

Juli / August | 2026

**Kolb**

**Extra**

# Starke Lösungen. Starkes Team. Starke Partnerschaft.

Wir denken ganzheitlich – von der Planung über die Technik bis zum Service. Gemeinsam schaffen wir nachhaltigen Erfolg.



[www.kolb.at](http://www.kolb.at)

Die abgebildeten Kolleginnen und Kollegen sorgen täglich im Hintergrund dafür, dass Projekte, Serviceeinsätze, Lieferungen und Kundenanfragen reibungslos abgewickelt werden. Gemeinsam mit unseren Technikern, Kundenberatern und Gebietsleitern bilden sie das starke Team hinter Kolb.

## Moderne Technik für mehr Leistung

Innovative Maschinen und durchdachte Systeme steigern Produktivität, Qualität und Wirtschaftlichkeit in Ihrem Betrieb.

## Praxisnahe Lösungen aus einer Hand

Von Mischerei und Kältetechnik bis hin zu Schokolade, Hygiene und Filiale – perfekt aufeinander abgestimmte Gesamtlösungen.

## Service, der langfristig begleitet

Persönliche Beratung, zuverlässiger Kundendienst und wirtschaftliche Servicekonzepte für nachhaltigen Erfolg.

# Editorial

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

hinter jedem erfolgreichen Betrieb stehen Menschen mit Leidenschaft, Fachwissen und dem Anspruch, jeden Tag das Beste zu geben. Genau deshalb verstehen wir uns nicht nur als Lieferant von Maschinen und Geräten, sondern als langfristiger Partner an Ihrer Seite.

In dieser Ausgabe präsentieren wir Ihnen zahlreiche Neuheiten, bewährte Lösungen und attraktive Angebote für Bäckerei, Konditorei und Gastronomie. Dabei steht für uns stets eines im Mittelpunkt: Ihre tägliche Arbeit einfacher, wirtschaftlicher und erfolgreicher zu machen.

Ob moderne Ofentechnik, innovative Schokoladenverarbeitung, effiziente Dosier- und Aufbereitungssysteme oder praxisorientierte Serviceleistungen – unsere Lösungen entstehen aus den Anforderungen unserer Kunden und der Erfahrung vieler erfolgreicher Projekte. Die vorgestellten Referenzbetriebe zeigen eindrucksvoll, wie sich Tradition und moderne Technologie erfolgreich verbinden lassen.



Gemeinsam mit unserem engagierten Team begleiten wir Sie von der ersten Beratung über die Planung bis hin zum zuverlässigen Service im laufenden Betrieb. Denn nachhaltiger Erfolg entsteht dort, wo Kompetenz, Vertrauen und Partnerschaft zusammenkommen.









Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns darauf, auch künftig gemeinsam mit Ihnen die Zukunft Ihres Unternehmens erfolgreich zu gestalten.

Ihr Erfolg ist unser Ziel.



Ihr Ralf Maier  
Geschäftsführer

# Inhalt

 <b>Mischerei</b>	Seite 3 - 4	 <b>Reinigung / Hygiene</b>	Seite 18 - 20
 <b>Aufbereitung</b>	Seite 7 - 10	 <b>Konditorei / Schokolade</b>	Seite 21 - 25
 <b>Kältetechnik</b>	Seite 11	 <b>Filiale / Snacks</b>	Seite 26 - 29
 <b>Ofen / Gären</b>	Seite 12 - 17	 <b>Service / Ersatzteile</b>	Seite 30

# Nachhaltig. Wirtschaftlich. Zuverlässig



€ 25.530,-

## Spiramatic SE160 generalüberholt

- Für 5,0 bis 160 Kg Teig
- Robuste Maschine ohne Teigstab
- Knetarm und Kessel aus CNS
- Abmessungen B x T x H mm: 850 x 1610 x 1380 bzw. 1840
- Anschluß: 7,4 kW/25AT/400V
- Zwei Zeitschaltuhren
- ausfahrbar mit einem Kesselwagen
- mit Kunststoffschutzhaube

Generalüberholt 2024, Garantie: 6 Monate  
Lieferzeit: 1 Woche

**Keine Neuproduktion mehr –  
dafür bewährt und  
generalüberholt.**

### Wir kaufen Ihre gebrauchten Spiramatic-Maschinen an!

Anschließend werden diese von unseren erfahrenen Technikern sorgfältig generalüberholt und technisch auf den neuesten Stand gebracht. So entstehen leistungsfähige Maschinen, die eine kostengünstige und umweltfreundliche Alternative zum Neukauf bieten.

Durch die Wiederaufbereitung leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit – ohne dabei Kompromisse bei Qualität und Leistung einzugehen.

**Profitieren Sie von attraktiven Ankaufskonditionen und langlebiger Technik zu reduzierten Investitionskosten.**



## Planetenrührwerke



**30 Liter**

Für max. 9 kg Teig  
Für max. 6 kg Mehl

Art. Nr. 34640-1

jetzt nur € 2.320,-



**20 Liter**

Für max. 6 kg Teig  
Für max. 4 kg Mehl

Art. Nr. 34635-1

jetzt nur € 1.395,-



**10 Liter**

Für max. 3 kg Teig  
Für max. 2 kg Mehl

Art. Nr. 34645-1

jetzt nur € 1.040,-

# Effiziente Teigverarbeitung und Brotausgabe



## Sunmix Lagerabverkauf

- Teigkapazität: von 6 oder 20 kg
- Behälter, Spirale, Knethaken und Abdeckung aus Edelstahl
- Serienmäßige Umschaltung der Laufrichtung
- Geschwindigkeit: 50/300 U/min
- Elektrische Anlagen und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen

Modell	Easy6	Easy20
Teigkapazität	6 kg	20 kg
Mehlkapazität	3,5 kg	12 kg
Schüssel Volumen	8 Liter	25 Liter
<b>jetzt nur</b>	<b>€ 1.499,-</b>	<b>€ 2.799,-</b>

**Preise gelten nur solange der Vorrat reicht**



## Brot-Ausbackwagen

Material: Edelstahl, fahrbar auf vier Lenkrollen,  
Abmessungen (L x T x H): 1260 x 411 x 1600 mm  
Auflagenabstand: 141 mm, für 10 Roste

**Lieferung ohne Roste**

Art. Nr.	statt	jetzt nur
17350	€ 360,05	<b>€ 299,-</b>



## Holzrost

Material: Abachiholz,  
Abmessungen (L x T): 1200 x 400 mm

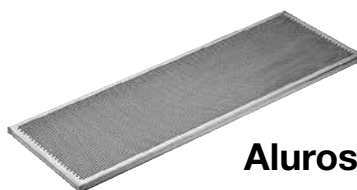
Art. Nr.	statt	jetzt nur
17350.01	€ 42,75	<b>€ 36,30</b>



## Alurost

Material: Aluminium, 5 mm-Rundlochung  
Abmessungen (L x T): 1200 x 400 mm

Art. Nr.	statt	jetzt nur
17350.02	€ 72,25	<b>€ 61,40</b>



# Fachwissen zu Aktionspreisen



## Die Schweizer Confiserie von Richemont

Art. Nr. 48001

statt € 118,35 jetzt nur € 59,20

Das klassische Standardwerk mit Pralinen und Schokoladespezialitäten, Traiteurartikeln, Eisspezialitäten und dem schematischen Aufbau von Tortendekors (291 Seiten).



