

Mai / Juni | 2026

Kolb

Extra

Komplettlösungen

Heute, Morgen und auch langfristig sind wir der Partner an Ihrer Seite



Ihr Erfolg ist unser Ziel!

www.kolb.at

Qualität die sich rechnet

Zuverlässige Technik und durchdachte Systeme sorgen für konstant perfekte Ergebnisse – bei maximaler Wirtschaftlichkeit in Ihrem Betrieb.

Alles aus einer Hand

Ob Mischerei, Kühlung, Gärung oder Service: Mit Kolb haben Sie einen Partner, der Ihre Backstube ganzheitlich denkt und langfristig begleitet.

Mehr Effizienz für Ihren Backbetrieb

Unsere Lösungen sparen Zeit, reduzieren Kosten und steigern Ihre tägliche Produktionsleistung messbar.

Editorial

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Anforderungen an moderne Backbetriebe steigen stetig: Effizienz, Qualität und Flexibilität sind heute entscheidender denn je. Mit unserem aktuellen Kolb Extra präsentieren wir Ihnen Lösungen, die genau hier ansetzen – praxisnah, wirtschaftlich und zukunftssicher.

Freuen Sie sich in dieser Ausgabe auf leistungsstarke Maschinen für die Teigbereitung, intelligente Systeme für Gärung und Kühlung sowie durchdachte Lösungen für Hygiene, Service und Ihre Filiale. Unser Ziel: Ihnen Werkzeuge an die Hand zu geben, mit denen Sie Ihre Prozesse optimieren, Kosten senken und gleichzeitig die Qualität Ihrer Produkte auf höchstem Niveau halten.

Auch intern hat sich bei Kolb etwas verändert:

Gerhard Gau hat unser Unternehmen per 01.04.2026 verlassen, um sich künftig ganz unserer Schwesterfirma Pitec AG in der Schweiz zu widmen. Für seinen Einsatz und die gemeinsame Zeit möchte ich mich herzlich bedanken.











Ich selbst war in den vergangenen Jahren sowohl bei Kolb als auch bei der Pitec AG tätig. Umso mehr freut es mich, nun wieder voll und ganz bei Kolb zu sein und mich zu 100 % als Gesamtgeschäftsführer unserem Unternehmen und vor allem Ihnen, unseren Kunden, zu widmen. Mein Fokus liegt darauf, Kolb gemeinsam mit meinem Team konsequent weiterzuentwickeln – mit klarer Ausrichtung auf Ihre Anforderungen und die Zukunft der Branche.

Was für mich dabei im Mittelpunkt steht, ist unverändert:
Wir sind Ihr verlässlicher Partner – heute, morgen und langfristig.

Ich wünsche Ihnen viel Inspiration beim Lesen und freue mich auf den persönlichen Austausch mit Ihnen. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie Lösungen, die Ihren Betrieb noch erfolgreicher machen.

Ihr Ralf Maier
Geschäftsführer

Inhalt

 Mischerei	Seite 3 - 7	 Reinigung / Hygiene	Seite 20 - 21
 Aufbereitung	Seite 8 - 10	 Konditorei / Schokolade	Seite 22 - 23
 Kältetechnik	Seite 11 - 12	 Filiale / Snacks	Seite 24 - 27
 Ofen / Gären	Seite 13 - 19	 Service / Ersatzteile	Seite 28

Perfektion im Teig - Leistung die überzeugt

ESCHER - MR 80 Professional & MR 120 Professional

Mit den Modellen MR 80 und MR 120 Professional bietet Escher eine neue Generation von Spiralknettern für handwerkliche und industrielle Bäckereien. Entwickelt für höchste Teigqualität, maximale Effizienz und langlebige Robustheit – genau das, was moderne Backbetriebe brauchen.



MR 120 jetzt € 28.620,-

inkl. 1 Kessel

**Gebrauchtmachine
MR80 inkl. 2 Kessel
finden Sie hier**



M50 Premium

Der M50 Premium Escher ist ein leistungsstarker Spiralknetter mit feststehendem Kessel, entwickelt für höchste Prozessstabilität und gleichbleibende Teigqualität. Dank Zwei-Motoren-System, präziser Drehmomentsteuerung und robuster Industrierausführung verarbeitet er zuverlässig auch schwere Teige im Dauerbetrieb. Maximale Kontrolle, minimale Wartung – für effiziente, professionelle Teigproduktion auf höchstem Niveau.

