

Januar / Februar | 2026

Kolb

Extra

Alles aus einer Hand

Ein Ansprechpartner für Planung, Umzug, Technik und Filiale – damit Ihr Betrieb ohne Unterbrechung weiterläuft.



www.kolb.at

Moderne Prozesse

Neue Technik für die Backstube

Qualität im Fokus

Innovative Lösungen für die Produktion

Mehr Umsatz im Verkauf

Moderne Snacklösungen

Editorial

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Erfolgreiche Bäckereien brauchen heute mehr als einzelne Maschinen. Sie brauchen einen starken Partner, der ganzheitlich denkt, vorausplant und zuverlässig begleitet – von der ersten Idee bis zum laufenden Betrieb. Genau dafür steht Kolb.

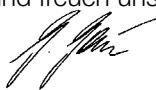
Ob Neu- oder Umbau, Optimierung bestehender Abläufe oder die Ausstattung moderner Produktionen – wir begleiten Sie mit Erfahrung, Fachwissen und praxisnahen Lösungen.

Ein besonderes Highlight 2026 sind unsere neuen Sagi Gärschränke, die für höchste Prozesssicherheit, präzise Gärführung und maximale Produktqualität stehen. Sie ergänzen unser Portfolio ideal und bieten Ihnen noch mehr Flexibilität für moderne Produktionskonzepte.

Neu ist auch die klare Struktur des Kolb Extra: Wir haben es erstmals in übersichtliche Kategorien gegliedert – von Mischerei über Aufbereitung, Kältetechnik und Ofen/Gären bis hin zu Filiale, Konditorei und Service. Jede Kategorie ist farblich gekennzeichnet, sodass Sie sich schnell orientieren und gezielt die Lösungen finden, die Sie weiterbringen.

Unser Anspruch bleibt dabei unverändert: verlässlicher Partner auf Augenhöhe zu sein – heute und in Zukunft. Mit durchdachter Planung, innovativer Technik und einem starken Service an Ihrer Seite schaffen wir gemeinsam die Basis für nachhaltigen Erfolg.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken des ersten Kolb Extra im neuen Jahr. 2026 und freuen uns darauf, Ihre Projekte gemeinsam umzusetzen.



Ihr Gehard Gau
Geschäftsführer Vertrieb und Marketing

Inhalt

Mischerei	Seite 3 - 5	Reinigung / Hygiene	Seite 14 - 19
Aufbereitung	Seite 6 - 7	Konditorei / Schokolade	Seite 20 - 27
Kältetechnik	Seite 8	Filiale / Snacks	Seite 28 - 31
Ofen / Gären	Seite 9 - 13	Service / Ersatzteile	Seite 32

So bleibt Ihre Spiramatic top in Form

Wartung, Pflege und Ersatzteile – Kolb sichert die Zukunft Ihrer Maschine.

Die Spiramatic ist seit Jahren ein verlässlicher Partner in vielen österreichischen Bäckereien. Robust, kraftvoll und langlebig – sie hat sich in unzähligen Betrieben bewährt.

Doch wie jede Maschine braucht auch die Spiramatic regelmäßige Aufmerksamkeit, um dauerhaft zuverlässig zu arbeiten.

Kolb sorgt dafür, dass Ihre Anlage noch viele Jahre beste Leistung bringt – mit Ersatzteilen, Know-how und Service aus einer Hand.

Ersatzteile garantiert – für die nächsten 10 Jahre

Als Ihr kompetenter Servicepartner gewährleisten wir die Verfügbarkeit von Ersatzteilen für mindestens die nächsten zehn Jahre.

Damit bleiben Investitionen geschützt und die Maschine kann über viele weitere Betriebsjahre zuverlässig eingesetzt werden.

Unser Lager sorgt für schnelle Lieferung und minimale Stillstandszeiten.

Und wenn doch einmal eine größere Überholung nötig wird:

Kolb bietet Generalüberholungen direkt durch unser Serviceteam an – inklusive Prüfung aller mechanischen Komponenten, Austausch von Lagern, Riemen und Schmierstoffen sowie einer kompletten Funktionskontrolle.



Pflege, die sich auszahlt – Tipps unserer Techniker

Unsere Servicetechniker wissen genau, worauf es bei der Spiramatic ankommt.

Hier einige Tipps aus der Praxis, mit denen Sie die Lebensdauer Ihrer Maschine deutlich verlängern können:

- **Riemenspannung regelmäßig prüfen:** Zu lockere oder zu straffe Riemen führen zu erhöhter Abnutzung.
- **Schmierpunkte beachten:** Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller empfohlene Schmierfett und halten Sie die Intervalle ein.
- **Regelmäßig reinigen:** Besonders wichtig sind die Dichtungen und Bereiche rund um die Rührwelle – dort lagern sich Teigreste ab, die zu Verschleiß führen können.
- **Ölwechsel im Antrieb:** Je nach Einsatzhäufigkeit alle 12–18 Monate empfohlen – verlängert die Lebensdauer des Getriebes erheblich.
- **Riemen, Lager und Dichtungen prüfen:** Frühzeitiger Tausch ist günstiger als ein Ausfall in der Produktion.

Wenn es Zeit für Neues ist

Sollte eine Maschine das Ende ihrer Lebensdauer erreichen, steht Kolb auch hier beratend zur Seite.

Wir bieten passende Alternativen und Nachfolgemodelle führender Hersteller an – mit moderner Steuerung, besserer Energieeffizienz und optimaler Kompatibilität zu Ihren Produktionsprozessen.

Unser Ziel: Ihre Produktion soll laufen – zuverlässig, effizient und zukunftssicher.



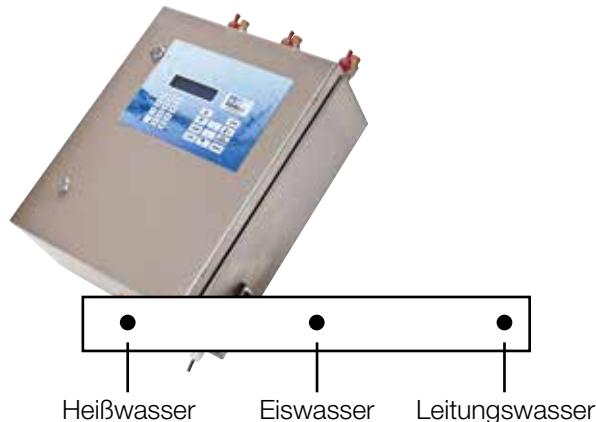
Präzise gemischt & zuverlässig gekühlt



Elektronisches Wassermisch- und Dosiergerät

- Für Kalt-/ Kühl- und Warmwasseranschluss
- Dosiermengen von 0,1 – 999 Liter
- Temperaturregenauigkeit: +/- 1° C
- Mischtemperaturbereich: 1 bis 60° C
- Stromanschluss: 230 V

nur € 3.090,-



Kombimix Wassermisch- und Dosiergerät

- 3 x Wasserzulauf (Leitungswasser, gekühlt und warm)
- Sichert Wasserzufuhr zur Knetmaschine
- Wasserablauf Vorlaufzyklus (einstellbar)
- Wasser- und Teigtemperatursensor
- Elektronische Wasseruhr
- Motorgesteuerter Regelkran
- Anschluss Teigthermometer (optional)

nur € 5.320,-



Hoshizaki FM Eisbereiter - Steckerfertig

- Produziert Flocken- oder Nuggeteis.
- Aufgrund der Herstellungsart sind Wasserverbrauch und Eisproduktion identisch.
- Der wesentliche Vorteil von Hoshizakis Nuggeteis ist die Vermeidung von Gefrierbrand bei der Auslage von Fisch und frischen Produkten. Die Oberfläche des Eises vergletschert nicht, somit hat das Eis ein besseres Tauverhalten.
- Nuggeteis wird durch einen Presskopf komprimiert, wodurch härteres und trockeneres Eis entsteht.