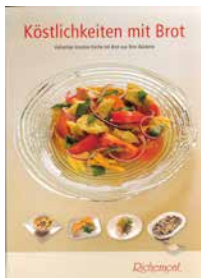
## Die Schweizer Konditorei von Richemont

Art. Nr. 48003

statt € 118,35 jetzt nur € 59,20

Nebst vielfältigen Rezepturen von Torten, Pâtisserie, Desserts, Konfekt und Blätterteigprodukten finden sich umfangreiche Zusatzinformationen vom Rohstoff bis hin zu den verschiedenen Arbeitstechniken (271 Seiten).

bis -70%



## Köstlichkeiten mit Brot von Richemont

Art. Nr. 48016

statt € 32,55 jetzt nur € 9,90

Informative Bilder und verständliche Rezepturen machen eine erfolgreiche Umsetzung leicht. Zahlreiche Werkaufnahmen helfen beim Anrichten der Köstlichkeiten. (184 Seiten)



## Kuchen, Cakes, Schnitten von Richemont

Art. Nr. 48019

statt € 125,60 jetzt nur € 62,80

Dieses Buch regt eigene Innovationen an und lässt der Kreativität viel Spielraum. Tolle Bilder, systematische Werkaufnahmen und aussagekräftige Grafiken erleichtern den Praxistransfer (252 Seiten).

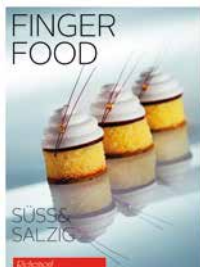


## Snacks von Richemont

Art. Nr. 48021

statt € 125,60 jetzt nur € 62,80

Basisrezepturen von Gebäcken, Füllungen, Saucen, Cremen und Aufstrichen lassen sich kapitelübergreifend kombinieren und ermöglichen Ihnen, einzigartige neue Kreationen zu komponieren. (336 Seiten)



## Fingerfood von Richemont

Art. Nr. 48027

statt € 55,55 jetzt nur € 27,80

Die Bezeichnung einer süßen oder herzhaften kleinen Speise, die mit maximal zwei Bissen gegessen werden kann, wird zum Inhalt des neusten Trendbuches. Zahlreiche Bilder, detaillierte Rezepturen und zweckmäßige Erklärungen verschaffen Ihnen einen kompetenten Einblick in die vielfältige Welt des Fingerfoods (88 Seiten).

Preise gelten nur solange der Vorrat reicht



# Konstante Qualität für Vor- und Sauerteige

## Gekühlte Führung für maximale Prozesssicherheit.

### Tradilevain TL40

Vorteiganlage zur Herstellung und Aufbewahrung von absolut homogenen Flüssigsauer/-weizenteigen.

#### Ausstattung

- Touchscreen 7 Zoll
- Auslaufventil mit Selbstreinigungssystem
- Temperaturkontrolle durch das eingebaute Kälteaggregat
- Heißluftaustritt aus dem Kühlaggregat an der Frontseite
- Große gebremste Rollen



**Testen Sie die  
Maschine für 2  
Wochen in Ihrem  
Betrieb**

€ 800,- netto für Zustellung  
und Abholung  
Betrag entfällt bei Kauf

#### Technische Daten

- Abmessungen (B x T x H): 570 x 940 x 1290 mm
- Tankvolumen: 80 Liter
- Max. Gesamtkapazität: 50 Liter
- Max. Nutzvolumen: 40 Liter
- Mindestgesamtkapazität: 25 Liter
- Mindestnutzinhalt: 20 Liter
- Motorleistung: 1,5 kW
- Heizleistung: 0,27 kW
- Anschluss: 380 V / 5 kW



**Verschiedene Größen verfügbar  
Ich berate Sie gerne!  
[w.maier@kolb.at](mailto:w.maier@kolb.at)**

# Gleichmäßige Ergebnisse auf Knopfdruck

Sparen Sie jetzt  
15% auf  
Tekno Stamap  
Ausrollmaschinen

Die Tekno Stamap 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 Ausrollmaschine 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

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.



Jetzt ab € 6.290,-

## 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

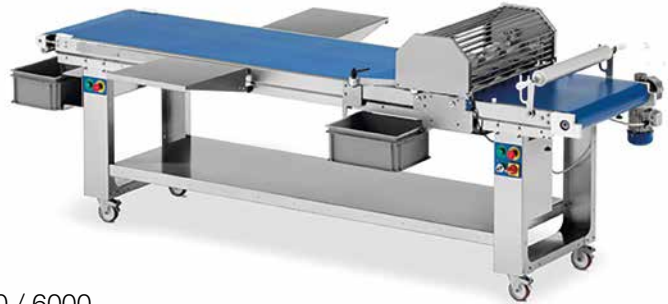


# Mehr Effizienz. Mehr Präzision. Mehr Genuss.

## Schneidetische T-Serie

Die Schneidetische T-Serie von Tekno Stamp sind die ideale Lösung für kleine und mittelgroße Backstuben, die ihre Produktion von Croissants, Pain au Chocolat, Mini-Strudel und Blätterteiggebäck auf das nächste Level heben möchten. Mit ihrem durchdachten Design bietet die T Series eine einfache, zuverlässige und leistungsstarke Unterstützung im täglichen Produktionsprozess. Dank des optionalen Einlauf-Kalibrierers erreichen Sie eine konstante Teigstärke – für gleichbleibende Qualität und exaktes Gewicht, Stück für Stück.

- Effizientere Arbeitsabläufe
- Höchste Präzision und Wiederholgenauigkeit
- Individuell anpassbar für Ihre Anforderungen
- Perfekt geeignet für manuelles Füllen und Formen



## Technische Daten

Tischlängen mm	2000 / 3000 / 4000 / 5000 / 6000
Bandbreite mm	650
Leistung kW	0,25
Anschluss V	230

**Jeder Schneidetisch wird auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt -  
für maximale Produktivität in Ihrem Betrieb**



**Jetzt ab € 9.490,-\***

\*zzgl. Schneidewellen



# Calybra Comby – Kompakt. Präzise. Effizient.

Jetzt  
Angebot  
anfordern!

w.maier@kolb.at



Mit der Calybra Comby vereint Artezen zwei bewährte Technologien in einer leistungsstarken All-in-One-Lösung: das schonende, hochpräzise, ölfreie Teigteilsystem und einen integrierten Rundwirker. Das Ergebnis: perfekte Teigverarbeitung bei maximaler Effizienz auf minimalem Raum.

Speziell entwickelt für klassische Weizenteige mit mittlerem Wasseranteil, eignet sich die Calybra Comby ideal für die Herstellung von Brot- und Pizzateigen. Dank ihres intelligenten Designs sorgt sie für eine stressfreie Rundung mit gleichmäßig geschlossenen, hochwertigen Teiglingen – die perfekte Basis für exzellente Backergebnisse.