Ihre Vorteile auf einen Blick

Überlegene Knettechnologie

- Patentiertes Kesselverriegelungs- und Bewegungssystem für perfekte Stabilität
- Kein „Kopfspiel“ während des Mischens - konstant optimale Spiralposition
- Gleichmäßige Teigentwicklung für beste Backergebnisse

Leistungsstark & effizient

- MR 80: bis zu 80 kg Teigkapazität
- MR 120: bis zu 120 kg Teigkapazität
- Zwei Geschwindigkeitsstufen für präzise Prozesskontrolle
- Geeignet für alle Teigarten: Brot, Pizza, Feingebäck

Einfache Bedienung

- Intuitive Steuerung mit speicherbaren Programmen
- Bedienung durch nur eine Person möglich spart Personalkosten
- Ergonomisches Design für komfortables Arbeiten

Robustheit & Hygiene

- Vollständig aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Langlebig, wartungsarm und leicht zu reinigen
- Entwickelt für den Dauereinsatz im professionellen Umfeld

Flexibilität im Betrieb

- Abnehmbarer Kessel für effiziente Arbeitsabläufe
- Schneller Kesselwechsel durch integrierte Führungssysteme
- Ideal für Produktionslinien oder wechselnde Teigchargen



jetzt € 9.690,-

Varimixer AR-Serie – Power auf die Verlass ist

Always Reliable - Jeden Tag

Die legendäre AR-Serie steht für kompromisslose Stärke und Effizienz. Mit kraftvollen Motoren, stufenloser Geschwindigkeit und durchdachter Ergonomie liefert sie perfekte Ergebnisse – vom Aufschlagen bis zum schweren Teig.

WARUM AR?

Maximale Power

Verarbeitet selbst große und schwere Teigmengen mühelos

Perfekte Ergonomie

Automatisches Heben, Senken und Fixieren der Schüssel – kein schweres Heben mehr

Absolute Kontrolle

Stufenlose Geschwindigkeit + digitaler Timer für perfekte Ergebnisse

Hygienisch & langlebig

Edelstahl, leicht zu reinigen, gebaut für den Dauereinsatz

Flexibel einsetzbar

Rühren, Kneten, Schlagen – eine Maschine für alles



Varimixer AR30 - der kompakte Allrounder

Perfekt für kleinere Chargen mit maximaler Leistung

nur € 6.999,-
statt € 9.255,-

Varimixer AR40 - der leistungsstarke Klassiker

Ideal für Betriebe mit konstantem Bedarf und hoher Flexibilität.

nur € 8.810,-
statt € 11.747,-

Varimixer AR 60 – Mehr Volumen, mehr Effizienz

Perfekt für größere Chargen und steigende Produktionsanforderungen.

nur € 11.334,-
statt € 15.112,-



**Zubehör bei
allen
AR Maschinen
inkl.**

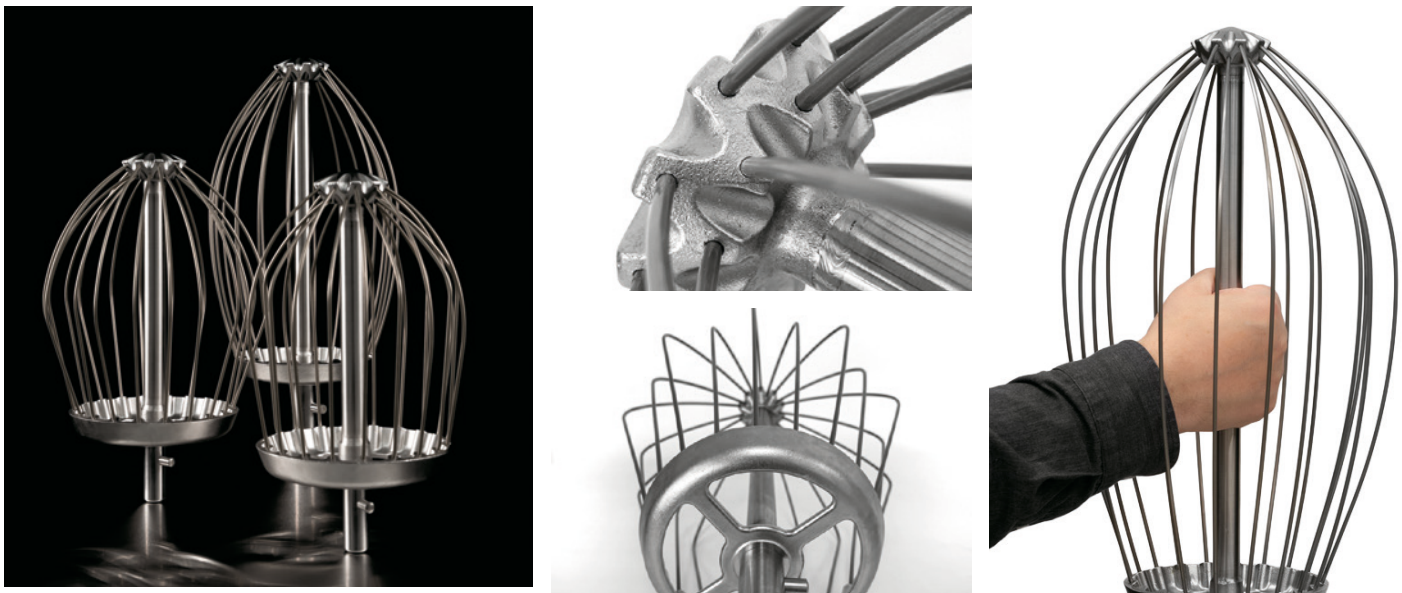


Stärker. Langlebiger. Effizienter.