Luftgekühlt	FM-80KE-HC	FM-120KE-HC	FM-120KE-50-HC
Eisproduktion in 24h	85 kg Flockeneis 75 kg Nuggeteis	125 kg Flockeneis 110 kg Nuggeteis	125 kg Flockeneis 110 kg Nuggeteis
Vorratsbehälter max.	26 kg Flockeneis 32 kg Nuggeteis	26 kg Flockeneis 32 kg Nuggeteis	57 kg Flockeneis 65 kg Nuggeteis
Außenmaße B x T x H	640 x 600 x 800 mm	640 x 600 x 800 mm	940 x 600 x 800 mm
Elektrischer Anschluß	1 / 240 V / 50Hz	1 / 240 V / 50Hz	1 / 240 V / 50Hz
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht brutto	75 kg	76 kg	88 kg
Gewicht netto	65 kg	66 kg	76 kg
	€ 4.620,-	€ 5.220,-	€ 5.750,-

Zutaten organisier. Prozesse optimiert.

***Sonderpreise**
solange der Vorrat
reicht!

Universal-Kübel

Art. Nr.	Inhalt	Ø oben / unten	Höhe	jetzt nur
15003	40 l	420 / 335 mm	445 mm	*€ 48,30
15016	110 l	515 / 430 mm	733 mm	*€134,20



Deckel für Universal-Kübel

Art. Nr.	Ø mm	passend zu	jetzt nur
15004	428	Art. Nr. 15003	*€11,20
15017	534	Art. Nr. 15015/16	*€25,60



Zutatenbehälter 40 Liter

Material: Polypropylen, Inhalt: 40 Liter,
Abmessungen (L x B x H): 450 x 610 x 450 mm,
Lieferung ohne Deckel und ohne fahrbaren Untersatz
Farbe: weiß

Art. Nr. 39700	statt € 49,25	nur € 41,90
----------------	---------------	-------------

Fahrbarer Untersatz

Passend zu Zutatenbehälter 40 Liter,
Material: Kunststoff,
Abmessungen (L x B x H): 480 x 370 x 130 mm

Art. Nr. 39710	statt € 97,45	nur € 82,80
----------------	---------------	-------------

Deckel

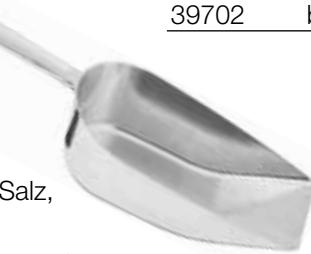
Passend zu Zutatenbehälter 40 Liter

Art. Nr.	Farbe	statt	jetzt nur
39701	weiß	€ 33,30	*€ 28,30
39702	beige	€ 33,30	*€ 28,30

Universalschaufel

Material: Aluminium, nicht geeignet für Salz,
nicht spülmaschinengeeignet

Art. Nr.	Gesamtlänge	Inhalt	jetzt nur
15729	185 mm	90 g	€ 3,10
15732	310 mm	450 g	€ 9,90
15733	350 mm	800 g	€ 11,70
15734	400 mm	1500 g	€ 15,-
15735	430 mm	2500 g	€ 22,30



Mehlschaufel

Material: Edelstahl, für 2000 g Mehl,
Länge ohne Griff: 245 mm, mit Griff: 410 mm

Art. Nr. 15717	statt € 112,10	nur € 55,-
----------------	----------------	------------

*Lagerabverkauf - nur solange der Vorrat reicht!



Starke Technik für perfekte Teigverarbeitung



JAC Paniform

Mit dem Teigteilsystem Paniform von JAC können Sie selbst sehr weiche Teige mit langer Teigführung direkt und schonend teilen bzw. aufarbeiten, sodass Sie diese direkt im Anschluss backen können.

- Rationelles Teilen von vollgegarten Teigen
- Bestmögliche Gewichtsgenauigkeit
- Flexibles Brotsortiment dank mehr als 80 verschiedenen Teiggittern
- Weniger Staubbelastung
- Abmessungen (B x T x H): 981 x 787 x 1760 mm
- Anschluss: 400 V / 1,3 kW
- Gewicht: 230 kg



scan me



Giotec Wickelmaschine

- Wahlweise für Ein- oder Zweimann-Bedienung
- Auch geeignet für die automatische Beschickung über Queraustragung
- Serienmäßiges Zuführband
- Gewichtsbereich: 30 bis 750 Gramm
- Bandbreite: 550 mm
- Komplett aus Edelstahl
- Abmessungen (B x T x H): 930 x 850 x 1200 mm
- Tiefe mit aufgeklapptem Entnahmetisch: 1205 mm
- Anschluss: 400 V / 1 kW

Gleichmäßige Ergebnisse auf Knopfdruck



Die Tekno Stamp LAM2 ist eine hochwertige und leistungsstarke Teigausrollmaschine, die speziell für Bäckereien und Konditoreien entwickelt wurde. Mit diesem Gerät können Sie Ihre Teige schnell, präzise und dadurch sehr zeitsparend ausrollen.

Die Ausrollmalschine verfügt über ein robustes Edelstahlgehäuse und ist mit einem leistungsstarken Motor ausgestattet, der eine gleichmäßige und kontrollierte Ausrollung Ihrer Teige ermöglicht.

BASE - LAM2 Standmodell

Das Standmodell LAM2 ist mit folgenden Bandgrößen verfügbar:

Breite 495 x Länge 850 / 1000 / 1200 mm

Breite 595 x Länge 1000 / 1200 / 1400 / 1600 mm

Breite 645 x Länge 1000 / 1400 / 1600 mm

Jetzt ab € 6.290,-

Große Auswahl an Möglichkeiten, durch die Bandauswahl mit einer Breite von 500 oder 600 mm und von 850 mm bis 1600 mm Länge.

Digitaler Bildschirm zur Anzeige der Zylinder-Öffnungshöhe.



BENCH - LAM2 Tischmodell

Das Tischmodell der Reihe LAM2 verfügt über alle Eigenschaften der Maschine mit Sockel und kombiniert diese zusätzlich mit einem geringen Platzbedarf.

Das LAM 2 Tischmodell ist mit folgenden Bandgrößen verfügbar:

Breite 495 x Länge 850 / 1000 mm

Breite 595 x Länge 1000 mm



Perfekte Ergebnisse in der Langzeitführung

Gram BAKER SF 550 / SF 900

Professionelle Schnellfroster müssen so gebaut sein, dass sie den täglichen Anforderungen gerecht werden. Die G+ Schnellfroster sind robust und hochwertig verarbeitet mit vielfältigen Einsatz Möglichkeiten.

Niedrige Betriebskosten, hohe Temperaturstabilität und leichte Reinigung machen die Schnellfroster zu einem perfekten Partner im professionellen Einsatz.

Die Schnellfroster verfügt über ein leistungsstarkes Umluftsystem mit ansaugender Luftführung. Das Ergebnis ist eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Innenraum. Die Austrocknung der Produkte wird auf ein Minimum reduziert.