Mit einem Gewichtsbereich von 50 bis 1.000 g und einer Leistung von bis zu 1.800 Stück pro Stunde erfüllt die Maschine die Anforderungen moderner Bäckereien souverän. Unterschiedliche Spiral- und Trommelvarianten ermöglichen eine optimale Anpassung an Ihre individuellen Teigarten.

## Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Kompakte All-in-One-Lösung für maximale Platzersparnis
- Ölfreies System – sauber, wirtschaftlich und nachhaltig
- Höchste Genauigkeit bei schonender Teigbehandlung
- Flexibel anpassbar durch vielfältige Konfigurationsmöglichkeiten
- Einfache Bedienung: Gewicht einstellen und produzieren
- Schnelle Reinigung für mehr Effizienz im Arbeitsalltag

Besonders praktisch: Der Rundwirker lässt sich nach vorne verschieben – für eine mühelose Reinigung sowie eine optimale Anpassung an Ihren Produktionsfluss.

**Calybra Comby – die smarte Lösung für präzises Teilen und perfektes Rundwirken.**

# Werkzeuge & Messgeräte für Profis



## KREA multispray+

Zum blitzschnellen, sparsamen und gleichmäßigen Aufbringen auf alle Bleche und Formen.

- Inkl. zwei Düsen (R8 für Kuvertüre, R6 für Fett und Wasser) und mit einem Behälter mit 0,7 l Fassungsvermögen
- Inkl. 1x Drall, 1x Ventilkugel
- Anschluss: 230 V
- Einfache Bedienung
- Mengenregelung für optimale Arbeitsgeschwindigkeit
- Einfache Reinigung

Art. Nr. 15675-1

statt € 415,50

nur € 374,-

## Ersatzteile gleich mitbestellen:

Ersatzteilpaket inkl. 1 x Drall, 1 x Ventilkugel, 2 x Behälter und 3 x Deckel

Art. Nr. 15670.01

statt € 51,60

nur € 46,40



## 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 € 519,55

nur € 439,-



## Refractometer

Geliefert im Etui

Bezugstemperatur +20°C, Probentemperatur max. +40°C  
Länge 150 mm, Ablesefeld Ø 40 mm

Messbereich: 0% bis 50% Brix

Genauigkeit: +/- 1%

für Sorbet, Eis, etc.

Art. Nr. 38681

statt € 94,40

nur € 85,-

Messbereich: 58% bis 90% Brix

Genauigkeit: +/- 0,5%

für Konfitüre, Sirup, etc.

Art. Nr. 38680

statt € 94,40

nur € 85,-

## Einweg Bäckerklingen

VE 12 Stk., Gesamtlänge 150 mm

Art. Nr. 18971

statt € 46,95

nur € 39,90



# Eiskalte Preise. Heiß begehrt.



## Backwaren-Tiefkühlschrank

- Temperaturbereich: -15° bis -22° Grad
- Für 600 x 400 oder 600 x 800 mm Bleche
- Geringer Energieverbrauch
- Außen und innen aus Edelstahl
- Luftfeuchtigkeit 75% oder 90% einstellbar
- Steuerung mit HACCP-Alarm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Tauwasserverdunstung
- Maße (BxTxH): 820 x 800 x 2020 mm

600 x 400 mm	jetzt € 3.370,-
600 x 800 mm	jetzt € 3.919,-

**jetzt  
serienmäßig  
auf Rollen**

## Backwaren-Klimakühlschrank

- Temperaturbereich: +8° bis -2° Grad
- Für 600 x 400 oder 600 x 800 mm Bleche
- Geringer Energieverbrauch
- Außen und innen aus Edelstahl
- Luftfeuchtigkeit 75% oder 90% einstellbar
- Steuerung mit HACCP-Alarm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Tauwasserverdunstung
- Maße (BxTxH): 820 x 1000 x 2020 mm

600 x 400 mm	jetzt € 3.802,-
600 x 800 mm	jetzt € 4.388,-



## Von Bäcker zu Bäcker

Rondo Ausrollmaschine € 4.900,-  
Teigportionierer / -abrunder inkl. Untergestell € 6.900,-

Weitere Informationen erhalten Sie bei Frau Damla Ömer  
unter +43 699 118 31 588



# Simperl - flach, tief, eckig, rund



## Simperl Laib - tiefe Form

Art. Nr.	Ø oben x Höhe	Teiginhalt	jetzt nur
17095	190 x 60 mm	500 g	<b>€ 11,60</b>
16113	220 x 80 mm	1.000 g	<b>€ 12,40</b>
16114	260 x 85 mm	2.000 g	<b>€ 13,20</b>
17098	300 x 90 mm	3.000 g	<b>€ 15,30</b>



## Simperl Laib - flache Form

Art. Nr.	Ø oben x Höhe	Teiginhalt	jetzt nur
17099	220 x 45 mm	400 g	<b>€ 11,20</b>
17100	260 x 45 mm	1.000 g	<b>€ 11,60</b>
17101	300 x 55 mm	2.000 g	<b>€ 14,10</b>
17102	380 x 55 mm	3.000 g	<b>€ 18,20</b>

! Die angegebenen Abmessungen entsprechen dem oberen Innenmaß.  
! Da die Simperl handgefertigt sind, können die Abmessungen abweichen.!



## Simperl Wecken - eckige Enden

Art. Nr.	L x B x H	Teiginhalt	jetzt nur
17090	360 x 110 x 55 mm	750 g	<b>€ 12,75</b>
17091	410 x 120 x 55 mm	1.500 g	<b>€ 12,90</b>
17092	480 x 170 x 70 mm	2.500 g	<b>€ 15,20</b>
17093	530 x 140 x 70 mm	3.500 g	<b>€ 18,10</b>
17094	570 x 150 x 80 mm	4.000 g	<b>€ 19,20</b>

## Simperl Wecken - runde Enden

Art. Nr.	L x B x H	Teiginhalt	jetzt nur
16106	220 x 105 x 60 mm	250 g	<b>€ 11,30</b>
16110	290 x 110 x 55 mm	500 g	<b>€ 11,80</b>
17085	360 x 120 x 55 mm	1.000 g	<b>€ 12,80</b>
16111	380 x 130 x 55 mm	1.500 g	<b>€ 11,70</b>
17087	430 x 130 x 55 mm	2.000 g	<b>€ 13,70</b>
17088	480 x 130 x 60 mm	3.000 g	<b>€ 15,-</b>
17089	1000 x 180 x 80 mm	8.000 g	<b>€ 38,80</b>

## Kunststoff-Simperl für Laibe

Aus Polypropylen, innen gerillt, spülmaschinenfest, stapelbar

Art. Nr.	Ø oben x Höhe	Teiginhalt	Farbe	nur
17111	180 x 63 mm	500 g	Grün	<b>€ 4,90</b>
17112	215 x 80 mm	1.000 g	Orange	<b>€ 5,50</b>
17113	250 x 80 mm	1.500 g	Blau	<b>€ 5,90</b>



