

Mai & Juni | 2025

**Kolb**

**Extra**

# Praktisch, nachhaltig, effizient

Maßgeschneiderte Lösungen für Ihren Betrieb



## Backen der Zukunft

Effizient, nachhaltig und mit viel Flexibilität

## Kühlung im Sommer

Richtige Einstellungen für Geschmack und Haltbarkeit.

## Organisiertes Arbeiten

Von der Spülmaschine bis zum Arbeitstisch

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Nach einer kurzen Pause freuen wir uns, Ihnen die Mai/Juni-Ausgabe des Kolb Extra zu präsentieren – voller Inspirationen, Neuheiten und Lösungen für Ihre Backstube. Diesmal im Fokus: nachhaltige Technologien und effiziente Prozesse. Unabhängig davon, wo Sie stehen – wir beraten Sie. Oft sind clevere Produktkombinationen mehrerer Hersteller der Schlüssel zu optimalen Abläufen (S. 18).

Kornfeil Biotherm Backöfen setzen auf erneuerbare Energiequellen wie Holzhackschnitzel und Pellets – für nachhaltige Wärmegewinnung und ausgezeichnete Backqualität (Seite 5). Auch Polin Pelletöfen überzeugen mit hoher Effizienz und reduzierten Emissionen. Ihre spezielle Verbrennungstechnik senkt den CO<sup>2</sup>-Ausstoß um bis zu 90 % (S. 4).

Profitieren Sie jetzt von den einmaligen Sonderangeboten für Revent Stikkenöfen (S. 6 + 7).



Ein weiterer Trend: Immer mehr Betriebe entdecken die Sauerteigerstellung neu – für stabiles Aroma, lange Frische und sinkende Kosten (Seite 13).

Denken Sie auch an den regelmäßigen Service Ihrer Kühlanlagen, um Ausfälle zu vermeiden (S. 3).

Unsere Philosophie bleibt: Technik soll das Handwerk unterstützen, nicht ersetzen – wir bieten maßgeschneiderte Lösungen.

Sprechen Sie uns gerne an – wir freuen uns auf den Austausch!

Ihr Gerhard Gau  
Geschäftsführer Vertrieb und Marketing

## Inhalt



### Gerätschaften

- 7 Ofenhandschuhe
- 8 - 9 Simperl, Abstecher und Gebäcksprüher
- 10 Backformen-Bestseller
- 11 Bleche und Einweg-Schutzhauben
- 15 Brötchenmesser, Mixer und Eiertrenngerät
- 16 Stapelbehälter, Dressiersäcke
- 17 Frosterwagen und Schutzhauben
- 20 Insektenvernichter
- 21 Thermoboxen
- 22 Kübel, Behälter und passende Rollis
- 23 Pralinenschneidegerät und Edhard Füller
- 25 Gärgutträger und passende Tücher
- 26 Schüsseln, Wagen und mehr
- 27 Apfelschälmaschine, Entkerner, Stabmixer
- 28 KREA multispray und Wasserschieber



### Investitionsgüter

- 4 Polin Pelletofen
- 5 Kornfeil BioTherm Ofen
- 6 - 7 Revent Öfen
- 12 Individuelle Arbeitstische
- 13 Hematronic Sauerteig Fermenter
- 18 - 19 Siloanlagen in der modernen Backstube
- 21 Sagi Kühl- und Tiefkühlschränke
- 24 Jeros Blechputzmaschinen
- 18 - 19 Siloanlagen in der modernen Backstube



### Wissenswertes

- 3 Nutzen vom Kälteanlagen-Service
- 14 Ab Hof Messe

# Regelmäßiger Service, weniger Stress

Ein mangelnder Service kann die Betriebssicherheit Ihrer Kälteanlage gefährden. Regelmäßige Wartung sorgt für zuverlässigen Betrieb, senkt Kosten, sichert die Produktqualität und erfüllt gesetzliche Vorgaben. Geplante Service-Intervalle zahlen sich langfristig aus – für mehr Effizienz und Erfolg!

Jetzt  
unverbindlich  
beraten lassen!  
05522 / 37 500-0  
info@kolb.at



Vorher



Nachher



## Verbesserte Betriebssicherheit

Durch regelmäßige Wartung und Überprüfung werden potenzielle Probleme frühzeitig erkannt und behoben. Dies reduziert das Risiko von Ausfällen und Störungen im Betrieb. Das bedeutet für Sie eine kontinuierliche Produktion und reduzierte finanzielle Verluste.

## Erhöhte Energieeffizienz

Ein gut gewartetes Kältesystem kann seine Leistung optimieren und den Energieverbrauch reduzieren. Dies führt zu Kosteneinsparungen und zu einer Verringerung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes, was auch der Umwelt zugute kommt.

## Gewährleistung der Produktqualität

Kälteanlagen spielen eine wichtige Rolle bei der Kühlung und Lagerung von Produkten. Ein gut gewartetes System gewährleistet die Einhaltung der erforderlichen Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen. Davon profitieren auch die Qualität und die Haltbarkeit Ihrer Produkte.

## Steigerung der Mitarbeiterzufriedenheit

Eine gut gewartete Kälteanlage schafft ein angenehmes Arbeitsumfeld für die Mitarbeiter. Dies trägt zur Zufriedenheit bei.

## Einhaltung von Vorschriften und Standards

Regelmäßige Wartungen stellen sicher, dass die Kälteanlage den geltenden Vorschriften und Standards entspricht. Dies schützt vor rechtlichen Konsequenzen.

## Verlängerte Lebensdauer

Durch regelmäßige Wartung und den Austausch von Verschleißteilen wird die Lebensdauer der Kälteanlage verlängert.

Unsere Kälte-Spezialisten sind in ganz Österreich für Sie da!

Vereinbaren Sie gleich einen Termin für den Service bei Ihrer Kälteanlage!

# Backen mit Verantwortung - Polin Pelletofen Technologie

## Reduzierte Emissionen, maximale Effizienz

Ein moderner Backofen muss heute nicht nur perfekte Backergebnisse liefern, sondern auch wirtschaftlich und umweltfreundlich arbeiten. Die **Pelletöfen von Polin** erfüllen all diese Anforderungen und setzen neue Maßstäbe in der Backtechnologie.

Dank innovativer Verbrennungstechnik reduziert sich der CO<sub>2</sub>-Ausstoß um bis zu **90 %** im Vergleich zu herkömmlichen Öfen. Pellets als Brennstoff sind **nachhaltig, erneuerbar und klimafreundlich**, so tragen Sie aktiv zur Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks bei. Gleichzeitig sparen Sie je nach Produktionsart und bisherigem Energieträger zwischen **40 % und 70 % an Energiekosten** – eine Investition, die sich langfristig auszahlt.



**POLIN**  
GROUP



## Rotopellet – Präzision und Vielseitigkeit

Ein besonderes Highlight innerhalb der Polin Pelletofen-Serie ist der Rotopellet. Dank seines einzigartigen **Luftstromsystems** passt sich der Backprozess exakt an das jeweilige Produkt an, sodass Brot und Gebäck stets in höchster Qualität gebacken werden.