Ihre Vorteile

- SF 550: Blechmaß 600 x 400 mm (Längseinschub)
SF 950 Plus: Für 600 x 400 mm und 600 x 800 mm
- Umluftsystem mit ansaugender Luftführung – verhindert Verhautung & Austrocknung
- Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen – optimaler Warendschutz
- Selbstschließende Tür mit Schloss – energieeffizient & sicher
- Türdichtung ohne Werkzeug austauschbar – schnell & unkompliziert

SF 500 jetzt nur € 5.770,-

SF 900 jetzt nur € 7.440,-



5 Gründe für Erfolg mit Kältetechnik

- Höhere Produktqualität durch besseres Aroma und längere Frischhaltung für alle Backwaren
- Ermöglicht einfache Vorproduktion und damit Verlagerung der Arbeitszeit von der Nacht in den Tag
- Sanfte Kälte:
Bessere Bekömmlichkeit durch Langzeitführung
- Immer verfügbar: Teiglinge sind über mehrere Tage jederzeit in der Backstube und in Filialen abbackbereit
- Nachhaltiges Kühlen mit CO2 als natürliches Kältemittel und durch Wärmerückgewinnung



Wagen für Ordnung & Effizienz

**Unsere Frosterwagen:
Stabil, langlebig,
unschlagbare Qualität**



**Aktionspreis inkl.
neun Behältern**



Frosterwagen aus Edelstahl

Mit vier Lenkrollen aus Gummi, Durchschubsicherung
Abmessungen (B x T x H): 660 x 801 x 1800 mm

**Für 580 x 780 mm Bleche,
18 Auflagen, Auflagenabstand: 88 mm**

Art. Nr. 17263 nur € 390,-

**Für 580 x 780 und 600 x 400 mm Bleche,
20 Auflagen, Auflagenabstand: 79 mm**

Art. Nr. 17264 nur € 405,-

**Für 580 x 780 und 600 x 400 mm Bleche,
24 Auflagen, Auflagenabstand: 66 mm**

Art. Nr. 17265 nur € 420,-

Zutatenwagen

- Neun Kunststoffbehälter inklusive
 - Jeder Behälter fasst 25 Liter (ca. 16 kg Mehl)
 - Wagenmaße (B x T x H): 667 x 495 x 1800 mm
 - Vier leicht laufende Lenkrollen
 - Auflagenabstand: 168 mm
 - Zuladung max. 180 kg

Art. Nr. 17288 jetzt nur **€ 465,-**

Alu-Staubdeckel

Art. Nr. 13170 jetzt nur **€ 28,60**

Einladung zum Kornfeil Workshop

Gemeinsam mit unserem Partner Kornfeil laden wir Sie herzlich zum Kornfeil Workshop ein, der direkt am Standort von Kornfeil stattfindet. Dieses exklusive Event richtet sich an Bäckerinnen und Bäcker, die ihr handwerkliches Können vertiefen und modernste Backtechnik mit den Kornfeil Öfen in der Praxis erleben möchten.

Unter professionellen Bedingungen erhalten Sie praxisnahe Einblicke in unterschiedliche Teigführungen, Rezepturen und Backprozesse. Geleitet wird der Workshop von Dietmar Tiefenthaler, Bäckermeister und international anerkannter Experte, der sein Fachwissen und seine Erfahrung direkt am Ofen weitergibt. Kolb begleitet den Workshop mit ausgewählten Backzutaten und fachlicher Unterstützung.

Neben intensiven Praxiseinheiten erwarten Sie eine Verkostung der hergestellten Backwaren, fundierter fachlicher Austausch sowie die Möglichkeit, Technik, Prozesse und Produkte im Detail kennenzulernen. Der Workshop bietet ideale Voraussetzungen, um neue Impulse für den eigenen Betrieb mitzunehmen und sich mit Kolleg:innen aus der Branche zu vernetzen.



Ort: The Lab by Kornfeil, Cejc, Tschechien

Datum: 04.–05. Februar 2026

Unkostenbeitrag: 120 € (inkl. Workshop, Verpflegung und Übernachtung)

Anmeldung & weitere Informationen: www.kornfeilworkshop.at

Wir freuen uns, Sie gemeinsam mit Kornfeil zu diesem besonderen Workshop begrüßen zu dürfen.

Kornfeil

Perfekte Gärung. Perfekte Planung.

Planen Sie Backzeiten flexibel, sparen Sie Arbeit und steigern Sie Ihre Tagesleistung – mit SAGI Gärschränken sind Ihre Teiglinge bereit, wann immer Sie es sind.



Einfahrbar für 600 x 800
Stikkenwagen



für 600 x 800 oder
600 x 400 Bleche quer



für 600 x 400 Bleche



Warum gerade SAGI – Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Präzise Steuerung von Temperatur, Zeit & Luftfeuchtigkeit**
Sie können jede Gärphase exakt timen — für perfekte Teigqualität und gleichmäßige Ergebnisse.
- **Automatischer Gärzyklus & einfaches Handling**
Ob manuell oder automatisch — der Gärschrank läuft zuverlässig, spart Zeit und reduziert Fehler.
- **Flexiblere Produktion & bessere Planung**
Sie können tagsüber Teig vorbereiten und bei Bedarf schnell aufstocken oder spontan nachproduzieren.
- **Höhere Produktivität & Zeitersparnis**
Mehr Teiglinge, mehr Vielfalt, weniger Aufwand — ideal für Stoßzeiten oder starke Nachfrage.
- **Robuste Bauweise & professionelle Verarbeitung**
Edelstahl, hochwertige Isolierung und Umluftsystem sorgen für Langlebigkeit, Hygiene und gleichmäßige Temperaturlösung.
- **Viel Platz – geeignet für unterschiedliche Blechgrößen**
Modelle für 40x60 cm und 60x80 cm Bleche
- **Optimierte Kostenstruktur & Rationalisierung der Arbeitsabläufe**
Weniger Stress, bessere Planbarkeit, höhere Auslastung



Intelligente Steuerung, perfekte Ergebnisse.

Das neue 7"-Touchdisplay mit klaren, farbigen Symbolen führt Sie intuitiv durch jeden Prozess. Dank der optionalen APO-LINK-Anbindung behalten Sie Ihre Produktion sogar aus der Ferne jederzeit sicher und komfortabel im Blick.

Die Wahl zwischen Automatik- und manuellem Modus bietet maximale Flexibilität:

Im Automatikmodus durchlaufen alle Phasen – Sperre, Konservieren, Erwecken, Säuerung, Halten – nach Ihrer Programmierung selbstständig den optimalen Ablauf und garantieren höchste Produktqualität.

Im manuellen Modus steuern Sie jede Phase gezielt selbst – ideal für besondere Anforderungen oder volle Prozesskontrolle.

Mit bis zu 50 speicherbaren Favoritenprogrammen und vorkonfigurierten Abläufen passen Sie jeden Prozess schnell und einfach an. Ein Fingertipp genügt – und das Ergebnis stimmt zuverlässig.



Perfekte Gleichmäßigkeit - dank indirekter Belüftung



Die INDIRECT-Luftführung verteilt das Klima schonend und absolut gleichmäßig im gesamten Garraum – für konstante Qualität bei jedem Blech.

Seitlicher Luftausstoß verhindert direkten Luftstrom auf das Produkt und schützt die Oberfläche. Frontaler Lufteinlass von oben sorgt für eine homogene Luftverteilung, selbst bei voller Beladung.

So laufen Konservierungs- und Kühlprozesse ebenso präzise ab wie Gärungsprozesse mit Heißluft – stets stabil, kontrolliert und reproduzierbar.

Traditionelles Backen, modernste Technologie



MONDIAL
FORNI



Modulofen Domino

- Der Domino von Mondial Forni bietet maximale Flexibilität, exzellente Backqualität und niedrigen Energieverbrauch. Dank modularer Bauweise passt er sich jedem Bedarf an und liefert zuverlässig perfekte Ergebnisse – von Brot bis Feingebäck.

Technische Daten

- Heizung: elektrisch
- Backfläche: 0,5–2,0 m²
- Stellfläche: ab 1,5 m²



Etagenbackofen Dekomondial

Der Dekomondial überzeugt durch modularen Aufbau, einzeln regelbare Backkammern und perfekte Wärmeverteilung – ideal für Brot, Gebäck und Feingebäck. Die starke Wärmespeicherung sorgt für gleichmäßige Ergebnisse bei reduziertem Energieverbrauch. Robust, effizient und intuitiv zu bedienen – der Etagenbackofen für höchste Ansprüche.

Technische Daten:

- Heizung: elektrisch
- Backfläche: 4,00 - 22,8 m² (je nach Modell)
- Stellfläche: ab 2,8 m² (je nach Modell)

Beschickungssystem - für reibungslose, effiziente Backprozesse

Die Beschickungs-Systeme von Mondial Forni erleichtern das sichere und präzise Befüllen von Etagenbacköfen. Sie sorgen für eine schnelle, gleichmäßige Bestückung der Backkammern und optimieren so den gesamten Produktionsablauf. Ergonomisch, benutzerfreundlich und äußerst robust – für effiziente Arbeit bei minimaler körperlicher Belastung..