## Kunststoff-Simperl für Wecken

Aus Polypropylen, innen gerillt, spülmaschinenfest, stapelbar

Art. Nr.	L x B x H	Teiginhalt	Farbe	nur
17114	270 x 120 x 65	500 g	Grün	<b>€ 5,10</b>
17115	350 x 130 x 75	1.000 g	Orange	<b>€ 5,80</b>
17116	400 x 140 x 75	1.500 g	Blau	<b>€ 6,50</b>

# Tradition trifft Zukunft

## Backstuba Sölden setzt auf moderne Ofentechnik von Kornfeil

Seit Generationen steht die Backstuba Sölden für echtes Bäckerhandwerk. Traditionelle Rezepturen, hochwertige regionale Rohstoffe und viel Handarbeit prägen den Familienbetrieb. Gleichzeitig entwickelt sich das Unternehmen weiter. Nach dem von Kolb begleiteten Neubau der Produktion 2022 folgte nun der nächste Schritt: eine Ofenlinie von Kornfeil. Diese wird steigenden Anforderungen gerecht und entlastet Mitarbeiter im Arbeitsalltag.

## Handwerk mit Geschichte

Die Geschichte der Bäckereifamilie Gstrein reicht bis ins Jahr 1880 zurück. Heute führt Thomas Gstrein den Betrieb in fünfter Generation. Mit dem Standort nahe der Gaislachkoglbahn in Sölden verbindet die Backstuba traditionelle Brotqualität mit einem modernen Auftritt. Geblieben sind die handwerkliche Herstellung, die Leidenschaft für das Bäckerhandwerk und der Anspruch, das perfekte Brot herzustellen. „Ich wollte schon immer einen Etagenofen haben“, erzählt Thomas Gstrein.

„Die Ausbildung zum Brot-Sommelier hat mich darin bestärkt. Für ein perfekt gebackenes Brot mit Kruste oben und unten ist ein Etagenofen unverzichtbar. Ich verstehe mich in meinem Handwerk als Perfektionist und möchte bei all meinen Produkten das Bestmögliche herausholen.“

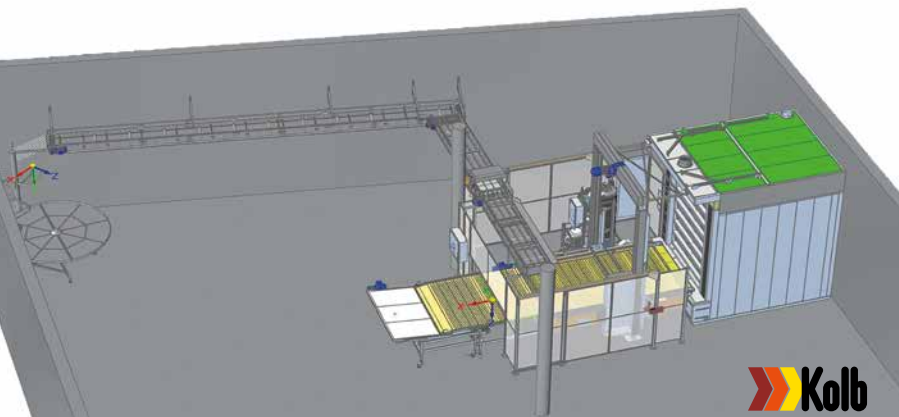
## Durchgängige Prozesse statt schwerer Handarbeit

Die Entscheidung für einen Kornfeil Fornata Etagenofen fiel im Januar 2026. Die steigende Kundennachfrage erforderte zusätzliche Ofenkapazität. „Die Wirtschaftlichkeit und die Verkürzung unserer Nacharbeitungszeiten sind enorm wichtig für uns. Neue Technologien sind dafür unumgänglich. Wir hatten ursprünglich mit dem Etagenofen geplant, haben uns dann im Austausch mit Kolb für die komplette Kornfeil-Linie entschieden. Dank der automatischen Be- und Entladung ist nur eine Person am Ofen erforderlich. Die Arbeitsumgebung ist sauberer, da am automatischen Einschussautomaten ein Sauger angeschlossen ist, der Mehreste direkt beseitigt und uns die manuelle Reinigung spart. Die fertig

gebackenen Brote gelangen über das Förderband vom Ausbacketisch zum Ausgabeteller, können eingezählt und ausgeliefert werden. Die Technik unterstützt uns bei der Qualität unserer Produkte, sie ersetzt nicht das Handwerk.“

## Mehr Möglichkeiten für die Zukunft

Die neue Lösung übernimmt zahlreiche körperlich belastende Arbeitsschritte. Die Abläufe sind deutlich effizienter geworden. Neben der ergonomischen Verbesserung ist die neue Ofenlinie durch die einzeln beheizbaren Teilbereiche sehr flexibel und ideal bei Produktionsschwankungen. „Mit der Kornfeil-Linie bin ich sehr zufrieden“, erzählt Thomas Gstrein. „Sie eröffnet uns neue Möglichkeiten bei Produkten und Prozessen. Als Handwerksbäckerei wollen wir uns ständig weiterentwickeln und unseren hohen Qualitätsanspruch bewahren.“ Mit der neuen Fornata-Linie ist die Backstuba Sölden bestens für die Zukunft gerüstet – mit moderner Technik, die das Handwerk stärkt und die Qualität der Produkte nachhaltig unterstützt.



“ Im Austausch mit Kolb haben wir uns für die komplette Kornfeil-Linie entschieden – eine Lösung, die unsere Prozesse effizienter macht, unsere Mitarbeiter entlastet und gleichzeitig die Qualität unserer Produkte optimal unterstützt.

Thomas Gstrein

“

BACKSTUBA  
SEIT 1880



# 20% sparen auf Revent 724, 725 & 726



## Warum Revent?

- Maximale Effizienz & Wirtschaftlichkeit
- Perfektes Backergebnis – keine Ausschussware
- Gleichmäßiges Backergebnis trotz niedriger Luftgeschwindigkeit - unter 2,5 m/s
- Robuste Bauweise für 24/7 Produktion
- Legendäre Langlebigkeit

## Ihr Vorteil auf einen Blick

- 20% Preisvorteil
- 2 Jahre Garantie insgesamt
- Gratis-Service nach 12 Monaten inkl. Ersatzteile

Aktion gültig von 01.06.26 - 31.07.26

Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Werner Maier unter +43 (0) 664 / 813 36 49 oder per E-Mail unter: [w.maier@kolb.at](mailto:w.maier@kolb.at)

**Revent**<sup>TM</sup>  
More than Quality.



**Revent Stikkenofen 724**

- Abmessungen (B x T x H): 2.038 x 2.685 x 2.499 mm
- Heizung: Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung: Öl / Gas 100 kW  
Elektrisch: 74,8 kW
- Blechgröße: max. 580 x 980 mm



**Revent Stikkenofen 725**

- Abmessungen (B x T x H): 1.614 x 2.320 x 2.499 mm
- Heizung: Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung: Öl / Gas 80 kW  
Elektrisch: 57,2 kW
- Blechgröße: max. 580 x 780 mm



