm. Autres dimensions sur demande.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
017975	1000	500	1970	400	490.00
017976	1500	500	1970	400	730.00
017977	2000	500	1970	400	930.00

Lagergestell Eck-Regal REA

Aus Kunststoff, mit 5 Tablare, ist beliebig mit den Lagergestellen Artikel 017975 - 017977 kombinierbar. Platzsparend, einfacher Zugang und maximale Nutzung der Ecken, Bodenabstand 120 mm.

Étagère d'angle REA

En mathière synthétique, avec 5 rayons, peut être combinée au choix avec les rayonnages art. n° 017975 - 017977. Economie de l'espace, garantit une utilisation maximale des angles, espace libre au sol 120 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
017979	1200	500	1970	400	640.00

MenüMobil Classic

Hartschalen aus Polypropylen, bruchfest, geringes Gewicht, hohes Isolierverhalten. Abmessungen (B x T x H) 395 x 310 x 100 mm, Einschub für Namensschilder, Farbkennzeichnung für verschiedene Menü-Zusammenstellungen, spülmaschinengeeignet.

MenüMobil Classic

Boîtes dures en polypropylène, incassables, légères, très isolantes. Dimensions (L x P x H) 395 x 310 x 100 mm, emplacement porte-nom, code couleur pour différentes compositions de menus, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Art Art	Preis CHF prix CHF
600010	Grundset / Ensemble de base	155.00
600011	Oberteil / Partie haute	83.00
600012	Unterteil / Partie inférieure	86.00

MenüMobil Eco-Classic Grundset

Hartschalen aus EPP, bruchfest, geringes Gewicht, hohes Isolierverhalten. Abmessungen (B x T x H) 400 x 310 x 110 mm, Einschub für Namensschilder, Farbkennzeichnung für verschiedene Menü- Zusammenstellungen. Inklusive Verschlussschieber, spülmaschinengeeignet.

MenüMobil Eco-Classic set de base

Boîtes dures en EPP, incassables, légères, très isolantes. Dimensions (L x P x H) 400 x 310 x 110 mm, emplacement porte-nom, code couleur pour différentes compositions de menus. Targette de fermeture comprise, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Art Art	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
600014	Grundset / Set de base	Blau / Bleu	60.00
600015	Grundset / Set de base	Grau / Gris	60.00

MenüMobil Universal

Das Grundset bestehend aus Oberteil, Unterteil und Verschlussschieber in schwarz, Kunststoff. Abmessungen (B x T x H) 530 x 370 x 105 mm, Aussparung für Suppe, Hauptspeise, Dessert und Salat, erweiterte Ablage für Obst und Gebäck oder das Besteck. Eine Klarsichtabdeckung gibt jederzeit Einblick in den aktuellen Inhalt (separat zu bestellen), spülmaschinengeeignet.

MenüMobil Universal

Le set de base comprend une partie supérieure, une partie inférieure et un couvercle coulissant en matière synthétique noir. Dimensions (L x P x H) 530 x 370 x 105 mm, compartiments pour la soupe, le plat principal, le dessert et la salade, espace supplémentaire pour les fruits et les pâtisseries ou les couverts. Un couvercle transparent permet de voir à tout moment le contenu (à commander séparément), lavable au lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Art Art	Preis CHF prix CHF
600036	Grundset / Set de base	217.00
600038	Klarsichtabdeckung für freies Fach / Couverture transparent pour compartiment libre	136.00
600037	Unterteil / Partie inférieure	154.00

Tragegestell MenüMobil Classic

Aus Edelstahl für MenüMobil Boxen Classic, nicht spülmaschinengeeignet

Panier de transport MenüMobil Classic

En acier inoxydable pour plateaux MenüMobil Classic, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Kapazität Capacité	Preis CHF prix CHF
600030	3 Boxen/Ensemble	210.00
600031	5 Boxen/Ensemble	230.00
600032	6 Boxen/Ensemble	250.00

Traggestell MenüMobil Universal

Aus Edelstahl für MenüMobil Boxen Universal, nicht spülmaschinengeeignet

Panier de transport MenüMobil Universal

En acier inoxydable pour plateaux MenüMobil Universal, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Kapazität Capacité	Preis CHF prix CHF
600033	3 Boxen/Ensemble	240.00

Verschlussschieber zu MenüMobil Boxen

Aus Kunststoff, nicht spülmaschinengeeignet

Targette de fermeture pour plateau MenüMobil

En matière synthétique, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
600013.03	Blau / Bleu	3.50
600013.05	Gelb / Jaune	3.50
600013.02	Grün / Vert	3.50
600013.01	Rot / Rouge	3.50
600013	Schwarz / Noir	3.50
600013.04	Weiss / Blanc	3.50

Hauptspeiseteller ungeteilt MenüMobil

Aus Porzellan, spülmaschinengeeignet

Assiette sans division MenüMobil

En porcelaine, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
600017	215	40	25.00

Hauptspeiseteller zweigeteilt MenüMobil

Aus Porzellan, spülmaschinengeeignet

Assiette à deux compartiments MenüMobil

En porcelaine, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Teilung Division	Preis CHF prix CHF
600018	215	40	2	36.00

Hauptspeiseteller dreiteilig MenüMobil

Aus Porzellan, spülmaschinengeeignet

Assiette à trois compartiments MenüMobil

En porcelaine, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Teilung Division	Preis CHF prix CHF
600019	215	40	3	38.00

Wärmeteller mit Wachskern MenüMobil

Aus Edelstahl mit Wachskern, für unter den Porzellan-Hauptspeisenteller

Plaque chauffante avec un noyau de cire MenüMobil

En acier inoxydable avec noyau de cire, à placer sous les assiettes principales en porcelaine

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
600035	220	35	83.00

Latentwärmespeicher MenüMobil

Zur Unterlegung für einen Hauptspeiseteller

Accumulateur de chaleur latente MenüMobil

À placer sous une assiette principale

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
600034	35.00

Eintopfschale MenüMobil

Aus Porzellan, spülmaschinengeeignet

Assiette grande profondeur MenüMobil

En porcelaine, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
600020	215	43	800	30.00

Suppenschale MenüMobil

Aus Porzellan, spülmaschinengeeignet

Bol à soupe MenüMobil

En porcelaine, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
600016	110	70	400	17.00

Salat- und Dessertschale MenüMobil

Aus Porzellan, spülmaschinengeeignet

Ramequin pour salade et dessert MenüMobil

En porcelaine, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
600021	110	35	200	11.50
600022	110	53	300	16.00

Hauptspeiseteller Induktion MenüMobil

Aus Porzellan beschichtet,
nicht spülmaschinengeeignet

Plat principal induction MenüMobil

En porcelaine revêtue,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
600043	215	40	47.00

Eintopfschale Induktion MenüMobil

Aus Porzellan beschichtet,
nicht spülmaschinengeeignet

Bol à ragoût induction MenüMobil

En porcelaine revêtue,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
600045	215	43	800	52.00

Suppenschale Induktion MenüMobil

Aus Porzellan beschichtet,
nicht spülmaschinengeeignet

Bol à soupe induction MenüMobil

En porcelaine revêtue,
ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
600042	110	70	400	38.00

Deckel zu Geschirr MenüMobil

In diversen Ausführungen und Farben
lieferbar, spülmaschinengeeignet

Couvercle pour vaisselle MenüMobil

En divers modèles et couleurs livrables,
supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
Für Eintopfschale, ohne Lasche, aus Kunststoff		pour bol à ragoût, sans languette, en matière synthétique	
600024	Orange / Orange	215	9.50
Für Hauptspeiseteller Melamin, mit Knick- und Griffleiste, aus Kunststoff		pour plat principale mélamine, avec pli et poignée, en matière synthétique	
600025	Gelb / Jaune	215	9.50
600023.02	Rot / Rouge	215	7.50
Für Hauptspeiseteller Porzellan, mit Ringlasche, aus Kunststoff		pour assiette plat pricipale porcelaine, avec languette annulaire, en matière synthétique	
600023	Gelb / Jaune	215	9.50
600023.01	Rot / Rouge	215	9.50
Für Hauptspeiseteller Porzellan, ohne Lasche, aus Silikon		pour plat principal porcelaine, sans languette, en silicone	
600026	Rot / Rouge	215	43.00
Für Suppen-/Salat-/Dessertschalen, mit Lasche, aus Kunststoff		pour soupe/salade/dessert, avec languette, en matière synthétique	
600027.02	Blau / Bleu	110	6.50
600027	Gelb / Jaune	110	6.50
600027.01	Rot / Rouge	110	6.50
Für Suppen-/Salat-/Dessertschalen, ohne Lasche, aus Silikon		pour bol à soupe/salade/dessert, sans languette, en silicone	
600028	Gelb / Jaune	110	16.00
600029	Transparent / Transparente	110	16.00

6500 Gerätschaften am Lager
Heute bestellt - morgen geliefert.

6500 ustensiles en stock.
Commandés aujourd'hui - livrés
le lendemain!

Isolier- und Transportbox 600 x 400 mm

Bruchstabiles Polypropylen, einsatzfähig von -40 bis +120 °C., Temperaturverlust ca. 1-2 °C / Std., mit dichtschliessendem Deckel und integrierten Tragegriffen. Stapelbar mit und ohne Deckel, passend für Blechmasse 600 x 400 mm, spülmaschinengeeignet.

Boîte de transport isotherme 600 x 400 mm

En polypropylène incassable, utilisable de -40 à +120 °C, perte de température env. 1-2 °C / h, avec couvercle hermétique et poignées intégrées. Empilable avec ou sans couvercle, convient pour plaques 600 x 400 mm, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	B x T x H innen (mm) L x P x H int. (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
092570	685 x 485 x 260	625 x 425 x 200	53	58.00
018557	685 x 485 x 320	625 x 425 x 200	69	65.00
018558	685 x 485 x 360	625 x 425 x 300	80	68.00

Isolier- und Transportbox GN 1/1

Bruchstabiles Polypropylen, einsatzfähig von -40 bis +120 °C., Temperaturverlust ca. 1-2 °C / Std., mit dichtschliessendem Deckel und integrierten Tragegriffen. Stapelbar mit oder ohne Deckel, passend für Blechmass GN 1/1 (530 x 325 mm), spülmaschinengeeignet.

Boîte de transport isotherme GN 1/1

En polypropylène incassable, résistant à des températures de -40 à +120 °C, perte de température env. 1-2 °C / h, avec couvercle à fermeture hermétique et poignées intégrées. Empilable avec ou sans couvercle, convient pour plaques GN 1/1 (650 x 325 mm), supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	B x T x H innen (mm) L x P x H int. (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
092565	595 x 390 x 230	535 x 330 x 170	30	46.00
018556	595 x 390 x 280	535 x 330 x 220	38	48.00
092566	595 x 390 x 320	535 x 330 x 260	45	52.00

Thermobox Combi Universal

Aus Polyethylen, inklusive Türe, mit Stapelkonsole, für Bleche 600 x 400 mm. Mit 3 / 5 Einschubleisten zum Wechseln, Seiteninnenteile herausziehen, umdrehen und wieder einsetzen. Auch gestapelt einfach zu öffnen oder zu schliessen, leicht zu Reinigen.

Thermobox Combi Universal

En polyéthylène, avec porte, avec console d'empilage, pour plaque 600 x 400 mm. Avec 3 / 5 barres d'insertion interchangeables. Les rails intérieurs se retirent pour les déplacer. Facile à ouvrir ou à fermer, même empilé, facile à nettoyer.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	B x T x H innen (mm) L x P x H int. (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
018560	580 x 700 x 620	405 x 620 x 510	125	370.00

Thermobox Combi GN 1/1

Aus Polyethylen, inklusive Türe, mit Stapelkonsole, 12 Einschubleisten für max. 2 Behälter GN 1/1-200 mm, weitere Kombinationsmöglichkeiten in der Höhe möglich. Auch gestapelt einfach zu öffnen oder zu schliessen, leicht zu Reinigen.

Thermobox Combi GN 1/1

En Polyéthylène, avec porte et cosole d'empilage, 12 barres d'insertion pour max. 2 récipients GN 1/1-200 mm, autres possibilités de combinaisons en hauteur. Facile à ouvrir ou à fermer, même empilé, facile à nettoye.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	B x T x H innen (mm) L x P x H int. (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
018561	500 x 630 x 585	330 x 535 x 470	83	320.00

Transportbox BLU'BOX 26 Toplader

Das hochwertige Polypropylen ist schlag und stossfest, bakterienhemmend und hilft bei der Einhaltung der HACCP-Richtlinien. Die umfassende Isolierung hält Speisen und Lebensmittel für viele Stunden temperaturkonstant. Spülmaschinengeeignet, Temperaturbereich -20 bis +100 °C, inklusive zwei ausklappbaren Tragegriffen. Kapazität 1x GN 1/1-200 (530 x 325 mm), Gewicht 6,5 kg.

Conteneur de transport BLU'BOX 26 chargement de haut

Polypropylène de haute qualité, résistant aux chocs, antibactérienne et répondant aux normes HACCP. L'isolation complète garde les mets et denrées alimentaires à une température constante durant plusieurs heures. Supporte le lave-vaisselle, plage de température -20 jusqu'à +100 °C, inclus 2 poignées rabattables. Capacité 1 x GN 1/1-200 mm (530 x 325 mm), poids 6,5 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	B x T x H innen (mm) L x P x H int. (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
018575	630 x 370 x 310	510 x 300 x 200	26	640.00

Transportbox BLU'BOX 52 Frontlader

Das hochwertige Polypropylen ist schlag und stossfest, bakterienhemmend und hilft bei der Einhaltung der HACCP-Richtlinien. 2 ausklappbare Tragegriffe, Beschläge und Kufen. Die umfassende Isolierung hält Speisen und Lebensmittel für viele Stunden temperaturkonstant. Spülmaschinengeeignet, Temperaturbereich -20 bis +100 °C, Kapazität 2 x GN 1/1-200 (530 x 325 mm) oder 12 Tabletts GN 1/1, Gewicht 11,8 kg.

Conteneur de transport BLU'BOX 52 à chargement frontal

Le polypropylène haut de gamme est résistant aux chocs et aux impacts, antibactérien et contribue au respect des directives HACCP. 2 poignées rabattables, ferrures et patins. L'isolation complète maintient les aliments à température constante pendant de nombreuses heures. Supporte le lave-vaisselle, plage de température de -20 à +100 °C, capacité 2 x GN 1/1-200 (530 x 325 mm) ou 12 plateaux GN 1/1, poids 11,8 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	B x T x H innen (mm) L x P x H int. (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
018576	635 x 450 x 550	540 x 335 x 465	52	980.00

B.PROTHERM Frontlader

Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen, mit Edelstahl-Tragebügeln und Spannverschluss, für GN 1/1, elektrisch zuheizbar, umluftbeheizt, Anschluss 230 V

Conteneur à chargement frontal B.PROTHERM

En polypropylène résistant aux aliments, avec étriers de support en acier inoxydable et fermeture à serrage, pour GN 1/1, chauffage électrique, chauffage par air pulsé, raccordement 230 V

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
Anzahl Auflagen 11, Kapazität 2 x GN 1/1 - 150 mm, Temperaturbereich (°C) +40 - +85		Nombre de tirages 11, Capacité 2 x GN 1/1 - 150 mm, Plage de température (°C) +40 - +85	
095356	420 KBRUH	445 x 692 x 470	1'400.00
Anzahl Auflagen 11, Kapazität 2 x GN 1/1 - 150 mm, Temperaturbereich (°C) +90		Nombre de tirages 11, Capacité 2 x GN 1/1 - 150 mm, Plage de température (°C) +90	
095355	420 KBUH	445 x 690 x 470	1'250.00
Anzahl Auflagen 12, Kapazität 3 x GN 1/1 - 150 mm, Temperaturbereich (°C) +40 - +85		Nombre de tirages 12, Capacité 3 x GN 1/1 - 150 mm, Plage de température (°C) +40 - +85	
095358	620 KBRUH	440 x 692 x 660	1'750.00
Anzahl Auflagen 12, Kapazität 3 x GN 1/1 - 150 mm, Temperaturbereich (°C) +90		Nombre de tirages 12, Capacité 3 x GN 1/1 - 150 mm, Plage de température (°C) +90	
095357	620 KBUH	440 x 692 x 660	1'500.00

B.PROTHERM Toplader

Das hochwertige Polypropylen ist schlag und stossfest, bakterienhemmend und hilft bei der Einhaltung der HACCP-Richtlinien. 2 ausklappbare Tragegriffe. Die umfassende Isolierung hält Speisen und Lebensmittel für viele Stunden temperaturkonstant. Temperaturbereich -40 bis +90 °C, elektrisch zuheizbar, umluftbeheizt, Anschluss 230 V, Kapazität 1 x GN 1/1-200 (530 x 325 mm), Gewicht 11,8 kg.

Conteneur à chargement par le haut B.PROTHERM

Le polypropylène haut de gamme est résistant aux chocs et aux impacts, antibactérien et contribue au respect des directives HACCP. 2 poignées rabattables. L'isolation complète maintient les aliments à température constante pendant de nombreuses heures. Plage de température de -40 à +90 °C, chauffage électrique, chauffage par air pulsé, raccordement 230 V, capacité 1 x GN 1/1-200 (530 x 325 mm), poids 11,8 kg.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
095353	320 KB	430 x 643 x 375	1'150.00
095354	320 KBR	430 x 643 x 275	1'330.00

B.PROTHERM Frontloader unbeheizt

Das hochwertige Polypropylen ist schlag und stossfest, bakterienhemmend und hilft bei der Einhaltung der HACCP-Richtlinien. 2 ausklappbare Tragegriffe. Kapazität 3 × GN 1/1, 12 Paar Auflagesicken, Abstand 39 mm. Tür 270° schwenkbar, spülmaschinengeeignet.

Conteneur non chauffant à chargement frontal B.PROTHERM

Le polypropylène haut de gamme est résistant aux chocs et aux impacts, antibactérien et contribue au respect des directives HACCP. 2 poignées rabattables. Capacité 3 × GN 1/1, 12 paires de rainures d'appui, écartement 39 mm, chargement frontal. Porte pivotante à 270°, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
095367	BPT 620 KUF	660 x 440 x 660	820.00

Rolli zu B.PROTHERM Boxen

Rollwagen / Rolli mit den Abmessungen 650 x 450 x 190 mm ist die ideale Ergänzung zu den B.PROTHERM Boxen

Chariot pour conteneurs B.PROTHERM

Le chariot aux dimensions 650 x 450 x 190 mm est le complément idéal des boîtes B. PROTHERM.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
095359	240.00

6500 Gerätschaften am Lager
Heute bestellt - morgen geliefert.

6500 ustensiles en stock.
Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Verschluss-Clips mit Messer

Zum dichten Verschliessen von Spritz- und Vorratsbeutel, spümaschinengeeignet

Clips de fermeture avec couteau

Pour la fermeture étanche de sacs à dresser et sachets à provisions, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Länge (mm) Longueur (mm)	Verpackungseinheit Unité d'emballage	Preis CHF prix CHF
017755	Orange / Orange	120	6 Stk. / pcs	9.00

Verschluss-Clips mit Griff

Zum dichten Verschliessen von Spritz- und Vorratsbeutel, spülmaschinengeeignet

Clips de fermeture avec poignée

Pour la fermeture étanche de sacs à dresser et sachets à provisions, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Länge (mm) Longueur (mm)	Verpackungseinheit Unité d'emballage	Preis CHF prix CHF
017757	Gelb / Jaune	250	4 Stk. / pcs	19.00

Pitec Bag-Clip

Der Clip-Halter für Säcke bis 25 kg - ideal für Mehl, Reis, Backmittel, Gewürze. Nebst dem Schliesseffekt bietet der Clip-Halter zusätzlich einen optimalen Griff zum Transportieren oder Entleeren des Sacks (B x T x H) 410 x 50 x 125 mm.

Clip de fermeture Pitec pour sacs

Le clip de fermeture solide pour sacs jusqu'à 25 kg – idéal pour la farine, le riz, les ingrédients, les épices. En plus de l'effet de fermeture, le support à clip offre une prise optimale pour transporter ou vider le sac (L x P x H) 410 x 50 x 125 mm.

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
017759	Weiss / Blanc	37.00

Folienabrollgerät einfach mit Schneidekante

Aus Metall, stabile Ausführung mit Säge, für Endlosfolien mit max. Ø 80 mm, nicht spülmaschinengeeignet

Dérouleur simple avec arête de coupe

En métal, exécution robuste avec bord scie, pour rouleaux de film de Ø max. 80 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Folienbeite (mm) Largeur du film (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099497	300	340	160	85	48.00
099498	450	490	160	85	55.00
099499	600	640	160	85	60.00

Foliendispenser Wrapmaster

Dispenser Wrapmaster nur für Originalrollen. Einfache Bedienung, exakte Schnittlänge, verschliessbarer Schutzdeckel, spülmaschinengeeignet bis 90 °C.

Dérouleur pour film alimentaire Wrapmaster

Distributeur Wrapmaster seulement pour rouleaux d'origine. Utilisation facile, coupe précise, couvercle de protection verrouillable. Supporte le lave-vaisselle jusqu'à 90 °C.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
099509	3000 / 3000	384	145	155	55.00
099500	4500 / 4500	520	145	155	60.00

Folien zu Wrapmaster

Karton à 3 Rollen zu 300 m Länge

Film alimentaire pour Wrapmaster

Carton à 3 rouleaux de 300 m de longueur

Art. Nr N° Art.	Folienbeite (mm) Largeur du film (mm)	Preis CHF prix CHF
099511	300	38.00
099508	450	54.00

Folienschweissgerät

Für Schlauchfolie und Plastikbeutel. Für die hygienische, einfache und schnelle Verpackung, Maximale Schweissnahtlänge 300 mm.

Appareil à souder manuel

Pour rouleaux de film alimentaire et sachets. Pour un emballage hygiénique, simple et rapide de produits à l'emporter. Longueur maximale des soudures 300 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
096033	83	450	180	230	240.00

Etikettiergerät 1 Zeile Meto Expert S 826

1-zeiliges Etikettiergerät, 8 Zeichen, 5 mm Ziffernhöhe. Robust, leicht zu bedienen, einfacher Rollenwechsel. Ideal für Preis, Datum, Abschreibungen. Inkl. Farb- und Etikettenrolle.

Étiqueteuse 1 ligne Meto Expert S 826

Étiqueteuse 1 ligne, 8 caractères, chiffres 5 mm. Robuste, facile à utiliser, changement simple des rouleaux. Pour prix, dates, remises. Avec rouleaux encreur et étiquettes.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Preis CHF prix CHF
096336	Expert S 826	360.00

Etiketten zu Etikettiergerät Meto Expert S

Etiketten in weiss, neutral, 1 Zeile, 1 Rolle à 1'500 Stück

Étiquettes pour étiqueteuse Meto Expert S

Étiquettes en blanc, neutre, 1 ligne, 1 rouleau à 1'500 pièces

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Preis CHF prix CHF
096115	Expert S 826	6.80

Etikettiergerät 2 Zeilen Meto Expert M 1626

2-zeiliges Etikettiergerät mit je 8 Zeichen (3 mm oben, 4.3 mm unten). Robust, einfach bedienbar, schneller Rollenwechsel. Ideal für Datierungen. Inkl. Farb- und Etikettenrolle.

Étiqueteuse 2 lignes Meto Expert M 1626

Étiqueteuse 2 lignes de 8 caractères (3 mm en haut, 4.3 mm en bas). Solide, facile à utiliser, changement rapide. Parfaite pour datage. Avec rouleaux encreur et étiquettes.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Preis CHF prix CHF
096337	Expert M 1626	450.00

Deutsche Etiketten zu Etikettiergerät Meto Expert M

Etiketten weiss mit deutschem Text, 2 Zeilen mit Vordruck: in Kühler / zu verbrauchen bis. 6 Rollen à 1'200 Stück.

Étiquettes allemand pour étiqueteuse Meto Expert M

Étiquettes blanches avec texte en allemand, 2 lignes avec pré-impression: dans le frigo / à consommer jusqu'au. 6 rouleaux à 1'200 pièces.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Preis CHF prix CHF
096106.01	Expert M 1626	43.00

Französische Etiketten zu Etikettiergerät Meto Expert M

Etiketten weiss mit französischem Text, 2 Zeilen mit Vordruck: in Kühler / zu verbrauchen bis. 6 Rollen à 1'200 Stück.

Étiquettes français pour étiqueteuse Meto Expert M

Étiquettes blanches avec texte en français, 2 lignes avec pré-impression: dans le frigo / à consommer jusqu'au. 6 rouleaux à 1'200 pièces.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Preis CHF prix CHF
096106.02	Expert M 1626	43.00

Etikettiergerät Deutsch 2 Zeilen Meto Expert M 1826 Fixprint

2 Zeilen Etikettiergerät mit deutschen "Drucktexten". Solide Bauweise, angenehme Handhabung, sauberes und leichtes Wechseln der Farbrolle, benutzerfreundlicher Etikettenwechsel. Inkl. 10 Rollen neutrale Etiketten mit 5 mm Gummierung, schwer ablösbar, für die Lagerung im Kühl- oder Tiefkühlbereich. Obere Zeile mit vorgedruckten Texten zur Auswahl: mindest haltbar bis / zu verbrauchen bis / abgepackt am / hergestellt am / geöffnet am / in Kühler am / eingefroren am / aufgetaut am / eingelagert am / ausgelagert am / kontrolliert am / Aktion / Hausgemacht. Leere untere Zeile für: Zahlen / Währungen / Masse / Punkt / Strich.

Étiqueteuse allemand 2 lignes Meto Expert M 1826 Fixprint

Étiqueteuse à 2 lignes avec "textes imprimés" en allemand. Construction solide, manipulation agréable, remplacement propre et facile du rouleau encreur, changement d'étiquettes facile. Avec 10 rouleaux d'étiquettes neutres avec gommage de 5 mm, difficiles à décoller, pour le stockage dans les zones réfrigérées ou congelées. Ligne supérieure avec textes pré-imprimés au choix: à consommer de préférence avant le / emballé le / fabriqué le / ouvert le / au réfrigérateur le / congelé le / décongelé le / stocké le / déstocké le / contrôlé le / action / fait maison. Ligne inférieure vide pour: chiffres / monnaies / masse / point / trait.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
096338	415.00

6500 Gerätschaften am Lager
Heute bestellt - morgen geliefert.

6500 ustensiles en stock.
Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Etikettiergerät Französisch 2 Zeilen Meto Expert M 1826 Fixprint

2 Zeilen Etikettiergerät mit französischen "Drucktexten". Solide Bauweise, angenehme Handhabung, sauberes und leichtes Wechseln der Farbrolle, benutzerfreundlicher Etikettenwechsel. Inkl. 10 Rollen neutrale Etiketten mit 5 mm Gummierung, schwer ablösbar, für die Lagerung im Kühl- oder Tiefkühlbereich. Obere Zeile mit vorgedruckten Texten zur Auswahl: mindest haltbar bis / zu verbrauchen bis / abgepackt am / hergestellt am / geöffnet am / in Kühler am / eingefroren am / aufgetaut am / eingelagert am / ausgelagert am / kontrolliert am / Aktion / Hausgemacht. Leere untere Zeile für: Zahlen / Währungen / Masse / Punkt / Strich.

Étiqueteuse francais 2 lignes Meto Expert M 1826 Fixprint

Étiqueteuse à 2 lignes avec "textes imprimés" en français. Construction solide, manipulation agréable, remplacement propre et facile du rouleau encreur, changement d'étiquettes facile. Avec 10 rouleaux d'étiquettes neutres avec gommage de 5 mm, difficiles à décoller, pour le stockage dans les zones réfrigérées ou congelées. Ligne supérieure avec textes pré-imprimés au choix: à consommer de préférence avant le / emballé le / fabriqué le / ouvert le / au réfrigérateur le / congelé le / décongelé le / stocké le / déstocké le / contrôlé le / action / fait maison. Ligne inférieure vide pour: chiffres / monnaies / masse / point / trait.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Preis CHF prix CHF
096339	Expert M 1826	415.00

Etiketten zu Etikettiergerät Meto Expert M Fixprint stark haftend

Etiketten weiss neutral, Gummierung 5, stark haftend für Kühl- oder Tiefkühlung.
6 Rollen à 1'200 Stück.

Étiquettes pour étiqueteuse Meto Expert M Fixprint fortement adhésif

Étiquettes blanches neutres, gommage 5, fortement adhésif pour réfrigération ou congélation. 6 rouleaux à 1'200 pièces.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Preis CHF prix CHF
096118	Expert M 1826	39.00

Etiketten zu Etikettiergerät Meto Expert M leicht haftend

Etiketten weiss neutral, Gummierung 1.1 leicht haftend nicht für Kühl- und Tiefkühlung geeignet. 6 Rollen à 1'200 Stück.

Étiquettes pour étiqueteuse Meto Expert M légèrement adhésif

Étiquettes blanc neutres, gommage 1.1 légèrement adhérent ne convient pas pour la réfrigération et la congélation. 6 rouleaux à 1'200 pièces.

Art. Nr N° Art.	Modell Modèle	Preis CHF prix CHF
096119	Expert M 1826	40.00

Farbrollen zu Etikettiergeräte Meto Expert S + M

Standard Farbrollen schwarz,
Blister à 5 Stück

Rouleau de couleur pour étiqueteuse Meto Expert S + M

Rouleaux de couleur noir,
blister de 5 pièces

Art. Nr N° Art.		Preis CHF prix CHF
096114.02		34.00

Vakuum-Kammermaschinen TD

Tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer, flacher Acrylglasdeckel, mit USB Schnittstelle und Etikettendruckeranschluss. Die Geräte bieten 20 Programmplätze für verschiedene Vakuum Grund Einstellungen und das Pumpenreinigungsprogramm, 100 verschiedene Etiketten Angaben, die Daten werden auf dem PC erstellt, modifiziert, verändert, komplettiert oder nach eigenen Erfahrungen verbessert und mittels USB Stick auf alle Pitec TD Vakuummaschinen übertragen. Wichtige Standard-Programme werden bei uns installiert, damit mit der Maschine direkt gearbeitet werden kann. Der Thermo-Etikettendrucker ist optional erhältlich. Weitere Modelle auf Anfrage.

Machines d'emballage sous vide, série TD

Chambre à vide emboutie, en acier inoxydable, couvercle plat en verre acrylique, avec interface USB et impression d'étiquettes. Les appareils offrent 20 emplacements de mémoire pour des différentes applications de base et le programme de nettoyage de la pompe, 100 différentes étiquettes , ces données sont facilement enregistrées, sur un PC grâce à un logiciel simple et gratuit et transférées via une clé USB, sur l'appareil. L'utilisateur modifie, change, complète ou améliore ces applications en fonction de ses propres expériences. Les programmes peuvent être transférés par clé USB, sur tous les appareils munis d'une commande ACS. Des programmes standards sont déjà enregistrés afin de pouvoir travailler de suite avec la machine. La machines sous vide Pitec, des séries TD sont livrées avec la commande ACS. L'imprimante thermique pour les étiquettes est disponible en option. Autres modèles sur demande.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	Schweissschiene (mm) Barre de soudure (mm)	Pumpenkapazität (m3) Capacité de la pompe (m3)	Preis CHF prix CHF
096047	440 x 550 x 420	350 x 370 x 150	350	16 m³ / h	4'750.00
096048	480 x 520 x 450	420 x 370 x 180	420	21 m³ / h	4'980.00
096049	480 x 610 x 470	420 x 450 x 180	420	21 m³ / h	5'300.00

Thermo-Etikettendrucker Zebra

Stabiles Gehäuse mit Doppelwand-ABS, eingebaute Abrisskante, hohe Druckgeschwindigkeit. Etiketten werden bei jedem Vakuumierzyklus in gewünschter Anzahl ausgedruckt und auf die Verpackung geklebt. Grösse 220 x 115 x 151 mm, passend zu Vakuum-Kammermaschinen TD.

imprimante thermique d'étiquettes Zebra

Boîtier robuste en ABS à double paroi, bord d'arrachement intégré, vitesse d'impression rapide. Pour impression du nombre d'étiquettes désiré lors de chaque cycle de mise sous vide et collage sur emballages. Dimension 220 x 115 x 151 mm, convient pour machines souv-vide TD.

Art. Nr N° Art.	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
096042	230	480.00

Thermo-Etiketten zu Zebra Drucker

Für den Drucker Zebra LP2824 plus, weiss, permanent klebend, Trägerperforation, 57,15 x 50,8 mm, Rollenkern 1 Zoll (25,4 mm), 1 Rolle à 1'370 Etiketten. Rollenbreite 60 mm, Ø-Rollen aussen 121 mm.

Étiquettes thermiques pour l'imprimante Zebra

Pour l'imprimante Zebra LP2824 plus, blanc, adhésif permanent, perforation du support, 57,15 x 50,8 mm, noyau du rouleau 1 pouce (25,4 mm), 1 rouleau de 1'370 étiquettes. Largeur du rouleau 60 mm, Ø extérieur du rouleau 121 mm.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
096042.10	19.00

Eiswürfelbereiter Hoshizaki

Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen, Türdichtungen sind wechselbar. Geschäumte energiesparende Isolierung, einfache und bequeme Installation. Zu- und Abluft in der Front. Die Eiswürfelbereiter sind geeignet für den Einbau. Anschlüsse für Strom (230 Volt) und Wasser sowie für den Wasserablauf sind vom Kunden bereitzustellen. Der Hersteller empfiehlt dringend den Anschluss eines Wasserfilters. Weitere Grössen auf Anfrage.

Machines à glaçons Hoshizaki

Châssis en acier inoxydable avec poignée de porte intégrée, joints de portes interchangeables. Isolation en mousse expensive pour une économie d'énergie. Instalation aisée et pratique. Alimentation et évacuation de l'air sur l'avant. Machines prévues pour être encastrées. Raccordements électrique (230 V) et sanitaire à la charge du client. Le fabricant recommande fortement la mise en place d'un filtre à eau. D'autres grandeurs sur demande.

Eiswürfelbereiter Hoshizaki IM-21CNE-HC

Eiswürfelgrösse 28 x 28 x 32 mm, Kühlmittel R290 umweltneutral, Gewicht 34 kg, Produktionsmenge 25 kg / 24 h, Füsse optional

Machine à glaçons Hoshizaki IM-21CNE-HC

Glaçons de 28 x 28 x 32 mm, réfrigérant naturel R290, poids 34 kg, quantité de production 25 kg / 24 h, pieds en option

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Fassungsvermögen (kg) Capacité (kg)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094291	398 x 446 x 695	11.5	230 V / 0,23 kW	2'350.00

Eiswürfelbereiter Hoshizaki IM-30CNE-HC

Eiswürfelgrösse 28 x 28 x 32 mm, Kühlmittel R290 umweltneutral, Gewicht 34 kg, Produktionsmenge 25 kg / 24 h, mit Füssen 92 - 127 mm

Machine à glaçons Hoshizaki IM-30CNE-HC

Glaçons de 28 x 28 x 32 mm, réfrigérant naturel R290, poids 34 kg, quantité de production 25 kg / 24 h, avec pieds 92 - 127 mm

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Fassungsvermögen (kg) Capacité (kg)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094292	398 x 446 x 695	11.5	230 V / 0,23 kW	2'450.00

Eiswürfelbereiter Hoshizaki IM-45CNE-HC

Eiswürfelgrösse 28 x 28 x 32 mm, Kühlmittel R290 umweltneutral, Gewicht 45 kg, Produktionsmenge 46 kg / 24 h, mit Füssen 90 - 125 mm

Machine à glaçons Hoshizaki IM-45CNE-HC

Glaçons de 28 x 28 x 32 mm, réfrigérant naturel R290, poids 35 kg, quantité de production 46 kg / 24 h, avec pieds 90 - 125 mm

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Fassungsvermögen (kg) Capacité (kg)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094293	633 x 511 x 690	15	230 V / 0,28 kW	3'250.00

Eiswürfelbereiter Hoshizaki IM-65NE-HC

Eiswürfelgrösse 28 x 28 x 32 mm, Kühlmittel R290 umweltneutral, Gewicht 50 kg, Produktionsmenge 62 kg / 24 h, mit Füssen 90 - 125 mm

Machine à glaçons Hoshizaki IM-65NE-HC

Glaçons de 28 x 28 x 32 mm, réfrigérant naturel R290, poids 50 kg, quantité de production 62 kg / 24 h, avec pieds 90 - 125 mm

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Fassungsvermögen (kg) Capacité (kg)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094295	633 x 506 x 840	26	230 V / 0,32 kW	4'350.00

Lager-Kühlschränke / Lager-Tiefkühlschränke

Aus Edelstahl, 20 in die Seitenwände integrierte Auflagesickenpaare mit 4 GN 2/1 Rosten. Isolierstärke von 75 mm, Umluftkühlsystem, Automatisches Abtauen und Verdampfung des Kondenswassers. Beleuchtung & Türschloss, selbstschliessende Tür bei Öffnungswinkel unter 90 °, Umgebungstemperatur von +40 °C. Die Schränke dürfen nur mit gekühlter Ware befüllt werden.

Armoires de réfrigération / Armoires de congélation

Acier inoxydable, 20 paires de glissières embouties avec 4 grilles GN 2/1. Isolation de 75 mm d'épaisseur, système de refro idissement pas circulation d'air, dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation. Eclairage et serrure, fermeture automatique de la porte si ouverture inférieure à 90 °, température ambiante jusqu'à + 40 °C. Les armoires ne doivent être remplies qu'avec des produits réfrigérés.

Lagerkühlschrank GN 2/1 Nex-to Plus NE70

Roste plastifiziert GN 2/1 650 x 530 mm, höhenverstellbare Füsse aus CNS, Türe rechts gebandet. Temperaturbereich -2 bis +8 °C, Kühlmittel R600A/3, Gewicht 105 kg. Der Lagerkühlschrank darf nur mit gekühlter Ware befüllt werden.
Energieeffizienzklasse A

Armoire de réfrigération Nex-to plus NE70

Grilles plastifiées GN 2/1 650 x 530 mm, pieds réglables en hauteur en CNS, porte à charnières à droite. Plage de température de -2 à +8 °C, réfrigérant R600A/3, poids 105 kg. Le réfrigérateur de stockage ne doit être rempli qu'avec des produits réfrigérés.
Classe d'efficacité énergétique A

A

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093910	684 x 800 x 2040	230 V / 0,23 kW	4'030.00

Lagertiefkühlschrank GN 2/1 Nex-to Plus NE70B

Roste plastifiziert GN 2/1 650 x 530 mm, höhenverstellbare Füsse aus CNS, Türe rechts gebandet. Temperaturbereich -24 bis -15 °C, Kühlmittel R290/3, Gewicht 110 kg. Der Lagerkühlschrank darf nur mit gekühlter Ware befüllt werden.
Energieeffizienzklasse B

Armoire de congélation GN 2/1 Nex-to Plus NE70B

Grilles plastifiées GN 2/1 650 x 530 mm, pieds réglables en hauteur en CNS, porte à charnières à droite. Plage de température de -24 à -15 °C, réfrigérant R290/3, poids 110 kg. Le réfrigérateur de stockage ne doit être rempli qu'avec des produits réfrigérés. Classe d'efficacité énergétique B

B

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093993	684 x 800 x 2040	230 V / 0,65 kW	4'480.00

Lagerkühlschrank GN 2/1 X-treme XE70

Roste plastifiziert GN 2/1 650 x 530 mm, höhenverstellbare Füsse aus CNS, Türe rechts gebandet, elektronische Steuerkarte. Temperaturbereich -2 bis +8 °C, Kühlmittel R600A, Gewicht 115 kg. Der Lagerkühlschrank darf nur mit gekühlter Ware befüllt werden. Energieeffizienzklasse A

Armoire de réfrigération GN2/1, X-treme XE70

Grilles plastifiées GN 2/1 650 x 530 mm, pieds réglables en hauteur en CNS, porte à charnières à droite, carte de commande électronique. Plage de température de -2 à +8 °C, réfrigérant R600A, poids 110 kg. Le réfrigérateur de stockage ne doit être rempli qu'avec des produits réfrigérés.
Classe d'efficacité énergétique A

A

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
094002	684 x 800 x 2040	4'950.00

Lagertiefkühlschrank GN 2/1 X-treme XE70B

Roste plastifiziert GN 2/1 650 x 530 mm, höhenverstellbare Füsse aus CNS, Türe rechts gebandet., elektronische Steuerkarte. Temperaturbereich -22 bis -15 °C, Kühlmittel R290, Gewicht 125 kg. Der Lagerkühlschrank darf nur mit gekühlter Ware befüllt werden. Energieeffizienzklasse C

Armoire de congélation GN2/1 X-treme XE70B

Grilles plastifiées GN 2/1 650 x 530 mm, pieds réglables en hauteur en CNS, porte à charnières à droite, carte de commande électronique. Plage de température de -22 à -15 °C, réfrigérant R290, poids 125 kg. Le réfrigérateur de stockage ne doit être rempli qu'avec des produits réfrigérés. Classe d'efficacité énergétique C

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094003	684 x 800 x 2040	230 v / 0,67 kW	5'650.00

C

Lager-Backwaren-Kühlschrank / Tiefkühlschrank

Aus Edelstahl, mit 20 Paar L-Auflagesicken in die Seitenwände integriert, Kühlaggregat und Verdampfer platzsparend und wartungsfreundlich auf dem Gerät montiert. Dauerkühltaste für schnelle Kühlung und Energiesparfunktion, Isolation 75 mm, Umgebungstemperatur max. 40 °C. Die Schränke dürfen nur mit gekühlter Ware befüllt werden.

Armoires de réfrigération / congélation, ligne boulangerie

En acier inoxydable, avec 20 paires de glissières en L intégrées dans les parois latérales, groupe frigorifique et évaporateur montés sur l'appareil pour un gain de place et un entretien facile. Bouton de refroidissement continu pour un refroidissement rapide et une fonction d'économie d'énergie, isolation 75 mm, température ambiante max. 40 °C. Les armoires ne doivent être remplies qu'avec des produits réfrigérés.

Backwaren-Lagerkühlschrank

Edelstahl innen und aussen, mit 20 Paar L-Auflageschienen. Dauerkühltaste, Energiesparfunktion, 75 mm Isolierung, Temperaturbereich -2 bis +8 °C, Kühlmittel R290/S, max. 40 °C Umgebung. Luftfeuchtigkeit 75/90 %, Umluftkühlung mit automatischer Abtauung. Der Lagerkühlschrank darf nur mit gekühlter Ware befüllt werden.

Armoire de réfrigération, ligne boulangerie

Acier inoxydable à l'intérieur et l'extérieur, avec 20 paires de rails de support en L. Bouton de refroidissement continu, fonction d'économie d'énergie, isolation de 75 mm, plage de température de -2 à +8 °C, réfrigérant R290/S, température ambiante max. 40 °C. Humidité de l'air 75/90 %, refroidissement par circulation d'air avec dégivrage automatique. Le réfrigérateur de stockage ne doit être rempli qu'avec des produits réfrigérés.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
EN (600 x 400 mm), Energieeffizienzklasse B		EN (600 x 400 mm), Classe d'efficacité énergétique B	
094021	620 x 800 x 2040	230 V / 0,17 kW	5'150.00

B

EN (600 x 800 mm), Energieeffizienzklasse C		EN (600 x 800 mm), Classe d'efficacité énergétique C	
094022	820 x 1000 x 2040	230V / 0,25 kW	5'950.00

C

GN 2/1 (650 x 530 mm), Energieeffizienzklasse C		GN 2/1 (650 x 530 mm), Classe d'efficacité énergétique C	
094024	750 x 800 x 2040	230 V / 0,25 kW	4'200.00

C

Backwaren-Lagertiefkühlschrank

Edelstahl innen und aussen, mit 20 Paar L-Auflageschienen. Dauerkühltaste, Energiesparfunktion, 75 mm Isolierung, Temperaturbereich -22 bis -15 °C, Kühlmittel R290/3, max. 40 °C Umgebung. Umluftkühlung mit Flügelrippen-Versampfer, elektronische Temperaturregelung, automatische Abtauung. Der Lagerkühlschrank darf nur mit gekühlter Ware befüllt werden.

Armoire de congélation, ligne boulangerie

L'intérieur et l'extérieur en acier inoxydable, avec 20 paires de rails de support en L. Bouton de refroidissement continu, fonction d'économie d'énergie, isolation de 75 mm, plage de température de -22 à -15 °C, réfrigérant R290/3, température ambiante max. 40 °C. Refroidissement par circulation d'air avec évaporateur à ailettes, régulation électronique de la température, dégivrage automatique. Le réfrigérateur de stockage ne doit être rempli qu'avec des produits réfrigérés.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
Norm EN (600 x 400 mm), Energieeffizienzklasse C		Norme EN (600 x 400 mm), Classe d'efficacité énergétique C	
C 094031	620 x 800 x 2040	230 V / 0,68 kW	5'750.00
Norm EN (600 x 800 mm / 580 x 780 mm), Energieeffizienzklasse D		Norme EN (600 x 800 mm / 580 x 780 mm), Classe d'efficacité énergétique D	
D 094032	890 x 1000 x 2040	230 V / 0,92 kW	6'550.00
Norm GN 2/1 (650 x 530 mm), Energieeffizienzklasse D		Norme GN 2/1 (650 x 530 mm), Classe d'efficacité énergétique D	
D 094025	750 x 800 x 2040	230 V / 0,55 kW	4'750.00

Hochleistungsschränke für Bäckereien / Konditoreien

Aussen und innen aus Edelstahl, mit 22 Paar L-Winkel verstellbar, für Bleche GN 2/1 (650 x 530 mm). Sehr gute Kälteleistung und grosse Verdampfer-Fläche. Kühlaggregat und Verdampfer unten am Gerät, Nutzvolumen 650 Liter.

Des armoires de haute performance pour les boulangeries / confiseries

Intérieur et extérieur en acier inoxydable, avec 22 paires de glissières de L, pour plaques GN 2/1 (650 x 530 mm). Très perfomantes et une grande surface d'évaporation. Groupe frigorifique et évaporateur situés dans la partie inférieure de l'appareil, volume net 650 litres.

Hochleistungsbackwaren-Kühlschrank GN 2/1

Temperaturbereich von -5 bis +10 °C, Kältemittel R290, Gewicht 195 kg, Energieeffizienzklasse A

Armoire de réfrigération haute performance GN 2/1

Plage de température de -5 à +10 °C, réfrigérant R290, poids 195 kg, Classe d'efficacité énergétique A

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
A 094900	670 x 890 x 1920	230 V / 0,66 kW	5'400.00

Hochleistungsbackwaren-Tiefkühlschrank GN 2/1

Temperaturbereich von -25 bis -5 °C, Kältemittel R290, Gewicht 195 kg, Energieeffizienzklasse D

Armoire de congélation haute performance GN 2/1

Plage de température de -25 à -5 °C, réfrigérant R290, poids 195 kg, Classe d'efficacité énergétique D

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094901	670 x 890 x 1920	230 V / 1 kW	6'450.00

D

Hochleistungsbackwaren-Schocker GN 2/1

Temperaturbereich von -18 bis -40 °C, Kältemittel R290, Gewicht 195 kg, Energieeffizienzklasse D

Armoire de congélation haute performance rapide GN 2/1

Plage de température de -18 à -40 °C, réfrigérant R290, poids 195 kg, Classe d'efficacité énergétique D

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094903	670 x 890 x 1920	230 V / 3 kW	9'650.00

D

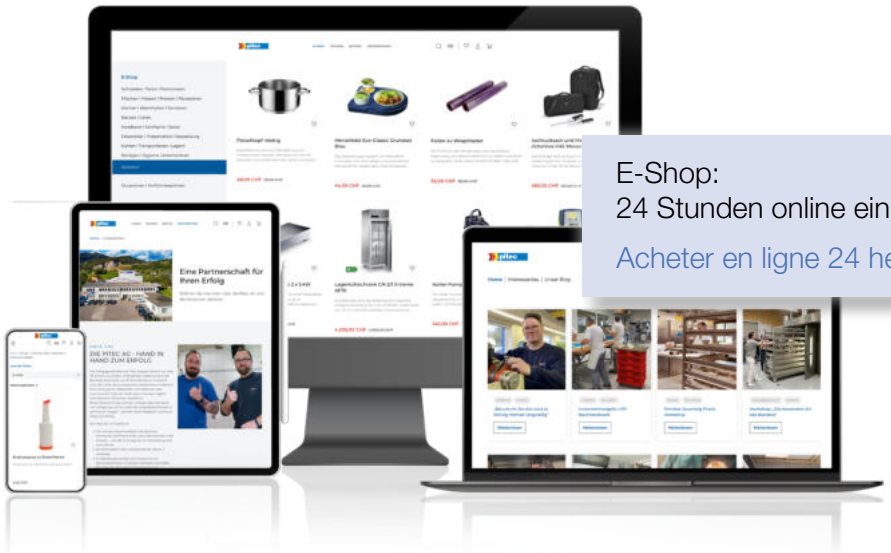
Tiefkühlschrank für Glacé KAGL6HC

Mit 9 Paar Führungsschienen inkl. 9 Roste aus CNS, Kapazität 54 Glacé-Behälter à 360 x 165 x 120 mm. Isolation 75 mm, Beleuchtung, höhenverstellbare Füsse. Abschliessbare Türe, rechtsgebandet, selbstschliessend bei Öffnungswinkel unter 90 °, Alarmsignal HACCP, Funktion HyperCold für Schnellkühlung. Automatisches Entfrosten mit Heissgas sowie automatisches Verdunsten des Kondenswassers. Kältemittel R290/3, Gewicht 155 kg.

Armoires réfrigéré glaces KAGL6HC

Avec 9 paires de rails de guidage y compris 9 grilles en acier inoxydable, capacité 54 bacs à glace 360 x 165 x 120 mm, isolation 75 mm, éclairage, pieds réglables en hauteur. Porte verrouillable, charnières à droite, fermeture automatique à un angle d'ouverture inférieur à 90°, signal d'alarme HACCP, fonction HyperCold pour un refroidissement rapide. Décongélation automatique par gaz chaud et vaporisation automatique de l'eau de condensation. Réfrigérant R290/3, poids 155 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093992	750 x 900 x 2040	230 V / 1,1 kW	6'770.00



E-Shop:
24 Stunden online einkaufen

Acheter en ligne 24 heures sur 24

Schockfroster

Vom preisgünstigen Einsteigermodell über Spezialgeräte für Bäckereien oder Glacéproduktion, bis zum Alleskönner mit Hochleistungskühlung bis -42 °C Kerntemperatur und Gärfunktion, Umgebungstemperatur +40 °C, bieten wir die passende Lösung. Alle Geräte mit seitlichen Auflagengittern für GN und EN Einschübe.

Hier eine kleine Auswahl, weitere Geräte auf Anfrage.

Cellule de refroidissement

Du modèle d'entrée de gamme économique aux appareils spéciaux pour les boulangeries ou la production de glaces, en passant par les appareils polyvalents avec refroidissement haute performance jusqu'à une température à cœur de -42 °C et fonction de fermentation, nous proposons la solution adaptée à chaque besoin. Tous les appareils sont équipés de grilles latérales pour les bacs GN et EN. Voici une petite sélection, d'autres équipements sur demande.

Schockfroster JOY+ JF51M GN 1/1

5 Auflagen für GN 1/1 (530 x 325 mm) oder EN (600 x 400 mm), Kältemittel R290/3, Gewicht 90 kg

Cellule refroidissement JOY+ JF51M GN 1/1

5 supports pour GN 1/1 (530 x 325 mm) ou EN (600 x 400 mm), réfrigérant R290/3, poids 90 kg

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093997	747 x 725 x 900	230 V / 0,82 kW	5'650.00

Schockfroster JOY+ JF101L GN 1/1

10 Auflagen für GN 1/1 (530 x 325 mm) oder EN (600 x 400 mm), Kältemittel R290/3, Gewicht 175 kg

Cellule refroidissement JOY+ JF101L GN 1/1

10 supports pour GN 1/1 (530 x 325 mm) ou EN (600 x 400 mm), réfrigérant R290/3, poids 175 kg

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093996	800 x 930 x 1860	400 V / 1,9 kW	8'950.00

Schockfroster JOY+ JF141L GN 1/1

14 Auflagen für GN 1/1 (530 x 325 mm) oder EN (600 x 400 mm), Kältemittel R290/3, Gewicht 245 kg

Cellule refroidissement JOY+ JF141L GN 1/1

14 supports pour GN 1/1 (530 x 325 mm) ou EN (600 x 400 mm), réfrigérant R290/3, poids 245 kg

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
093995	800 x 930 x 2000	400 V / 2,5 kW	11'750.00

Gärvollautomaten

Dank Kontrollsysteme können Sie die Gärphasen durch die Steuerung der Temperatur, der Zeit und der relativen Feuchtigkeit kontrollieren. Mithilfe entsprechender Einstellungen kann die Gärung vom Teig gestoppt, verlangsamt und wieder aktiviert werden. Spezielle Luftleitpaneele gewähren gleichmässigen Gärprozess und verhindern direkte Zirkulation auf die Lebensmittel. Umluftkühlsystem mit Flügelrippenverdampfer.

