Wärmelampe (Heizlampe)

Praktische und in Höhe verstellbare Infrarot-Warmhaltelampen zum Warmhalten und gleichzeitigen Beleuchten von Speisen. In 2 Modellausführungen mit 3 Farben.

WLAZ/SCHW in Schwarz

WLAZ/KUPF in Kupfer

WLAZ/SILB in Silber

- Gewerbe Infrarot Wärmelampen
- Flexibel und individuell einsetzbar
- Zwei Modellausführungen: Zylinder oder Konisch
- Gehäuse in Silber, Kupfer oder Schwarz
- Aluminium bzw. Aluminium eloxiert
- ausziehbares Spiralkabel von 700 bis 1500 mm
- inkl. Infrarot Leuchtmittel Type E27

WLAK/SCHW in Schwarz

WLAK/KUPF in Kupfer

WLAK/SILB in Silber

Type	*Art. Nr.*	*Modell Form*	*Farbe*	*Schirm-maße in mm*	*Anschluß und Leistung*	*Ge-wicht in kg*
WLAZ/SILB	**020410**	Zylinder	Silber	Ø 175 Höhe 250	230 V 50 Hz 250 Watt	1,5
WLAZ/KUPF	**020411**		Kupfer			
WLAZ/SCHW	**020412**		Schwarz			
WLAK/SILB	**020415**	Konisch	Silber	Ø 275 Höhe 250		
WLAK/KUPF	**020416**		Kupfer			
WLAK/SCHW	**020417**		Schwarz			

Wärmebrücke (Warmhaltegerät)

Ideal zum Warmhalten und gleichzeitigen Beleuchten von Speisen. Höhenverstellbar mit 2 Infrarotlampen.

Wärmebrücke WBÜ 1 mit als Option erhältlicher Gastronormschale GN 1/1-40

- Infrarot Wärmebrücke
- Gehäuse in Aluminium
- Höhenverstellbar
- mit Ein- und Ausschalter
- zum Einsatz für Gastronorm GN 1/1 Schalen geeignet
- inkl. 2 Infrarot Leuchtmittel je 250 Watt
- 230 V / 500 Watt
- Lieferung erfolgt ohne Gastronorm GN 1/1 Schale
- GN 1/1 Schale als Zubehör lieferbar

Type	*Art. Nr.*	*Außenmaße BTH in mm*	*Infrarot-lampen*	*Anschluß und Leistung*	*Gewicht in kg*
WBÜ 1	**020420**	495 x 355 x 590	2 Stück	230 V 50 Hz 500 Watt	3
Gastronormschale GN 1/1 mit 40 mm Tiefe, Ausf. HIGH				*Art. Nr.* **300002**	

Wärmebrücke WBÜ 1

Warmhalteplatte

Aluminium Warmhalteplatte in GN 1/1 Größe, Basis Isoliert, Heizt automatisch auf 95° C

Warmahlteplatte WHP 1

Type	*Art. Nr.*	*Außenmaße BTH in mm*	*Temperatur Fixtemperatur nicht einstellbar*	*Anschluß und Leistung*	*Gewicht in kg*
WHP 1	**020424**	530 x 325 x 30	95° C	230 V 50 Hz 190 Watt	2

WärmeLux (Profi-Warmhaltegerät)

Niedertemperaturgarer und Warmhaltegerät für das Warmhalten und Garen von Speisen. Dieses WärmeLux-Gerät ist „ein Muss“ für jede Küche mit exzellenter Speisenqualität.

Das Warmhaltegerät WärmeLux bzw. Caldolux ermöglicht es, die fertig gegarten Produkte wie Fleisch, Gemüse, Fisch oder Kartoffelprodukte temperaturgenau und schonend warm zuhalten. Durch die gleichmäßige statische Spezial-Heizung wird die konstante Temperatur für das perfekte Warmhalten gewährleistet und das Austrocknen von Speisen verhindert.

Mit der COOK-Funktion mit Kerntemperaturfühler ist dieses Gerät auch für das Niedertemperaturgaren von Fleisch, Wild und Fisch bis max. 120 °C bestens geeignet.

Mit der HOLD-Warmhaltefunktion halten sie Ihre Lebensmittel wertschonend, grad-genau und perfekt warm.