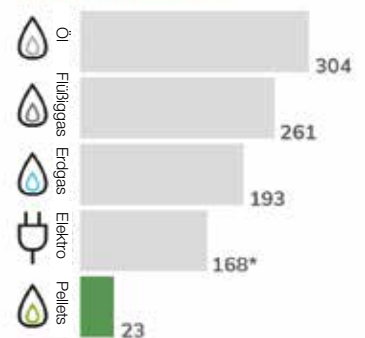
- **Selbstreinigende Kugeldämpfer** sorgen für gleichmäßige Dampf-abgabe – ideal für perfekte Krustenbildung
- **Innovatives Wärmespeichersystem** hält die Temperatur bereits zu Backbeginn stabil
- **Modernes Kühlsystem** ermöglicht schnelle Temperaturwechsel für maximale Flexibilität

## Technologische Exzellenz für höchste Backqualität

Neben der ökologischen und wirtschaftlichen Effizienz überzeugen die Polin Pelletöfen durch ihre hochentwickelten Bäckereigenschaften:

- **Optimale Wärmeverteilung** für gleichmäßige Backergebnisse
- **Schnelle Aufheizzeiten** für eine höhere Produktivität
- **Konstante Backtemperaturen** durch innovative Wärmespeicherung
- **Präzise Steuerung** für maximale Flexibilität im Produktionsprozess

gCO<sub>2</sub> Ausstoß  
pro erzeugter kWh



\* Produktion der CO<sub>2</sub> Emissionen (in Italien)



# Nachhaltige Wärme für höchste Backqualität - Kornfeil BioTherm

## Umweltfreundliche Wärmeversorgung mit BioTherm Thermoöl-Kessel

In der modernen Bäckerei sind Effizienz und Umweltbewusstsein von größter Bedeutung. Der BioTherm Thermoöl-Kessel von Kornfeil bietet eine umweltfreundliche Alternative zur Beheizung von Backöfen, indem er erneuerbare Energiequellen wie Holz-hackschnitzel und Pellets nutzt. Dies reduziert nicht nur den CO<sub>2</sub>-Ausstoß erheblich, sondern senkt auch die Betriebskosten durch die Nutzung nachwachsender Rohstoffe.

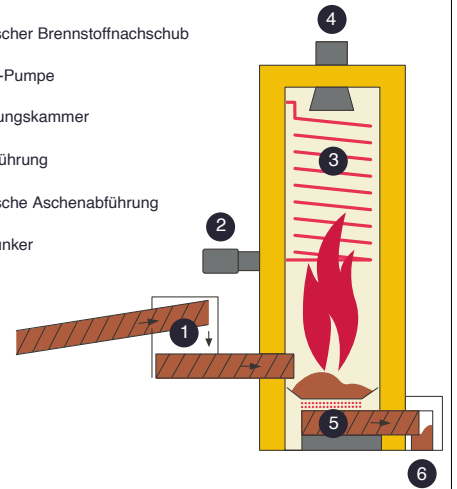


### Vorteile des BioTherm Thermoöl-Kessels:

- **Nachhaltige Energiequellen:** Nutzung von Holz-hackschnitzeln und Pellets
- **Hohe Energieeffizienz:** Optimierte Wärmeübertragung für geringeren Verbrauch
- **Reduzierte Emissionen:** Umweltfreundliche Verbrennung für saubere Luft
- **Stabile Backtemperaturen:** Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Ofensystem
- **Wirtschaftlichkeit:** Langfristige Einsparungen bei den Energiekosten

### SCHEMA DES THERMOÖL-KESSELS

- 1 Automatischer Brennstoffnachschub
- 2 Thermoöl-Pumpe
- 3 Verbrennungskammer
- 4 Abgasabführung
- 5 Automatische Aschenabführung
- 6 Aschenbunker



Sind Sie bereit, Ihre Bäckerei effizienter und umweltfreundlicher zu gestalten?

Kontaktieren Sie uns! Wir finden die passende Lösung für Ihre individuellen Anforderungen!

☎ 0664 813 36 49 ✉ w.maier@kolb.at

oder jetzt ganz einfach QR- Code scannen



SCAN ME

# Maximale Leistung mit Revent



**20% sparen &  
€ 3.000,- Treuebonus\*  
sichern!**

\*gilt beim Austausch Ihres alten Revent Stikkenofens.  
Aktion gültig bis 30.06.25



## Revent Stikkenofen 724

- Abmessungen (B x T x H):  
2038 x 2280 x 2499 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):  
2038 x 2280 x 2499 mm
- Heizung: Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung: Öl / Gas 100 kW  
Elektrisch: 74,8 kW
- Blechgröße: max. 580 x 780 mm

## Maximale Effizienz & Wirtschaftlichkeit

- Perfektes Backergebnis – keine Ausschussware
- Robuste Bauweise für 24/7-Produktion
- Höchste Flexibilität für ein vielfältiges Backsortiment
- Einfache Bedienung mit selbst erklärendem GIAC-Bedienfeld
- Bis zu vier verschiedene Produkte gleichzeitig backen dank Mehrfach-Alarm-System
- Legendäre Langlebigkeit – die längste Lebensdauer auf dem Markt
- Weltweit führende Energieeffizienz, geprüft von einem akkreditierten Institut, durch:
  - Revent Cross-Line Wärmetauscher
  - Energiesparmodus
- Minimierte Wartungskosten
- Schnelle Montage mit Revents einzigartigem Keilsystem
- Installation in wenigen Stunden – sofort backbereit!



## Revent Stikkenofen 726

- Abmessungen (B x T x H):  
2038 x 2280 x 2499 mm
- Heizung: Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung: Öl / Gas 100 kW  
Elektrisch: 74,8 kW
- Blechgröße: max. 500 x 800 mm

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

# Backergebnisse wie im Etagenofen

## Vorteile des Revent Rotosole-Systems:

- Flexibilität in der Produktion
- Mehr Backfläche auf kleiner Stellfläche
- Sehr hoher Bedienkomfort
- Backen auf speziellen Gehängen welche direkt auf einer Aluminiumoberfläche aufliegen
- Ersetzt einen Etagenofen in der täglichen Produktion
- Bäckert Brot wie auch Kleinbrot in Perfektion



- Mit dem Revent Rotosole-System verwandeln Sie einfach Ihren Stikken zu einem Etagenofen. Sie profitieren von den qualitativen Vorteilen des Backens auf einer heißen Fläche.
- Der Rotosole meistert jede Art von handwerklich hergestelltem Brot in Perfektion. Er steigert die Produktion und spart Energie, Arbeitsschritte, Ausschuss und Personal.

**20% sparen &  
€ 3.000,- Treuebonus\*  
sichern!**

\*gilt beim Austausch Ihres alten Revent Stikkenofens.  
Aktion gültig bis 30.06.25



## 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 € 8,20

jetzt nur **€ 6,90**

Preis / Paar

## Ofenhandschuhe, Frottee

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



Art. Nr. 16221

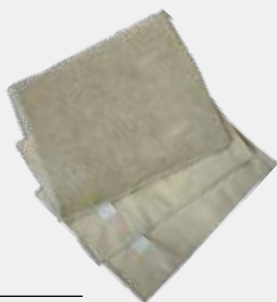
statt € 7,30

jetzt nur **€ 6,10**

Preis / Paar

## Blech- und Topflappen

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



Art. Nr. 16213

statt € 4,65

jetzt nur **€ 4,20**

Preis / Stück

## Blechlappen, Jute

Größe (L x B): 250 x 200 mm



Art. Nr. 16225

statt € 2,80

jetzt nur **€ 2,40**

Preis / Stück

# 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>



## 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>

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



Passende Überzüge für Ihre Simperl finden Sie in unserem Onlineshop unter [shop.kolb.at](http://shop.kolb.at)