Armoires de fermentation entièrement automatique

Grâce aux systèmes de contrôle, les phases de fermentation peuvent être contrôlées par la commande de la température, de la durée et de l'humidité relative. L'utilisation des paramètres appropriés peut stopper la fermentation des pâtons, la ralentir ou la réactiver. Des panneaux d'aération spéciaux assurent un processus de fermentation uniforme et empêchent la circulation d'air directement sur la nourriture. Système de refroidissement ventilé avec évaporateur à ailettes.

Roll-In Gärvollautomat

Zum Einfahren mit Spezial Blechrechen für Bleche EN 600 x 800 mm oder GN 2/1 530 x 650 mm, Isolation 60 mm, Wasseranschluss 3/4" bauseitig. Temperaturbereich -2 bis +35 °C, Kühlmittel R452A, Gewicht 270 kg.

Armoire de fermentation entièrement automatique Roll-In

Pour l'insertion avec des échelles spéciales pour plaques EN 600 x 800 mm ou GN 2/1 530 x 650 mm, isolation 60 mm, raccordement d'eau 3/4" côté bâtiment. Plage de température -2 à +35 °C, réfrigérant R452A, poids 270 kg.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094047	960 x 1400 x 2430	230 V / 2,3 kW	12'500.00

Gärvollautomat Sagi

20 Paar L-Auflageschienen, Auflagenabstand 60 mm, Isolation 75 mm. Temperaturbereich von -18 bis +35 °C, Umgebungstemperatur +43 °C. Kühlmittel R452A, Wasseranschluss bauseitig.

Armoire de fermentation entièrement automatique Sagi

20 paires de glissière en L, espace entre les glissières 60 mm, isolation 75 mm. Plage de température de -18 à +35 °C, température ambiante +43 °C. Réfrigérant R452A, raccordement d'eau à fournir par le client.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Gewicht (kg) Poids (kg)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
EN (600 x 400 mm)		EN (600 x 400 mm)		
094046	620 x 815 x 2040	140	230 V / 1,7 kW	8'550.00
EN (600 x 800 mm)		EN (600 x 800 mm)		
094044	820 x 1015 x 2040	178	230 V / 1,7 kW	9'350.00
GN 2/1 (650 x 530 mm)		GN 2/1 (650 x 530 mm)		
094045	820 x 1015 x 2040	178	230 V / 1,5 kW	9'350.00

Kühltisch I-Green GN 1/1 2 Türen

Arbeitsplatte aus fingerabdruckabweisendem CNS mit schalldämmender Unterplatte. Auftankung 85 mm, vorne abgerundet, 2 Türen GN 1/1 (530 x 325 mm), elektronische Steuerkarte, digitales Display. Abtauautomatik und automatische Kondenswasserverdampfung, Luftzirkulation Kühl- & Abluft im Frontbereich. Herausziehbare Kühleinheit erleichtert Reinigung des Kondensators. Isolierstärke 60 mm, höhenverstellbare Füsse, Temperaturbereich -2 bis +10 °C, Umgebungstemperatur max. +40 °C, Kältemittel R290/3. Energieeffizienzklasse A

Table réfrigérée GN 1/1 2 portes

Plan de travail en acier inoxydable antiempreintes et avec panneau hydrofuge et ignifuge pour robustesse et insonorisation. Dosseret de 85 mm, devant arrondi, 2 portillons GN 1/1 (530 x 325 mm), carte de commande électronique, affichage numérique. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation, système de réfrigération ventilé. Circulation en «U» de l'air sur le devant. Groupe moteur extractible pour un entretien simple et rapide. Isolation de 60 mm, pieds réglables en hauteur, plage de température -2 à +10 °C, température ambiante max. +40 °C, réfrigérant R290/3, Classe d'efficacité énergétique A

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
094094	1400 x 700 x 985	230 V / 0,29 kW	4'650.00

A

Kühlschrank TGN-1R-1S 2/1 GN

Aussen und Innen aus Edelstahl, mit 3 Auflagen GN 2/1, E-Auflageschienen. Zuverlässige Kühlung bei bis zu 40 °C Umgebungstemperatur (Klimaklasse 5). Temperaturbereich +0.5 bis +3.3 °C, mit RCU-Technologie, Kältemittel R290, Gewicht 136 kg, Energieeffizienzklasse A

Réfrigérateur TGN-1R-1S 2/1 GN

Extérieur et intérieur en acier inoxydable, avec 3 supports GN 2/1, rails de support en E. Refroidissement fiable jusqu'à une température ambiante de 40 °C (classe climatique 5). Plage de température +0,5 à +3,3 °C, température ambiante jusqu'à +40 °C, avec technologie RCU, réfrigérant R290, poids 136 kg. Classe d'efficacité énergétique A

Art. Nr N° Art.	Türanschlag Charnière de porte	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
B403001.01	Links			4'270.00
B403001	Rechts	729 x 858 x 2079	230 V / 0,15 kW	4'270.00

A

Kühlschrank TGN-2R-2S 2/1 GN

Doppeltüren Kühlschrank, Aussen und Innen aus Edelstahl, mit 6 Auflagen GN 2/1, E-Auflageschienen. Zuverlässige Kühlung bei bis zu 40 °C Umgebungstemperatur (Klimaklasse 5). Temperaturbereich +0.5 bis +3.3 °C, mit RCU-Technologie, Kältemittel R290, Gewicht 136 kg. Türanschlag rechts und links, Energieeffizienzklasse C

Réfrigérateur TGN-2R-2S 2/1 GN

Réfrigérateur à double porte, extérieur et intérieur en acier inoxydable, avec 6 supports GN 2/1, glissières en E. Refroidissement fiable jusqu'à une température ambiante de 40 °C (classe climatique 5). Plage de température de +0,5 à +3,3 °C, avec technologie RCU, réfrigérant R290, poids 136 kg. Charnières de porte à droite et à gauche, Classe d'efficacité énergétique C

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Leistung (kW) Puissance (kW)	Preis CHF prix CHF
B403002	1460	858	2079	0,322	6'820.00

C

Tiefkühlschrank TGN-1F-1S 2/1 GN

Aussen und Innen aus Edelstahl, mit 3 Auflagen GN 2/1, E-Auflageschienen. Zuverlässige Kühlung bei bis zu 40 °C Umgebungstemperatur (Klimaklasse 5). Temperaturbereich -23 °C, mit RCU-Technologie, Kältemittel R290, Gewicht 136 kg, Energieeffizienzklasse B

Réfrigérateur TGN-1F-1S 2/1 GN

Refroidissement fiable jusqu'à 40 °C de température ambiante (classe climatique 5). Avec technologie RCU, fluide frigorigène R290 et classe énergétique B. Compatible GN 2/1, avec 3 glissières, système de rails E et design robuste en inox. Plage de température : –23 °C,
Classe d'efficacité énergétique B

Art. Nr N° Art.	Türanschlag Charnière de porte	Preis CHF prix CHF
B403003.01	Links	4'765.00
B403003	Rechts	4'765.00

B

Tiefkühlschrank TGN-2F-2S 2/1 GN

Doppeltüren Tiefkühlschrank, Aussen und Innen aus Edelstahl, mit 6 Auflagen GN 2/1, E-Auflageschienen. Zuverlässige Kühlung bei bis zu 40 °C Umgebungstemperatur (Klimaklasse 5). Temperaturbereich -23 °C, mit RCU-Technologie, Kältemittel R290, Gewicht 189 kg. Türanschlag rechts und links, Energieeffizienzklasse C

Congélateur TGN-2F-2S 2/1 GN

Refroidissement fiable jusqu'à 40 °C de température ambiante (classe climatique 5). Avec technologie RCU, fluide frigorigène R290 et classe énergétique C. Compatible GN 2/1, avec 6 glissières, système de rails E et design robuste en inox. Plage de température : –23 °C,
Classe d'efficacité énergétique C

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
B403004	1460 x 858 x 2079	230 V / 0,805	7'645.00

C

Glastür-Kühlschrank GDM-06-34-HC~TSL01 Re

True-Kühlsysteme bieten zuverlässige Kühlleistung für verpackte Lebensmittel und Getränke in stark frequentierten Einzelhandelsumgebungen. Die Glastüren bestehen aus doppelt verglastem, energieeffizientem Low-E-Glas mit einer speziellen Beschichtung zur Wärmerückweisung. Temperaturbereich +0,5 °C bis +3,3 °C. Die True-Produkte mit modernsten Technologien erfüllen die neue Energieeffizienzvorgaben. Umweltfreundlich dank Kältemittel R290. Die Geräte sind flexibel anpassbar, optional mit schliessbaren Dreh- oder Schiebetüren sowie rückseitigem Zugang erhältlich. Gewicht 69 kg, Türanschlag rechts,
Energieeffizienzklasse A

Réfrigérateur à porte vitrée GDM-06-34-HC~TSL01 Re

Les systèmes de refroidissement True offrent une puissance de refroidissement fiable pour les aliments et les boissons emballés dans les environnements de vente au détail très fréquentés. Les portes vitrées sont en verre double vitrage à faible émissivité et à haute efficacité énergétique, avec un revêtement spécial qui réfléchit la chaleur. Plage de température : +0,5 °C à +3,3 °C. Les produits True, dotés des technologies les plus modernes, répondent aux nouvelles exigences en matière d'efficacité énergétique. Respectueux de l'environnement grâce au réfrigérant R290. Les appareils sont adaptables de manière flexible, disponibles en option avec des portes battantes ou coulissantes verrouillables et un accès arrière. Poids 69 kg, charnières à droite,
Classe d'efficacité énergétique A

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Auflagen Supports	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
B403035	519 x 670 x 850	3	230 V / 0,207 kW	3'000.00

A

Glastür-Kühlschrank GDM-49-HC~TSL01

True-Kühlsysteme bieten zuverlässige Kühlleistung für verpackte Lebensmittel und Getränke in stark frequentierten Einzelhandelsumgebungen. Die Glastüren bestehen aus doppelt verglastem, energieeffizientem Low-E-Glas mit einer speziellen Beschichtung zur Wärmerückweisung. Temperaturbereich +0,5 °C bis +3,3 °C. Die True-Produkte mit modernsten Technologien erfüllen die neue Energieeffizienzvorgaben. Umweltfreundlich dank Kältemittel R290. Die Geräte sind flexibel anpassbar, optional mit schliessbaren Dreh- oder Schiebetüren sowie rückseitigem Zugang erhältlich. Gewicht 69 kg, Doppeltüre Anschlag rechts und links, Energieeffizienzklasse B

Réfrigérateur à porte vitrée GDM-49-HC~TSL01

Les systèmes de refroidissement True offrent une puissance de refroidissement fiable pour les aliments et les boissons emballés dans les environnements de vente au détail très fréquentés. Les portes vitrées sont en verre double vitrage à faible émissivité et à haute efficacité énergétique, avec un revêtement spécial qui réfléchit la chaleur. Plage de température : +0,5 °C à +3,3 °C. Les produits True, dotés des technologies les plus modernes, répondent aux nouvelles exigences en matière d'efficacité énergétique. Respectueux de l'environnement grâce au réfrigérant R290. Les appareils sont adaptables de manière flexible, disponibles en option avec des portes battantes ou coulissantes verrouillables et un accès arrière. Poids 69 kg, Double porte avec charnières à droite et à gauche, Classe d'efficacité énergétique B

Art. Nr N° Art.	Auflagen Supports	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
B403021	8	230 V / 0,506 kW	5'300.00

B

Glastür-Kühlschrank TVM-48SL-HC~VM01

True-Kühlsysteme bieten zuverlässige Kühlleistung für verpackte Lebensmittel und Getränke in stark frequentierten Einzelhandelsumgebungen. Die Glastüren bestehen aus doppelt verglastem, energieeffizientem Low-E-Glas mit einer speziellen Beschichtung zur Wärmerückweisung. Temperaturbereich +0,5 °C bis +3,3 °C. Die True-Produkte mit modernsten Technologien erfüllen die neue Energieeffizienzvorgaben. Umweltfreundlich dank Kältemittel R290. Die Geräte sind flexibel anpassbar, optional mit schliessbaren Dreh- oder Schiebetüren sowie rückseitigem Zugang erhältlich. Gewicht 266 kg, Doppeltüre mit Anschlag rechts und links, Farbe schwarz, Energieeffizienzklasse B

Réfrigérateur à porte vitrée TVM-48SL-HC~VM01

Les systèmes de refroidissement True offrent une puissance de refroidissement fiable pour les aliments et les boissons emballés dans les environnements de vente au détail très fréquentés. Les portes vitrées sont en verre double vitrage à faible émissivité et à haute efficacité énergétique, avec un revêtement spécial qui réfléchit la chaleur. Plage de température : +0,5 °C à +3,3 °C. Les produits True, dotés des technologies les plus modernes, répondent aux nouvelles exigences en matière d'efficacité énergétique. Respectueux de l'environnement grâce au réfrigérant R290. Les appareils sont adaptables de manière flexible, disponibles en option avec des portes battantes ou coulissantes verrouillables et un accès arrière. Poids 226 kg, double porte avec charnières à droite et à gauche, couleur noir,
Classe d'efficacité énergétique B

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
B403041	1197 x 620 x 2000	230 V / 0,506 kW	6'665.00

B

Glastür-Tiefkühlschrank GDM-23F-HC-FGD01

Die Glastüren bestehen aus doppelt verglastem, energieeffizientem Low-E-Glas mit einer speziellen Beschichtung zur Wärmerückweisung. Temperaturbereich -23 °C, für verpackte Lebensmittel und Getränke, Kältemittel R290, flexibel konfigurierbar, gemäss den aktuellen EU-Richtlinien, mit 4 Auflagen, Gewicht 151 kg,
Energieeffizienzklasse C

Congélateur à porte vitrée GDM-23F-HC-FGD01

Les portes vitrées sont en verre double vitrage à faible émissivité, économe en énergie, avec un revêtement spécial pour le rejet de la chaleur. Plage de température -23 °C, pour les aliments et boissons emballés, réfrigérant R290, configuration flexible, conforme aux directives européennes en vigueur, avec 4 supports, poids 151 kg,
Classe d'efficacité énergétique C

Art. Nr N° Art.	Türanschlag Charnière de porte	Preis CHF prix CHF
B403024.01	Links	4'975.00
B403024	Rechts	4'975.00

C

Glastür-Tiefkühlschrank GDM-72F-HC~TSL01

True-Kühlsysteme bieten zuverlässige Kühlleistung für verpackte Lebensmittel und Getränke in stark frequentierten Einzelhandelsumgebungen. Die Glastüren bestehen aus doppelt verglastem, energieeffizientem Low-E-Glas mit einer speziellen Beschichtung zur Wärmerückweisung. Temperaturbereich -23 °C. Die True-Produkte mit modernsten Technologien erfüllen die neue Energieeffizienzvorgaben. Umweltfreundlich dank Kältemittel R290. Die Geräte sind flexibel anpassbar, optional mit schliessbaren Dreh- oder Schiebetüren sowie rückseitigem Zugang erhältlich. Gewicht 271 kg, 12 Auflagen, 3-fach Türe mit Anschlag 2 x rechts und 1 x links,
Energieeffizienzklasse D

Congélateur à porte vitrée GDM-72F-HC~TSL01

Les systèmes de refroidissement True offrent une puissance de refroidissement fiable pour les aliments et les boissons emballés dans les environnements de vente au détail très fréquentés. Les portes vitrées sont en verre double vitrage à faible émissivité et à haute efficacité énergétique, avec un revêtement spécial qui réfléchit la chaleur. Plage de température : -23 °C. Les produits True, dotés des technologies les plus modernes, répondent aux nouvelles exigences en matière d'efficacité énergétique. Respectueux de l'environnement grâce au réfrigérant R290. Les appareils sont adaptables de manière flexible, disponibles en option avec des portes battantes ou coulissantes verrouillables et un accès arrière. Poids 271 kg, 12 étagères, porte triple avec charnières 2 x à droite et 1 x à gauche, Classe d'efficacité énergétique D

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
B403033	1985 x 759 x 1998	230 V / 1,564 kW	10’120.00

D

Zubereitungstisch TPP-AT-44D-2-HC

Vorderseite, Oberseite und Deckel aus Edelstahl, Seiten und Rückseite aus Aluminium, Die patentierten Umluft-Kühlsysteme von True sorgen für gleichmässige Kühlung aller Zutatenbehälter und halten die Temperatur konstant zwischen +0,5 °C und +5 °C. Flexible GN-Schalenlayouts, energieeffiziente Deckel sowie individuell konfigurierbare Schubladen und Türen bieten maximale Anpassungsfähigkeit für verschiedene Küchenanforderungen. Spezielle Lösungen wie der Topping Catcher und der reversierende Lüftermotor optimieren den Arbeitsablauf, reduzieren Verschwendung und minimieren Wartungsaufwand. Dank moderner Komponenten und umweltfreundlicher Kühlmittel R290 bieten die Geräte hohe Energieeffizienz bei kompromissloser Leistung. Kapazität in Schublade 1 x GN 2/1 -200 mm, Behälter in Top 6 x GN 1/3 -150 mm, Schneidbrett 1131 x 496 mm,
Gewicht 139 kg, Energieeffizienzklasse C

Table de préparation TPP-AT-44D-2-HC

Face avant, dessus et couvercle en acier inoxydable, côtés et arrière en aluminium. Les systèmes de refroidissement à air pulsé brevetés de True assurent un refroidissement uniforme de tous les bacs à ingrédients et maintiennent la température constante entre +0,5 °C et +5 °C. La disposition flexible des bacs GN, les couvercles à haute efficacité énergétique et les tiroirs et portes configurables individuellement offrent une adaptabilité maximale aux différentes exigences des cuisines. Des solutions spéciales telles que le Topping Catcher et le moteur de ventilateur réversible optimisent le flux de travail, réduisent le gaspillage et minimisent les besoins d'entretien. Grâce à des composants modernes et au réfrigérant écologique R290, les appareils offrent une efficacité énergétique élevée sans compromis sur les performances. Capacité dans le tiroir 1 x GN 2/1 -200 mm, récipients dans la partie supérieure 6 x GN 1/3 -150 mm, planche à découper 1131 x 496 mm, poids 139 kg,
Classe d'efficacité énergétique C

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
B403050	5’675.00

C

Kühl- und Tiefkühlvitrinen Luxor

Vitrinen im exklusiven Design von Massimo Mussapi. Elegant, innovativ und für jedes Ambiente geeignet. In verschiedenen Ausführungen, fahrbar auf unsichtbaren Rollen. Versteckte Türgriffe, leichte Strukturen mit LED Beleuchtung und frei hängende, verstellbare Glasregale tragen zu einer optimalen Präsentation ihrer Produkte bei. Speziell für Schokolade auf Anfrage.

Vitrines de réfrigération et de congélation Luxor

Vitrines d'un design exclusif de Massimo Mussapi. Elégantes, innovatives et adaptées à tout type d'environnement. Différentes exécutions, mobile sur roulettes cachées. Poignées invisibles intégrées à la porte. Structure légère avec un éclairage LED et des rayons en verre réglables et positionner comme suspendus pour une présentation optimale de vos produits. Sur demande pour le chocolat.

B

Kühlvitrine Luxor quadratisch

5 höhenverstellbare Ablageflächen aus Glas 490 x 470 mm, Umluftkühlung, Kältemittel R290/3, Gewicht 171 kg, Abmessungen (B x T x H) 600 x 645 x 1840 mm, Energieeffizienzklasse B

Vitrine réfrigérée Luxor carrée

5 étagères en verre réglables en hauteur de 490 x 470 mm, refroidissement par circulation d'air, réfrigérant R290/3,poids 171 kg, dimensions (L x P x H) 600 x 645 x 1840 mm, Classe d'efficacité énergétique B

Art. Nr N° Art.	Temperaturbereich (°C) Plage de température (°C)	Farbe Coleur	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
095674	+2 - +10 °C	Grau / Gris	230 V / 0,5 kW	5'750.00

C

Kühlvitrine Luxor rechteckig

5 höhenverstellbare Ablageflächen aus Glas 700 x 470 mm, Umluftkühlung, Kältemittel R290/3, Gewicht 211 kg, Abmessungen (B x T x H) 805 x 645 x 1840 mm, Anschluss 230 V, Energieeffizienzklasse C

Vitrine réfrigérée Luxor rectangulaire

5 étagères en verre réglables en hauteur de 490 x 470 mm, refroidissement par circulation d'air, poids 211 kg, réfrigérant R290/3, dimensions (L x P x H) 600 x 645 x 1840 mm, raccordement 230 V,
Classe d'efficacité énergétique C

Art. Nr N° Art.	Temperaturbereich (°C) Plage de température (°C)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095671	+2 - +10 °C	Grau / Gris	6'400.00
095671.02	+2 - +10 °C	Schwarz / Noir	6'650.00
095671.03	+2 - +10 °C	Weiss / Blanc	7'150.00

C

Kühlvitrine Luxor double

Pneumatisches Klappöffnungssystem Softmotion vermindert den Energieverbrauch und erhöht die Flexibilität beim Gebrauch. Metallgehäuse und Bedienfeld mit Fingerabdruck abweisender Oberfläche. Ablageflächen 1070 x 410 mm, Umluftkühlung, Kältemittel R290/3, Gewicht 195 kg, Abmessungen (B x T x H) 1200 x 660 x 1430 mm, Energieeffizienzklasse C

Vitrine réfrigérée double Luxor

Système d'ouverture pneumatique Softmotion réduit la consommation d'énergie et augmente la flexibilité lors de l'utilisation. Châssis en métal et panneau de commande avec surface antiempreintes. Rayons de 1070 x 410 mm, froid ventilé, poids 195 kg, réfrigérant R290/3, dimensions (L x P x H) 1200 x 660 x 1430 mm, Classe d'efficacité énergétique C

Art. Nr N° Art.	Temperaturbereich (°C) Plage de température (°C)	Farbe Coleur	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
095673	+2 - +10 °C	Grau / Gris	230 V / 0,88 kW	9'100.00

Kühl- und Tiefkühlvitrine Luxor quadratisch

5 höhenverstellbare Ablageflächen aus Glas 490 x 470 mm, Umluftkühlung, Kältemittel R290/3, Gewicht 217 kg, Abmessungen (B x T x H) 600 x 645 x 1840 mm, Energieeffizienzklasse D

Vitrine de réfrigération et de congélation Luxor carrée

5 étagères en verre réglables en hauteur 490 x 470 mm, refroidissement par circulation d'air, réfrigérant R 290/3, poids 171 kg, dimensions (L x P x H) 600 x 645 x 1840 mm, Classe d'efficacité énergétique D

D

Art. Nr N° Art.	Temperaturbereich (°C) Plage de température (°C)	Farbe Coleur	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
095676	-22 - +5 °C	Grau / Gris	230 V / 1,25 kW	7'950.00

Kühl- und Tiefkühlvitrine Luxor rechteckig

5 höhenverstellbare Ablageflächen aus Glas 700 x 470 mm, Umluftkühlung, Kältemittel R290/3, Abmessungen (B x T x H) 805 x 645 x 1840 mm, Energieeffizienzklasse C

Vitrines de réfrigération et de congélation Luxor rectangulaire

5 étagères en verre trempé réglables en hauteur de 700 x 470 mm, froid ventilé, réfrigérant 290/3, dimensions (L x P x H) 805 x 645 x 1840 mm, Classe d'efficacité énergétique C

C

Art. Nr N° Art.	Temperaturbereich (°C) Plage de température (°C)	Farbe Coleur	Leistung (kW) Puissance (kW)	Preis CHF prix CHF
095772	-22 - +5 °C	Grau / Gris	1,74	8'350.00

Tiefkühlvitrine Luxor rechteckig

5 statische Gitter mit Abdeckglas 700 x 470 mm, nicht verstellbar, statische Kühlung, Kältemittel R290/3, Gewicht 217 kg, Abmessungen (B x T x H) 805 x 645 x 1840 mm, Energieeffizienzklasse C

Vitrine de congélation Luxor rectangulaire

5 étagères en verre trempé 700 x 470 mm, non réglables, refroidissement statique, réfrigérant R290/3, poids 217 kg, dimensions (L x P x H) 805 x 645 x 1840 mm, Classe d'efficacité énergétique C

C

Art. Nr N° Art.	Temperaturbereich (°C) Plage de température (°C)	Farbe Coleur	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
095677	-25 - -15 °C	Grau / Gris	230 V / 1 kW	7'250.00

Tiefkühlvitrine Luxor quadratisch

5 Gitter mit Abdeckglas 450 x 460 mm, nicht verstellbar, statische Kühlung, Kältemittel R290/3, Gewicht 197 kg, Abmessungen (B x T x H) 600 x 645 x 1840 mm, Energieeffizienzklasse C

Vitrine de congélation Luxor carrée

5 étagères en verre trempé 700 x 470 mm, non réglables, refroidissement statique, réfrigérant R290/3, poids 197 kg, dimensions (L x P x H) 600 x 645 x 1840 mm, Classe d'efficacité énergétique C

C

Art. Nr N° Art.	Temperaturbereich (°C) Plage de température (°C)	Farbe Coleur	Anschlusswerte Raccordement	Preis CHF prix CHF
095678	-25 - -15 °C	Grau / Gris	230 V / 0,9 kW	6'850.00

Mehlwagen

Aus Edelstahl, ohne Ecken und Kanten, leicht zu reinigen, keine Mehlreste die sich festsetzen können, vier leichtlaufende Bockrollen, ohne Deckel

Chariot à farine

En acier inoxydable, sans coins ni angles, nettoyage aisé, plus de restes de farine qui adhèrent, quatre roulettes fixes qui tournent aisément, sans couvercle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
017675	415	700	850	170	1'200.00

Deckel zu Mehlwagen

Aus Edelstahl mit Scharnieren, beidseitig klappbar

Couvercle pour chariot à farine

En acier inoxydable, rabattable des deux côtes grâce aux charnières

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
017676	017675	330.00

Sacktransportwagen

Aus Edelstahl für 25 kg Säcke, fahrbar auf 4 Lenkrollen

Chariot pour le transport de sacs

En acier inoxydable pour sacs de 25 kg, mobile sur 4 roulettes pivotantes

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Unterteilungen Parties inférieures	Preis CHF prix CHF
127533	790 x 660 x 800	3	1'205.00
127530	1300 x 660 x 800	5	1'580.00

Vorratswagen

Aus weissem Polypropylen, mit glasklarem Polycarbonatdeckel, inklusive Schaufel, spülmaschinengeeignet

Chariot pour provisions

En polypropylène blanc, avec couvercle transparent en polycarbonate, avec pelle, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Mehlkapazität (kg) Capacité de farine (kg)	Zuckerkapazität (kg) Capacité de sucre (kg)	Preis CHF prix CHF
098856	335 x 740 x 710	79	56	73	590.00
098857	395 x 750 x 710	99	70	90	630.00

Rolli rund zu Universalbehälter

Aus Edelstahl, starke Ausführung, nicht verstellbar, Belastung max. 150 kg

Support mobile rond pour conteneur universel

En acier inoxydable, modèle solide, non réglable, charge maximale 150 kg

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099458	332	099456	140.00

Rolli rund verstellbar zu Universalbehälter

Aus Edelstahl, 3 Lenkrollen, hochgezogene Stützen für festen Halt des Behälters, Belastung max. 50 kg

Support mobile rond réglable pour récipient universel

En acier inoxydable, 3 roulettes, montants hauts pour bien retenir le récipient, charge maximale 50 kg

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
015026	370 - 460	015003 / 015015 / 015016	145.00

Rolli rund

Aus Edelstahl, U-Profilkreuz mit hochstehenden Enden, vier Lenkrollen aus Polyamid, Tragkraft bis 150 kg

Support mobile rond

En acier inoxydable, croix profilée en U avec extrémités relevées, quatre roulettes pivotantes en polyamide, charge jusqu'à 150 kg

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
098558	320	098548	125.00
098559	360	098549	130.00
099464	390	099461	130.00
098560	420	098550	135.00
099465	450	099462	140.00

Rolli aus Kunststoff

Für Transportkörbe bis 600 x 400 mm, Aussengrösse 615 x 440 mm, vier Gummirollen, Tragkraft bis 250 kg

Support mobile en matière synthétique

Pour corbeilles jusqu'à 600 x 400 mm, mesures ext. 615 x 440 mm, avec quatre roues en caoutchouc, charge utile jusqu'à 250 kg

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017667	Blau / Bleu	175	52.00
017666	Gelb / Jaune	175	52.00
017665	Grün / Vert	175	52.00
017669	Rot / Rouge	175	52.00
017664	Weiss / Blanc	170	52.00

Rolli aus Aluminum

Für Transportkörbe bis 600 x 400 mm, vier Lenkrollen, leise laufende Gummiräder, Tragkraft bis 250 kg

Support mobile en aluminium

Pour corbeilles de transport jusqu'à 600 x 400 mm, quatre roues pivotantes, charge utile jusqu'à 250 kg

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017358	610	410	150	110.00

Schwerlast-Rollboy für Transportkörbe

Für Transportkörbe 600 x 400 mm, leicht und kompakt, vier Lenkrollen, stapelbar, Tragkraft bis 300 kg

Rollboy poids lourds pour corbeilles de transport

Pour paniers de transport 600 x 400 mm, légers et compacts, quatre roulettes pivotantes, charge utile jusqu'à 300 kg

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
017700	610	410	195	Rot / Rouge	60.00

Stapelboy

Edelstahl-Rahmen, inklusive 15 Kunststoffrollis 615 x 440 x 175 mm, vier Lenkrollen mit Ø 125 mm, zwei davon mit Bremsen

Chariot d'empilage

Cadre en acier inoxydable, y compris 15 chariots en matière synthétique 615 x 440 x 175 mm, quatre roulettes pivotantes de Ø 125 mm, dont deux avec freins

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017668.02	Blau / Bleu	1400	1’150.00
017668.01	Gelb / Jaune	1400	1’150.00
017668.03	Grün / Vert	1400	1’150.00
017668	Rot / Rouge	1400	1’150.00

Z-Multi-Diener

Robuste Z-Konstruktion aus Edelstahl, vier Lenkräder - davon zwei feststellbar, viele Verwendungsmöglichkeiten, platzsparend bei Nichtgebrauch

Chevalet multifonctionnel en forme de Z

Construction robuste en Z en acier inoxydable, quatre roues pivotantes - dont deux avec freins, nombreuses possibilités d'utilisation, peu encombrant lorsqu'il n'est pas utilisé

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017271	580	580	800	420.00

Servierwagen Rubbermaid weiss

Stoss-und kratzfestes sowie rostfreies Material, offene Ausführung, geräuscharme Laufrollen, 3 Tablare. Tragkraft insgesamt 135 kg (45 kg / Tablar), ergonomische Griffe, Farbe weiss.

Chariot de service Rubbermaid blanc

Matériau résistant aux chocs et à l’abrasion, exécution ouverte, roues silencieuses, 3 rayons. Charge maximale 135 kg (45 kg / rayon). poignées ergonomiques, couleur blanche.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095055	1030	508	960	535.00

Servierwagen Rubbermaid beige

Aus Kunststoff und Aluminiumstützen für leichte Lasten, einfache Selbstmontage, 3 Tablaren, 4 Lenkrollen ohne Bremsen, Bordmasse 560 x 455 mm, Auflagenabstand 300 mm

Chariot de service Rubbermaid beige

En matière synthétique avec supports en aluminium pour charges légères, montage aisé, 3 rayons, 4 roulettes pivotantes sans freins, dimensions du bord 560 x 455 mm, distance entre les rayons 300 mm

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Belastung max. (kg) Charge maximale (kg)	Preis CHF prix CHF
095011	854	473	959	90	380.00

Servier- / Transportwagen

Aus Edelstahl Rundrohren, tiefgezogene Borde und erhöhter Profilrand. Unterseite mit schalldämmender Beschichtung. Belastung pro Fläche maximal 80 kg, vier Lenkrollen mit Wandabweisern davon zwei feststellbar.

Chariot de service / transport

En tubes ronds en acier inoxydable, rebords emboutis et bord profilé surélevé. Face inférieure avec revêtement antibruit. Charge maximale par plateau 80 kg, quatre roulettes pivotantes avec protections murales dont deux avec freins.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Bordmasse (mm) Dim. du rebord (mm)	Borde Plateaux	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
095060	840 x 550 x 960	800 x 500	2	590	460.00
095061	840 x 550 x 960	800 x 500	3	280	560.00
095066	940 x 600 x 960	900 x 550	2	590	610.00
095067	940 x 600 x 960	900 x 550	3	280	720.00

Servier- Transportwagen B.PRO

BLANCO Servier- und Transportwagen lassen sich optional mit attraktiven farbigen Seitenverkleidungen ergänzen, entweder dreiseitig oder komplett geschlossen mit Flügeltüren. Verkleidung ist separat anzuwählen, es stehen verschiedene Farben zur Auswahl, wählbar gemäss Farbkarte. Belastung max. 120 kg, Abmessungen (B x T x H) 900 x 600 x 950 mm

Chariot de service / transport B.PRO

Les chariots de service et de transport BLANCO peuvent être complétés en option par des habillages latéraux colorés, soit sur trois côtés, soit entièrement fermés avec des portes battantes. L'habillage doit être sélectionné séparément. Différentes couleurs sont disponibles, à choisir dans le guide des couleurs. Charge max. 120 kg, dimensions (L x P x H) 900 x 600 x 950 mm

Art. Nr N° Art.	Bordmasse (mm) Dim. du rebord (mm)	Borde Plateaux	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
095374	800 x 500	2	585	400.00
095375	800 x 500	3	275	470.00

Seitenverkleidung (3-seitig) zu B.PRO

Bei Bestellung bitte Farbe gemäss Farbkarte angeben.

Habillage (3 côtés) pour B.PRO

Lors de la commande, veuillez indiquer le coloris selon le nuancier.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
095376	095374 / 095375	325.00

Seitenverkleidung (4-seitig) zu B.PRO

Verkleidung 4-seitig mit Flügeltüre. Bei Bestellung bitte Farbe gemäss Farbkarte angeben.

Habillage (4 côtés) pour B.PRO

Habillage 4 côtés avec porte battante. Veuillez indiquer la couleur souhaitée lors d'une commande à l'aide du guide des couleurs.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
095377	095374 / 095375	430.00

Universal-Regalwagen 2 Auflagen

Robuster Regalwagen für alles, was im Betrieb hin und her transportiert werden muss. Fährt dank stabiler Räder und grosser Bodenfreiheit problemlos über Türschwellen. Belastbarkeit 250 kg, fahrbar auf vier Lenkrollen, alle mit Bremsen.

Étagère mobile universelle 2 étages

Etagère robuste pour tout ce qui doit être transporté d'avant en arrière. Grâce à des roues stables et un grand espace passe sans problème sur les seuils. Charge 250 kg, quatre roues pivotantes avec frein.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
099360	1000	450	1050	545	770.00
099362	1000	600	1050	545	800.00

Universal-Regalwagen 4 Auflagen

Robuster Regalwagen für alles, was im Betrieb hin und her transportiert werden muss. Fährt dank stabiler Räder und grosser Bodenfreiheit problemlos über Türschwellen. Belastbarkeit 250 kg, fahrbar auf vier Lenkrollen, alle mit Bremsen.

Etagère mobile universelle 4 étages

Etagère robuste pour tout ce qui doit être transporté d'avant en arrière. Grâce à des roues stables et un grand espace passe sans problème sur les seuils. Charge 250 kg, quatre roues pivotantes avec frein.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
099364	1150	450	1800	395	1'020.00
099366	1150	600	1800	395	1'080.00

Harassengestell fahrbar

Robuste Rahmenkonstruktion aus verchromtem Rundstahl. Fahrbar auf vier korrosionsgeschützte Lenkrollen Ø 125 mm mit Wandabweiser - davon zwei feststellbar. Höhenabstand zwischen den Borden 385 mm.

Chariot mobile pour harasses

Cadre tubulaire robuste en acier chromé. Mobile sur quatre roues pivotantes Ø 125 mm, dont deux avec freins et avec protection murale. Espace entre les rayons 385 mm.

Art. Nr N° Art.	Kapazität Capacité	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095211	4 Harasse	585	570	1630	1'120.00
095210	4 Harasse	1080	570	870	950.00
095212	8 Harasse	1080	570	1630	1'550.00

Tortenringständer

Aus Edelstahl, stabile Ausführung, 21 Aufhängevorrichtungen für Ringe oder Rührbesen. Länge der Aufhängevorrichtung 265 mm, fahrbar auf vier Lenkrollen.

Support pour cercles

En acier inoxydable, exécution stable, 21 suspensions pour cercles ou fouets. Profondeur de la suspension 265 mm, mobile sur quatre roues pivotantes.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017285	580	580	2000	950.00

Blechrechen mit Tischplatte

Aus Edelstahl, geschweisste Ausführung, 10 Auflagen, Auflagenabstand 60 mm, vier Gummi-Lenkrollen, zwei davon feststellbar. Nicht geeignet für GN-Schalen!

Échelle à plaques avec plan de travail

En acier inoxydable, exécution soudée, 10 supports, espace entre les glissières 60 mm, quatre roues pivotantes en caoutchouc, dont deux avec freins. Ne convient pas au bacs GN!

Art. Nr N° Art.	Blechmass Dim. de la plaque	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Preis CHF prix CHF
017342	530 x 650 mm (GN 2/1)	590 x 670 x 900	580.00
017341	600 x 400 mm	480 x 620 x 900	620.00
017343	780 x 580 mm (EN)	640 x 800 x 900	580.00

Blechrechen

Aus Edelstahl, langlebig, geschweisste Ausführung, fertig montiert, mit vier Lenkrollen und mit Durchschubsperre. Nicht geeignet für GN-Schalen!

Échelle à plaques

En acier inoxydable, modèle soudé, entièrement monté, avec quatre roues pivotantes et deux barres arrêtoirs. Ne convient pas au bacs GN!

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Anzahl Auflagen Nombre de tirages	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
Blechmass 530 x 650 mm (GN 2/1)		Dim. de la plaque 530 x 650 mm (GN 2/1)		
016769	590 x 650 x 1850	36	44	560.00
016771	690 x 650 x 1850	24	66	500.00
Blechmass 600 x 400 mm		Dim. de la plaque 600 x 400 mm		
016770	500 x 600 x 1850	20	80	450.00
Blechmass 780 x 580 mm (EN)		Dim. de la plaque 780 x 580 mm (EN)		
016772	640 x 780 x 1850	24	66	575.00

Ausbackwagen

Aus Edelstahl, 10 Auflagen 1200 x 400 mm mit Anschlag hinten, Auflagenabstand 160 mm, fahrbar auf vier Gummi-Lenkrollen ohne Bremsen.

Chariot de défournement

En acier inoxydable, 10 supports 1200 x 400 mm avec arrêtoir, espace entre les supports 160 mm, mobile sur quatre roues sans freins.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ausführung Exécution	Preis CHF prix CHF
017333	1270	420	1630	Buchenholz / En hêtre	650.00
017350	1270	420	1630	Kieferholz / En pin	800.00

Ersatz-Rost zu Ausbackwagen

Passender Lattenrost zu Ausbackwagen Art. 017333 / 017350, per Stück.

Grille de rechange pour chariot de défournement en hêtre

Grille en hêtre pour chariot de défournement art. 017333 / 017350, par pièce.

Art. Nr N° Art.	Ausführung Exécution	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
017333.01	Buchenholz / En hêtre	1200	400	42.00
017352	Kieferholz / En pin	1200	400	55.00

Regalwagen GN 1/1 mit Tischplatte

Edelstahl-Rahmengestell, L-Profil Führungsschienen mit Durchschubsicherung, Arbeitsplatte schallgedämmt, vier Lenkrollen Ø 125 mm mit Wandabweisern, davon zwei feststellbar. Schalenmass 530 x 325 mm.

Chariot à glissières GN 1/1 avec plan de travail

Cadre en acier inoxydable, rails de glissières à profil en L avec protection anti-glissement, plateau de travail antibruit, quatre roulettes pivotantes Ø 125 mm avec protections murales, dont deux avec freins. Dimensions des bacs 530 x 325 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Auflagen Nombre de tirages	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
095094	460	630	900	7	89	720.00

Regalwagen GN 2/1 mit Tischplatte

Edelstahl-Rahmengestell, L-Profil Führungsschienen mit Durchschubsicherung, Arbeitsplatte schallgedämmt, vier Lenkrollen Ø 125 mm mit Wandabweiser, davon zwei feststellbar. Schalenmass 650 x 530 mm.

Chariot à glissières GN 2/1 avec plan de travail

Cadre en acier inoxydable, glissières en profil en L avec butée d'arrêt, plateau de travail antibruit, quatre roulettes pivotantes Ø 125 mm avec protection murale, dont deux avec freins. Dimensions des bacs 650 x 530 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Auflagen Nombre de tirages	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
095091	700	630	900	7	89	810.00

Regalwagen GN 1/1 hoch

Edelstahl-Rahmengestell, L-Profil Führungsschienen mit Durchschubsicherung, vier Lenkrollen mit Wandabweiser, davon zwei feststellbar. Schalenmass 530 x 325 mm.

Chariot à glissières GN 1/1 haut

Cadre en acier inoxydable, glissières en L avec butée d'arrêt, quatre roues Ø 125 mm pivotantes, protection murales, dont deux avec freins. Dimensions des bacs 530 x 325 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Auflagen Nombre de tirages	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
095093	460	630	1700	20	67	820.00

Regalwagen GN 2/1 hoch

Edelstahl-Rahmengestell, L-Profil Führungsschienen mit Durchschubsicherung, vier Lenkrollen Ø 125 mm mit Wandabweiser, davon zwei feststellbar. Schalenmass 650 x 530 mm.

Chariot à glissières GN 2/1 haut

Cadre en acier inoxydable, glissières en profil en L avec butée d'arrêt, plateau de travail antibruit, quatre roulettes pivotantes Ø 125 mm avec protection murale, dont deux avec freins. Dimensions des bacs 650 x 530 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anzahl Auflagen Nombre de tirages	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
095095	660	750	1700	20	67	870.00

GN Frischhaltebehälter Modulus

Aus Polypropylen, inkl. hermetisch schliessendem Deckel, ausser bei der Grösse GN 1/1. Volumenskala an den Seiten, lebensmittelecht, mikrowellengeeignet, spülmaschinengeeignet. Temperaturbeständig von -20 bis +100 °C. Zum Lagern und Aufbewahren aller Produkte im Kühl- und Tiefkühlschrank.

Boîtes GN de stockage Modulus

En polypropylène, couvercle à fermeture hermétique inclus, sauf la grandeur GN 1/1. Échelle de volume sur les côtés, convient aux aliments, au micro-ondes, au lave-vaisselle. Résiste à des températures de -20 à +100 °C. Pour le stockage et la conservation de tous les produits au réfrigérateur et au congélateur.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Verpackungseinheit Unité d'emballage	Preis CHF prix CHF
GN 1/1 (530 x 325 mm), ohne Deckel GN 1/1 (530 x 325 mm), sans couvercle				
099150	65	7	1 Stk. / pce	25.00
099151	100	13	1 Stk. / pce	28.00
099152	150	17	1 Stk. / pce	30.00
GN 1/2 (325 x 265 mm), inkl. Deckel GN 1/2 (325 x 265 mm), avec couvercle				
099157	65	4	4 Stk. / pcs	70.00
099158	100	6	4 Stk. / pcs	80.00
099159	150	7.5	4 Stk. / pcs	85.00
GN 1/3 (325 x 176 mm), inkl. Deckel GN 1/3 (325 x 176 mm), avec couvercle				
099160	100	3.5	5 Stk. / pcs	70.00
099161	150	5	5 Stk. / pcs	85.00
GN 1/4 (265 x 162 mm), inkl. Deckel GN 1/4 (265 x 162 mm), avec couvercle				
099147	100	2,4	5 Stk. / pcs	68.00
099148	150	3,8	5 Stk. / pcs	70.00
GN 1/6 (176 x 162 mm), inkl. Deckel Norme GN 1/6 (176 x 162 mm), avec couvercle				
099162	100	1.5	6 Stk. / pcs	67.00
099163	150	2	6 Stk. / pcs	68.00
GN 1/9 (176 x 108 mm), inkl. Deckel Norme GN 1/9 (176 x 108 mm), avec couvercle				
099164	100	0.8	8 Stk. / pcs	78.00
Norm GN 2/3 (350 x 325 mm), inkl. Deckel Norme GN 2/3 (350 x 325 mm), avec couvercle				
099155	100	8	4 Stk. / pcs	90.00
099156	150	12	4 Stk. / pcs	105.00

Abtropfgitter zu Modulus Behälter GN 1/1

Aus Kunststoff, passend zu Art. 099150 bis 099152.

Égouttoirs pour boîtes Modulus GN 1/1

En plastique, convient pour art. 099150 jusqu'à 099152.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
099154	530	325	15.00

Deckel GN hermetisch zu Modulus Behälter

Kunststoff Deckel für die GN Modulus Behälter, hermetisch schliessend, spülmaschinengeeignet.

Couvercles GN hermétiques pour boîte Modulus

Couvercle en matière synthétique pour les bacs GN Modulus, fermeture hermétique, lavable au lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Norm Norme	Preis CHF prix CHF
099153	GN 1/1 (530 x 325 mm)	19.00
099166	GN 1/2 (325 x 265 mm)	7.00
099168	GN 1/3 (325 x 176 mm)	5.00
099149	GN 1/4 (265 x162 mm)	5.00
099173	GN 1/6 (176 x 162 mm)	4.00
099169	GN 1/9 (176 x 108 mm)	3.50
099167	GN 2/3 (350 x 325 mm)	7.50

Frischhaltebehälter CamSquare

Das kristallklare Camwear ist praktisch unzerbrechlich, temperaturbeständig von -40 bis+ 99 °C, spülmaschinengeeignet. Das Material widersteht Nahrungsmittelsäuren, Fett sowie Alkohol und ist dabei flecken- und geruchsfest. Deckel nicht inbegriffen.

Boîtes de stockage CamSquare

Le Camwear transparent est pratiquement incassable et résiste aux températures de -40 °C à 99 °C, aux acides alimentaires, aux graisses et à l'alcool, ainsi qu'aux taches et aux odeurs. Supporte le lave-vaisselle, sans couvercle, peut être commandé séparément.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
094981	185	185	100	1.9	13.00
094982	185	185	187	3.8	19.00
094983	215	215	185	5.7	25.00
094984	215	215	230	7.6	30.00
094985	256	310	210	11.4	40.00
094986	256	310	320	17.2	57.00
094987	256	310	400	20.8	75.00

Deckel zu Frischhaltebehälter CamSquare

Aus Kunststoff, passen zu CamSquare-Frischhaltebehälter, spülmaschinengeeignet.

Couvercles pour boîtes CamSquare

En matière synthétique, convient pour les boîtes de stockage CamSquare, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
094988	185	185	7.00
094989	215	215	8.50
094990	256	256	12.50

Frischhaltebox

Aus Polyethylen, weiss, mit rotem Deckel, spülmaschinengeeignet.

Boîte de conservation

En polyéthylène, blanc, couvercle rouge, supporte le lave-vaisselle.

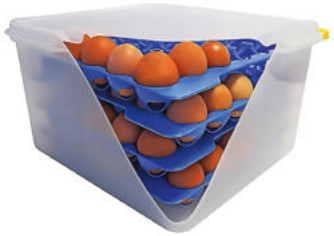
Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
018079	210	130	80	2	16.00

Eierbox

Aus Polyethylen, Lieferung mit 8 Auflagen. Pro Ebene Platz für 30 Eier (max. 4 Ebenen gefüllt), zur HACCP-gerechten Aufbewahrung, festschliessender Deckel, lebensmittelecht, spülmaschinengeeignet. Temperaturbeständig von -40 bis + 90 °C.

Boîte à œufs

En polyéthylène, livré avec 8 plateaux. Par support 30 oeufs (max. 4 supports empilé), pour une conservation des oeufs conforme aux normes HACCP, couvercle hermétique, propre au contact alimentaire, supporte le lave-vaisselle. Résistance aux températures de -40 à +90 °C.



Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015831	354	325	200	40.00

Ersatzauflage zu Eierbox

Aus Polyethylen, blau, passend zu Art. 015831

Plateau de remplacement pour box à oeufs

En polyéthylène, bleu, convient pour art. 015831

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
015831.01	290	290	3.00

Zutatenbehälter 15 Liter ohne Deckel

Aus Polypropylen, weiss, für Gewürze, Backhilfsmittel, Nüsse, Gemüse und vieles mehr, spülmaschinengeeignet.

Conteneur d'ingrédients 15 litres sans couvercle

En polypropylène, blanc, pour des épices, des farines, des noix, des légumes et beaucoup d'autres produits, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
099750	440	400	280	15	25.00

Deckel zu Zutatenbehälter 15 Liter

Aus Kunststoff, in verschiedenen Farben erhältlich, spülmaschinengeeignet.

Couvercle pour conteneur d'ingrédients 15 litres

En matière synthétique, disponible en different couleur, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099752	Beige / Beige	099750	20.00
099753	Blau / Bleu	099750	20.00
099754	Gelb / Jaune	099750	20.00
099755	Grün / Vert	099750	20.00
099756	Orange / Orange	099750	20.00
099751	Weiss / Blanc	099750	20.00

Transportwagen mit Tischplatte für 4 Zutatenbehälter 15 Liter

Aus Edelstahl, fahrbar auf vier Lenkrollen - davon zwei mit Bremsen, Behälter nicht inbegriffen.

Chariot avec plan de travail pour 4 conteneurs d'ingrédients 15 litres

En acier inoxydable, quatre roues pivotantes dont deux avec freins, récipients non inclus.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099761	460	600	900	099750	600.00

Transportwagen für 10 Zutatenbehälter 15 Liter

Aus Edelstahl, fahrbar auf vier Lenkrollen - davon zwei mit Bremsen, Behälter nicht inbegriffen.

Chariot pour 10 conteneurs d'ingrédients 15 litres

En acier inoxydable, quatre roues pivotantes dont deux avec freins, récipients non inclus.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099760	460	600	1710	099750	750.00

Zutatenbehälter 40 Liter ohne Deckel

Aus Polypropylen, weiss, übersichtliche und hygienische Lagerung von Mehl, Zucker, Reis, Teigwaren, Gewürzen, stapelbar bis 4 Behälter, spülmaschinengeeignet.

Conteneur d'ingrédients 40 litres sans couvercle

En polypropylène blanc, stockage clair et hygiénique de la farine, du sucre, du riz, des pâtes ou des épices, jusqu'à 4 récipients empilables, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
099700	435	640	450	40	50.00

Deckel zu Zutatenbehälter 40 Liter

Aus Kunststoff, in verschiedenen Farben, spülmaschinengeeignet.

Couvercle pour conteneur d'ingrédients 40 litres

En matière synthétique, disponible en différentes couleurs, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099702	Beige / Beige	099700	33.00
099703	Blau / Bleu	099700	33.00
099705	Gelb / Jaune	099700	33.00
099706	Grün / Vert	099700	33.00
099707	Orange / Orange	099700	33.00
099701	Weiss / Blanc	099700	33.00

Fahrbarer Untersatz

Aus Kunststoff mit vier Lenkrollen, passend zu Zutatenbehälter 40 Liter.

Support mobile

En matière synthétique avec quatre roulettes pivotantes, adapté au conteneur d'ingrédients 40 litres.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099710	480	370	135	099700	100.00

Lebensmittelbehälter

Lebensmittelecht, stapelbar, spülmaschinenfest, stossfest, robust und formstabil. Aus Polyethylen-Kunststoff (PE-HD), geschlossene Ausführung mit 4 Handgriffen, Beschriftung ab 20 Stück möglich.

Caisse pour denrées alimentaires

Propre au contact alimentaire, empilable, va au lave-vaisselle, résistante aux chocs, robuste et indéformable. En polyéthylène (PE-HD), modèle fermé avec 4 poignées, inscription possible à partir de 20 pièces.