**Revent Stikkenofen 726**

- Abmessungen (B x T x H): 2.029 x 1.431 x 2.472 mm
- Heizung: Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung: Öl / Gas 50 kW  
Elektrisch: 43 kW
- Blechgröße: max. 500 x 800 mm

# Saubere Leistung – wie neu dank Eisstrahlen



€ 28.770,-

## Revent Stikkenofen 724 O/G

- Baujahr 2018
- Für Stikkenwagen mit Blechen 580 x 980 mm
- Hakensystem, keine Plattform
- Große Haube
- Für Öl- oder Gasbrenner
- Lieferung ohne Brenner
- Außenmaße B x T x H mm : 2040 x 1760 x 2660
- Anschluß: 3,1kW/V400
- Inkl. Montage (gültig nach Baustellenabklärung)

Gereinigt und überprüft, 6 Monate Garantie  
Lieferzeit: ca. 4 Wochen

Dieser gebrauchte Revent-Stikkenofen wurde von uns umfassend aufbereitet und professionell generalüberholt. Durch die gründliche Reinigung mittels Trockeneisstrahlen konnten selbst hartnäckigste Verschmutzungen schonend und rückstandslos entfernt werden – ganz ohne Chemie und ohne Feuchtigkeit.

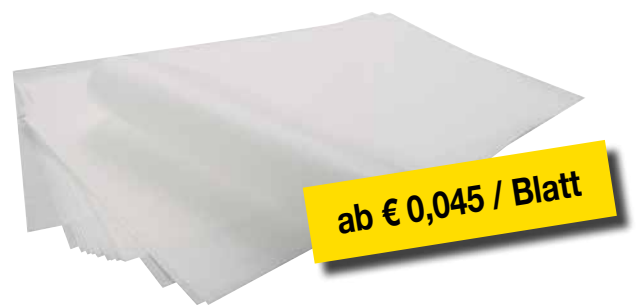
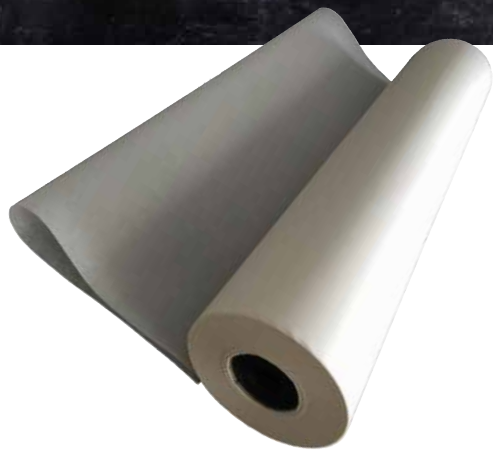
### Die Vorteile auf einen Blick:

- Komplette gereinigt mit Trockeneisstrahltechnik
- Technisch überprüft und generalüberholt
- Schonende Aufbereitung von Material und Komponenten
- Sofort einsatzbereit
- Attraktive Alternative zur Neuanschaffung

Das Ergebnis: Ein hochwertiger Revent-Ofen in gepflegtem Zustand, bereit für viele weitere Jahre zuverlässigen Einsatz in Ihrer Backstube.



# Backtrennpapier – Top Qualität trifft starken Preis.



ab € 0,045 / Blatt

## Backtrennpapier "Premium", Rolle

Breite: 570 mm, Rolle à 200 lfm, 41 g/m<sup>2</sup>,  
beidseitig silikonisiert

Art. Nr. 15392

jetzt € 40,10

## Backtrennpapier "Premium", geschnitten

500 Stk. pro Packung, 41 g/m<sup>2</sup>, beidseitig silikonisiert

### 600 x 400 mm

Art. Nr. 13177	statt € 35,50
ab 1 Packung	nur € 26,40
ab 10 Packungen	nur € 24,30
ab 20 Packungen	nur € 22,60

### 570 x 780 mm

Art. Nr. 15399	statt € 70,45
ab 1 Packung	nur € 48,80
ab 10 Packungen	nur € 45,20
ab 20 Packungen	nur € 41,90

### 570 x 980 mm

Art. Nr. 13046	statt € 62,30
ab 1 Packung	nur € 61,40
ab 10 Packungen	nur € 53,30
ab 20 Packungen	nur € 49,10



## Fahrgestell für Backtrennpapier

Edelstahl mit 4 Rollen, 2 d

für Backtrennpapier 580 x 780 mm

Art. Nr. 39767

nur € 318,60

für Backtrennpapier 400 x 600 mm

Art. Nr. 39768

nur € 287,10

# Unsere fahrbaren Blechexperten

Unsere Frosterwagen:  
stabil, langlebig,  
in Spitzen-Qualität!



## 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,-



Mit vier Lenkrollen aus Gummi, Durchschubsicherung  
Abmessungen (B x T x H): 660 x 1001 x 1800 mm

**Für 580 x 980 mm Bleche,  
18 Auflagen, Auflagenabstand: 88 mm**

Art. Nr. 17266 nur € 475,-

**Für 580 x 980 mm Bleche,  
20 Auflagen, Auflagenabstand: 79 mm**

Art. Nr. 17267 nur € 540,-

**Für 580 x 980 mm Bleche,  
24 Auflagen, Auflagenabstand: 66 mm**

Art. Nr. 17268 nur € 590,-



**-10%**

## Klimaschutzhauben

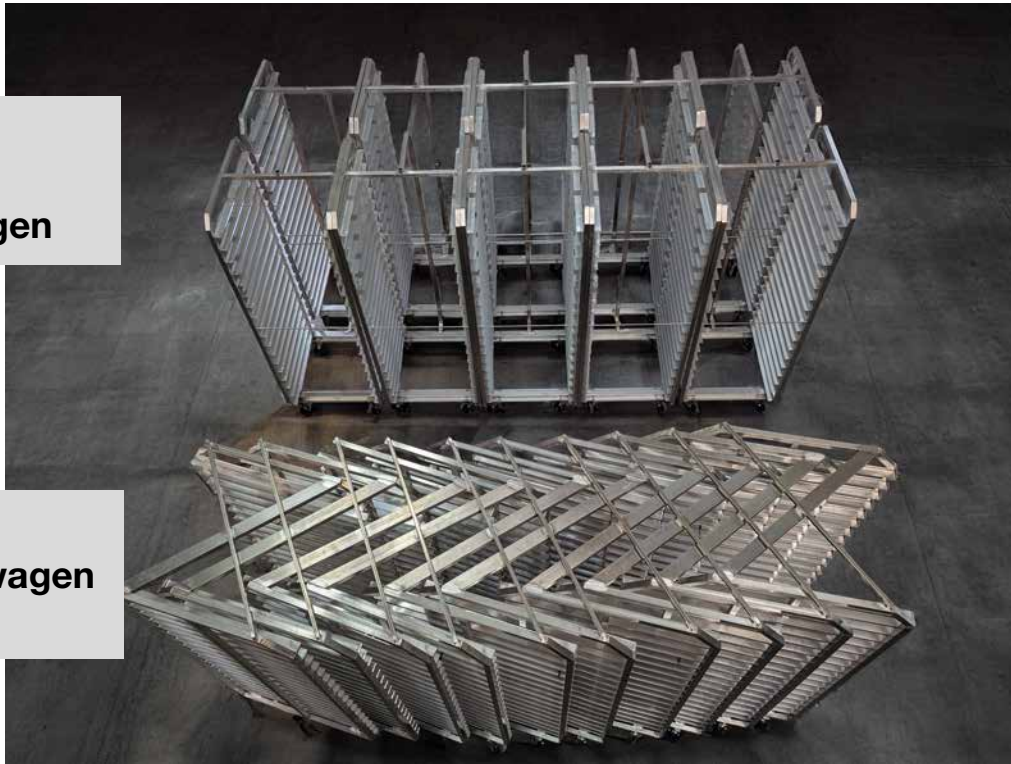
Für Froster- und Stikkenwagen, Material: LDPE, mit Reißverschluss, sehr geringes Gewicht

