November &
Dezember | 2023

Kolb Extra

Leckereien und Genussmomente

Mit Plätzchenduft, Stollen und bunten Schokoladenvariationen den wAdvent versüßen

Festliche Weihnachtszeit

Je bunter desto besser: Kekse, Stollen, Weihnachtsfiguren

Effiziente Arbeitswelt

Kneten, rühren, backen: energieeffizient und abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse

Umfassende Kolb-Partnerschaft

Von der Planung und Projekt-Realisierung hin zum langjährigen Begleiter

Editorial

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Es geht ein bewegtes Jahr zu Ende. Ein Jahr voller Herausforderung. Umso mehr möchten wir gemeinsam mit Ihnen - und mit dieser letzten Ausgabe des Kolb Extra im Jahr 2023 - auf einen guten Jahresabschluss blicken.

Bei vielen Artikeln profitieren Sie zum Jahresende hin noch von attraktiven Angeboten. Besonders mit unseren generalüberholten Gebrauchtmaschinen erhalten Sie vollfunktionsfähige hochwertige Geräte, die auch in einen engeren budgetären Rahmen passen. Mehr über unsere Gebrauchtmaschinen erfahren Sie auf Seite 15.

Saisonelle Gebäcke und weihnachtliche Schokofiguren begleiten traditionell die Adventszeit und die Festtage. Ab Seite 17 finden Sie Gerätschaften für die Weihnachtszeit. Mit den energieeffizienten Geräten zur Kühlung- und Tiefkühlung von SAGI auf Seite 30 stellen Sie die frische und Qualität Ihrer Zutaten sicher und sparen gleichzeitig Kosten.

Ganz besonders möchte ich Ihnen unseren Kundenbericht auf Seite 32 über die Bäckerei, Konditorei, Café Probst in Oberösterreich ans Herz legen. Firmenchef Rainer Probst ist schon seit den 90er Jahren Kolb Kunde und hat erst kürzlich - nach drei Jahren Projektzeit - seine Backstube erfolgreich vergrößert.

In den letzten Wochen des Jahres 2023 wird es wieder viel zu tun geben. Gerne sind wir für Sie da, wenn wir Sie mit unserer Expertise und mit unseren Erfahrungswerten unterstützen dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und guten Jahresausklang.

Ihr Gehard Gau
Geschäftsführer Vertrieb und Marketing

Inhalt

Gerätschaften

3	Spidocook
10 - 11	Alles für Ihre Krapfen
12	Eine Auswahl an Back- und Lochblechen
13	Ausbackschüsseln & Ofenhandschuhe
16	Scharfe Brötchenmesser
17	Christstollen-Produktion
18	Keksausstecher in verschiedenen Formen
19	Lebkuchenbilder und -ausstecher
20 - 21	Ansprechende Keks-Verpackungen
22 - 23	Temperier- und Pralinenschneidegeräte
23 - 25	Schokogießformen
27	Passende Geräte für den Weihnachtsmarkt

Investitionsgüter

4 - 5	Teigteilung mit Daub
6	Dell´oro Melangeur und Magic Baker
7	Etagenbackofen Laguna
8 - 9	Spülexperten
14 - 15	Generalüberholte Gebrauchtmaschinen
26	Kleinknetmaschine Iris und Arbeitstische
28 - 29	Kühlschränke, -tische und -vitrinen

Wissenswertes

30 - 31	Kundenbericht

Spürbare Arbeitserleichterung

Kleinknetmaschine Iris 30

Die Kleinknetmaschine Iris 30 zeichnet sich durch eine sehr robuste Konstruktion mit Keilriemenantrieb aus, wie sie auch bei Großknetmaschinen zu finden ist. Serienmäßig ist die Maschine mit zwei Zeitschaltuhren und zwei Geschwindigkeiten mit automatischer Umschaltung ausgestattet. Der Kunststoffdeckel sorgt für eine reduzierte Mehlstaub-Belastung in der Umgebung.

Technische Daten:

- Teigmenge: mind. 2 bis max. 30 kg
- Mehlfassung: max. 20 kg
- Abmessungen (B x T x H): 570 x 890 x 1190 mm
- Anschluss: 380 V / 1,9 kW

Flexibel aufbauen, voll profitieren

Stellen Sie sich Ihre Arbeitsstation individuell zusammen.

- Österreichisches Qualitätsprodukt
- Ansprechendes klares Design
- Leicht zu reinigen und daher sehr hygienisch
- Für jede Backstube die richtige Lösung

Kurze Wege, schnelle Verfügbarkeit: Die Arbeitsstationen halten Mehl, Samen und Gewürze in übersichtlichen Vorratsdosen griffbereit. Auf dem integrierten Arbeitstisch können Sie diese direkt abwiegen und weiterverarbeiten. Stauraum für Schüsseln oder anderes Zubehör bieten die Schubladen und Schränke unter der Arbeitsfläche. Schaffen Sie die Struktur, die Ihrem Alltag entspricht.

Werner Maier berät Sie gerne.
Tel.: +43 (0) 5522 / 37 500 - 13
E-Mail: w.maier@kolb.at

Teilen und wirken

DR Flex halbautomatische Teil- und Wirkmaschine

- Manuelle Teigteilung und elektrisch betriebenes Wirken
- Einfaches Wechseln der Teilscheiben
- Automatische Motorschaltung
- Gusseisener Fuß auf Rädern
- Edelstahl-Teilmesser
- Beschichtete Teilscheibe aus eloxiertem Aluminium
- Leistung: 0,6 kW, dreiphasig
- Nettogewicht: 340 kg
- Abmessungen (B x T x H): 650 x 650 x 1460 mm

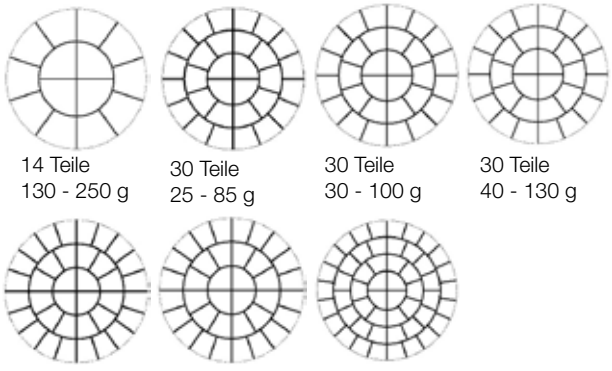
Jetzt Aktionspreise sichern!

ab € 11.065,–

Vorteile DR Serie

- Einfache Bedienung und Wartung
- Geringe Betriebskosten
- Hohe Lebensdauer
- Energiesparend
- Super Preis-Leistungs-Verhältnis

Teilscheiben für jeden Gewichtsbereich



14 Teile
130 - 250 g

30 Teile
25 - 85 g

30 Teile
30 - 100 g

30 Teile
40 - 130 g

36 Teile
25 - 85 g

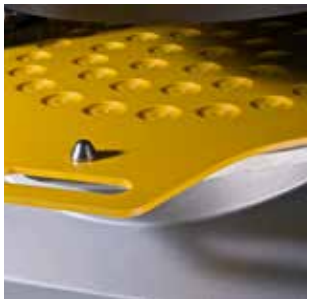
36 Teile
30 - 110 g

52 Teile
16 - 45 g

ab € 8.120,–

DR halbautomatische Teil- und Wirkmaschine

- Manuelle Teigteilung und elektrisch betriebenes Wirken
- Wahl zwischen 8 verschiedenen Teilscheiben für Teiglinge von 16 - 340 g
- Automatische Motorschaltung
- Gusseisener Fuß auf Rädern
- Edelstahl-Teilmesser
- Beschichtete Teilscheibe aus eloxiertem Aluminium
- Leistung: 0,6 kW, dreiphasig
- Nettogewicht: 325 kg
- Abmessungen (B x T x H): 620 x 670 x 1460 mm



ab € 12.222,–

DR Robot: hydraulisch unterstützte Teil- und Wirkmaschine

- Elektrisches Teilen und Wirken
- Zwei-Hand-Bedienung und Reinigungsstellung
- Automatische Motorschaltung
- Gusseisener Fuß auf Rädern
- Edelstahl-Teilmesser
- Beschichtete wechselbare Teilscheibe aus eloxiertem Aluminium
- Leistung: 1,3 kW, dreiphasig
- Nettogewicht: 380 kg
- Abmessungen (B x T x H): 650 x 650 x 1550 mm