Die neuen Profi-Besen von Varimixer setzen neue Maßstäbe: Dank innovativem Design mit optimierter Drahtgeometrie sorgen sie für maximale Volumenausbeute und perfekte Ergebnisse – bei jeder Anwendung.

Robuste Edelstahl-Federdrähte bleiben dauerhaft in Form, brechen nicht und garantieren eine lange Lebensdauer. Gleichzeitig ermöglicht die offene Konstruktion eine besonders einfache Reinigung und komfortables Handling.

Effizient arbeiten. Perfekte Ergebnisse erzielen. Jetzt upgraden!



Optionen für Ihre AR Maschinen



Magnetisch abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl



Fleischwolf



Gemüseschneider



Werkzeughalter

Ergonomie, die Produktivität schafft

Varimixer Ergo 60 - Kompakt & ergonomisch

Die ERGO 60 revolutioniert den Arbeitsalltag: maximale Leistung kombiniert mit durchdachter Ergonomie für echte Effizienzsteigerung.

Smartes Arbeiten auf hohem Niveau

Kein schweres Heben

Der Kessel wird automatisch positioniert und angehoben – rücken-schonend und sicher

Automatisierte Abläufe

Nach Programmende senkt sich der Kessel automatisch – für sauberes, effizientes Arbeiten

Intuitive Steuerung

Modernes Touch-Panel mit Programmen, Rezeptverwaltung und voller Kontrolle

Maximale Hygiene

Komplett aus Edelstahl, leicht zu reinigen und für den täglichen Einsatz gebaut

Eine Maschine - maximale Flexibilität

60 Liter Leistung – und optional auch für kleinere Chargen nutzbar. Ideal für Betriebe, die flexibel und wirtschaftlich produzieren möchten



nur € 21.999,-
statt € 27.919,-



nur € 3.070,-

Easylift 30 - 60 - Heben leicht gemacht

Schweres Heben war gestern. Mit dem EasyLift bewegen Sie Kessel mühelos, sicher und effizient – direkt dort, wo Sie ihn brauchen.

Effizienz, die entlastet

Müheloses Handling

Kessel einfach anheben, transportieren und positionieren

Ergonomisches Arbeiten

Reduziert körperliche Belastung und steigert die Produktivität

Sicher & stabil

Maximale Kontrolle beim Heben und Bewegen

Perfekt abgestimmt

Ideal für 30–60 Liter Kessel im täglichen Einsatz

Sauerteig mit System. Vorteig mit Kontrolle.

Der Hematronic Fermenter – Für konstante Qualität, perfekte Gärprozesse und maximale Prozesssicherheit



Höchste Kontrolle bei Sauer- und Vorteigen für Bäcker, die Wert auf Aroma, Zeitmanagement und Prozesssicherheit legen.

Vorteile

- Flexible Touch-Steuerung mit Programmspeicher
- Genaue Temperaturregelung von 2 °C bis 45 °C
- Edelstahl-Ausführung: leicht zu reinigen
- Integrierte Wiegezellen für die exakte Beschickung und Entnahme
- Ideal für Langzeitführung, Nachtgärung und mehr
- Fahrbar, für leichte Beschickung und Reinigung
- Aufgestecktes Rührwerk für einfache Entnahme
- Automatischer Rührstopp für sicheres Arbeiten
- Pumpe und Auslaufhahn für einfache Teigentnahme
- Schrägstellhebel für eine leichte Komplettleerung



Werner Maier

+43 664 813 36 49
w.maier@kolb.at

**Teststellung inkl. Betreuung durch
Hematronic bei Ihnen vor Ort.
Werner Maier berät Sie gerne!**



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 Handverwiegertisch-Kombination

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

Wagen für Handverwiegertisch – 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.

Wir beraten Sie
gerne zu den
zahlreichen
Möglichkeiten



Mehl-Sackwagenkombination

Arbeitsplatte aus Edelstahl, kugelgelagerter Wagen mit Waage.

Qualität aus Österreich
die überzeugt

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

Exklusive Austauschaktion - Giotec Wickler



Inkl. Rücknahme
und Entsorgung
Ihres Altgerätes

nur € 7.000,-
statt € 8.183,-

Technische Daten

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

Sie investieren lediglich 7.000 € und erhalten eine neue, technisch optimierte und vollständig konforme Maschine der aktuellen Generation.