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
018563	Blau / Bleu	600	400	200	21.00
018566	Gelb / Jaune	600	400	200	21.00
018567	Grau / Gris	600	400	200	21.00
018564	Grün / Vert	600	400	200	21.00
018562	Rot / Rouge	600	400	200	19.00
018568	Weiss / Blanc	600	400	200	21.00

Transportbehälter grau

Aus Polypropylen, stapelbar, allseitig geschlossen, mit 2 Tragegriffen. Temperaturbeständig von -35 bis +120 °C, spülmaschinengeeignet. Weitere Farben auf Anfrage.

Caisse de transport grise

En polypropylène, empilable, fermé de tous les côtés, avec 2 poignées. Résistant à des températures de -35 à +120 °C, supporte le lave-vaisselle. Autres couleurs sur demande.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
015940	600	400	125	20	32.00
015941	600	400	235	40	42.00
015942	600	400	339	60	54.00

Deckel grau

Aus Polypropylen, zum lose Auflegen, spülmaschinengeeignet.

Couvercle gris

En polypropylène, sans fixation, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
015943	600	400	015940 / 015941 / 015942	17.00

Transportbehälter weiss

Aus Polypropylen, allseitig geschlossen, spülmaschinengeeignet.

Bac de transport blanc

En polypropylène, exécution fermée, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
017188	600	400	90	18	13.00
017190	600	400	320	64	33.00

Deckel weiss zu Transportbehälter

Aus Polypropylen, zum lose Auflegen, spülmaschinengeeignet.

Couvercle blanc pour bac de transport

En polyéthylène, sans fixation, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
017189	600	400	017188 / 017190	8.00

Transportbehälter orange

Aus Kunststoff, Seitenwände und Boden mit Gitter, vier Handgriffe, Hygienisch, hohe Stabilität, niedriges Eigengewicht, spülmaschinengeeignet. Individuelle Beschriftung ab 20 Stück möglich.

Caisse de transport orange

En matière synthétique, parois latérales et fond en treillis, quatre poignées, hygiénique, stabilité maximale, poids minimal, ne supporte pas le lave-vaisselle. Inscription possible dès 20 pièces.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
015890	600	400	150	29	11.00
015891	600	400	200	38	13.00
015892	600	400	350	70	21.00
015917	600	400	420	84	23.00

Transportbehälter zu Behälterwagen

Aus Kunststoff weiss, geschlossen, stapelbar, ohne Deckel, spülmaschinengeeignet, passend zu Behälterwagen REA Art. 017983 und 017985.

Récipient de transport

En matière synthétique, blanc, fermé, empilable, sans couvercle, supporte le lave-vaisselle, compatible pour chariot à bacs REA art. 017983 et 017985.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
017987	600	400	120	23	28.00
017986	600	400	220	43	34.00

Deckel zu Transportbehälter

Aus Kunststoff, weiss, spülmaschinengeeignet.

Couvercle pour récipient de transport

En matière synthétique, blancs, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
017988	600	400	017986 / 017987	22.00

Behälterwagen

Für Behälter 600 x 400 mm, übersichtliche Lagerung, unbeschränkte Beweglichkeit, flexible Anwendungsmöglichkeiten. Fahrbar auf vier Lenkrollen, zwei davon mit Bremse.

Chariot pour récipients

Pour bacs de 600 x 400 mm, entreposage fonctionnel, flexibilité illimitée, usages variés. Mobile sur quatre roulettes pivotantes, dont deux avec freins.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
Kapazität 4 Behälter à 220 mm Höhe		Capacité 4 bacs à 220 mm hauteur		
017981	540	660	1400	590.00
Kapazität 6 Behälter à 120 mm Höhe		Capacité 6 bacs à 120 mm hauteur		
017983	540	660	1400	650.00
Kapazität 8 Behälter à 120 mm Höhe		Capacité 8 bacs à 120 mm hauteur		
017985	540	660	1800	720.00

Behälter weiss

Aus Polypropylen

Bac blanc exécution fermée

En polypropylène

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
099735	600	400	75	10	24.00

Abtropfbehälter

Aus Polypropylen mit Glasfiber verstärkt, hellgrün, temperaturbeständig von -40 bis +70 °C, Lochung 5 mm.

Bac égouttoir

En polypropylène renforcé de fibre de verre, vert clair, résistant aux températures de -40 à +70 °C, perforation 5 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099736	600	400	60	099735	22.00

Deckel weiss

Aus Polypropylen, zum lose Auflegen.

Deckel weiss

En polypropylène, à poser librement.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099731	600	400	099735	18.00

Arbeitsstation mit Holzplatte

Edelstahlrahmen, mit Holzplatte aus laminiertem Buchenholz, fahrbar auf 4 Lenkrollen - davon 2 mit Bremsen, inklusive 7 x 10 L und 4 x 15 L Behälter, Gewicht 40 kg.

Station de travail avec plateau en bois

Cadre en acier inoxydable, avec plateau en bois en hêtre laminé, mobile sur 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins, bacs 7 x 10 L et 4 x 15 L inclus, poids 40 kg.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099762	1000	700	920	2’500.00

Zutatenständer

Aus Edelstahl, inklusive 9 Teigbehälter à 25 Liter. Stabil, hygienisch und mobil auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm ohne Bremsen.

Chariot à ingrédients

En acier inoxydable, inclus 9 bacs de 25 litres. Stable, hygiénique et mobile sur 4 roues pivotantes Ø 125 mm sans frein.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
mit 9 Behälter ohne Staubdeckel		avec 9 bacs sans couvercles		
017620	680	450	1740	590.00
mit 9 Behälter und Staubdeckel		avec 9 bacs et couvercles		
017613	680	450	1740	780.00

Teigbehälter 25 Liter

Aus Kunststoff, weiss, Staubdeckel aus Alu separat erhältlich unter 017622.

Bac à pâte 25 litres

En matière synthétique, blanc, couvercle en alu disponible séparement voir art. 017622.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
017623	610 x 440 x 170	25	017613 / 017620	27.00

Staubdeckel zu Teigbehälter 25 Liter

Aus Aluminium, Ecken offen.

Couvercle anti-poussière pour bac à pâte 25 litres

En aluminium, coins ouverts.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
017622	610	440	017623	25.00

Teigbehälter-Rechen

Aus Edelstahl, geschweisste Ausführung, mit 9 Auflagen, Auflagentiefe 400 mm, fahrbar auf vier Gummilenkrollen ohne Bremsen. Lieferung ohne Behälter, passende Behälter 015939 und Deckel 099730.

Chariot pour bacs à pâte

En acier inoxydable, exécution soudée, avec 9 supports, largeur des supports 400 mm, mobile sur quatre roues en caoutchouc sans freins. Livré sans bacs, bacs adaptés 015939 et couvercles 099730.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Auflagenabstand (mm) Espace entre les glissières (mm)	Preis CHF prix CHF
017288	550	520	1770	175	1’150.00

Teigbehälter 20 Liter

Aus Polypropylen, weiss, spülmaschinengeeignet, Deckel und Behäler-Rechen separat erhältlich.

Bac à pâte 20 litres

En polypropylène, blanc, supporte le lave-vaisselle, couvercle et chariot disponible séparément.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
015939	530 x 410 x 140	20	017288	28.00

Deckel zu Teigbehälter

Aus Polypropylen, weiss, spülmaschinengeeignet.

Couvercle pour bac à pâte

En Polypropylène, blanc, supporte le lave-vaisselle.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099730	520	410	015939	16.00

Transportbehälter grau

Aus Kunststoff, geschlossene Ausführung mit zwei Handgriffen, passt zu Zutatenwagen Art. 017640.

Bac de transport gris

En matière synthétique, version fermée avec deux poignées, convient pour chariot à indrédients art. 017640.

Art. Nr N° Art.	B x T x H (mm) L x P x H (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
017640.01	400 x 600 x 320	60	43.00

Zutatenwagen mit Behälter

Mit Edelstahl-Abdeckung, 2 Auflageböden inklusive 6 Kunststoffbehälter à 60 Liter, hinten mit Anschlag, fahrbar auf vier Lenkrollen Ø 100 mm ohne Bremsen.

Chariot à ingrédients avec bacs

Plaque en acier inoxydable, 2 rayonnages inclus 6 bacs d'une contenance de 60 litres, dos avec arrêtoirs, mobil sur quatre roues pivotantes Ø 100 mm sans freins.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017640	1270	660	790	1'300.00

Teigwanne weiss

Aus Polyethylen, mit 2 Griffen. Säure- und temperaturbeständig von -25 bis +80 °C, spülmaschinengeeignet.

Baquet à pâte blanc

En Polyéthylène, avec 2 poignées. Résistant aux acides et aux températures de -25 à +80 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
015014	580	380	85	115.00

Universalbehälter

Aus Polypropylen, weiss, mit 2 seitlichen Griffen. Spülmaschinengeeignet, Deckel separat erhältlich unter 099467.

Récipient universel

En Polypropylène, blanc, avec 2 poignées laterales. Supporte le lave-vaisselle, couvercle disponible séparément art. 099467.

Art. Nr N° Art.	Ø oben / unten (mm) Ø haut / bas (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099466	355 / 280 mm	495	20.00

Deckel mit Öffnung zu Universalbehälter

Aus Polypropylen, mit Öffnung / Loch, Farbe rot.

Couvercle pour récipient universel

En Polypropylène, avec ouverture / trou, couleur rouge.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099467	360	099466	9.00

Transport- und Vorratsbehälter

Aus Edelstahl, mit Fussring und zwei Handgriffen. Rolli und Deckel separat erhältlich.

Conteneur de transport et de stockage

En acier inoxydable, avec fond renforcé et deux poignées. Chariot et couvercle disponible séparément.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Fahrbarer Untersatz Support mobile	Preis CHF prix CHF
098545	270	360		390.00
098548	300	460	098558	520.00
098549	350	550	098559	650.00
098550	400	600	098560	780.00

Transport- und Vorratseimer

Aus Edelstahl, mit Fussring und Tragbügel. Deckel separat erhältlich.

Seau de transport et de stockage

En acier inoxydable, avec fond renforcé et ans. Couvercle disponible séparement.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
098542	240	260	10	300.00
098544	270	300	15	320.00

Stopfdeckel

Aus Edelstahl

Couvercle à pression

En acier inoxydable

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
098546	240	098542	64.00
098547	270	098544 / 098545	76.00
098553	300	098548	100.00
098554	350	098549	112.00
098555	400	098550	130.00

MONDIAL FORNI

Die **Öfen**,
gebaut für Ihre
Bedürfnisse

Les **fours** conçus
pour vos **besoins**

winterhalter®

DIE SPÜLLÖSUNG FÜR IHRE PROFI KÜCHE

LA SOLUTION DE LAVAGE POUR VOTRE CUISINE PROFESSIONNELLE

Erfahren Sie mehr:
En savoir plus:

DE | Hochwertig. Absolut zuverlässig. Wirtschaftlich. Ergonomisch und einfach zu bedienen. Von kompakt bis ganz gross. Spüllösungen für Sauberkeit und Hygiene auf höchstem Niveau.

FR | Haute qualité. Fiabilité totale. Économique. Ergonomique et facile à utiliser. Du format compact au très grand format. Des solutions de lavage pour une propreté et une hygiène irréprochables.

www.winterhalter.ch

Reinigen I Hygiene I Arbeitsschutz
Nettoyage I Hygiène I Sécurité au travail

Reinigungsmittel / Produit de nettoyage **326**

Reinigungswerkzeug / Outils de nettoyage **328**

Reinigungsschaber / Raclette de nettoyage 328

Besen / Balais 330

Kehrschaufeln I Handwischer / Ramassoires I Balayettes 332

Tücher I Lappen / Linges I Torchons 333

Halterungen I Schränke / Supports I Armoires 335

Bürsten / Brosses 337

Wasserschieber / Racloirs à eau 338

Eimer / Seaux 339

Reinigungsmaschinen / Machine pour nettoyer **341**

Arbeitsschutz I Hygiene / Sécurité au travail I Hygiène **346**

Geschirrspülen / Lave-vaisselle **355**

Abfallentsorgung / Elimination des déchets **359**

Ofen-Reiniger Atollspeed

Der Atollspeed Ofenreiniger wurde speziell zur Reinigung des Atollspeed entwickelt. Nur in Kombination mit Atollspeed Protector verwendbar!

Nettoyant pour four Atollspeed

Ce nettoyant pour four a été spécialement conçu pour nettoyer la gamme Atollspeed. Il ne peut être utilisé qu'en combinaison avec Atollspeed Protector!

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
099258	750	26.00

Ofen-Protector Atollspeed

Der Atollspeed Protector vor Arbeitsbeginn eingesprühen, dient als Schutz vor Einbrennungen in der Backkammer. Nur in Kombination mit Atollspeed Ofenreiniger verwendbar!

Spray de protection pour Atollspeed

Le spray Atollspeed Protector est à pulvériser avant le début du travail et sert de protection contre les marques de brûlures dans la chambre de cuisson. A n'utiliser qu'en combinaison avec le nettoyant pour four Atollspeed!

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
099259	750	32.00

Allzweckreiniger Biosan Renosan

Biosan Allzweckreiniger – Konzentrat mit starker Fettlösekraft. Für alle Oberflächen. Ideal für die tägliche Reinigung. Verdünnbar 1:5 bis 1:500.

Nettoyant universel Biosan Renosan

Nettoyant universel Biosan – Concentré dégraissant puissant. Pour toutes surfaces. Idéal pour le nettoyage quotidien. Diluable de 1:5 à 1:500.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
016615	10000	115.00

Kraftreiniger Renosan

Spezialreiniger für eingebrannte, abgelagerte Schmutzrückstände, Paket mit 4 x 1 Liter

Nettoyant puissant Renosan

Nettoyant spécial pour les résidus de brûlés et accumulés, paquet de 4 x 1 litre

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
016612	4000	40.00

Sprühflasche leer

Robuster Pumpsprüher, leer, für den professionellen Einsatz, Kunststoff

Pulvérisateur vide

Pulvérisateur à pompe robuste pour une utilisation professionnelle, vide, en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
016616	1000	13.00

Geschirrspülmittel Renosan

Flüssiges, alkalisches Spülmittel für gewerbliche Maschinen mit Dosierautomatik. Desinfizierend, geruchshemmend, wirkt gegen Mikroorganismen.

Produit vaisselle Renosan

Détergent liquide alcalin pour lave-vaisselle professionnels avec dosage automatique. Désinfectant, anti-odeurs, efficace contre les micro-organismes.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
016620	12000	90.00
016624	25000	175.00

Klarspüler Renosan

Flüssiger Klarspüler für gewerbliche Geschirrspülmaschinen. Neutralisiert nach dem Waschgang die chemischen Bestandteile. Schaumarm, gibt schönen Glanz.

Produit de rinçage Renosan

Produit de rinçage liquide pour les lave-vaisselle professionnels. Neutralise les composants chimiques après le lavage. Peu moussant, donne un beau brillant.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
016622	10000	68.00

Entkalker Renosan

Konzentrierter saurer Universal-Kalklöser für alle säurebeständigen Oberflächen, insbesondere zur Entkalkung von gewerblichen Spülmaschinen, pH Wert 1.0, flüssig

Détartrant Renosan

Détartrant universel acide concentré pour toutes les surfaces résistantes aux acides, en particulier pour le détartrage des lave-vaisselle professionnels, pH 1.0, liquide

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
016627	12000	95.00

Entkalker Cleanfix

Flüssiger Grundreiniger für Grossküchen, Backstuben, Steinfliesen sowie gesamte Sanitärbereiche wie Hallen- und Schwimmbäder, Badezimmer, Toiletten, etc., pH Wert 1.0

Détartrant Cleanfix

Détergent de base liquide pour les grandes cuisines, les boulangeries, les carrelages en pierre ainsi que pour l'ensemble du domaine sanitaire comme les piscines couvertes et les piscines, les salles de bains, les toilettes, etc., pH concentré valeur 1.0

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
016623	10000	70.00

Desinfektionsreiniger Micro Clean zu Mussana

Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Unerlässlich zur Anwendung des Mussana Hygienekonzeptes. Das Mittel wurde speziell zur Verwendung mit Mussana Automaten entwickelt. In der Flasche integrierte Mengendosierung, Reinigung erfolgt im Durchlaufverfahren. Rezeptur ohne QAV BAC.
Inhalt: 4 x 1 Liter.

Micro Clean produit de nettoyage et désinfection pour automates à crème Mussana

Produit de nettoyage et de désinfection. Indispensable à l'application du concept d'hygiène Mussana. Le produit a été spécialement conçu pour être utilisé avec les automates Mussana. Dosage de la quantité intégré dans le flacon, le nettoyage s'effectue en continu. Composition sans QAV BC. Contenance: 4 x 1 litre.

Art. Nr N° Art.	Inhalt (ml) Contenu (ml)	Preis CHF prix CHF
096206	4000	62.00

Ceranabstreifer

Aus Edelstahl, mit beweglichem Schutz, zur Reinigung von Ceran-, Glaskeramik- oder anderen glatten Oberflächen

Racloir pour surfaces vitrocéramiques

En acier inoxydable, avec protection mobile, pour le nettoyage des surfaces en vitrocéramique, en céramique ou autres surfaces lisses

Art. Nr N° Art.	Klingenbreite (mm) Type de lame	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
091319	45	135	7.00

Tischschaber

Blatt aus Edelstahl, mit Kunststoffgriff, spülmaschinengeeignet

Racloir pour tables

En acier inoxydable, avec manche en matière synthétique, lavable au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
017039	120	9.00

Blechschaber

Blatt aus Edelstahl,
mit Kunststoffgriff

Racloir pour plaques

Lame en acier inoxydable,
avec poignée en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
018728	150	7.00
015683	200	8.00
015684	250	9.00
018729	300	10.00

Stahlspachtel

Blatt aus Edelstahl, Kunststoffgriff, spülmaschinengeeignet

Racloir

Lame en acier inoxydable, manche en matière sythétique, passe au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Klingenbreite (mm) Type de lame	Klingenlänge (mm) Longueur de la lame (mm)	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
018753	20	100	200	9.00
018754	40	100	200	10.00
018755	60	110	210	11.00
018756	80	110	210	13.00
018757	100	120	230	16.00
018758	120	130	240	18.00

Fussbodenschaber

Mit Stiel, komplett aus Metall, Messer mit Schrauben fixiert, für einfaches Auswechseln

Racloir pour plancher

Avec manche, entièrement en métal, lame fixée par des vis, pour un remplacement facile

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
017170	280	1300	65.00
017171	400	1300	70.00

Ersatzmesser zu Fussbodenschaber

Ersatzmesser aus Metall
für Fussbodenschaber

Lame de rechange pour racloir pour plancher

Lames de rechange en métal
pour racloir de sol

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
014138	280	017170	12.50
014139	400	017171	14.40

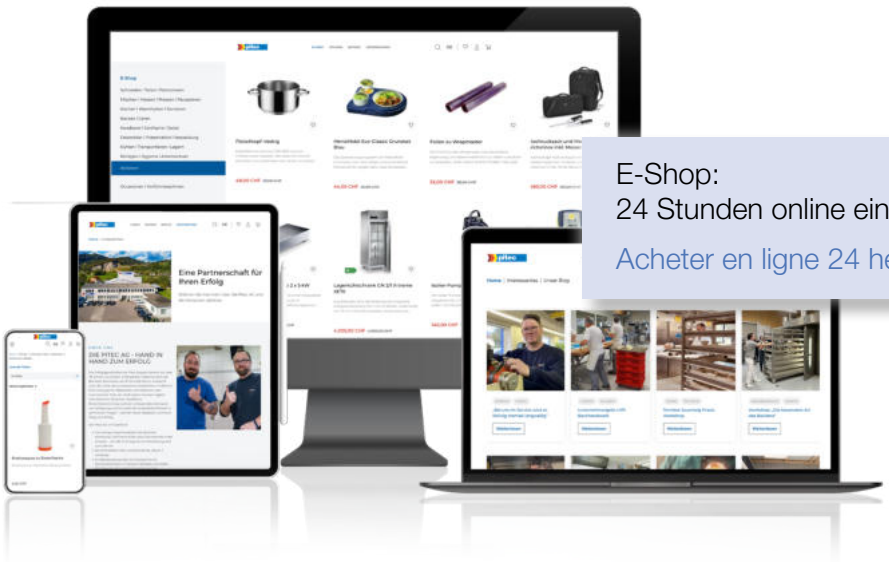
Bodenschaber

Mit sehr robustem Edelstahlblatt 1,5 mm,
Stiele separat erhältlich, passend zum Kobra
System

Racloir pour le sol

Avec lame en acier inoxydable très robuste de
1,5 mm, manches disponibles séparément,
adaptés au système Kobra

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099882	Blau / Bleu	270	115	52.00
099884	Gelb / Jaune	270	115	52.00
099885	Grün / Vert	270	115	52.00
099883	Rot / Rouge	270	115	52.00
099881	Weiss / Blanc	270	115	52.00



E-Shop:
24 Stunden online einkaufen

Acheter en ligne 24 heures sur 24

KOBRA Hygienesortiment

Entspricht allen europaweit gängigen Vorschriften und Verordnungen. Es ist uneingeschränkt für den Einbau in firmenspezifische HACCP Konzepte geeignet. Durch die breite Farbpalette des Sortiments ist die Trennung der Reinigungsgeräte je nach Einsatzort ein Leichtes und Kreuzinfektionen sowie unerwünschte Verunreinigungen werden somit verhindert.

Assortiment pour une hygiène parfaite KOBRA

Est conforme à toutes les prescriptions et réglementations européennes actuelles. Convient parfaitement à l'élaboration d'un concept HACCP au sein des entreprises. Le large assortiment de couleurs facilite la séparation des ustensiles de nettoyages en fonction du lieu et de l'emploi et empêche ainsi la propagation des infections et les contaminations indésirables.

Schrubber

Mit harten, glatten Borsten, Borstenstärke 0,5 mm, Borstenlänge 30 mm, hitzebeständig bis 130°C, aus dem Kobra System, spülmaschinengeeignet

Brosse à récurer

Avec des poils durs et lisses, épaisseur des poils 0,5 mm, longueur des poils 30 mm, résistants jusqu'à 130°C, du système Kobra, lavable au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095842	280	50	Blau / Bleu	15.00
095844	280	50	Gelb / Jaune	15.00
095845	280	50	Grün / Vert	15.00
095843	280	50	Rot / Rouge	15.00
095841	280	50	Weiss / Blanc	15.00
099982	400	60	Blau / Bleu	27.00
099984	400	60	Gelb / Jaune	27.00
099985	400	60	Grün / Vert	27.00
099983	400	60	Rot / Rouge	27.00
099981	400	60	Weiss / Blanc	27.00

Besen Standard mittelhart

Mit glatten Borstenenden, Borstenstärke 0,3 mm, Borstenlänge 55 mm, hitzebeständig bis 100 °C, spülmaschinengeeignet

Brosse standard mi-dure

Extrémités des poils lisses, épaisseur des poils 0,3 mm, longueur des poils 55 mm, résistant jusqu'à 100 °C, lavable au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095802	280	50	Blau / Bleu	18.00
095804	280	50	Gelb / Jaune	18.00
095805	280	50	Grün / Vert	18.00
095803	280	50	Rot / Rouge	18.00
095801	280	50	Weiss / Blanc	18.00
095812	400	50	Blau / Bleu	23.00
095814	400	50	Gelb / Jaune	23.00
095815	400	50	Grün / Vert	23.00
095813	400	50	Rot / Rouge	23.00
095811	400	50	Weiss / Blanc	23.00
095792	570	60	Blau / Bleu	47.00
095794	570	60	Gelb / Jaune	47.00
095795	570	60	Grün / Vert	47.00
095793	570	60	Rot / Rouge	47.00
095791	570	60	Weiss / Blanc	47.00

Besen extra fein

Mit geschlitzten Borstenenden, Borstenstärke 0.3 mm, hitzebeständig bis 100 °C, spülmaschinengeeignet

Brosse extra fine

Avec extrémités des poils fendue, épaisseur des poils 0.3 mm, résistant jusqu'à 100 °C, lavable au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
099812	280	50	Blau / Bleu	18.00
099814	280	50	Gelb / Jaune	18.00
099815	280	50	Grün / Vert	18.00
099813	280	50	Rot / Rouge	18.00
099811	280	50	Weiss / Blanc	18.00
099822	400	50	Blau / Bleu	23.00
099824	400	50	Gelb / Jaune	23.00
099825	400	50	Grün / Vert	23.00
099823	400	50	Rot / Rouge	23.00
099821	400	50	Weiss / Blanc	23.00
099842	570	60	Blau / Bleu	50.00
099844	570	60	Gelb / Jaune	50.00
099845	570	60	Grün / Vert	50.00
099843	570	60	Rot / Rouge	50.00
099841	570	60	Weiss / Blanc	50.00

Holzstiel

Holzstiel, passend zu Art. 016107, 016108 und 016233

Manche en bois

Manche en bois, adapté aux art. 016107, 016108 et 016233

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
016253	2400	30.00

Glasfiberstiel

Glasfiberstiel Ø 25 mm, weiss, passend zu dem KOBRA System

Manche en fibre de verre

Manche en fibre de verre Ø 25 mm, blanc, adapté au système KOBRA

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095858	1500	Weiss / Blanc	20.00

Glasfiberstiel mit ergonomischem Griff

Glasfiberstiel mit ergonomischem Griff, Ø 30 mm, passend zu Kobra System

Manche en fibre de verre avec poignée ergonomique

Manche en fibre de verre avec poignée ergonomique, Ø 30 mm, adapté au système KOBRA

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095942	1500	Blau / Bleu	27.00
095944	1500	Gelb / Jaune	27.00
095945	1500	Grün / Vert	27.00
095943	1500	Rot / Rouge	27.00
095941	1500	Weiss / Blanc	27.00

Alustiel mit ergonomischem Griff

Alustiel mit ergonomischem Griff, Ø 30 mm, passend zu Kobra System

Manche long en alu avec poignée ergonomique

Manche en fibre de verre avec poignée ergonomique, Ø 30 mm, adapté au système Kobra

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095951.02	1500	Blau / Bleu	27.00
095951.04	1500	Gelb / Jaune	27.00
095951.05	1500	Grün / Vert	27.00
095951.03	1500	Rot / Rouge	27.00
095951	1500	Weiss / Blanc	27.00

Mehlwischer mit Holzgriff

Mehlwischer mit Holzgriff, aus reinem Rosshaar gefertigt.

Brosse à farine avec poignée en bois

Brosse à farine avec manche en bois, en pur crin de cheval.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
016236	280	45	24.00

Mehlwischer Kobra

Glatte Borstenenden, weiche Borsten, Borstenstärke 0,15 mm, Borstenlänge 55 mm, hitzebeständig bis 130 °C, spülmaschinengeeignet

Brosse à farine Kobra

Poils à extrémités lisses, poils souples, épaisseur des poils 0.15 mm, Longueur des poils 55 mm, résistant jusqu'à 130 °C, supporte le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095931	300	30	Blau / Bleu	17.00
095931.04	300	30	Gelb / Jaune	17.00
095931.05	300	30	Grün / Vert	17.00
095931.03	300	30	Rot / Rouge	17.00

Handwischer

Weiche, geschlitzte Borstenenden, hitzebeständig bis 130°C, Borstenstärke 0.3 mm, spülmaschinengeeignet

Balayette

Poils à extrémité fendue, brosse souple, résistant jusqu'à 130 °C, épaisseur des poils 0.3 mm, lavable au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Borstenlänge (mm) Longueur des poils (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095822	340	35	45	Blau / Bleu	10.00
095824	340	35	45	Gelb / Jaune	10.00
095825	340	35	45	Grün / Vert	10.00
095823	340	35	45	Rot / Rouge	10.00
095821	340	35	45	Weiss / Blanc	10.00

Kehrschaufel

Extra starke Ausführung, hitzebeständig bis zu 120 °C, nicht spülmaschinengeeignet

Ramassoire

Version extra forte, résistante jusqu'à 120 °C, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095832	310	185	Blau / Bleu	11.00
095834	310	185	Gelb / Jaune	11.00
095835	310	185	Grün / Vert	11.00
095833	310	185	Rot / Rouge	11.00
095831	310	185	Weiss / Blanc	11.00

Set Kehrschaufel mit Klappe, Besen und Stiele

Steht perfekt in offener und geschlossener Position. Handgriff an der Unterseite ermöglicht ein leichtes Ausleeren des Inhalts, kann zum Trocknen mit der Öffnung nach unten aufgehängt werden. Stiellänge 80 cm.

Set ramassoire avec couvercle, balai et manches

Tient parfaitement en position ouverte ou fermée. Une poignée sur la ramassoire permet de la vider aisément et de l'accrocher, ouverture vers le bas, pour la faire sécher. Longueur du manche 80 cm.

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
099852	Blau / Bleu	105.00
099854	Gelb / Jaune	105.00
099855	Grün / Vert	105.00
099858	Lila / Violet	105.00
099857	Orange / Orange	105.00
099853	Rot / Rouge	105.00
099856	Schwarz / Noir	105.00
099851	Weiss / Blanc	105.00

Küchentuch

Halbleinen, mit Baumwolle gemischt, Paket à 6 Stück

Torchon de cuisine

Demi-lin, mélangé avec du coton, paquet de 6 pièces

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
090503.01	430	840	38.00

Torchon

Baumwolle, kochecht, Rand gesäumt

Torchon

Coton, résistant à l'ébullition, bords ourlés

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
099066	420	1000	4.00

Bodenlappen

Rohweiss, kochecht

Serpillière

Blanc brut, supporte la cuisson

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Preis CHF prix CHF
016298	450	650	2.60

Microfasertuch

Rolle mit 12 Stück, entfernt jeden Schmutz, hervorragende Flüssigkeitsaufnahme, kein Einlaufen und Ausfransen, bis 60 °C waschbar, umweltfreundlich

Chiffon microfibre

Rouleau de 12 pièces, élimine toutes saletés, excellente absorption, pas de rétrécissement ni d'effilochage, lavable jusqu'à 60 °C, respectueux de l'environnement

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (mm) Longueur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
099990	600	400	Blau / Bleu	58.00
099992	600	400	Gelb / Jaune	54.00
099993	600	400	Grün / Vert	54.00
099991	600	400	Rot / Rouge	54.00

Hand-Padhalter

230 x 100 mm, ergonomischer Griff, nicht spülmaschinengeeignet

Porte-pad manuel

230 x 100 mm, poignée ergonomique, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
099962	Blau / Bleu	30.00
099964	Gelb / Jaune	30.00
099965	Grün / Vert	30.00
099963	Rot / Rouge	30.00
099961	Weiss / Blanc	30.00

Boden-Padhalter

Mit Gelenk, 230 x 100 mm, nicht spülmaschinengeeignet

Porte-pad pour sols

Avec articulation, 230 x 100 mm, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
099952	Blau / Bleu	33.00
099954	Gelb / Jaune	33.00
099955	Grün / Vert	33.00
099953	Rot / Rouge	33.00
099951	Weiss / Blanc	33.00

Reinigungspad

250 x 120 mm, in verschiedenen Farben und Texturen, nicht spülmaschinengeeignet

Pad de nettoyage

250 x 120 mm, en différentes couleurs et textures, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Beschaffenheit Composition	Preis CHF prix CHF
099956	Beige / Beige	Weich / doux	3.00
099957	Blau / Bleu	Mittel / moyen	3.00
099958	Grün / Vert	Grob / grossier	3.00
099959	Schwarz / Noir	Sehr grob / très grossier	3.00

Wandschiene Aluminium

Ohne Endkappen und Zubehör, inkl. zwei Schrauben

Rail mural en alu

Sans piéces de finition et ni accessoires, deux vis de fixation inclus

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Preis CHF prix CHF
095869	300	11.00
095870	500	16.00
095871	900	26.00

Endkappe für Wandschiene

Einzeln, aus Kunststoff

Embout de finition pour rail mural

Par piéces, en matière synthétique

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095875.02	Blau / Bleu	2.00
095875.04	Gelb / Jaune	2.00
095875.05	Grün / Vert	2.00
095875.03	Rot / Rouge	2.00
095875	Weiss / Blanc	2.00

Stielhalter für Wandschienen

Einzeln, aus Kunststoff und Gummi

Porte-manche pour rail mural

Par pièces, en matière synthétique et gomme

Art. Nr N° Art.	Ø Stiele (mm) Ø manches (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095872.01	22-27	Blau / Bleu	8.00
095872.03	22-27	Gelb / Jaune	8.00
095872.05	22-27	Grün / Vert	8.00
095872.02	22-27	Rot / Rouge	8.00
095872	22-27	Weiss / Blanc	8.00
095873.02	28-40	Blau / Bleu	8.00
095873.04	28-40	Gelb / Jaune	8.00
095873.05	28-40	Grün / Vert	8.00
095873.03	28-40	Rot / Rouge	8.00
095873	28-40	Weiss / Blanc	8.00

Haken für Wandschiene

Kunststoff, Länge 60 mm

Crochet pour rail mural

En matière synthétique, longueur 60 mm

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095874.02	Blau / Bleu	5.00
095874.04	Gelb / Jaune	5.00
095874.05	Grün / Vert	5.00
095874.03	Rot / Rouge	5.00
095874	Weiss / Blanc	5.00

Putzmittelschrank

Gehäuse aus Stahlblech blau, Türe grau, mit Besenfach und Regale für Putzmittel

Armoire à produits de nettoyage

Corps en tôle d'acier bleu, porte grise, avec compartiment à balais et étagères pour produits de nettoyage

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099340	585	402	1750	620.00

Lagerschrank Edelstahl

Zwei Flügeltüren, linke Seite ohne Tablare, rechts drei Tablare, davon eine höhenverstellbare, abgeschrägte Abdeckung.

Armoire de stockage en inox

Deux portes battantes. A gauche sans rayons. A droite, trois rayons dont un réglable en hauteur, dessus incliné.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
fahrbar auf 4 Lenkrollen		mobile avec 4 roues pivotantes		
095251	1000	480	1900	2'600.00
mit 4 höhenverstellbaren Füssen		avec 4 pieds réglables en hauteur		
095250	1000	480	1900	2'400.00

Garderobenschrank mit 2 Abteilen

Stahlblech, modulares Garderobenschrank-System, verschiebbare Innen-Trennwand und Hutablage. Türen mit Zylinderschlössern und Schlüsseln. Auf Wunsch auf Füsschen oder Sockel lieferbar.

Armoire vestiaire avec 2 séparations

En métal, système d'armoires vestiaires modulables, compartiment central avec séparation médiane mobile, tablette à chapeau. Portes avec cylindre et clefs. Livrable sur pieds ou sur socle, au choix.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099305	805	500	1750	740.00

Garderobenschrank mit 3 Abteilen

Stahlblech, modulares Garderobenschrank-System, verschiebbare Innen-Trennwand und Hutablage. Türen mit Zylinderschlössern und Schlüsseln. Auf Wunsch auch auf Füsschen oder Sockel lieferbar.

Armoire vestiaire avec 3 séparations

En métal, système d'armoires vestiaires modulables, compartiment central avec séparation médiane mobile, tablette à chapeau. Portes avec cylindre et clefs. Livrable sur pieds ou sur socle, au choix.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099315	1195	500	1750	990.00

Einseitige Bank

Sitzbank zu Gardenschrank-System

Banc pour armoires vestiaires

Banc pour système d'armoires vestiaires

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099306	805	805	380	099305	220.00
099321	1195	805	380	099315	240.00

Zweiseitige Bank

Sitzbank zu Garderobenschrank-System

Banc pour armoires vestiaires

Banc pour système d'armoires vestiaires

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
099307	805	1610	380	099305	340.00
099324	1195	1610	380	099315	390.00

Backofenbürste

Körper aus Holz, Borsten aus einer Pflanzenfasermischung, Madagaskar, separater Stiel Art. Nr. 016253

Brosse à four

Corps en bois, poils d'un mélange de fibres végétales, Madagascar, manche séparé n° art. 016253

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
016233	500	70	44.00

Grillbürste

Borsten aus Stahl, 4 Reihen, Holzstiel, extra starke Ausführung

Brosse pour gril

Poils en acier, 4 rangées, manche en bois, extra solid

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
099050	290	11.00

Kasserollenbürste

Holzgriff 80 x 120 mm, Borsten aus einer Union-Mischung

Brosse à casseroles

Manche en bois 80 x 120 mm, les poils sont composés d'un mélange Union

Art. Nr N° Art.	Totallänge (mm) Longueur totale (mm)	Preis CHF prix CHF
099039	330	12.00

Stielbürste

Geschwungener PP-Körper, geschlitzte Borstenenden, weiche Borsten, Borstenlänge 45 mm, ergonomischer, Griff, hitzebeständig bis 130 °C, Borstenstärke 0,3 mm, spülmaschinengeeignet

Brosse à manche

Corps PP incurvé, poils extrémité fendue, brosse souple, poignée ergonomique, longueur des poils 45 mm, résistant jusqu'à 130 °C, dureté des poils 0,3 mm, lavable au lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Borstenlänge (mm) Longueur des poils (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095848	410	50	45	Blau / Bleu	18.00
095850	410	50	45	Gelb / Jaune	18.00
095849	410	50	45	Rot / Rouge	18.00
095847	410	50	45	Weiss / Blanc	18.00

Waschbürste

Glatte Borstenenden, Borstenstärke 0.5 mm, Borstenlänge 33 mm, hitzebeständig bis 130 °C

Brosse à récurer à main

Poils à extrémité lisse, dureté des poils 0,5 mm, longueur des poils 33 mm, résistant jusqu'à 130 °C

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Borstenlänge (mm) Longueur des poils (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095962	210	70	33	Blau / Bleu	11.00
095964	210	70	33	Gelb / Jaune	11.00
095965	210	70	33	Grün / Vert	11.00
095963	210	70	33	Rot / Rouge	11.00
095961	210	70	33	Weiss / Blanc	11.00

Wasserschieber fix

Einteilig, Gummilippe fix, hitzebeständig bis 120 °C, passend zum Kobra System, nicht spülmaschinengeeignet

Raclette à eau fix

En une seule pièce, lèvre en caoutchouc fixe, résistant jusqu'à 120 °C, convient au système Kobra, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
099932	400	Blau / Bleu	22.00
099934	400	Gelb / Jaune	22.00
099935	400	Grün / Vert	22.00
099933	400	Rot / Rouge	22.00
099931	400	Weiss / Blanc	22.00
099942	600	Blau / Bleu	27.00
099944	600	Gelb / Jaune	27.00
099945	600	Grün / Vert	27.00
099943	600	Rot / Rouge	27.00
099941	600	Weiss / Blanc	27.00

Glasfiberstiel

Glasfiberstiel Ø 25 mm, weiss, passend zu dem KOBRA System

Manche en fibre de verre

Manche en fibre de verre Ø 25 mm, blanc, adapté au système KOBRA

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095858	1500	Weiss / Blanc	20.00

Glasfiberstiel mit ergonomischem Griff

Glasfiberstiel mit ergonomischem Griff, Ø 30 mm, passend zu Kobra System

Manche en fibre de verre avec poignée ergonomique

Manche en fibre de verre avec poignée ergonomique, Ø 30 mm, adapté au système KOBRA

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095942	1500	Blau / Bleu	27.00
095944	1500	Gelb / Jaune	27.00
095945	1500	Grün / Vert	27.00
095943	1500	Rot / Rouge	27.00
095941	1500	Weiss / Blanc	27.00

Alustiel mit ergonomischem Griff

Alustiel mit ergonomischem Griff, Ø 30 mm, passend zu Kobra System

Manche long en alu avec poignée ergonomique

Manche en fibre de verre avec poignée ergonomique, Ø 30 mm, adapté au système Kobra

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095951.02	1500	Blau / Bleu	27.00
095951.04	1500	Gelb / Jaune	27.00
095951.05	1500	Grün / Vert	27.00
095951.03	1500	Rot / Rouge	27.00
095951	1500	Weiss / Blanc	27.00

Handwasserschieber

Kunststoff, hitzebeständig bis 120 °C, nicht spülmaschinengeeignet

Raclette à eau manuelle

En matière synthétique, résistant jusqu'à 120 °C, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095862	300	Blau / Bleu	23.00
095864	300	Gelb / Jaune	23.00
095865	300	Grün / Vert	23.00
095863	300	Rot / Rouge	23.00
095861	300	Weiss / Blanc	23.00

Wassereimer

Mit Literskala, aus Edelstahl, konisch mit Bodenreif, gesamt Höhe inkl. Bodenreif und Bügelhalterung 365 mm.

Seau à eau

Graduation par litres, en acier inoxydable, conique avec renfort de fond, hauteur totale y compris le cerceau de fond et le support d'anse 365 mm.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
015010	325	330	15	115.00

Universaleimer 9 Liter

Eimer aus Polypropylen, geeignet für die Produktion oder Reinigung, mit Deckel stapelbar, ergonomischer Henkel, Höhe 275 mm

Seau universel 9 litres

Seau en polypropylène, adapté à la production ou au nettoyage, empilable avec couvercle, anse ergonomique, hauteur 275 mm

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095562	275	9	Blau / Bleu	26.00
095564	275	9	Gelb / Jaune	26.00
095565	275	9	Grün / Vert	26.00
095568	275	9	Lila / Violet	26.00
095567	275	9	Orange / Orange	26.00
095563	275	9	Rot / Rouge	26.00
095566	275	9	Schwarz / Noir	26.00
095561	275	9	Weiss / Blanc	26.00

Deckel zu Universaleimer 9 Liter

Kunststoff, passend zu den farbigen 9 Liter Universaleimer

Couvercle pour seau universel 9 litres

Matière synthétique, adapté aux seaux universels colorés de 9 litres

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095572	280	Blau / Bleu	10.00
095574	280	Gelb / Jaune	10.00
095575	280	Grün / Vert	10.00
095578	280	Lila / Violet	10.00
095577	280	Orange / Orange	10.00
095573	280	Rot / Rouge	10.00
095576	280	Schwarz / Noir	10.00
095571	280	Weiss / Blanc	10.00

Universaleimer 15 Liter

Eimer aus Polypropylen, geeignet für die Produktion oder Reinigung, mit Deckel stapelbar, ergonomischer Henkel, verschiedene Farben erhältlich, Höhe 320 mm

Seau universel 15 litres

Seau en polypropylène, adapté à la production ou au nettoyage, empilable avec couvercle, anse ergonomique, disponible en differentes couleurs, hauteur 320 mm

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095972	320	15	Blau / Bleu	32.00
095974	320	15	Gelb / Jaune	32.00
095975	320	15	Grün / Vert	32.00
095978	320	15	Lila / Violet	32.00
095977	320	15	Orange / Orange	32.00
095973	320	15	Rot / Rouge	32.00
095976	320	15	Schwarz / Noir	32.00
095971	320	15	Weiss / Blanc	32.00

Deckel zu Universaleimer 15 Liter

Kunststoff, passend zu den farbigen 15 Liter Universaleimer

Couvercle pour seau universel 15 litres

Matière synthétique, adapté aux seaux universels colorés de 15 litres

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Farbe Coleur	Preis CHF prix CHF
095982	330	Blau / Bleu	14.00
095984	330	Gelb / Jaune	14.00
095985	330	Grün / Vert	14.00
095988	330	Lila / Violet	14.00
095987	330	Orange / Orange	14.00
095983	330	Rot / Rouge	14.00
095986	330	Schwarz / Noir	14.00
095981	330	Weiss / Blanc	14.00

6500 Gerätschaften am Lager
Heute bestellt - morgen geliefert.

6500 ustensiles en stock.
Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Oberflächen und Fenstersauger WVP 10 Adv

Alle glatten Oberflächen streifenfrei reinigen. Schnelldrehender Motor mit leistungsstarkem Akku, Ladegerät mit Ersatzakku. Zusätzlicher Saugkopf für schmale Flächen für den professionellen Einsatz in Küche, Service, Bad, Waschräumen etc. Geliefert mit Ladegerät, zwei Akkus (Laufzeit 35 Min. / Ladezeit 50 Min.), zwei Saugdüsen (280 + 170 mm), Schmutzwasserbehälter (200 ml), Sprühflasche, Mikrofaser Wischbezüge Indoor und Outdoor.

Aspirateur à eau sans fil Kärcher WVP 10 Adv

Nettoyer toutes les surfaces lisses sans laisser de traces. Moteur à grande vitesse avec batterie puissante. Chargeur avec une batterie de rechange, une tête d'aspiration supplémentaire pour les surfaces étroites garantissent une utilisation professionnelle dans la cuisine, le service, la salle de bain, les toilettes, etc. Fourni avec chargeur, deux batteries (temps de fonctionnement 35 min / temps de charge 50 min.), deux buses d'aspiration (280 + 170 mm), réservoir d'eau sale (200 ml), flacon vaporisateur, bonnettes microfibre pour l'intérieur et l'extérieur.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
094777	280	130	335	230	235.00

Elektrobesen EB30/1 Li-Ion

Leise und diskret für die kurze Zwischenreinigung, Akkubetrieb mit Laufzeit zwischen 40 und 60 Minuten. Inklusive Ladegerät, Akku 7.2 V / 1.3 Ah.

Balai électrique EB30/1 Li-Ion

Silencieux et discret pour de courts nettoyages intermédiaires. Capacité de la batterie entre 40 et 60 minutes. Avec chargeur et batterie de 7,2 V / 1,3 Ah.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
094732	250	300	1100	230	310.00

Staubsauger Kärcher T10/1 Adv

Der ultraleise und robuste Trockenssauger (Behälter 10 L) ist nachhaltig zu 45 % aus Rezyklat gefertigt und bietet hervorragende Saugleistung, ergonomisches Design und umfangreiches Zubehör. Smartes Kabellaufrollsystem, klappbarer ergonomischer Tragegriff und integrierte Zubehöraufbewahrung. Ausstattung mit umschaltbarer Bodendüse, Parkettdüse, Polsterdüse und Fugendüse. Permanent-Filterkorb inkl. 1 Vlies Filtertüte.

Aspirateur Kärcher T10/1 Adv

Cet aspirateur à sec ultra silencieux et robuste (réservoir de 10 l) est fabriqué à partir de 45 % de matériaux recyclés et offre une excellente puissance d'aspiration, un design ergonomique et de nombreux accessoires. Système d'enroulement du câble intelligent, poignée de transport ergonomique rabattable et rangement intégré pour les accessoires. Équipé d'une buse de sol commutable, d'une buse pour parquet, d'une buse pour coussins et d'une buse pour joints. Panier filtrant permanent avec 1 sac filtrant en non-tissé.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
094845	430	255	370	230	295.00

Staubbeutel zu Kärcher T10/1 Adv

Paket à 10 Stück, passend zu Kärcher Staubsauger T10/1 Adv

Sacs à poussière pour Kärcher T10/1 Adv

Paquet de 10 pièces, adapté à l'aspirateur T10/1 Adv de Kärcher

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
094730.01	19.50

Rucksacksauger BV 5/1 Schutzklasse II

Ergonomisches Arbeiten mit dem komfortablen Tragegestell und Belüftungssystem der gepolsterten Schulter und Beckengurte, Bedienfeld am Beckengurt für Links- oder Rechtshänder bedienbar, der starke Hybridsauger mit 15 m Netzkabel, Inhalt 5 Liter. Lange Akkulaufzeit, Leistung 500 Watt, Gewicht 4,6 kg.

Aspirateur dorsal BV 5/1, degré de protection II

Travail ergonomique avec le support confortable et le système d'aération des bretelles et de la ceinture pelvienne rembourrées, panneau de commande sur la ceinture utilisable par les gauchers ou les droitiers, le puissant aspirateur hybride avec câble d'alimentation de 15 m, capacité 5 litres. Longue durée de vie de la batterie, puissance de 500 watts, poids de 4,6 kg.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
094731	400	320	540	230	820.00

Staubbeutel zu Kärcher BV 5/1

Passend für den Rucksacksauger Kärcher BV 5/1, Paket 10 Stück.

Sacs à poussière pour Kärcher BV 5/1

Adaptés à l'aspirateur dorsal Kärcher BV 5/1, paquet à 10 pièces.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
094731.01	29.00

Nass- und Trockensauger NT 22/1 Ap L

Handlich und kraftvolles Nass-/Trockensauger Einstieggerät. Geringes Gewicht für mobile Einsätze. Halbautomatische Filterreinigung erhält die hohe Saugleistung wirkungsvoll und dauerhaft. Feuchtigkeitsunempfindlicher PES-Patronenfilter. Inhalt 22 Liter, 6 m Kabellänge, geliefert mit: 2 Saugrohr 500 mm aus Kunststoff, 1 Vliesfiltertüte 300 mm, Nass- und Trockendüse, Fugendüse und Krümmer. Darf nicht als Backofensauger verwendet werden.

Aspirateur eau et poussière NT 22/1 Ap L

Petit, puissant, fiable, extrêmement polyvalent et léger comme une plume, cet aspirateur eau et poussière est idéal pour les travaux de nettoyage légers à moyens dans de nombreux domaines d'application. Le nettoyage semi-automatique du filtre maintient la puissance d'aspiration élevée de manière efficace et permanente. Filtre à cartouche PES résitant à l'humidité. Contenance 22 litres. Longueur de cable 6 m, livré avec: 2 tubes d'aspiration en matière synthétique de 500 mm, 1 sac filtrant en nontisé de 300 mm, une buse pour l'eau et la poussière, et un suceur coudé à fente. Ne doit pas être utilisé comme aspirateur de four.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
094794	372	380	503	230	230.00

Heute bestellt - morgen geliefert.

Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Nass-/Trockensauger Kärcher NT 50/1 Tact Te L

Leistungsstark und zuverlässig saugt er auch grosse Mengen Feinstaub, Grobschmutz oder Flüssigkeit in seinen 50 Liter Behälter und garantiert so unterbrechungsfreies Arbeiten in staubfreier und sauberer Umgebung. Geliefert mit verstellbarem Schubbügel, ölbeständiger Ablassschlauch, Saugschlauch 4000 mm, 2 Saugrohre Edelstahl 550 mm, Nass-/Trockenbodendüse 360 mm und Fugendüse. Darf nicht als Backofensauger verwendet werden.

Aspirateur eau et poussière Kärcher NT 50/1 Tact Te L

Puissant et fiable, il aspire même de grandes quantités de poussières fines, de grosses saletés ou de liquides dans sa cuve de 50 litres et garantit ainsi un travail sans interruption pour un environnement propre et sans poussière. Livré avec une poignée réglable, un tuyau d'évacuation résistant à l'huile, un tuyau d'aspiration de 4000 mm, 2 tubes d'aspiration en acier inoxydable de 550 mm, un suceur pour sols humides/secs de 360 mm et un suceur pour fendu. Ne doit pas être utilisé comme aspirateur de four.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
094774	370	585	1020	230	1’055.00

Bäckersauger Kärcher NT 40/1 Bs inkl. Backofenset

Saugstarker Trockensauger für den gewerblichen Einsatz. Das Tact Filtersystem klopft den Filter während des Betriebs aus. Ausstattung: Fugendüse mit Kratzleiste, Flachfaltenfilter PES, Abschaltautomatik bei max. Füllmenge, Behältermaterial aus Kunststoff, Stossfester Umlaufschutz, Schubbügel, Stopplenkrollen, Antistatikvorbereitung. Geliefert mit Backofenset bestehend aus Backofendüse mit Gummi-/Stützlippe, Schlauch hitzebeständig und 3 x 50 cm Saugrohre. Staubklasse M, Gewicht 16.2 kg.

Aspirateur pour four Kärcher NT 40/1 Bs Incl. acces four

Aspirateur poussière puissant pour une utilisation professionnelle. Le décolmatage automatique du filtre Tact assure non seulement une puissance d'aspiration constante, mais permet aussi d'aspirer de grandes quantités de poussières fines. Cuve en matière synthétique avec des rabats de fermeture en métal, l'appareil est certifié anti-statique. Équipement: suceur à fente, filtre plat à plis PES, arrêt automatique à la quantité de remplissage maximale, arceau de poussée, roulettes pivotantes d'arrêt, préparation antistatique. Livré avec un kit four comprenant un flexible d'aspiration de 250 cm, 3 tubes d'aspiration de 50 cm, un tube d'aspiration isolé, une buse pour four. Classe de poussière M, poids 16.2 kg.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
094785	650	370	1100	230	2’150.00

Zubehör-Set Bodenreinigung zu Bäckersauger

Bestehend aus Saugschlauch geerdet 4000 mm (nicht hitzebeständig), 2 Saugrohre 550 mm, Krümmer, Saugpinsel, Saugbürste schwarz, Fugendüse, Bodendüse und Autodüse, passend zu Kärcher Modell NT 40/1 Tact Bs und NT 55/1 Tact.