Backen mit einem der Besten der Branche

Stikkenofen Basic

Der Stikkenofen Basic überzeugt mit kraftvollem Umluftsystem für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und perfekte Backergebnisse – von Brot bis Feingebäck. Energieeffizient, robust und leicht zu bedienen, bietet er hohe Kapazität, schnelle Aufheizzeiten und maximale Produktivität bei niedrigen Betriebskosten.

Technische Daten:

- Heizung: elektrisch oder Gas / Öl
- Backfläche: 3,6 - 7,2 m² (je nach Modell)
- Stellfläche: ab 1,5 m² (je nach Modell)



Unsere Qualität muss man sehen - und schmecken

Pauli Bäck GmbH St. Veit im Pongau

In der Pauli Bäck GmbH hat Handwerk Tradition. Zugekaufte Teiglinge oder Zusatzstoffe gibt es hier nicht – stattdessen viel Handarbeit und hochwertige Rohstoffe aus der Region. Für Geschäftsführer Paul Steger und sein Team beginnt der Tag früh: Fünf Filialen und rund 150 externe Kunden wollen täglich frisch beliefert werden. Seit kurzem unterstützen eine PATT-Anlage und zwei neue Mondial Forni Drehöfen diesen anspruchsvollen Alltag.

Handwerk statt Fertigprodukte

Das Sortiment reicht von Schwarzbrot über Salzstangerl bis zu Croissants und Krapfen – alles komplett hausgemacht. „Als Bäckerei können wir mit echter Handwerksqualität punkten. Das muss der Kunde sehen und schmecken“, betont Steger. Gerade das beliebte Schwarzbrot zeigt, wie sehr die Pauli Bäck GmbH auf echte Zutaten setzt: Mehl, Wasser, Salz, Germ, Gewürze – mehr kommt nicht hinein.

Investitionen für Zukunft & Qualität

Steigende Energiekosten und der Wunsch nach noch stabilerer Produktqualität führten 2022 zu großen Modernisierungsschritten. „Neue Öfen verbrauchen weniger Energie und bieten bessere Isolierung. Und das PATT-Verfahren hilft uns, Haltbarkeit und Geschmack weiter zu verbessern“, erklärt Steger. Die Zusammenarbeit mit Kolb war dabei naheliegend: „Wir arbeiten seit Jahren gut zusammen und haben großes Vertrauen.“



Komplettlösung von Kolb

Kolb begleitete den gesamten Prozess – von der Analyse über die Auswahl der passenden Systeme bis zur Planung und Installation. Besonders herausfordernd: das geringe Platzangebot und der Umbau im laufenden Betrieb. „Kolb hat alles perfekt koordiniert. Selbst die Einbindung der Mondial Forni Spezialisten wurde organisiert. Für uns war wichtig, eine dauerhafte Gesamtlösung zu erhalten – und die haben wir bekommen.“

Perfekte Ergebnisse – und ein gutes Gefühl

Die neuen Anlagen laufen stabil, energieeffizient und sorgen für sichtbar bessere Backresultate. „Die Öfen backen wunderschön gleichmäßig und sind viel leiser. Das hilft auch unseren Mitarbeitern“, freut sich Steger.

„Mit Kolb haben wir unser Qualitätsverständnis wiedergefunden. Planung, Montage, Service – alles hat gepasst. Und wir wissen, dass wir uns auf Kolb verlassen können.“

Die sauberste Lösung für Ihre Backstube

MultiWasher®

Der MultiWasher® revolutioniert die Reinigung von Stikkenwagen, Backblechen, Formen, Körben und Gerätschaften – vollautomatisch, hygienisch und extrem effizient. Die befahrbare Waschkabine reinigt, desinfiziert und trocknet in einem Durchgang.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Bis zu 70 % weniger Waschmittel
- Über 60 % weniger Wasserverbrauch
- Deutlich weniger Personalaufwand
- Kompakte Bauweise & maximale Effizienz
- Niedrige Betriebs- und Wartungskosten

Der MultiWasher® steigert Ihre Produktivität spürbar – und das jeden Tag.

Praxisbeispiel (Bäckerei mit 7 Filialen)

Ein monatlicher Vergleich zeigt: geringerer Wasser-, Energie- und Spülmittelverbrauch sowie weniger Personaleinsatz führen zu messbaren Einsparungen bereits ab dem ersten Monat.

Der MultiWasher® amortisiert sich in nur rund 10 Monaten.



SCAN ME

Einfache Hygienemaßnahmen im Verkauf



Thekenaufsteller offen

Aus Acryl, für Bleche 600 x 195 oder 600 x 400 mm (nicht im Lieferumfang enthalten), Abmessungen (L x B x H): 610 x 290 x 300 mm

Art. Nr.

17190

nur € 108,30



Thekenaufsteller für zwei Bleche

Aus Acryl, für zwei Bleche 600 x 200 mm (nicht im Lieferumfang enthalten), Abmessungen (L x B x H): 635 x 260 x 410 mm

Art. Nr.

17192

nur € 210,10

Thekenaufsteller für ein Blech

Aus Acryl, für ein Blech 600 x 200 mm (nicht im Lieferumfang enthalten), mit rutschfesten Füßen, Abmessungen (L x B x H): 635 x 260 x 210 mm

Art. Nr.

17191

nur € 179,60



ZIP Hygienehandschuh-Set

Immer griffbereit, bietet vollständige Keimfreiheit beim Umgang mit Lebensmitteln. Das Rein- und Rausschlüpfen ist durch das Verbindungselement "Clip" mit automatischem Auf- und Abwickeln der Zugschnur einfach und praktisch.

Lieferung inkl. einem Clip und 50 Stk. Hygienehandschuhen

Art. Nr.

16702

nur € 11,90



Ersatzclip

Passend zum Hygienehandschuh-Set

Art. Nr.

16702.02

nur € 3,90



Ersatzhandschuhe

Passend zum Hygienehandschuh-Set

Art. Nr.

16702.01

nur € 9,30

Hygienisch sauber mit Nilfisk



Backofensauger VHS120CB FN Nass-/Trockensauber Wechselstrom

Gerade in der Lebensmittelindustrie muss jederzeit ein Höchstmaß an Hygiene sichergestellt sein. Um eine Kreuzkontamination auszuschließen und somit höchste Produktqualität zu gewährleisten unterstützt sie hierbei der Nilfisk VHS120 FN. Dieser Sauger ist mit einem temperaturbeständigen NOMEX© Filter ausgestattet. Heiße Substanzen wie sie bei der Innenreinigung von Öfen vorkommen, können so einfach und sicher aufgesaugt werden, ohne dass der Filter oder der Sauger an sich, schaden nimmt. Das mitgelieferte, temperatursichere Nilfisk- Ofenreinigungsset unterstützt Sie hierbei.

Lieferung inkl. Ofenreinigungsset

Technische Daten

Spannung (V)	230
Frequenz (Hz)	50
IP-Schutzklasse	44
Behältervolumen (l)	37
Schlauchlänge (m)	3
Einlass (mm)	50
Abmessungen L x B x H (mm)	560 x 557 x 1015
Gewicht (kg)	38

jetzt nur **€ 2.667,70**



**QR-Code scannen
und alle Nilfisk
Geräte entdecken**





Mini Industriesauger VHS011 LC ACD für brennbaren und gefährlichen Staub

Von unabhängigen Stellen ACD-zertifizierte Sauger, die sich für die Aufnahme von brennbarem Staub und gefährlichem Staub eignen. Die Besonderheiten der Mini-Industriesauger sind die hohe Mobilität in engen Räumen; sie sind kompakt, robust, zuverlässig und weisen ein geringes Gewicht auf.