# Teig: abstechen, besprühen, einfüllen

## 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>€ 5,10</b>
17112	215 x 80 mm	1.000 g	Orange	<b>€ 5,80</b>
17113	250 x 80 mm	1.500 g	Blau	<b>€ 5,80</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>€ 5,30</b>
17115	350 x 130 x 75	1.000 g	Orange	<b>€ 6,10</b>
17116	400 x 140 x 75	1.500 g	Blau	<b>€ 6,80</b>

## Teigabstecher

Kunststoffgriff

Art. Nr.	Farbe	jetzt nur
15640	rot	<b>€ 3,20</b>
15642	blau	<b>€ 3,20</b>
15645	weiß	<b>€ 3,20</b>



## Tafeljucker

Breite: 120 mm, Kunststoffgriff

Art. Nr. 17039	jetzt nur <b>€ 5,40</b>
----------------	-------------------------



## Brot- und Gebäcksprüher mit Spiralschlauch

Inkl. 6 Meter Spiralschlauch, Pistole aus Aluminium, eloxiert

Art. Nr.	statt	jetzt nur
13041	€ 198,90	<b>€ 179,-</b>



## Spiralschlauch 6 Meter

passend zum Brot- und Gebäcksprüher Nr. 13041

Art. Nr.	statt	jetzt nur
13045	€ 126,60	<b>€ 113,90</b>

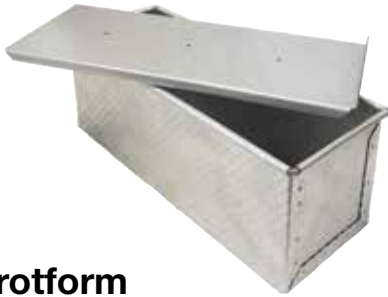


## Pistole Brot- und Gebäcksprüher

Pistole aus Aluminium, eloxiert, ohne Spiralschlauch

Art. Nr.	statt	jetzt nur
13040	€ 74,40	<b>€ 66,90</b>

# Unsere Bestseller-Backformen



## Toastbrotform

Material: Alusteel, Seiten und Boden schräg gerippt, mit Schiebedeckel, extra schwere Ausführung

Art. Nr.	L x B x H mm	Teiginhalt	jetzt nur
16967	300 x 100 x 100	1.150 g	€ 23,-
16968	300 x 110 x 110	1.350 g	€ 29,60

## Toastbrotform - Verband

Material: Alusteel, Seiten und Boden schräg gerippt, mit losem Deckel und Umlaufband (Art. Nr. 16970 - 5tlg. / 16971 - 4tlg.)

Art. Nr.	L x B x H mm	Teiginhalt	Verbandmaß mm	jetzt nur
16970	300 x 90 x 90	1.000 g	550 x 310	€ 98,80
16971	300 x 110 x 110	1.350 g	540 x 325	€ 78,50



## Gugelhupf-Form antihafbeschichtet

- Erhöhte Verschleißfestigkeit durch Einsatz keramischer Partikel
- Besonders schwere Profi-Qualität
- Optimale Wärmeleitung
- Gleichmäßiges Backen
- Obstsäurebeständig

Art. Nr.	Ø innen	Innenhöhe	Inhalt	jetzt nur
15130	140 mm	72 mm	750 ml	€ 20,90
15133	200 mm	105 mm	2.050 ml	€ 25,30
15135	240 mm	125 mm	3.500 ml	€ 30,20



## Back-Trennspray

Trennspray für den Einsatz in Bäckereien, Konditoreien, Küchen und in der Gastronomie. Kein Ankleben oder Anbacken der Backwaren, keine Rückstände in der Form oder auf dem Blech. Inhalt: 500 ml

Art. Nr. 13096	jetzt nur € 5,90
----------------	------------------



## Brotbackform

Material: Alusteel, konisch, stapelbar, Materialstärke: 0,75 mm, Maßangaben oben innen

Art. Nr.	L x B x H mm	jetzt nur
15167	220 x 90 x 60	€ 11,50
15168	250 x 90 x 60	€ 11,60
15171	400 x 100 x 70	€ 11,60
16959	220 x 90 x 80	€ 12,50
16960	250 x 90 x 80	€ 14,40



Alle Formen finden Sie ganz bequem in unserem e-shop.

Unter <https://shop.kolb.at> oder einfach QR Code scannen!



## Lochblech 580 x 780 2-Rand teflonbeschichtet

Materialstärke: 1,5 mm, 90°-Rand 25 mm auf den Längsseiten, Lochung: Ø 3 mm, Beschichtung KG-Flon 704 (schwarz)

gebraucht nur	€ 17,-
---------------	--------

# Aussuchen, auflegen und einfach bewegen



## Lochblech 3-Rand AIMg3

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

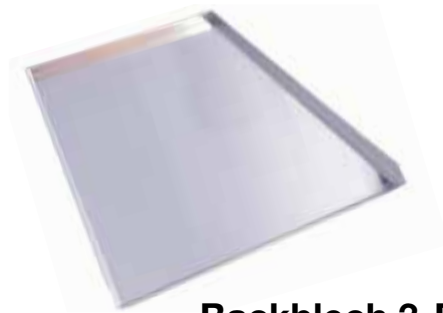
Art. Nr.	Größe	Randhöhe	nur
13098	600 x 400 mm	20 mm	<b>€ 11,70</b>
15279	580 x 780 mm	25 mm	<b>€ 19,90</b>
16984	580 x 980 mm	25 mm	<b>€ 31,-</b>



## Lochblech 2-Rand AIMg3

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

Art. Nr.	Größe	Randhöhe	nur
15098	600 x 400 mm	10 mm	<b>€ 9,60</b>
16985	580 x 780 mm	15 mm	<b>€ 22,40</b>
16986	580 x 980 mm	15 mm	<b>€ 31,-</b>



## Backblech 3-Rand AIMg3

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

Art. Nr.	Größe	Randhöhe	nur
13070	600 x 400 mm	20 mm	<b>€ 11,70</b>
16972	580 x 780 mm	25 mm	<b>€ 19,90</b>
16972.01	580 x 780 mm	20 mm	<b>€ 19,90</b>
16973	580 x 980 mm	25 mm	<b>€ 14,70</b>



## Lochblech 2-Rand AIMg3 mit Silikon-Beschichtung

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

Art. Nr.	Größe	Randhöhe	nur
13183	350 x 440 mm	10 mm	<b>€ 13,80</b>
13162	600 x 400 mm	10 mm	<b>€ 15,60</b>



**Jetzt bis zu 10% auf den Aktionspreis sparen!\***

## Einweg-Schutzhauben

Aus hochwertigem Polyethylen, lebensmittelgeeignet, Rolle à 200 Stk.

**Für Wagengröße 600 x 400 / 530 x 650 mm**

Länge: 1800 mm, Stärke: 11 my	ab 1 Rolle	*ab 10 Rollen
Art. Nr. 17816	jetzt nur <b>€ 74,60</b>	<b>€ 67,10</b>

**Für Wagengröße 580 x 780 mm**

Länge: 1950 mm, Stärke: 11 my	ab 1 Rolle	*ab 10 Rollen
Art. Nr. 17819	jetzt nur <b>€ 77,60</b>	<b>€ 73,70</b>

**Für Wagengröße 580 x 980 mm**

Länge: 1950 mm, Stärke: 14 my, Material: MDPE	ab 1 Rolle	*ab 10 Rollen
Art. Nr. 17818.01	jetzt nur <b>€ 141,50</b>	<b>€ 127,30</b>

# Smarte Lösung für Zutaten

## Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Flexibel & anpassbar** – Maßgeschneiderte Lösungen für jede Backstube.
- **Österreichische Qualität** – Hochwertige Materialien und präzise Verarbeitung.
- **Hygienisch & pflegeleicht** – Leicht zu reinigen, keine Schmutzecken.
- **Praktische Details** – Ergonomische Griffe, stabile Scharniere, leichtlaufende Schiebetüren.
- **Optimierte Konstruktion** – Höhenangepasste Kühl- & Wärmeschränke, integrierte Rückwand gegen Ungeziefer.
- **Langlebig & widerstandsfähig** – Hält hohen Temperaturen und intensiver Nutzung stand.