Set d'accesoires pour aspirateur boulangers

Comprend un tuyau d'aspiration mis à la terre de 4000 mm (non résistant à la chaleur), 2 tubes d'aspiration de 550 mm, un tube coudé, un pinceau d'aspiration, une brosse pour le sol noire, un suceur, une buse pour sol et une buse pour voiture, convient au modèle Kärcher NT 40/1 Tact Bs et NT 55/1 Tact.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
094721	340.00

Ersatzfilter zu Bäckersauger NT 40/1 Bs

Ersatzfilter für Kärcher Bäckersauger NT 40/ 1 BS & NT 55 / Tact 1– für effiziente Staubaufnahme und konstant hohe Saugleistung.

Filtre rechange pour aspirateur NT 40/1 Bs

Filtre de rechange pour aspirateur boulanger Kärcher NT 40/1 BS & NT 55 / Tact 1– pour une aspiration efficace et constante.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
094786	NT 40/1 BS	60.00

Membranfilter zu Bäckersauger NT 55/1

Der Membran-/Stofffilter aus Polyester-Nadelvlies ist waschbar bis 40 °C passend zu Kärcher NT Modelle

Filtre à membrane polyester pour aspirateur NT 55/1

Le filtre à membrane/en tissu en feutre aiguilleté polyester est lavable jusqu'à 40 °C, compatible avec les modèles Kärcher NT.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
094723.10	NT 55/1 Tact	61.00

Hochdruckreiniger Kärcher HD 6/15 M plus

Der mobile, unbeheizte Hochdruckreiniger HD 6/15 M verfügt ab Werk über viele innovative, praktische Ausstattungsmerkmale für sicheres und komfortables Arbeiten. Hochwertige Ausstattung, hohe Mobilität, flexibler Einsatz und einfache Lagerung von Trocknungsmitteln. Easy Force Pistolengriff, 10 m Hochdruckschlauch, 840 mm Lanze, Turbodüse, Rotationsdüse, Totalstop, Fördermenge 560 l/h, Betriebsdruck (bar/MPa) 115 / 12, Höchstdruck (bar/MPa) 175 / 18, max. Zulauftemperatur 60 °C, Gewicht 30 kg.

Nettoyeur haute pression Kärcher HD 6/15 M plus

Le nettoyeur haute pression HD 6/15 M mobile et non chauffé dispose, d'usine de nombreux équipements pratiques innovants pour un travail sûr et confortable. Equipement de haute qualité, grande mobilité, utilisation flexible et stockage aisé des asseccoires. Poignée pistolet Easy Force, flexible haute pressoin de 10 m, lance 840 mm, buse turbo, buse rotative, stop total, débit 560 l/h, pression de service (bar/MPa) 115 / 12, pression maximum (bar/MPa) 175 / 18, température d'admission max. 60 °C, poids 30 kg.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
094778	400	456	960	230	1'355.00

Bodenreinigungsgerät Kärcher BC 30/4 C

Kompakte, leichte Scheuersaugmaschine für 20–200 m² Hartflächen. Trocknet sofort, 4/4 L Tank, Netzbetrieb. Inkl. Mikrofaserwalze, 2-Tank-System, 2 Saugbalken.

Auto-laveuse Kärcher BR 30/4 C

Autolaveuse compacte pour surfaces dures de 20 à 200 m². Sol sec immédiat, réservoir 4/4 L, secteur. Avec brosse microfibre, système à 2 réservoirs, 2 raclettes.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Nutzbreite (mm) Largeur utile (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
094734	390	335	1180	300	230	1'950.00

Bodenreinigungsgerät BR 35/12 Bp Pack

Leise, wendig, mit Lithium-Akku und drehbarem Bürstenkopf. 350 mm Arbeitsbreite, 1400 m²/h, 12/12 L Tanks, 35 kg. Inkl. Walzenbürste, Akku, Ladegerät, Saugbalken, Transporträder.

Autolaveuse BR 35/12 Bp Pack

Silencieuse et agile avec batterie lithium, tête rotative. Largeur 350 mm, 1400 m²/h, réservoirs 12/12 L, 35 kg. Avec brosse, batterie, chargeur, raclette, roues de transport.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
094735	1000	450	1300	230	4'850.00

Bodenreinigungsgerät BD 30/4

Leistungsstarke Scheuersaugmaschine für bis zu 300 m². Reinigt vor- und rückwärts, trocknet sofort. 280 mm Bürste, 150 U/Min, 900 m²/h. 4/3 L Tanks, 20 kg. Inkl. Rundbürste, 2-Tank-System.

Autolaveuse Kärcher BD 30/4

Autolaveuse puissante jusqu'à 300 m². Nettoie avant/arrière, sol sec direct. Brosse 280 mm, 150 t/min, 900 m²/h. Réservoirs 4/3 L, 20 kg. Avec brosse ronde, système à 2 réservoirs.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
094758	555	375	1050	2'550.00

Dampfreiniger SG 4/4

Kompakt, leistungsstark mit zertifizierter Desinfektion dank 4 bar Dampfdruck für eine optimale Reinigungswirkung, stufenlose Dampfmengen- und Dampfsättigungsregulierung ermöglichen eine optimale Anpassung an die Reinigungsaufgabe, permanent befüllbares 2-Tank-System mit kurzer Aufheizzeit erlaubt ununterbrochenes Arbeiten ganz ohne Chemie, Tankinhalt 4 L, Lieferumfang: zwei Bodendüsen, Zubehörstaufach, Kabelhaken, Aufnahmevorrichtung für die Rohre.

Nettoyeur à vapeur SG 4/4

Compact et robuste, le SG 4/4 convainc par son excellente puissance et sa désinfection* certifiée. Grâce à sa pression de vapeur de 4 bars, il atteint un rendement de nettoyage optimal. La régulation continue du débit de vapeur et la fonction VapoHydro permettent une parfaite adaptation du nettoyeur en fonction de la mission à accomplir. Remplissable en permanence, le système à 2 réservoirs assure une grande rapidité de chauffage et un travail sans interruption. Capacité du réservoir: 4 L. Equipement: Flexible pour injecteur avec poignée, 2 tubes vapeur, suceur sol, suceur à main, brosse ronde noire, buse turbo, buse à jet crayon.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Leistung (kW) Puissance (kW)	Preis CHF prix CHF
094756	475	320	275	230	2,3	1'390.00

Dampfreiniger und Nass-/Trockensauger SGV8/5

Dampfreiniger und Nass-/Trockensauger in einem, mit Drehschalter für alle Funktionen, hygienische Reinigung von Hartflächen ohne den Einsatz von chemischen Substanzen, mit Selbstreinigungsmodus, mit Chemiefunktion zur Anlösung von hartnäckigem Schmutz mit chemischen Mitteln. Lieferung inkl. Dampfsaugschlauch, 2 Dampfrohre, Boden- und Handdüse, Behälter und Gehäuse in Edelstahl, Dampfdruck 8 bar.

Aspirateur à vapeur SGV 8/5

Nettoyeur à vapeur et aspirateur eau/poussières en un seul appareil, avec interrupteur pour toutes les fonctions, nettoyage hygiénique des surfaces dures sans utilisation de substances chimiques, avec mode autonettoyage, avec fonction produit chimique pour le décollage de la saleté tenace avec un produit chimique. Livraison avec flexible pour injecteur, 2 tubes vapeur, suceur sol et à main, récipient et enveloppe en acier inox, pression de la vapeur 8 bar.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Leistung (kW) Puissance (kW)	Preis CHF prix CHF
094753	640	495	695	230	3	5'750.00

Zubehör zu Backofensauger Cleanfix B 30 NW und B 25 KW

Verschiedenes Zubehör zu Backofensauger Cleanfix B 30 NW und B 25 KW - Staubbeutel, Papierfilter, Filtersack, Hand-Rohrbogen, Gummis, Saugschlauch, Ofenrohr, Backofendüse, Wassersaugdüse und Bürstendüse.

Accessoires pour aspirateur Cleanfix B 30 NW et B 25 KW

Divers accessoires pour aspirateurs de four Cleanfix B 30 NW et B 25 KW - sacs à poussière, filtre en papier, sac filtrant, tube coudé à main, caoutchoucs, tuyau d'aspiration, tuyau pour four, buse pour four, buse pour l'eau et brosse aspirante.

Art. Nr N° Art.	Art Art	Preis CHF prix CHF
014015	Backofendüse / Embout pour four	325.00
014010	Bürstendüse / Embout pur sols lisses	92.00
016455.02	Filtersack / Filtre en nylon	195.00
014018	Gummilippe rot zu Backofendüse / joints en caoutchouc rouge pour embout four	64.00
014019	Gummilippe weiss zu Wassersaugdüse / Joints en caoutchouc blanc pour buse à eau	42.00
014016	Ofenrohr / Tube métallique	270.00
014030	Papierfilter / Filtre en papier	29.00
014017	Saugschlauch / Tuyau souple	188.00
014039	Staubbeutel / Sac en papier	25.00
014034	Staubbeutel / Staubbeutel	15.00
014014	Wassersaugdüse / Embout d'eau	185.00

Schürze mit Latz

Baumwollgewebe, beschichtet mit Polyurethan, reissfest, hitzebeständig kurzfristig bis ca. 220 °C, wasserundurchlässig, fett- und säurebeständig, einfache Reinigung mit heissem Wasser.

Tablier avec bavette

Tissage coton enduit de polyuréthane, indéchirable, supportant la chaleur sur une courte durée jusqu'à 220 °C, imperméable, résistant aux graisses et aux acides, nettoyage facile à l'eau chaude.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
015523	1000	950	48.00

Schürze

Baumwolle kochfest

Tablier

Coton résitant au lavage

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
mit Latz		avec bavette	
016280	800	900	12.00
ohne Latz		sans bavette	
016279	800	700	8.00

Einweg-Schürzen

Weiss aus Polyethylen, wasserabstossend, schadstofffrei und leicht entsorgbar, Packung mit 50 Stück.

Tabliers jetables avec bavette

Blanc en polyéthylène, hydrofuge, non polluant et facile à éliminer, paquet de 50 pièces.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016348.01	750	1420	25.00

Laugenschutzbrille

Stark nach hinten gezogene Form, klares Kunststoffgestell, kratzfeste, beschlagfreie, klare Polycarbonatgläser. Rutschfester, höhenverstellbarer Nasensteg, ergonomisch verstellbare Bügel.

Lunettes de protection

Forme fortement rallongée en arrière, monture en matière synthétique transparent, verres en polycarbonate incolore anti-buée et anti-rayures. Pont nasal antiglisse réglable en hauteur, branches ergonomiques réglables.

Art. Nr N° Art.	Gewicht (g) Poids (g)	Preis CHF prix CHF
016346	27	16.00

Papiermütze

Weiss mit blauem Streifen, gelochtes Oberteil, verstellbare Kopfweite, Paket à 25 Stück.

Bonnet en papier

Blanc avec bande bleue, partie supérieure perforée, tour de tête réglable, paquet de 25 pièces.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016349	90	6.00

Papiermütze Toque

Hohe Form, aus weissem Krepp-Papier, verstellbare Kopfweite, Paket à 10 Stück.

Toque en papier

Forme haute, en papier crêpe blanc, tour de tête réglable, paquet de 10 pièces.

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099075	230	6.00

Feinstaubmaske 3M Aura weiss

Speziell für die Anforderungen der Lebensmittelindustrie entwickelt. Fortschrittlicher Filter sorgt für kaum spürbaren Atemwiderstand und hohe zuverlässige Filterung von Feinstaub. Hoher Tragekomfort und keine ablösbaren Kleinteile. Schutzstufe FFP2 NR D, Packet à 10 Stück.

Masque anti-poussière 3M Aura blanc

Spécialement conçu pour répondre aux exigences de l'industrie alimentaire. Le filtre avancé assure une résistance respiratoire à peine perceptible et une filtration fiable élevée des poussières fines. Très confortable à porter et sans petites pièces détachables. Niveau de protection FFP2 NR D, paquet de 10 pièces.

Art. Nr N° Art.		Preis CHF prix CHF
016386		51.00

Halbmaske partikelfiltrierend X-plore 1720+ FFP2

Einweg-Partikelmaske FFP2 aus Spezialvliesstoff, Dichtlippe aus hautfreundlichem Schaumstoff im Nasenbereich, Nasenflügel, seitliches CoolMax-Ausatemventil, einzelverpackt, Paket à 10 Stück.

Masque protection X-plore 1720+ FFP2

Masque à particules à usage unique pliable plat, classe de filtration FFP2 en tissu non-tissé spécial bleu clair, lèvre en mousse favorable à l'épiderme au niveau du nez, pince nasale, valve d'expiration latérale CoolMax, rubans textiles élastiques, emballé individuellement, paquet de 10 pièces.

Art. Nr N° Art.		Preis CHF prix CHF
016394		40.00

Schnittschutz Handschuh für Lebensmittel BLUE

Material Dyneema-Fasern, feine Strickweise, sehr gute Schnittfestigkeit, Schnittschutzklasse 5, leicht und hochflexibel, verlängerte Stulpen für mehr Sicherheit, unübertroffene Tasteigenschaften (speziell als Schutz für die messerführende Hand geeignet). Links oder Rechts tragbar, waschbar bei 95 °C.

Gant de protection aux coupures en milieu alimentaire BLUE

Matériau Fibres Dyneema, tissage fin, très bonne résistance aux coupures, protection de classe 5, léger et très souple, manchette allongée pour plus de sécurité, propriétés tactiles inégalées (convient spécialement comme protection pour la main tenant le couteau). Peut être porté à gauche ou à droite, lavable à 95 °C.

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Grösse Grösse	Verpackungseinheit Unité d'emballage	Preis CHF prix CHF
099094	250	S	1	12.00
099095	270	L	1	12.00
099105	280	XL	1	12.00

Ofenhandschuh JSO

Aus Kevlar-/Rayonfilz, olivengrün, hitzebeständig bis 240 °C, nicht waschmaschinenfest, nur für Backwagen und Backbleche zu verwenden

Gant de fournil JSO

En fibres Kevlar/Rayonne, vert olive, résistant jusqu'à 240 °C, ne se prête pas au lavage en machine, utilisable seulement pour chariots et plaques de cuisson

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Verpackungseinheit Unité d'emballage	Preis CHF prix CHF
016224	320	1 Paar / paire	35.00

Ofenhandschuh Leder

Die Aussenhaut ist aus doppeltem Leder. Schützt auf einer Länge von 20 cm den Unterarm vor Verbrennungen. Hitzebeständig für Kontaktwärme bis 250 °C, nicht waschbar.

Gant de protection en cuir

La peau extérieure est en cuir double. Protège l'avant-bras sur une longueur de 20 cm contre les brûlures. Résistant à la chaleur de contact jusqu'à 250 °C, ne se prête pas au lavage au machine

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Verpackungseinheit Unité d'emballage	Preis CHF prix CHF
016240	420	1 Paar / paire	25.00

Ofenhandschuh

Aus Baumwolle, hitzebeständig bis 100 °C, waschbar bis 40 °C

Gant pour four

En coton, résiste à la chaleur jusqu'à 100 °C, lavable à 40 °C

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Verpackungseinheit Unité d'emballage	Preis CHF prix CHF
016220	320	1 Paar / paire	11.00
016222	400	1 Paar / paire	15.00

Frottée-Handschuhe

Hitzebeständig bis zu 220 °C, waschbar bis 40 °C

Gant en tissu éponge

Résistants jusqu'à 220 °C, lavable jusqu'à 40 °C

Art. Nr N° Art.	Länge (mm) Longueur (mm)	Verpackungseinheit Unité d'emballage	Preis CHF prix CHF
016221	310	1 Paar / paire	10.00

Blech- und Topflappen

Baumwolle natur, mit Grifflasche, bis 150 °C hitzebeständig, waschbar bis 40 °C.

Saisie-plaques pour casseroles et plaques

Coton naturel, languette, résiste à 150 °C, lavable à 40 °C.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
016212.01	290	240	7.50

Verkaufshandschuhgerät

Metallpodest mit Spannring für auswechselbaren Brotverkaufshandschuh aus Plastik. Sekundenschnelles an- oder ausziehen der passenden Schutzhandschuhe, schützt somit das Brot vor Fingerkontakt. Gleitschutznoppen gewähren sicheren Stand, Lieferumfang: Grundplatte mit Spannring und 5 Handschuhen.

Appareil pour gant de vente

Support métallique avec anneau de serrage pour gants interchangeables en matière synthétique pour la vente. Permet d'enfiler ou d'enlever en quelques secondes les gants de protection appropriés et protège ainsi le pain du contact avec les doigts. Les bouchons antidérapants garantissent une bonne stabilité, contenu de la livraison : plaque de base avec anneau de serrage et 5 gants.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
016707	120	270	79.00

Ersatzteile zu Verkaufshandschuhgerät

Ersatzhandschuhe à 100 Stück, oder Ersatz-Spannring zu Verkaufshandschuhgerät Art. Nr. 016707

Gants appareil pour gant de vente

Gants de rechange à 100 pièces, ou anneau de serrage de rechange pour l'appareil à gants de vente art. n° 016707

Art. Nr N° Art.	Art Art	Preis CHF prix CHF
016710	Ersatz Spannring / Anneau	19.00
016709	Ersatzhandschuhe / Gants	12.00

Warnschild Rubbermaid

Kunststoff, zum Aufstellen auf rutschigen oder feuchten Böden, zusammenklappbar, gelbe Warnfarbe, mehrsprachige Beschriftung

Panneau de sécurité Rubbermaid

En matière synthétique, a poser sur des sols glissants ou humides, pliable, couleur de signalisation jaune, inscriptions en plusieurs langues

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099425	280	673	40.00

Tritthocker

Metall, fahrbar auf drei Rollen, blockiert automatisch bei Belastung, rutschfeste Oberfläche

Escabeau mobile

Métal, mobile sur trois roulettes, se bloque automatiquement en cas de charge, surface antidérapante

Art. Nr N° Art.	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Ø oben / unten (mm) Ø haut / bas (mm)	Preis CHF prix CHF
017971	420	290 / 460	120.00

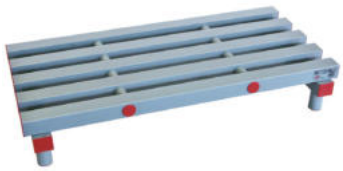
Euro-Palette

Stabile und belastbare Konstruktion aus grauem Kunststoff, lange Lebensdauer, säure- und laugenbeständig, geruchs- und geschmacksneutral, temperaturbeständig von -40 bis +70 °C, ohne Arretierung

Euro-Palette

Construction stable et résistante en matière synthétique gris, longue durée de vie, résistant aux acides et aux substances alcalines, inodore et neutre, résistant à des températures de -40 à +70 °C, sans dispositif d'arrêt

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Belastung max. (kg) Charge maximale (kg)	Preis CHF prix CHF
2 Bodenauflagen			2 pieds		
017974	600	800	160	500	115.00
3 Bodenauflagen			3 pieds		
017973	1200	800	160	800	180.00



Bodenrost REA

Bodenrost, montiert, für Mehlsäcke, Kartons, Eimer etc., Traglast 200 kg / Laufmeter.

Claie de sol REA

Caillebotis monté, pour sacs de farine, cartons, seaux etc., charge 200 kg / mètre linéaire

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017991	1000	500	170	80.00
017992	1500	500	170	120.00
017993	2000	500	170	160.00

Handwaschbecken

Edelstahl, mit Kniebetätigung, inklusive Seifenspender, Schwanenhals, Kalt- / Warmwasser-Anschluss, Mischelement Warm- / Kaltwasser, Rückflusssperrventil, Durchfluss 6 L / Min. Ohne Montage!

Lave-mains

En acier inoxydable, a commande par le genou, avec distributeur de savon, bec col de cygne, prémélangeur eau chaude / eau froide, robinet poussoir réglé en usine à 6 l / min.. Sans montage!

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Gewicht (kg) Poids (kg)	Preis CHF prix CHF
095258	460	380	512	9	580.00

Handwaschbecken

Edelstahl, elektronische Wasseranforderung durch Sensor. Kalt- / Warmwasser-Anschluss, Mischelement Warm- / Kaltwasser, Rückflusssperrventil, Durchfluss 6 L / Min., Batteriebetrieb. Ohne Montage!

Lave-mains électronique

En acier inoxydable, écoulement de l'eau par capteur électronique. Raccordement eau froide / eau chaude, élément mélangeur eau chaude / eau froide, clapet anti-retour, débit 6 l/min., fonctionnement sur piles. Sans montage!

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Gewicht (kg) Poids (kg)	Preis CHF prix CHF
095259	460	380	512	12	880.00

Handwaschbecken mobil

Gehäuse und Becken aus Edelstahl. Je ein Behälter à 13 Liter für Frischwasser und für Schmutzwasser. Unabhängig von Strom dank Wasserpumpe durch Fussbetätigung (für 1 Liter ca. 18-20 mal). Hinten mit zwei Rollen für einfachen Transport. Beckenmasse 400 x 250 x 135 mm.

Lave-mains autonome

Châssis et cuve en acier inoxydable. Un réservoir pour l'eau fraîche et réservoir pour l'eau sale de 13 litre. Indépendant de l'électricité grâce à la pompe à eau actionnée au pied (pour 1 litre, env. 18-20 fois). A l'arrière, deux roulettes pour faciliter le transport. Grandeur du bassin 400 x 250 x 130 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Gewicht (kg) Poids (kg)	Preis CHF prix CHF
095257	460	380	850	16	840.00

Messer-Desinfektionsschrank

Gehäuse aus Edelstahl, Türe aus Grauglas, für die Wandbefestigung. Messer-Korb aus rostfreiem Stahldraht für 25 Messer. Die Bestrahlung mit UV-Strahlen tötet verlässlich alle Keime. Kabellänge 1,5 m.

Armoire de désinfection pour couteaux

Boîtier en acier inoxydable, porte en verre fumé tansparent. Fixation murale. Panier à couteaux en fil d'acier inoxydable, capacité de 25 pièces. Le rayonnement UV tue tous les germes. Longueur du cordon électrique 1,5 m.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Leistung (kW) Puissance (kW)	Preis CHF prix CHF
099430	530	125	650	230	1,5	510.00

Schutzhauben für Rechen (mit transparenter Vorderfront)

Mit transparenter Vorderfront, aus flexiblem und reissfestem Vinyl, mit zwei Reissverschlüssen, schützt Teiglinge vor Austrocknung und Verhautung, nicht geeignet für Tiefkühler

Housses de protection pour chariots et échelles

En vinyle souple et indéchirable, avec deux fermetures Eclair, protection hygiénique qui empêche le desséchement et le croûtage des pâtons. Ne convient pas au congélateur.

Art. Nr N° Art.	Blechmass Dim. de la plaque	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016800	530 x 650 mm (GN 2/1)	635	685	1630	148.00
016801	780 x 580 mm (EN)	685	815	1630	160.00

Schutzhauben für Teigbehälterrechen

Schutzhaube mit transparenter Vorderfront, passend zu Teigbehälterrechen 017288, aus flexiblem und reissfestem Vinyl, mit zwei Reissverschlüssen, schützt Teiglinge vor Austrocknung und Verhautung.
Nicht geeignet für Tiefkühler

Housses de protection pour chariots pour bacs à pâte

Housse de protection avec face avant transparente, adaptée au chariot pour bacs à pâte 017288, en vinyle flexible et résistant à la déchirure, avec deux fermetures à glissière, protège les pâtons du dessèchement et de la détérioration. Ne convient pas au congélateur.

Art. Nr N° Art.	Behälter-Mass (mm) Dim. du récipient (mm)	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016804	530 x 410	535	485	1630	140.00

Schutzhauben für Rechen

Aus flexiblem und reissfestem Vinyl, mit zwei Reissverschlüssen, ohne Fenster für Tiefkühler geeignet

Housses de protection pour chariots et échelles

En vinyle souple et indéchirable, avec deux fermetures éclair, sans fenêtre convient pour le congélateur

Art. Nr N° Art.	Blechmass Dim. de la plaque	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
016802	530 x 650 mm (GN 2/1)	635	685	1630	148.00
016805	600 x 400 mm	470	620	1630	195.00
016803	780 x 580 mm (EN)	685	815	1630	160.00

Schutzhaube zu Regalwagen GN 2/1 hoch

Vinylfolie mit zwei Reissverschlüssen, schützt gegen Fremdgerüche, Austrocknung und Staub, passend zu Regalwagen Art.Nr. 095095.

Housse de protection pour étagère mobile haute GN 2/1

Film vinyle avec deux fermetures éclair, protection contre les odeurs extérieures, le dessèchement et la poussière, convient pour chariot mobile haut no. art. 095095.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095222	600	690	1490	225.00

Abrollgerät für Einwegschutzhauben

Aus Edelstahl zur Wandbefestigung, für Einwegschutzhauben Art. 017817

Porte-rouleau pour housse de protection jetable

En acier inoxydable pour fixation murale, pour housses de protection jetables art. n° 017817

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017815	850	190	235	320.00

Einweg-Schutzhauben

Polyethylen, lebensmittelzulässig, Rolle zu 200 Stück, für GN 2/1 und EN-Wagen

Housses de protection jetables

Polyéthylène, convient pour les aliments, rouleau de 200 pièces, pour chariots et échelles GN 2/1 et EN

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
017817	800	750	2000	165.00

Heute bestellt - morgen geliefert.

Commandés aujourd'hui - livrés le lendemain!

Schutzhauben zu Tellerständer Plate-Mate

Kunststoff, reissfest, mit 4 Reissverschlüssen, schützt gegen Fremdgerüche, Staub und Austrocknung.

Housses de protection pour porte-assiettes Plate-Mate

En matière synthétique, résistant aux déchirures, avec 4 fermetures éclair, protège contre les odeurs extérieures, le dessèchement et la poussière.

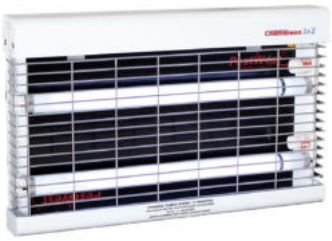
Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
095407	690	700	1150	095408	320.00
095412	690	700	1630	095410	400.00
095549	690	700	1740	095401 / 095404	420.00
095406	690	1310	700	095403	340.00

Insektenvernichter Chameleon 1x2

Attraktives und schlankes Wandgerät, zwei 15-Watt Quantum UV-Röhren mit patentierten Reflectobakt® Abdeckschalen sorgen für maximale Anziehungskraft. Starterlos durch elektronisches Vorschaltgerät, Wirkungsbereich 70 m², Gewicht 4,3 kg.

Destructeur d'insectes Chameleon 1x2

Appareil mural attrayant et ultraplat. Deux tubes UV Quantum de 15 watts avec coques de recouvrement brevetées Reflectobakt® assurent une force d'attraction maximale. Sans starter grâce au ballast électronique, zone d'action de 70 m², poids 4,3 kg.



Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
091071	Edelstahl / Acier inoxydable	485	65	315	390.00
091070	Weiss / Blanc	485	65	315	310.00

Insektenvernichter Chameleon Uplight

Als attraktives Wandgerät ist es besonders für Bereiche geeignet, wo die Fliegenbekämpfung diskret erfolgen soll, z.B in Restaurants oder Hotels. UV-Röhre und Klebefläche sind uneinsehbar, so dass der Uplighter lediglich als Wandleuchte erscheint. Das unaufdringliche Gerät passt daher in beinahe jede Umgebung. Wirkungsbereich 40 m², 1 x 15 Watt Röhre, Gewicht 3,7 kg.

Destructeur d'insectes Chameleon Uplight

Comme appareil mural attrayante, il est particulièrement adapté aux endroits où la lutte contre les mouches doit être discrète, par exemple dans les restaurants ou les hôtels. Le tube UV et la surface adhésive ne sont pas visibles, de sorte que l'Uplighter ressemble à une applique lumineuse. Cet appareil discret s'intègre donc à pratiquement tous les environnements. Zone d'efficacité de 40 m², 1 tube de 15 watts, poids 3,7 kg.

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
091074	Beige / Beige	470	170	210	210.00
091073	Silber / Argent	470	170	210	210.00
091072	Weiss / Blanc	470	170	210	210.00

Ersatzröhre zu Insektenvernichter Chameleon

Quantum-Röhren BG 15 Watt, höchste Sicherheit mit FEB Bruchschutz-Ummantelung, perfekt passend zum Insektenvernichter Chameleon 1 x 2 und Uplight.

Néon de rechange pour destructeur d'insectes

Tubes Quantum BG 15 W, sécurité maximale avec gaine anti-casse FEB, parfaitement adaptés au destructeur d'insectes Chameleon 1 x 2 und Uplight.

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
091080	091070 - 091073	13.00

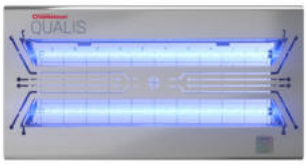
Klebefolie zu Insektenvernichter Chameleon

Paket zu 6 Stück

Feuilles collantes pour destructeur d'insectes Chameleon

Paquet de 6 pièces

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
091082	091070 - 091076	33.00



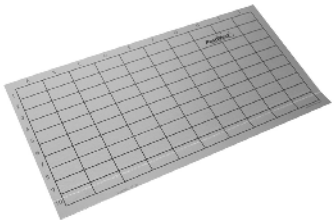
Insektenvernichter Chameleon Qualis

Ein elegantes und ultraschlankes Gerät aus Edelstahl. Die energieeffizienten und umweltschonenden LED-Röhren werden durch ein elektronisches Hochfrequenz Vorschaltgerät der neuesten Generation betrieben, wodurch der Stromverbrauch verringert wird. Einfache und schnelle Wartung garantiert. Wirkungsbereich 120 m², 2 x 13.5 Watt Röhren, Gewicht 3,1 kg.

Déstructeur d'insectes Chameleon Qualis inox

Un appareil élégant et ultra-mince en acier inoxydable. Les tubes LED, à grande efficacité énergétique et respectueux de l'environnement, sont alimentés par un ballast électronique haute fréquence de dernière génération, ce qui réduit la consommation d'énergie. Entretien simple et rapide garanti. Zone d'efficacité de 120 m², 2 tubes de 13.5 watts, poids 3,1 kg.

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
091078	Edelstahl / Acier inoxydable	575	40	300	670.00
091077	Weiss / Blanc	575	40	300	495.00



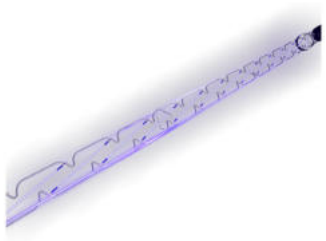
Klebefolien zu Insektenvernichter Chameleon Qualis

Paket zu 6 Stück

Feuilles collantes pour destructeur d'insectes Chameleon Qualis

Paquet de 6 pièces

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
091084	091077, 091078	27.00



Ersatz-LED zu Insektenvernichter Chameleon Qualis

Quantum X ist eine neue, einzigartige 360° LED-Röhrentechnologie, die entwickelt wurde, um die Fängigkeit von UV-LEDs zu maximieren

Néon de rechange UV pour déstructeur d'insectes Chameleon Qualis

Quantum X est une nouvelle technologie unique de tubes LED à 360° conçue pour maximiser l'efficacité des LED UV

Art. Nr N° Art.	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
091083	091077, 091078	69.00

Wespenfalle Black Tiger

Neueste Technologie, für Arbeits- und Verkaufsräume geeignet, leistungsstark, HACCP-konform. Saugt Fliegen, Mücken und besonders Wespen mit seinem eingebauten Axialventilator an. Die Insekten landen in einem abnehmbaren Auffangbehälter, wo sie austrocknen.

Piège à guêpes Black Tiger

Avec technologie de pointe, adapté aus locaux de travail et de vente, puissant, confirme aux normes HACCP. Le destructeur aspire les mouches, les moustiques et surtout les guêpes grâce à son ventilateur axial intégré. Les insectes atterissent dans un bac de récuperation amovible où ils se dessèchent.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Anschluss (V) Raccordement (V)	Preis CHF prix CHF
016687	290	180	380	230	172.00

Gläserspülkörbe

Korbgrösse 500 x 500 x 100 mm, aus einem Stück geformt, doppelwandig, stoss-, chemikalien- und lebensmittelfest sowie hitzebeständig

Panier à verres

Taille du panier 500 x 500 x 100 mm, double paroi, résistant aux chocs, aux produits alimentaires et chimiques ainsi qu'aux températures élevées.

Art. Nr N° Art.	Fachgrösse (mm) Taille du casier (mm)	Glas-Ø (mm) Verre - Ø (mm)	Höhe innen (mm) Hauteur intérieure (mm)	Unterteilungen Parties inférieures	Preis CHF prix CHF
094546	65 x 65	63	80	49	50.00
094544	75 x 75	73	80	36	50.00
094542	91 x 91	89	80	25	50.00
094540	115 x 115	113	80	16	50.00

Aufsteckrahmen zu Gläserkörben

Einsatz zur Fixierung hoher Gläser in Gläserkörben, steckbar, Abmessungen (B x T x H) 500 x 500 x 45 mm

Réhausse pour panier à verres

Insert pour fixer les verres hauts dans les paniers, clipsable, dimensions (L x P x H) 500 x 500 x 45 mm

Art. Nr N° Art.	Glas-Ø (mm) Verre - Ø (mm)	Fachgrösse (mm) Taille du casier (mm)	passend zu Convient à	Preis CHF prix CHF
094547	63	65 x 65	094546	25.00
094545	73	75 x 75	094544	25.00
094543	89	91 x 91	094542	25.00
094541	113	115 x 115	094540	25.00

Grundspülkörbe

Grundkorb grau mit Gitterboden, Aussenmass 500 x 500 x 100 mm, Maschenweite fein oder grob

Panier de base

Panier de base en gris avec fond grillagé, dimensions extérieures de 500 x 500 x 100 mm, mailles fines ou larges

Art. Nr N° Art.	Maschenweite (mm) Largeur des mailles (mm)	Höhe innen (mm) Hauteur intérieure (mm)	Preis CHF prix CHF
094550	10	80	46.00
094551	36	80	46.00

Teller- / Tablettkörbe

Panier pour assiettes et plateaux

Grundkorb 500 x 500 x 100 mm, mit Fingerhöhe 65 mm, für Teller und Tabletts

Panier de base 500 x 500 x 100 mm, avec hauteur de doigt 65 mm, pour assiettes et plateaux

Art. Nr N° Art.	Nutzfläche (mm) Surface utile (mm)	max. Tablettlänge Longueur max. du plateau (mm)	Preis CHF prix CHF
094552	470 x 470	460 mm	46.00
094553	470 x 470	530 mm, eine Seite offen für Tabletts GN 1/1 530 mm, une côte ouverte pour tablettes GN 1/1	46.00

Aufsteckrahmen neutral

Réhausse sans cloisons

Aufsteckrahmen 500 × 500 mm, grau, Kunststoff, passend zu Art. Nr. 094540 bis 094547

Cadre 500 × 500 mm, gris, matière synthétique, convient pour art. n° 094540 jusqu'à 094547

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
094549	500	500	45	19.00

Besteckkorb

Panier pour couverts

Besteckkorb für ca. 220 Bestecke, Kunststoff, mit Griffen zur Verwendung in Grundkörben 500 x 500 mm, passen zu Art. Nr. 094550 und 094551

Panier à couverts pour env. 220 couverts, matière synthétique, avec poignées à utiliser dans les paniers de base 500 x 500 mm, convient pour art. n° 094550 et 094551

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
094554	430	150	210	30.00

Einzeleinsatz für Besteck

Godet conçu pour s'adapter au panier

Aus Kunststoff, für Gläserspülkorb Art. Nr. 094540 mit 16 Abteilungen

En matière synthétique, pour panier de lavage des verres art. n° 094540 avec 16 compartiments

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
094548	100	100	135	5.50

Deckel zu Grundkorb

Couvercle de protection pour panier à vaisselle

Kunststoffdeckel für Geschirrspülkörbe 500 x 500 mm, um den Inhalt während des Transports oder der Lagerung zu schützen.

Couvercle en matière synthétique pour les paniers à vaisselle 500 x 500 mm, pour protéger le contenu pendant le transport ou le stockage.

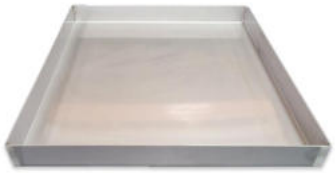
Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
094555	510	510	35.00

Untersatz / Abtropfblech

Aus Chromstahl, für Geschirrspülkörbe 500 x 500 mm Art. Nr. 094540 bis 094551

Plaque de fond / d'égouttement

En acier inoxydable, pour paniers à vaisselle 500 x 500 mm art. n° 094540 jusqu'à 094551



Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Preis CHF prix CHF
095148	510	510	88.00

Regalwagen für Geschirrspülkörbe

Edelstahl, 7 Auflagen für Geschirrspülkörbe 500 x 500 mm, Auflagenabstand 201 mm, 4 Rollen davon 2 feststellbar

Chariot pour paniers à vaisselle

Acier inoxydable, 7 supports pour paniers à vaisselle 500 x 500 mm, distance entre les supports 201 mm, 4 roulettes dont 2 avec frein

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
094560	630	700	1700	795.00

Regalwagen für Gläserspülkörbe

Wagen mit Rollen aus Edelstahl oder Kunststoff für Gläserspülkörbe 500 x 500 mm und max. Höhe von 125 mm, 6 Auflagen, 4 Rollen davon 2 feststellbar. Leergewicht 25 kg, Ladegewicht 125 kg, Spülkörbe nicht im Lieferumfang enthalten.

Chariot pour paniers à vaisselle

Chariot avec rouleaux en inox ou en matière synthétique pour paniers de lavage de verres 500 x 500 mm et une hauteur max. de 125 mm, 6 supports, 4 roulettes dont 2 avec frein. Poids vide 25 kg, poids de charge 125 kg, paniers de lavage non compris dans la livraison.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Material Matériau	Preis CHF prix CHF
099628	575	640	1700	Edelstahl / Inox	1'250.00
099627	575	640	1700	Kunststoff / Matière synthétique	750.00

Plattformwagen für Gläserkörbe

Für Gläserkörbe 500 x 500 mm, verstärkt, abnehmbare Auflage aus Edelstahl, fahrbar, mit Handgriff. Belastung max. 80 kg.

Chariot pour paniers à verres

Renforcé, pour paniers à verres 500 x 500 mm, plaque amovible en acier inoxydable, mobile, avec poignée. Charge max. de 80 kg.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
094561	761	643	1050	450.00

Stapelwagen für Spülkörbe mit Niveauregulierung

Edelstahl Rollwagen mit selbstregulierendem Niveau für maximal 7 Spülkörbe 500 x 500 x 100 mm.

Chariot à niveau constant pour paniers de lavage

Chariot en acier inoxydable avec autorégulation du niveau pour au maximum 7 paniers de lavage 500 x 500 x 100 mm.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095440	561	828	969	1'550.00

Lagerwagen für Spülkörbe

Aus Edelstahl, zur Lagerung von 24 Spülkörben 500 x 500 mm auf drei Ebenen.

Chariot de stockage pour paniers de lavage

En tube acier inoxydable, pour 24 paniers de lavage de 500 x 500 mm sur trois niveaux.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095441	1000	495	1700	950.00

Kompakter Tellertransportwagen ADCSC

Maximaler Inhalt auf kleinstem Raum. Eingeformte Griffe an allen 4 Seiten. Trennwände leicht zu verstellen, inklusiv Abdeckhaube. 4 Trenneinsätze für 4 - 5 Säulen, bis zu 280 Teller Ø 23 - 31 cm, Max. Tragkapazität: 227 kg., Farbe grau.

Chariot à assiettes compact ADCSC

Contenu maximum sur un espace restreint. Poignées moulées des 4 côtés. Séparateurs faciles à déplacer, housse de protection incluse. 4 séparateurs pour 4 - 5 piles par chariot, jusqu'à 280 assiettes grandeur Ø 23 - 31 cm. Capacité de charge max. 227 kg., couleur gris.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095064	686	686	807	1'650.00

Tellertransportwagen ADCS

Strapazierfähige Polyethylen Konstruktion. Ergonomische Formgriffe an beiden Seiten. Stabil und sichere Trenneinsätze, inklusiv hygienischer Kunststoffhaube. 2 Bock- und 2 Lenkrollen. 6 Trenneinsätze für 45 – 60 Teller à Ø 11.7 - 33 cm pro Säule, Belastung max. 227 kg.

Chariot à assiettes ADCS

Construction robuste en polyéthylène. Poignées moulées, ergonomiques des deux côtés. Séparateurs solides et sûrs. Housse hygiénique en matière synthétique incluse. 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes. 6 séparateurs pour 45 - 60 assiettes de Ø 11.7 - 33 cm par pile, capacité de charge max. 227 kg.

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
095063.02	Blau / Bleu	730	960	810	1'950.00
095063	Grau / Gris	730	960	810	1'950.00
095063.01	Schwarz / Noir	730	960	810	1'950.00

Tretabfalleimer SLIM JIM breit Edelstahl

Platzsparend, kleine Stellfläche, geräuscharmer Deckel, robustes Tretpedal sichert eine lange Produktlebensdauer, stabiler Innenbehälter inklusive, Inhalt 90 Liter, Säcke 87 L Art. 099417 passen nicht!

Poubelle SLIM JIM large inox

Gain de place, encombrement réduit, couvercle silencieux, le pédalier robuste assure une longue durée de vie au produit, récipient intérieur stable inclus, contenu 90 litres, sacs 87 l art. n° 099417 ne conviennent pas!

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099415.20	Rot / Rouge	554	413	809	530.00
099415	Schwarz / Noir	554	413	809	530.00

Tretabfalleimer StepOn

Kunststoff, Tretpedal für berührungsfreies Entsorgen von Abfällen, dicht verschlossener Klappdeckel, HACCP tauglich, Inhalt 87 Liter, nicht kompatibel mit 110 Liter Säcken!

Poubelle StepOn

En matière synthétique, pédale d'ouverture pour jeter les déchets sans les toucher. Couvercle rabattable hermétiquement fermé, compatible HACCP, capacité 87 litres, non compatible avec les sacs de 110 litres !

Art. Nr N° Art.	Farbe Coleur	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
099411	Beige / Beige	500	410	825	340.00
099412	Rot / Rouge	500	410	825	340.00
099410	Weiss / Blanc	500	410	825	340.00

Kehrichtsäcke zu Rubbermaid Tretabfalleimer StepOn

Abfallsäcke passend zu Tretabfalleimer Rubbermaid StepOn 87 Liter, 10 Rollen à 25 Stück.

Sacs à déchets pour poubelle à pédale Rubbermaid StepOn

Sacs poubelle convient pour poubelles à pédale Rubbermaid StepOn 87 litres, 10 rouleaux de 25 pièces.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
099417	98.00

Tretabfalleimer Edelstahl

Geschlossene Ausführung, Deckel schliesst geruchsfrei, Fussbedienung, geräuscharmer Deckel-Verschluss, zwei Bockrädern, zwei Füsse.

Poubelle inox

Exécution fermée, couvercle étanche aux odeurs, l'ouverture s'actionne en pesant avec le pied sur une pédale, le couvercle se ferme sans bruit, avec deux roues et deux pieds.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
016889	400	365	765	60	950.00
016890	475	400	925	110 / 120	1'200.00

Abfallcontainer

Verzinktes Stahlblech, mit Deckelöffner und Bodenabfluss. Gerundete Ecken, fahrbar auf 4 Lenkrollen, eine davon arretierbar.

Conteneur à ordures

Tôle d'acier galvanisée, avec ouvre-couvercle et bonde de vidange. Angles arrondis, 4 roulettes pivotantes dont une avec frein.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
016473	1230	845	1260	800	950.00

Abfalltonne

Robuste, runde Abfalltonne aus Polypropylen mit Griffen. Langlebig und leicht zu reinigen. Passender Untersatz fahrbar Art. 099464.

Poubelle

Poubelle ronde robuste en polypropylène avec poignées. Durable et facile à nettoyer. Support mobile adapté voir art. n° 099464.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
099461	400	400	460	50	34.00

Deckel für Abfalltonne

Polypropylen mit praktischem Griff, schwarz, passend zu Art. Nr. 099461.

Couvercle pour poubelle

En polypropylène avec poignée pratique, noir, convient pour art. n° 099461.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Preis CHF prix CHF
099401	400	14.00

Container Brute

Polyethylen grau, rund, verstärkter Boden, abgerundete Griffmulden. Stapelbares System ermöglicht einfachen Transport und platzsparende Lagerung.

Conteneur Brute

Polyéthylène gris, rond, fond renforcé, poignées arrondies. Système empilable permettant un transport facile et un stockage peu encombrant.

Art. Nr N° Art.	Breite (mm) Largeur (mm)	Tiefe (mm) Profondeur (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Inhalt (L) Contenu (L)	Preis CHF prix CHF
098812	560	560	690	121.1	95.00

Flacher Deckel grau zu Brute Container 121 l

Robuster, flacher Deckel in Grau, perfekt abgestimmt auf den Brute Container Art. Nr. 098812.

Couvercle plat gris pour conteneur Brute 121 l

Couvercle plat robuste de couleur grise, parfaitement adapté au conteneur Brute art. n° 098812.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
098812.30	25.00

Kehrrichtsäcke zu Container Brute

Speziell für den Container Brute 098812 konzipiert. Die Säcke bieten ein Fassungsvermögen von 121 Litern, in Blau erhältlich. Karton à 9 Rollen zu je 25 Stück.

Sacs à ordures pour conteneur Brute

Spécialement conçus pour le conteneur Brute 098812. Les sacs offrent une capacité de 121 litres, disponibles en bleu. Carton de 9 rouleaux de 25 pièces.

Art. Nr N° Art.	Preis CHF prix CHF
098812.40	95.00

Rolli zu Container Brute

Kunststoff, speziell entwickelt für den Brute Container, Art. Nr. 098812, Typ 2640 in schwarz.

Chariot pour conteneur Brute

En matière synthétique, spécialement conçu pour le conteneur Brute, art. n° 098812, type 2640 en noir.

Art. Nr N° Art.	Ø (mm) Ø (mm)	Höhe (mm) Hauteur (mm)	Preis CHF prix CHF
098812.20	464	168	115.00

E-Shop:
24 Stunden online einkaufen

Acheter en ligne 24 heures sur 24

Seit über 60 Jahren steht JEROS für hygienisches Design, Benutzerfreundlichkeit und platzsparende Lösungen.
Die einzigartige Bauweise sorgt dafür, dass die Maschine – ob geöffnet oder geschlossen – keinen zusätzlichen Raum beansprucht und sich nahtlos in bestehende Arbeitsabläufe integriert. In Kombination mit einem Vorwasch- und Ablagetisch lassen sich Teile ergonomisch von der Seite einschieben – für einen effizienten, rückenschonenden Arbeitsprozess.

Depuis plus de 60 ans, JEROS mise sur un design hygiénique, une grande facilité d'utilisation et des solutions peu encombrantes.
Sa conception unique permet à la machine de s'intégrer parfaitement dans l'environnement de travail – qu'elle soit ouverte ou fermée – sans occuper d'espace supplémentaire. Combinée à une table de prélavage et de dépose, elle permet une insertion latérale ergonomique des éléments – pour un processus de travail efficace et respectueux du dos.

JEROS 91xx Serie

Zertifiziert von / Certifié par : Steins Laboratorium

SCAN ME

SCAN ME

JEROS Modell 9015

- 100 Bleche 6 - 8 min. Sauber und geölt.
- 100 plaques 6 - 8 min. Propre & huilées.

JEROS®

www.jeros.com - jeros@jeros.com **Smarter Solutions**

EINER FÜR ALLES

Die Servier- und Abräumwagen von B.PRO Catering Solutions.
Langfristig zuverlässig.

bpro-solutions.com

pitec

Gastrotechnik:
Erprobte Lösungen, die Zeit und Geld sparen

La technique au service de la gastronomie: des solutions éprouvées pour économiser du temps et de l'argent

Vorteile, die Sie nur bei Pitec finden

Immer mehr Gastronomen schauen bei Pitec nach, wenn sie bestimmte Gerätschaften, Küchenmaschinen oder Produkte für Küche, Catering und Gemeinschaftsverpflegung suchen. Und stossen dabei auf Lösungen, an die sie zunächst gar nicht gedacht haben.

Die Gründe liegen auf der Hand:

- Pitec hat mehr als 6'500 Produkte am Lager, darunter viele Weltmarken.
- Lagerartikel, die bis 15:00 Uhr bestellt werden, werden am nächsten Arbeitstag geliefert.
- Für Notfälle gibt es nach Möglichkeiten Leihgeräte.
- Kleingeräte aller Marken werden in der eigenen Werkstatt repariert.
- Bei grösseren Lieferungen ist auf Wunsch ein Pitec Mitarbeiter persönlich vor Ort, um die Ware auszupacken und zu kontrollieren.

AFINOX
ANIMO
Anneliese Industrial bakeware and racks.
Atollspeed
B.PRO
BOURGEAT
CARPIGIANI
CAMBRO
COSTAN
DEMARLE
Epta
eurocryor
Friulinox
ORIGINAL HENKELMAN vacuum systems
HOSHIZAKI
iarp PLUG-IN POWER
INDUCS Inductions concept systems
ISA
JAC
KÄRCHER
kide
KOBRA Hygienebürsten
Krampouz La cuisson de précision
MATFER
menumobil FOOD SERVICE SYSTEMS

Des avantages que vous ne trouverez que chez Pitec

Les gastronomes sont toujours plus nombreux à regarder chez Pitec lorsqu'ils cherchent des ustensiles, machines de cuisine ou produits spéciaux pour la cuisine, le catering et la restauration collective. Et tombent sur des solutions auxquelles ils n'auraient d'abord pas pensés.

Les arguments tiennent dans une main:

- Pitec a plus de 6'500 articles en stock, parmi lesquels de nombreuses marques mondiales.
- Les articles en stock que vous commandez avant 15:00 heures vous seront livrés le jour ouvrable suivant.
- En cas de et selon les disponibilités, des machines en prêt peuvent être mise à disposition.
- Les petits appareils sont réparés dans notre propre atelier.
- Pour les livraisons volumineuses, un collaborateur de Pitec vous aide, si vous le souhaitez, à déballer et à contrôler les marchandises.

Grossküchenmaschinen, die Ihnen Ihre Arbeit erleichtern

Des machines qui faciliteront votre travail en cuisine

Vakuumiermaschinen

Machines d'emballage sous-vide

Passiermaschine für Grossküchen

Mixer turbo broyeur pour les cuisines de collectivités

Rotec Kreismesser-Brotschneidemaschine
Exzellenter Schnitt dank dem rotierenden Kreissägeblatt. Verstellbare Schnittbreite von 3 bis 25 mm.

Rotec – la machine à couteau rotatif
Excellente coupe grâce au couteau rotatif. Epaisseur de tranche réglable de 3 à 25 mm.

Universal-Mixer (Cutter)
Mit 3 bis 60 Liter Kesselinhalt

Mixeur universel (cutter)
Avec cuve d'une contenance de 3 à 60 litres.

Dosiermaschinen
Tischmodell für 9 bis 419 ml

Machines à doser
Le modèle de table pour des portions de 9 à 419 ml.

Fahrbare Pumpe
Zum Fördern von flüssigen und pasteusen Massen.

Pompe mobile
Convoyage idéal de masses liquides et lourdes.

Professionelle Rahm- und Getränkemaschinen für diverse Einsatzbereiche

Automates à crème et machines à boissons professionnels pour diverses utilisations

Rahmmaschinen
Perfekt in Hygiene und Bedienung, Modelle von 2 bis 12 Liter.

Automates à crème
Parfaits en matière d'hygiène et faciles à utiliser, modèles de 2 à 12 litres.

Grossbrühanlagen
Schnell und einfach grosse Mengen frischen Filterkaffee herstellen.

Machines à café
Préparer rapidement et simplement de grandes quantités de café filtre frais.

Getränkewärmer
Erhitzen von Milch oder anderen Getränken durch Bain-Marie System.

Chauffe-boissons
Réchauffer le lait ou d'autres boissons par le principe du bain-marie.

Professionelle Wasserkocher
Heisswassergeräte aus rostfreiem Edelstahl, einfach im Gebrauch und wartungsfreundlich.