WärmeLux

Rostfrei Edelstahl

Die digitale und leicht bedienbare Steuerung mit Kerntemperaturfühler und Temperaturanzeige macht die Bedienung kinderleicht. Das WärmeLux Gerät ist Dank seiner ergonomischen Griffmulden sowie des einfachen Stromanschlusses von 230 Volt, eine leicht zu transportierende und mobile Koch- und Warmhaltestation. Durch die einfache Stapelmöglichkeit und der geringen Aufstellfläche von nur 0,3 m² erhalten sie eine platzsparende professionelle Koch- und Warmhaltestation. Fassungsvermögen für GN-Bleche 3 x GN 1/1 oder 6 x GN ½, Abstand zwischen den Einschüben 67 mm. Leicht wechselbarer Türanschlag links oder rechts. Gerät wird ohne GN Bleche geliefert.

Type	*Art. Nr.*	*Technik*	*Kapazität für Bleche*	*Blech-abstände*	*Maximale Temperatur mit Kerntemperaturfühler*	*Leistung in KW*	*Außenmaße BTH in mm*	*Anschluß*	*Gewicht in kg*
WärmeLux	**064010**	statische Spezial-heizung	3 x GN 1/1 oder 6 x GN 1/2	67 mm	120 °C	0,76	436x645x409	230 V 50 Hz	25

Würstchenwärmer und Würstelkocher

Tisch-Aufsatz Würstchenwärmer und Würstelkocher mit 9 Liter Becken

- Gehäuse aus Edelstahl
- mit Scharnierdeckel und Locheinsatz
- GN 1/2 Behälter mit Tiefe 150mm,
- Beckeninhalt ca. 9 Liter
- Becken mit Füllstandsmarkierung für Minimal- und Maximal Wasserstand
- stufenlose Temperaturregelung bis 85° C
- mit praktischen Tragegriffen

Rostfrei Edelstahl

Type	*Art. Nr.*	*Becken-inhalt ca.*	*max. Kapazität an Würste*	*Außenmaße BTH in mm*	*Leistung in KW*	*Anschluß*	*Gewicht in kg*
WW/WK	**020019/7**	9 Liter	ca. 25	280 x 330 x 250	1,0	230 V / 50 Hz	4,5

Bainmarie „eco GN 1/1“

Tisch-Aufsatz-Bainmarie in Edelstahl für GN 1/1 bis 150 mm Behältertiefe mit Ablaßhahn

Type	*Art. Nr.*	*Becken*	*Ablaß-hahn*	*Tem-peratur*	*Außenmaße BTH in mm*	*Leistung in KW*	*Anschluß*	*Gew. in kg*
BM 1/150	**020019/9**	GN 1/1	1 Stück	30-85 °C	340 x 540 x 250	1,2	230 V / 50 Hz	9,5

Arbeitsplatte 700 mm Tiefe

CNS - Edelstahl Arbeitsplatten mit wasser- und feuerabweisender beschichteter Holzunterfütterung für maximale Stabilität.
Arbeitsplattenhöhe 40 mm, Arbeitsplattentiefe 700 mm, Ausführung mit oder ohne Aufkantung, Aufkantungshöhe 40 mm

Rostfrei Edelstahl

Arbeitsplatte 700 mm Tiefe, ohne Aufkantung

Länge/Tiefe/Höhe mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
600x700x40	6 kg	AP067	051552
800x700x40	8 kg	AP087	051554
1000x700x40	10 kg	AP107	051556
1200x700x40	12 kg	AP127	051558
1400x700x40	14 kg	AP147	051560
1600x700x40	16 kg	AP167	051562
1800x700x40	18 kg	AP187	051564
2000x700x40	20 kg	AP207	051566
2200x700x40	22 kg	AP227	051568
2400x700x40	24 kg	AP247	051570
2600x700x40	26 kg	AP267	051572

Arbeitsplatte 700 mm Tiefe, **mit Aufkantung** hinten

Länge/Tiefe/Höhe mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
600x700x40(+40 AK)	6 kg	AP067A	051602
800x700x40(+40 AK)	8 kg	AP087A	051604
1000x700x40(+40 AK)	10 kg	AP107A	051606
1200x700x40(+40 AK)	12 kg	AP127A	051608
1400x700x40(+40 AK)	14 kg	AP147A	051610
1600x700x40(+40 AK)	16 kg	AP167A	051612
1800x700x40(+40 AK)	18 kg	AP187A	051614
2000x700x40(+40 AK)	20 kg	AP207A	051616
2200x700x40(+40 AK)	22 kg	AP227A	051618
2400x700x40(+40 AK)	24 kg	AP247A	051620
2600x700x40(+40 AK)	26 kg	AP267A	051622