DR Robot Automatic / Variomatic: hydraulisch unterstützte automatische Teil- und Wirkmaschine

- Automatischer Zyklus beim Teilen sowie beim Formen
- Programmierbare Press- und Wirkdauer
- Zwei-Hand-Bedienung
- Stellungen: nur pressen, nur teilen und Reinigung
- Gusseisener Fuß auf Rädern
- Edelstahl-Teilmesser
- Beschichtete wechselbare Teilscheibe aus eloxiertem Aluminium
- Leistung: 1,3 kW, dreiphasig
- Nettogewicht: 380 kg
- Abmessungen (B x T x H): 650 x 650 x 1550 mm

ab € 15.715,–

Leistbar und flexibel einsetzbar

Dell´oro Melangeur F-051

- Melangeure werden zur Be- und Verarbeitung von Rohstoffen für die Herstellung von Marzipan, Nougat, Mandelpaste usw. eingesetzt
- Die Maschinen sind sehr robust und wartungsfrei
- Zahnräder und Schnecken sind aus einem gehärteten Material mit hoher Festigkeit und laufen im Ölbad
- Alle Walzen sind aus hellem Granit hergestellt
- 3 Walzen mit einer Länge von 350 mm
- Der Trichter und die Auffangwanne sind aus Edelstahl gefertigt

Jetzt nur € 8.550,–

Magic Baker - moderne Fettbackgeräte

Ihre Vorteile:

- Entlastung für das Bedienpersonal
- Niederhalter für Tauchprodukte
- Ohne Heizspirale im Fett
- Moderner Touchscreen
- Viele Zubehörteile für Produktvielfalt
- Geschützte Steuerung
- Integrierter Fettfilter
- Erweiterbar zu einer Backstation
- Automatischer Abtransport und/ oder Befüllung

Weitere Infos unter info@kolb.at oder direkt bei Ihrem zuständigen Kundenberater

Für jeden den passenden Ofen

Der Kolb Laguna Etagenofen - ein Universalbackofen, speziell für die Backstube und den Ladenbetrieb gemacht.

Vorteile:

- Tolles Preis-Leistungs-Verhältnis
- Sparsam im Verbrauch
- Durch Steinplatten „Steinofen-Gebäcksqualität“
- 3 Basisgrößen
- 2 Innenhöhen
- Modulare Einsatzmöglichkeiten (bis zu 5 Etagen übereinander)
- Auch als hoch moderne Nostalgie-Ausführung, in schwarzem Edelstahl, zu einem sehr interessantem Preis erhältlich

Erhältlich in verschiedenen Größen und Herd-Innenhöhen sowie auch in schwarzem Edelstahl.

Wir beraten Sie gerne:
+43 5522 / 37 500 - 13.

scannen und direkt anrufen

Kleiner Raum, große Sauberkeit

Gläserspüler Elettrobar Ocean 41.SDE

Mit Ablaufpumpe und Wasserenthärter

Technische Daten:

- B x T x H: 436 x 536 x 670 mm
- Einschubhöhe: 320 mm
- Korbgröße: 390 x 390 mm
- Tankinhalt: 8 Liter
- Boilerinhalt: 2,6 Liter
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 230 V / 3,5 kW

jetzt ab € 2.696,–

Das intelligente Ablaufsystem pumpt einen Teil des verunreinigten Tankwassers vor der Nachspülung vollautomatisch ab. Dadurch bleibt das heiße, saubere Nachspülwasser erhalten.

+ reduzierter Chemieverbrauch

+ reduzierter Energieverbrauch

Geschirrspüler Elettrobar Ocean 61.SDE

Mit Ablaufpumpe und Wasserenthärter

Technische Daten:

- B x T x H: 575 x 605 x 820 mm
- Einschubhöhe: 365 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 20 Liter
- Boilerinhalt: 6 Liter
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 400 V / 6,8 kW

jetzt ab € 3.715,–

Tablettspüler Elettrobar Ocean 61 L.CDE

Mit Nachspülpumpe

Technische Daten:

- B x T x H: 575 x 695 x 850 mm
- Einschubhöhe: 405 mm
- Korbgröße: 500 x 600 mm
- Tankinhalt: 23 Liter
- Boilerinhalt: 7 Liter
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 400 V / 9,8 kW

jetzt ab € 4.749,–

Spülexperten

Modell 9115

Jeros Abwaschmaschine

- 25% weniger Energieverbrauch durch Hauben- und Tankisolierung
- Von drei Seiten zugänglich
- Reinigt rasch und hygienisch sauber
- In vielen Größen erhältlich – passend für jeden Betrieb

Inkl. 1 Kanister Renosan Geschirr- und Klarspüler im Wert von € 174,–

Modell 9120

Selbstreinigungssystem

Sämtliche JEROS Spülmaschinen haben ein integriertes Reinigungsprogramm. Dabei wird die Waschpumpe aktiviert und eine automatische Entleerung eingeleitet. Währenddessen reinigen die Düsen die Maschine. Abschließend wird die Maschine mit 85°C warmem Wasser desinfiziert und das Abflußrohr wird vollständig entleert Auf diese Weise ist die Abwaschmaschine ideal für den nächsten Tag vorbereitet und hygienisch sauber.

	9110	9115	9120
Waschareal H x B x T mm	590 x 690 x 635	590 x 810 x 635	645 x 1.010 x 635
Gesamtgröße H x B x T mm	2100 x 840 x 855	2100 x 960 x 855	2100 x 1280 x 855
Wasserverbrauch / Waschgang	4 Liter	4 Liter	10 Liter
Kapazität Euronormkisten	1	1	2
Kapazität Bleche 600 x 400 / 600 x 800	15 / -	30 / 15	30 / 15
Waschrahmen			✓
Wascharme	✓	✓	
Aktionspreis	**€ 10.350,–**	**€ 12.450,–**	**€ 18.750,–**

Nachhaltig reinigen mit Renosan

Starterset bestehend aus:

- 5 x PLATINUM Spülmittel 12 kg Bag-in-Box
- 1 x Klarspüler 10 kg Bag-in-Box
- 1 x Konnektor für Bag-in-Box gelb (Spülmittel)
- 1 x Konnektor für Bag-in-Box blau (Klarspüler)

Set-Nr. 47

statt € 756,40 jetzt nur **€ 642,90**

Ihre Vorteile

- Nachhaltiges Verpackungssystem
- Mehr als 80% Plastikeinsparung
- Adapter für den Anschluss an alle Dosiersysteme
- Umweltfreundlich und anwendungssicher

Die Verpackung

- 84% weniger Plastikmüll
- Handling ohne Produktkontakt
- Umweltfreundlich

Der Inhalt

- Chlorfrei
- Phosphatfrei
- Hochkonzentriert - minimale Dosierung

Besonderer Inhalt, gut verpackt

Edhard Gebäckfüllmaschine P-4020

Abmessungen (B x T x H): 391 x 172 x 228 mm,
Leistung: 44 W

- Einfaches Auswechseln der Fülleinheit
- Gewichtsgenaue Füllung
- Stufenlos regulierbare Füllmenge bis ca. 800 g
- Einfache Einstellung mit Digitalanzeige
- Einfache Reinigung
- Rostfreie Ausführung

Aktions-Set inkl. 1 Trichter (5,5 Liter mit Doppelauslass) und 2 Tüllen F-3066, Ø 4,8 mm, Länge: 41 mm

statt € 3.207,70 nur **€ 2.566,20**

Ersatztrichter

Material: Polycarbonat, ohne Tüllen, inkl. Pumpe und Deckel

Art. Nr.	Inhalt	Auslass	statt	nur
16526	5,5 l	Einfachauslass	€ 429,60	**€ 343,70**
16530	5,5 l	Doppelauslass	€ 326,80	**€ 261,40**
16528	17,0 l	Doppelauslass	€ 380,60	**€ 304,50**