Chauffe-eaux professionnels
Chauffe-eaux en acier inoxydable, faciles à utiliser et à entretenir.

Professionelle Küchenmaschinen aus Edelstahl, welche in der Schweiz hergestellt werden und perfekt auf Ihre Bedürfnisse zutreffen.

Des machines de cuisine professionnelles en acier inoxydable, fabriquées en Suisse et parfaites pour répondre à vos besoins.

Friteusen
Hochklappbares Heizrohr aus hochwertigem Edelstahl, diverse Modelle von 7 bis 28 Liter Ölbad.

Friteuses
Corps de chauffe inox de haute qualité, pivotant vers le haut. Divers modèles avec cuve de 7 à 28 litres.

Silofrit
2 Heizkörper, zum Warmhalten der Lebensmittel.

Silofrit
2 corps de chauffe, pour des mets toujours chauds.

Tischfriteusen
Bedienung mit Schaltknopf, diverse Modelle von 5 bis 13 Liter Ölbad.

Friteuses de table
Mise en fonction par bouton de commande, divers modèles avec cuve de 5 à 13 litres.

Teigwarenkocher
Regulierbarer Thermostat, Entleerungshahn, diverse Zubehör-Kombinationen, 25 – 40 Liter Kapazität.

Cuiseur à pâtes
Thermostat réglable, robinet de vidange, différentes combinaisons d'accessoires, capacité de 25 à 40 litres.

Rationelle Arbeitsvorbereitung für die Verarbeitung von Frischprodukten

Mise en place rationnelle de la production de produits frais

Kartoffelschälmaschine
bis 800 kg Stundenleistung

Machine à peler les pommes de terre
jusqu'à 800 kg par heure

Gemüsewaschstationen und Salatschleudern

Stations de lavage des légumes et essoreuses à salade

Universalmaschine
zum Rühren, Kneten, Schlagen, Passieren, Gemüse schneiden und Fleisch hacken.

Machine universelle
pour mélanger, pétrir, fouetter, passer, couper des légumes et hâcher de la viande.

Elektrische Spätzlimaschine
fahrbar, für grössere Mengen

Machine à spätzli électrique
mobile, pour grandes quantités

Transportsysteme: Damit alle Speisen sicher und heiss ihr Ziel erreichen

Systèmes de transport: pour que tous les plats arrivent à destination sûrement et sans aucune perte de chaleur

Thermoboxen
fahrbar, stapelbar,
beheizt oder unbeheizt

Boîte thermique
mobile , empilable, chauffée ou
non chauffée

Speisentransportbehälter
fahrbar, umluftbeheizt oder -gekühlt
oder unbeheizt

Conteneur de transport de repas
mobile, chauffé ou réfrigéré par air pulsé
ou non chauffé

Tablett-Transportwagen
ein- oder doppelwandig, neutral oder mit Platten zur passiven Kühlung

Chariot à plateaux
paroi simple ou double, neutre ou avec plaques pour une réfrigération passive

Bankettwagen
für Transport und Warmhalten

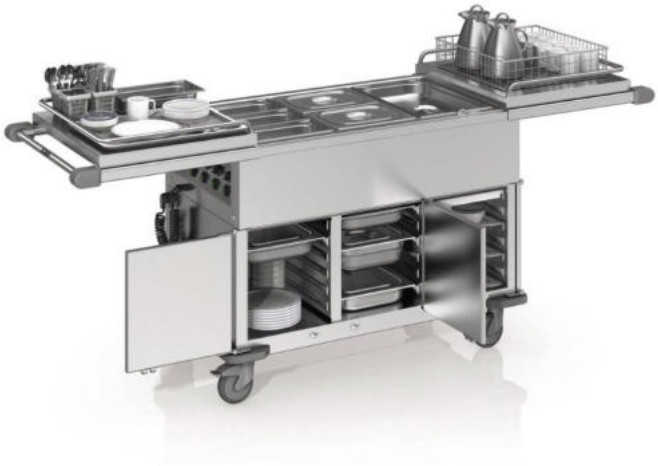
Chariots pour banquets
pour le transport et le maintien au chaud

Zeitgemäss und wirtschaftlich – die Buffetsysteme

Modernes et économiques – les systèmes de buffet

Modultisch mit Absaugvorrichtung
für Catering und Frontcooking

Table modulaire avec dispositif d'aspiration
pour le catering et le front cooking



Speisenausgabebuffets kalt und heiss
Flexible Speisenausgabe in unterschiedlichen Ausführungen.

Buffets chauds et froids de distribution des mets
Distribution aisée des mets. Divers modèles.

Warm- oder Kaltbuffet
Für jeden Zweck, für jedes Ambiente und für jedes Budget.

Buffet chaud ou froid
Pour toutes les présentations de repas, pour tous les goûts et pour tous les budgets.

Kochstation I-Flex
Durch die effiziente, fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu drei Kochfeldern bietet I-Flex einen grossen Handlungsspielraum in der Anwendung. In der mobilen to go-Variante bestens für Catering und Ausser-Haus Einsätze geeignet.

Station de cuisine I-Flex
Grâce à la technologie d'induction efficace, jusqu'à trois plaques de cuisson, et installée en permanence, I-Flex offre une large gamme d'options d'utilisation. La version mobile to go est idéale pour la restauration et une utilisation hors domicile.

Speisenverteilung und Regeneriertechnik – Induktion, Kontaktwärme und Heissluft

Distribution des repas et techniques de régénération – Induction, chaleur de contact et air chaud

Induktionswagen
Kapazität von 16 – 24 Tabletts für Gastronorm oder Euronorm mit vielen Konfigurationsmöglichkeiten

Chariot à induction
Capacité de 16 à 24 plateaux pour Gastronorme ou Euronorme avec diverses options de configuration

Kontaktwärmewagen
Kapazität von 16 – 30 Tabletts für Gastronorm oder Euronorm mit vielen Konfigurationsmöglichkeiten

Chariot chauffant à contact
Capacité de 16 à 30 plateaux pour Capacité de 16 à 30 plateaux pour diverses options de configuration

Speisenverteilwagen Unitray
Grösse Small oder Large mit vielen Konfigurationsmöglichkeiten

Chariot de distribution de repas Unitray
Taille Small ou Large avec diverses options de configuration

Speisenausgabewagen EvoMulti
Grösse Small oder Large mit vielen Konfigurationsmöglichkeiten

Chariot de distribution de repas EvoMulti
Taille Small ou Large avec diverses options de configuration

Profikochtechnik mit intelligentem Bedienkonzept und innovative Kochlösungen für beste Performance

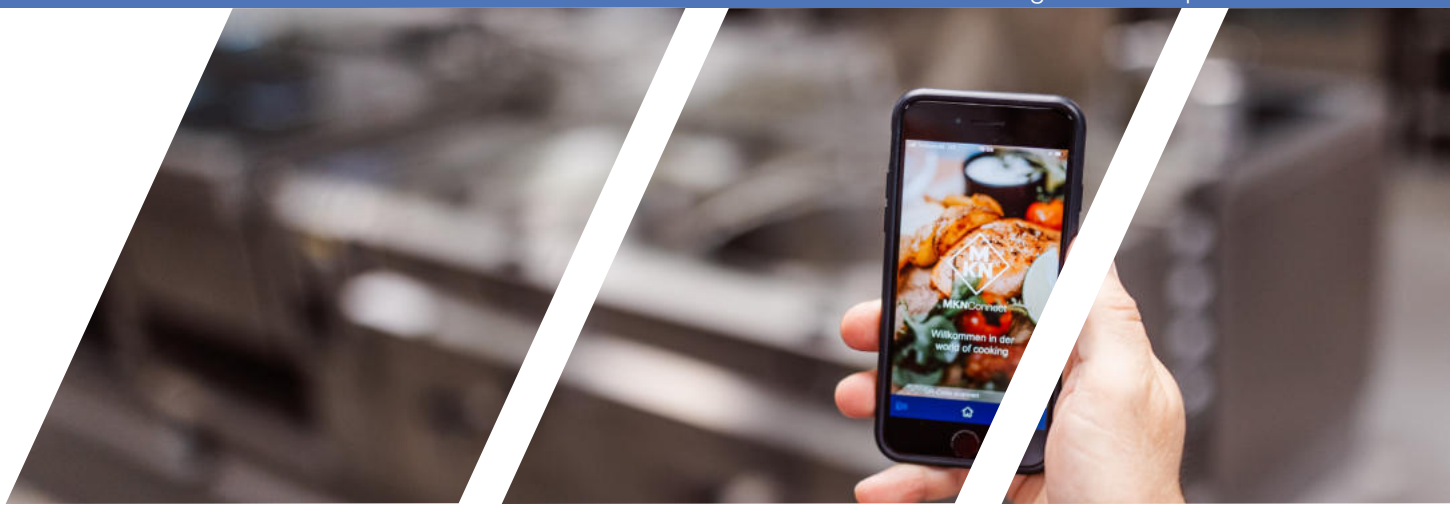
Technologie de cuisson professionnelle avec un concept de commande intelligent et des solutions de cuisson innovantes pour les meilleures performances

Kombidämpfer mit intuitiver Bedienung
Steuerung Classic oder MagicPilot ab 6 bis 20 Auflagen und viel Zubehör zur Auswahl.

Fours mixtes avec fonctionnement intuitif
Commande Classic ou MagicPilot pour 6 à 20 grilles et beaucoup d'accessoires au choix.

FlexiChef – Ein Gerät für einfach Alles!
Grösse ab 50 bis 150 Liter Kapazität mit vielen Konfigurationsmöglichkeiten auf Anfrage.

FlexiChef – Un appareil pour tout !
Tailles de 50 à 150 litres avec une large gamme d'options de configuration sur demande.



Optima - Modulare Kochtechnik
Herde, Kochkessel, Griddleplatten, Fritteusen, Bainmaries, Multikocher und vieles mehr!

Technologie de cuisson modulaire Optima
Cuisinières, bouilloires, plaques de cuisson, bains-marie, multicuiseurs et bien plus encore !

MasterLine – Individuelle Herdanlage
Die MKN MasterLine ist meisterhaft auf die Anforderungen der Top-Gastronomie und -Hotellerie abgestimmt.

MasterLine – Système de cuisson individuel
Le MKN MasterLine est parfaitement adapté aux exigences de la restauration et de l'hôtellerie haut de gamme

Effizient Kochen, Grillen, Präsentieren und Warmhalten

Cuisiner, griller, présenter et maintenir au chaud avec efficacité

Heinzelmann CHEF-X
Kompakte, professionelle Küchenmaschine für flexible Einsätze in der Gastronomie – mit einstellbarer Temperatur und Geschwindigkeit für effizientes Arbeiten bei voller Kontrolle und hoher Qualität.

Heinzelmann CHEF-X
Machine de cuisine compacte et professionnelle pour une utilisation flexible en gastronomie – avec température et vitesse réglables pour un travail efficace, tout en gardant contrôle, qualité et flexibilité.

Fleischgrill
Die extrem hohen Temperaturen an der Oberfläche des Grillguts sorgen für eine schnelle Karamellisierung. Dadurch entsteht aussen eine knusprige Kruste und innen bleibt das Fleisch zart und saftig

Gril à viande
Les températures extrêmement élevées dans la partie supérieure de l'appareil assure une caramélisation rapide. Cela crée une croûte croustillante à l'extérieur et l'intérieur de la viande reste tendre et juteux.

Warmhaltevitrinen
Warme Speisen zum Mitnehmen: wie frisch aus der Küche

Vitrines chauffantes
Plats chauds à l'emporter: comme frais sortis de la cuisine

Von frisch halten bis kühlen.
Wir haben die richtige Lösung für Sie.

De la réfrigération à la congélation.
Nous avons la bonne solution pour vous.

Gekühlte Arbeitsfläche
für hygienisches Arbeiten

Plan de travail réfrigéré
Pour un travail hygiénique

Gelati Spezialschrank

Armoire spéciale pour glaces

Schockfroster und Schnellabkühler

Congélateur et réfrigérateur rapides

Kühl- und Tiefkühlzellen

Cellules de réfrigération et de congélation

Optimale Präsentation für gekühlte Produkte

La présentation optimale pour produits réfrigérés

Kühlvitrinen
Bedienungsfreundlich und perfektes Design.Viele Ausführungen.

Vitrines réfrigérées
Convivialité et design parfait. Différents modèles.

Bedienungstheken
Modular, vielseitig und leistungsstark – mit senkrechten Glasscheiben und hoher Ladekapazität. Nach Wunsch konfigurierbar.

Comptoirs de service
Modulaires, polyvalents et performants – avec des vitres verticales et une grande capacité de chargement. Configurables selon vos souhaits.

Wandkühlregale
Kompakt, steckerfertig und flexibel einsetzbar – ideal für Molkereiprodukte und frische Convenience-Artikel. In verschiedenen Modulbreiten erhältlich.

Vitrines réfrigérées murales
Compactes, prêtes à brancher et polyvalentes, elles sont idéales pour les produits laitiers et les plats préparés frais. Disponibles en différentes largeurs modulaires.

Perfekte Technik für Glace und Softice mit italienischer Tradition

CARPIGIANI

La technique parfaite pour la production de glaces et softice de tradition italienne

Pasteurisier-Reifegeräte
Pasteurisieren, homogenisieren, konservieren und reifen für höchste Ansprüche. 15-120 Liter pro Zyklus.

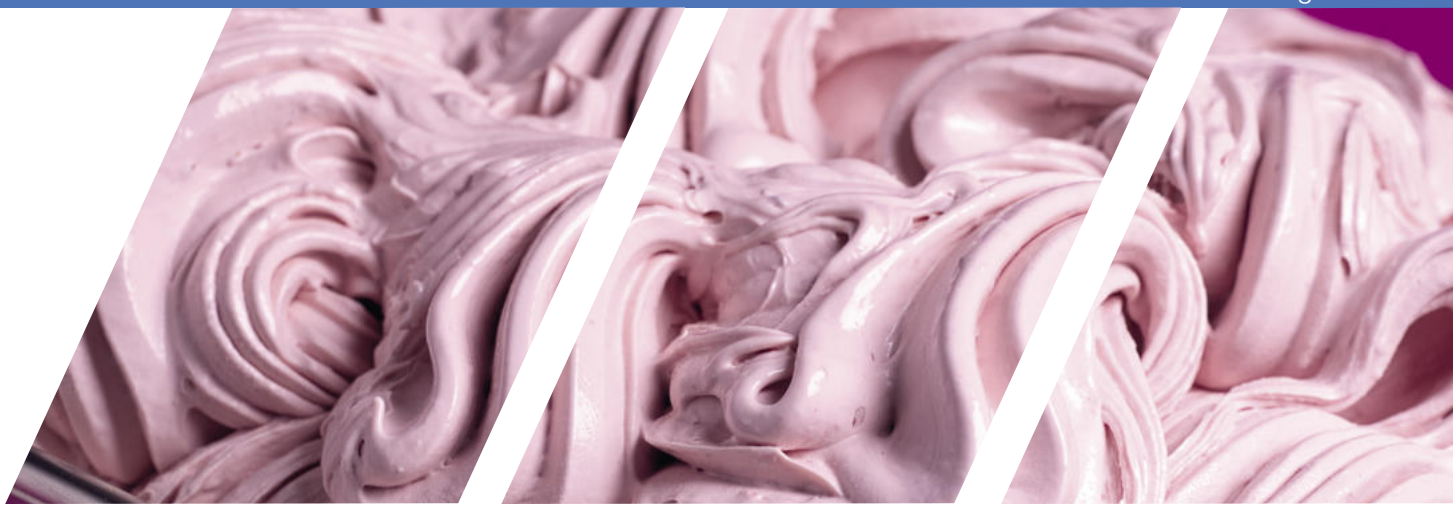
Pasteurisateur / Maturateur
Pasteuriser, homogénéiser, conserver et porter à maturation. Pour les hautes exigences. 15-120 litres par cycle.

Chargenfreezer
Leistungsstarke Premium-Modelle für perfektes Speiseeis. 2-24 Liter pro Zyklus.

Freezer charges
Des modèles haut de gamme performants pour des glaces parfaites. De 2 à 24 litres par cycle.

Pastochef
Multifunktionsmaschine für die Herstellung von Konditorei-, Schokoladen-, Gastronomie- und Gelato-Produkten.

Cuiseur à crème
Machine multifonctionnelle pour la fabrication de produits de pâtisserie, de chocolat, de gastronomie et de gelato.



Softeis-Maschine XVL
Leistunsstarke Standmodelle im edlen Design. 13 Liter Behälterkapazität.

Machine à glace soft XVL
Modèles sur pied puissants au design élégant. Capacité du bac 13 litres.

Softeis-Maschinen
Leistungsstarke Standmodelle für grosse Chargen. 10-16 Liter Behälterkapazität.

Machines à softice
Modèles sur pied puissants pour les grandes charges. Capacité du bac de 10 à 16 litres.

Softeis-Maschinen
Kompakte Tischmodelle für Softeis und Frozen Yogurt. 5-10 Liter pro Behälter.

Machines à softice
Modèles de table compacts les softice et le frozen yogurt. 5-10 litres par récipient.

Exklusiv-Partner für Carpigiani-Produkte für die Deutschschweiz und Liechtenstein.
Partenaire exclusif pour les produits Carpigiani en Suisse & Suisse Romande et au Liechtenstein.

Perfekte Technik für Glace und Softice mit italienischer Tradition

La technique parfaite pour la production de glaces et softice de tradition italienne

Lab-o-Chef 5
Multifunktionales Tischmodell für Pâtisserie, Schokolade, Gastronomie und Gelato. 1.5 - 5 kg pro Zyklus.

Pasteurisateur Lab-o-Chef 5
Modèle de table multifonctionnel pour la pâtisserie, le chocolat, la gastronomie et la gelato. Cycle de 1.5 à 5 kg.

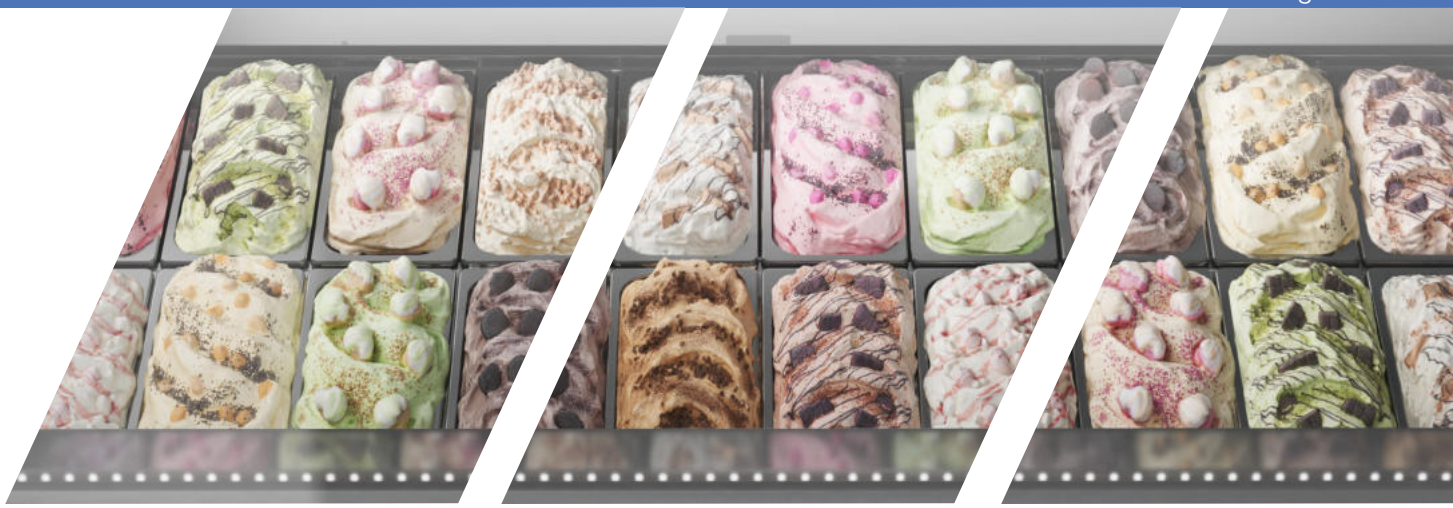
Chargenfreezer
Leistungsstarke Tischmodell für perfektes Speiseeis.
1 - 2.5 kg pro Zyklus.

Congélateur de lots
Modèle de table performant pour des glaces parfaites.
1 - 2.5 kg par cycle.

Turbo-Mixer
Emulgator und Hochleistungsmixer für perfekt homogene Eismix mit hohem Luftvolumen.

Mixeur turbo
Emulgateur et mixeur à haute performance pour une homogénéisation parfaite des mélanges à glaces à grand volume d'air.

Exklusiv-Partner für Carpigiani-Produkte für die Deutschschweiz und Liechtenstein.
Partenaire exclusif pour les produits Carpigiani en Suisse & Suisse Romande et au Liechtenstein.



Eisvitrinen Delight
Kompakte Eisvitrine mit statischer oder hybrid Kühlung, LED-Licht und Kipp- oder Schiebedeckel. Für 6–20 Schalen plus Vorrat.

Vitrines à glace Delight
Vitrine à glaces compacte avec refroidissement statique ou hybride, éclairage LED et couvercle basculant ou coulissant. Pour 6 à 20 bacs plus réserve.

Eisvitrinen Bermuda
Fahrbare Eisvitrine mit LED, Sicherheitsglas und Vorratsfach. Auch als View-Modell mit Umluft erhältlich.

Vitrines à glace Bermuda
Vitrine mobile avec éclairage LED, vitre de sécurité et compartiment de réserve. Aussi en version View à air ventilé.

Eisvitrinen Millennium
Designstarke Vitrine mit Edelstahlwanne, automatischem Rollladen und individueller Front. In fünf Grössen.

Eisvitrinen Millennium
Vitrine design avec cuve inox, volet roulant automatique et habillage personnalisable. Disponible en cinq tailles.

Perfektes Servieren und rationelles Abräumen: mit Pitec kein Problem

Un service parfait et un rangement rationnel: aucun problème avec Pitec

Riesenauswahl an fahrbaren Tablettwagen

- Für alle Tablettgrössen
- Mit oder ohne Rückwand
- Mit oder ohne Türe
- 10 Farben zur Wahl
- In verschiedenen Materialien (Aluminium oder Edelstahl)
- Mit oder ohne Fahrgriff
- Mit Auflagebügel oder Auflagewinkel

Grand choix de chariots à plateaux mobiles

- Pour toutes les grandeurs de plateaux
- Avec ou sans paroi de fond
- Avec ou sans porte
- 10 coloris à choix
- Différents matériaux (aluminium ou acier inox)
- Avec ou sans poignée
- Avec glissières fils ou en équerre

Serviertabletts in allen Grössen, Farben und Formen

Plateaux de service de toutes les grandeurs, couleurs et formes

Professionelle Reinigungstechnologie für jeden Einsatz

Technologie de nettoyage professionnelle pour tout usage

Lebensmittel-Industriesauger

Aspirateur pour le secteur alimentaire et industriel

Bodenreinigungsgeräte

Autolaveuses

Aufsteh-Scheuersaugmaschine

Autolaveuse à conducteur debout

Aufsitz-Scheuersaugmaschine

Siège machine d'aspiration

Atollspeed – kleine Mahlzeiten und Snacks – sekundenschnell

Atollspeed – petits repas et snacks – en quelques secondes

Atollspeed

Der Hybridofen kombiniert auf einzigartige Weise Aufprallhitze, Heissluft und Mikrowelle.

Mit Atollspeed können Sie Ihren Kunden zu jeder Tageszeit warmes Essen anbieten. Von verschiedenen kreativen Snacks über Gegrilltes oder Gebackenes bis zu kompletten Menüs. Alles auf einfachstem Weg, wirklich schnell und in höchster Qualität.

Le four hybride combine de façon exceptionnelle l'air pulsé, la chaleur résiduelle et le micro-ondes.

Avec Atollspeed, vous pouvez proposer à vos clients des mets chauds à tout moment de la journée. De différents snacks créatifs à des produits grillés ou cuits au four en passant par des menus complets. Simplement, en peu de temps et d'excellente qualité.

- Geringe Abstrahlungswärme
- Schnell zur Betriebstemperatur
- Perfekte Kombination aus energieeffizienter Heizung und Mikrowelle
- Rayonnement à peu de chaleur
- Température de fonctionnement rapide atteinte
- Combinaison parfaite d'un chauffage économe en énergie et d'un micro-ondes puissant

- Perfektes Brat-/Backergebnis
- Gleichmässige schnelle Bräune und Krustenbildung
- Sensationelle Geschwindigkeit
- Résultats de cuisson parfaits
- Brunissage uniforme et rapide de la croûte
- Vitesse sensationelle

- 230 V - überall einsetzbar
- Minimaler Stromverbrauch
- 230 V - Peut être utilisé partout
- Consommation énergie minimale

- Robuste, langlebige Bauweise
- Neuer ergonomischer Griff
- Construction robuste et durable
- Nouvelle poignée de porte ergonomique

- Einfache, schnelle Bedienung
- Farbtouchscreen-Steuerung
- 100 Programme inkl. USB-Anschluss für Datentransfer
- Fonctionnement simple et rapide
- Ecran tactile coloré
- 100 programmes dont une connexion USB pour le transfert de donneés

- Einfache, schnelle Reinigung
- Wartungsfrei
- Cooldown-Modus
- Nettoyage aisé et rapide
- Sans entretien
- Mode cooldown

Mehr Platz zum Lagern, mehr Fläche zum Arbeiten

Davantage de place pour stocker, plus de surface pour travailler

Massgeschneiderte Lagerregale in Kunststoff oder Edelstahl

Etagère de stockage taillée sur mesure, en matière synthétique ou en acier inoxydable

pitec

Bäckereitechnik:
Was immer Sie brauchen –
wir haben das Richtige für Sie

Technique de boulangerie: peu importe ce dont vous avez besoin – nous avons ce qu'il vous faut

pitec

Was immer Sie brauchen – wir haben das Richtige für Sie

Peu importe ce dont vous avez besoin – nous avons ce qu'il vous faut

Ob Sie eine neue Maschine oder Anlage suchen, neue Produktionstechniken einführen, ein perfektes Kältesystem installieren oder Ihre Backstube um- oder gleich ganz neu bauen wollen: die Spezialisten von Pitec Bäckereitechnik helfen Ihnen gerne dabei. In allen Arbeitsbereichen, die es in Ihrer Backstube gibt.

- Rohstoffbereitstellung
- Teigherstellung
- Teigverarbeitung
- Kältetechnik
- Gären / Backen
- Konditorei / Confiserie
- Nachbearbeitung
- Arbeitstische
- Reinigung

Que vous cherchiez une nouvelle machine ou installation, que vous souhaitiez introduire de nouvelles techniques de production, installer un système de réfrigération idéal ou transformer, voire refaire complètement à neuf votre laboratoire: les spécialistes de la technique de boulangerie Pitec vous apporteront volontiers leur soutien. Dans tous les domaines d'activité de votre laboratoire.

- Préparation des matières premières
- Confection de la pâte
- Travail de la pâte
- Technique du froid
- Fermentation / Cuisson
- Pâtisserie / Confiserie
- Finition des produits
- Tables de travail
- Nettoyage

Wirtschaftlichkeit beginnt bei der exakten Rohstoffbereitstellung

La rentabilité commence avec la préparation rigoureuse des matières premières

Verwiegestation
Ideal für das Abwiegen der Klein- und Mittelkomponenten.

Station de pesage
Idéale pour peser des petites et moyennes quantités.

Eiserzeuger
Eisnuggets und Flockeneis für optimale Teigtemperatur, Verkaufstheken, Catering usw. Kühlleistung (kg/24 h) 85-650

Générateur de glace
Glaçons et glace en flocons pour une température optimale de la pâte, comptoirs de vente, restauration, etc. Puissance frigorifique (kg/24 h) 85-650

Vorteig-/Sauerteiganlage
Vorteiganlage zur Herstellung und Aufbewahrung von absolut homogenen Flüssigsauerteigen / Weizenvorteigen. Gesamtkapazität max. 50-340 Liter.

Installation pour levain/levure
Installation de pré-fermentation pour la fabrication et la conservation de levains liquides / pré-ferments de blé absolument homogènes. Capacité totale max. 50-340 litres.

Wassermisch- und Dosiergerät
Zum exakten Dosieren der gewünschten Schüttwassermenge und -temperatur.

Doseur-mélangeur d'eau
Pour un dosage précis de la quantité et de la température souhaitées de l'eau de rinçage.

Durchlauf-Wasserkühlgerät
Garantiert die konstant richtige Wassertemperatur auf höchstem hygienischen Niveau.

Refroidisseur d'eau
Garantit une température de l'eau constante, répond strictement aux normes d'hygiène.

Modulare WinBack Rezeptsteuerung
Von der automatischen Mehl- und Wasserdosierung bis zur komfortablen Rezepturverwaltung.

Commande modulaire WinBack
Du dosage automatique de la farine et de l'eau jusqu'à la gestion automatique des recettes.

Mehlsilo
Die Silo-Lösung für den gewerblichen Bäcker mit 1 bis 9 Tonnen Fassungsvermögen je Silo.

Silo à farine
La solution pour l'artisan boulanger, avec une capacité de charge de 1 à 9 tonnes par silo.

Der Knetprozess bestimmt die Qualität Ihrer Produkte

Le processus de pétrissage détermine la qualité de vos produits

Spiralknetmaschine
M Premium line
fest installierte Schale, für 50 bis 240 kg Teig.

Pétrin à spirale
M Premium line
cuve fixe intégrée, capacité de 50 à 240 kg de pâte.

Spiralknetmaschine
MR Professional line
Ausfahrbare Schale, für 80 bis 500 kg Teig.

Pétrin à spirale
MR Professional line
Cuve sortante, capacité de 80 à 500 kg de pâte.

Hebekipper ESBL
Zum präzisen Entleeren von Knetschalen – mit Drehfunktion, Abstreifer und flexibler Austragung.

Benne basculante ESBL
Pour vider avec précision les cuves de malaxage – avec fonction de rotation, racleur et déchargement flexible.

Wendelknetmaschine MW line
Ausfahrbare Schale und doppeltes Mischwerkzeug, 120-140 kg Teig

Pétrin à spirale MW line
Cuve extractible et double outil mélangeur, 120-140 kg de pâte

Zweiarmige Knetmaschine
Giotec mit fester Schale
50 bis 100 kg Teig.

Pétrin à deux bras
Giotec avec cuve fixe, pour
50 à 100 kg de pâte.

Rego Planetenrührmaschine
Zum Schlagen von Massen
und Kneten von Teigen
(20 bis 200 Liter Kesselinhalt).

Mélangeur planétaire Rego
pour battre et pétrir des masses de pâte (cuve d'une capacité de 20 à 200 litres).

Praktische Helfer, die in keiner handwerklichen Bäckerei fehlen dürfen

Des aides pratiques qui ne devraient pas manquer dans une boulangerie artisanale

Paneotrad®
Mit dem Aufarbeitungssystemen können Sie selbst sehr weiche Teige mit langer Teigführung direkt aufarbeiten bzw. schonend so teilen, dass unmittelbar im Anschluss gebacken werden kann.

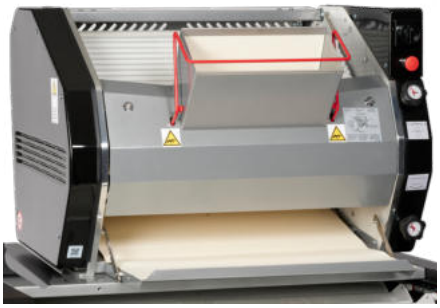
Paneotrad®
Grâce aux systèmes de fabrication de pain, vous avez la possibilité de travailler des pâtes hydratées à longue fermentation, respectivement de les diviser avec ménagement et de passer le tout immédiatement au four.

Teigteilmaschine 10/20 Swiss II
Automat mit integrierter Mehlabsaugung für Standard-Brotteige und angegarte, weiche Teige. Gewichtsbereich:
100 bis 2'200 g.

Diviseuse hydraulique 10/20 Swiss II
Machine automatique avec système intégré d'aspiration de la farine pour pâtes à pain standard et pâtes levées molles. Plage de poids :
100 à 2'200 g.

Teigteilmaschine Jac Paniform
Automatische Teigteilmaschine mit grossem Sortiment an Teilgittern für langzeitgeführte Teige. Gewicht Teiglinge:
150 bis 950 g.

Diviseuse à pâte Jac Paniform
Diviseuse automatique avec large gamme de grilles de division pour pâtes à fermentation longue.
Poids des pâtons : 150 à 950 g.



Teigteil- und Wirkmaschine
Grosser Gewichtsbereich von 16 bis 440 g durch einfach wechselbaren Teilkopf.

Diviseuse-bouleuse
Grande étendue de poids de 16 à 440 g. Tête diviseuse facile à changer.

Langwirkmaschine
Langwirkmaschine, die auch Parisettes mit Spitzen herstellen kann. Gewichtsbereich 80 bis 1'000 g.

Façonneuse
Machine à pâte longue pouvant également produire des parisettes avec des pointes. Plage de poids : 80 à 1'000 g.

Universalwickler
Die GIO wickelt und wirkt lokker oder satt alles perfekt vom Sandwich bis zum Zopfstrang. Gewichtsbereich 20 bis 1'200 g.

Façonneuse universelle
La façonneuse GIO lamine et façonne parfaitement du sandwich au pâton pour tresse. Plage de poids : 20 à 1'200 g.

Effiziente Teigverarbeitung von A bis Z – mit System und Präzision

Traitement de la pâte efficace de A à Z – avec système et précision

Mini Rex Multi
Vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschine. 8 bis 330 g, 1'200 bis 4'800 Brötchen/Stunde.

Mini Rex Multi
Diviseuse-bouleuse entièrement automatique. 8 à 330 g, 1'200 à 4'800 petits pains/heure.

Artezen Calybra
Ölfreier Volumen-Teiler, 25 bis 2'800 g, 3'000 Brötchen / Stunde.

Artezen Calybra
Diviseur de volume sans huile, de 25 à 2'800 g, 3'500 petits pains / heure.

Artezen Syncro
Automatische Teigteil- und Wirkmaschine, 30 bis 160 g, 3'500 Brötchen / Stunde.

Artezen Syncro
Diviseuse-formeuse automatique, de 30 à 160 g, 3'500 petits pains / heure.

Turri Graviline
Automatisch, gewichtsgenau Teilen und schonend Rund- und Langwirken. Brotanlage für langzeitgeführte, weiche Teige.

Turri Graviline
Division automatique et précise au poids, façonnage délicat en boule ou en boudin. Ligne à pain pour pâtes hydratées à fermentation longue.

Teigausrollen und Laminieren in höchster Perfektion

La haute perfection au service de l'abaissement de la pâte

RONDO
Dough-how & more.

Econom 4000
Die ideale mechanische Maschine bei engen Platzverhältnissen als Tischmodell oder mit fahrbarem Sockel.

Econom 4000
La machine mécanique idéale pour les espaces restreints, en version de table ou avec socle mobile.

Rondostar 5000
Eine äusserst robuste und zuverlässige elektronische Teigausrollmaschine.

Rondostar 5000
Une machine à rouler la pâte électronique extrêmement robuste et fiable.

Compas 4.0
Die leistungsstarke elektronische Teigausrollmaschine für den Dauereinsatz, äusserst robust.

Compas 4.0
La puissante machine électronique à rouler la pâte pour une utilisation continue, extrêmement robuste.

Rondomat-Cutomat
Ausrollmaschine mit integrierter Schneidestation – die optimale Lösung für enge Platzverhältnisse.

Cutomat
Laminoir avec une station de découpe intégrée - la solution optimale pour les petites surfaces.

Automat
Die mechanische Teigausrollmaschine ermöglicht gleichmässige und dünne Teigbänder.

Automat
La laminoir mécanique permet d'obtenir des bandes de pâte régulières et fines.

Croissomat
Für gefüllte und ungefüllte Produkte mit ein und derselben Maschine.

Croissomat
Des produits fourrés et non fourrés avec une seule machine.

Anlagen für die Brot- und Feingebäcksherstellung

Installations pour la production de pain et de viennoiseries

RONDO
Dough-how & more.

Schneidetisch
Der Schneidetisch zum automatischen und exakten Schneiden des Teigbands in einzelne Teigstücke.

Table de découpe
pour la découpe automatique et précise des bandes de pâte en portions individuelles.

Ecoline
Die kompakte Ecoline bietet den idealen Einsteg in die teilautomatisierte Produktion von Feingebäck.

Ecoline
La solution compacte idéale pour débuter dans la production semi-automatisée de pâtisseries.

Feingebäckslinie Polyline
Für eine grosse Auswahl von Feingebäcken in höchster Qualität und grösster Regelmässigkeit.

La ligne de viennoiserie Polyline
Pour un grand choix de viennoiseries de qualité élevée et pour une plus grande régularité de production.

Cromastar
Die innovative Gipfelstrasse, die sowohl gefüllte und ungefüllte Croissants, locker als auch stramm wickeln kann.

Cromastar
La ligne à croissants innovante, qui peut tout aussi bien enrouler des croissants fourrés ou natures, peu ou bien serrés.

pitec

Die ganze Welt der Kältetechnik: Massgeschneiderte Lösungen für jeden Betrieb

KolbKälte

L’univers de la technique frigorifique: des solutions taillées sur mesure pour chaque entreprise

Konzeptberatung. Definieren Sie im persönlichen Gespräch Ihre Ziele.
Conseil de concept. Définissez vos objectifs lors d'un entretien personnel.

Projektierung und Planung. Erfahrene Techniker erarbeiten das optimale Konzept.
Projets et planification. Des techniciens expérimentés élaborent un concept optimal.

Kundenspezifische Anlagen. Auf Mass und nach Ihren Bedürfnissen gebaut.
Des installations spécifiques. Construites sur mesure et selon vos besoins.

Inbetriebnahme und Einschulung. Begleitung und Unterstützung in der „heissen Phase“.
Mise en service et instruction. Accompagnement et soutien dans la première phase d’utilisation.

Zertifizierte Sicherheit. Technik und Ausführung entsprechen aktuellsten Standards.
Securité certifiée. La technique et l'exécution correspondent aux normes actuelles.

Steckerfertige Geräte, modulgenaue Fertigung.
Machines prêtes à brancher, fabrication au module près.

Ladenkühlung. Ein Ansprechpartner für den gesamten Kältebereich.
Banques réfrigérées de magasin. Un interlocuteur pour tout le domaine du froid.

Seminare. Die Quelle für Inspiration und Innovation.
Séminaires. La source d'inspiration et d'innovation.

PATT® – das Original.

- Mit PATT® haben Sie die Nase vorne
- PATT® lässt den Teiglingen Zeit
- Mit PATT® sind Ihre Teiglinge stets abbackbereit
- PATT® bringt auf sanftem Weg Top-Qualität
- PATT® reduziert Produktionsspitzen in der Nacht

PATT® - l'original.

- Avec PATT®, vous avez une longueur d'avance
- PATT® laisse du temps aux pâtons
- Avec PATT®, vos pâtons sont prêts à cuire
- PATT® vous garantit une qualité élevée grâce à un système de froid doux.
- PATT® réduit les pics de production pendant la nuit

Kühl- und Tiefkühlräume
Gärvoll- und -halbautomaten

Chambres de réfrigération et de congélation, chambres de fermentation semi ou entièrement automatiques

Natürliche Kältemittel und Kältemitteltausch

Fluides frigorigènes naturels et échange de fluide frigorigène

Schockanlagen

Cellules de congélation rapide

Wendelfroster

Tunnels de refroidissement rapide

Energie mit Fotovoltaik CO2

Energie avec le CO2 photovoltaïque

Ladenkühlung und Klimaanlagen

Banques réfrigérées et climatisation de magasin et climatisation

Achten Sie auf die Details

Attachez de l’importance aux détails

Exakt berechnete Kälteleistung

Efficacité de refroidissement calculée avec précision

Touch-Screen-Steuerung mit Fernüberwachung

Commande à écran tactile avec surveillance à distance

Vorgefertigte Kompaktanlage im Container

Installation compacte en container

Selbstschliessende Türen mit durchgehender Griffleiste

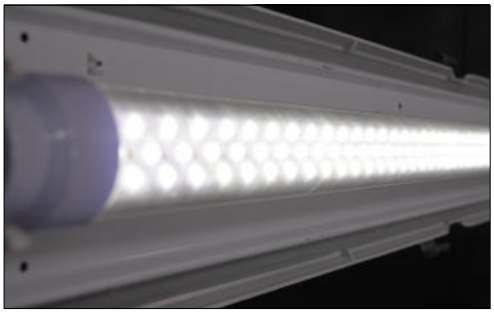
Portes à fermeture automatique et barres-poignées continues

Modulare Luftleitsysteme

Système de conduites d’air modulaires

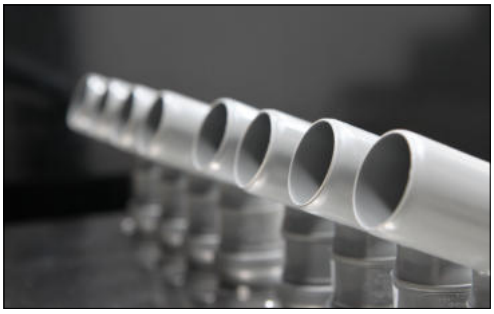
Zertifizierte Anlagen und Unterstützung bei Förderung

Installations certifiées et soutien dans les demandes de subside



Stromsparende und langlebige LED-Beleuchtung

Eclairage LED durable, à faible consommation d'énergie



Befeuchtung mit Kalt- oder Heissdampf

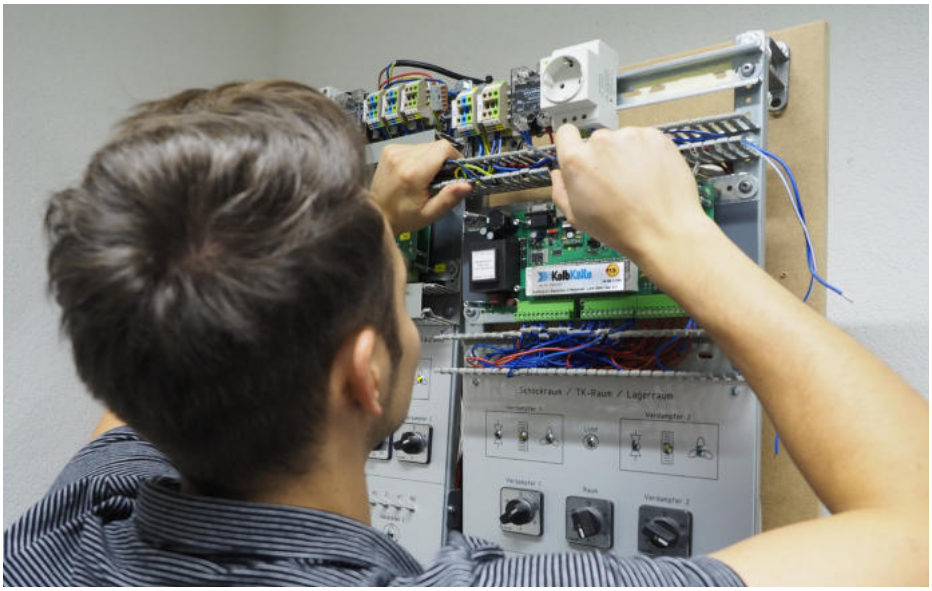
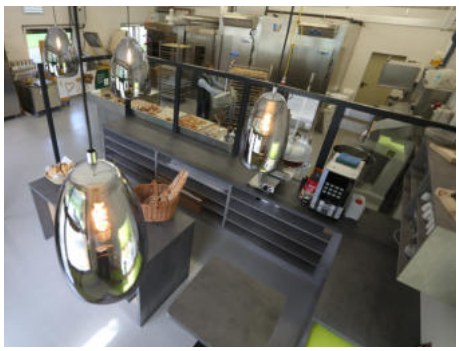
Humidification à la vapeur froide ou chaude

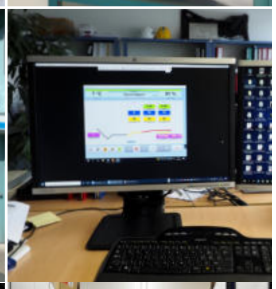
Hygiene auf höchstem Niveau:
Zum Beispiel mit abklappbaren Ventilatoren

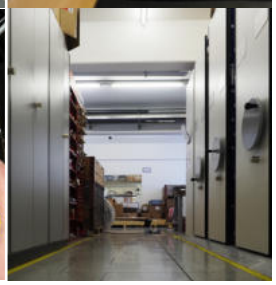
L'hygiène au plus haut niveau: par exemple grâce à des ventilateurs rabattants

Kompetente und langlebige Technik

Technique compétente et de longue durée





Kolb Kälte Servicezentrale in Buchs (AG)

Um den Kolb Kälte Service zu erweitern und unsere Servicequalität zusätzlich zu steigern, wurde unser Standort in Buchs (AG) zur Servicezentrale ausgebaut. Durch dessen zentrale Lage können wir im Pannenfall noch schneller reagieren.

In den erweiterten Räumlichkeiten haben wir zusätzliche Lagerflächen für wichtige Ersatzteile und Reparaturen geschaffen. Auch die Schulung der Servicetechniker und die Ausbildung der Lehrlinge findet am Standort Buchs statt. Planung und Entwicklung, Anlagenbau sowie der Export werden vom Standort Rüthi (SG) betreut.

Notre centrale de service à Buchs (AG)

Dans le but d'étendre le service de Kolb Kälte et d'augmenter aussi la qualité de notre service, notre site de Buchs (AG) a été développé en centrale de service. Par sa position centrale, nous pouvons désormais intervenir encore plus rapidement.

Nous avons créé dans les locaux agrandis des aires de stockage supplémentaires pour les pièces de rechange essentielles et les réparations. Les cours aux techniciens de service ainsi que la formation des apprentis sont aussi donnés sur le site de Buchs. La planification et le développement, la construction d'installations ainsi que l'exportation sont gérées sur le site de Rüthi (SG).

Kolb Kälte: Rund um die Uhr Hotline
062 834 02 60
Kolb Kälte: 24 heures sur 24, hotline

Rasche Reaktionszeiten, garantiert vom Marktführer.
Temps de réaction rapides, garantis par l'entreprise leader.

Mit Wartungsverträgen Zeit und Geld sparen.
Höchste Betriebssicherheit durch amtliche CE-Zertifizierung.

Epargner du temps et de l'argent grâce à des contrats de maintenance.
Sécurité de l'entreprise élevée garantie par le label CE.

Eigenes Montage- und Serviceteam

Unser eigenes Service- und Montageteam besteht aus hochqualifizierten Spezialisten. Sie sorgen in den Schweizer Backstuben für die perfekte Kühlung: Das Expertenteam der Kolb Kälte ist 24 Stunden, 7 Tage die Woche erreichbar und im Pannenfall rasch bei Ihnen. Ebenso führt es die jährlichen, gesetzlich vorgeschriebenen Anlagenprüfungen durch.

Sicherheit mit Servicevertrag

Jeder Betrieb ist individuell und hat eigene Ansprüche an die Wartung seines Anlagen- und Maschinenparks. Mit dem Servicevertrag der Kolb Kälte erhalten Sie ein dafür massgeschneidertes Dienstleistungspaket zu einem attraktiven Preis. Kontaktieren Sie uns gerne unverbindlich dazu.

So sichern Sie ihre Kühlkette
Eine regelmässige Instandhaltung Ihrer Anlagen ist gesetzlich vorgeschrieben. Um diese einzuhalten, empfehlen wir Ihnen einen Servicevertrag, der Sie vorbeugend und zeitlich passend dabei unterstützt. Von der Dichtheitskontrolle über die Reinigung bis hin zu einer Gesamtinspektion Ihrer Anlagen sind darin sämtliche Massnahmen inbegriffen.

Das erfahrene Kolb Kälte Spezialistenteam kontaktiert Sie zur Vereinbarung eines Wunschtermins. An diesem warten und kontrollieren unsere Experten Ihre Anlagen. Sie ersetzen defekte Teile, eruieren Gefahrenteile und informieren Sie über empfehlenswerte Reparaturen. Abschliessend vermerken sie ihre Arbeiten im gesetzlich vorgeschriebenen Prüfbuch. Die Wartungsintervalle und fälligen Termine können Sie direkt mit unserem Team abstimmen und optimieren.

Halten Sie Ihre Wartungskosten gering
Die Vorteile unseres Servicevertrags sind eindeutig: Die regelmässige Wartung und Überprüfung der Anlagen führt zu einer höheren Lebensdauer. Zudem können Sie sich sicher sein, dass auch bei Volllast keine unerwarteten Ausfälle eintreten. Unabhängig von den Vorteilen für Ihr Unternehmen, halten Sie so auch die gesetzlichen Bestimmungen der Kältemittelverordnung ausnahmslos ein.

Kolb Kälte: Rund um die Uhr Hotline
062 834 02 60
Kolb Kälte: 24 heures sur 24, hotline

Propre équipe de montage et du service d'entretien

Notre propre équipe de montage et du service d'entretien est composée de spécialistes hautement qualifiés. Ils veillent à la réfrigération parfaite dans les laboratoires de boulangerie en Suisse. L'équipe expérimentée de Kolb Kälte est atteignable 24 heures / 24, 7 jours / 7 et, en cas de panne, rapidement sur place. Elle procède également aux contrôles annuels des installations exigés par la loi.

Sécurité grâce au contrat de service

Chaque entreprise est individuelle et a ses propres exigences en ce qui concerne l'entretien de son parc d'installations et de machines. Avec le contrat de service de Kolb Kälte, vous obtenez un paquet de prestations taillées sur mesure et à un prix attractif. Contactez-nous sans engagement.

Voici comment rendre votre chaîne de réfrigération sûre
L'entretien régulier de vos installations est exigé par la loi. Pour répondre à cette exigence, nous vous recommandons un contrat de service qui vous aide de manière préventive et temporelle. Du contrôle d'étanchéité en passant par le nettoyage jusqu'à l'inspection générale de votre installation, toutes les tâches y sont comprises.

L'équipe de spécialistes expérimentés de Kolb Kälte vous contacte afin de fixer avec vous une date appropriée, à laquelle nos spécialistes viendront entretenir et contrôler vos installations. Ils remplaceront les pièces défectueuses, détecteront les parties dangereuses et vous informeront sur les réparations recommandées. Puis ils consigneront les travaux effectués dans le livret des contrôles techniques exigé par la loi. Les intervalles d'entretien et les rendez-vous peuvent être fixés et optimisés directement avec notre équipe.

Maintenez vos coûts d'entretien à un niveau bas
Les avantages de notre contrat de service sont sans équivoque: l'entretien et le contrôle réguliers des installations augmentent leur durée de vie. Vous pouvez aussi être sûr de ne pas avoir de pannes inattendues, même à pleine charge. En plus, indépendamment des avantages pour votre entreprise, vous respectez les dispositions légales de l'ordonnance sur les fluides frigorigènes.

Energie sparen und Stromkosten senken.
Economiser de l'énergie et réduire les frais d'électricité.

Ganzheitliche Lösungen für maximale Energieeffizienz.
Des solutions globales pour un maximum d'efficacité énergétique.

Kälteplanung mit Weitblick – Effizienz für Ihren Betrieb

Kälteanlagen zählen zu den grössten Energieverbrauchern in Bäckerei- und Konditoreibetrieben. Eine energieeffiziente und nachhaltige Kühlung wirkt sich daher direkt auf Ihre Betriebskosten aus.

Neben der Wahl des passenden Kältekonzepts spielen Faktoren wie Anlagengrösse, intelligente Steuerung, gute Dämmung, regelmässige Wartung und Abtauzyklen sowie zentrale Überwachungssysteme eine wichtige Rolle. Auch die Nutzung von Abwärme zur Heizung von Wasser oder Räumen bringt langfristige Einsparungen.

Für Neuanlagen empfiehlt sich heute der Einsatz natürlicher Kältemittel wie CO_2 (R 744, GWP 1). Je nach Anforderung können auch synthetische Kältemittel mit niedrigem Treibhauspotenzial – etwa A1 oder A2L Kältemittel mit GWP <150 – sinnvoll sein. Wichtig ist, dass die Lösung zum Betrieb passt und zukünftige Vorschriften – auch mit Blick auf das F-Gas-Reglement – berücksichtigt werden.