### Die Komplettlösung: die Handverwiegetisch-Kombination

**Stützsuh** – Sichert den Entnahmedeckel und hält das Silo in idealer Einfüllposition.

**Wagen für Handverwiegetisch** – Erleichtert das Verwiegen mit einer gleitenden Waagenfläche (40 x 34 cm).

**Zutatensilos** – In verschiedenen Größen und Breiten, mit transparenter Front für schnelle Inhaltsübersicht.

**Wandgestell** – Passend zu den Silos, in verschiedenen Längen erhältlich.

Entdecken Sie  
die zahlreichen  
Möglichkeiten!



### Mehl-Sackwagenkombination

Arbeitsplatte aus Edelstahl, kugelgelagerter Wagen mit Waage.

Setzen Sie auf Qualität und Funktionalität! Diese Arbeitstische schaffen die ideale Arbeitsfläche für Ihre Backstube!

# Sauerteig: Tradition trifft Technik

Hochwertige Backwaren mit unverwechselbarem Geschmack und traditioneller Herstellung begeistern Kunden. Der hohe Arbeitsaufwand und die steigenden Personalkosten sind häufig ein Hindernis.

Mit den Hematronic Sauerteig- und Vorteig-Schnell-Fermentern verbinden Sie traditionelle Backkunst mit modernster Technik.

Unsere Fermenter ermöglichen eine automatische Sauerteig- und Vorteigführung und liefern Ihnen ein Grundprodukt, mit dem Sie qualitativ und geschmacklich einzigartige Brote kreieren – und das bei minimalem Arbeits- und Zeitaufwand.

## Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Aromatischer Brotgeschmack** – Beste Brotqualität durch natürlichen Sauerteig.
- **Kosteneinsparung** – Reduzierte Materialkosten durch Verzicht auf Backmittel und Zusatzstoffe.
- **Schnelle Amortisation** – Rechnet sich in 1-2 Jahren (bei Roggensauerteig).
- **Konstante Qualität** – Exakte Reproduzierbarkeit von Sauer- und Vorteigen.
- **Effiziente Teigreifung** – Optimale Gärbedingungen für gleichbleibende Ergebnisse.
- **Arbeiterleichterung** – Programmierbare Temperatursteuerung, ideal für Wochenenden.
- **Einfache Bedienung & Reinigung** – Intuitive Handhabung und hygienisches Design.

Wir beraten Sie fachlich und technisch, liefern Ihnen Rezepturen sowie Backvorschläge und helfen bei der Umstellung Ihrer eigenen Rezepturen. Lernen Sie die Hematronic Fermenter in einer Teststellung kennen – und erleben Sie selbst den Unterschied!

## Überzeugen Sie sich jetzt!

☎ 05522 / 37500-0

✉ info@kolb.at

oder jetzt ganz einfach  
QR- Code scannen



SCAN ME



 HEMATRONIC SERIES



# Ab Hof Wieselburg 2025 – Rückblick auf vier erfolgreiche Messetage

Zum 30-jährigen Messejubiläum der „Ab Hof“, kamen mehr als 30.000 Besuchern vom 07. bis 10. März 2025 nach Wieselburg (Niederösterreich). Mit mehr als 250 Ausstellern war die Messe einmal mehr der zentrale Treffpunkt für regionale Lebensmittel, innovative Vermarktungsstrategien und aktuelle Branchentrends, rund um Nachhaltigkeit und Handwerk.

Auch Kolb war wieder als Aussteller vor Ort – mit einem breiten Portfolio an Lösungen für die Ab-Hof-Vermarktung und die Herausforderungen von heute: Ob der Kolb Etagenbackofen oder der UNOX Dampfbackofen – moderne Backtechnik sorgt für erstklassige Ergebnisse bei einfacher Handhabung. Der Panem Gärverzögerer überzeugte die Besucher mit seinem Beitrag zu mehr Effizienz und Flexibilität sowie durch die höhere Qualität der Endprodukte, bei aromatischem Geschmack und verlängerter Haltbarkeit. Unser modularer Arbeitstisch mit Zutatenstation punktete durch platzsparendes Design und vielseitige Erweiterungsmöglichkeiten, beispielsweise mit Planetenrührwerk, Wiegeeinheit oder Abfüllsystem. In zahlreichen Gesprächen zeigte sich deutlich: Die Qualitätsansprüche der

Direktvermarkter sind hoch – ebenso der Wunsch nach technischen Lösungen, die die handwerkliche Herstellung unterstützen, ohne sie zu ersetzen. Es geht um durchdachte Lösungen, die Ressourcen schonen, Flexibilität schaffen und gleichzeitig höchste Hygienestandards gewährleisten. Besonders erfreut waren wir auch über die zahlreichen Besucher aus der Bäckerei- und Konditoreibranche.

Genau dafür steht Kolb: maßgeschneiderte Lösungen, die sich an den individuellen Abläufen und Anforderungen unserer Kunden orientieren – vom kleinen Hofladen bis zum professionellen Gastroangebot. Wir blicken auf inspirierende Messetage zurück und freuen uns schon jetzt auf die Ab Hof 2026!

## Sie konnten nicht dabei sein?

Gerne beraten wir Sie unverbindlich und markenunabhängig zu Möglichkeiten der Ab-Hof-Vermarktung und passenden Lösungen für Ihr Gastronomieangebot. Kontaktieren Sie uns – wir freuen uns auf das Gespräch!



# Trennen und zerteilen leicht gemacht

**Eier trennen in Sekundenschnelle - sauber, einfach, effizient!**



## Eiertrenngerät

Material: Edelstahl, Kunststoff  
Abmessung L x B x H: 520 x 150 x 300 mm

Art. Nr.	statt	jetzt nur
15749	€ 344,90	<b>€ 299,90</b>



**Gleich bestellen: Messer mit Ihrem Logo**

## Brötchenmesser

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

Ab einer Bestellmenge von 300 Stk. auch mit Ihrem Logo erhältlich.

Selbstverständlich können Sie das Messer auch mit Kolb-Logo zum Weiterverkauf bestellen: € 4,50 / Stk.

Art. Nr. 13081	
2.500 Stück	<b>€ 2,60</b>
1.000 Stück	<b>€ 2,80</b>
500 Stück	<b>€ 3,10</b>
300 Stück	<b>€ 3,20</b>



## Brötchenmesser RIO

Griffdesign in bunten Farben

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

Art. Nr. 13083	
1.000 Stück	<b>€ 2,-</b>
500 Stück	<b>€ 2,20</b>
300 Stück	<b>€ 2,30</b>



**jetzt auch in Pastell**



## Master MX 410

Der Master MX 410 aus rostfreiem Edelstahl ist der ideale Mixer zur Verarbeitung größerer Produktionsmengen

- Für Mengen von 40-100 Litern
- Gesamtlänge: 720 mm
- Stablänge: 410 mm
- Durchmesser: 122 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Anschluss: 230 V, max. 600 W
- Drehzahl: 10.500 U/Min.