Tülle Krapfen F-3066

Für Doppelauslasstrichter, Ø 4,8 mm,
Länge: 41 mm, 30°-Spitze, z.B. für Marmelade

Art. Nr. 16531

2 Stk. nur **€ 131,–**

Tülle Krapfen F-3076

Für Doppelauslasstrichter Ø 7,1 mm,
Länge: 57,1 mm, 30°-Spitze, z.B. für Marmelade

Art. Nr. 16532

2 Stk. nur **€ 83,80**

Transportbehälter 600 x 400 mm

Ideal für Krapfen und Plundergebäck. Material: HDPE, Farbe: weiß, geschlossene Ausführung, stapelbar, temperaturbeständig von -30 bis +70°C

Art. Nr.	Höhe mm	statt	jetzt nur
17188	90	€ 16,10	**€ 13,70**
17189	130	€ 18,10	**€ 15,40**

Neu - jetzt zum Einführungspreis

Gebäckfüller mit Warmhaltegerät

Speziell für Kuvertüre, Schokolade, Nougat- und Vanillecreme, Abmessungen (L x B x H): 183 x 161 x 624 mm, Ø 180 mm, 3 Liter, Thermostat stufenlos einstellbar von 0-120°C, Anzeige mit Kontrollleuchte, Leistung: 230 V, Dosierung einstellbar bis 40 ml, Achtung: Wasserbad-Funktion.

Art. Nr. 15966

statt € 550,20 nur **€ 349,–**

Gebäckfüllmaschine

Tischgerät inkl. Edelstahl-Behälter mit fünf Litern Fassungsvermögen und zwei Deckeln. Füllmenge regulierbar von 0-14 g. Alle Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl.

Art. Nr.	Kolben	statt	jetzt nur
15960	1	€ 479,30	**€ 407,40**
15961	2	€ 725,60	**€ 616,80**

Gebäckfüller händisch

Gehäuse aus Aluminiumguss, Trichter, Zylinder, Dosierer, Welle, Hebel und Auslaufrohr aus rostfreiem Edelstahl. Zur Befestigung an der Tischkante. Lieferung inkl. Injektionsspritzen: Ø 5 / 6 / 8 mm, Länge 75 mm

Art. Nr.	Einfüllmenge	B x H mm	Dosiermenge	Auslaufrohr Ø	jetzt nur
15964	2,0 l	250 x 440	1 - 30 g	24 mm	**€ 638,40**
15965	5,2 l	370 x 520	1 - 60 g	31 mm	**€1.022,90**

Krapfenkarton mit Krapfenmotiv

Ohne Fenster, lebensmittelecht, Kartons werden flach geliefert

Art. Nr.	L x B x H mm	Krapfenmenge	VPE	jetzt nur
14442	600 x 110 x 80	5-7 Krapfen	60	**€ 55,20**
14443	310 x 220 x 80	6-8 Krapfen	150	**€ 109,40**

Krapfenkarton mit Fenster

Konfetti-Motiv, lebensmittelecht, Abmessungen (L x B x H): 350 x 250 x 100 mm, für ca. 6-8 Krapfen, inkl. Einlegeboden in Pink, Kartons werden flach geliefert, VPE: 50 Stk.

Art. Nr. 14444

statt € 103,90 nur **€ 98,70**

Meisterhaft gut: Unsere Bleche

Lochblech 3-Rand AlMg3

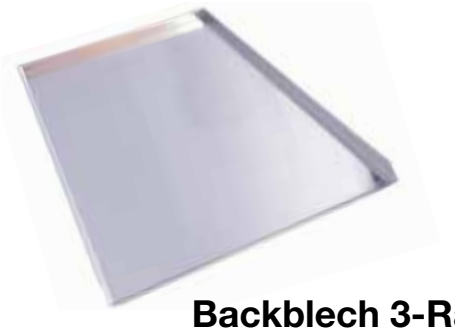
Materialstärke: 1,5 mm, 90°-Rand, eine kurze Seite offen, Ecken geschweißt, Lochung: Ø 3 mm

Art. Nr.	Größe	Randhöhe	nur
13098	600 x 400 mm	20 mm	**€ 12,30**
15279	580 x 780 mm	25 mm	**€ 24,60**
16984	580 x 980 mm	25 mm	**€ 30,30**

Lochblech 2-Rand AlMg3

Materialstärke: 1,5 bzw 2 mm (Nr. 16985/16986), 90°-Rand auf den Längsseiten, Lochung: Ø 3 mm,

Art. Nr.	Größe	Randhöhe	nur
15098	600 x 400 mm	10 mm	**€ 10,30**
16985	580 x 780 mm	15 mm	**€ 20,90**
16986	580 x 980 mm	15 mm	**€ 27,20**



Backblech 3-Rand AlMg3

Materialstärke: 1,5 mm, 90°-Rand, eine kurze Seite offen, Ecken geschweißt

Art. Nr.	Größe	Randhöhe	nur
13070	600 x 400 mm	2100 mm	**€ 12,30**
16972	580 x 780 mm	25 mm	**€ 19,90**
16973	580 x 980 mm	25 mm	**€ 14,70**

Lochblech 2-Rand AlMg3 mit Silikon-Beschichtung

Materialstärke: 1,5 mm, 90°-Rand auf den Längsseiten, Lochung: Ø 3 mm, temperaturbeständig bis + 280°C

Art. Nr.	Größe	Randhöhe	nur
13248	330 x 460 mm	10 mm	**€ 10,30***
13183	350 x 440 mm	10 mm	**€ 14,30**
13162	600 x 400 mm	10 mm	**€ 15,90**

*Sonderposten - nur solange der Vorrat reicht!

Backen, wenden, schützen

Ofenhandschuhe, Leder

Hitzebeständig bis +300°C, robustes Spezialleder, gefüttert, mit Daumen und Zeigefinger, Länge: 350 mm

Art. Nr. 13163

statt € 27,10 jetzt nur **€ 21,70**

Preis / Paar

Ofenhandschuhe, Frottee

Hitzebeständig bis +280°C, für rechts und links verwendbar, Baumwollschlinge zweilagig, 3er-Set: rot, grün, blau, Länge: 320 mm

Art. Nr. 16220

statt € 37,30 jetzt nur **€ 29,80**

Preis / Set

Ofenhandschuhe, Segeltuch

Beige, gefüttert, waschbar bei +60°C, Länge: 310 mm

Art. Nr. 13173

statt € 9,10 jetzt nur **€ 7,30**

Preis / Paar

Ofenhandschuhe, Frottee

Hitzebeständig bis +240°C, Innenhand und Daumen verstärkt, Länge: 280 mm

Art. Nr. 16221

statt € 9,20 jetzt nur **€ 7,40**

Preis / Paar

Blech- und Topflappen

Mit Halteband, bis +60°C waschbar, Größe (L x B): 300 x 220 mm

Art. Nr. 16213

statt € 4,95 jetzt nur **€ 4,50**

Preis / Stück

Blechlappen, Jute

Größe (L x B): 250 x 200 mm

Art. Nr. 16225

statt € 3,20 jetzt nur **€ 2,60**

Preis / Stück

Backschüssel aus Holz

Material: Buchenholz, aus einem Stück Holz gefertigt, Länge der Schere ca. 150 mm, Lieferung ohne Stiel, angegebene Länge ohne Schere

Art. Nr.	Blatt-Breite	Blatt-Länge	statt	jetzt nur
17063	180 mm	500 mm	€ 36,10	**€ 30,70**
17064	180 mm	700 mm	€ 48,10	**€ 40,90**
17065	200 mm	500 mm	€ 37,–	**€ 31,50**
17067	240 mm	500 mm	€ 38,90	**€ 33,10**
17068	300 mm	500 mm	€ 43,90	**€ 37,30**
17070	340 mm	500 mm	€ 53,70	**€ 45,60**
17072	340 mm	700 mm	€ 82,20	**€ 69,90**
17074	400 mm	500 mm	€ 66,40	**€ 56,40**