Pitec Kältetechnik begleitet Sie mit langjähriger Erfahrung von der Bedarfsanalyse bis zur Umsetzung. Gemeinsam finden wir die passende, nachhaltige und wirtschaftliche Kühllösung für Ihre Produktion.

Profitieren Sie zudem von unserem Know-how in der Planung energiesparender und klimaschonender Kältetechnik – wir beraten Sie gerne.

Planification frigorifique avisée – efficacité pour votre entreprise

Les installations frigorifiques comptent parmi les plus grands consommateurs d'énergie dans les boulangeries et pâtisseries. Une solution de refroidissement efficace et durable a donc un impact direct sur vos coûts d'exploitation.

Outre le choix du concept frigorifique adapté, des facteurs comme la taille de l'installation, une régulation intelligente, une bonne isolation, un dégivrage régulier, une maintenance soignée ainsi qu'un système de surveillance centralisé jouent un rôle essentiel. La récupération de chaleur pour chauffer l'eau ou les locaux permet également de réaliser des économies à long terme.

Pour les nouvelles installations, l'utilisation de réfrigérants naturels comme le CO_2 (R 744, GWP 1) est aujourd'hui recommandée. Selon les besoins, des fluides synthétiques à faible potentiel de réchauffement climatique – comme les réfrigérants A1 ou A2L avec un GWP <150 – peuvent aussi être pertinents. L'essentiel est que la solution soit adaptée à votre entreprise et conforme aux exigences futures, notamment en lien avec le règlement F-Gaz.

Avec son expertise éprouvée, Pitec vous accompagne de l'analyse des besoins à la mise en œuvre. Ensemble, nous trouvons la solution de refroidissement idéale – durable, économique et adaptée à votre production.

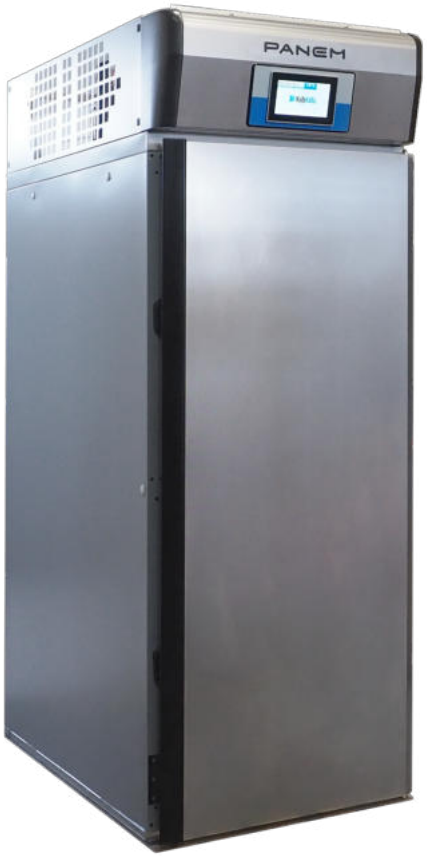
Profitez aussi de notre savoir-faire dans la planification de systèmes frigorifiques économes en énergie et respectueux du climat – nous vous conseillons volontiers.

Von einfachen Schränken bis zu kompakten Rohstoffzellen – bei uns finden Sie einfach alles

KolbKälte

PANEM solutions de froids

Des simples frigos aux chambres frigorifiques compactes – chez nous, vous trouverez simplement tout



Panem Gär- und Kühlgeräte Patt-inside
Steckerfertig mit PATT®-Steuerung. Für präzise Gärführung und zuverlässige Kühlung. Robust, effizient, platzsparend.

Appareils de fermentation et de réfrigération Panem Patt-inside
Prêts à brancher avec commande PATT®. Pour une fermentation précise et une réfrigération fiable. Robustes, efficaces, compacts.

Gärvollautomaten
Die Bäckerlinie von Panem umfasst Gärvollautomaten, die Kühlen / Frosten und Gären können, vollautomatisch und Computer gesteuert. Auf Wunsch als Schrank oder auch befahrbar erhältlich.

Armoire de fermentation entièrement automatique
La ligne de boulangerie de Panem comprend des armoires de fermentation qui peuvent réfrigérer / congeler et fermenter de façon entièrement automatique et sur commande par ordinateur. Si souhaité, également disponible comme armoire mobile.

Kühl- und Tiefkühlschränke
Armoires frigorifiques et armoires de congélation

Kühl- und Tiefkühlzellen
Für die Lagerung von Rohstoffen, Teiglingen und Gebäck. Kompakt und preisgünstig. Temperaturbereich: Gärverzögerung von -5 bis +5 °C, Gärunterbrechung von -10 bis -20 °C.

Cellule frigo et cellule de congélation
Pour le stockage des matières premières, des pâtons et de la pâtisserie. Compactes et avantageuses.
Niveaux de température: fermentation retardée de -5 à +5 °C, fermentation interrompue de -10 à -20 °C.

Stressfreies Arbeiten mit Gärräumen im Baukastensystem und praktischen Fettbackgeräten

Un travail sans stress grâce aux chambres de fermentation à système modulaire et à des friteuses pratiques

Isolierter Gärraum
Komplett aus Edelstahl. Mit vollautomatischer Klimaeinheit. Regelt präzise die Temperatur und die Feuchtigkeit nach Ihren Einstellungen und sorgt so für ein optimales Gärklima.

Etuve isolée
Entièrement en acier inoxydable. Avec unité de climatisation entièrement automatisée pour un réglage précis de la température et de l'humidité selon vos besoins, et pour une fermentation optimale.

Klimagerät
Die vollautomatische Klimaeinheit kann sowohl fertig eingebaut in Gärräumen, wie auch als separate Einheit für den Einbau in vorhandene Gärräume geliefert werden.

Appareil de climatisation
L'unité de climatisation entièrement automatisée peut déjà être installée dans les secteurs de fermentation ou être livrée séparément pour une installation dans les chambres de fermentation existantes.

Durchlauffritteusen und Fettbackgeräte
Tisch-, Stand-, Gärschrank- oder Gärwagengeräte oder als Durchlauffritteuse. Für alle Bedürfnisse, ob gross oder klein, auf Wunsch als Halb- oder Vollautomat.

Friteuses en continu et appareils de cuisson à bain de graisse
Appareils de table, sur socle, avec étuves ou chariot mobile dans l'étuve, ou comme friteuse en continu. Pour tous les besoins, grands ou petits, sur demande semi ou entièrement automatique.

Durchlauffritteuse
Die DLA ist eine Durchlauffrittieranlage für Quarkbällchen / Cake-Donuts.

Friteuse à circulation continue
La DLA est une ligne de friture en continu pour la production de boules au fromage blanc et de cake donuts.

Fettbackgerät
Mit dem Modell L2000 ist vollautomatisches Backen möglich.

Appareil de friture
Avec le modèle L2000, une cuisson entièrement automatique est possible.

Fettbackgeräte
Tisch-, Stand-, Gärschrank- oder Gärwagengeräte

Appareils de friture
Modèles de table, sur pied, avec armoire ou chariot de fermentation

Backöfen für jedes System und jedes Anwendungsgebiet

Des fours pour chaque système et chaque domaine d'application

Modulofen Domino
Leistungsfähiger Konditor-, Pizza- und Bäcker-Ofen für optimale Backergebnisse Ihrer Produkte. Er wächst mit Ihren Bedürfnissen.

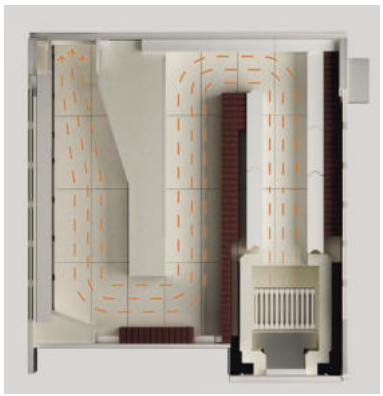
Four modulaire Domino
Four performant pour la pâtisserie, la pizza et la boulangerie – pour des résultats de cuisson optimaux. Évolue avec vos besoins.

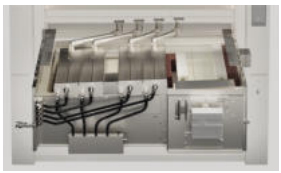
Elektro-Etagenbackofen Dekomondial
Der neue, für die Schweiz entwickelte Deko-Universal Elektroofen mit Einzelherdsteuerung ist 3-seitig anstellbar und überzeugt durch beste Backresultate.

Four électrique à soles Dekomondial
Le nouveau four électrique universel, spécialement développé pour la Suisse, avec commande individuelle pour chaque étage, accès nécessaire uniquement sur l'avant et convainc par ses excellents résultats de cuisson.

Ringrohr-Etagenbackofen Ecomondial
Der moderne Ringrohrbackofen garantiert geringe Temperaturdifferenzen vom Energieträger zum Backraum. Für perfektes und gleichmässiges Backen.

Four à soles à tubes annulaires Ecomondial
Le four moderne à tubes de vapeur garantit des différences de température minimes entre le conducteur d'énergie et la chambre de cuisson. Pour une cuisson régulière et parfaite.





Weitere Funktionen von Mondial:

Flexibel einsetzbar: Wahlweise Öl-, Gas- oder Holzbeheizung möglich.

Kosteneffizient: Reduziert die Betriebskosten durch konstante Temperaturen und einen optimierten Energieverbrauch.

Ausfallsicher: Dank integriertem Blackout-Schutz bleibt die Funktion auch bei Stromausfällen erhalten.

Fonctions supplémentaires de Mondial :

Utilisation flexible : Fonctionne au choix avec un chauffage à l'huile, au gaz ou au bois.

Économique : Réduit les coûts d'exploitation grâce à une température constante et une consommation d'énergie optimisée.

Fiable en cas de panne : Grâce à une protection intégrée contre les coupures de courant, le fonctionnement reste assuré même en cas de blackout.

Ein Feuerwerk von heissen Ideen: Mondial Stikkenöfen

Un feu d’artifices d’idées lumineuses: armoires de cuisson Mondial

Backschrank Basic
Grosse Leistung auf kleinstem Raum. Stikkenöfen für die Showbäckerei und die Konditorei.

Armoire de cuisson Basic
Grand rendement sur une petite surface. Armoire de cuisson pour magasin et pâtisserie.

Backschrank Slim für den Laden
Der Slim-Backofen gewährleistet auf kleinem Raum die gleiche Leistung und Funktionalität wie die grossen Drehbacköfen.

Armoire de cuisson Slim pour le point de vente
Le four Slim offre les mêmes performances et fonctionnalités que les grands fours rotatifs – tout en occupant peu d’espace.

mondial forni
just bake it

Backschrank Techno
Der ideale Stikkenofen für Euro-, Gastro-, und Doppelt-Gastrobleche. Elektro- und Verbrennungs-Drehbackofen.

Armoire de cuisson Techno
L'armoire de cuisson idéale pour les plaques gastro- ou euronormes ainsi que pour les plaques doubles GN. Four rotatif électrique ou à combustion.

Mondial Steuerung
Die integrierte Touch-Steuerung ermöglicht eine Fernüberwachung, analysiert die Nutzung in Echtzeit und startet dank ReadyToBake-System automatisch rechtzeitig den Aufheizvorgang.

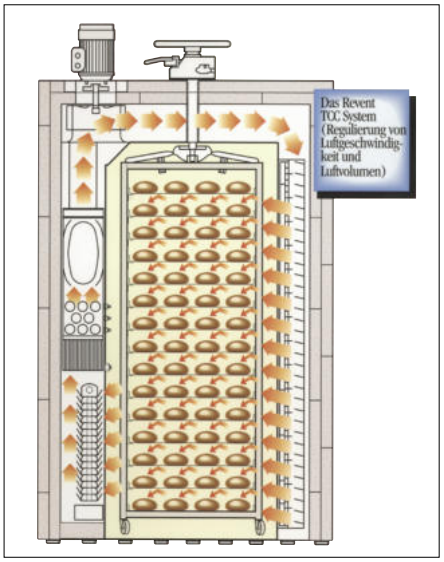
Commande Mondial
L'écran tactile intégré permet une surveillance à distance, analyse l'utilisation en temps réel et lance automatiquement le préchauffage à temps grâce au système ReadyToBake.

Die einzigartige Revent-Technologie steigert Ihre Backqualität auf ein noch höheres Niveau

La technologie unique de Revent qui élève votre qualité de cuisson à un niveau supérieur

Stikkenofen Revent 725

Four rotatif Revent 725



Das Revent TCC-System
Das speziell einzigartige Umluftsystem TCC (Total Convection Control System) - die patentierte Regulierung von Luftgeschwindigkeit und Luftvolumen - ahmt den Unterhitzeeffekt eines Etagenbackofens nach. Indem die Luft von unten nach oben geführt wird, erhalten die Backwaren nicht nur mehr Unterhitze, sondern die Luft kann auch effektiver zur Mitte der Backbleche zirkulieren.

Ihr Nutzen:
- mehr Volumen Ihrer Produkte
- weniger Luftgeschwindigkeit = geringeres Austrocknen der Gebäcke
- absolute Gleichmässigkeit

Le système TCC de Revent
Le système spécial et unique de distribution d'air, baptisé TCC (Total Convection Control System) – régularisation brevetée du flux d'air – ressemble à un effet de chaleur de sole d'un four à étages. Vu que l'air est pulsé du bas vers le haut, les pâtons obtiennent plus de chaleur de sole. L'air circule aussi plus efficacement vers le centre des plaques de cuisson.

Vos avantages:
- des produits plus volumineux
- léger flux d'air = faible dessèchement de vos produits
- une cuisson régulière absolue

Revent™
More than Quality.

Revent Stikkenofen mit runder Backkammer
Der Revent Stikkenofen mit runder Backkammer erzielt in allen Belangen Top Werte. Niedriger Energieverbrauch, grosse Backfläche, kleine Stellfläche, einfache Bedienung. Er überzeugt durch revolutionäres Design, Zuverlässigkeit und einfache Installation. In der runden Backkammer wird die Wärme gleichmässig verteilt. Das gewährleistet gleichmässiges Backen aller Produkte.

Le four rotatif Revent avec chambre de cuisson ronde
Le four rotatif Revent avec chambre de cuisson ronde offre d'excellents résultats dans tous les domaines. Faible consommation d'énergie, grande surface de pose, manipulation aisée. Il convainc par un design révolutionnaire, sa fiabilité et sa simplicité d'installation. La chaleur est répartie de manière égale dans la chambre de cuisson ronde, garantissant ainsi une cuisson uniforme de tous les produits.

Die einzigartige Revent-Vakuum-Technologie steigert Ihre Backqualität auf ein noch höheres Niveau

La technologie unique de Revent qui élève votre qualité de cuisson à un niveau supérieur

Revent Vakuum-Kühlanlage
Das Brot kann bei Verwendung der Vakuum-Kühlanlage kürzer gebacken werden, da der Backprozess noch während des Kühlens fortgesetzt wird. Für kostengünstiges Kühlen, für beste Produktqualität und Haltbarkeit. Die Revent Vakuum-Kühlanlage kann praktisch für alle Backwaren eingesetzt werden.

Refroidisseur sous vide Revent
Le temps de cuisson du pain peut être réduit en utilisant un refroidisseur sous vide, étant donné que le processus de cuisson se poursuit durant le refroidissement. Pour une réfrigération avantageuse, pour une meilleure qualité de produit et de conservation. Le refroidisseur sous vide Revent peut être utilisé pratiquement pour tous les produits de boulangerie.

Revent™
More than Quality.

Vorteile der Vakuumtechnologie in der Lebensmittelproduktion

Das Volumen und Aussehen Ihrer Produkte wird verbessert. Ihr Produkt bekommt mehr Stabilität.

Während dem sehr kurzen Kühlprozess wird der Backprozess fortgesetzt, dadurch wird die Backzeit im Ofen verkürzt. Wir sparen Zeit, Ofenkapazität und Energie.

Durch das schnelle Abkühlen der Produkte können sich Bakterien, Sporen wesentlich weniger vermehren und die Kontamination von aussen wird durch die gefilterte Luft verhindert. Sie erhalten eine längere Haltbarkeit für Ihre Produkte.

Das Produkt kann direkt nach dem Kühlen weiterverarbeitet werden.

Was in der Backstube auf einem Ausbackwagen, in der Backindustrie auf einer Auskühlstrecke oder in einem Kühlturm passiert und je nach Produkt bis zu 90 Minuten dauert wird in der Vakuumanlage in wenigen Minuten erledigt.

Les avantages de la mise sous vide dans la production alimentaire

Le volume et l'aspect de vos produits sont améliorés. Votre produit obtient une meilleure stabilité.

La cuisson se poursuit durant le très court processus de refroidissement, ce qui réduit le temps de cuisson au four. Nous épargnons du temps, de la capacité de four et de l'énergie.

Grâce à un refroidissement rapide des produits, les bactéries et spores peuvent moins se propager et la contamination de l'extérieur est évitée grâce à l'air filtré. Vous obtenez une plus longue conservation de vos produits.

Le produit peut être travaillé à peine refroidi.

Ce qui se fait sur une plaque de refroidissement dans le laboratoire, sur une ligne de refroidissement dans la boulangerie industrielle ou dans une colonne de réfrigération et qui peut durer jusqu'à 90 minutes selon le produit, est réalisé en quelques minutes avec l'installation de refroidissement sous vide.

Die ganz besonderen Backöfen für ganz besondere Backergebnisse

Des fours tout à fait particuliers pour des résultats de cuisson exceptionnels

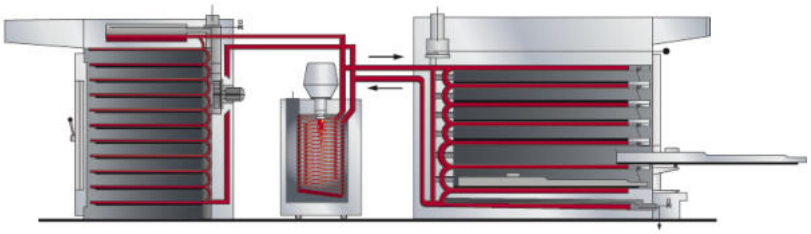
Thermo-Roll
Der einzigartige befahrbare Etagenofen mit Strahlungs- und Kontaktwärme. Backen auf Stein mit der patentierten 1-Mann Beschickung.

Thermo-Roll
L'unique four à étages mobiles à chaleur rayonnante et chaleur de contact. Cuisson sur pierre avec un système d'enfournement manipulé par 1 personne.

Thermoöl-Etagenofen
Ein Ofen, der schnell und flexibel reagiert, aber trotzdem mit weicher, kräftiger und stabiler Hitze backt.

Four à étage, chauffé à l'huile
Un four qui réagit vite et qui assure une cuisson à une chaleur douce, forte et stable.

HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE



Thermo-Roll Heizzentrale Thermoöl-Etagenofen

Thermoölbeheizter Stikkenofen
Der Stikkenofen ist die jüngste Innovation aus Bell. Die Temperaturführung ist präzise, die Hitze niemals aggressiv, das System energieeffizient und sehr leise. Zudem benötigt der Ofen durch Anschluss an das zentrale Thermoöl Heizsystem keinen zusätzlichen Brenner mit Kamin in der Backstube.

Four rotatif chauffé à l'huile
Le four rotatif est la dernière innovation en provenance de Bell. Le contrôle de température est précis, la chaleur n'est jamais agressive, le système est économe en énergie et très silencieux. En outre, en se connectant au système de chauffage central à huile thermique, le four n'a pas besoin d'un brûleur supplémentaire avec un système de gaz de combustion dans le laboratoire.

Ein temperaturbeständiges Spezialöl zirkuliert rasch und erhitzt die Strahlungskörper. Dadurch entsteht eine sanfte Hitze, die aus dem Teig knuspriges Brot werden lässt.

Une huile spéciale résistant à la chaleur traverse rapidement les radiateur de chauffage et génère une température constante. Le résultat: un pain délicieusement croustillant.

Ladenbacken schafft Erlebnis und steigert den Umsatz

La cuisson en magasin crée l’évènement et augmente le chiffre d’affaires

Dibas smart Vario
Modularer Ladenbackofen mit Touch-Steuerung, Selbstreinigung und flexibler Nutzung.

Dibas smart Vario
Four de magasin modulaire avec commande tactile, nettoyage automatique et utilisation flexible.

Dibas smart deck
Kompakte Kombistation aus Konvektion und Etagenbacken – für frische Vielfalt auf kleinstem Raum, energieeffizient und intuitiv bedienbar.

Dibas smart deck
Station combinée compacte alliant convection et cuisson à étages – pour une variété de produits frais dans un espace réduit, économe en énergie et intuitive à utiliser.

Euromat E3
Setzt neue Massstäbe in Sachen Backraumkapazität und funktionalem Design.

Euromat E3
Nouvelle capacité des chambres de cuisson, design fonctionnel et nouvelle conception.

WIESHEU
Im Laden backen!

Dibas Nostalgie
Der Hightech Ofen im „Retro Design“.

Dibas Nostalgie
Le four de haute technologie et de «design rétro».

TrayMotion
Automatisches Beschickungssystem, das Zeit spart, Ihren Ofen selbstständig beschickt und damit das perfekte Backergebnis sichert.

TrayMotion
Système d‘alimentation automatique qui vous fait gagner du temps, alimente votre four de manière autonome et garantit ainsi un résultat de cuisson parfait.

Dibas Ladenbackofen
Diese patentierte Backofentür „verschwindet” beim Öffnen einfach im Gehäuse.

Four de magasin Dibas
Cette porte de four brevetée «disparaît» dans le bâti lors de son ouverture.

Minimat Schaubackofen
Die kleinen Heissluft-Backöfen begeistern durch attraktives Design und minimalen Platzbedarf.

Four de magasin Minimat
Les petits fours ventilés plaisent par leur design et leur petite taille.

Hochwertige Profi-Backöfen aus Italien mit zuverlässiger Technik für gleichmässige Backergebnisse

Fours professionnels haut de gamme fabriqués en Italie, dotés d'une technologie fiable pour des résultats de cuisson homogènes et répétables

Etagenbackofen Tronik
Der Elektro-Etagenbackofen der in seiner Kategorie aufgrund seiner technologischen Innovationen, seiner betrieblichen Vorteile und seiner Energieeffizienz einzigartig ist.

Four à sole Tronik
Le four électrique à sole est unique dans sa catégorie grâce à ses innovations technologiques, ses avantages opérationnels et son efficacité énergétique.

Backschrank Rotovent
Entwickelt für perfektes Backen bei sehr geringem Platzbedarf. Er ist sowohl für Backwaren als auch für Brot ideal und gewährleistet eine hohe Produktivität und maximale Flexibilität.

Armoire de cuisson Rotovent
Conçu pour une cuisson parfaite avec un encombrement minimal. Idéal aussi bien pour les pâtisserie et les gâteaux que pour le pain, il garantit une productivité élevée et une flexibilité maximale.

Backschrank Rotor
Ein robuster und zuverlässiger Ofen, der sich zum Backen von Brot in verschiedenen Grössen sowie von Gebäck und Kuchen eignet. Er wurde für eine intensive Nutzung und grosse Produktionszyklen entwickelt.

Armoire de cuisson Rotor
Un four robuste et fiable, adapté à la cuisson de pains de différentes tailles ainsi que de pâtisseries et de gâteaux. Il a été conçu pour une utilisation intensive et de grands cycles de production.

TAGLIAVINI

Etagenbackofen Termik
Oel oder gasbeheizt. Von der Brennkammer wird die Luft durch VentilatorenIn den Backofen geleitet, wodurch eine perfekt ausgeglichene Kammertemperatur erreicht wird. Das Ergebnis: extrem geringer Verbrauch, perfekte Backqualität und hervorragende Arbeitsergonomie.

Four à sole Termik
Alimenté à l'huile ou au gaz. L'air est conduit de la chambre de combustion vers le four par des ventilateurs, ce qui permet d'obtenir une température de chambre parfaitement homogène. Résultat : consommation extrêmement réduite, qualité de cuisson parfaite et excellente ergonomie de travail.

Modulofen Modular
Er kann je nach Produktionsanforderungen zusammengestellt werden, jede Kammer ist ein unabhängiges Modul und enthält alle für den Betrieb erforderlichen elektronischen Steuer-, Regel- und Leistungseinrichtungen.

Four modulaire Modular
Il peut être configuré en fonction des besoins de production ; chaque chambre est un module indépendant et comprend tous les dispositifs électroniques de commande, de régulation et de puissance nécessaires à son fonctionnement. Version pizza disponible.

Atollspeed – kleine Mahlzeiten und Snacks – sekundenschnell

Atollspeed – petits repas et snacks – en quelques secondes

Atollspeed

Der Hybridofen kombiniert auf einzigartige Weise Aufprallhitze, Heissluft und Mikrowelle.

Mit Atollspeed können Sie Ihren Kunden zu jeder Tageszeit warmes Essen anbieten. Von verschiedenen kreativen Snacks über Gegrilltes oder Gebackenes bis zu kompletten Menüs. Alles auf einfachstem Weg, wirklich schnell und in höchster Qualität.

Le four hybride combine de façon exceptionnelle l'air pulsé, la chaleur résiduelle et le micro-ondes.

Avec Atollspeed, vous pouvez proposer à vos clients des mets chauds à tout moment de la journée. De différents snacks créatifs à des produits grillés ou cuits au four en passant par des menus complets. Simplement, en peu de temps et d'excellente qualité.

- Geringe Abstrahlungswärme
- Schnell zur Betriebstemperatur
- Perfekte Kombination aus energieeffizienter Heizung und Mikrowelle
- Rayonnement à peu de chaleur
- Température de fonctionnement rapide atteinte
- Combinaison parfaite d'un chauffage économe en énergie et d'un micro-ondes puissant

- Perfektes Brat-/Backergebnis
- Gleichmässige schnelle Bräune und Krustenbildung
- Sensationelle Geschwindigkeit
- Résultats de cuisson parfaits
- Brunissage uniforme et rapide de la croûte
- Vitesse sensationelle

- 230 V - überall einsetzbar
- Minimaler Stromverbrauch
- 230 V - Peut être utilisé partout
- Consommation énergie minimale

- Robuste, langlebige Bauweise
- Neuer ergonomischer Griff
- Construction robuste et durable
- Nouvelle poignée de porte ergonomique

- Einfache, schnelle Bedienung
- Farbtouchscreen-Steuerung
- 100 Programme inkl. USB-Anschluss für Datentransfer
- Fonctionnement simple et rapide
- Ecran tactile coloré
- 100 programmes dont une connexion USB pour le transfert de donneés

- Einfache, schnelle Reinigung
- Wartungsfrei
- Cooldown-Modus
- Nettoyage aisé et rapide
- Sans entretien
- Mode cooldown

Maschinen, die in einer modernen Konditorei/Confiserie nicht fehlen dürfen

Des machines qui ne doivent pas manquer dans une pâtisserie/confiserie moderne

Planetenrührmaschinen in sämtlichen Grössen
Die Planetenrührmaschinen von Varimixer sind sowohl als Tisch- wie auch als Standmodell verfügbar. Ideal zum Schlagen und Rühren von unterschiedlichsten Massen. Auch für kleine Chargen geeignet. Fassungsvermögen: 5 bis 200 Liter.

Batteurs mélangeurs planétaires de toutes tailles
Les batteurs-mélangeurs planétaires de Varimixer sont disponibles aussi bien comme modèles de table que sur socle. Idéals pour battre et mélanger les masses les plus variées. Conviennent également pour les petites quantités de production. Capacité : 5 à 200 litres.

Industrielle und Semi-Industrielle Planetenrührmaschinen
Der absenkbare Kessel ermöglich das Entfernen des Rührkessels ohne Demontage der Werkzeuge. Schnelle Chargenwechsel garantiert.
60 bis 140 Liter.

Batteur mélangeur planétaire industriel et semi-industriel
Le mécanisme d'abaissement de la cuve permet de retirer la cuve sans démontage ni outils. Changement de charge rapide garanti.
60 à 140 litres.

Hebekipper
Einfaches und sicheres Heben und Kippen sämtlicher Rührkessel im Betrieb.

Elévateur de cuve
Soulèvement et basculement aisés de toutes les grandes cuves.

Alles was Sie zum Rühren, Reiben, Sprühen und Verarbeiten brauchen

Tout ce dont vous avez besoin pour mélanger, râper et traiter

Artech Rührmaschine
Schweizer Qualität, die keine Wünsche offen lässt. Wählen Sie aus: 1-er Rührmaschine oder eine Kombination aus mehreren Schlag- und Rührmaschinen aus. 20 bis 40 Liter.

Batteur-mélangeur Artech
La qualité suisse qui satisfait tous les désirs. Choisissez entre un seul batteur-mélangeur ou la combinaison de plusieurs batteur-mélangeurs. 20 à 40 litres.

Schlag- und Rührmaschine
Kompakte Profi-Maschine mit stufenloser Drehzahl, digitaler Steuerung und Kesselhub – für feine Aufschlagmassen wie Sahne, Eiweiss sowie Saucen und Cremes. 10 bis 60 Liter.

Batteuse-mélangeuse
Machine professionnelle compacte avec variation de vitesse en continu, commande numérique et levée automatique de la cuve – idéale pour les préparations aérées comme la crème, les blancs d'œufs, les sauces et les crèmes. 10 à 60 litres.

Planetenrührmaschine
Zum Schlagen von Massen und Kneten von Teigen (20 bis 200 Liter Kesselinhalt).

Batteur planétaire
pour battre et pétrir des masses de pâte (cuve d'une capacité de 20 à 200 litres).

Artech Walzenreibmaschine
Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Mohn, Marzipan etc.

Broyeur à cylindre Artech
Pour broyer les noix, les amandes, le massepain, etc.

Bakon Geléesprühmaschine
Die Gelee-Sprühmaschine zur Verarbeitung aller Gelee-Arten.

Pulvérisateur de gelée Bakon
Le pulvérisateur de gelée pour tous les types de gelées.

Dressieren, dosieren, portionieren, dekorieren und abfüllen – so einfach wie noch nie

Dresser, doser, portionner, décorer et remplir – plus simple que jamais

Mini Filling Line
Die Mini Filling Line ist eine kompakte, automatisierte Abfülllösung für präzises und schnelles Dosieren von flüssigen und viskosen Produkten.

Mini Filling Line
La Mini Filling Line est une solution de remplissage automatisée et compacte pour un dosage rapide et précis de produits liquides ou visqueux.

Multi Station
Die Multi Station ist die perfekte Lösung fürs schnelle und präzise Abfüllen von Flüssigkeiten, Cremen und zum Dressieren von Massen.
120 Takte / Minute.

Multi Station
La Multi Station est la solution parfaite pour le remplissage rapide et précis de matières liquides, crèmes ainsi que pour le dressage de masses.
120 battements par minute.

Hopper Topper
Zum Fördern von flüssigen und pasteusen Massen.
20 Liter / Minute,
10 bis 40 Liter.

Hopper Topper
Convoyage idéal de masses liquides et lourdes.
20 litres / minute,
10 à 40 litres.

iSpot
Direkt aus Kessel oder Kübel dosieren oder dekorieren.
150 Portionen / Minute.

iSpot
Doser ou décorer directement à partir de la cuve.
150 portions / minute.

UNIFILLER™

Cake-o-Matic
Torten einstreichen in 13 Sekunden.

Cake-o-Matic
Glaçage de gâteaux en 13 secondes.

Elf 400
Das Tischmodell für 9 bis 419 ml.
Bis 140 Portionen / Minute.

Elf 400
Le modèle de table pour des portions de 9 à 419 ml.
Jusqu'à 140 portions / minute.

Universal 1000i
Die komfortablen Dosiermaschinen mit dem integrierten Lift für einfachste Bedienung.
Bis 140 Portionen / Minute,
14 bis 1'060 ml.

Universal 1000i
Les machines à doser munies d'un lift intégré pour une utilisation aisée. Jusqu'à 140 portions / minute, 14 à 1'060 ml.

Pro 2000i FS Servo
Die Hochleistungs-Dosiermaschine speziell für das schnelle und saubere Dosieren und von Massen mit grossen Stücken im Hygienebereich. Bis
120 Portionen / Minute, 40 bis 2'750 ml.

Pro 2000i FS Servo
La machine à doser hautement performante, spécialement conçue pour le dosage rapide et propre de masses contenant de gros morceaux. Jusqu'à 120 portions / minute, 40 à 2'750 ml.

Die multifunktionale RoboQbo-Technologie vereint Effizienz, Präzision und Qualität in einem System

La technologie multifonctionnelle RoboQbo allie efficacité, précision et qualité dans un seul système

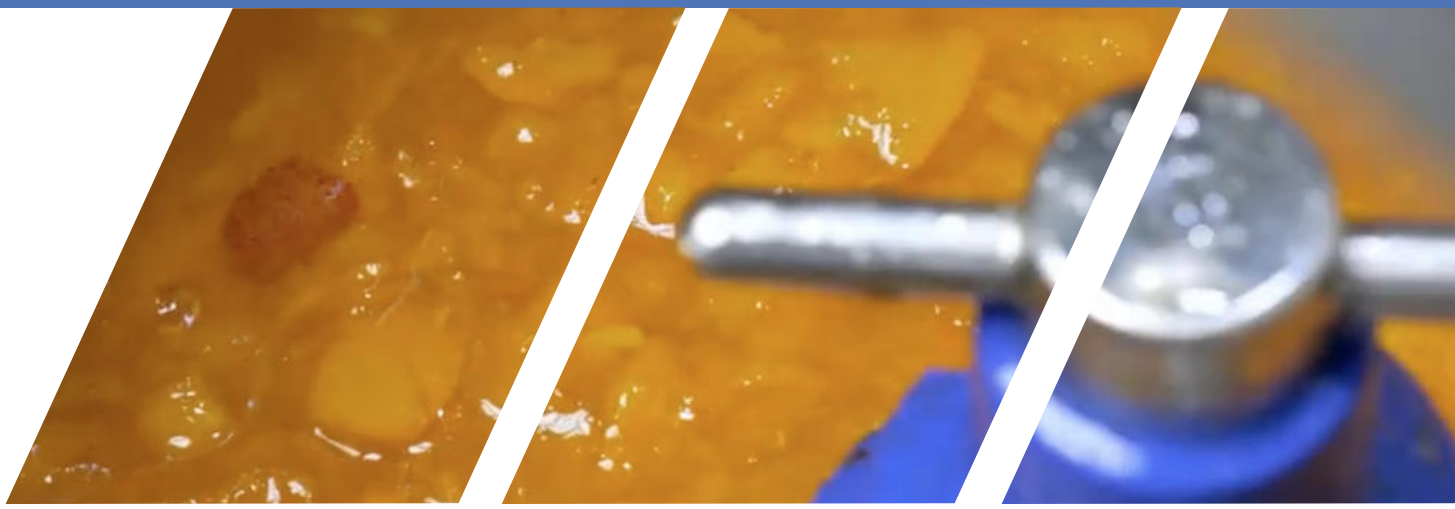
roboqbo

RoboQbo:
Alles in einem. Für alles gemacht.

Der RoboQbo ist ein multifunktionales All-in-One-System, das alle Verarbeitungsschritte in einem einzigen Behälter vereint – vom Zerkleinern und Mischen bis zum Kochen, Kühlen oder Emulgieren. Ideal für Konditoreien, Bäckereien und Feinkostproduktionen, die höchste Qualität mit maximaler Effizienz verbinden möchten. Erhältlich in den Grössen 5 bis 860 Liter.

RoboQbo :
Tout-en-un. Conçu pour tout faire.

Le RoboQbo est un système multifonction tout-en-un qui réunit toutes les étapes de transformation dans un seul récipient – du broyage et du mélange à la cuisson, au refroidissement ou à l'émulsification. Idéal pour les pâtisseries, boulangeries et productions de produits fins souhaitant allier qualité maximale et efficacité optimale. Disponible dans des tailles allant de 5 à 860 litres.



Technologie als Grundlage für Qualität

> Dampfbeheizter Doppelmantel
Schonendes Garen bis 120 °C – auch unter Druck oder Vakuum. Kein Anbrennen. Ideal für homogene Massen, auch mit gefrorenen Zutaten.

> Niedrige Temperaturen
Weniger thermische Belastung – mehr Qualität. Farbe, Geruch und Geschmack bleiben optimal erhalten.

> Vakuumtechnik
Verhindert Oxidation und erhält Aromen. Dynamisches Vakuum verkürzt Kochzeiten und stabilisiert Konsistenzen.

> All in One
Alle Zutaten in einem Arbeitsschritt – ein Zyklus, viele Funktionen, kurze Prozesszeit.

> One for All
Ein Gerät, unzählige Möglichkeiten: Kochen, Kühlen, Mixen, Emulgieren, Pasteurisieren, Homogenisieren u. v. m.

La technologie comme base de la qualité

> Double enveloppe chauffée à la vapeur
Cuisson douce jusqu'à 120 °C – même sous pression ou sous vide. Aucun risque de brûlure. Idéal pour des masses homogènes, même avec des ingrédients surgelés.

> Basses températures
Moins de stress thermique – plus de qualité. Couleur, arôme et goût sont parfaitement préservés.

> Technologie du vide
Évite l'oxydation et préserve les arômes. Le vide dynamique réduit les temps de cuisson et stabilise les textures.

> Tout-en-un
Tous les ingrédients en une seule étape – un cycle, de multiples fonctions, un gain de temps assuré.

> Un pour tout
Un seul appareil, une infinité de possibilités : cuisson, refroidissement, mixage, émulsification, pasteurisation, homogénéisation, etc.

Unsere Schokoladenseite

Notre côté chocolat

Schokolade überziehen
Die perfekte Lösung zum Überziehen jeglicher Produkte mit Schokolade.

Enrobage de chocolat
La solution parfaite pour enrober de chocolat toutes sortes de produits.

Schokolade temperieren
Für das präzise Temperieren von Schokolade, 5 bis 80 kg.

Tempérer du chocolat
Pour le tempérage précis du chocolat, de 5 à 80 kg.

One-Shot-Depositor
Produktion von gefüllten Produkten wie Pralinen in nur einem Arbeitsschritt. Die Füllung und Hülle werden gleichzeitig gegossen.

One-Shot-Depositor
La production de produits fourrés, comme les pralinés, réalisée en une seule opération. La garniture et l'enrobage sont effectués simultanément.

Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY

Komplette Produktions-Linie
Komplette Produktions-Linien für Pralinen aus einer Hand.

Ligne complète de production
Lignes complètes pour la production de pralinés.

Unsere Schokoladenseite

Notre côté chocolat

Formschleuder
Für Schokoladen-Hohlkörper bis zu 3 kg.

Turbine rotative
Pour coques creuses en chocolat jusqu'à 3 kg.

Dragier-Maschine
Zum Dragieren von verschiedensten Produkten.
16 kg Kapazität.

Tambour à dragées
Pour produire des dragées de différents produits. Capacité de 16 kg.

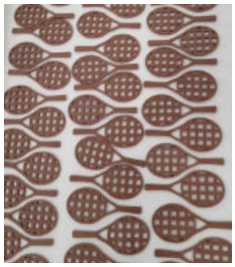
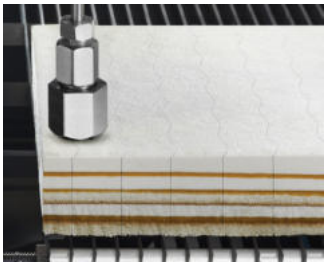
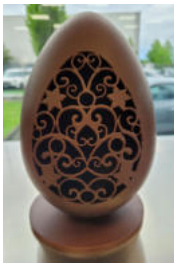
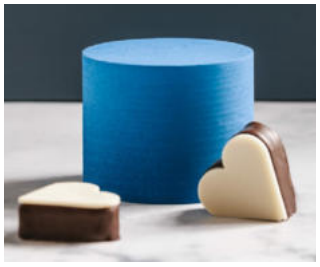
Dekorierkabine Pomati Aria
Beheizte Kabine mit integriertem Kompressor und 3-Schicht-Luftfilter – für sauberes und kontrolliertes Arbeiten bei Airbrush-Dekorationen.

Cabine de décoration Pomati Aria
Cabine chauffée avec compresseur intégré et filtre à air à 3 niveaux – pour un travail propre et maîtrisé lors des décorations au pistolet.

Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY

Wasserstrahlschneidemaschine Aqua
Werkzeugfreies Schneiden mit Luft und Wasser – präzise, leise und sauber. Ideal für Pralinen, süsses und salziges Gebäck, sowohl frische als auch gefrorene Produkte.

Machine de découpe au jet d'eau Aqua
Découpe sans outil à l'aide d'air comprimé et d'eau – précise, silencieuse et propre. Idéale pour les pralines, la pâtisserie sucrée ou salée, qu'elle soit fraîche ou surgelée.

Confiseure finden bei uns viele kosten- und zeitsparende Helfer

Les confiseurs trouvent chez nous l’aide nécessaire qui leur fait économiser beaucoup d’argent et de temps

Gebäckformmaschine
Die Maschinen sind das ganze Jahr eine wertvolle und zuverlässige Unterstützung für die Herstellung vieler Spezialitäten.

Machines à former les biscuits
Les machines sont un soutien précieux et fiable tout au long de l'année pour la production de nombreuses spécialités.

Dressiermaschine
Perfektes Dressieren von Massen direkt aufs Backblech als Stand- und Tischmodell.

Machine à dresser
Dressage parfait des masses directement sur la plaque à pâtisserie. Modèle sur socle et de table.

Schmelztank
Zum Schmelzen und Lagern von 100 bis 300 kg Schokolade.

Réservoir de fusion Chocoma TB 100
Pour faire fondre et stocker jusqu'à 100 à 300 kg de chocolat.

Rahmmaschine Top Cream
Für Rahm mit hoher Standfestigkeit und grossem Volumen, 5 bis 30 Liter.

Machine à crème Top Cream
Pour une crème à haute tenue et grand volume, de 5 à 30 litres.

Cremekocher
Mit zentralem Rührwerk und Thermoölheizung zum Kochen von Cremen, Konfitüren und diversen Massen. 30 bis 300 Liter.

Machine à crème Chantilly
Avec batteur central et chauffage à l'huile thermique pour la cuisson de crèmes, confitures et diverses masses. 30 à 300 litres.

Perfekte Technik für Glace und Softice mit italienischer Tradition

La technique parfaite pour la production de glaces et softice de tradition italienne

Pasteurisier-Reifegerät
Pasteurisieren, homogenisieren, konservieren und reifen für höchste Ansprüche.

Pasteurisateur / Maturateur
Pasteuriser, homogénéiser, conserver et porter à maturation. Pour les hautes exigences.

Chargenfreezer
Leistungsstarkes Premium-Modell für perfektes Speiseeis.

Freezer charges
Modèle premium performant pour des glaces parfaites.

Cremekocher
Vielseitiger, leistungsstarker Cremekocher für die Konditorei und Gastronomie.

Cuiseur à crème
Modèle polyvalent, performant pour la pâtisserie et la gastronomie.

CARPIGIANI

Softeis-Maschinen
Leistungsstarke Standmodelle für grosse Chargen.

Machines à softice
Modèles performants sur pieds, pour les grandes charges.

Softeis-Maschinen
Kompakte Tischmodelle, auch für Frozen Yogurt gibt es entsprechende Modelle.

Machines à softice
Modèles de comptoir compacts. Modèles correspondants également disponibles pour la production de frozen yogourts.

Turbo-Mixer
Emulgator und Hochleistungsmixer für perfekt homogene Eismix mit hohem Luftvolumen.

Mixeur turbo
Emulgateur et mixeur à haute performance pour une homogénéisation parfaite des mélanges à glaces à grand volume d'air.

Exklusiv-Partner für Carpigiani-Produkte für die Deutschschweiz und Liechtenstein.
Partenaire exclusif pour les produits Carpigiani en Suisse alémanique et au Liechtenstein.

Zusätzliche Dienstleistungen, die zusätzliches Geld bringen

Des prestations supplémentaires qui rapportent de l’argent

Gatter-Brotschneidemaschine
Brot, Toastbrot und Spezialbrot sicher, schnell und exakt schneiden.

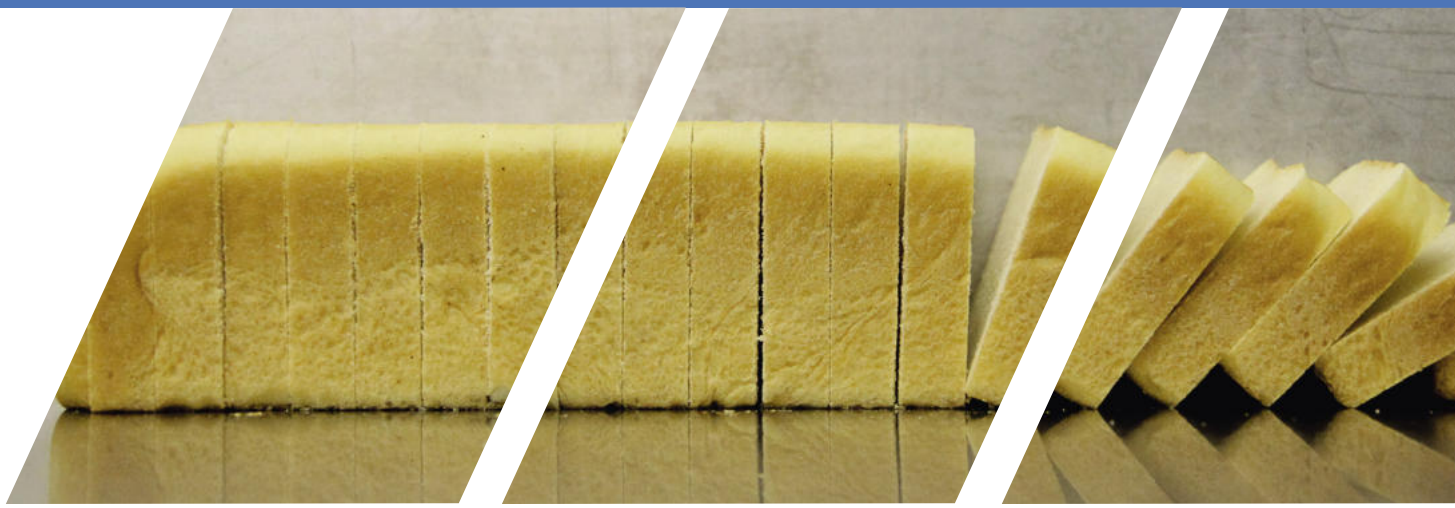
Trancheuse à pain à cadre
Coupe le pain, le pain toast et le pain spécial de manière sûre, rapide et exacte.

Kreismesser-Brotschneidemaschine
Überzeugt Schnitt für Schnitt. Verstellbare Schnittbreite von 5 bis 25 mm.

Trancheuse à pain à lame circulaire
Convainc à chaque tranche coupée. Epaisseur de tranche réglable de 5 à 25 mm.

Brotschneidemaschine Rego
Robuste, präzise und wartungsfreundliche Schneidemaschine Alpha.

Trancheuse à pain Rego
Trancheuse Alpha robuste, précise et facile à entretenir.



Brötchen-Schneidemaschine
Zum An- und Aufschneiden von Brötchen, Brezel, etc.

Machine à couper les petits pains
Pour inciser et couper petits pains, bretzels, etc.

Automatische Belaugungs-Maschine
Für sicheres, sauberes und rationelles Belaugen Ihrer Gebäcke.

Machine automatique pour l'application de saumure
Pour appliquer de la saumure sur vos produits de manière sûre, propre et rationnelle.

Restbrotzerkleinerer
Hervorragend geeignet zur Restbrot-Zerkleinerung, Bröselherstellung, Nüsse und Mandeln mahlen, Käse reiben und vieles mehr.

Concasseur de restes de pain
Convient parfaitement pour concasser des restes de pain, confectionner de la panure, moudre des noisettes et des amandes, râper du fromage et bien d'autres choses encore.

So sollen Arbeitstische sein

Voici comment les tables de travail devraient se présenter

Spültisch
Standard-Spültisch mit Becken wahlweise links oder rechts und mit gerillter Abtropffläche.

Evier
Version standard avec évier à gauche ou à droite et égouttoir rainuré.

Arbeitstisch
Arbeitstische für jegliche Anwendungszwecke wahlweise mit Edelstahl- / Holz- oder Granitarbeitsplatte.

Table de travail
Tables de travail pour tous les usages. A choix, avec plan de travail en acier inoxydable / bois ou granit.

Systemtisch
Modulares, flexibles, individuelles und kundenspezifisches Tischsystem, welches dem Kunden sämtliche Wünsche erfüllen kann.

Système de table
Système de table modulaire, flexible, individuel et personnalisé, qui peut répondre à toutes les exigences du client.

Verkürzen Sie die tägliche Reinigungszeit auf ein Minimum

Réduisez au minimum le temps de nettoyage quotidien

Winterhalter
Untertischspülmaschine exakt zugeschnitten auf das verwendete Spülgut und ihre Platzverhältnisse.

Winterhalter
Lave-vaisselle à capot compact, parfaitement adapté à la vaisselle utilisée et à l'espace disponible.

Jeros Kisten-Korb-Spülmaschine
Mit einzigartigem und besonders effektivem Waschsystem.

Machine à nettoyer les caisses Jeros
Avec système de nettoyage unique et particulièrement efficace.

Jeros Spülmaschinen
In jeder Grösse, passend für jeden Betrieb. Reinigt rasch und sauber.

Lave-vaisselle Jeros
Disponible dans différentes tailles pour chaque entreprise. Rapidité et propreté garanties.

Blechreinigungsmaschine mit Beladeroboter
Blechreinigungsmaschine mit oder ohne Beölung, geeignet für alle Blechgrössen. Zur automatisierten Beschickung auch mit Blechladeroboter erhältlich.

Machine à nettoyer les plaques avec robot de chargement
Machine à nettoyer les plaques, avec ou sans graissage. Pour toutes les dimensions de plaque. Egalement disponible ave robot de chargement pour un remplissage automatique.

Multiwasher befahrbare Universal-Waschkabine
Die Multiwasher wäscht, spült und trocknet in wenigen Minuten ganze Stikkenwagen, inkl. Bleche, jede Menge Gerätschaften und Utensilien sowie Brotkörbe.

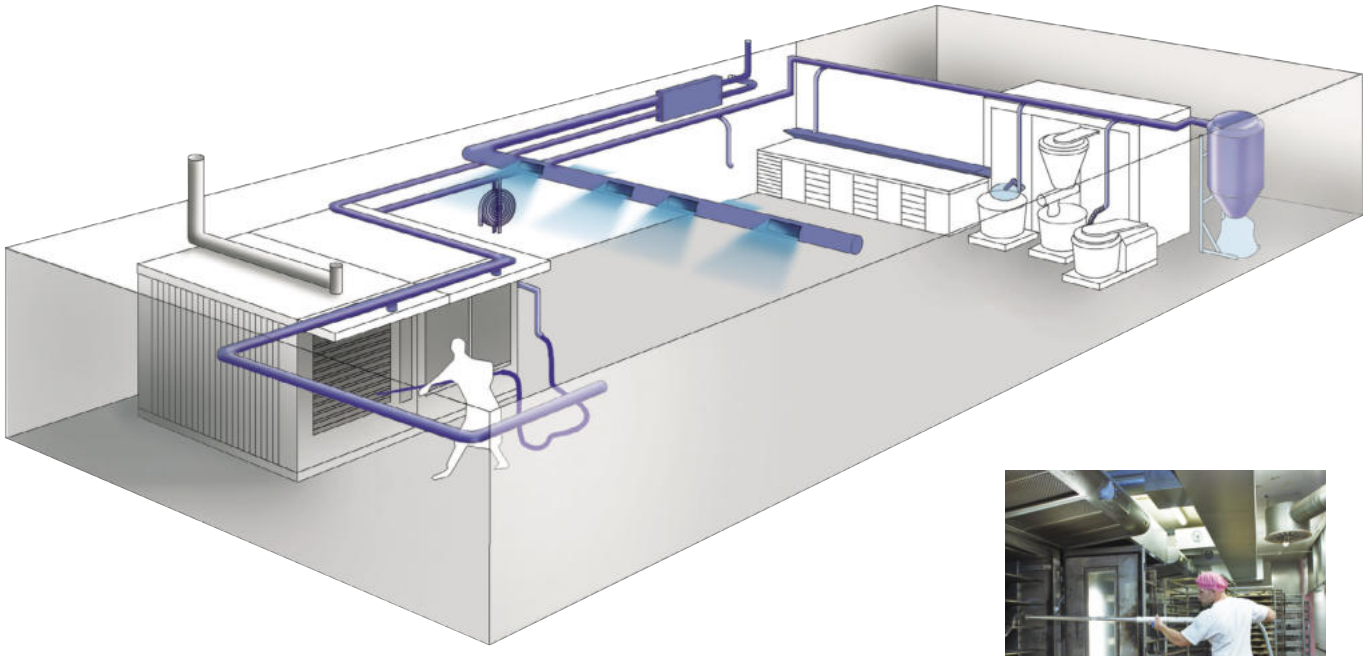
Cabine de lavage universelle Multiwasher
Le Multiwasher lave, rince et sèche en quelques minutes des chariots entiers, y compris les plaques, de nombreux équipements, ustensiles et paniers à pain.