Art. Nr.	B x T x H mm	für Wagen	jetzt nur
13006	720 x 860 x 1650	580 x 780	€ 88,10
13007	720 x 1070 x 1650	580 x 980	€ 95,50
13008	690 x 450 x 1600	600 x 400 quer	€ 82,50
13009	490 x 640 x 1600	600 x 400 längs	€ 83,90

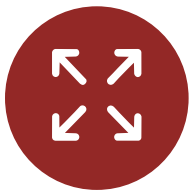
# Mehr als 50% Platzersparnis

10 Stück  
normale  
Stikkenwagen

10 Stück  
Z-Stikkenwagen



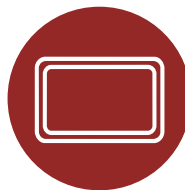
**WENIGER PLATZBEDARF. MEHR EFFIZIENZ. MEHR WIRTSCHAFTLICHKEIT.**



Über 50%  
platzersparnis



Kein Kippen  
Sichere Konstruktion



Für 58 x 78 cm  
Bleche



Hochwertige  
Verarbeitung



Robust, langlebig  
und effizient



## Schokoraspel GM 500N

Mit der GM 500N erzielen Sie ein erstklassiges Arbeitsergebnis: großvolumige, hauchdünne und schonende Schokoraspel, wie sie Profis lieben – ideal zur Veredelung von Torten, Desserts und Backwaren.

- Geeignet für: Schokoladenblöcke bis 5 kg
- Leistung: 5 kg in 60 Minuten
- Gewicht: 25 kg (netto)
- Material: Edelstahl
- Antrieb: langlebiger Hochleistungsmotor mit 60 W

Art. Nr.

16545-1

jetzt nur € 2.550,-

# Magic Baker – Das innovative Siedebackgerät

Ob Donuts, Krapfen, Churros oder Quarkbällchen - Siedegebäck ist mittlerweile ganzjährig Teil des Sortiments. Aus dem Saisonartikel ist, richtig zubereitet, ein echtes Kundenmagnet geworden. Das heizschlangenlose Siedebackgerät Magic Baker von Opelka überzeugt auf allen Ebenen. Top-Ausführung, vollautomatische Backabläufe, eine stufenlose Temperaturregelung, längere Haltbarkeit des Siedefetts sind nur einige der vielen Vorteile.



**MAGICBAKER**

## Das sind weitere Vorteile:

- Vollautomatische Backabläufe für konstante Produktqualität
- Stufenlose Temperaturregelung für maximale Flexibilität
- Heizschlangenlose Technik für längere Haltbarkeit des Fettes
- Robust, langlebig und leicht zu reinigen
- Vielseitig einsetzbar für alle gängigen Siedegebäcksorten
- Spart Zeit, senkt Betriebskosten, verbessert Hygienestandards
- Integrierter Fettfilter
- Erweiterbar zu einer Backstation
- Automatischer Abtransport und/oder Befüllung (auf Anfrage)



## Fettbackgerät 12 Liter

Tischmodell vollständig aus Edelstahl, mit zwei Rosten (354 x 383 mm), mit Cool-Touch-Griff, einem Heizschutz und einem Deckel, der auch als Auffangwanne dienen kann, mit Fettablasshahn

- Fassungsvermögen: 12 Liter
- Außenmaße (B x T x H): 630 x 860 x 438 mm
- Innenmaße (B x T x H): 400 x 400 x 160 mm
- Thermostat: +50 bis +190°C
- Spannung: 230 V
- Leistung: 3500 W



Art. Nr.

16516

jetzt nur € 470-

# Anpiff für perfekte Sauberkeit

## 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	<b>€ 16,30</b>	



## 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	<b>€ 34,30</b>	



## 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	<b>€ 10,80</b>	

## Wasserschieber 600 mm

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

Art. Nr.	Farbe	
168131	weiß	○
168132	blau	●
168133	rot	●
168134	gelb	●
168135	grün	●
jetzt nur	<b>€ 18,90</b>	

## Ersatz-Gummilippe

Art. Nr. 16827

jetzt nur **€ 8,10**





## 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	<b>€ 11,30</b>



## Brotstreicher 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	<b>€ 12,30</b>



## Brotstreicher 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	<b>€ 11,60</b>



## 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	<b>€ 11,30</b>



## 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	<b>€ 7,60</b>



## 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	<b>€ 8,-</b>



## Renoset - Basispaket

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**

# Hygienische Sauberkeit für den Betrieb



## Backofensauger VHS120CB FN Nass-/Trockensauger 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**

jetzt noch günstigeren  
Preis sichern

QR-Code scannen  
und alle Nilfisk  
Geräte entdecken



## Wespenfalle Black TIGER LED - 12W

Neueste Technologie. Für Arbeits- und Verkaufsräume, leistungsstark. Vernichtet Fliegen, Mücken und besonders Wespen. Umweltfreundliche Turboteknik, geruchlos und leise.

- Reichweite 150 m<sup>2</sup>
- Ventilator inkl. Auffangbehälter
- Tischmodell
- HACCP-konform
- 100% made in Italy

Art. Nr. 16678

statt € 169,90

jetzt nur **€ 135,90**

## EasyGo Diwaclean free Geschirrspülmittel

EasyGo Diwaclean free ist ein alkalischer, chlorfreier Flüssigreiniger für den Einsatz in Spülmaschinen mit automatischer Dosiereinrichtung. EasyGo Diwaclean free ist besonders geeignet für Spülgut mit empfindlichen Oberflächen und Dekor.



NEU

Art. Nr. 16636 (Abnahmemenge 6 Kanister)

jetzt nur **€ 41,50 / Kanister**

## Ayono Easygo Diwashine Klarspüler

AYONO EASYGO Diwashine Klarspüler im 10-kg-Kanister sorgt für streifenfreien Glanz und schnelle Trocknung in gewerblichen Spülmaschinen. Hochwirksam, materialschonend und ideal für Backstuben, Tankstellen, Gastronomie, Hotellerie und Großküchen.