Ausbackschüssel Aluminium

Breite Form, gelocht, Stielhalter aus Flacheisen, Lieferung ohne Stiel

Art. Nr.	Größe	statt	jetzt nur
16107	450 x 475 mm	€ 100,60	**€ 85,50**
16108	570 x 475 mm	€ 112,40	**€ 95,50**

Konstengünstig und effizient

Generalüberholte Spiramatic SE200

- Für 6 bis 200 kg Teig
- Robuste Maschine ohne Teigstab
- Knetarm und Kessel aus Edelstahl
- Abmessungen B x T x H: 910 x 1740 x 1500 bzw. 2000
- Anschluss: 9,3 kW / 30AT / 400V
- Zwei Zeitschaltuhren
- Generalüberholt 2023
- Ausfahrbar mit zwei Kesselwagen
- Mit Kunststoffschutzhaube
- Inkl. 1 Kessel (1 Zusatzschale erhalten Sie gratis dazu)

Generalüberholt 2023, 6 Monate Garantie
Lieferzeit: ca. 3 Wochen

jetzt nur € 25.530,–

jetzt nur € 21.955,–

Generalüberholte Spiramatic SE120

- Für 3 bis 120 kg Teig
- Robuste Maschine ohne Teigstab
- Knetarm und Kessel aus CNS
- Abmessungen B x T x H mm: 780 x 1600 x 1380 bzw. 1840
- Anschluss: 7,4 kW / 20AT / 400V
- Zwei Zeitschaltuhren
- Generalüberholt 2023
- Ausfahrbar mit zwei Kesselwagen
- Mit Kunststoffschutzhaube
- Inkl. 1 Kessel (1 Zusatzschale erhalten Sie gratis dazu)

Generalüberholt 2023, 6 Monate Garantie
Lieferzeit: ca. 3 Wochen

Generalüberholte Spiramatic SF80

- Für 2 bis 80 kg Teig
- Robuste Maschine ohne Teigstab
- Knetarm und Kessel aus CNS
- Abmessungen B x T x H mm: 660 x 1170 x 1330
- Anschluss: 5,6 kW/14AT/400V
- Zwei Zeitschaltuhren
- Generalüberholt 2023
- Fahrbar
- Mit Kunststoffschutzhaube
- Inkl. 1 Kessel

Generalüberholt 2023, 6 Monate Garantie
Lieferzeit: ca. 3 Wochen

jetzt nur € 9.540,–

Generalüberholte Gebrauchtmaschinen

Fortuna Vollautomat Typ 3

- Vollautomat
- Gewichtsbereich: 30 bis 70 Gramm
- Neue Messer aus Edelstahl
- Neu lackiert
- Inkl. 3 Wirkplatten
- Automatischer Hub für Reinigungsstellung
- Unterbrecher für Wirkprozess
- Abmessungen B x T x H mm: 650 x 700 x 1440
- Anschluss: 1,5 kW / 400 V

Generalüberholt, 6 Monate Garantie
Lieferzeit: ca. 1 - 3 Wochen

jetzt nur € 13.880,–

Effizient, zuverlässig und nachhaltig

Es riecht nach Öl und Lack, wenn unsere Gebrauchtmaschinen von Fachleuten vollständig zerlegt, gründlich überprüft, gewartet und im Anschluss wieder neu zusammengebaut werden. Neben viel Know-how braucht es dafür auch einige Einzelschritte.

Bei Bedarf werden Teile ausgetauscht. Sobald im Inneren der Maschinen alles wieder „wie neu“ ist, verschwinden die Einzelteile in ihrem schützenden Gehäuse - auch dieses erstrahlt frisch lackiert in neuem Glanz.

Wenn die Gebrauchtmaschinen fertig zum Verkauf sind, ist von ihrem ursprünglichen Gebrauchtzustand nicht mehr viel zu sehen. Durch die professionelle Überholung sind mögliche Schwachstellen behoben worden und die Maschinen können wieder effizient und zuverlässig arbeiten.

Mit den generalüberholten Gebrauchtmaschinen erhalten unsere Kunden qualitativ hochwertige Maschinen zu einem geringen Budget.

Darüber hinaus tragen generalüberholte Gebrauchtmaschinen auch zur Nachhaltigkeit bei. Indem wir bereits vorhandene Ressourcen nutzen und Maschinen wiederverwenden, verringern wir den Bedarf an Neuproduktion und reduzieren somit den ökologischen Fußabdruck.

Weihnachtsgeschenk mit Ihrem Logo

Brötchenmesser

Sehr scharfes Messer mit Wellenschliff für beste Schnittqualität, Material: Stahlklinge mit schwarzem Kunststoffgriff, Klingenlänge: 160 mm, vorne eckig

Ab einer Bestellmenge von 300 Stk. auch mit Ihrem Logo erhältlich. Bei Erstbestellung Klischeekosten in Höhe von € 30,–

Selbstverständlich können Sie das Messer auch mit neutralem Kolb-Logo zum Weiterverkauf bestellen: € 4,10 / Stk.

Art. Nr. 13081

2.500 Stück	**€ 2,50**
1.000 Stück	**€ 2,70**
500 Stück	**€ 2,90**
300 Stück	**€ 3,–**

Brötchenmesser RIO

Griffdesign in bunten Farben

Klingenlänge: 100 mm, Gesamtlänge: 205 mm mit Klingenschutz, Farbauswahl: lila, orange, türkis, grün, gelb, pink oder gemischt

Art. Nr. 13083

1.000 Stück	**€ 1,90**
500 Stück	**€ 2,10**
300 Stück	**€ 2,20**

Stollengebäck mit Zuckerhaube

Christstollen-Verband

Material: Aluminium, Rückseite geschwärzt, inkl. Deckel

5-teilig

Art. Nr.	Einzelform mm	Volumen	Verbandgröße	statt	jetzt nur
13169	133 x 70 x 50	ca. 200 g	500 x 150 mm	€ 70,90	**€ 60,30**

4-teilig (zum Einhängen in den Stikkenwagen geeignet)

Art. Nr.	Einzelform mm	Volumen	Verbandgröße	statt	jetzt nur
16946	230 x 100 x 70	ca. 500 g	580 x 255 mm	€ 83,–	**€ 70,60**
16947	250 x 120 x 70	ca. 750 g	580 x 275 mm	€ 84,60	**€ 71,90**
16948	300 x 120 x 75	ca. 1000 g	580 x 325 mm	€ 88,70	**€ 75,40**

-15%

Kunststoff-Sieb für Staubzucker

Material: Kunststoff, Maschen aus Edelstahl, keine Metallklammern, spülmaschinenfest

Art. Nr.	Ø	Maschenweite	Drahtstärke	statt	jetzt nur
15694	185 mm	0,50 mm	0,20 mm	€ 32,40	**€ 27,50**
15698	305 mm	0,85 mm	0,24 mm	€ 44,–	**€ 35,40**

Edelstahl-Sieb für Staubzucker

Material: rostfreier Edelstahl, Durchmesser: 340 mm, Maschenweite: 2 mm, Höhe: 80 mm

Art. Nr.	statt	jetzt nur
13203	€ 42,90	**€ 36,50**

Holz-Sieb für Staubzucker

Material: Fichtenholz, Maschen aus Messing

Art. Nr.	Ø	Maschenweite	Drahtstärke	statt	jetzt nur
15700	250 mm	0,50 mm	0,22 mm	€ 24,90	**€ 21,20**
15708	250 mm	0,63 mm	0,24 mm	€ 26,40	**€ 22,40**
15703	400 mm	0,50 mm	0,22 mm	€ 59,50	**€ 50,60**
15709	400 mm	0,63 mm	0,24 mm	€ 62,70	**€ 53,30**