Dank optimalem Luftmanagement: saubere Luft, bestmögliche Hygiene und angenehme Arbeitsbedingungen

Grâce à une gestion d'air optimale: air salubre, hygiène parfaite et conditions de travail agréables

Reinigungs- und Entstaubungsanlage
Unsere Ex-geschützten Sauger wirken der Gefahr von Staubexplosionen in der Nahrungsmittel-Industrie entgegen. Nicht zuletzt sorgen unsere robusten Sauggeräte für ein angenehmes Arbeitsklima. Ausserdem ist eine einfache Handhabung hinsichtlich Betrieb und Entleerung gewährleistet.

Centrale de nettoyage et de dépoussiérage
Nos aspirateurs agissent contre le danger d'explosion de poussière dans l'industrie alimentaire. De construction robuste, ils assurent également un climat de travail agréable. Nos aspirateurs sont aussi faciles à manipuler qu'à vider.



Mehlstaub-Absaug-Anlage
Hilft der Gesundheit und hält den Arbeitsplatz sauber.

Système d'aspiration de la poussière de farine
Ménage la santé et garde propre la place de travail.

Pitec-Service:
Der beste und schnellste der ganzen Schweiz

Service Pitec :
le plus compétent et le plus rapide de toute la Suisse

Ein Pitec Servicetechniker ist immer erreichbar. Tag und Nacht, rund um die Uhr.

Das Pitec Servicetechniker-Team besteht aus mehr als 40 gut ausgebildeten, langjährigen Mitarbeitenden – speziell geschulte, echte Allrounder mit viel Erfahrung und technischem Know-how. Ein Servicetechniker hilft Ihnen im Notfall jederzeit weiter. Und sei es fürs Erste durch eine rasche, provisorische Lösung. Das bedeutet für Sie: Sie können weiterarbeiten und haben keinen Produktionsausfall – auch dann nicht, wenn es schnell gehen muss.

pitec

Service Hotline

Tag und Nacht

Ostschweiz

0844 845 856

pitec

Service Hotline

Tag und Nacht

Zentralschweiz

0844 845 857

pitec

Service Hotline

jour et nuit

Suisse Romande
Westschweiz

0844 845 858

pitec

Service Hotline

giorno e notte

Ticino / Tessin

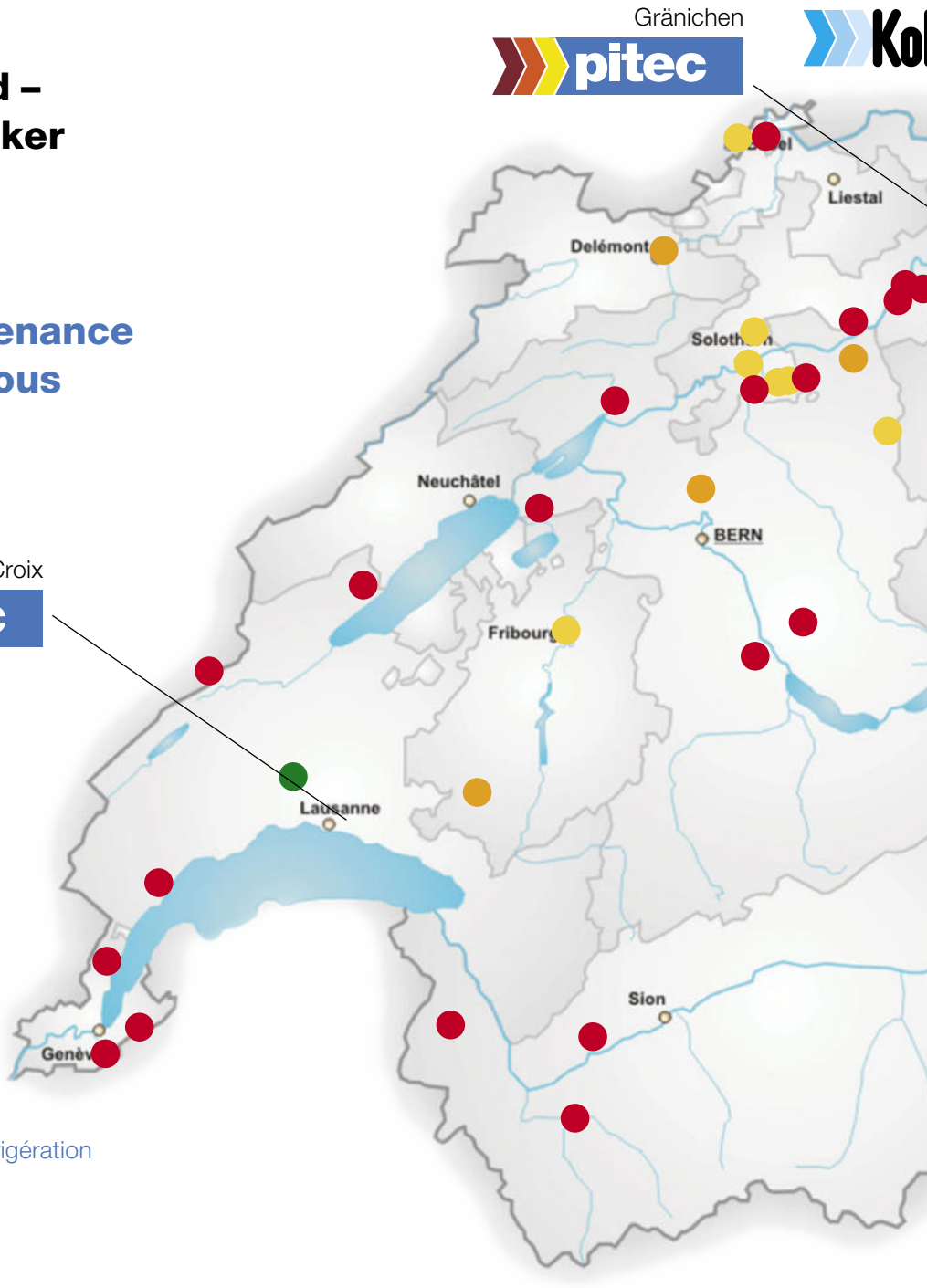
0844 845 859

Un technicien de maintenance de Pitec est toujours atteignable. Jour et nuit, 24 h/24.

L'équipe de techniciens de maintenance de Pitec comprend 40 collaborateurs qualifiés. Ils ont été spécialement formés, sont polyvalents et jouissent d'une grande expérience. Un technicien de maintenance pourra certainement vous aider en cas d'urgence, même s'il s'agit simplement de vous fournir une solution provisoire. Cela signifie pour vous que vous pourrez continuer de travailler sans devoir subir une perte de production.

Wo immer Sie auch sind – ein Pitec-Servicetechniker ist in Ihrer Nähe

Où que vous soyez – un technicien de maintenance de Pitec et proche de vous

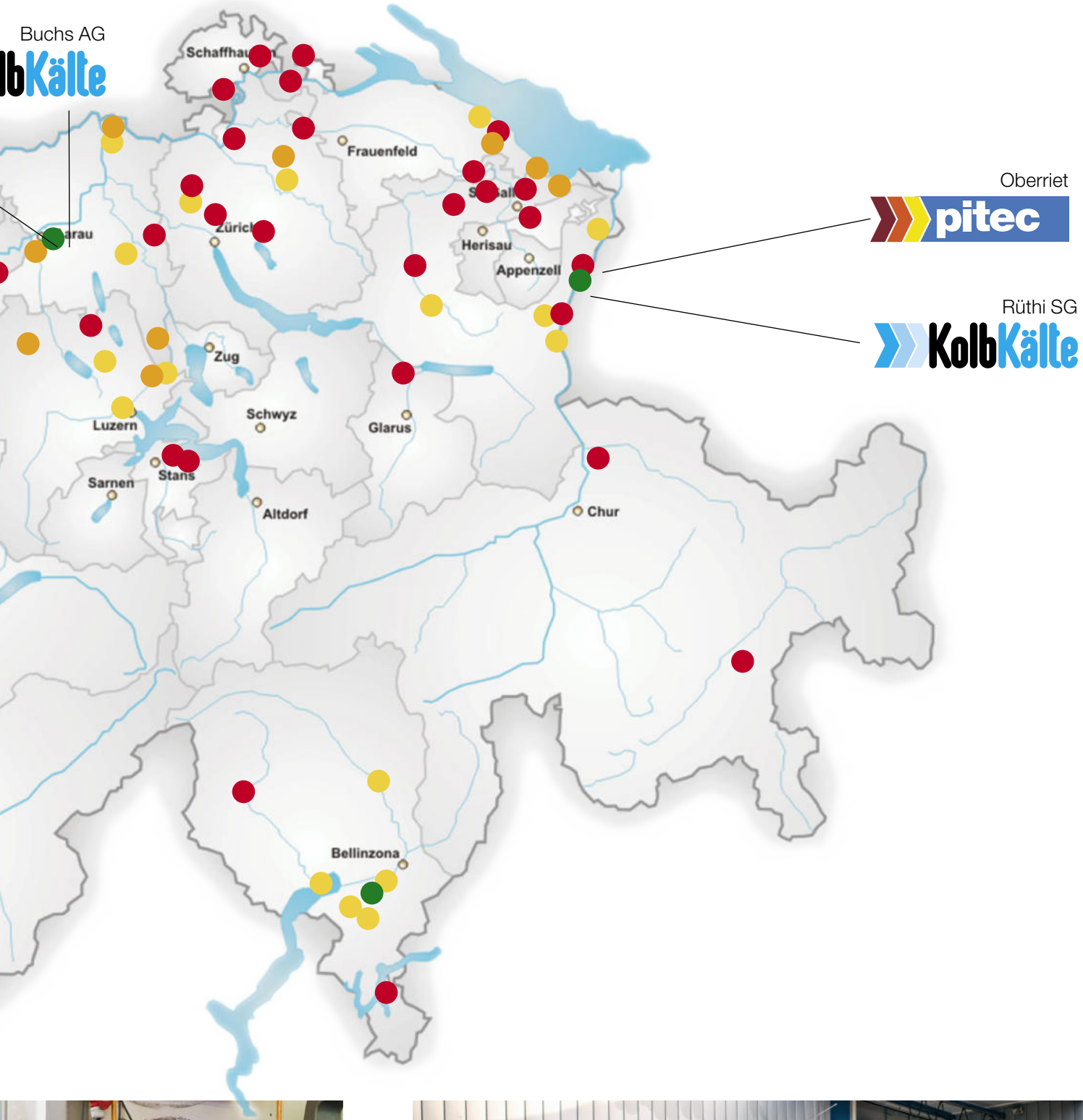


- Pitec Servicetechniker / Techniciens
- Kälte Servicetechniker / Techniciens réfrigération
- Verkaufsberater / Conseiller de vente
- Stützpunkt / Entrepôts

Buchs AG

Oberriet

Rüthi SG



46'000 Ersatzteile. Auf Knopfdruck bereit.

46'000 pièces de rechange. Disponibles en un clic.

Ersatzteilversorgung mit System – schnell, digital und zuverlässig

Unsere Servicetechniker haben Zugriff auf über 46'000 Ersatzteile – für aktuelle Neumaschinen ebenso wie für Geräte, die seit über 30 Jahren im Einsatz stehen.

Digital dokumentiert – jederzeit auffindbar
Dank digitalisierter Dokumentation, technischen Explosionszeichnungen und bebilderten Ersatzteillisten wissen unsere Techniker sofort, welches Teil gebraucht wird – modellgenau, markenübergreifend und direkt vor Ort abrufbar.

Direkt ins Auto – über Nacht geliefert
Was nicht im Servicefahrzeug mitgeführt wird, liefern wir über unseren Nachtexpressdienst. Das Ersatzteil landet direkt im Auto des Technikers – ohne Umwege. So kann die Reparatur am nächsten Tag durchgeführt werden – ganz ohne Zeitverlust.

Pièces de rechange avec système – rapides, numériques et fiables

Nos techniciens de service ont accès à plus de 46‘000 pièces de rechange – pour des machines neuves actuelles comme pour des appareils en service depuis plus de 30 ans.

Documentation numérique – tout est à portée de clic
Grâce à une documentation digitalisée, à des vues éclatées techniques et à des listes de pièces illustrées, nos techniciens identifient immédiatement la pièce nécessaire – avec précision, tous modèles et toutes marques confondus, directement sur place.

Livrées de nuit – directement dans le véhicule
Si une pièce n’est pas déjà dans le véhicule de service, elle est expédiée par notre service express de nuit – directement dans le véhicule du technicien. La réparation peut ainsi être effectuée dès le lendemain, sans aucune perte de temps.

Know-how und Teile für jede Maschine

Von A wie Auslöser bis Z wie Zahnrad
Ob Grossanlage, Kleinmaschine oder Spezialgerät: Unser Lager umfasst Ersatzteile für alle gängigen Marken und Modelle. Auch für viele Maschinen, die längst nicht mehr produziert werden.

Für Sie bedeutet das:
> Schnelle Reparaturen – keine langen Stillstände
> Originalteile oder geprüfte Alternativen
> Weniger Kosten durch gezielte Instandhaltung

Savoir-faire et pièces pour chaque machine

Intégralement pour l'installation
Qu'il s'agisse d'une grande installation, d'un petit appareil ou d'un équipement spécial : notre stock couvre des pièces de rechange pour toutes les marques et modèles courants – y compris pour de nombreuses machines qui ne sont plus fabriquées aujourd'hui.

Ce que cela signifie pour vous :
> Réparations rapides – aucun arrêt prolongé
> Pièces d'origine ou alternatives testées
> Moins de coûts grâce à un entretien ciblé

Ein Pitec Servicevertrag lässt Sie ruhiger schlafen

Avec un contrat de service Pitec vous n’avez aucun souci

Josef Thurnherr
Kundenberater Service/Verträge

Rufen Sie uns an.
Wir beraten Sie gerne.
Tel. 071 763 83 02

Appelez-nous.
Nous vous conseillons volontiers.
Tél. 071 763 83 02

Der Pitec Servicevertrag: Höchste Sicherheit bei fixen Kosten.

Sicher ist sicher, sagen viele Schweizer Bäckereien und Konditoreien und buchen für die wichtigsten Maschinen und Anlagen Service-Verträge. Sie sind dadurch automatisch VIP-Kunden mit vielen Vorteilen.

Le contrat de service Pitec: sécurité élevée et prix fixes.

Sûr est sûr, disent de nombreux boulangers et confiseurs suisses en concluant des contrats de service pour leurs plus importantes machines et installations. En tant que clients VIP, ils profitent automatiquement de nombreux avantages.

SNR-Geräteprüfungen direkt vor Ort

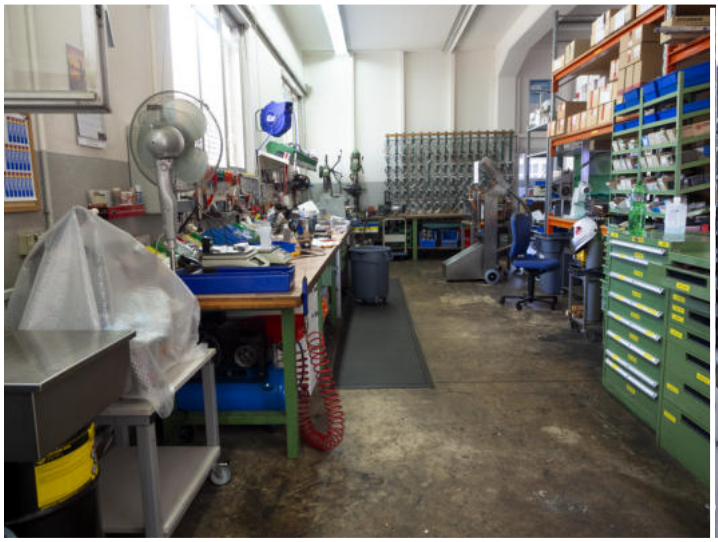
Nach jeder elektrischen Reparatur oder Wartung an Maschinen ist eine Geräteprüfung gemäss SNR 462638 (VDE 0701/0702) zwingend durchzuführen. Diese Prüfung ist im Rahmen des regulären Service vorzunehmen – mindestens einmal jährlich oder immer dann, wenn elektrische Komponenten ersetzt wurden. Die SNR 462638 beschreibt Prüfungen, um nachzuweisen, dass von elektrischen Geräten bei bestimmungsgemässen Gebrauch keine elektrische Gefahr für den Benutzer oder die Umgebung ausgeht.

Seit dem 01. Januar 2019 sind alle Pitec Servicetechniker mit den nötigen Instrumenten ausgerüstet, um diese Prüfung durchzuführen. Die reparierten Geräte mit Eurostecker bis 32A & T-Stecker müssen nicht extra in eine Werkstatt gebracht werden, sondern der Techniker kann direkt vor Ort die Prüfung vornehmen.

Le contrôle des appareils selon la norme SNR effectué directement sur place

Après chaque réparation électrique ou opération de maintenance sur des machines, un contrôle de l'appareil conforme à la norme SNR 462638 (VDE 0701/0702) doit obligatoirement être effectué. Ce contrôle doit avoir lieu dans le cadre du service régulier – au minimum une fois par an ou chaque fois que des composants électriques ont été remplacés. La norme SNR 462638 décrit les tests prouvant que les appareils électriques ne posent pas de risque électrique à l'utilisateur ou à l'environnement lorsqu'ils sont utilisés comme prévu.

Depuis le 1er janvier 2019, tous les techniciens de service de Pitec disposent des instruments nécessaires pour effectuer ce contrôle. Les appareils réparés ne doivent pas être apportés dans un atelier, étant donné que le technicien peut effectuer le contrôle directement sur place.



GD
GE
GF

Viele Reparaturen zahlen sich noch aus

Nicht jedes Kleingerät muss man entsorgen, wenn es einmal streikt. In unserem perfekt eingerichteten Schnell-Reparatur-Service in Gränichen reparieren wir Profi-Geräte aller Marken, egal, wo Sie diese gekauft haben: Mixer, Stabmixer, Cutter, Dosenöffner, Waagen, Mussana-Rahmmaschinen etc. Das ist echte Nachhaltigkeit.

Eine Kostenaufstellung für die Reparatur erhalten Sie automatisch, wenn der Reparaturpreis 50 % des Neuwertes übersteigt. Oder auf Wunsch.

Wir sind auch Spezialisten für:
- Herstellung von Passiermaschinen für Grossküchen
- Bedrahtung von Maschinenbesen
- Messerschleifen

PITEC SCHNELL-REPARATUR-SERVICE
Öffnungszeiten:
Mo–Fr 8:00–11:30 Uhr, 13:30-16:30 Uhr

Pitec AG
Oberfeldstrasse 13
CH-5722 Gränichen

Tel. 062 855 05 50
Fax 062 855 05 55
lbarbieri@pitec.ch

Nombreuses sont les réparations qui en valent la peine

Il n'est pas nécessaire de se débarrasser d'un petit appareil simplement parce qu'il ne fonctionne plus. Dans notre atelier de réparation rapide parfaitement bien aménagé, à Gränichen, nous réparons les appareils professionnels de toutes marques, peu importe où vous les avez achetés: les mixers, mixers plongeants, cutters, ouvre-boîtes, balances, appareils à crème fouettée Mussana, etc. C'est ça, la véritable durabilité.

Un devis pour la réparation vous sera remis automatiquement ou sur demande, si le coût de la réparation dépasse les 50 % du prix d'achat d'un appareil neuf.

Nous sommes aussi spécialisés dans:
- la fabrication de mixers turbo broyeurs pour les cuisines de collectivité
- la réparation des fouets de machines
- Aiguisage de couteaux

SERVICE DE RÉPARATION RAPIDE PITEC
Heures d'ouverture:
Lundi au vendredi à 8:00–11:30 heures
et de 13:30–16:30 heures

Pitec AG
Oberfeldstrasse 13
CH-5722 Gränichen

Tel. 062 855 05 50
Fax 062 855 05 55
lbarbieri@pitec.ch

Wir reparieren Kleingeräte aller Marken.
Nos ateliers réparent les petits appareils de toutes marques.

Occasionen:
Wie neu und trotzdem Geld gespart

Wählen Sie bei Occasionen aus drei Preisgruppen:

Totalrevidiert
In der Pitec-Werkstatt total demontiert und revidiert. Innen und aussen neu lackiert. Lieferung frei Backstube Schweiz/Liechtenstein, Garantie 12 Monate.

Betriebsbereit
Von Pitec überprüft und gereinigt. Defekte Teile werden ersetzt. Lieferung frei Backstube Schweiz/Liechtenstein, Garantie nach Vereinbarung.

Ab Platz
Maschinen werden gekauft, wie sie vor Ort gesehen werden. Keine Garantie.

Occasions:
Comme neuves et en économisant de l'argent

Pour les occasions, choisissez parmi trois groupes de prix:

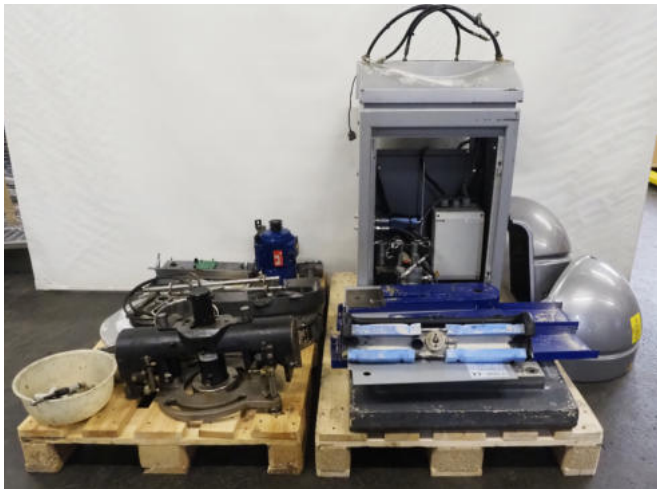
Révison complète
Entièrement démontées et révisées dans l'atelier de Pitec. Peintes à neuf à l'intérieur et à l'extérieur. Livraison franco domicile en Suisse/Liechtenstein, garantie 12 mois.

Prêt à fonctionner
Vérifiées et nettoyées par les soins de Pitec. Les parties défectueuses sont remplacées. Livraison franco domicile en Suisse/Liechtenstein, garantie selon convenance.

Sur place
Les machines sont achetées sur place dans leur état actuel. Pas de garantie.

Teigteil-Wirkmaschine unrevidiert
Diviseuse-Bouleuse non révisée

Teigteil-Wirkmaschine total-revidiert
Diviseuse-Bouleuse révision complète



Die Occassionsgeräte werden in der eigenen Werkstatt in Oberriet komplett zerlegt und technisch als auch optisch fachmännisch überholt.

Les machines d'occasion sont entièrement démontées dans notre propre atelier à Oberriet et totalement révisées.

Liefer- und Geschäftsbedingungen

1. Allgemeines
Sofern keine abweichenden schriftlichen Vereinbarungen getroffen wurden, gelten für sämtliche Geschäftsabschlüsse die folgenden allgemeinen Liefer- und Geschäftsbedingungen.

2. Bestätigung des Bestellungseingangs
Der Kunde verpflichtet sich gegenüber der Pitec AG mit seiner Bestellung. Eine Verbindlichkeit für die Pitec AG entsteht erst nach deren schriftlichen Bestätigung, dass die Bestellung ausgeführt wird, vorbehalten bleiben die Absage seitens des Lieferanten der Pitec AG und Fälle von höherer Gewalt.

3. Preise
Sofern nichts anderes schriftlich vereinbart ist, sind die Preise in Schweizer Franken, exkl. MWST. Die Preise sind freibleibend und können jederzeit geändert werden, sofern nichts anderes schriftlich vereinbart ist. Es werden die am Tage der Auslieferung gültigen Preise berechnet.

4. Technische Unterlagen
Sämtliche technischen Unterlagen (Zeichnungen, Projekte, Pläne usw.) bleiben unser geistiges Eigentum und dürfen weder kopiert noch vervielfältigt noch Dritten in irgendwelcher Weise zur Kenntnis gebracht werden.

5. Lieferfrist
Die Pitec AG ist bestrebt, angegebene Lieferfristen pünktlich einzuhalten; eine Verbindlichkeit kann Pitec AG jedoch nicht übernehmen. Bei Streiks der Lieferanten, der Transportanstalten, der Zollbeamten und bei anderen Fällen von Drittverschulden verlängern sich die zugesagten Fristen automatisch um die Dauer der Verzögerung. Im Verzugsfall ist der Kunde zur Stellung einer angemessenen Nachfrist verpflichtet. Schadenersatzansprüche aus Lieferverzögerung sind ausgeschlossen.

6. Lieferung
Sofern keine andere schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, sind Lieferungen innerhalb der Schweiz und ins Fürstentum Liechtenstein ab einem Auftragswert von CHF 200.00 frei Haus. Bei Lieferungen mit unserem eigenen LKW ist unser Personal bei der Einbringung behilflich. Der Kunde hat ebenfalls Hilfspersonal und falls notwendig die technischen Hilfsmittel (Kran, Stapler, etc.) zur Verfügung zu stellen. Freie Zufahrt zur Abladestelle und passende Einbringungsmöglichkeiten vorbehalten. Teillieferungen sind zulässig. Änderungen nach Bestellungseingang, auch solche, die aus baulichen Gründen notwendig sind, werden dem Kunden zusätzlich in Rechnung gestellt. Technische Änderungen können von der Pitec AG im Interesse des technischen Fortschrittes bis zur Auslieferung unaufgefordert vorgenommen werden.

7. Versand
Bei Lieferung durch Camion muss dem Fahrzeuglenker ein allfälliger Transportschaden sofort bei Ankunft der Ware mitgeteilt werden. Der Schaden ist dabei auf dem Lieferscheindoppel zu vermerken. Bei allen anderen Transportarten (z.B. Bahn, Kurier, Post etc.) verpflichtet sich der Empfänger, sich für eventuelle Transportschäden von der Transportanstalt eine Tatbestandsaufnahme aushändigen zu lassen.

8. Montage
Ist die Montage durch Pitec AG vorgesehen, so hat der Kunde die Ware vom Zeitpunkt der Lieferungen bis zur Montage auf seine Kosten und sein Risiko in sicheren und trockenen Räumen einzulagern. Während der gesamten Montagezeit sind unserem Montagepersonal zumutbare Arbeitsbedingungen zu gewährleisten (z.B. beheizte Räume im Winter, Beleuchtung usw.). Vor Montagebeginn müssen alle erforderlichen Vorarbeiten wie z.B. Bodenabsenkungen, Fundamente, Durchbrüche usw. nach unseren Angaben und Plänen erstellt sein. Kann die Montage nicht rechtzeitig begonnen werden oder muss sie unterbrochen werden, weil bauseitige Gründe vorliegen, so behalten wir uns die Berechnung der dadurch entstehenden Kosten und Wartezeiten vor. Sofern in unseren Angeboten oder Verträgen nicht anders vermerkt, sind die folgenden Leistungen immer vom Kunden zu erbringen:

- Sämtliche Zu- und Ableitungen (Strom, Wasser, Öl, Gas, Dampfabzug, Kamin usw.) bis zum Objekt hin und von diesem weg, inklusive Anschluss an das Objekt.
- Die Maurer-, Stemm-, und Verputzarbeiten.
- Die Bereitstellung von Strom, Wasser, Heizmaterial, Baugerüst und die für die Inbetriebnahme und die Testläufe notwendigen Materialien.
- Die Einbringungsöffnungen für die von uns gelieferten Waren.
- Fundamente, Konsolen, Podeste usw.
- Abhilfe bei abnormalen Schwankungen in der Stromversorgung bzw. Abhilfe bei hohen Induktionsströmen.
- Bei Abweichungen zwischen vereinbartem Lieferumfang gemäss Angebot oder Auftrag und der tatsächlichen Lieferung behalten wir uns vor, die tatsächlich gelieferten Mengen zu berechnen (z.B. Leitungen).

9. Zahlungsbedingungen
Sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wird, beträgt die Zahlungsfrist 30 Tage nach Rechnungsstellung ohne Abzug von Skonto. Der 30. Tag nach Rechnungsstellung gilt als Verfalltag. Die Zahlungsfrist ist auch bei berechtigten Gewährleistungsansprüchen einzuhalten. Für den Zahlungseingang ist der Tag massgebend, an dem die Pitec AG über den Betrag verfügen kann. Der Schuldner verzichtet darauf, allfällige Forderungen gegen die Pitec AG mit dem Kaufpreis zu verrechnen.

10. Zahlungsverzug
Überschreitet der Kunde einen Zahlungstermin, kommt er ohne vorherige Mahnung in Verzug und Pitec AG ist berechtigt, zusätzlich Verzugszinsen von mindestens 7 % des geschuldeten Betrages zu belasten. Pitec AG behält sich bei Zahlungsverzug des Kunden vor, vom Vertrag zurückzutreten. Befindet sich der Kunde mit einer Teilzahlung in Verzug, hat Pitec AG das Recht, neben der Forderung der fälligen Teilzahlung den Restpreis in einer einmaligen Zahlung zu fordern oder vom Vertrag zurückzutreten. Für Mahnungen wird eine Bearbeitungsgebühr von CHF 20 erhoben. Pitec AG behält sich das Recht vor, nach zwei Mahnungen die Forderung an einen Inkassodienstleister zu übergeben. In diesem Fall richten sich die Bearbeitungsgebühren gemäss www.fairpay.ch

11. Eigentumsvorbehalt
Sämtliche Objekte bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Pitec AG. Pitec AG behält sich vor, den Eigentumsvorbehalt eintragen zu lassen.

12. Gewährleistung
Die gesetzlich vorgesehene Gewährleistungspflicht der Pitec AG für Mängel ist hiermit wegbedungen. An ihre Stelle tritt der Anspruch des Kunden auf kostenlose Nachbesserung. Der Kunde hat das Objekt nach Erhalt umgehend zu prüfen und der Pitec AG allfällige Mängel sofort mitzuteilen. Versäumt er dies, gilt das Objekt als genehmigt, ausser es handelt sich um Mängel, die nicht erkennbar waren. Ergeben sich später solche Mängel, muss der Kunde dies der Pitec AG sofort mitteilen, ansonsten das Objekt auch hinsichtlich dieser Mängel als genehmigt gilt. Sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wird, beträgt die Gewährleistungsfrist 1 Jahr. Bei Schichtbetrieb reduziert sich die Gewährleistungsfrist auf die Hälfte. Die Gewährleistungsfrist beginnt am Liefertag. Pitec AG behält sich an Stelle der Nachbesserung vor, Teile des Objektes zu ersetzen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum der Pitec AG über. Natürliche Abnützung gilt nicht als Mangel. Bei Mängeln, die auf unsachgemässe Behandlung oder Bedienungsfehler zurückzuführen sind, besteht kein Anspruch des Kunden. Ebenso besteht kein Anspruch des Kunden, wenn er oder Dritte Eingriffe oder Veränderungen am Objekt vorgenommen haben. Nachbesserung wird nur gegenüber dem Kunden geleistet. Die Gewährleistungsfrist wird durch die Nachbesserung nicht verändert, sondern setzt sich ohne Unterbrechung fort. Für neu eingesetzte Teile gilt die noch verbleibende Gewährleistungsfrist der ausgewechselten Teile. Der Kunde hat keinen Anspruch auf Ersatz eines durch den Mangel des Objektes entstandenen allfälligen unmittelbaren oder mittelbaren Schadens (wie z.B. entgangener Gewinn, Produktionsverluste etc.). Dieser Haftungsausschluss gilt sowohl für vertragliche Ansprüche sowie im gesetzlich zulässigen Rahmen auch für ausservertragliche Ansprüche.

13. Datenschutz
Die Pitec AG erfasst und verarbeitet Daten nur zur Pflege der Geschäftsbeziehungen, um dem Kunden bestmöglichen Service und bequemen Zugriff auf Produkte und Dienstleistungen bieten zu können.

14. Anwendbares Recht
Es ist schweizerisches materielles Recht anwendbar.

15. Gerichtsstand
Gerichtsstand ist Oberriet SG.

Stand: 09/2025

Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten.

Conditions générales de vente et de livraison

1. Généralités
En l'absence de stipulations écrites contraires, toutes les affaires sont soumises aux conditions générales de vente et de livraison suivantes.

2. Confirmation de commande
Le client est engagé par sa commande vis-à-vis de Pitec SA. L'engagement de Pitec SA n'existe qu'après sa confirmation écrite d'acceptation de la commande, sous réserve toutefois d'un dédit d'un des fournisseurs de Pitec SA et de cas de force majeure.

3. Prix
Sans autres conditions conclues par écrit, les prix s'entendent en francs suisses, hors TVA. Les prix sont sans engagement et peuvent être révisés à tout moment. Nous facturons les prix valables le jour de la livraison.

4. Documentation technique
L'intégralité de la documentation technique (dessins, projets, plans etc.) reste notre propriété intellectuelle, qui ne peut être copiée ou reproduite, ni communiquée à des tiers sous quelque forme que soit.

5. Délais de livraison
La société Pitec SA s'efforce de respecter ponctuellement les délais de livraison prévus, Pitec SA ne peut toutefois assumer aucune responsabilité à cet égard. En cas de grève des fournisseurs, des compagnies de transport, des douanes, et dans d'autres cas où le retard serait imputable à un tiers, les délais prévus sont automatiquement prolongés en rapport au retard intervenu. Dans ce cas, le client est tenu d'accorder un délai supplémentaire adéquat. Il ne peut être exigé de dommages-intérêts pour raison de retard de livraison.

6. Livraison
Sans autre arrangement conclu par écrit, les livraisons en Suisse et au Liechtenstein sont effectuées franco domicile à partir d'une valeur de commande de CHF 200.00. Lorsque les livraisons sont effectuées par notre propre camion, notre personnel aide à entrer la marchandise. Le client doit également mettre du personnel aidant à disposition et, si nécessaire, des moyens techniques (grue, chariot élévateur, etc.). Il doit aussi prévoir un accès libre du lieu de déchargement et des possibilités convenables pour entrer la marchandise. Des livraisons partielles sont acceptées. Toute modification après réception de la commande, y compris celles nécessaires pour des raisons de construction, seront facturées en supplément au client. Dans un souci d'adaptation à l'évolution des techniques, Pitec SA est en droit d'apporter de sa propre initiative des modifications techniques aux marchandises objet du contrat jusqu'à leur délivrance.

7. Expédition
En cas de livraison par camion, tout dommage éventuel causé par le transport doit immédiatement être signalé au chauffeur à l'arrivée de la marchandise et doit être inscrit sur le double du bulletin de livraison. En cas de transport par chemin de fer, coursier ou par poste, le destinataire s'engage, en cas de dommage, à faire établir et à se faire remettre un procès-verbal par les fonctionnaires préposés au transport.

8. Montage
Lorsque le montage doit être réalisé par Pitec SA, le client est tenu d'entreposer la marchandise dans un endroit sûr et sec et ce depuis le moment de la livraison jusqu'au montage, en assumant tous les frais et tous les risques. Durant tout le temps que dure le montage, des conditions de travail acceptables doivent être assurées à notre personnel de montage (p. ex. pièces chauffées en hiver, éclairage, etc.). Avant le début du montage, tous les travaux préliminaires nécessaires, comme creusement du sol, fondations, traversées de plafonds, etc. devront être réalisés suivant nos indications et nos plans. Dans le cas où le montage ne peut être commencé à la date prévue ou doit être interrompu parce que les travaux de constructions ne sont pas terminés, nous nous réservons le droit de facturer les frais occasionnés et les temps d'arrêt. En l'absence de stipulations contraires dans nos offres ou contrats de vente, les prestations et travaux suivants sont toujours à la charge du client:
- toutes les conduites d'amenée et de descente (eau, électricité, gaz, hottes à vapeur, cheminée, etc.) jusqu'à la marchandise objet de la vente et toutes celles qui en partent, y compris les raccordements;
- tous les travaux de maçonnerie, de percement et de revêtement;
- la mise à disposition d'électricité, d'eau, de matériel de chauffage, d'échafaudages ainsi que de tout le matériel nécessaire à la mise en service et aux marches d'essai;
- les ouvertures nécessaires à la mise en place des marchandises fournies par nous;
- les fondations, consoles, praticables, etc.;
- le dépannage en cas de fluctuations anormales de l'alimentation électrique ou de courant d'induction trop élevé.
- En cas d'écarts entre la quantité de livraison convenue selon l'offre ou la commande et la livraison effective, nous nous réservons le droit de facturer les quantités effectivement livrées (p. ex. conduites).

9. Modalités de règlement
Sans autres conditions conclues par écrit, nos factures sont payables 30 jours nets à compter de la date d'établissement de la facture, sans déduction d'escompte. Le 30ème jour à partir de la date de facture est considéré comme jour d'échéance. Le délai de paiement de trente jours est respecté lorsque Pitec SA peut disposer du montant intégral au plus tard le 30ème jour à partir de la date de facture. Le délai de paiement est à respecter même dans le cas où le client peut faire valoir une prétention légitime dans le cadre de la garantie. Le débiteur renonce à déduire du prix d'achat toute réclamation éventuelle qu'il aurait à faire valoir auprès de Pitec SA.

10. Traitement des rappels
Si le client dépasse un délai de paiement imparti, qu'il est en retard sans mise en demeure préalable et Pitec SA est en droit de facturer en plus des intérêts de retard d'au moins 7 % du montant dû. En cas de retard de paiement du client, Pitec AG se réserve le droit de résilier le contrat. Si le client est en retard pour un paiement partiel, Pitec AG a le droit, en plus de la demande du paiement partiel dû, d'exiger le solde du prix en un seul paiement ou de résilier le contrat. Des frais de traitement de CHF 20.00 seront prélevés pour les rappels. Pitec AG se réserve le droit, après deux rappels, de transmettre la créance à un prestataire de services de recouvrement. Dans ce cas, les frais de traitement s'orientent selon www.fairpay.ch

11. Réserve de propriété
Jusqu'au paiement complet, toutes les marchandises objets du contrat d'achat restent propriété de Pitec SA. Pitec SA peut, si elle le désire, inscrire la réserve de propriété au Registre des Pactes de réserve de propriété.

12. Garantie
Cette clause rend caduque l'obligation de garantie sur vices de Pitec SA prévue par la loi, et est remplacée par le droit du client à une réparation gratuite à condition que ce dernier signale le ou les vice(s) survenu(s) immédiatement après avoir reçu et soigneusement vérifié l'objet. S'il le néglige, l'objet en question est considéré comme accepté sauf si le défaut ne s'est pas manifesté. Si le défaut se manifeste plus tard, le client doit en informer Pitec SA immédiatement, autrement l'objet sera considéré comme accepté malgré le ou les défauts. Sauf en cas d'un autre arrangement par écrit, la durée de la garantie est d'une année en débutant le jour de la livraison. En cas de fonctionnement en équipes, la durée de garantie est réduite de moitié. Pitec SA se réserve le droit de remplacer des pièces défectueuses au lieu de les réparer. Toute pièce remplacée devient propriété de Pitec SA. Des disfonctionnements dus à une usure normale ne seront pas considérés comme des défauts. En cas de disfonctionnements causés par des erreurs de maintenance ou de manipulation ne sont pas considérés comme défauts et le client n'a droit à aucune revendication. Ceci s'applique également dans le cas d'interventions, de modifications ou de fausses manipulations du client ou d'un tiers sur l'objet en question. Des réparations ne s'effectuent que vis-à-vis du client. La durée de la garantie ne sera pas modifiée par la réparation et sa validité continue sans interruption. Le client ne peut revendiquer le remplacement de dommages directs ou indirects, tels que perte de gain, perte de production, etc. subis en raison d'un vice de la marchandise objet du contrat. Cette exclusion de garantie est valable tant pour les revendications contractuelles que, sous réserve de limitations légales, pour les revendications non fixées dans le contrat.

13. Protection des données
La société Pitec SA saisit et traite des données dans le seul but d'entretenir des relations d'affaires, afin de pouvoir offrir au client le meilleur service possible et un accès facilité aux produits et prestations de service.

14. Droit applicable
Le droit applicable est le droit suisse.

15. For
Le for juridique est à Oberriet SG.

État : 09/2025

Sous réserve de modification
de prix et d'erreurs d'impression.

Bezeichnung	Seite
A	
Abdeckglocke für Torten	266
Abdeckscheibe für Gebäck	270
Abfallbehälter	359, 360
Abfallcontainer	359
Abrollgerät für Einweg-Schutzhauben	352
Absetzring für Kessel	113
Absetzständer für Dressiersäcke	255
Abstreifbehälter für Tortenmesser	47
Abstreifer zu Cassata-Formen	219
Abstreifer zu Pâtisserierahmen	177, 201
Abtropfbehälter	319
Abtropfgestell für Tranchierbretter	277
Abtropfgitter zu Modulus Behälter	313
Abtropfsiebe	88
Abziehstahl	47
Allzweckbrett	52
Allzweckreiniger	326
Alufolien-Backformen	174–176
Alufolien-Cakesform	176
Alu-Schablonen	200
Alustiele	332
Anstreichbürsten	187
Apfelausstecher	61
Apfelschälmaschinen	64–66
Apfelteiler	64
Aräometer	108
Arbeitsstation mit Behälter	320
Atollspeed Öfen	145, 146
Aufhängegestelle	277, 278
Aufhängehaken für Kuchenbretter	277
Aufhängeschienen	276
Aufhängevorrichtung für Regal- und Wandtablar	279
Auflage zu Eierbox	315
Aufschnittmaschinen	54, 55
Aufsteckrahmen zu Gläserspülkörbe	355, 356
Ausbackschüssel	195
Ausbackwagen	311
Ausbeinmesser	45
Aushebehilfe zu Multiformen	202
Auslegetabletts für Sandwiches	263
Ausrollmaschinen RONDO	188
Ausstechersatz dreieckig	36
Ausstechersatz quadratisch	36–38
Ausstellkörbe	268
Ausstellplatten	262–264
Austernöffner	46
B	
B.PROTHERM Behälter	286–287
Back- und Bratschalen	155, 160
Backbleche	191–193
Bäckersauger Kärcher	343
Backformen Edelstahl	177, 178
Backmatten Silpain	185
Backmatten Silpat	185
Backofenbürste	337
Backperlen	186
Backplatten zu Atollspeed	146
Backrahmen verstellbar	177
Backschüssel	195
Backtrennmatten	146, 185
Backwaren-Kühl- und -Tiefkühlschränke	295–305
Backwaren-Schocker	297, 298
Bag-Clip	288
Bainmarie	120
Bamix Stabmixer	81
Bänke zu Garderobenschränke	336, 337
Baumstammform	172
Becher zu Pacojet	93
Becher zu Rotor Mixer	87
Becherdeckel zu Pacojet	94
BeefCraft Stones	139
Behälter weiss zu Gitterwagen Nudelmaschine Korngold	150
Behälter zu Spritzpistole KREA	183
Behälterwagen	316, 319
Berkel Aufschnittmaschinen	55
Berliner-Tülle	253
Berliner-Wendestäbe	181
Besen	330, 331
Besteckbehälter	162
Besteckkasten	162
Besteckkörbe	356
Bircherraffel	60
Bisquitkapseln	190
Blattstempel	250
Blech- und Topflappen	349
Blechrechen	311
Blechschaber	328
Blixer	81
BLU'BOX Behälter	286
Bodenlappen	334
Bodenreinigungsgeräte Kärcher	344, 345
Bodenroste	350
Bodenschaber	329
Bonbon-Glas	267
Bonbon-Schneidewalze	71
Bouillonkessel	133
Bouillonsiebe	90, 91
Bourgeat GN-Schalen	154, 155
Brat- und Backschalen	155, 160
Braten-Thermometer	101
Bratpfannen	131, 134, 135
Bratschaufeln	21, 22, 26, 28
Brenner für Chafing Dish	116
Brennflüssigkeit	117
Brezellaugengerät	196
Brezelständer	268
Brioches	174
Brot- und Cakesformen	171, 172
Brotanstreicher	187
Brötchenständer	269
Brötchenstempel	75
Brotkorb	268
Brotmesser	45
Brotregal mobil	269
Brotschneidemaschinen Jac	56
Brunner Anliker Gemüseschneider	69
Brute Abfallcontainer	360
Buchstaben Ausstecher	38
Buffet-Wärmelampen	117, 118
Buntschneidemesser	46
C	
Cakes- und Brotformen	171, 172, 176, 207
Cakespapier	176
Cambro GN-Schalen	158–160
CamSquare Frischhaltebehälter	314
Caramelisiereisen	255
Carrierwalze	74
Cassata-Formen	219
Ceranabstreifer	328
Chafing Dish	116
Christstollen-Formenverband	172
Cleanfix Entkalker	327
Container für Abfälle	359
Cornet-Ablage	220
Cornet-Spitzen	168
Coupe-Fix	77
Coupeset zu Pacojet 4	94
Couverture-Thermometer	101
Crêpes-Rechen	143
Crêpièren	142
Crisp-Platte zu Atollspeed	147
Cubò Backformen	178
Cutter	80
D	
Dampfreiniger Kärcher	345
Dariolformen	169, 207
Datenlogger	105, 106
Deckel zu Abfalltonne	360
Deckel zu Bainmarie	120
Deckel zu Brute Abfallcontainer	360
Deckel zu Frischhaltebehälter	314
Deckel zu Grundspülkörbe	356
Deckel zu Mehlwagen	306
Deckel zu Pfannen	130
Deckel zu Saucenpfännchen	134
Deckel zu Teigbehälter	321
Deckel zu Transportebehälter	317, 318
Deckel zu Universalbehälter	322
Deckel zu Universaleimer	340
Deckel zu Zutatenbehälter	315, 316, 319
Decor-Ausstecher	38
Decor-Beutel	254
Decor-Tüllen-Sätze	252
Dekomatten für Glacebehälter	220, 221
Desinfektionsreiniger zu Mussana	327
Desinfektionsschrank für Messer	351
Dessertringe	202
Digital Timer	107
Distanzring zu Bonbonschneidewalze	71
Dörrautomat	137
Dosenöffner	56–58
Dosierflaschen	17
Dosiergerät Pralinenfix	226
Dosiermaschine Unifiller	19
Dosiermaschine Vitti	226
Dragiermaschinen	226
Drehteller	256
Dreieck-Schneidewalze	72
Dreikönigsfiguren	271
Dreikönigskronen	271
Dressiersack-Absetzständer	255
Dressiersäcke	254, 255
Drinkmixer	86
Dübör Produkte	183, 184
Durchlauf-Toaster	142
E	
Effector Trempierapparate	223, 224
EggCheff Scrambled	148

Bezeichnung	Seite
Eierbox	315
Eierstückler	63
Eierteiler	63
Ei-Formen	206, 232
Eimer	339, 340
Einfülltrichter	16
Einlegeboden Cambro	159
Einsätze für Besteck	356
Einweg-Backformen	174–176
Einwegbecher zu EggCheff	148
Einweg-Dressiersäcke	254, 255
Einweg-Passiertuch	90
Einweg-Schürzen	346
Einweg-Schutzhauben	352
Eis am Stiel Formen	221
Eisbombenformen	219
Eisdipper	217
Eisportionierer	218
Eisspachtel	218
Eiswannen	261
Eiswürfelbereiter	293
Eisziegelformen	220
Eko-Fit Lagerregale	279
Elektrische Orangenpresse	85
Elektrobesen	341
Endkappen zu Wandschienen	335
Entkalker	327
Entsafter-Kit zu Robot Coupe	87
Ersatz-Ausguss zu Dosierflaschen	18
Ersatz-Filter zu Vito Fritturefett-Filtriersystem	182
Ersatz-Fülleinheit 5.5 Liter Trichter	18
Ersatz-LED zu Insektenvernichter Chameleon Qualis	354
Ersatz-Messer zu Fussbodenschaber	329
Ersatz-Röhre zu Insektenvernichter Chameleon	353, 354
Ersatz-Roste zu Ausbackwagen	311
Ersatz-Schüssel zu Kitchen-Aid	95
Ersatz-Siebe zu Passiersieb	91
Espumatrichter für Rahmbläser	223
Etiketten zu Etikettiergeräte Meto	289–291
Etiketten zu Zebra Drucker	292
Etikettiergeräte Meto	289–291
Euro-Paletten	350

F

Fächermesser zu Apfelschälmaschine	65
Fahrbarer Untersatz zu Zutatenbehälter	316
Farbrollen zu Etikettiergeräte Meto	291
Fasnachtskuchen-Gitter	181
Fässchen-Doppelform	241
Feinstaubmasken	347
Fenster- und Oberflächensauger	341
Fiberglas-Blätter zu Reinigungsstempel Crêpieren	143
Filetiermesser	44
Filterkaffeemaschine	136
Fischgräte-Pinzetten	23
Fischheber	27
Fischschere	59
Flach-Tüten	272
Flaschen zu Toppingwärmer	225
Fleisch- und Tranchiergabeln	47
Fleischgabeln	23, 28, 47
Fleischgrill	139
Fleischhaken	276
Fleischpastetenformen	124, 174
Fleischtöpfe	130, 133
Fleischwolf	55, 97
Flexipan-Formen	203–216
Flexipat-Formen	217
Florentiner-Formen	243
Florentinerkamm	243
Folien zu Wrapmaster	289
Folienabrollgeräte	288
Foliendispenser	288, 289
Folienschweissgerät	289
Fondue-Brenner	116
Food Matic Sprühflaschen	183
Frischhalteboxen	313, 314
Fritteusen	141
Frittieröltester	109
Fritturefett-Filtriersysteme	182
Fritturekellen	21
Frottée-Handschuhe	349
Früchtetörtchen	174
Fünfangelbesen	100
Fussball	241
Fussballer mit Ball	241
Fussbodenschaber	328

G

Gabeln	20
Gabeln zu EggCheff	149
Garderobenschränke	336
Gärvollautomaten	299
Gasbrenner	256
Gebäck- und Konfektzangen	25
Gebäck-Abdeckscheibe	270
Gebäckfüllapparate	18
Gebäckzangen	27
Gelatischaufel	218
Gelochte Kuchenbleche	169
Gemüsehobel Mandoline	63
Gemüserüstmesser	42
Gemüseschneide-Maschine	67–69, 97
Gemüseschneider	63, 67–69, 81
Geometrische Formen Ausstecher	38
Geschirr zu MenüMobil	282–284
Geschirrspülmittel	327
Getränkewärmer	121, 122
Gewürzbox	161
Giessformen	227–246
Gitter	190, 191
Gitterschneider	73
Gitterwagen für Behälter zu Korngold TR 70 / 75	150
Glace am Stiel Formen	221
Glace Behälter	218, 219
Glas Kunststoff	162
Gläserspülkörbe	355
Glasfiberstiel	331
Glasier- und Sprühstation	257
Glaskaraffe	136
Glastür-Kühl- und -Tiefkühlschränke	301–303
Glocken Decor	270
Glockenform-Tortenringe	180
GN-Bleche	157
GN-Deckel	156, 159
GN-Schalen	154–160
Grillbürste	337
Grillpfannen	135
Grillzangen	24
Grundspülkörbe	355
Gugelhopf-Formen	170, 205
Gummi-Backen zu Abstreifbehälter	47
Gummi-Schablonen	200

H

Hackmesser	43
Haken zu Wandschienen	335
Hand-Dosenöffner	56
Hand-Entsteiner	66
Handgriff zu Crisp-Platte rund	148
Handschneebesen	98, 99
Handwaschbecken	350, 351
Handwasserschieber	339
Handwischer	332
Harassengestell fahrbar	310
Hasen-Formen	232–237
Hauchschutz zu Eiswannen	262
Hefegebäck	175
Hefering-Formen	170
Heinzelmann CHEF-X	136
Herz Ausstecher	36
Herz-Doppelformen	241
Herz-Formen	207, 208
Hobel für Tranchierbretter	51
Hochdruckreiniger Kärcher	344
Hochzeitstortenständer	267
Hold-o-mat	120
Holzstiel zu Ausbackschüssel und Backofenbürste	195, 331
Horn	76
Hoshizaki Eiswürfelbereiter	293
Hot-Dog Apparat	142
HotSpot Platte zu Atollspeed	147
Hybridbacköfen Atollspeed	145, 146