Art. Nr. 17216-1	
statt € 694,-	nur <b>€ 659,30</b>

# Präzise arbeiten, sauber verstauen

## Einweg Dressiersäcke

Ob feine Linien, perfekte Tupfen oder gleichmäßige Füllungen – mit unseren hochwertigen Dressiersäcken arbeiten Sie sauber, präzise und effizient.  
Material: HDPE, Packung á 100 Stk.

Länge 400 mm

Art. Nr. 18095 jetzt nur € 17,90

Länge 500 mm

Art. Nr. 18096 jetzt nur € 19,90



**Sonderaktion**

## Tartelette-Form

Material: Exopan, Ø oben 100 mm, Ø unten 90 mm, Höhe 21 mm


Art. Nr.	statt	jetzt nur
16283	€ 4,10	<b>€ 2,50</b>



## Rolli 600 x 400 mm, Alu

- Für alle Transportkörbe 600 x 400 mm
- Abmessungen (B x T): 605 x 405 mm
- Tragkraft: bis max. 250 kg
- Aufkantung 4-seitig

Art. Nr.	statt	ab 1 Stk.	ab 5 Stk.
15892	€ 60,80	<b>€ 54,70</b>	<b>€ 50,-</b>



**einfach und sauber  
mit unserem Baktrennpapier**

**UNSCHLAGBARE  
PREISE**





# 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,-



## 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

# Moderne Lösungen für Ihre Backstube

Wenn es um die Effizienzsteigerung und um die Rentabilitätsverbesserung Ihrer Produktion geht, gibt es gleich drei Hersteller, die Sie dabei unterstützen - und die nahtlos zusammenarbeiten. Profitieren Sie von nahezu grenzenlosen Möglichkeiten und von perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Abläufen. Wir beraten Sie gerne dazu.



**B3 BIBERACH**  
BÄCKEREITECHNIK

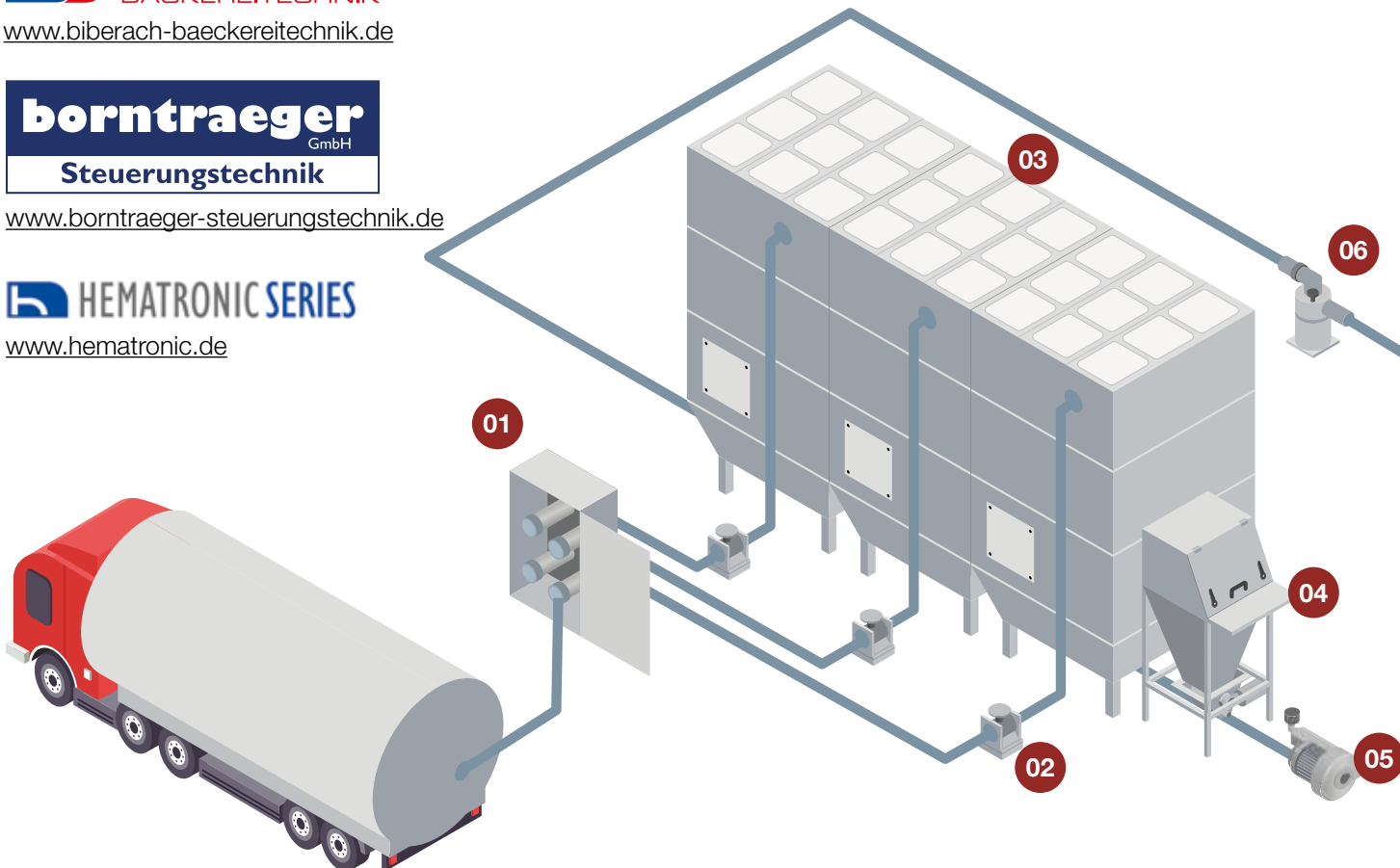
[www.biberach-baeckereitechnik.de](http://www.biberach-baeckereitechnik.de)