Bitte beachten Sie:

Die Ersatzteilbeschaffung für ältere Modelle wird zunehmend schwieriger und ist mit längeren Lieferzeiten verbunden. Zudem kann für Maschinen die älter als 16 Jahre sind keine aktuelle Konformitätserklärung für lebensmittelberührende Materialien mehr bereitgestellt werden.

Sichern Sie sich jetzt Ihre neue Maschine zu Sonderkonditionen.



Sacktransportwagen mit 5 Fächern

Robuster Sackrolli mit 5 Fächern à 200 mm – ideal für das lagern Ihrer Mehl-, Zutatensäcke
Perfekt für Ihr Lager oder die Mischerei in der Produktion.

Höhe: 800 mm, Breite: 1.075 mm, Tiefe: 390 mm
verzinkte Rollen R-100-2F Werkstoff: 1.4301

Art. Nr. 17278

statt € 782,25

jetzt nur € 699,90



Wandrechen klappbar

Material: Edelstahl, Breite: 456 mm, Höhe: 970 mm
eingeklappt nur 50mm tief, offen 380mm, 10 Sprossen
Sprossenabstand 90 mm, pro Sprosse 10kg Belastung
möglich, für 600 x 400mm und GN 1/1-Bleche

Art. Nr. 17271

statt € 464,10

jetzt nur € 417,70

Kompakt. Präzise. Leistungsstark.

JAC Unic

Unic ist die vielseitigste unter den vertikalen Langwirkmaschinen. Dank ihrer drei Walzrollen und ergonomischen Bedienhebel liegt ihr Durchsatz bei bis zu 1200 Stück pro Stunde. Sie ist sehr kompakt und wahlweise auf einem optional erhältlichen Untergestell, in einem Zwischengärschrank oder direkt auf Ihrer Arbeitsfläche platzierbar. Die Maschine kann mit einem Band für Spitzenden oder mit einem motorisierten Zuführband ausgestattet werden.

Technische Daten

- Mind. 50 g und max 1.200 g Teiglinge
- Drei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem PETP
- Max. 1.200 Stk. / Stunde
- 1,1 kW Motorleistung



JAC Forma

Die Forma Langwirkmaschine bringt maximale Effizienz in Ihre Backstube – selbst bei begrenztem Platz. Dank vertikaalem Langwirken nutzt sie den vorhandenen Raum optimal und ermöglicht eine leistungsstarke Produktion bei gleichzeitig kompakter Bauweise.

Drei präzise einstellbare Ausrollwalzen sorgen für gleichmäßige Ergebnisse bei unterschiedlichsten Teigen. Ob klassische Brote oder Fladen – die FORMA passt sich flexibel Ihren Anforderungen an und liefert konstant perfekte Formen.

Besonders praktisch: Der schnelle Bandwechsel ohne Werkzeug spart Zeit im Alltag, während ergonomische Bedienelemente eine einfache und kraftsparende Handhabung ermöglichen.

Technische Daten

- Mind. 50 g und max 1.200 g Teiglinge
- Drei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem PETP
- Max. 1.200 Stk. / Stunde
- 1,1 kW Motorleistung



JAC Easyform

Die JAC Easyform überzeugt durch einfache Bedienung, hohe Flexibilität und konstante Ergebnisse. Ideal für weiche, hydrierte Teige ermöglicht sie ein schonendes und präzises Teilen – ganz ohne aufwendige Technik.

Mit dem Click & Cut-System wechseln Sie Teilgitter in Sekunden und passen die Maschine flexibel an Ihre Produktion an. Die robuste Edelstahlkonstruktion sorgt für Langlebigkeit und maximale Hygiene im Arbeitsalltag.

Technische Daten

- Teigkapazität: 3.000 - 5.000 g
- Geeignet für hydrierte & fermentierte Teige (≥ 65 % Hydratation)
- System: Click & Cut für schnelles Gitter wechseln



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

Professionelle Kühlung für starke Umsätze.



Der GRAM SF900 Schnellfroster ist die ideale Lösung für Betriebe, die täglich auf Frische, Qualität und effiziente Abläufe angewiesen sind – von Bäckereien und Konditoreien über Tankstellen bis hin zum Einzelhandel.

Ob frisch gebackene Backwaren, feine Konditoreiprodukte oder vorbereitete Snacks: Der SF900 bringt Ihre Produkte in kürzester Zeit auf die gewünschte Temperatur und bewahrt dabei Geschmack, Struktur und Nährstoffe optimal. So bleiben Croissants knusprig, Torten perfekt in Form und Snacks jederzeit verkaufsbereit.

Gerade in stark frequentierten Verkaufsumgebungen sorgt der Schnellfroster für klare Vorteile: Sie produzieren flexibel auf Vorrat, vermeiden Lebensmittelverluste und gewährleisten konstant hohe Produktqualität – auch bei wechselnder Nachfrage.