Glocke, Stiefel, Herz und Klee

Keksausstechmatten

Material: Kunststoff, schlag- und kratzfest, Mattengröße L x B: 575 x 390 mm

jetzt nur **€ 21,50 / Matte**

Art. Nr.	Formen	Ø in mm	Stk./Matte
13051	Tannenbaum / Komet	66 / 80	26 / 24
13052	Glocke	60	55
17017	Schwein	110	21
17018	Tropfen	51	72
17019	Stiefel, Nikolaus, Glocke etc.	45 - 57	64
18305	Stern, 6-zackig	40	95
17023	Stern, 6-zackig	60	63
18303	rund, glatt	40	95
17021	rund, glatt	53	53
18302	rund, gezackt	40	104
17020	rund, gezackt	45	72
18301	rund, gezackt	90	20
18304	Kleeblatt	40	105
17022	Kleeblatt	45	60
18306	Herz	40	116
17024	Herz	48	95
18307	Halbmond	40	128
17025	Halbmond	48	78
18308	Dreiblatt	40	105
17026	Dreiblatt	50	68

Ausstecher Zimtstern "Klipp-Klapp"

Material: Edelstahl, mit praktischem Öffnungsmechanismus

Art. Nr. 15435

statt € 11,70 nur **€ 9,40**

Ausstecher Linzer

Drei-Loch mit Auswerfer, Ø 48 mm

Art. Nr.	Form	jetzt nur
13270	gezackt	**€ 4,70**
13271	glatt	**€ 6,40**

Ausstecher Stern

Mit Auswerfer, Ø 48 mm

Art. Nr.	Form	jetzt nur
13272	gezackt	**€ 5,10**
13273	glatt	**€ 7,80**

Unterteil Ausstecher

Passt zu Drei-Loch- und Stern-Ausstecher

Art. Nr.	Form	jetzt nur
13274	gezackt	**€ 2,–**
13275	glatt	**€ 1,10**

Bunte Bilder für Nikolaus und Advent

Ausstecher Lebkuchen Nikolaus

Material: Edelstahl

Art. Nr.	Größe	passend zu Lebkuchenbild	jetzt nur
15410	110 mm	Art. Nr. 16425	**€ 120,60**
15411	150 mm	Art. Nr. 16426	**€ 120,60**
15412	200 mm	Art. Nr. 16427	**€ 120,60**
15413	240 mm	Art. Nr. 16428	**€ 53,35***
15414	270 mm	Art. Nr. 16429	**€ 53,35***

*Lagerabverkauf - nur solange der Vorrat reicht

16442 16425-16427 16428/29

Lebkuchenbild St. Nikolaus

Material: Papier, VPE: 100 Stk.

Art. Nr.	Größe	jetzt nur
16442	80 mm	**€ 5,–**
16425	110 mm	**€ 5,90**
16426	150 mm	**€ 8,30**
16427	200 mm	**€ 12,60**
16428	240 mm	**€ 20,90**
16429	270 mm	**€ 20,90**

Ausstecher Lebkuchen Standard

Material: Edelstahl

Art. Nr.	Höhe	Breite	statt	jetzt nur
15420	120 mm	50 mm	€ 23,70	**€ 20,10**
15421	165 mm	65 mm	€ 26,–	**€ 22,10**
15430	185 mm	70 mm	€ 30,20	**€ 25,70**
15422	210 mm	80 mm	€ 29,20	**€ 24,80**
15423	280 mm	110 mm	€ 30,50	**€ 25,90**
15424	330 mm	140 mm	€ 34,30	**€ 29,20**

13103 13751

Lebkuchenbild Krampus

Material: Papier, VPE: 100 Stk.

Art. Nr.	Größe	jetzt nur
13103	180 mm	**€ 17,50**
13751	180 mm	**€ 17,50**

Lebkuchenbild Nikolaus

Material: Papier, VPE: 100 Stk.

Art. Nr.	Größe	jetzt nur
16438	130 mm	**€ 11,10**
16431	180 mm	**€ 17,80**

Lebkuchenbild Nikolaus

Material: Papier, VPE: 100 Stk.

Art. Nr.	Größe	jetzt nur
16437	130 mm	**€ 10,30**
16432	180 mm	**€ 18,80**

Weihnachtlich glanzvoll

Gebäck-Packungen mit Klarsichtdeckel

für ca. 300 - 350 g, fettdicht
Abmessungen (B x T x H):
200 x 140 x 40 mm, VPE: 72 Stk.

jetzt nur **€ 129,50** / VPE

Art. Nr.	Farbe
14440.02	hellgrün
14440.05	tannengrün
14440.06	bordeaux
14440.07	schwarz
14440.08	gold
14440.09	silber

für ca. 200 - 250 g, fettdicht
Abmessungen (B x T x H):
200 x 90 x 40 mm, VPE: 108 Stk.

jetzt nur **€ 173,80** / VPE

Art. Nr.	Farbe
14441.02	hellgrün
14441.05	tannengrün
14441.06	bordeaux
14441.07	schwarz
14441.08	gold
14441.09	silber

Goldschalen

Material: Karton, Farbe: gold/silber, VPE: 250 Stk.

Art. Nr.	B x T x H in mm	für	jetzt nur
13837	85 x 50 x 35	ca. 100 g	**€ 80,60**
13831	130 x 90 x 33	ca. 250 g	**€ 110,10**
13832	160 x 100 x 33	ca. 300 g	**€ 146,60**
13833	190 x 120 x 33	ca. 400 g	**€ 147,20**

Goldteller

Material: Karton mit geprägtem gewellten Rand,
fettdicht, Farbe: gold

Art. Nr.	Ø	VPE	jetzt nur
13766	140 mm	50 Stk.	**€ 35,40**
13767	200 mm	125 Stk.	**€ 27,70**
13768	250 mm	85 Stk.	**€ 28,40**
13769	300 mm	55 Stk.	**€ 27,70**

Stilvoll und praktisch

Keksdose Winternacht

Abmessungen (B x T x H): 242 x 184 x 65 mm

Art. Nr. 13836	
36 Stück	**€ 4,30**
24 Stück	**€ 4,60**
10 Stück	**€ 5,–**

Keksdose, rot

Abmessungen (B x T x H): 230 x 215 x 95 mm

Art. Nr. 13835	
32 Stück	**€ 5,–**
24 Stück	**€ 5,30**
10 Stück	**€ 5,50**

Weißblech-Keksdose, silbermatt

Für ca. 1 kg Gebäck,
Abmessungen (B x T x H): 260 x 135 x 76 mm

Art. Nr. 13771	
40 Stück	**€ 4,10**
20 Stück	**€ 4,40**
10 Stück	**€ 4,60**

Für ca. 1/2 kg Gebäck,
Abmessungen (B x T x H): 215 x 135 x 42 mm

Art. Nr. 13770	
32 Stück	**€ 3,–**
20 Stück	**€ 3,20**
10 Stück	**€ 3,40**

Keksdose mit Fenster

Für ca. 1 kg Gebäck, Weißblech silbermatt
Abmessungen (B x T x H): 216 x 133 x 42 mm

Art. Nr. 13840	
32 Stück	**€ 4,10**
20 Stück	**€ 4,30**
10 Stück	**€ 4,50**

Keksdose Christbaumkugel

Abmessungen (B x T x H): 242 x 184 x 65 mm

Art. Nr. 13836	
36 Stück	**€ 5,–**
20 Stück	**€ 5,30**
10 Stück	**€ 5,60**

Perfektion für beste Ergebnisse

Temperiergerät Jufeba mit Luftheizung

Material: vollständig aus Edelstahl, mit ein, zwei oder drei Behältern und Digitalanzeige, Temperatur der Behälter getrennt regelbar

Art. Nr.	Inhalt	Leistung	statt	jetzt nur
13679-1	1 x 20 l	800 W	€ 2.156,10	**€ 2.048,30**
17031-1	2 x 9,5 l	800 W	€ 2.493,50	**€ 2.368,80**
17032-1	1 x 9,5 l und 2 x 4 l	1200 W	€ 3.000,–	**€ 2.850,–**

Warmhalte-/ Temperiergerät 3,5 l

Wanne aus Edelstahl, Gehäuse aus Polypropylen, durchsichtiger Deckel, Temperaturregler bis max. +90°C, mit Digitalanzeige, Anschluss: 240 V, Leistung: 200 W