Technische Daten

HEPA H14 Filter Area (optional) (cm ²):	Optional
Airflow with hose D40 - 3 m (L/min - m ³ /h):	2416 - 145
Spannung / Frequenz (V/Hz):	230/50
IP Schutzklasse:	44
Schutzklasse	I
Staubklasse	M
Aufnahmleistung (kW)	0.9
Max. Luftmenge (m ³ /h - l/min.)	165 - 2750
Maximaler Unterdruck (kPa-mbar)	21 - 210
Geräuschpegel (dB(A))	70
Tankvolumen (l)	15
Hauptfilter	Conical cartridge
Hauptfilterfläche (cm ²)	9000
Einlass (mm)	40
Batterietrog, Abmessungen LxBxH (mm)	410x420x770
Gewicht (kg)	18

jetzt nur **€ 2.360,-**

Antistatik Set zu Mini Industriesauger

ACD Ø40 bestehend aus:

- Flexible antistatische Schläuche 3m inkl. Schlauchmuffen
- Gebogenes Anschlussstück AISI304
- Antistatische Gummischrägrodüse
- Fugendüse 300mm AISI304
- Antistatische Bodendüse 300mm
- Verlängerungsrohr AISI304 (2Teile)
- Runde antistatische Bürste



jetzt nur **€ 620,-**

Akkusauger VU200

Der VU200 ist einfach zu bedienen, leicht zu entleeren und schnell zu laden. Hellblaue Elemente zeigen intuitiv, wo man ihn bedient. Mithilfe der farbigen Schalter am Griff und des digitalen Displays lassen sich die 6 Saugstufen je nach Bodenart anpassen. Der Wechsel des HEPA-Filters ist werkzeuglos, ebenso wie das Entleeren des Staubbehälters ohne Beutel.

Technische Daten

Batterie (V)	29,6V
Spannung / Frequenz (V/Hz)	100-240V AC, 50/60 Hz
Batterie Laufzeit (min)	60/25/12
Schutzart (IP)	Class II / IP20
Max. Leistung (W)	550W
Max. Saugkraft (W)	20 (Kpa)
Batteriekapazität (mAh)	2500
Batterietyp	Li-ion
Ladezeit (Std.)	1hr 50min
Saugleistung, Rohrende (W)	170
Geräuschpegel (dB(A))	≤76/2
Behältervolumen (l)	0,8
Breite der Saugdüse (mm)	255
Abmessungen L x B x H (mm)	1255 x 255 x 226
Gewicht (kg)	2,97
Filter type	HEPA 14



jetzt nur **€ 460,-**

Sauberkeit nach HACCP

Glasfiber-Stiel

Länge: 1500 mm, Ø 25 mm,
hitzebeständig bis +134 °C,
passend zu allen Kobra-Besen

Art. Nr. 16814

jetzt nur **€ 14,80**

Ergo-Stiel

Länge: 1500 mm, Ø 32 mm,
hitzebeständig bis +120 °C,
passend zu allen Kobra-Besen

Art. Nr. 168142

jetzt nur **€ 21,-**

Alu-Stiel

Länge: 1500 mm, Ø 25 mm,
hitzebeständig bis +120 °C,
passend zu allen Kobra-Besen

Art. Nr. 168141

jetzt nur **€ 13,90**



Besen weich 400 mm

Für glatte und strukturierte Oberflächen (Glas, Fliesen oder Holz) mit feinen bis mittleren Verschmutzungen (Staub, Mehl oder Körner), Körper: 400 x 50 mm, 0,25 mm glatte Borsten, Besatz: 55 mm, hitzebeständig bis +100 °C

Art. Nr.	Farbe
168111	weiß
168112	blau
168113	rot
168114	gelb
168115	grün
jetzt nur	€ 16,30



Besen weich 570 mm

Für glatte und strukturierte Oberflächen (Glas, Fliesen oder Holz) mit feinen bis mittelschweren Verschmutzungen (Staub, Mehl oder Körner), Körper: 570 x 60 mm, 0,30 mm glatte Borsten, Besatz: 50 mm, hitzebeständig bis +134°C

Art. Nr.	Farbe
168056	weiß
168052	blau
168053	rot
168054	gelb
168055	grün
jetzt nur	€ 34,30



Schrubber hart

Für alle Oberflächen mit mittelschweren bis sehr hartnäckigen Verschmutzungen (eingetrocknetes Pulver, Flüssigkeiten oder klebrige Rückstände), Körper: 280 x 50 mm, 0,50 mm glatte Borsten, Besatz: 30 mm, hitzebeständig bis +134°C

Art. Nr.	Farbe
168121	weiß
168122	blau
168123	rot
168124	gelb
168125	grün
jetzt nur	€ 10,80



Wasserschieber 600 mm

Zur Nassreinigung glatter und strukturierter Oberflächen, hitzebeständig bis +100°C, Gummilippe austauschbar



Ersatz-Gummilippe

Art. Nr. 16827

jetzt nur **€ 8,10**

Art. Nr.	Farbe
168131	weiß
168132	blau
168133	rot
168134	gelb
168135	grün
jetzt nur	€ 18,90

Profi Reinungsmaterial



Stielbürste

Für glatte bis strukturierte Oberflächen mit mittleren Verschmutzungen (eingetrocknetes Pulver), Körper: 410 x 50 mm, Besatz: 40 mm, 0,3 mm glatte Borsten, hitzebeständig bis +134°C

Art. Nr.	Farbe
16809	blau
168091	rot
168092	gelb
168093	grün
jetzt nur	€ 11,30



Brotstreichbürste weich

Körper: 275 x 70 mm, Besatz: 65 mm, 0,15 mm glatte Borsten, hitzebeständig bis +134°C

Art. Nr.	Farbe
168082	blau
168083	rot
168084	gelb
168085	grün
jetzt nur	€ 12,30



Brotstreichbürste weich

Körper: 400 x 55 mm, Besatz: 60 mm, 0,2 mm glatte Borsten, hitzebeständig bis +134°C

Art. Nr.	Farbe
16823	blau
168087	rot
168088	gelb
168089	grün
jetzt nur	€ 11,60



Mehlwischer

Körper: 300 x 30 mm, Besatz: 55 mm, 0,15 mm glatte Borsten, hitzebeständig bis +134°C

Art. Nr.	Farbe
168102	blau
168103	rot
168104	gelb
168105	grün
jetzt nur	€ 11,30



Bartwisch weich

Für glatte Oberflächen mit feinen bis mittleren Verschmutzungen (wie Staub, Mehl), Körper: 340 x 35 mm, Besatz: 45 mm, 0,3 mm geschlitzte Borsten, hitzebeständig bis +134°C

Art. Nr.	Farbe
168281	weiß
168282	blau
168283	rot
168284	gelb
168285	grün
jetzt nur	€ 7,60



Kehrschaufel

Körper: 300 x 185 mm (300 x 310 mm inkl. Griff), hitzebeständig bis +120°C

Art. Nr.	Farbe
168291	weiß
168292	blau
168293	rot
168294	gelb
168295	grün
jetzt nur	€ 8,-



RenoSet - Basis Paket

Optimal abgestimmtes Reinigungspaket für den Laden- und Filialbereich. Enthält je 1 x Handspülmittel, Glasreiniger, Kraftreiniger, Bad- und WC-Reiniger à 1000 ml. Minimaler Zeitaufwand beim Reinigen durch Profi-Qualität.

Art. Nr. 16630
jetzt nur € 20,40

Ein Gerät von der Soße bis zum Brühstück



-20%
Rabatt
auf die
UVP

Kolb Cremekocher

Mit einem Fassungsvermögen von 30 bis 300 Litern lieferbar. Alle Kessel sind dreiwandig und mit Thermo-Öl gefüllt. Rührwerk mit Abstreifer, Heizung mit Thermostat-Regler. Kochkessel und Rührwerk aus Edelstahl, Maschinenkörper aus lackiertem Stahl. Auf Wunsch auch komplett aus Edelstahl erhältlich.

Kolb Mini Cremekocher

15 oder 30 Liter Fassungsvermögen, einfache Handhabung, beste Ergebnisse. Durch Inverter geregelte Geschwindigkeit. Teflon-Abstreifer seitlich und am Boden der Wanne. Herausnehmbares, spülmaschinenfestes Mischwerkzeug. Einfache Reinigung.