Dank seiner robusten Bauweise und einfachen Bedienung fügt sich der GRAM SF900 nahtlos in jeden Betriebsalltag ein und unterstützt Sie dabei, Prozesse zu beschleunigen und Kosten zu optimieren.

Ihre Vorteile:

- Schnellere Produktions- und Verkaufszyklen
- Weniger Abschriften durch längere Haltbarkeit
- Höchste Produktqualität bei jeder Charge
- Mehr Flexibilität im Tagesgeschäft

Technische Daten

- Temperaturbereich: -30°C bis +10°C
- Bruttovolumen: 949 Liter
- Nettovolumen: 833 Liter
- Maße: 820 x 1065 x 2240 mm
- Blechmaße: 600 x 400 und 600 x 800 mm
- Kältemittel: R290
- Klimaklasse: 5 (bis + 40°C Umgebungstemperatur)



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 m²
- Ventilator inkl. Auffangbehälter
- Tischmodell
- HACCP-konform
- 100% made in Italy

Art. Nr. 16678

statt € 169,90

jetzt nur € 135,90

Präzise Gärung für perfekte Backergebnisse.

Der UNOX LIEVOX Gärschrank wurde speziell für Bäckereien, Konditoreien und Snack-Konzepte entwickelt, die auf gleichbleibend hohe Qualität angewiesen sind.

Durch die präzise Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit schafft er ideale Bedingungen für die Teigruhe – für mehr Volumen, bessere Struktur und perfekten Geschmack.

Die schonende Gärung ohne Austrocknung sorgt dafür, dass empfindliche Teigoberflächen optimal geschützt bleiben – ein entscheidender Faktor für hochwertige Backwaren.

Varianten für 8, 10 oder 12 Bleche 600 x 400 mm verfügbar.

Vorteile auf einen Blick

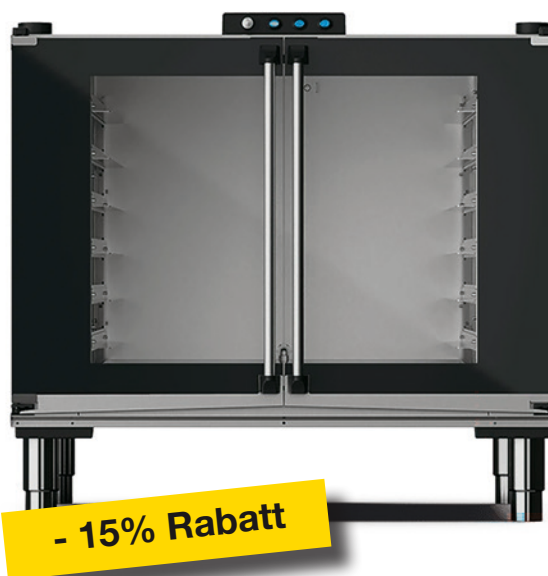
- Exakte Gärsteuerung für konstante Backqualität
- Optimale Feuchtigkeitskontrolle für perfekte Teigentwicklung
- Schonende Gärung ohne Gebläse – kein Austrocknen der Teigoberfläche
- Einfache Bedienung – manuell oder über Ofensteuerung
- Perfekte Ergänzung zu UNOX Backöfen
- Ideal für Produktion auf Vorrat und gleichmäßige Abläufe

Perfekt geeignet für

- Bäckereien & Konditoreien
- Tankstellen & Convenience Shops
- Einzelhandel & Filialbetriebe
- Snack- und To-go-Konzepte

Nutzen für Ihren Betrieb

- Gleichbleibende Produktqualität bei jeder Charge
- Bessere Planbarkeit und effizientere Abläufe
- Weniger Ausschuss und höhere Ausbeute
- Perfekte Backergebnisse – auch bei hohem Durchsatz



Modell	Anzahl Einschübe	Blechgröße mm	jetzt nur
XL 413	12	600 x 400	€ 1.683,-
XL 193	8	600 x 400	€ 1.113,50
XL 133	8	460 x 330	€ 884,-



20% sparen auf Revent 724, 725 & 726

Maximale Effizienz, perfekte Backergebnisse und legendäre Langlebigkeit – jetzt inklusive 2 Jahre Garantie und Gratis-Service nach 12 Monaten.