Art. Nr. 16540-1

statt € 494,80 nur **€ 395,80**

Temperiergerät Effector rund

Aus Leichtmetall, mit zwei Schüsseln aus Edelstahl, Fassungsvermögen: 6 l, Leistung: 215 W

Art. Nr. 16533-1

statt € 1.535,70 nur **€ 1.458,90**

Temperiergerät Effector mit Luftheizung

Material: vollständig aus Edelstahl, mit ein oder zwei Behältern sowie mit Digitalanzeige, Temperatur der Behälter getrennt regelbar

Art. Nr.	Inhalt	Leistung	statt	jetzt nur
16595-1	1 x 9 l	180 W	€ 1.411,–	**€ 1.340,50**
16597-1	2 x 9 l	295 W	€ 3.071,30	**€ 2.917,70**
16596-1	1 x 20 l	295 W	€ 2.856,70	**€ 2.713,90**

Exakte handgemachte Pralinen

Pralinenschneidegerät CHITARRA manuell

- Inkl. drei Schneiderahmen mit einer Schnittstärke von 22,5/30/37,5 mm
- Inkl. Abhebeblech und Spachtel
- Abmessung (B x T): 600 x 500 mm
- Abmessung Schneidefläche (B x T): 360 x 360 mm
- Schneidefläche aus Aluminium, Rahmen aus Edelstahl

Art.Nr. 16726

statt € 1.750,– jetzt nur **€ 1.587,60**

Formschöne Schokoladenprodukte

Pralinenschneidegerät LIRA elektrisch

- Inkl. Abhebeblech und Spachtel
- Abmessungen (B x T x H): 970 x 500 x 260 mm
- Auflagefläche für zu schneidendes Produkt (B x T x H): 400 x 400 x 60 mm
- Leistung: 180 Watt / 240 Volt
- Gewicht: 40 kg
- Schneidet Haselnüsse, Mandeln und andere getrocknete Früchte, Ganache, Konfekt, Marzipan und Biskuit
- Schneidet gefrorene Produkte bis -15°C
- Schneidet Produkte bis 60 mm Höhe
- Zwei Jahre Garantie
- Lieferung ohne Schneiderahmen

Art. Nr. 16725

jetzt nur **€ 4.987,–**

Brunner Schokogießformen Konturtafeln

Herz

2 Teile
B x T x H: 134,7 x 128,5 x 10 mm

Art. Nr. 19144

statt € 27,60 nur **€ 24,80**

Tannenbaum

2 Teile
B x T x H: 146,7 x 120,4 x 10 mm

Art. Nr. 19145

statt € 27,60 nur **€ 24,80**

Stern

2 Teile
B x T x H: 134,7 x 128,5 x 10 mm

Art. Nr. 19146

statt € 27,60 nur **€ 24,80**

Waffel

2 Teile
Ø x H: 120 x 8,7 mm

Art. Nr. 19147

statt € 27,60 nur **€ 24,80**

Stiefel

2 Teile
L x B x H: 275 x 175 x 24 mm

Art. Nr. 19187

statt € 27,60 nur **€ 24,80**

Winterliche Schönheiten

Pavoni Schokogießform Weihnachtskugel

2 Teile, ergibt 1 Form,
Ø x H: 105 x 120 mm

Art. Nr. 19237
statt € 46,10 nur **€ 37,10**

Pavoni Schokogießform Christbaum

4 Teile, ergibt 2 Formen,
Ø x H: 160 x 200 mm

Art. Nr. 19238
statt € 39,90 nur **€ 33,90**

Pavoni Schokogießform Engel

4 Teile, ergibt 2 Formen,
L x B x H 155 x 75 x 150 mm

Art. Nr. 19228
statt € 39,90 nur **€ 33,90**

-15%

Pavoni Schokogießform Pinguin

8 Teile, ergibt 2 Formen,
L x B x H 130 x 105 x 170 mm

Art. Nr. 19242
statt € 39,90 nur **€ 33,90**

Pavoni Schokogießform Elch Rudolf

8 Teile, ergibt 2 Formen,
L x B x H 195 x 100 x 100 mm

Art. Nr. 19241
statt € 37,80 nur **€ 32,10**

Pavoni Schokogießform Weihnachtsmann mit Ski

12 Teile, ergibt 2 Formen,
Ø x H 150 x 170 mm

Art. Nr. 19240
statt € 39,90 nur **€ 33,90***

*nur solange der Vorrat reicht!

Pavoni Schokogießform Weihnachtsmann

6 Teile, ergibt 2 Formen,
Ø x H 105 x 170 mm

Art. Nr. 19239
statt € 39,90 nur **€ 33,90**

Dekorative Weihnachtsfiguren

Weihnachtsmann mit Sack

Doppelform, Höhe: 150 mm,
1-teilig

Art.-Nr.	jetzt nur
19977	**€ 38,10**

Krampus Bartl

Doppelform, Höhe: 150 mm
2-teilig

Art.-Nr.	jetzt nur
19958	**€ 65,30**

Nikolaus auf Snowboard

Doppelform, Höhe: 114mm,
2-teilig

Art.-Nr.	jetzt nur
19922	**€ 47,60**

Weihnachtsmann Niels

Doppelform, B x H: 120 x 125 mm,
2-teilig

Art.-Nr.	jetzt nur
19978	**€ 43,30**

Rentier Rudolph

Doppelform, B x H: 310 x 180 mm,
2-teilig

Art.-Nr.	jetzt nur
19979	**€ 66,30**

Engelchen Lina

Doppelform, B x H: 95 x 190 mm
2-teilig

Art.-Nr.	jetzt nur
19958	**€ 43,30**

Weihnachtsmann und Elch auf Schlitten

Doppelform, 2-teilig
L x B x H: 310 x 180 x 165 mm

Art.-Nr.	jetzt nur
19982	**€ 66,30**

Lebkuchenmann Pfeffi

Doppelform, 8-teilig
L x B x H: 60 x 49 x 13 mm

Art.-Nr.	jetzt nur
19985	**€ 19,80**

Weihnachtsmann schreitend mit Stock

Doppelform

Art.-Nr.	Größe	Formgröße	Teile	jetzt nur
19954	70 mm	310 x 85 mm	6-teilig	**€ 47,60**
19955	110 mm	310 x 125 mm	4-teilig	**€ 24,–***
19968	195 mm	210 x 130 mm	1-teilig	**€ 57,20**
19970	260 mm	290 x 160 mm	1-teilig	**€ 66,80**
19971	360 mm	393 x 210 mm	1-teilig	**€ 79,70**

*Lagerabverkauf - nur solange der Vorrat reicht!

Bischof mit Stab und Buch

Doppelform

Art.-Nr.	Größe	Formgröße	Teile	jetzt nur
19945	108,5 mm	250 x 120 mm	4-teilig	**€ 54,70**
19946	150 mm	250 x 190 mm	2-teilig	**€ 65,30**
19947	190 mm	250 x 190 mm	2-teilig	**€ 72,30**

Spidocook-Vorführung

Eine kulinarische Reise von Gemüse bis Steak

Kürzlich hat das Kolb Team eine beeindruckende Vorführung des Spidocook erhalten, bei der wir die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten und die herausragende Leistungsfähigkeit präsentiert bekommen haben. Spidocook hat mit der Infrarot-Technologie einen Glaskeramik Kontaktgrill entwickelt, der nicht nur energieeffizient ist, sondern auch Zeit spart.

Die Spidocook-Vorführung bot eine breite Palette von Gerichten, die von Gemüse bis zu saftigen Steaks reichten. Die Vorführung begann mit der Zubereitung von knusprigem, perfekt gegartem Gemüse, bei dem die Spidocook-Technologie ihre Effizienz und Präzision demonstrierte. Anschließend wurden Sandwiches und Toasts in kürzerster Zeit perfekt zubereitet. Die Höhepunkte der Vorführung waren zweifellos die sehr zarten und äusserst saftigen Steaks. Die Technologie von Spidocook ist ein Schlüsselelement, das dazu beiträgt, Energieeffizienz und Zeitersparnis zu maximieren. Im Gegensatz zu anderen Kochmethoden, bei denen Wärme von unten oder von der Seite auf das Kochgut übertragen wird, verwendet Spidocook Infrarotstrahlen, um die Lebensmittel direkt zu erhitzen. Dies ermöglicht eine effizientere Wärmeübertragung und reduziert den Energieverbrauch erheblich.