15 Liter MC 15V Tischmodell
statt € 7.600,- nur **€ 6.080,-**

30 Liter C30 2E Standmodell
statt € 10.800,- nur **€ 8.640,-**

50 Liter C50 2G Standmodell
statt € 11.100,- nur **€ 8.880,-**



Innovation für perfekte Schokolade

Maximale Effizienz, intuitive Bedienung, kompromisslose Qualität.

Die SL-Serie vereint modernes Design, energieeffiziente Technologie und praxisorientierte Funktionen für professionelle Anwendungen in der Schokoladenverarbeitung.

SL16 – Die Allround-Lösung

- Tankkapazität: 16 kg
- Für mittlere Produktionsmengen geeignet



jetzt ab
€ 10.900,-
(SL 16)

SL16

SL30 – Mehr Kapazität bei bewährter Präzision

- Tankkapazität: 30 kg
- Optimal für wachsende Produktionsanforderungen

SL50 – Für Anwendungen mit hohem Volumen

- Tankkapazität: 50 kg
- Ideal für größere handwerkliche oder halb-industrielle Produktionen

SL80 – Maximale Kapazität für industrielle Anforderungen

- Tankkapazität: 80 kg
- Entwickelt für den Dauerbetrieb und zur Integration in größere Produktionslinien

- Modernes, hygienisches Design
- Intelligente Steuerung per Touchscreen
- Herausnehmbare Förderschnecke aus Edelstahl
- Energieeffizient – bis zu 35 % Einsparung
- Rückführfunktion zur Produktschonung
- Leichte Reinigung und Wartung



Backtrennpapier zu Sonderpreisen



Professionelle Schokoladenformen



Hase "Aramis" (nichts sehen)

Zwei Teile, Abmessungen
(L x B x H): 165 x 70 x 62 mm,
für ca. 100 g, 2 Teile

Art. Nr. 19154

jetzt nur **€ 58,74**



Hase "Porthos" (nichts sagen)

Zwei Teile, Abmessungen
(L x B x H): 165 x 70 x 62 mm,
für ca. 100 g, 2 Teile

Art. Nr. 19157

jetzt nur **€ 58,74**



Hase "Athos" (nichts hören)

Zwei Teile, Abmessungen
(L x B x H): 165 x 70 x 62 mm,
für ca. 100 g, 2 Teile

Art. Nr. 19171

jetzt nur **€ 58,74**

Relief "Sitzhase"

8 Teile, Abmessungen
(L x B x H): 66 x 56 x 10 mm,
für ca. 25 g

Art. Nr. 19159

jetzt nur **€ 23,-**



Praline "Lachhase"

24 Teile, Abmessungen
(L x B x H): 38 x 16,6 x 8 mm,
für ca. 3 g

Art. Nr. 19579

jetzt nur **€ 23,-**



Konturtafel "Stehhase"

Zwei Teile, Abmessungen
(L x B x H): 168 x 98 x 10,5 mm,
für ca. 100 g

Art. Nr. 19153

jetzt nur **€ 23,-**



Konturtafel "Ei"

Zwei Teile, Abmessungen
(L x B x H): 123 x 92 x 10 mm,
für ca. 100 g

Art. Nr. 19152

jetzt nur **€ 23,-**



Konturtafel "Sitzhase"

Zwei Teile, Abmessungen
(L x B x H): 130,2 x 111,5 x 10 mm,
für ca. 100 g

Art. Nr. 19151

jetzt nur **€ 23,-**



Bruchschokolade Tafel

Einteilig, Abmessungen
(L x B x H): 315 x 250 x 10,9 mm,
für ca. 1000 g

Art. Nr. 19148

jetzt nur **€ 36,80**



Lachhase

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19578	70 mm	4	€ 34,37
19573	125 mm	2	€ 46,13
19574	175 mm	1	€ 46,97
19575	260 mm	1	€ 64,62
19576	360 mm	1	€ 74,79



Ei-Sammlerhase

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19547	140 mm	2	€ 46,13
19548	176 mm	2	€ 69,66

Für kreative Vielfalt



Gartenhase mit Rübe

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19670	130 mm	2	€ 46,13
19671	185 mm	2	€ 69,66



Fröhlicher Ei-Hase

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19654	120 mm	2	€ 46,13
19655	195 mm	2	€ 69,66
19656	240 mm	1	€ 62,10



Hasenweibchen

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19553	130 mm	2	€ 46,13



Kugeliges Huhn

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19484	112,4 mm	2	€ 45,29



Kugeliges Schaf

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19483	109 mm	2	€ 45,29



Hase Willi

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19149	100 mm	2	€ 41,93



Schmunzelhase

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19491	70 mm	6	€ 42,77
19492	125 mm	4	€ 58,74
19493	175 mm	2	€ 67,98
19494	245 mm	1	€ 62,10
19495	325 mm	1	€ 74,79



Hasenmännchen

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19554	130 mm	2	€ 46,13



Lamm sitzend

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19486	130 mm	2	€ 46,13



Kugelige Häsin

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19485	127,5 mm	2	€ 45,29



Hase mit Hängeohr

Doppelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19571	87 mm	2	€ 41,09
19572	130 mm	2	€ 46,13

Festliche Schokokreationen leicht gemacht



Eiformen glatt

Einzelform

Art. Nr.	Größe	Teile	jetzt nur
19351	32 mm	12	€ 24,29
19353	40 mm	10	€ 24,29
19356	50 mm	10	€ 24,29
19357	60 mm	4	€ 20,92
19360	80 mm	4	€ 26,81
19367	120 mm	1	€ 21,76
19368	135 mm	1	€ 21,76
19369	150 mm	1	€ 24,29
19370	175 mm	1	€ 29,33
19372	200 mm	1	€ 31,85

Ei-Hälfte Streifendesign

Abmessungen (H x B): 100 x 75 mm,
Doppelform, 2 Teile



Art. Nr. 19150

jetzt nur € 37,92



Schellen



Zum Anhängen, vermessingt

Art. Nr.	Ø	VPE	jetzt nur
18874	15 mm	100 Stk.	€ 21,-
18873	15 mm	1000 Stk.	€ 156,90
18875	17 mm	100 Stk.	€ 23,-



Glocken



Zum Anhängen, vermessingt

Art. Nr.	Ø	VPE	jetzt nur
18877	15 mm	100 Stk.	€ 39,30
18878	21 mm	100 Stk.	€ 34,80



Ausstecher Hase stehend

Aus Edelstahl, Abmessungen (B x T x H):
80 x 180 x 30 mm

Art. Nr. 15416

jetzt nur € 4,30

Ausstecher Hasenkopf

Aus Edelstahl, Abmessungen (B x T x H):
125 x 170 x 30 mm

Art. Nr. 15419

jetzt nur € 4,30

Ausstecher Hase liegend

Aus Edelstahl, Abmessungen (B x T x H):
170 x 200 x 30 mm

Art. Nr. 15418

jetzt nur € 6,10

Die Osterform-Klassiker



Aluguss-Form Lamm

Nicht spülmaschinenfest, nicht stapelbar

Art. Nr.	Teiginhalt	Formgröße (L x H)	jetzt nur
16674	0,5 l	220 x 150 mm	€ 73,60
16668	1 l	250 x 185 mm	€ 95,30

Aluguss-Form Hase

Nicht spülmaschinenfest, nicht stapelbar, für Biskuit- und Sandmassen, Abmessungen (T x B x H): 140 x 220 x 200 mm

Art. Nr.	Teiginhalt	Formgröße (T x B x H)	jetzt nur
16677	0,5 l	140 x 220 x 200 mm	€ 69,30



Backform Hase

Antihaltbeschichtet, Nicht spülmaschinengeeignet / leichte Reinigung per Handwäsche, hitzebeständig bis 230°C

Art. Nr.	Teiginhalt	Formgröße	jetzt nur
13458	ca. 0,6 l	190 x 215 x 60 mm	€ 13,70