**borntraeger**  
GmbH  
Steuerungstechnik

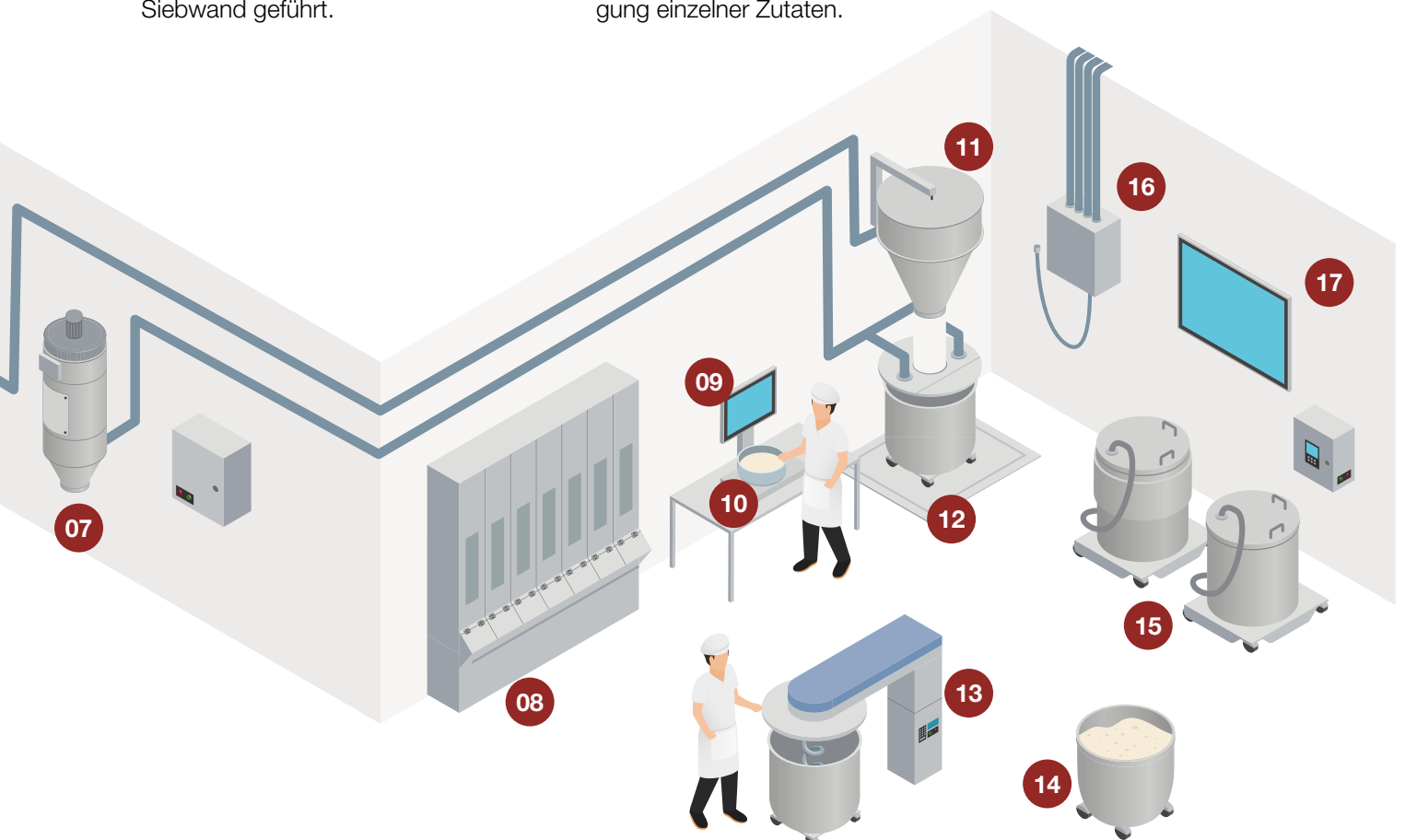
[www.borntraeger-steuerungstechnik.de](http://www.borntraeger-steuerungstechnik.de)

**HEMATRONIC SERIES**

[www.hematronic.de](http://www.hematronic.de)



- 01 BEFÜLLVORRICHTUNG**  
Die Silos werden über einen separaten Zugang einzeln von außen befüllt.
- 02 SICHERHEITSENTIL**  
Beim Befüllen der Silos wird der Druck gemessen und überwacht.
- 03 SILOSYSTEM**  
Maßgeschneiderte Silotechnik für die perfekte Rohstoffbevorratung.
- 04 SACKEINSCHÜTTE**  
Mini-Rohstofflager für alles, was in geringeren Mengen benötigt wird.
- 05 FÖRDERGEBLÄSE**  
Hierdurch werden die Rohstoffe in die Backstube transportiert.
- 06 SIEBMASCHINE**  
Das Mehl wird mittels eines Luftstroms durch die rotierende Siebwand geführt.
- 07 STAUBABSAUGUNG**  
Optionale Staubabsaugung, um die Feinstaubentwicklung zu reduzieren.
- 08 ZUTATENWAND**  
Behälter für die Aufbewahrung von Kleinkomponenten, auch als kleineres Modell zur Tischmontage verfügbar.
- 09 REZEPTURSTEUERUNG**  
System zur Rezeptverwaltung, Produktionsplanung, Dosierung und Steuerung.
- 10 TISCHWAAGE**  
Ideal für die Verwiegung von Kleinkomponenten.
- 11 WIEGEBEHÄLTER**  
Für die exakte Verwiegung von Rohstoffen inkl. Absaugung.
- 12 BODENWAAGE**  
Mit Anbindung an die Rezeptsteuerung zur genauen Verwiegung einzelner Zutaten.
- 13 KNETERSTEUERUNG**  
In den Rezepten werden die gewünschten Knetvorgänge hinterlegt und automatisch ausgeführt.
- 14 TEIGRUHE**  
Teigtemperaturen manuell oder über einen Funkfühler erfassen.
- 15 SAUERTEIG- UND WEIZEN - VORTEIGANLAGEN**  
Sauerteig- und Vorteigführung liefern die Basis für natürliche Backwaren.
- 16 WASSERMISCHGERÄT**  
Wassermenge und -temperatur werden nach Bedarf geregelt.
- 17 TEIGRUHEMONITOR**  
Ablauf der Teigruhe jederzeit über den Monitor im Blick behalten.



# Gut geschützt vor Insekten



## Insektenvernichter flypod®

- Abmessung (B x T x H): 195 x 140 x 310 mm
- Fangbereich: 30 m<sup>2</sup>
- Anschlusswert: 230 V / 27 W
- Leuchtmittel: 18 Watt
- Folie (L x B): 165 x 220 mm
- Lieferumfang: Gerät, 1 Leuchtmittel, 1 Folie

Art. Nr. 16646-1 jetzt nur € 149,90\*

\*nur solange der Vorrat reicht



## Wespenfalle Black TIGER LED - 12W

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



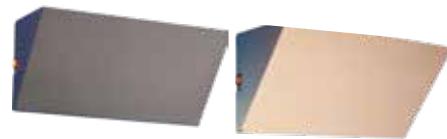
## Insektenvernichter Nectar

Der Insektenvernichter Nectar eignet sich dank seines schlanken modernen Designs ideal für den Einsatz in der Theke. Die Klebefolien befinden sich im Inneren des Geräts und sind somit unsichtbar.

- Abmessung (B x T x H): 550 x 120 x 100 mm
- Anschlusswert: 230 V / 21 W
- Fangbereich: 30 m<sup>2</sup>
- Leuchtmittel: 15 W, splittergeschützt
- Folie (L x B): 2 Stk. à 445 x 100 mm
- Lieferumfang: Gerät, 1 Leuchtmittel, 2 Folien

Art. Nr. 16653-1 jetzt nur € 233,90\*

\*nur solange der Vorrat reicht



## Chameleon® Insektenvernichter Uplight

Als Wandlicht getarnt, fängt der Insektenvernichter Uplight Insekten verborgen vor den Kundenaugen.

- Abmessung (B x T x H): 470 x 170 x 210 mm
- Gewicht: 3,7 kg
- Anschluss: 230 V
- Wirkungsbereich: 40 m<sup>2</sup>
- Starter: 1 x FS 22
- Lieferumfang: Gerät, 1 x 15 W PestWest Quantum®-Röhre, 1 x PestWest-Klebefolie

Art. Nr.	Farbe	statt	jetzt nur
16643-1	Edelstahl	€ 195,70	<b>€ 159,-*</b>
16644-1	beige	€ 195,70	<b>€ 159,-*</b>

\*nur solange der Vorrat reicht

## Chameleon® Insektenvernichter Vega

Dieses elegante und schlanke Gerät mit Klebefolien-Technik eignet sich für viele Einsatzbereiche. Starterlos durch elektronisches Vorschaltgerät.