NEU

Art. Nr. 16637 (Abnahmemenge 6 Kanister)

jetzt nur **€ 41,50 / Kanister**

# Schnell zur Produktvielfalt: Mimac Suprema

## MIMAC Suprema

- 10 x schneller im Vergleich zur Fertigung von Hand
- Große Produktvielfalt – von Kokosbusseln, über Macarons und Linzer Kipferln bis hin zu Hauskek- sen
- Auch für Mürbeteig-Kekse geeignet
- Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Besonders flexibel durch umfangreiches Zubehör
- Einfach zu bedienen und zu reinigen

**Ausstellungs-  
stück jetzt  
sofort zum  
Sonderpreis  
von € 25.190,-  
verfügbar**



**Gut vorbereitet in  
die Kekssaison**

*Lieferzeit ca. 6 - 8 Wochen*



**Scan me!**



### Regelmäßige Wartung spart bares Geld

#### Kostenbeispiel:

Keksmaschinen: ab € 445,-\*/Wartung

inkl. Anfahrt, Reise- und Arbeitszeit, exkl. Ersatzteile und Verbrauchsmaterial.

\*Preisbeispiel im Rahmen eines Pauschalwartungsvertrages.

**Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung  
+43 (0) 5522 37500-0, Herbert Sieber**



# Effiziente Dosiertechnik mit Unifiller

Eine präzise Abfülltechnik, eine gewichtsgenaue Portionierung und eine hohe Abwiegefrequenz bilden die Basis für einen rationellen Produktionsablauf. Die Dosiermaschinen der Serie UNIFILLER von Boyens antworten auf jede Anforderung und Betriebsgröße mit einer individuellen Lösung. Modularität und Systemvielfalt ermöglichen einen exakten Zuschnitt auf die Bedürfnisse Ihres Betriebs. Durch den bedienerfreundlichen Aufbau unserer Anlagen garantieren wir kürzeste Rüst- und Reinigungszeiten. Ihre Produktionsprozesse werden zeitlich optimiert, die Arbeitsleistung wird deutlich gesteigert und die Kalkulation Ihrer Produkte gesichert.

## Compact Table Top 500-SV-K Dosiermaschine

### Tischmodell – kompakt und leistungsstark

Effiziente Dosierlösung im handlichen Tischformat – perfekt für beengte Arbeitsbereiche und flexible Anwendungen.



**Komplettsset  
jetzt nur € 13.393,-**

### Technische Highlights

- **Querkolben Safety Valve**  
Für maximale Sicherheit im Dauereinsatz.
- **22 Liter konischer Trichter**  
Geeignet für Produkte mit Temperaturen von 0 – 60 °C.
- **Zylinderaufnahmen**  
Passend für 1" bis 3" Zylinder.
- **Luftschnellkupplung, Wasserabscheider & Luftfilter**  
Saubere und zuverlässige Druckluftversorgung.
- **Reduzierventil & Manometer**  
Präzise Druckregulierung für optimale Dosierleistung.

### Technische Daten

- Druckluftbedarf: 200 ltr./eff. bei 6 bar
- Druckluftqualität: 2:4:1 gemäß ISO 8573-1:2010
- Dosiervolumen: 10 – 532 ml
- Abmessungen (L x B x H): 860 x 350 x 710 mm
- Gewicht: 26 kg

**Keine Theorie, sondern Praxis: Bei einer Vorführung vor Ort zeigen wir Ihnen die Leistungsfähigkeit unter realen Bedingungen – mit Ihren Produkten und Ihren Anforderungen.**



# Stark im Einsatz – sicher im Ergebnis

## Compact Powerlift 500 - SV Dosiermaschine

### Standmodell, fahrbar

Effizientes Dosieren leicht gemacht – mit pneumatischem Lift und "One Touch" System: Stufenloses Hoch- und Runterfahren garantiert einfache Handhabung und maximale Flexibilität.

### Technische Highlights

- **Pneumatischer Lift mit "One Touch" System**  
Einfaches und präzises Verstellen der Arbeitshöhe.
- **Querkolben Safety Valve**  
Integrierte Sicherheitseinrichtung für maximale Betriebssicherheit.
- **52 Liter konischer Trichter**  
Ideal für eine Vielzahl von Produkten bei Temperaturen von 0 – 60 °C.
- **Zylinderaufnahmen**  
Passend für 1" bis 3" Zylinder.
- **Luftschnellkupplung, Wasserabscheider & Luftfilter**  
Für eine saubere und effiziente Druckluftversorgung.
- **Reduzierventil & Manometer**  
Exakte Kontrolle des Druckluftsystems.

### Technische Daten

- Druckluftbedarf: 200 ltr./eff. bei 6 bar
- Druckluftqualität: 2:4:1 gemäß ISO 8573-1:2010
- Dosiervolumen: 10 – 532 ml
- Abmessungen (L x B x H): 830 x 710 x 1870 mm
- Gewicht: 60 kg



**Komplettsset  
jetzt nur € 19.520,-**

**Sie haben Fragen?  
Wir stehen Ihnen persönlich für Beratung zur Verfügung.**



# Maximale Saft-Ausbeute

## Robot Coupe Entsafter J 80 Buffet

Der Automatik-Entsafter J 80 Buffet eignet sich ideal für die Selbstbedienung am Frühstücksbüffet, Tankstellen, in Schul- und Betriebskantinen, bei Events usw. Schnell, effizient, robust und rentabel.

*„Machen Sie Frische erlebbar:  
Bieten Sie Obst und Gemüse  
in Portionen an – Ihre Kunden  
genießen den frisch gepressten  
Saft direkt in Ihrer Filiale.“*



## Technische Daten

Leistung	700 W
Spannung	230 V
Ausbeute	120 Liter/h
Saftauffänger	Edelstahl
Einfüllschacht	Automatik Ø 79 mm
Sieb	Edelstahl
Reibplatte	Edelstahl
Ausguss in	Glas oder Krug
Sockel	Schräg
Tropfenfänger	Groß
Tresterbehälter	6,5 Liter

Art. Nr. 34625      jetzt nur € 1.999,-



Die Vitamine  
bleiben erhalten

### Einfüllautomatik

- Müheloses Entsaften von Obst oder Gemüse Dank der Einfüllautomatik
- Schnelles Entsaften: 250 ml in nur 6 Sekunden

### Schräger Sockel

- Für optimales Abfließen

### Tropfenfänger

- Großer Tropfenfänger für eine stets saubere Arbeitsfläche



### Sieb

- Zwei Griffe zur einfachen Handhabung und Herausnahme ohne Werkzeug ermöglichen ein leichtes Reinigen

### Tüllen

- 2 Anti-Spritztüllen
  - Krug / Mixerbehälter
  - Glas

# Kraftpaket für Profis

## Robot Coupe MP 450 Combi Ultra

Maximale Leistung, Vielseitigkeit und Langlebigkeit – der Robot Coupe MP 450 Combi Ultra ist der unverzichtbare Partner in jeder Großküche, Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung!

Mit seinem leistungsstarken 500-Watt-Motor und dem robusten Edelstahl-Mixstab meistert er selbst große Mengen mühelos. Ob Mixen, Pürieren oder Aufschlagen – dank des inkludierten Rühraufsatzes wechseln Sie in wenigen Sekunden vom cremigen Kartoffelpüree zur luftig aufgeschlagenen Mousse oder Sauce.