Spidocook SP015PR

- Analoge Steuerung
- Einstellbarer Temperaturbereich: 120°C – 400°C
- Einzelne Garplatte aus Glaskeramik glatt oder geriffelt
- Ergonomischer Griff
- Obere Platte ist selbstrastend
- 4 rutschfeste Füße
- Ausziehbare Schublade zum Auffangen von Flüssigkeiten und Rückständen
- Infrarottechnologie

- Leistung: 2,8 kW
- Gewicht: 15 Kg
- Abmessungen B x T x H: 481 x 457 x 182 mm

jetzt ab € 1.250,–

Ein warmes Bauchgefühl

Waffeleisen

Form: Lütticher Waffeln bzw. „Liège“-Waffeln, antihaftbeschichtete Platten aus Gusseisen mit einem Muster aus zwei 4x6-Quadraten, Gehäuse aus Edelstahl, Temperatur stufenlos regelbar, isolierter Griff, abnehmbare Fettschale, Abmessungen (B x T x H): 480 x 320 x 226 mm, Anschluss: 230 V, 1.500 W

Art. Nr. 36145-1
statt € 279,50 nur **€ 265,50**

Kontaktgrill

Abmessungen (B x T x H): 430 x 370 x 210 mm
Höhe bei geöffnetem Deckel 530 mm,
Anschluss: 230 V / 2200 W, Grillfläche (B x T) 340 x 230 mm, Grillfläche aus emailliertem Gusseisen, Grillfläche oben und unten gerillt, Lieferung inkl. Stahlbürste, mit Fettabtropfschale und Spritzrändern Gehäuse aus Edelstahl, Thermostat stufenlos einstellbar bis 300°C mit Kontrollleuchten

Art. Nr. 36583
statt € 232,50 nur **€ 220,90**

Heißgetränkekocher schwarz

- Einwandiges, beschichtetes Edelstahlgehäuse mit praktischen Polypropylen-Griffen und Deckel
- Mit integriertem Messglas
- Magnetische Auffangwanne kann ohne Anheben oder Verschütten abgenommen und wieder angebracht werden
- Kontrollleuchte signalisiert das Ende des Aufheizvorgangs und die etwaige Notwendigkeit einer Entkalkung
- Nicht für heiße Schokolade oder für Schokomilch geeignet

Art. Nr.	Inhalt	Leistung	Abmessungen	jetzt nur
36573	9 Liter	950 W	307 x 330 x 450 mm	**€ 103,60**
36585	16 Liter	1650 W	357 x 380 x 502 mm	**€ 116,40**

Energieeffiziene Frische und Qualität

ab € 1.755,–

Kühlschränke für die Gastronomie

Frische, Qualität und Vielseitigkeit haben bei den Kühlschränken von SAGI höchste Priorität: Eine hochmoderne Kühltechnologie sorgt für ein einheitliches Temperatur- und Feuchtigkeitsniveau. Das durchdachte Lagersystem reduziert den Energieverbrauch und hält Lebensmittel länger frisch. Perfekte Hygiene schafft das spezielle Design.

- Innen- und Außen-Struktur komplett aus CNS 1.430, d.h. aus einem nicht rostenden Stahl, gefertigt
- Zuverlässige Funktionsfähigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C garantiert

Auch als Doppelschrank erhältlich

Kühltische für die Gastronomie

Die Kühltische von SAGI sind gleich in mehrfacher Hinsicht eine gute Wahl: Zum einen nutzen sie den zur Verfügung stehenden Raum optimal. Gleichzeitig sind sie perfekt an die Arbeitsabläufe in einer professionellen Küche angepasst. Zudem halten sie die Lebensmittel in jedem Temperaturbereich frisch und in bester Qualität - und das bei reduziertem Energieverbrauch. Möglich macht das eine moderne Konservierungstechnologie.

- Luftkühlungssystem: einheitliche Konservierung
- Zuverlässige Funktionsfähigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C garantiert
- Für beste Hygiene: Verdampfer liegt außerhalb, Innenraum mit tiefgezogenem Boden, Rosttragleisten (aus rostfreiem Edelstahl) sind mühelos herausnehmbar
- Alle Modelle mit Kühlmittel R134a

Gekühlt präsentieren und ausstellen

Kühl- und Tiefkühlvitrinen der Spitzenklasse

- Fünf höhenverstellbare Ablageflächen aus Glas
- Umluftkühlung
- Bediendisplay mit LED-Beleuchtung und HACCP-Alarm
- Integrierte verdeckte Räder
- Anschluss: 230 V

Kühlvitrine Luxor

Temperaturbereich: +2 bis +10°C
Abmessungen (B x T x H): 805 x 645 x 1840 mm
Glas (B x T): 700 x 470 mm

Art. Nr.	statt	nur
Edelstahl KP8QX	€ 5.140,–	**€ 4.112,–**
Schwarz KP8QA	€ 5.238,–	**€ 4.190,–**
Weiß KP8QV	€ 5.694,–	**€ 4.555,–**

Kühl- und Tiefkühlvitrine Luxor

Temperaturbereich: -22 bis +5°C
Abmessungen (B x T x H): 600 x 645 x 1840 mm
Glas (B x T): 490 x 470 mm

Art. Nr.	statt	nur
Edelstahl KP6QX	€ 4.284,–	**€ 3.427,–**
Schwarz KP6QA	€ 4.738,–	**€ 3.790,–**
Weiß KP6QV	€ 5.156,–	**€ 4.125,–**

Schließen Sie jetzt Ihren Servicevertrag für 2024 ab.
Herbert Sieber berät Sie gerne.
Tel.: +43 (0) 5522 / 37 500 - 19
E-Mail: h.sieber@kolb.at

Probst Bäckerei Konditorei Café

Inmitten des Zentrums von Vorchdorf in Oberösterreich, steht eines der marktältesten und wohl auch eines der bekanntesten Häuser. Es ist das Haus, in dem Bäckerei Konditorei Café Probst Heimat gefunden hat. Und das schon vor über 100 Jahren. Im Jahr 2018 eröffnete der Familienbetrieb eine neue Filiale - mit großem Erfolg. Die bisherigen Produktionsmöglichkeiten stießen aber an ihre Grenzen. Kolb begleitete das Unternehmen in seinem neuen Entwicklungsschritt hin zu einer größeren Produktionsstätte. Dabei übernahm das Kolb-Team vielerlei Projektaufgaben.

Traditionsbetrieb seit über 100 Jahren

Es ist das Jahr 2020, als die Familientraditionsbäckerei Probst ihr 110-jähriges Jubiläum feiert. Es herrscht Corona und Bäckerei Konditorei Probst steckt inmitten eines großen Umbauprojekts. Veränderungen, die gab es am Standort in Vorchdorf schon des Öfteren. Kein Wunder, wurde doch bereits im Jahr 1627 das Haus der heutigen Bäckerei erstmalig in den Geschichtsprotokollen Schlierbachs als Schaumburgerbackenhaus erwähnt. Die Ära des Traditions-Familienbetriebs Probst letztlich läutete der Urgroßvater des heutigen Firmenchefs Rainer Probst ein. Im Jahr 1910 öffnete Alfred Probst erstmalig die Türen seiner Bäckerei. Seit 1995, und damit seit über 25 Jahren, führt Rainer Probst das Unternehmen bereits in vierter Generation, gemeinsam mit seiner Frau Silvia. Sohn Lukas, die somit fünfte Generation, folgt der Bäckereigeschichte der Familie. Tochter Julia arbeitet in einer Steuerkanzlei.