- Abmessung (B x T x H): 575 x 40 x 300 mm
- Gewicht: 3,2 kg
- Anschluss: 230 V
- Wirkungsbereich: 150 m<sup>2</sup>
- Lieferumfang: Gerät, 3 x 14 W T5 PestWest Quantum®-Röhre, 1 x PestWest-Klebefolie



Art. Nr.	Farbe	statt	jetzt nur
16650-1	weiß	€ 361,20	<b>€ 269,90*</b>

\*nur solange der Vorrat reicht

# Ab Lager: Sagi Klima- und Tiefkühlschränke



## Vorführgeräte\*

\*3 Tage beim  
Lehrlingswettbewerb in  
Betrieb

### Backwaren-Tiefkühlschrank

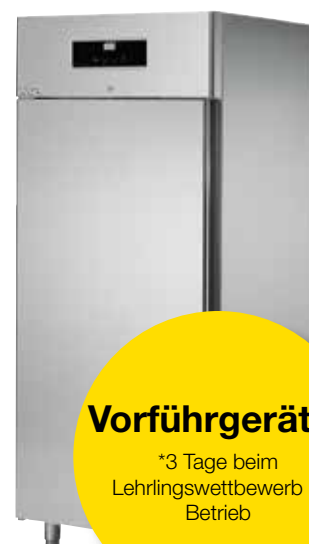
- Temperaturbereich: -12° bis -24° Grad
- Für 600 x 800 mm Bleche
- Geringer Energieverbrauch
- Außen und innen aus Edelstahl
- Luftfeuchtigkeit 75% oder 90% einstellbar
- Steuerung mit HACCP-Alarm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Tauwasserverdunstung
- Maße (BxTxH): 820 x 800 x 2040 mm
- Anschluß: 1,2kW/V230
- Garantie: 12 Monate

Aktionspreis nur € 4.265,-

### Backwaren-Klimakühlschrank

- Temperaturbereich: +8° bis -2° Grad
- Für 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 2040 mm
- Anschluß: 0,6kW/V230
- Garantie: 12 Monate

Aktionspreis nur € 3.830,-



## Vorführgeräte\*

\*3 Tage beim  
Lehrlingswettbewerb in  
Betrieb

### Thermoboxen, rechteckig

- Material: Polypropylen-Schaumstoff
- Für heiße und kalte Lebensmittel im Temperaturbereich von -40 bis +120°C
- Minimaler Temperaturverlust: max. 1°C / Stunde
- Inkl. Deckel
- Stapelbar
- Geruchsabweisend und hygienisch
- Für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen



Art. Nr.	Inhalt	B x T x H außen	B x T x H innen	ab 1 Stk. à	ab 5 Stk. à	ab 10 Stk. à
13215	35,5 l	600 x 400 x 257 mm	535 x 330 x 167 mm	€ 38,80	€ 36,65	€ 34,55
13216	38 l	595 x 390 x 277 mm	535 x 330 x 217 mm	€ 42,40	€ 40,10	€ 37,70
13174	53 l	690 x 490 x 270 mm	625 x 425 x 205 mm	€ 50,70	€ 47,90	€ 45,10
13175	80 l	690 x 490 x 370 mm	625 x 425 x 305 mm	€ 64,30	€ 60,70	€ 57,10

# Platzsparend, verschlossen, fahrbar

**\*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

## Fahrgestell für Universal-Kübel

Material: Edelstahl, verstellbarer Durchmesser von Ø 340 bis 435 mm, Höhe: 70 mm, drei Kunststoffrollen, max. Belastung: 50 kg

Art. Nr. 15005  
statt € 118,15                      nur **€ 96,95**

## 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	<b>€ 28,30</b>
39702	beige	€ 33,30	<b>€ 28,30</b>

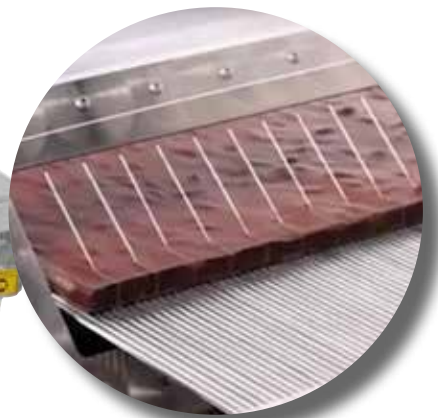
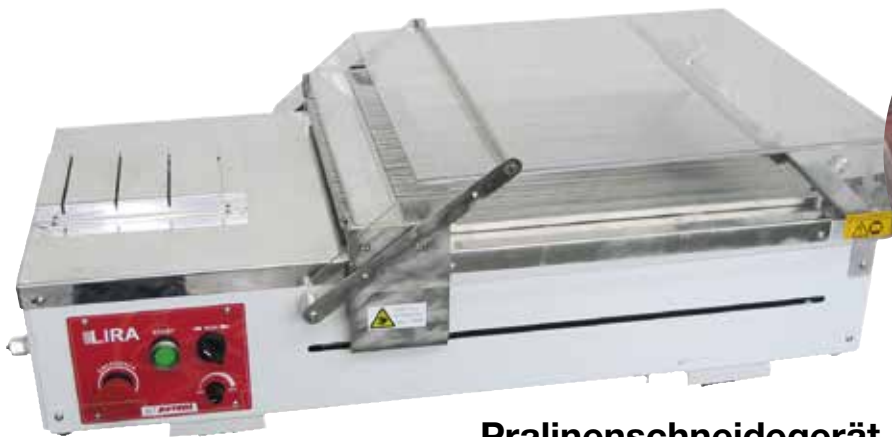
## Euro-Stapelbehälter

Material: Polyethylen, temperaturbeständig von -40 bis +60°C, resistent gegen Säuren, Laugen und Reinigungsmittel, reinigungsfreundlich, sehr stabil und langlebig

**In verschiedenen Farben, mit Logo oder Schriftzug.  
Jetzt unverbindlich anfragen!**



# Zarter Schnitt trifft feine Füllung



## Pralinenschneidergerät LIRA elektrisch

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

**14 Tage  
Pralinenschneider  
testen (€ 150,-).  
Bei Kauf gratis!**

Art. Nr. 16725

jetzt nur **€ 4.999,-**

**Schneiderahmen in 5 mm Schritten von 5 mm bis 60 mm  
ab € 256,60 erhältlich!**

## Edhard Aktionsset

Gebäckfüllmaschine Edhard P-4020 inkl. 1 Trichter (5,5 Liter mit Doppelauslass) und 2 Tüllen F-3066, Ø 4,8 mm, Länge: 41 mm  
Abmessungen (B x T x H): 391 x 172 x 228 mm,  
Leistung: 44 W

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

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

jetzt nur **€ 2.399,-**



# Schnelle Reinigung, automatische Beölung

## Jeros 9015 Blechputzmaschine

- Reinigt und beölt bis zu 100 Stk. 2-Rand-Bleche in 6 bis 8 Minuten
- Für alle Blechgrößen
- Mit Kunststoffbürsten
- Maschinen-Innenraum mit Strahlwasser ausspülbar
- Inkl. Blechablagewagen

### Automatische Beölung:

Ein besonderes System garantiert eine stufenlose und nebefreie Ölmengenregulierung. Die Gummiwalze, welche die Bleche einfettet, läuft nicht direkt durch das Ölbad. Eine Welle, die im Ölbad liegt, wird bei Einschaltung der Beölung an die Gummiwalze gedrückt. Der Druck mit welchem die Welle an der Gummiwalze anliegt, ist stufenlos regulierbar. Innerhalb weniger Sekunden kann die Beölung zu- und abgeschaltet werden.