Aufsatzbord

Profi Aufsatzborde in Edelstahl
für Arbeitstische und Arbeitsschränke

Aufsatzbord 1 Etage, 300 mm Tiefe, Höhe 400 mm

BTH in mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
800x300x400	5 kg	ASB080	050047
900x300x400	5,5 kg	ASB090	050048
1000x300x400	6 kg	ASB100	050049
1200x300x400	8 kg	ASB120	050050
1400x300x400	9 kg	ASB140	050051
1600x300x400	10 kg	ASB160	050052
1800x300x400	11 kg	ASB180	050053
2000x300x400	12 kg	ASB200	050054

Doppel-Aufsatzbord mit 2 Etagen,
300 mm Tiefe, Höhe 600 mm

BTH in mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
1200x300x600	16 kg	ASB120D	050055
1400x300x600	18 kg	ASB140D	050056
1600x300x600	20 kg	ASB160D	050057
1800x300x600	22 kg	ASB180D	050058
2000x300x600	24 kg	ASB200D	050059

Wärmeschrank

Wärmeschränke in Edelstahl mit Schiebetüren, auch als Durchreicheschrank mit beidseitigen Schiebetüren lieferbar

Wärmeschrank 700 mm Tiefe, mit Zwischenboden,
Arbeitsplatte ohne Aufkantung hinten
Temperatur max. 70° C, Umluft, 2,5 kW, 230 V

BTH mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
1200x700x850	110 kg	WS7120	050224
1400x700x850	117 kg	WS7140	050225
1600x700x850	132 kg	WS7160	050226
1800x700x850	144 kg	WS7180	050227
2000x700x850	157 kg	WS7200	050228

Wärmeschrank 700 mm Tiefe, mit Zwischenboden,
Arbeitsplatte **mit Aufkantung** hinten
Temperatur max. 70° C, Umluft, 2,5 kW, 230 V

BTH mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
1200x700x850	110 kg	WS7120A	050232
1400x700x850	117 kg	WS7140A	050233
1600x700x850	132 kg	WS7160A	050234
1800x700x850	144 kg	WS7180A	050235
2000x700x850	157 kg	WS7200A	050236

Durchreiche Wärmeschrank mit beidseitigen Schiebetüren

DURCHREICHE - Wärmeschrank 700 mm Tiefe,
mit beidseitigen Schiebetüren, ohne Aufkantung,
Temperatur max. 70° C, Umluft, 2,5 kW, 230 V

BTH mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
1200x700x850	113 kg	WS7120DR	050242
1400x700x850	120 kg	WS7140DR	050243
1600x700x850	135 kg	WS7160DR	050244
1800x700x850	148 kg	WS7180DR	050245
2000x700x850	160 kg	WS7200DR	050246

Wärmeschrank mit aufgesetztem Aufsatzbord

Simperl Natur Brotbackformen aus Peddigrohr

Diese Profi-Qualitäts Brotbackformen bzw. Simperln sind aus bestem Peddigrohr gefertigt, Handwerksqualität „Made in Europa“

Die Verwendung der Simperln: Nach dem Gärprozeß den ausgeformten Brotteigling in die bemehlte Brotform setzen und ca. 5-10 Minuten gehen lassen. Der Teig erhält seine gewünschte Form und die Kruste Ihre schöne Korbmusterverzierung. Teigling aus der Brotform auf eine Brotschaufel stürzen und ohne Korb in den Ofen schieben (Einschießen). Wenn Sie es wünschen, können Sie noch vor dem Einschießen ein knapp 1 cm tiefes Schnittmuster in die Rinde schneiden.

Die Verwendung der Simperln bei weichen Teig: Für weichen Brotteig ist die Verwendung eines Simperl ganz besonders wichtig. Der hergestellte Brotteig wird portioniert und je nach Simperl auf dem Tisch lang oder rund gewirkt und in das mit Roggenmehl bemehlte Simperl zum Gären gelegt. Mit einem leicht befeuchteten Küchentuch wird jetzt das Brotsimperl von oben abgedeckt. Die Gärzeit beträgt je nach Umgebungstemperatur ca. 50 bis 70 Min. Eine günstige Umgebungstemperatur ist ca. 26°C bis max. 35°C. Der Brotteigling erhält nun seine richtige Form und das schöne traditionelle Korbmuster. Nach Ablauf der Gärzeit wird der Brotteigling auf die Backschaufel gestürzt und ohne Korb in den Ofen geschoben.