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

Maximale Leistung für moderne Backbetriebe

Effizienz & Wirtschaftlichkeit

- Weltweit führende Energieeffizienz, durch:
 - Revent Cross-Line Wärmetauscher
 - Energiesparmodus
- Minimierte Wartungskosten

Perfekte Backqualität

- Gleichmäßige Backergebnisse
- Keine Ausschussware
- Bis zu 4 Produkte gleichzeitig backen
- Mehrfach-Alarm-System

Einfach & Zuverlässig

- Selbst erklärendes GIAC-Bedienfeld
- Robuste Bauweise für 24/7 Produktion
- Schnell montiert dank Revent Keilsystem
- Installation in wenigen Stunden

ReventTM
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

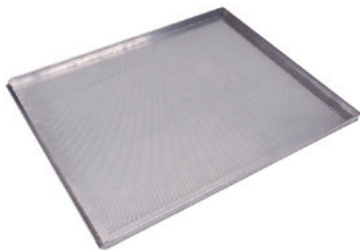
- Abmessungen (B x T x H): 1.614 x 2.320 x 2.499 mm
- Heizung: Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung: Öl / Gas 80 kW
Elektrisch: 57,2 kW
- Blechgröße: max. 580 x 780 mm



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

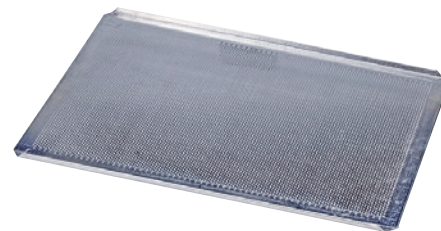
Perfekt gebacken. Optimal geschützt.



Lochblech 3-Rand AIMg3

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

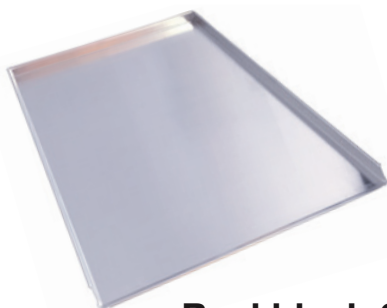
Art. Nr.	Größe	Randhöhe	nur
13098	600 x 400 mm	20 mm	€ 11,70
15279	580 x 780 mm	25 mm	€ 19,90
16984	580 x 980 mm	25 mm	€ 31,-



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	€ 9,60
16985	580 x 780 mm	15 mm	€ 22,40
16986	580 x 980 mm	15 mm	€ 31,-

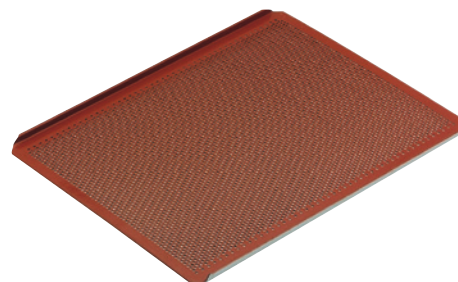


Backblech 3-Rand AIMg3

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

Art. Nr.	Größe	Randhöhe	nur
13070	600 x 400 mm	20 mm	€ 11,70
16972	580 x 780 mm	25 mm	€ 19,90
16972.01	580 x 780 mm	20 mm	€ 18,90*
16973	580 x 980 mm	25 mm	€ 14,70

* nur solange der Vorrat reicht



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	€ 13,80
13162	600 x 400 mm	10 mm	€ 15,60



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

Art. Nr. 17816 jetzt nur € 74,60

Für Wagengröße 580 x 780 mm

Länge: 1950 mm, Stärke: 11 my ab 1 Rolle

Art. Nr. 17819 jetzt nur € 77,60

Für Wagengröße 580 x 980 mm

Länge: 1950 mm, Stärke: 14 my, Material: MDPE

ab 1 Rolle

Art. Nr. 17818.01 jetzt nur € 141,50

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 Kontrolle. Mehr Effizienz. Mehr Qualität.

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



Einfahrbar für 600 x 800
Stikkenwagen



für 600 x 800 oder
600 x 400 Bleche quer



für 600 x 400 Bleche



jetzt ab € 5.790,-

Mit SAGI steuern Sie Temperatur, Zeit und Luftfeuchtigkeit präzise und reproduzierbar – für gleichmäßige Teigqualität und perfekte Ergebnisse bei jedem Backvorgang. Automatische Gärprogramme entlasten Ihr Team, reduzieren Fehler und sparen wertvolle Zeit im Arbeitsalltag.

Ob automatische Abläufe oder manuelle Steuerung: Sie bleiben jederzeit flexibel und können Ihre Produktion optimal planen. Teige vorbereiten, lagern und bei Bedarf schnell nachproduzieren – ideal für Stoßzeiten und steigende Nachfrage.

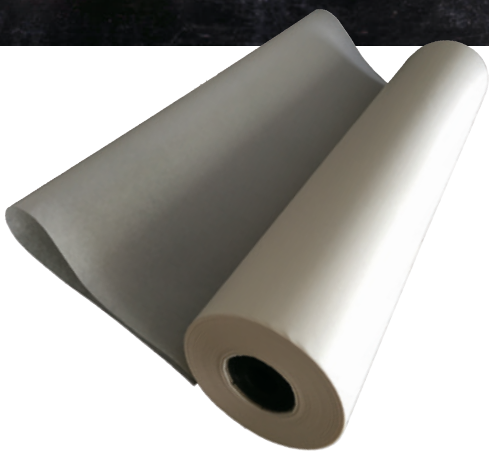
Die robuste Edelstahlkonstruktion, hochwertige Isolierung und ein durchdachtes Umluftsystem sorgen für Langlebigkeit, Hygiene und eine gleichmäßige Temperaturführung. Modelle für 400 x 600 mm und 600 x 800 mm Bleche bieten ausreichend Kapazität für jeden Betrieb.