**Aktionspreis**  
**€ 13.990,-**  
inkl.  
Blechablagewagen

### Jetzt profitieren!

- **Rücknahme und Entsorgung Ihres Altgerätes**
- **Lieferung frei Haus**
- **Inkl. je 1 Kanister Renosan Geschirr- & Klarspüler**



**Aktionspreis**  
**€ 11.990,-**  
Inkl.  
Aufstellung & Montage



## Jeros 9115 Abwaschmaschine

- 25% weniger Energieverbrauch durch Hauben- und Tankisolierung
- Von drei Seiten zugänglich
- Platzsparend, da die Haube nach oben öffnet
- Reinigt rasch und hygienisch sauber
- In vielen Größen erhältlich – passend für jeden Betrieb
- Inkl. Leitwertgesteuerte Seifendosierung
- Inkl. integrierte Mischbatterie
- Inkl. Nachspülpumpe



# Mit Zeit zum Geschmack

## Gärgutträger aus Kunststoff

Material: Polyethylen / Polypropylen, durchbrochener Boden, gleichmäßig hoher Rand, formstabil, lebensmittelecht, spülmaschinenfest, stapelbar, geringes Eigengewicht



Art. Nr.	Außen (B x T x H)	Innen (B x T x H)	für Bleche	jetzt nur
13184.01	585 x 395 x 48 mm	555 x 360 x 40 mm	600 x 400 mm	€ 15,80
13185	765 x 565 x 44 mm	732 x 535 x 36 mm	780 x 580 mm	€ 36,80



## Vlieseinlage, weiß

Passend zu Gärgutträger aus Kunststoff, waschbar

Art. Nr.	Maße mm	passend zu	nur
13186	550 x 360	13184.01	€ 1,50
13187	730 x 530	13185	€ 1,60

## Gärgutträger aus Holz

Sperrholzboden: 5 mm, wasserfest verleimt, Randhöhe: 30 mm, Ecken verzinkt und verleimt, Kanten abgerundet, Rahmen mit Boden verleimt und geklammert



Art. Nr.	Außen (B x T x H)	Innen (B x T x H)	für Bleche	jetzt nur
13223	560 x 780 x 35 mm	535 x 755 x 30 mm	580 x 780 mm	€ 36,90
13224	560 x 980 x 35 mm	535 x 955 x 30 mm	580 x 980 mm	€ 41,40

## Polyestertücher

Zum Einlegen in Gärgutträger / Sturzkästen, thermisch geschnitten, waschbar bei +60°C



### ohne Klettverschluss

Art. Nr.	für Blechgröße	nur
13234	600 x 400	€ 4,90
13232	780 x 580	€ 7,10
13233	980 x 580	€ 7,20

### mit Klettband an beiden Schmalseiten

Art. Nr.	für Blechgröße	nur
13235	600 x 400	€ 6,30
13236	780 x 580	€ 9,80
13237	980 x 580	€ 9,70

### mit Klettband an beiden Längsseiten

Art. Nr.	für Blechgröße	nur
13238	600 x 400	€ 9,20
13239	780 x 580	€ 11,30
13241	980 x 580	€ 12,60



# Perfekt organisiert: Schüsseln, Wagen & mehr

## 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>

## Zutatenwagen

Das Gestell des Zutatenwagens ist aus langlebigem unempfindlichen Edelstahl gefertigt. Die geräumigen, leicht zu reinigenden Kunststoffbehälter bieten genug Platz für Rohstoffe, Saaten und andere Zutaten. Der Zutatenwagen ist auch für die Teigruhe ideal – selbst für sehr weiche Teige wie Ciabatta und andere Produkte.

- 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 <b>€ 465,-</b>
----------------	--------------------------

## Alu-Staubdeckel

Art. Nr. 13170	jetzt nur <b>€ 28,60</b>
----------------	--------------------------



## Pizzaschüssel mit Stiel

Material: splitterfreies Holz, Ø 280 mm, Gesamtlänge: 2500 mm

Art. Nr.	statt	jetzt nur
16058	€ 81,15	<b>€ 68,90</b>



## Ausbackschüssel Aluminium

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

Art. Nr.	Größe	statt	jetzt nur
16107	450 x 475 mm	€ 105,65	<b>€ 89,80</b>
16108	570 x 475 mm	€ 118,-	<b>€ 100,30</b>



# Schälen, entkernen, pürrieren

**-20%**

## Händische Apfelschäl- und Teilmaschine

Es braucht nur einen Arbeitsgang, schon sind der Apfel geschält, das Kerngehäuse entfernt und die Frucht in Scheiben von vier mm Dicke geschnitten. So leicht kann ein Apfel seine Form verändern! Lieferung inkl. Tischbefestigung; Gehäuse aus Aluguss, die übrigen Teile aus Edelstahl; Abmessungen (BxTxH): 330 x 60 x 110 mm



Art. Nr. 15747

statt € 303,55

nur € 242,80

## Elektrische Apfelschäl- und Teilmaschine

Material: Gehäuse aus Aluminiumguss, weiß lackiert, alle Metallteile aus Edelstahl, Leuchtschalter, vier Füße, minimaler Stromverbrauch, Lieferung inkl. Tischbefestigung  
Abmessungen (B x T x H): 420 x 150 x 210 mm, Leistung: 60 W



Art. Nr. 13065

statt € 1.230,40

nur € 984,30

## Zwetschgen- und Marillen-Entkerner

Dieser robuste Entkerner entkernt die Zwetschgen und Marillen sauber. Er schneidet sie auf und kerbt sie ein, sodass sie sofort auf die Fruchtekuchen aufgelegt werden können.



- Material: Aluminiumguss
- Mit Rechts- und Linkshandgriff
- Obstsäurebeständiges Messer
- Inkl. sechsteiligem Messer mit Auswerfer

Art. Nr. 15746

statt € 349,15

nur € 296,80



## Kirsch-Entsteiner "Kirschomat"

- Material: Aluminium, Kunststoff
- Optimaler Spritzschutz
- Entkernleistung bis zu 15 kg/h
- Besonders großes Fassungsvermögen von Schütte und Kernkassette
- Schräggestellte Schütte, damit die Kirschen gut nachrutschen

Art. Nr. 15751

statt € 53,65

jetzt nur € 42,90

## Akku Stabmixer Smart Pressure

Benutzerfreundlich – kabellos und wiederaufladbar, arbeitet bis zu 30 Minuten mit voller Akkuladung. Gaskartusche nicht im Set enthalten.

Art. Nr. 32014

nur € 98,50

# Perfekter Sprühauftrag, makellose Sauberkeit



## 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**

## 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,-**

## Wasserschieber hygienisch

- Maximale Hygiene: Keine Bakterien oder Schmutz in schwer erreichbaren Stellen, dank dem nahtlosen Design.
- Langlebigkeit: Das hochwertige Material garantiert eine lange Lebensdauer, selbst bei intensiver Nutzung.
- Einfache Reinigung: Schnelle effiziente Reinigung in der Spülmaschine

600 oder 700 mm Länge, in den Farben weiß, rot, gelb, grün und blau erhältlich

jetzt ab **€ 25,62**



## Von Bäcker zu Bäcker

Bongard Paneotrad  
weitere Informationen:  
Bäckerei Huber, Müselbach  
+43 5579 4135



## Erfolg für die gute Backstube

Kolb GesmbH  
Stoberweg 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).

Die Aktionspreise gelten bis 30. Juni 2025.

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

Find us on 

 Follow us on Instagram

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

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