**Alle Gerätschaften für Ostern finden Sie in
unserem shop.**



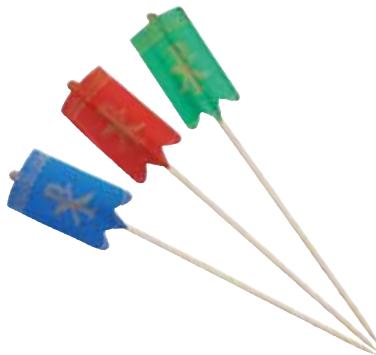
Lämmchen mit Fähnchen



Lammbackform 5-tlg. Verbund

Antihaftbeschichtet, nicht spülmaschinenfest, nicht stapelbar,
inkl. Klammern, Ständer und fünf Lämmern

Art. Nr.	Teiginhalt	Ausführung	Einzelform (L x H)	Rahmen (B x T x H)	statt	jetzt nur
16945	0,5 l	Kopf seitlich	130 x 85 mm	390 x 320 x 130 mm	€ 158,70	€ 127,-
16944	1 l	Kopf gerade	190 x 130 mm	500 x 265 x 175 mm	€ 178,60	€ 142,90



Lammbackform einzeln

Antihaftbeschichtet, nicht spülmaschinenfest, nicht stapelbar

Art. Nr.	Teiginhalt	Ausführung	Einzelform (L x H)	jetzt nur
13029	0,5 l	Kopf seitlich	130 x 85 mm	€ 17,40
16663	1 l	Kopf gerade	190 x 130 mm	€ 21,50

OPP-Kreuzbodenbeutel

Transparent, mit Siegelnahrt

Art. Nr.	Größe (B x T x H)	passend zu	jetzt nur
16422	195 x 90 x 220 mm	13029	€ 10,80
16421	260 x 100 x 280 mm	16663	€ 16,20



**Passend für unsere
Lammformen**

Präzision trifft Innovation: Pomati Aqua

Die Pomati Aqua eröffnet neue Möglichkeiten in der Schneidetechnologie. Ob frische oder gefrorene Produkte, süßes oder salziges Gebäck – diese Maschine schneidet komplexe Formen mit höchster Präzision, ganz ohne klassische Werkzeuge. Dank innovativer Luft- und Wassertechnik gelingt der Schnitt sauber, geräuscharm und effizient. Ideal für Patisserie, Gastronomie oder Confiserie – auch bei sensiblen Materialien wie Schokolade oder Sahne. Die Aqua überzeugt mit benutzerfreundlicher Bedienung, kompakter Bauweise und einfacher Wartung. Vordefinierte Programme, USB- und Netzwerkanschluss sowie ein integriertes Absaug- und Auffangsystem runden das Gesamtpaket ab.



Technik, die begeistert

Schneidfläche:	600 x 400 mm mit herausnehmbarem Gitter & Auffangsystem
Bedienung:	Intuitiver Touchscreen mit vordefinierten Programmen
Schnittstellen:	USB- und Ethernetanschluss zur Dateiverwaltung
Dateiformate:	Kompatibel mit CAD und G-Code
Maße (B x T x H):	1350 x 950 x 1450 mm
Schnittstärke:	50 mm bei gefrorenen und 80 mm bei gekühlten Produkten



Perfekt für Ihre Filialen: Eloma Backmaster

Eloma Backmaster ist der kleine Profi für großartige Backresultate. Dabei findet der Ladenbackofen sowohl in der Backstube und im Supermarkt, als auch an der Tankstelle seinen Einsatz. Die MT-Technologie macht die Anwendung noch einfacher und sicherer.



Jetzt 15 % sparen

AUTOMATISCHE TÜRÖFFNUNG

Um ein ungewolltes Nachbacken zu vermeiden, öffnet sich die Tür des BACKMASTER nach Beendigung des Backprogramms automatisch.

MIT SICHERHEIT BACKEN

Die MT-Technologie macht die Anwendung noch einfacher und sicherer. Zudem können mit dem Quick Mode ASC drei passende Backprogramme definiert und im Parallelbetrieb zusätzlich zu Multi Baking über den Tag neu gestartet werden. Anwendungsfehler ausgeschlossen.

BESTE BACKERGEBNISSE

Nach der Beschwadung in Menge oder über Zeit hält der BACKMASTER die nötige Ruhezeit selbstständig ein. Und er backt mit einzigartiger Gleichmäßigkeit - garantiert! Genau das, was Sie von einem professionellen Ladenbackofen erwarten. Und Ihre Kunden auch.

ANPÄSSUNGSFÄHIGKEIT PAR EXCELLENCE

Es sind nicht nur die kompakten Abmessungen, auch mit optional links angeschlagener Tür oder als Wassertankgerät fügt er sich perfekt überall ein. Mit der individualisierbaren Bedienung passt er sich an Ihre Bedürfnisse an und nicht umgekehrt.

MODELLE



ab € 4.305,-

EB 30 - ELEKTRO

Anschlusswert	3,6 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 Amp
Gewicht	48 kg
B x T x H	600 x 620 x 530 mm
Blechmaße	440 x 350 mm



ab € 5.963,-

EB 30 XL - ELEKTRO

Anschlusswert	5,9 kW
Spannung	400 V 1N AC
Absicherung	3 x 16 Amp
Gewicht	59 kg
B x T x H	760 x 665 x 530 mm
Blechmaße	600 x 400 mm

Präsentation in Bestform



Auslegeplatte, Kunststoff

Stoß- und säurefest, Farbe: weiß,
spülmaschinengeeignet

Art. Nr.	Länge	Breite	jetzt nur
15999	190 mm	150 mm	€ 3,40
16000	270 mm	210 mm	€ 5,-
16001	300 mm	150 mm	€ 6,70
16002	300 mm	190 mm	€ 6,90
16003	350 mm	240 mm	€ 8,60
16004	420 mm	280 mm	€ 9,80



Ausstellblech, Aluminium eloxiert

Leichte Ausführung, Vier-Rand, Randhöhe: 20 mm, Ecken gerundet, nicht spülmaschinengeeignet

Art. Nr.	Länge	Breite	Farbe	jetzt nur
17052	400 mm	250 mm	gold	€ 11,20
17053	480 mm	320 mm	gold	€ 16,30
17054	600 mm	400 mm	gold	€ 19,60
17047	400 mm	250 mm	silber	€ 9,60
17048	480 mm	320 mm	silber	€ 11,80
17049	600 mm	400 mm	silber	€ 13,80



Snackwelle, Alu

Schwarz, gelocht, pulverbeschichtet
Maße: 590 x 190 mm



Art. Nr. 17687

jetzt nur **€ 32,60**

Dazu passend: Auslegetablett, schwarz,
Aluminium, pulverbeschichtet, 4-Rand,
Randhöhe: 10 mm, Maße: 600 x 200 mm

Art. Nr. 17683

jetzt nur **€ 16,30**



Auslegeplatte, Edelstahl

Material: Edelstahl, Randhöhe: 10 mm

Art. Nr.	Länge	Breite	jetzt nur
15982	195 mm	145 mm	€ 9,90
15983	280 mm	140 mm	€ 11,50
15984	290 mm	185 mm	€ 13,30
15985	320 mm	220 mm	€ 13,50
15986	380 mm	280 mm	€ 19,60

Präzision. Leistung. Kompaktheit. JAC.

JAC ZIP - ein- oder durchschneiden

Mit der JAC ZIP schneiden Sie Ihre Brote und Brötchen sicher und schnell, beispielsweise für Sandwiches oder belegte Brötchen. Die Maschine hat ein Kreismesser, das sowohl in der Höhe, als auch in der Tiefe einstellbar ist.

Mind. Brotgröße L x H mm: 400 x 600
Max. Brotgröße L x H mm: 1100 x 800
Gewicht kg : 35
Leistung: 0,49 kW / 230 V

jetzt
Sonderpreise
sichern

jetzt nur € 2.520,-



Ihr Kundenberater berät
Sie gerne individuell
und unverbindlich.