Das moderne 7"-Touchdisplay ermöglicht eine intuitive Bedienung mit bis zu 50 speicherbaren Programmen. Optional behalten Sie dank APO.LINK Ihre Produktion auch aus der Ferne im Blick.

Die INDIRECT-Luftführung verteilt das Klima besonders schonend und gleichmäßig im gesamten Garraum. So laufen Gär-, Kühl- und Konservierungsprozesse stabil, kontrolliert und zuverlässig ab.



Backtrennpapier – Top Qualität trifft starken Preis.



ab € 0,045 / Blatt

Backtrennpapier "Premium", Rolle

Breite: 570 mm, Rolle à 200 lfm, 41 g/m²,
beidseitig silikonisiert

Art. Nr. 15392 **jetzt € 40,10**



Backtrennpapier "Premium", geschnitten

500 Stk. pro Packung, 41 g/m², 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**

Hygienische Sauberkeit für den Betrieb

Geschirrspülmittel

Zur Anwendung in gewerblichen Spülmaschinen, geringer Verbrauch, ideal für den täglichen Einsatz, bewahrt Metall, Edelstahl und Kunststoff vor vorzeitigem Verschleiß und Angriff, auch für Aluminium geeignet, Kanister à 12 kg



Art. Nr. 16620

ab 6 Kanister jetzt nur € 83,10 / Kanister

Klarspüler

Für den Einsatz in gewerblichen Spülmaschinen und Haushaltsspülmaschinen, bringt in Sekundenschnelle strahlenden Glanz auf das Spülgut und beschleunigt die Trocknung, Kanister à 12 kg



Art. Nr. 16622

1 Kanister jetzt nur € 57,-

Chlorfrei, mit Materialschutz

Art. Nr. 16635

ab 6 Kanister jetzt nur € 83,10 / Kanister

Biosan- Allzweckreiniger

Biosan ist ein konzentrierter Allzweckreiniger mit hoher Fettlösekraft wie zB für Dunstabzugshauben, Grillgeräte, Herde, Öfen, Tische, Arbeitsplatten und vielem mehr. Durch ausgewählte Schutzstoffe werden Oberflächen nicht angegriffen. Kanister à 10,1 kg



Art. Nr. 16624

1 Kanister jetzt nur € 87,-

Record Pro

Tauchbadreiniger für Backbleche und -formen. Wirkt nur in erwärmtem Zustand (65°C). Bleche und Formen werden je nach Art und Dicke der Verkrustungen 1 bis 5 Stunden eingetaucht, danach sind Verkrustungen aufgeweicht und können mühelos abgespült werden. Kanister à 20 kg



Art. Nr. 16655

jetzt nur € 69,70

EasyGo Diwaclean free Geschirrspülmittel

EasyGo Diwaclean free ist ein alkalischer, chlorfreier Flüssigreiner 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

Für eine effiziente Blechreinigung

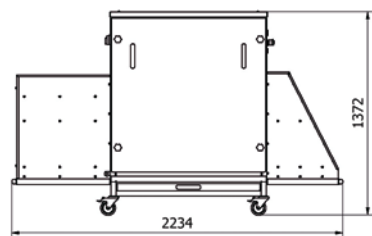
Vorteile

- Einpersonen-Bedienung
- Reinigung von 2-, 3- und 4-Rand Blechen mit einer Randhöhe von 24 mm
- Leicht zu reinigen
- Fahrbar
- Ausgestattet mit 16 Reinigungsbürsten
- Mit oder ohne Beölung lieferbar

Für 2-, 3- und 4-Rand Bleche bis 600 x 1000 mm und einer Randhöhe von 24 mm



ab € 14.180,-



Perfekte Hohlkörper in Sekunden

Mit dem Rotationsgerät für Hohlkörper von Pomati heben Sie Ihre Schokoladenproduktion auf ein neues Level. Entwickelt für höchste Ansprüche, ermöglicht diese Maschine die mühelose Herstellung von gleichmäßigen und hochwertigen Schokoladenfiguren – von klassischen Ostereiern bis hin zu individuellen Kreationen.

Das intelligente Karussellsystem mit vier rotierenden Armen sorgt für eine perfekte Verteilung der Schokolade in der Form. Dank präziser Geschwindigkeitssteuerung und integrierter Vibrationsfunktion wird jedes Produkt gleichmäßig ausgekleidet – für makellose Ergebnisse bei jeder Produktion.