Die Angaben sind passend für ausgebackenes Roggen- bzw. Roggenmischbrot mit bis ca. 40 % Weizenanteil. Für Weizenmischbrot wählen Sie die nächst größere Brotformgröße. Bei schwerem Mehrkornteig ist die nächst kleinere Brotform passend. Die Körbe sind auch als dekorative Brotkörbchen verwendbar.

Rundbrot-Simperl	Brotgewicht ca. in kg	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	Ø 19	SR0,5	360140
	0,75	Ø 20	SR0,75	360141
	1,0	Ø 22	SR1,0	360142
	1,5	Ø 24	SR1,5	360143
	2,0	Ø 26	SR2,0	360144
	2,5	Ø 28	SR2,5	360145
	3,0	Ø 30	SR3,0	360146
	3,5	Ø 32	SR3,5	360147

Ovale-Simperl	Brotgewicht ca. in kg	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	22x13	SO0,5	360160
	0,75	24x14	SO0,75	360161
	1,0	26x16	SO1,0	360162
	1,5	32x18	SO1,5	360163
	2,0	36x20	SO2,0	360164

Roggenstangen-Simperl (Baguette / Mehrkornstangen)			
Brotgewicht in ca. kg für schwere oder leichte Teige	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
0,5 kg für schwere Teige	45x8	SST0,5S	360187
0,5 kg für leichte Teige	58x8	SST0,5L	360188

Langbrot-Simperl	Brotgewicht ca. in kg	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	23x12,5	SL0,5	360174
	0,75	24x13	SL0,75	360175
	1,0	32x13	SL1,0	360176
	1,5	38x14	SL1,5	360177
	2,0	44x14	SL2,0	360178

Gärschrank

Durch die regulierbare Wärme ohne Zugluft wird der Gärvorgang „das Gehenlassen“ des Teiges, so günstig beeinflusst, dass sich die Herstellungszeit der Teiglinge bis zu 50 % verkürzt.

BGS 60x40

Rostfrei Edelstahl

- Gehäuse in rostfreiem Edelstahl mit kompakten Außenmaßen
- Kapazität bei Type BGS 43x34; 8 Einschübe für Bleche Maße 430x340 mm, Blech-Zwischenabstand 70 mm
- Kapazität bei Type BGS 60x40; 8 Einschübe für Bleche (EN Bäckermaß) Maße 600x400 mm
- Blech-Zwischenabstand 60 mm
- einstellbarer Temperaturbereich zwischen 20° bis 85 °C
- beste Übersicht durch die Glastüre bei Type BGS 43x34 und den Glas-Flügeltüren bei Type BGS 60x40
- Lieferung erfolgt serienmäßig ohne Bleche
- Bleche als Zubehör lieferbar

	Type	Art. Nr.	Temperatur	Kapazität Einschübe für	für Blech-größe	Außenmaße BTH in mm	Leistung Anschluß	Gew. in kg
	BGS 43x34	061401	20 - 85 °C	8 Bleche	430 x 340 mm	595x545x850	1,2 KW 230V, 50Hz	26
	BGS 60x40	061402	20 - 85 °C	8 Bleche	600 x 400 mm	795x655x850	2,4 KW 230V, 50Hz	43

BGS 43x34

Bleche als Zubehör	Art. Nr.
ALU-Blech ungelocht 430 x 325 mm, passend für Gärschrank BGS 43x34 und Brotbacköfen NBO 2, NBO 4, NBO 6 mit 4-seiten Umschlag 45°, Ecken ausgeklinkt offen	360113
ALU-Blech ungelocht 600 x 325 mm, passend für Gärschrank BGS 60x40 und Brotbacköfen NBO 2, NBO 4, NBO 6 mit 4-seiten Umschlag 45°, Ecken ausgeklinkt offen	360116
ALU-Blech ungelocht 600 x 400 mm, passend für Gärschrank BGS 60x40, mit 4-seiten Umschlag 45°, Ecken ausgeklinkt offen	360321