I

Igel-Formen	170
Imperia Nudelschneidemaschinen	149
Induktionsgeräte	151–153
Induktionsplatten	151, 152
Induktionswok	152
Infrarot-Distanzthermometer	105
Infrarot-Thermometer	104
Insektenvernichter	353–355
Isolier- und Transportboxen	285–287
Isolier-Pumpenkrug	121

J

Jac Brotschneidemaschinen	56
Jufeba Trempierapparate	224
Julienne-Scheiben	68

Wunschprodukt nicht gefunden? Einfach anrufen: 0844 845 123

Bezeichnung	Seite
K	
Kaisersemmel-Wirkgerät	75
Kamm-Tülle	253
Kärcher Geräte	341–346
Kartoffelpresse	85
Käse- oder Früchtekuchen	175
Käsekronenreibe	60
Käsemesser	46
Kasserollen	129, 133
Kasserollenbürste	337
Kehrichtsäcke zu Tretabfalleimer	359, 360
Kehrschaufeln	333
Kerntemperatursonde zu Hold-o-mat	121
Kessel-Ablage	278
Kessel-Absetzring	113
Kesselbesen	84, 100
KIGAS Nachfüllflasche	256
Kippbratschaufel	22
Kitchen-Aid Professional	95
Klammern zu Giessformen	243
Klapp-Thermometer	102
Klarspüler	327
Klebeband luftdicht	104
Klebefolie zu Insektenvernichter	354
Klingen zu Hobel	51
Klingen zum Teigschneiden	77
Klingenhalter magnetisch	77
Klipp-Klapp Ausstecher	35
Kneifer-Rädchen	73
Knetmaschinen	97, 98
Knoblauchpresse	85
KOBRA Hygienesortiment	330–340
Kochrucksack	40
Kompaktwaagen	110, 111
Konditorenschüssel	112
Konfekt- und Kleinbrotkorb	270
Konfekt-Ausstechmatte	34, 35
Konfekt-Zangen	25
Königsfiguren	271
Kontaktgrill Panini	142
Korngold Nudelmaschine	150, 151
Kotelettklopfer	46
Kraftreiniger	326
Kreuzboden-Tüten	272
Kronen	271
Kuchenbleche	168, 169
Kuchenbrett-Aufhängehaken	277
Kuchenbretter	265
Küchenhaubeil	43
Küchenmesser	42
Küchentücher	333, 334
Kühl- und Tiefkühlschrank Thermometer	101
Kühl- und Tiefkühlvitrinen	304. 305
Kühlschränke und Tiefkühlschränke	294–305
Kühltisch	300
Kunststoff Kuchenbleche	169
Kunststoffkapseln	201
Kupferkessel und -schüssel	113
Kupfertopf	135
Lachsmesser	44
Lagergestelle	279, 280
Lager-Kühlschränke und -Tiefkühlschränke	294–305

Bezeichnung	Seite
L	
Lagerregale	279, 280
Lagerschränke	336
Lagerwagen für Spülkörbe	358
Laugenschutzbrille	347
Lebensmittelbehälter	317
Lebkuchen-Ausstecher	39
Lebkuchen-Bilder	271, 272
Lebkuchen-Ständer	267
Leder-Handschuhe	348
Leichtbleche	191, 192
Likörtrichter und Saucendosierer	16
Lochbleche	192, 193
Lochtüllen	251
Löffel	20
Löffel zu Traiteurschüsseln	261
Lolly-Formen	241, 242
Luftfühler	104
Lyoner Bratpfanne	134
M	
Madeleine-Formen-Blech	189
Magnetischer Klingenhalter	77
Magnetleiste	276
Maikäfer-Formen	240
Maikäfer-Füsse	240
Makronen Backmatte	185
Mandelprofi	256, 257
Mandoline	63
Margerite-Form	214
Margeriten-Tülle	253
Marmitenspatel	32
Maschinenbesen	100
Maschinenkessel	113
Massbecher	107
Mehl- und Staubzuckersieb	88
Mehlwagen	306
Mehlwischer	332
Mehrwegbecher zu EggCheff	148
Mehrzweckreibe	59
MenüMobil	280, 281
Messer	40–46
Messer zu Würfeleinsätze	69
Messerbalken für Schubladen	276
Messer-Desinfektionsschrank	351
Messereinsatz für Schubladen	276
Messermappe	40, 41
Messerscheibe zu Bonbonschneidewalze	71
Meter-Mass	107
Meto Etikettiergeräte	289–291
Metzgermesser	43
Micro Clean Desinfektionsreiniger	327
Microfasertücher	334
Mikrowellen	139–141
Milch-Thermometer	101
Mini Thermometer	102
Mini-Gugelhopf-Form	170
Mini-Käschüechli	174
Mixer Rotor	86
Modellierstäbe	250
Modulus Frischhaltebehälter	313
Muffins-Blech	189
Muffins-Formen	213
Muldenplatte zu Atollspeed	147

Bezeichnung	Seite
Multiformen	202
Muskatreibe	60
Mussana Rahmmaschinen	223
N	
Nachfüllflasche KIGAS	256
Nadel-Ofenfühler	104
Nass- und Trockensauger Kärcher	342, 343
Nestbacklöffel	91
Nudelmaschine Korngold	150, 151
Nudelschneidemaschinen Imperia	149
O	
Oberflächen- und Fenstersauger	341
Ofenhandschuhe	348, 349
Ölfilter	181
Orangenpressen	84, 85
P	
Pacojet System	92
Pacossierflügel zu Pacojet	94
Padhalter	334
Panasonic Mikrowellen	140, 140
Paninigrill	142
Papiermützen	347
Pariserbrot-Bleche	189
Pariserbrot-Klingen	77
Pariserbrotkorb	268
Pariserlöffel	60, 61
Parmesanmesser	46
Partybrot-Tortenringe	180
Passevite	91
Passier- und Bouillonsiebe	90, 91
Passiertücher	90
Passierwerk	97
Pastakocher Valentine	151
Pastetchen-Ausstecher	39
Pastetchen-Gitter	191
PâtisserieBleche	193
Pâtisserierahmen	177, 201
Pâtisseriezangen	24, 25
Patronen für Rahmbläser	223
Pfannen	129–132
Pfannendeckel-Halter	131
Pfeffermühlen	160, 161
pH-Messgeräte	109
Pinsel	186, 187
Pinzettenzangen	23
Pizza-Schaufel	265
Pizza-Schneiderad	74
Pizza-Schüssel	196
Planetenrührmaschine	95
Plattenträger zu Steinplatte	146
Plattformwaagen	110, 111
Plattformwagen für Gläserkörbe	357
PlexiLine Ausstellplatten	264
Podest-Set	262
Praliné- und Konfektzangen	25
Praliné-Formen	244–246
Pralinenfix Dosiergerät	226
Pralinéschneide-Apparate	249
Pralinézangen	24
Pralinézwischenlage	265
Präsentationsplatten	262

Bezeichnung	Seite
Preisrechnende Waagen	111
Profboard Schneidebretter	53
ProfiLine Servierplatten	264
Protector Atollspeed	326
Prüfbehälter für Zuckerwaage	108
Puderzuckerdosen	161
Pumpenkrug	121
Putzmittelschrank	336
Pyramiden-Formen	213

Q

Quiche-Formen	175

R

Raffeln	59, 60
Rahmbläser	222
Rahmmaschinen Mussana	223
Rahmrollen	168
Rasierklingenhalter Coupe-Fix	77
Räucherofen	138
REA Lagergestelle	280
Réaumur-Thermometer	101
Reduirspatel	22
Referenzöl zu Frittieröltester	109
Refraktometer	108
Regal für Pfannen und Kellen	279
Regaltablare	279
Regalwagen	310, 312
Regalwagen für Geschirrspülkörbe	357
Rehrücken-Formen	170, 171
Reiben	59, 60
Reibscheiben	68
Reibstein zu Crêpière	143
Reiniger	326–327
Reinigungspad	334
Reinigungssortiment KOBRA	330–340
Reinigungsstempel zu Crêpière	143
Reinigungstabs zu Pacojet	94
Restenhalter zu Gemüsehobel	63
Riegelformen	205, 231, 232
Rillwalze	74
Robot Cook	137
Robot Coupe Stabmixer	82–84
Rollholze	187, 188
Rolli zu B.PROTHERM Behälter	287
Rolli zu Brute Abfallcontainer	361
Roll-In Gärvollautomat	299
Rollis	306, 307
Rosetten-Stempel	75
Röstipfanne	134
Röstiraffel	60
Rotor Gemüseschneider	67, 68
Rotor Mixer	86
Rouladen-Aufstreichgerät	201
Roussey Aufschnittmaschinen	54
Rucksacksauger Kärcher	342
Ruck-Zuck Teigschneider	72
Rührmaschinen	95, 96
Rührschüsseln	112, 113
Rührspatel	32
Rührwerk	83
Rusticobrot-Stempel	75
Rüstmesser	41

S

Sackschaufel	30
Sacktransportwagen	306
Saft-Dispenser	163
Saft-Zentrifuge	87
Sägeblätter zu Tortensäge-Apparate	70
Salamander	120
Salatschleuder	89
Salatsiebe	88
Salatzangen	24, 27
Salz- und Pfeffermühlen Set	161
Samsung Mikrowellen	139, 140
Santoku-Messer	43, 44
Saucendosierer, Likörtrichter	16
Saucenkellen	19
Saucenpfännchen	134
Saucenwärmer	116, 225
Sauteusen	130, 132, 133
Sautoirs	129
Savarin-Formen	210, 211
Schalen zu MenüMobil	283, 284
Schaufeln	29, 30
Schaumkellen	20
Schaumlöffel	20, 21
Scheibenständer	68
Schellen Decor	271
Schere	59
Schlagmesser	43
Schneekessel	113
Schneide- und Gleitöl	183
Schneidebretter	48–53
Schneidedrähte zu Pralinéschneide-Apparate	249
Schneiderahmen für Schnitten	70
Schneiderahmen zu Pralinéschneide-Apparate	249
Schneideroller	72
Schneidescheiben	67, 71
Schneidestation zu Buffet-Wärmelampe	117
Schneidewalzen	71, 150
Schnittenbleche	190
Schnittenformen	190
Schnittenrahmen	176
Schnittschutz Handschuhe	348
Schockfroster	298
Schokokuss-Blech	189
Schokoladeformen	227 -246
Schokolade-Schmelzgeräte	223–225
Schoko-Riegel	231, 232
Schöpfbesteck Gabel	20
Schöpfbesteck Löffel	20
Schöpfkellen	19, 26, 28
Schöpflöffel	26, 28, 29
Schrubber	330
Schürzen	346
Schüssel	112
Schüsseln zu Trempierapparate	224
Schüsselset	112
Schutzbecher zu Pacojet	92
Schutzhauben zu Blechrechen	351, 352
Schutzhauben zu Regalwagen	352
Schutzhauben zu Teigbehälterrechen	351
Schutzhauben zu Tellerständer	165, 353
Schutzhüllen Topsafe	105
Schwerlast-Rollboy für Transportkörbe	308
Seitenverkleidung zu Servier- und Transportwagen	309
Selbstbedienungskorb	270
Servier- und Transportwagen	308. 310
Servierplatten Profi Line	264
Serviertabletts	163
Set Kehrschaufeln	333
Siebe	88
Silform Backformen	217
Silikon-Backtrennpapier	184
Silikonpinsel	187
Silpain Backmatten	185
Silpat Backmatten	185
SLIM JIM Tretabfalleimer	359
Smoker	136
Smoothfood Formen	125–128
Snackwellen	262
Sous-Vide Garer	137
Spachtel abgekröpft	33, 34
Spaghettilöffel	19, 29
Spaghettizangen	23, 27
Spargelschäler	62
Sparschäler	61, 62
Spatel zu Crêpière	143
Spatelmesser	32, 33
Spätzlimaschine	92
Spätzlisiebe	91, 92
Speiseausgabewagen	163
Speisenwärmer	119
Spezialreiben	59
Spinnrad Gemüseschneider	63
Spitzsiebe	89, 90
Springformen	171
Spritz-Flaschen	17
Spritzpistolen KREA	183, 225
Sprühflasche leer	326
Sprühflaschen Food Matic	183
Stabmixer	81–84
Stahlspachtel	328
Ständer für Kuchen- und Pizzableche	277
Ständer zu Einfülltrichter	16
Stapelboy	308
Stapelwagen für Spülkörbe	358
Staubbeutel zu Kärcher	341
Staubdeckel zu Teigbehälter	320
Staubsauger Kärcher	341, 342
Staubzucker- und Mehlsieb	88
StepOn Tretabfalleimer	359
Sternaufsatz zu Apfelschälmaschine	66
Stern-Ausstecher	37
Stern-Formen	214, 204
Sternform-Tortenringe	180
Stern-Stempel	75
Sterntüllen	251, 252
Stielbürsten	337
Stiele für Lolly	243
Stiele KOBRA	338, 339
Stielhalter zu Wandschienen	335
Stielkasserollen	129, 132, 133
Stielschaber	31, 32
Stollen-Formen	176
Stopfdeckel	322
Suppentopf elektrisch	145

Wunschprodukt nicht gefunden? Einfach anrufen: 0844 845 123

Bezeichnung	Seite
T	
Tablett- und Tellerkörbe	356
Tafel-Schokoladenform	227–231
Tartelette-Formem	169
Tauch- und Einstechfühler	103
Teig- und Caramelstäbe	250
Teigabstecher	76
Teigbehälter	319, 320, 321
Teigbehälter-Rechen	320
Teigbretter	193
Teigkörbchen	194
Teigmesser	41, 76
Teigrädchen	73
Teigschneider	72
Teigstupfer	73
Teigtücher	194
Teigwanne	321
Teigwaren-Einsätze	89
Teller- und Tablettkörbe	356
Teller zu MenüMobil	282, 283
Tellerclochen	162
Tellerständer	164
Tellertransportwagen	358
Tellerwärmer	123
Temperiergeräte	116
Temperiermaschinen	226
Terrinenformen	124
Testo Geräte	102–109
Thekenblech	262
Thermoboxen	285–287
Thermo-Etikettendrucker Zebra	292
Thermometer	101–105
Thermoskannen	121
Tiefkühlschrank für Glacé / Eis	297
Tiefkühlschränke und Kühlschränke	294–305
Timbalformen	169
Timer	107
Tisch-Dosenöffner	57, 58
Tischgrill	138
Tischschaber	328
Toastbrot-Formen	173
Toaster Durchlauf	142
Toastzangen	27
Tomatenschneider	64
Topfuntersetzer zu Atollspeed	147
Toppingwärmer	225
Torchon	333
Torten-Abdeckglocke	266
Tortenbänder für Tortenringe	181
Tortendrehteller	256
Torteneinteiler	69, 70
Tortengitter	191
Tortengitterstanze	74
Tortenmesser-Abstreifbehälter	47
Tortenplatten	266
Tortenring-Aufhängehaken	277
Tortenringe	178–180
Tortenringständer	310
Tortensäge-Apparate	70
Tortenschaufeln	25
Tortenunterlagsscheiben	266
Tortenzangen	25
Tourniermesser	44
Traiteurschüsseln	260, 261
Tranchier- und Fleischgabeln	47
Tranchierbretter	48–53
Tranchiermesser	42
Tränk-Flasche	17
Transipat-Abziehapparate	194
Transport- und Vorratsbehälter	322
Transport- und Vorratseimer	322
Transportbehälter	317, 318, 321
Transportboxen	285–287
Transporwagen für Zutatenbehälter	315, 316
Trempierapparate	223–225
Trempiergabeln	247, 248
Trennmittel	184
Tretabfalleimer	359
Trichter	16
Trinkglas	162
Tritthocker	350
Trüffelfüller	17
Trüffelschneider	66
Tuch zu Ölfilter	181
Tücher zu Transipat-Abziehapparat	194
Tüllen	251–253
Tüten	272
U	
Überzuggitter	190
Universalbehälter	322
Universaleimer	339, 340
Universalheber	22
Unterbau Rührmaschinen	96
Untergestell zu Nudelmaschine Korngold	151
Untergestell zu Plattformwaagen	110
Untersatz / Abtropfblech zu Geschirrspülkörbe	357
Untersatz zu Pralinéschneide-Apparate	250
V	
Vakuum-Kammermaschinen	292
Valentine Fritteusen	141
Valentine Pastakocher	151
Verband für Brot- und Cakesformen	172
Verband für Toastbrotformen	173
Verkaufshandschuhgerät	349
Vermicelles-Pressen	85
Vermicelles-Tülle	253
Verrines-Abfülltülle	253
Verschluss-Clips	288
Verschlussschieber zu MenüMobil Boxen	281
Vertikal-Cutter	80
Vito Fritturefett-Filtriersystem	182
Vorratswagen	306
W	
Waagen	110, 111
Waffeleisen	144
Wandprofile zu Regaltablar	278
Wandschienen	335
Wandtablare	278, 279
Wärmebrücken	118, 119
Wärmelampen	117
Wärmeplatten	118
Wärmestrahler	117
Warnschild	349
Waschbürsten	338
Wassereimer	339
Wasserschieber	338
Weggenschere	59
Wegglidrücker	75
Weichkäsemesser	45
Weidenkörbe	269, 270
Weihnachts-Formen	203, 204, 216, 239, 240
Wender	21
Wendestäbe für Berliner	181
Wespenfalle	355
Wok	131, 132
Wrapmaster Foliendispenser	288
Würfeleinsätze	68
Wurstheber	21
Z	
Zahlen Ausstecher	38
Zange für GN-Schalen	160
Zester	61
Zimtstern-Ausstecher	35
Zitronendecormesser	61
Zitronenpresse	84
Zitronenschaber	61
Z-Multi-Diener	308
Zubehör zu Atollspeed	146–148, 326
Zubehör zu Cleanfix Backofensauger	346
Zubehör zu Crêpièren	142
Zubehör zu Etikettiergeräte Meto	289–291
Zubehör zu Hochzeitstortenständer	267
Zubehör zu Kärcher Geräte	343, 344
Zubehör zu Nudelmaschine Korngold	150, 151
Zubehör zu Pralinéschneide-Apparate	249
Zubehör zu Verkaufshandschuhgerät	349
Zubehör zu Waffeleisen	144
Zubereitungstisch	303
Zubhör für Rahmbläser	222, 223
Zucker-Thermometer	101
Zuckertopf	135
Zuckerwaage	108
Zutatenbehälter	315, 316
Zutatenständer	320
Zutatenwagen mit Behälter	321
Zweiarm-Knetmaschinen	98
Zwischenstege für GN-Schalen	156
Zylinder-Formen	177, 211

Désignation	Page
A	
Accessoire pour siphon à crème	222, 223
Accessoires pour appareil à découper les pralinés	249
Accessoires pour appareil de distribution de gants	349
Accessoires pour appareils Kärcher	343, 344
Accessoires pour Atollspeed	146–148, 326
Accessoires pour crêpières	142
Accessoires pour étiqueteuses Meto	289–291
Accessoires pour gaufriers	144
Accessoires pour machine à pâtes Korngold	150, 151
Accessoires pour nettoyeur de four Cleanfix	346
Accessoires pour support de gâteaux de mariage	267
Agent de démoulage	184
Aile de pacossage pour Pacojet	94
Anneau de dépose pour cuve	113
Appareil à hot-dog	142
Appareil à moudre les amandes	256, 257
Appareil à passer	97
Appareil à tartiner pour roulades	201
Appareil de trempage pour bretzels	196
Appareil pour gants de vent	349
Appareils à enrober	223–225
Appareils à fondre le chocolat	223–225
Appareils à garnir les pâtisseries	18
Appareils à induction	151–153
Appareils à scier les gâteaux	70
Appareils d'étiquetage Meto	289–291
Appareils de découpe pour pralinés	249
Appareils de marquage Meto	289–291
Appareils de mesure du pH	109
Appareils de nettoyage des sols Kärcher	344, 345
Appareils de tempérage	116
Appareils de trempage Jufeba	224
Appareils Kärcher	341–346
Appareils Testo	102–109
Appareils Transipat pour démoulage	194
Aréomètre	108
Armoire à produits de nettoyage	336
Armoire de désinfection pour couteaux	351
Armoires de stockage	336
Armoires frigorifiques et congélateurs à porte vitrée	301–303
Armoires frigorifiques et congélateurs pour produits de boulangerie	295–305
Armoires vestiaires	336
Aspirateur de boulangerie Kärcher	343
Aspirateur de surfaces et vitres	341
Aspirateur dorsal Kärcher	342
Aspirateur eau et poussière Kärcher	342, 343
Aspirateur Kärcher	341, 342
Aspirateurs pour vitres et surfaces	341
Assiettes pour MenüMobil	282, 283
Attendrisseur à côtelettes	46
B	
Bac à pâte	319, 320, 321
Bac blanc pour chariot à pâtes Korngold	150
Bac d'égouttage	319
Bac de raclage pour couteaux à gâteau	47
Bacs à glace	218, 219, 261
Bacs à pâte	321
Bacs GN	154–160
Bacs GN Bourgeat	154, 155
Bacs GN Cambro	158–160
Bague de réduction pour cuve	113
Baguettes de retournement pour Berliners	181
Bain-marie	120
Balai pour machines	100
Balais	330, 331
Balais électriques	341
Balance à sucre	108
Balances	110, 111
Balances à plateforme	110, 111
Balances calculatrices de prix	111
Balances compactes	110, 111
Balayette manuelle	332
Ballon de football	241
Bancs pour armoires vestiaires	336, 337
Bande magnétique	276
Bandes pour cercles à gâteau	181
Barre à couteaux pour tiroirs	276
Barres chocolatées	231, 232
Bassine à neige	113
Bassine de friture	195
Bassine de pâtisserie	195
Bâtonnets Kobra	338, 339
Bâtonnets pour sucettes	243
Bâtons pour pâte et caramel	250
Batteur planétaire	95
Bec verseur de rechange pour flacons doseurs	18
Blixer (Robot-Coupe)	81
Bocal à bonbons	267
Boîte à couverts	162
Boîte à épices	161
Boîte à œufs	315
Boîtes à sucre glace	161
Boîtes de conservation	313, 314
Boîtes de transport	285–287
Bol à pizza	196
Bol de pâtissier	112
Bol de rechange pour Kitchen-Aid	95
Bols pour trempeuses	224
Bouchon de remplissage	322
Bouteille d'imbibage	17
Bouteille de recharge KIGAS	256
Bouteilles pour chauffe-sauces	225
Box isothermes	285–287
Brioches	174
Brosse à récurer	330
Brosse pour casseroles	337
Brosse pour four	337
Brosse pour grill	337
Brosses à badigeonner	187
Brosses à manche	337
Brosses de lavage	338
Brûleur à fondue	116
Brûleur pour chafing-dish	116
Brûleurs à gaz	256
C	
Cadre de coupe pour appareil à pralines	249
Cadre de coupe pour tranches	70
Cadre de cuisson réglable	177
Cadre pour moules à pain de mie	173
Cadre pour moules à pain et cakes	172
Cadres à pâtisserie	177, 201
Cadres à tranches	176
Cadres clipsables pour paniers à verres	355, 356
Cadres de suspension	277, 278
Cafetière à filtre	136
Caissettes à biscuit	190
Capsules en plastique	201
Capuchons pour rails muraux	335
Carafe en verre	136
Cartouches pour siphon à crème	223
Casserole en cuivre	135
Casseroles	129, 133
Casseroles à manche	129, 132, 133
Casseroles à sauce	134
Casseroles à viande	130, 133
Cellule de refroidissement rapide	298
Cellule de refroidissement rapide pour produits de boulangerie	297, 298
Centrifugeuse à jus	87
Cercles à dessert	202
Cercles à gâteau	178–180
Cercles à gâteau en forme d'étoile	180
Cercles à gâteau en forme de cloche	180
Cercles à gâteau pour pain festif	180
Chafing Dish	116
Chambre de fermentation Roll-In	299
Chambres de fermentation automatiques	299
Chariot à farine	306
Chariot à grille pour bacs Korngold TR 70/75	150
Chariot à ingrédients avec contenant	321
Chariot à plateforme pour paniers à verres	357
Chariot de service et de transport	308, 310
Chariot de stockage	306
Chariot de stockage pour paniers de lavage	358
Chariot de transport de sacs	306
Chariot empilable pour paniers de lavage	358
Chariot porte-bacs	316, 319
Chariot pour assiettes	358
Chariot pour friture	311
Chariot pour paniers de lave-vaisselle	357
Chariot roulant pour bac B.PROTHERM	287
Chariot roulant pour bac Brute	361
Chariots à étagères	310, 312
Chariots de distribution de repas	163
Chariots pour bacs à ingrédients	315, 316
Chariots roulants	306, 307
Châssis mobile pour bac à ingrédients	316
Chauffe-assiettes	123
Chauffe-boissons	121, 122
Chauffe-topping	225
Chiffons en microfibres	334
Ciseaux	59

Pas trouvé l'article désiré? Composez tout simplement le:
0844 845 123

Désignation	Page
Ciseaux à petits pains	59
Ciseaux à poisson	59
Clip de fermeture pour sachets	288
Clips de fermeture	288
Clips pour moules de coulage	243
Cloche de protection pour gâteaux	266
Cloche pour assiettes	162
Compartiments pour couverts	356
Congélateur pour glace / crème glacée	297
Contenant à ingrédients	315, 316
Contenants alimentaires	317
Contenants de conservation Modulus	313
Conteneur à déchets	359, 360
Conteneur à déchets Brute	360
Conteneur B.PROTHERM	286–287
Conteneur BLU'BOX	286
Conteneur universel	322
Conteneurs de conservation CamSquare	314
Conteneurs de transport	317, 318, 321
Conteneurs de transport et de stockage	322
Conteneurs isothermes et de transport	285–287
Corbeille à pain parisien	268
Corbeilles à pâte	194
Corne à pâtisserie	76
Coupe-Fix	77
Coupe-légumes	63, 67–69, 81
Coupe-légumes Brunner Anliker	69
Coupe-légumes Rotor	67, 68
Coupe-œufs	63
Coupe-œufs en quartiers	63
Coupe-pâte	76
Coupe-pâte express	72
Coupe-pâte manuel	72
Coupe-pâtes Imperia	149
Coupe-pomme	64
Coupe-tomates	64
Coupe-truffes	66
Coupelles pour MenüMobil	283, 284
Couronnes	271
Couronnes des Rois mages	271
Couteau	40–46
Couteau à battre	43
Couteau à désosser	45
Couteau à fileter	44
Couteau à fromage	46
Couteau à fromage à pâte molle	45
Couteau à pain	45
Couteau à parmesan	46
Couteau à pâte	41, 76
Couteau à saumon	44
Couteau à spatule	32, 33
Couteau d'office	41
Couteau d'office pour légumes	42
Couteau de boucher	43
Couteau décoratif	46
Couteau décoratif à citron	61
Couteau éventail pour éplucheuse à pommes	65
Couteau Santoku	43, 44
Couteau tournant	44
Couteaux à découper	42
Couteaux de cuisine	42
Couvercle anti-poussière pour bac à pâte	320
Couvercle pour bac à ingrédients	315, 316, 319
Couvercle pour bac à pâte	321
Couvercle pour bac de transport	317, 318
Couvercle pour bain-marie	120
Couvercle pour casseroles	130
Couvercle pour chariot à farine	306
Couvercle pour conteneur à déchets Brute	360
Couvercle pour gobelet Pacojet	94
Couvercle pour panier de rinçage	356
Couvercle pour poêlon à sauce	134
Couvercle pour poubelle	360
Couvercle pour récipient de conservation	314
Couvercle pour récipient universel	322
Couvercle pour seau universel	340
Couvercles de protection jetables	352
Couvercles de protection pour grilles de bacs à pâte	351
Couvercles GN	156, 159
Couvre-plateaux pour râteliers à plaques	351, 352
Crêpières	142
Crochet de suspension pour planches à gâteaux	277
Crochets à viande	276
Crochets de suspension pour cercles à gâteau	277
Crochets pour planches à gâteaux	277
Crochets pour rails muraux	335
Cuillère à écumer	20, 21
Cuillère à glace chauffante	217
Cuillère à spaghetti	19, 29
Cuillère de service	20
Cuillère parisienne	60, 61
Cuillère pour nid de pâte	91
Cuillère pour saladiers traiteur	261
Cuillères	20
Cuiseur à pâtes Valentine	151
Cuiseur sous-vide	137
Cutter (hachoir professionnel)	80
Cutter vertical	80
Cuve pour machine	113
Cuves et bols en cuivre	113

D

Désignation	Page
Décor clochettes	271
Décors à pain d'épices	271, 272
Décors en forme de cloche	270
Dénoyauteur manuel	66
Dérouleur pour charlottes jetables	352
Dérouleurs de film	288
Déshydrateur	137
Désinfectant Micro Clean	327
Désinfectant pour Mussana	327
Dessous de plat pour Atollspeed	147
Destructeur d'insectes	353–355
Détartrant	327
Détartrant Cleanfix	327
Dispositif de suspension pour étagères murales	279
Disque de coupe pour rouleau à bonbons	71
Disque de protection pour pâtisseries	270
Disques à râper	68
Disques de coupe	67, 71
Disques de support pour gâteaux	266
Disques julienne	68
Distributeur de film	288, 289
Distributeur de film Wrapmaster	288
Distributeur de jus	163
Diviseur pour gâteaux	69, 70
Doseur de sauce, entonnoir à liqueur	16
Doseur Pralinenfix	226
Douille à Berliner	253
Douille à vermicelles	253
Douille de remplissage pour verrines	253
Douille marguerite	253
Douille peigne	253
Douilles	251–253
Douilles de décor – assortiments	252
Douilles étoile	251, 252
Douilles perforées	251

E

Désignation	Page
Écumoire	20
Écumoire pour friture	21
EggCheff Scrambled	148
Égouttoir pour planches à découper	277
Embout étoile pour épluche-pomme	66
Embouts pour cornets	168
Emporte-pièce charnière	35
Emporte-pièce cœur	36
Emporte-pièce décoratif	38
Emporte-pièce étoile à la cannelle	35
Emporte-pièce pour grilles à gâteau	74
Emporte-pièces à pain d'épices	39
Emporte-pièces chiffres	38
Emporte-pièces étoile	37
Emporte-pièces formes géométriques	38
Emporte-pièces lettres	38
Emporte-pièces pour bouchées	39
Enregistreur de données	105, 106
Enrobeuses à dragées	226
Ensemble d'emporte-pièces carrés	36–38
Ensemble d'emporte-pièces triangulaires	36
Ensemble de bassines	112
Ensemble de moulins à sel et poivre	161
Ensemble de podiums / plateformes	262
Entonnoir	16
Entonnoir Espuma pour siphon à crème	223
Entonnoirs à liqueur et doseurs de sauce	16
Entretoise pour rouleau à bonbons	71
Entretoises pour bacs GN	156
Éplucheur	61, 62
Éplucheur à asperges	62
Épluche-uses à pommes	64–66
Essoreuse à salade	89
Étagère à pain mobile	269
Étagère intérieure Cambro	159
Étagère pour poêles et louches	279
Étagères de stockage	279, 280
Étagères de stockage Eko-Fit	279
Étagères murales	278, 279
Étiquettes pour appareil de marquage Meto	289–291
Étiquettes pour imprimante Zebra	292
Étui à couteaux	40, 41

F

Désignation	Page
Fer à caraméliser	255
Feuilles en fibre de verre pour tampon de nettoyage de crêpière	143
Figurine de footballeur avec ballon	241
Figurines des Rois mages	271
Figurines royales	271

Désignation	Page
Film adhésif pour destructeur d'insectes	354
Films pour Wrapmaster	289
Fils de coupe pour appareil à pralines	249
Filtre à huile	181
Filtre de rechange pour système Vito	182
Flacon pulvérisateur vide	326
Flacons de décoration	17
Flacons doseurs	17
Flacons pulvérisateurs Food Matic	183
Fouet à cinq branches	100
Fouet manuel	98, 99
Fouet pour cuve	84, 100
Fourchette de service	20
Fourchettes	20
Fourchettes à découper et à viande	47
Fourchettes à enrober	247, 248
Fourchettes à viande	23, 28, 47
Fourchettes à viande et à trancher	47
Fourchettes pour EggCheff	149
Fours Atollspeed	145, 146
Fours hybrides Atollspeed	145, 146
Friteuses	141
Friteuses Valentine	141
Fumoir	136
Fusil à aiguiser	47

G

Gamme d'hygiène KOBRA	330–340
Gamme de nettoyage KOBRA	330–340
Gants de four	348, 349
Gants de protection anticoupures	348
Gants en cuir	348
Gants en tissu éponge	349
Gaufriers	144
Glissière de fermeture pour boîtes MenuMobil	281
Gobelet de protection pour Pacojet	92
Gobelet pour mixeur Rotor	87
Gobelet pour Pacojet	93
Gobelet réutilisable pour EggCheff	148
Gobelets jetables pour EggCheff	148
Grattoir de sol	328
Grill à panini(s)	142
Grill à viande	139
Grill de table	138
Grille d'égouttage pour bac Modulus	313
Grille de coupe	73
Grille de couverture	190
Grille pour bacs à pâte	320
Grille pour bouchées	191
Grille pour gâteaux	191
Grille pour gâteaux de carnaval	181
Grille-pain à défilement continu	142
Grilles	190, 191
Grilles de rechange pour chariot de friture	311
Grilles de sol	350

H

Hachoir / couperet	43
Hachoir à viande	55, 97
Hachoir de cuisine	43
Heinzelmann CHEF-X	136
Hold-o-mat	120
Housse de protection pour chariots à étagères	352
Housse de protection pour supports d'assiettes	165, 353
Housses de protection Topsafe	105
Huile de coupe	183
Huile de référence pour testeur d'huile de friture	109

I

Imprimante d'étiquettes thermiques Zebra	292
Insert à couteaux pour tiroirs	276
Insert à cubes	68
Insert pour pâtes alimentaires	89
Intercalaire pour pralinés	265

K

Kit extracteur de jus pour Robot Coupe	87
Kitchen-Aid Professional	95

L

Lame de rechange pour grattoir de sol	329
Lame pour grilles de découpe en dés	69
Lames pour découpe de pâte	77
Lames pour pain parisien	77
Lames pour rabot	51
Lames pour scie à gâteaux	70
Laminoirs RONDO	188
Lampes chauffantes	117
Lampes chauffantes pour buffet	117, 118
Lave-mains	350, 351
Lavette pour sols	334
LED de rechange pour destructeur d'insectes Chameleon Qualis	354
Liquide combustible	117
Liquide vaisselle	327
Louche de service	26, 28, 29
Louches	19, 26, 28
Louches à sauce	19
Lunettes de protection pour soude	347

M

Machine à découper les légumes	67–69, 97
Machine à façonner les petits pains viennois	75
Machine à glaçons	293
Machine à glaçons Hoshizaki	293
Machine à pâtes Korngold	150, 151
Machine à spätzli	92
Machine de dosage Unifiller	19
Machine de dosage Vitti	226
Machines à cloche sous vide	292
Machines à crème Mussana	223
Machines de tempérage	226
Mâchoires en caoutchouc pour récipient racleur	47
Manche en bois pour bassine de friture et brosse de four	195, 331
Manche en fibre de verre	331
Manches en aluminium	332
Mandoline à légumes	63
Manique pour plaques et casseroles	349
Marchepied	350
Marmite à bouillon	133
Marmite à soupe électrique	145
Masques anti-poussière fine	347
Mélangeur mécanique	83
Mélangeurs	95, 96
MenüMobil	280, 281
Mètre ruban	107
Micro-ondes	139–141
Micro-ondes Panasonic	140
Micro-ondes Samsung	139, 140
Mini moule à kouglof	170
Mini moules à tartelettes au fromage	174
Mini-thermomètre	102
Minuteur	107
Minuteur numérique	107
Mixeur à boissons	86
Mixeur plongeant	81–84
Mixeur plongeant Bamix	81
Mixeur plongeant Robot Coupe	82–84
Mixeur Rotor	86
Moule à cake en aluminium	176
Moule bûche	172
Moule double petit tonneau	241
Moule marguerite	214
Moule tablette chocolat	227–231
Moules à barres	205, 231, 232
Moules à bombe glacée	219
Moules à cakes et à pain	171, 172, 176, 207
Moules à cassata	219
Moules à charnière	171
Moules à chocolat	227 -246
Moules à couronne briochée	170
Moules à cuisson en aluminium	174–176
Moules à darioles	169, 207
Moules à florentins	243
Moules à kouglof	170, 205
Moules à muffins	213
Moules à pain de mie	173
Moules à pain et à cake	171, 172
Moules à pâté en croûte	124, 174
Moules à pralinés	244–246
Moules à quiches	175
Moules à savarin	210, 211
Moules à selle de chevreuil	170, 171
Moules à stollen	176
Moules à sucettes	241, 242
Moules à tartelettes	169
Moules à terrine	124
Moules à timbale	169
Moules à tranches	190
Moules Cubò	178
Moules cylindriques	177, 211
Moules de coulage	227–246
Moules de cuisson en acier inox	177, 178
Moules de Noël	203, 204, 216, 239, 240
Moules doubles en forme de cœur	241
Moules en forme d'étoile	214, 204
Moules en forme d'œuf	206, 232
Moules en forme de cétoine	240
Moules en forme de cœur	207, 208
Moules en forme de hérisson	170
Moules en forme de lapin	232–237
Moules Flexipan	203–216
Moules Flexipat	217

Pas trouvé l'article désiré? Composez tout simplement le:
0844 845 123

Désignation	Page
Moules groupés à Stollen	172
Moules jetables	174–176
Moules multiples	202
Moules pour bac à glace	220
Moules pour glaces sur bâtonnet	221
Moules pyramides	213
Moules Silform	217
Moules Smoothfood	125–128
Moulins à poivre	160, 161

N

Nettoyant	326–327
Nettoyant puissant	326
Nettoyant universel	326
Nettoyeur haute pression Kärcher	344
Nettoyeur vapeur Kärcher	345

O

Ous-plat / Bac d'égouttage pour paniers de lave-vaisselle	357
Outil de démoulage pour moules multiples	202
Outils de modelage	250
Ouvre-boîtes de table	57, 58
Ouvre-boîtes manuel	56
Ouvre-huîtres	46

P

Palettes Euro	350
Panier à confiseries et petits pains	270
Panier à pain	268
Panier libre-service	270
Paniers à couverts	356
Paniers de lavage standards	355
Paniers de présentation	268
Paniers en osier	269, 270
Paniers pour lave-verres	355
Paniers pour plateaux et assiettes	356
Panneau d'avertissement	349
Papier de cuisson en silicone	184
Papier pour cakes	176
Pare-haleine pour bacs à glace	262
Parois pour chariot de service et de transport	309
Passoires / tamis	88
Passoires / Tamis	88
Passoires à bouillon	90, 91
Passoires à salade	88
Passoires à spätzli	91, 92
Passoires de rechange pour tamis	91
Passoires pointues	89, 90
Pastilles de nettoyage pour Pacojet	94
Pâtisseries à la levure	175
Pattes de cétoine	240
Peigne à florentins	243
Pelle à glace	218
Pelle à pizza	265
Pelle à sac	30
Pelle à saucisses	21
Pelles	29, 30
Pelles à déchets	333
Pelles à gâteau	25
Pelles à rôtir	21, 22, 26 , 28
Perles de cuisson	186
Pétrins	97, 98
Pétrins à deux bras	98

Désignation	Page
Pichet à pompe	121
Piège à guêpes	355
Pierre abrasive pour crêpière	143
Pierres BeefCraft	139
Pince à spaghetti	23, 27
Pince pour bacs GN	160
Pinceau à pain	187
Pinceaux	186, 187
Pinceaux en silicone	187
Pinces à arêtes de poisson	23
Pinces à confiseries	25
Pinces à épiler	23
Pinces à gâteaux	25
Pinces à grillades	24
Pinces à pâtisserie	24, 25
Pinces à pâtisseries	27
Pinces à pralinés	24
Pinces à pralinés et confiseries	25
Pinces à salade	24, 27
Pinces à toast	27
Pinces pour pâtisseries et confiseries	25
Pique-pâte	73
Pistolets à pulvériser KREA	183, 225
Planche multifonctions	52
Planches à découper	48–53
Planches à découper Profboard	53
Planches à gâteaux	265
Planches à pâte	193
Plaque à cavités pour Atollspeed	147
Plaque à madeleines	189
Plaque à muffins	189
Plaque à têtes au chocolat	189
Plaque Crisp pour Atollspeed	147
Plaque HotSpot pour Atollspeed	147
Plaques à gâteaux	168, 169
Plaques à gâteaux en plastique	169
Plaques à gâteaux perforées	169
Plaques à induction	151, 152
Plaques à pains parisiens	189
Plaques à pâtisserie	193
Plaques à trancher	190
Plaques chauffantes	118
Plaques de cuisson	191–193
Plaques de cuisson pour Atollspeed	146
Plaques GN	157
Plaques légères	191, 192
Plaques ondulées pour snacks	262
Plaques perforées	192, 193
Plaques pour vitrines	262
Plateau tournant	256
Plateau tournant pour gâteaux	256
Plateaux à gâteaux	266
Plateaux de présentation	262–264
Plateaux de présentation PlexiLine	264
Plateaux de présentation pour sandwiches	263
Plateaux de service	163
Plateaux de service Profi Line	264
Plats à pâtisserie et à rôtir	155, 160
Plats à rôtir et à pâtisserie	155, 160
Poches décoratives	254
Pochoirs en aluminium	200
Pochoirs en caoutchouc	200
Poêle à frire Lyonnaise	134
Poêle à röstis	134
Poêles	129–132
Poêles à frire	131, 134, 135

Désignation	Page
Poêles à griller	135
Poignée pour plaque crisp ronde	148
Pompe isotherme	121
Ponts chauffants	118, 119
Porte rouleau	74
Porte-lames Coupe-Fix	77
Porte-lames magnétique	77
Porte-manches pour rails muraux	335
Portionneurs à glace	218
Poste de découpe pour lampe chauffante de buffet	117
Poste de travail avec bacs	320
Pot à sucre	135
Poubelle à pédale SLIM JIM	359
Poubelle à pédale StepOn	359
Poubelles à pédale	359
Présentoir à bretzels	268
Présentoir à gâteaux de mariage	267
Présentoir à pain d'épices	267
Présentoir à petits pains	269
Presse à petits pains	75
Presse-agrumes électrique	85
Presse-ail	85
Presse-citron	84
Presse-oranges	84, 85
Presse-purée	85
Presse-purée manuel (Passe-vite)	91
Presses à vermicelles	85
Produit de rinçage	327
Produits Dübör	183, 184
Profils muraux pour étagères	278
Protector Atollspeed	326
Pulvérisateurs Food Matic	183

R

Rabot pour planches à découper	51
Raclette à eau	338
Raclette à eau manuelle	339
Raclette à farine	332
Raclette à manche	31, 32
Racloir à plaques	328
Racloir de sol	329
Racloir de table	328
Racloir pour cadres à pâtisserie	177, 201
Racloir pour moules à cassata	219
Racloir pour plaques	311
Racloir pour plaques vitrocéramiques	328
Radiateurs chauffants	117
Rails de suspension	276
Rails muraux	335
Râpe à Bircher	60
Râpe à citron	61
Râpe à fromage en couronne	60
Râpe à muscade	60
Râpe à röstis	60
Râpe multifonction	59
Râpes	59, 60
Râpes spéciales	59
Râteau pour crêpes	143

Pas trouvé l'article désiré? Composez tout simplement le:
0844 845 123

Désignation	Page
Rayonnages de stockage	279, 280
Rayonnages REA	280
Réchauffe-plats	119
Réchauffe-sauce	116, 225
Récipient à couverts	162
Récipient de test pour balance à sucre	108
Récipient pour couteaux à gâteau	47
Réfractomètre	108
Réfrigérateurs et congélateurs	294–305
Réfrigérateurs et congélateurs de stockage	294–305
Remplisseur à truffes	17
Réservoir pour pistolet à pulvériser KREA	183
Robot Cook	137
Rollboy renforcé pour paniers de transport	308
Roue à pizza	74
Rouleau à découper les bonbons	71
Rouleau de découpe triangulaire	72
Rouleau rainuré	74
Rouleaux à crème	168
Rouleaux à pâtisserie en bois	187, 188
Rouleaux de coupe	71, 150
Rouleaux encreurs pour Meto	291
Roulette à pincer	73
Roulettes à pâte	73
Roulettes de découpe	72
Ruban adhésif hermétique	104

S

Sac à dos de cuisinier	40
Sac à poussière pour Kärcher	341
Sachets	272
Sachets à fond croisé	272
Sachets plats	272
Sacs à dresser	254, 255
Sacs à dresser jetables	254, 255
Sacs poubelle pour poubelle à pédale	359, 360
Saladier / Bol	112
Saladiers / bols à mélanger	112, 113
Saladiers traiteur	260, 261
Salamandre (grill)	120
Sauteuse	130, 132, 133
Sautoirs	129
Seau	339, 340
Seau à eau	339
Seau universel	339, 340
Seaux de transport et de stockage	322
Set de coupes pour Pacojet 4	94
Set pelle et balayette	333
Siphon à crème	222
Socle pour appareil à découper les pralinés	250
Socle pour batteurs	96
Sonde d'air	104
Sonde de température à cœur pour Hold-o-mat	121
Sonde four à aiguille	104
Sondes d'immersion et de pénétration	103
Soudeuse de film	289
Spatule	21
Spatule à glace	218
Spatule à marmite	32
Spatule à poisson	27
Spatule à réduire	22
Spatule coudée	33, 34
Spatule de mélange	32
Spatule en acier	328
Spatule pour basculante	22
Spatule pour crêpière	143
Spatule universelle	22
Stapelboy	308
Station de glaçage et de pulvérisation	257
Support à disques	68
Support à restes pour mandoline	63
Support de cuve	278
Support de plaque pour pierre	146
Support mobile pour caisses	310
Support pour assiettes	164
Support pour balances à plate-forme	110
Support pour boîte à œufs	315
Support pour cercles à gâteau	310
Support pour contenants d'ingrédients	320
Support pour cornets	220
Support pour couvercles de poêles	131
Support pour dosettes	334
Support pour entonnoir	16
Support pour machine à pâtes Korngold	151
Support pour plaques à gâteaux et pizza	277
Support pour poches à dresser	255
Support pour sac à dresser	255
Système de filtration d'huile Vito	182
Système Pacojet	92
Systèmes de filtration de graisse de friture	182

T

Table de préparation	303
Table réfrigérée	300
Tablettes de rayonnage	279
Tabliers	346
Tabliers jetables	346
Tamis à farine et sucre glace	88
Tamis et passoires à bouillon	90, 91
Tamis jetable	90
Tamis pour sucre glace et farine	88
Tampon à pain rustico	75
Tampon à rosettes	75
Tampon de nettoyage	334
Tampon de nettoyage pour crêpière	143
Tampon en forme de feuille	250
Tampon étoile	75
Tampons pour petits pains	75
Tapis d'emporte-pièce pour confiseries	34, 35
Tapis de cuisson antiadhésifs	146, 185
Tapis de cuisson pour macarons	185
Tapis de cuisson Silpain	185
Tapis de cuisson Silpat	185
Tapis décoratifs pour bacs à glace	220, 221
Tarte au fromage ou aux fruits	175
Tartelettes aux fruits	174
Testeur d'huile de friture	109
Thermomètre	101–105
Thermomètre à lait	101
Thermomètre à sucre	101
Thermomètre à viande	101
Thermomètre infrarouge	104
Thermomètre infrarouge à distance	105
Thermomètre pliable	102
Thermomètre pour couverture	101
Thermomètre pour réfrigérateurs et congélateurs	101
Thermomètre Réaumur	101
Thermos	121
Tiges de retournement pour beignets	181
Tissu pour filtre à huile	181
Tissus pour appareils Transipat	194
Toiles de fermentation	194
Toiles de tamisage	90
Toques en papier	347
Torchon(s)	333
Trancheuses	54, 55
Trancheuses à pain Jac	56
Trancheuses Berkel	55
Trancheuses Roussey	54
Trempeuses Effector	223, 224
Tube de rechange pour destructeur d'insectes Chameleon	353, 354

U

Unité de remplissage de rechange 5,5 L avec entonnoir	18

V

Vaisselle pour MenüMobil	282–284
Verre à boisson	162
Verre doseur	107
Verres en plastique	162
Vide-pomme	61
Vitrines réfrigérées et congélateurs	304–305

W

Wok	131, 132
Wok à induction	152
Z-Multi-Serveur	308
Zesteur	61

Langjähriger Fahrzeug-partner der Pitec AG!

Wir sind Ihr offizieller Partner für Ford, Jeep und Lotus – Ihr kompetenter Mobilitätspartner in St. Gallen und St. Margrethen. Als autorisierter Händler für Automobile und Nutzfahrzeuge bieten wir Ihnen ein breites Sortiment an Neuwagen, geprüften Occasionen und umfassenden Serviceleistungen. Besuchen Sie uns und erleben Sie Qualität, Kompetenz und Fahrspass auf höchstem Niveau!

Mit über **500 top gepflegten Occasionsfahrzeugen** und wohl den **besten Eintauschpreisen der Region** ist das Auto-Zentrum West Ihre erste Adresse für den Fahrzeugwechsel!

Erfahren Sie Mehr unter: www.az-west.ch

Ford Jeep LOTUS

Auto Zentrum West

Standort St. Gallen
Piccardstrasse 1
9015 St. Gallen
+41 71 311 66 66
info@az-west.ch

Standort St. Margrethen
Nebengrabenstrasse 5
9430 St. Margrethen
+41 71 888 22 77
info.stm@az-west.ch

So finden Sie uns schnell

Comment nous trouver rapidement

1 Pitec AG
Staatsstrasse 51
CH-9463 Oberriet
Tel. +41 71 763 81 11
www.pitec.ch
info@pitec.ch

2 Pitec SA
La Pierreire 6
CH-1029 Villars-Ste-Croix
Tél. +41 21 632 94 94
www.pitec.ch
info@pitec.ch

3 Pitec Schnell-Reparatur-Service
Oberfeldstrasse 13
CH-5722 Gränichen
Tel. +41 62 855 05 50
www.pitec.ch
info@pitec.ch

4 Pitec AG Kältetechnik - Anlagenbau
Industriestrasse 10
CH-9464 Rüthi
Tel. +41 71 767 76 20
www.kolbkaelte.ch
info@kolbkaelte.ch

5 Pitec AG Kältetechnik - Service
Aarauerstrasse 25
CH-5033 Buchs
Tel. +41 62 834 02 60
www.kolbkaelte.ch
info@kolbkaelte.ch

Herausgeber und Verleger:
© Pitec AG
Staatsstrasse 51
CH-9463 Oberriet SG
November 2025

Satz- und Druckfehler
sowie Preisänderungen
vorbehalten.

Auteur et éditeur:
© Pitec SA
Staatsstrasse 51
CH-9463 Oberriet SG
Novembre 2025

Sous réserve d'erreurs de
composition et d'impression
ainsi que de changements
de prix.

Ihre Kundennummer
Votre numéro de client

xxxxxx

Bestell-Hotline Hotline de commande	**0844 845 123**
Schnell-Reparatur-Service Kleingeräte Réparation – Service rapide pour le petit matériel	**062 855 05 50**
Kältetechnik - Anlagenbau Installations frigorifiques	**071 767 76 20**
Kältetechnik - Service-Hotline (24 Stunden) Service frigoriste - Numéro du service (24 h)	**062 834 02 60**

Bäckerei- und Gastrotechnik Service-Hotline (24 Stunden)
Hotline technique boulangerie-gastronomie (24h/24)

Ostschweiz:	**0844 845 856**
Zentralschweiz:	**0844 845 857**
Suisse Romande:	**0844 845 858**
Tessin / Ticino:	**0844 845 859**

pitec

Pitec AG
Bäckerei- und
Gastrotechnik
Staatsstrasse 51
CH-9463 Oberriet
Tel. +41 71 763 81 11
Fax +41 71 763 81 22

Pitec SA
Technique de boulangerie
et gastronomie
La Pierreire 6
CH-1029 Villars Ste-Croix
Tél. +41 21 632 94 94
Fax +41 21 632 94 99

info@pitec.ch
www.pitec.ch