- **Bis zu 100 Liter Fassungsvermögen** – ideal für Großproduktionen
- **Stufenlose Drehzahlregelung** für perfekte Kontrolle
- **Ergonomischer Griff & Spritzschutz** für komfortables, sauberes Arbeiten
- **Werkzeugloser Aufsatzwechsel** für maximale Effizienz
- **Robuste Edelstahlkonstruktion** – gebaut für den Dauereinsatz

**Ideal zum Mischen Ihrer Nuss-, Mohn- und Topfenfülle**



### 1500 - 9000 U/min - Pürieren

Suppen aller Art, Gemüsepüree



### 150 - 500 U/min - Rühren

Instant-Kartoffelpüree, Instant-Suppen, Grundsaucen, Vorteige usw.



### 250 - 1500 U/min - Aufschlagen

- Eischnee, Schlagsahne, frisches Kartoffelpüree, Vinaigrette, Mayonnaise, Auflockern (Grieß, Reis, usw)
- Emulsionen, Knetmischungen, usw

## Technische Daten

Leistung	500 W
Spannung	230 V
Drehzahl	selbstregulierend 250 - 9000 U/min
Gesamtlänge	890 mm
Länge Stab	450 mm
Material Stab	Edelstahl
Gewicht	8,2 kg
Lieferumfang	Motor, Rührbesen, Rührstab, Rühraufsatz, Wandhalterung

Art. Nr. 34604      jetzt nur **€ 1.695,-**

# Geräte, die den Unterschied machen

Mit den Delice-Modellen von RAGUS präsentieren Sie Ihre Speisen attraktiv, warmgehalten und griffbereit. Ob kompakt, erweitert oder großzügig – jede Variante überzeugt durch hochwertige Verarbeitung, moderne Glasflächen und optimale Produktsicht.

## Delice 704

Ideal für kompakte Einsätze mit großer Wirkung

Vorteile: vollverglast, Halogenbeleuchtung, optimale Sicht, leise Hitze ohne Gebläse

### Eckdaten:

- Maße (B×T×H): 425 × 467 × 550 mm
- Tiefe inkl. Griff: 498 mm
- Fassungsraum: 2 × 1/2 GN
- Temperatur: 30–110 °C
- Leistung: 0,8 kW / 230V
- Gewicht: ca. 29 kg



€ 2.714,-

## 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 nur € 2.520,-



Ihr Kundenberater ist für Sie da



**Michael Höller**

Wien / NÖ / Stmk. / Bgld.  
+43 664 813 36 66  
m.hoeller@kolb.at



**Florian Pucher**

Sbg / OÖ / NÖ / Ktn.  
+43 664 411 88 42  
f.pucher@kolb.at



**Thomas Matt**

Vlbg / Tirol  
+43 664 421 71 97  
t.matt@kolb.at



# Kleine Helfer. Große Wirkung.

## Ofenhandschuhe, Leder

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



Art. Nr. 13163

statt € 22,60 jetzt nur € 19,20

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 € 30,40 jetzt nur € 25,80

Preis / Set

## Ofenhandschuhe, Segeltuch

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



Art. Nr. 13173

statt € 7,45 jetzt nur € 6,90

Preis / Paar

## Ofenhandschuhe, Frottee

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



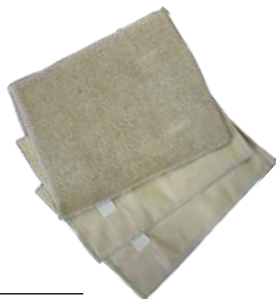
Art. Nr. 16221

statt € 6,05 jetzt nur € 5,40

Preis / Paar

## Blech- und Topflappen

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



Art. Nr. 16213

statt € 5,60 jetzt nur € 4,20

Preis / Stück

## Blechlappen, Jute

Größe (L x B): 250 x 200 mm



Art. Nr. 16225

statt € 3,35 jetzt nur € 2,70

Preis / Stück

## Schnittenkuchenblech

- 2-teilig mit passendem Blech inkl. Griffen
- Höhe: 50 mm
- Material: Aluminium
- Materialstärke: Boden 1,5 mm / Rahmen 2 mm

Art.Nr	L x B mm	statt	jetzt nur
13142	580 x 100 mm	€ 31,95	<b>€ 25,60</b>
13143	580 x 200 mm	€ 36,80	<b>€ 29,40</b>
13144	580 x 400 mm	€ 49,15	<b>€ 39,30</b>



## Druck-Sprühgerät für Lebensmittel, 1,5 Liter

Das HENDI Hochdruck-Lebensmittelspritzgerät ist für das gleichmäßige Spritzen von Lebensmittelprodukten unter Druck vorgesehen. Hervorragend geeignet für z. B. Öle, Eiweiß und Eigelb, Lebensmittelaromen.

Art. Nr. 38273

jetzt nur € 33,75

# Unox Bakertop und Cheftop

Die ultimative Serie für professionelle Bäcker und anspruchsvolle Köche

## Standard Ausstattung

- ROTOR.Klean™: automatisches Reinigungssystem
- Garraumbelichtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Multilüfter-System mit 4 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen
- Wi-Fi / USB-Daten: Herunter-/Hochladen von Programmen und HACCP-Daten
- Garraum aus hochfestem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- Integrierte Schublade für Reiniger DET&Rinse™
- Doppelverglasung
- In der Tür integriertes Tropfensammelsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert



Für Blechgrößen:  
600 x 400 mm



Scan me!



Für GN-Blechgrößen

## Unox Intensive Cooking



**DRY.Maxi™:**  
Entfernt rasch die Feuchtig-  
keit aus dem Garraum



**STEAM.Maxi™:**  
Erzeugt gesättigten Dampf



**CLIMALUX™:**  
Absolute Feuchtigkeitskont-  
rolle im Garraum



**AIR.Maxi™:**  
Verwaltung der Lüfter mit  
Auto-Reverse- und Impuls-  
funktion



# Jetzt neu: Transportwagen & Tische



Mehr Effizienz, mehr Ordnung, mehr Möglichkeiten: Entdecken Sie unsere neuen Transportwagen und Tische für den professionellen Einsatz. Robust, durchdacht und vielseitig einsetzbar – die idealen Helfer.

Ob flexibler Transport oder stabile Arbeitsfläche: Unsere Neuheiten überzeugen durch Qualität, Funktionalität und langlebige Materialien.

## Jetzt entdecken und alle Neuheiten ansehen

Einfach QR-Code scannen und das komplette Sortiment online erkunden.

Zu allen Neuheiten



## 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



## 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 Prozesse 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.



**Dominik Röck**

+43 (0) 5522 / 37 500 - 17  
d.roeck@kolb.at

Sachbearbeitung Backoffice,  
Produktmanager



**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

Es fällt eine österreichweite Versandkostenpauschale in Höhe von € 12,- an.

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 30.06.2026

Find us on

Follow us on Instagram

[www.kolb.at](http://www.kolb.at)

[shop.kolb.at](http://shop.kolb.at)