Veränderung ist Teil des Lebens

Auf über 100 Jahre Firmengeschichte zurückzublicken, ist beeindruckend und zugleich auch eine Herausforderung: Die Zeiten verändern sich, Kundenbedürfnisse und Technologien auch. Das erfordert Feingefühl und unternehmerische Weitsicht zugleich. „In den letzten Jahrzehnten wurde immer wieder umgebaut, modernisiert, verändert“, erzählt der Bäcker- und Konditormeister Rainer Probst. „Es gab immer wieder neue Öfen, neue Ideen. 1993 beispielsweise haben wir ein gemütliches kleines Café hinzugebaut, im Jahr 1998 wurde das Geschäftslokal gänzlich neu aufgebaut. Im Jahr 2018 folgte die Eröffnung unserer Filiale ‚Lagerhaus’. Dieser zweite Standort, neben unserem Produktionsstandort in der Lambacherstrasse, wo es auch einen Verkauf gibt, war ein voller Erfolg. Das freute uns natürlich sehr - als ein Betrieb, der auch nach 110 Jahren Bestehen erfolgreich ist! Mit zunehmendem Absatz stießen wir aber auch an unsere Kapazitätsgrenzen in der Produktion.“

Mit eigenen Wegen der Tradition verbunden

Es war keine leichte Entscheidung, wie die unzureichende Produktionssituation weiter gehandhabt werden würde. „Ich hatte überlegt, einen anderen Standort zu suchen und dort alles neu aufzubauen“, erinnert sich der Unternehmenschef. „Letztlich habe ich mich aber der Geschichte dieses Hauses verbunden gefühlt und wollte sie weitertragen. Der Produktionsstandort ist weiterhin dort geblieben und wir haben ihn auf unsere neuen Bedürfnisse angepasst. Kurz zusammengefasst, haben wir alles, was im Haus möglich war, ausgebaut und für unsere Produktion nutzbar gemacht. Heute arbeiten wir auf allen drei Stockwerken. Um diese produktionstechnisch perfekt zu verbinden, haben wir auch einen Lift eingebaut. Im Erdgeschoss befindet sich die Brotproduktion. Wir arbeiten übrigens mit Natursauerteig und nach alten Hausrezepten. Zeit und regionale Zutaten sind für uns das Geheimnis für Qualität und für guten Geschmack.“ Letztere werden auch von den Kunden der Bäckerei Konditorei Probst geschätzt, ebenso wie das Aroma und die Haltbarkeit der Produkte. „Im zweiten Stock“, erzählt Rainer Probst weiter, „haben wir die Gebäckproduktion angesiedelt und im obersten Stock ist all das untergebracht, was es in einem Betrieb so braucht. Sanitäranlagen, Büro und Lager und auch Umkleiden. Für die Produktion haben wir von Kolb

> *„Seit ich den Betrieb im Januar 1995 übernahm, arbeite ich mit Kolb zusammen.“*
>
> *Rainer Probst*

Rainer Probst mit Sohn Lukas

einen Gärvollautomaten, eine Tiefkühl-/Kühl Kombination, einen Revent Stikkenofen sowie noch weitere Geräte neu integriert. Kolb hat uns dabei sehr gut beraten und den Umbau unserer bestehenden Kälteanlage übernommen."

Ein Projekt mit vielerlei Besonderheiten

Neben dem traditionsreichen Standort selbst, begleiteten das Projekt mit Ausbau, Erweiterung und Umbau noch so manch andere Besonderheiten. Dazu zählen wohl die wirklich sehr engen Platzverhältnisse, für die eine funktionierende und zukunftsfähige Lösung gefunden werden musste. Die an diese spezifische Situation angepasste Planung der Backstube entwickelte Kolb. In der Realisierung des Projekts brachte die Corona-Pandemie einige zeitliche Verzögerungen mit sich. Auch das war besonders. So streckte sich das Projekt über knapp drei Jahre. Während die Liste noch beliebig weitergeführt werden könnte, ist noch hinzuzufügen, dass während der gesamten Projektzeit die Produktion ohne Unterbrechung weiterlief. Für den großen Erfolg des Vorhabens war eine intensive Abstimmung mit den Baufirmen erforderlich, dazu duzende Behördengänge sowie eine kontinuierliche Baubegleitung und eine strukturierte Handwerkerkoordination. All diese Aufgaben übernahm Kolb.

Kolb als Hauptansprechpartner

„Seit ich den Betrieb im Januar 1995 übernahm, arbeite ich mit Kolb zusammen", erklärt Rainer Probst. „Nahezu alle Gerätschaften und Maschinen haben wir in den letzten Jahrzehnten bei Kolb gekauft. Meinen Kolb-Ansprechpartner Wolfgang Redl kenne ich schon seit dieser Zeit. Besonders er hat uns bei der Planung und bei der Umsetzung des Projekts wirklich sehr geholfen. Dank der professionellen Herangehensweise des gesamten Teams konnten wir unseren Standort perfekt an unsere neuen Bedürfnisse anpassen. Das war ein wichtiger Schritt für uns."

FACTBOX

Familientraditionsbetrieb Probst

- Produktion & Verkauf: "Haupthaus" Lambacherstraße 15, 4655 Vorchdorf
- Verkauf: "Lagerhaus" Pettenbacherstraße 41, 4655 Vorchdorf
- Mitarbeiteranzahl: 27

Website

Erfolg durch wirtschaftliche SERVICEVERTRÄGE

Der regelmäßige Service Ihrer Bäckereimaschinen und Gastrotechnik bewahrt Sie vor deren Stillstand. Ein Produktionsausfall ist wirtschaftlich häufig sehr problematisch und kostenintensiv. Daher richten sich unsere Serviceverträge auch an alle Betriebsgrößen - vom kleinen Unternehmen bis zum Industriebetrieb. So können Sie jeden Vertrag gemäß Ihren Bedürfnissen und mit dem gewünschten Support anpassen.

Wie profitieren Sie von unseren Serviceverträgen? Der regelmäßige Service zögert neuerliche Investitionen hinaus und verbessert die Nutzungsdauer Ihres Maschinen- und Geräteparks. Sobald Sie sich für einen unserer Serviceverträge entscheiden, profitieren Sie von besonderen Konditionen und von einer bevorzugten Behandlung Ihres Anliegens. Auch um die Beschaffung von Leihgeräten müssen Sie sich nicht kümmern. Denn das übernimmt unser Service-Team für Sie.

- **Individuelle Möglichkeiten**
- **Jährliches Serviceintervall**
- **günstige Konditionen**

Herbert Sieber
+43 (0) 5522 / 37 500 - 19
h.sieber@kolb.at
Administration, Vertragsverwaltung

Erfolg durch nachhaltige PLANUNG

Ihr persönlicher Planer, Berater und Koordinator. Er ist unser Mitarbeiter, wenn es um die Planung perfekter Abläufe geht. Modernste Richtlinien und die Optimierung Ihrer Abläufe stehen stets im Mittelpunkt.

Werner Maier
+43 (0) 5522 / 37 500 - 13
w.maier@kolb.at
Backstubenplaner & Produktmanager

Erfolg mit besten GERÄTSCHAFTEN

Rund 4.000 Gerätschaftenartikel halten wir jederzeit abrufbereit für Sie auf Lager. Sie können sich als Bäckerei, Konditorei oder Gastronomiebetrieb auf uns als Gesamtanbieter verlassen.

Luana Daradan
+43 (0) 5522 / 37 500 - 17
l.daradan@kolb.at
Sachbearbeitung Backoffice, Produktmanagerin

Kolb

Erfolg für die gute Backstube

Kolb GesmbH
Stobernweg 2, 6812 Meiningen
Tel.: +43 (0) 5522 / 37 500 - 0, Fax: +43 (0) 5522 / 37 389
E-Mail: info@kolb.at

Ab € 300,– liefern wir frei Haus in Österreich (gilt nur für Gerätschaften und nicht für Ersatzteillieferungen).

Die Aktionspreise gelten bis 31. Dezember 2023.

Angaben ohne Gewähr. Alle Preise ohne MwSt. Bitte bestellen Sie per Telefon, Fax, E-Mail oder über unseren Onlineshop: shop.kolb.at

Find us on

Follow us on Instagram

www.kolb.at

shop.kolb.at