JAC Picomatic

Die JAC Picomatic 450 und 450M sind die perfekten Brotschneidemaschinen für Bäckereien, Filialen und Verkaufsstellen, die höchste Schnittqualität auf kleinstem Raum benötigen. Mit ihrem robusten Aufbau, der schnellen Schneidleistung und dem intuitiven Bedienkonzept liefern beide Modelle täglich perfekte Scheiben – sauber, gleichmäßig und ohne Kraftaufwand.

Die Picomatic-Serie überzeugt durch langlebige Technik, minimale Wartung und maximale Sicherheit. Ob Standardbrot oder empfindlichere Spezialitäten: Die 450 und 450M garantieren konstant präzise Ergebnisse und steigern die Effizienz im Verkauf wie in der Produktion.



jetzt
15%
sparen

Modell	Picomatic 450	Picomatic 450M
max. Brotgröße LxBxH mm	440 x 300 x 180	440 x 290 x 180
Leistung	0,49 kW 230 V	1,1 kW 400 V
Nettogewicht kg	105	115
Schnittstärke mm	9 - 18	9 - 12
Beölzung	Nein	Ja
jetzt nur	€ 3.442,-	€ 4.012,-



Unox Speed.Compact ECO



**Rundum
*Sorglos Paket**
€ 4.498,-
sparen Sie
€ 794,-

Geschwindigkeit ist sein täglich Brot

Mit SPEED.Compact™ ECO ist ein schneller Service keine Herausforderung mehr - ebenso wenig wie eine konstant großartige Kochleistung. Er liefert rund um die Uhr schnelle, gleichmäßige Ergebnisse und sorgt auch in Spitzenzeiten für gleichbleibende Qualität. Stressfreier Service, 24/7.

Technische Daten

Kapazität	1 Blech 300 x 300 mm
Maße (B x T x H):	424 x 719 x 616 mm
Spannung:	230 V
Leistung:	3,6 kW

Sofort einsatzbereit im Handumdrehen

Der Ofen ist sofort nach dem Auspacken einsatzbereit. Seine intuitive Benutzeroberfläche vereinfacht den Betrieb vom ersten Tag an. Es sind keine Ablufttrophe, Abzugshauben oder komplexe Installationshandbücher erforderlich - das Personal kann mit dem Kochen beginnen, sobald der Ofen auf dem Tresen steht.

Eine kluge Investition mit bleibendem Wert

SPEED.Compact™ ECO bietet ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und sorgt für hohe Leistung bei gleichzeitig erheblichen Einsparungen. Dies minimiert die Amortisationszeit und ist damit eine der klügsten Entscheidungen für eine zuverlässige, renditestarke Investition.

Schnell kochen, schneller genießen.

SPEED.Compact™ ECO stellt die Geschwindigkeit in den Vordergrund, um Wartezeiten zu verkürzen und die Kundenerfahrung zu verbessern. Schnellerer Service bedeutet zufriedenere Kunden und höhere Einnahmen - denn Zeit ist Geld. Zahlen lügen nicht - schau sie dir an!



**jetzt
15%
sparen**

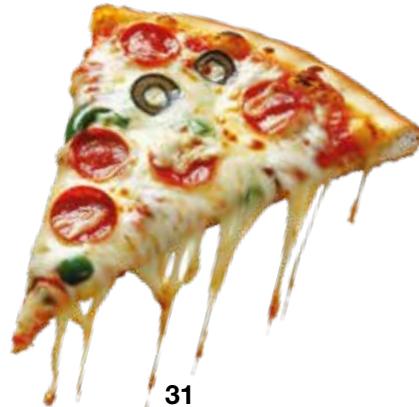
75 Sekunden

Ein Clubsandwich



60 Sekunden

Ein Pizzastück



30 Sekunden

Eine Quiche



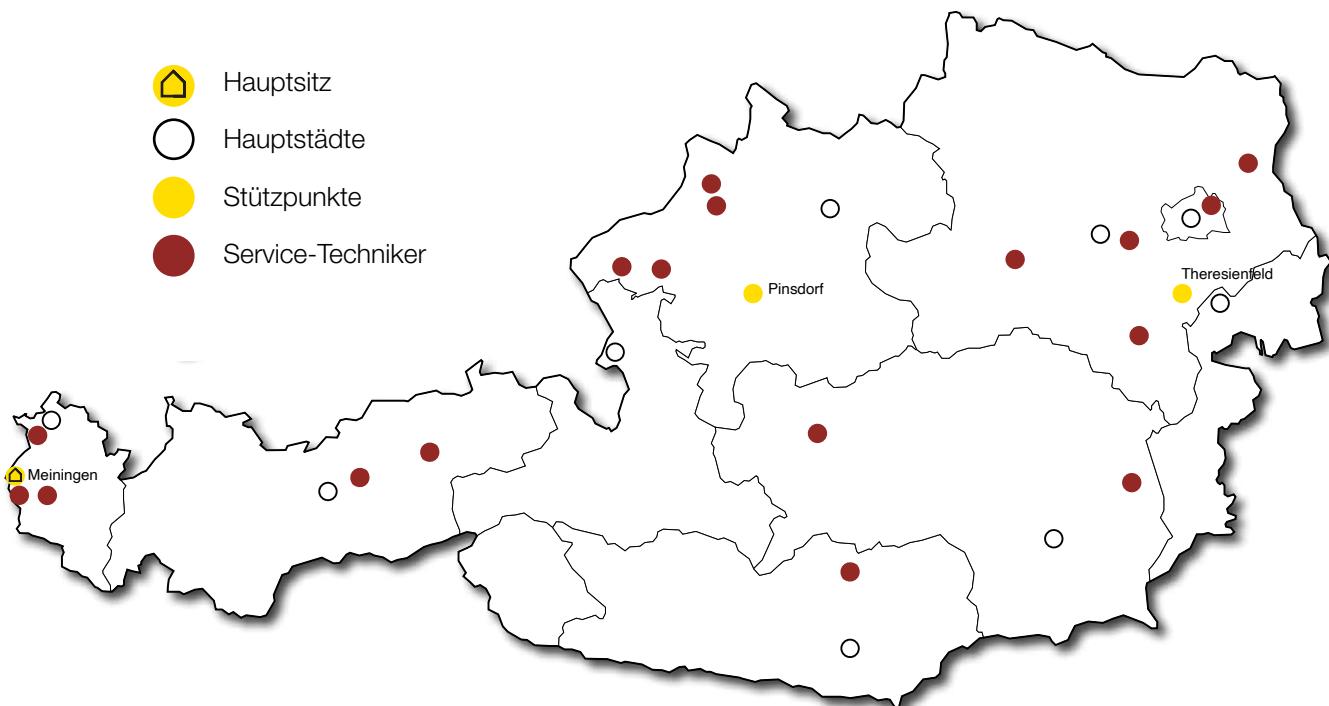
Wir sind für Sie da!

Unser Kundenservice ist uns ganz besonders wichtig. Daher arbeiten wir jeden Tag daran, unser Serviceangebot noch umfassender und komfortabler für Sie zu gestalten. Dabei können Sie auf die umfassende Expertise unserer Mitarbeiter und unsere langjährige Erfahrung vertrauen. Viele unserer Kollegen begleiten uns schon seit Jahren. Darauf sind wir ganz besonders stolz.



Ihre Vorteile

- 24 Stunden Störungsmeldung per E-Mail an service@kolb.at
- Optimale Betreuung von Anfang an
- Bestmögliche Vorab-Information: Bereits vor der Fahrt zum Kunden ist der Techniker über den Fehler informiert
- Leerfahrten, unproduktive Arbeits- und Reisezeiten werden vermieden, das minimiert die Servicekosten



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 € 250,- liefern wir frei Haus in Österreich (gilt nur für Gerätschaften und nicht für Ersatzteillieferungen).

Angaben ohne Gewähr. Alle Preise ohne MwSt. Bitte bestellen Sie per Telefon, Fax, E-Mail oder über unseren Onlineshop: shop.kolb.at
Aktionen gültig bis 28.02.2026

Find us on

Follow us on Instagram

www.kolb.at

shop.kolb.at