Starke Magnetplatten fixieren die Formen sicher während des gesamten Prozesses und garantieren einen störungsfreien Ablauf. Gleichzeitig ermöglicht die Fußpedal-Steuerung eine intuitive und effiziente Bedienung – ideal für handwerkliche Betriebe ebenso wie für professionelle Produktionsumgebungen.

Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl und ausgelegt für Hohlkörper bis zu 3 kg, überzeugt die Maschine durch Langlebigkeit, Zuverlässigkeit und maximale Flexibilität.

Ihr Vorteil: Mehr Produktivität, konstante Qualität und beeindruckende Ergebnisse – mit einer Lösung, die Technik und Handwerkskunst perfekt vereint.

Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY



Zum Video

Mandelsplittergerät "Grignottines"

Praktisches Gerät, um Mandelsplitter, Reispops, Cornflakes Kekse, Schokolade oder weiche Massen zu portionieren. Das Gerät besteht aus dem Rahmen und zwei Einsätzen mit einem Lochdurchmesser von 30 und 40 mm, der passende Spatel zum verstreichen wird ebenfalls mitgeliefert.

Die Anwendung ist denkbar einfach:

Die Masse wird auf den gewünschten Einsatz gestrichen und somit auf

Rahmengröße: 600 x 400 mm

Material: Kunststoff

Art. Nr. 19994

nur € 144,-



Einweg-Dressiersack

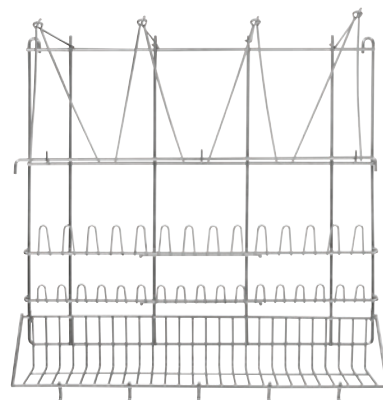
Aus HDPE, 100 Stück / Packung

Art. Nr.	Länge	jetzt nur
18095	400 mm	€ 17,90

Dressiersäcke Wandaufhängung

Für 4 Dressiersäcke und 31 Tüllen, inkl. Kleingeräteablage und 5 Haken.

- Material: Edelstahl rostfrei
- Abmessungen (B x H mm): 500 x 500



Art. Nr. 13168

nur € 67,30

Perfekter Glanz. Gleichmäßige Ergebnisse.

Mit den Boyens Jelly Sprühsystemen verleihen Sie Ihren Backwaren in Sekunden ein professionelles Finish – gleichmäßig, hygienisch und wirtschaftlich.

Ideal für Bäckereien, Konditoreien und industrielle Anwendungen.

Was ist ein Jelly Sprühsystem?

Ein Jelly Sprühsystem sorgt für das gleichmäßige Auftragen von Glanzmitteln, Gelees oder Überzügen auf Backwaren.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Perfekter Glanz ohne Pinselspuren
- Zeitersparnis im Produktionsprozess
- Gleichmäßiger Auftrag bei minimalem Verbrauch
- Hygienische Anwendung ohne direkten Kontakt



Ob kleines Café oder Großproduktion – wir bieten die passende Lösung:

Kompakte Geräte

- Für kleinere Betriebe
- Platzsparend und flexibel
- Einfach zu bedienen

Standard-Systeme

- Für mittlere Produktionsmengen
- Optimales Verhältnis aus Leistung & Preis

Industrieanlagen

- Für hohe Stückzahlen
- Automatisierbar
- Maximale Effizienz

Gemeinsam finden wir die passende Lösung für Ihren Betrieb

Ragus Delice - Präsentation die verkauft

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 (BxTxH): 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



Delice 705

Mehr Kapazität, gleiche elegante Ausstattung

Vorteile: integrierte Schneidbretter, spülmaschinengeeignete Teile, sichere Steuerung

Eckdaten:

- Maße: 752 × 467 × 550 mm
- Tiefe inkl. Griff: 498 mm
- Fassungsraum: 4 × 1/2 GN
- Temperatur: 30–110 °C
- Leistung: 1,6 kW / 230V
- Gewicht: ca. 44 kg



Delice 706

Für große Präsentationsflächen & maximale Kapazität

Vorteile: Rundumverglasung, herausziehbare Schneidbretter, flexible Türmechanik

Eckdaten:

- Maße: 872 × 668 × 597 mm
- Tiefe inkl. Griff: 693 mm
- Fassungsraum: 2 × 2/3 GN + 2 × 1/1 GN
- Temperatur: 30–110 °C
- Leistung: 2 kW / 230V
- Gewicht: ca. 65 kg



Unox Speed.Compact ECO



Geschwindigkeit ist sein täglich Brot

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

Technische Daten

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

jetzt ab
€ 4.124,-

Sofort einsatzbereit im Handumdrehen

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

Eine kluge Investition mit bleibendem Wert

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

Schnell kochen, schneller genießen.

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

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 berät Sie gerne individuell und unverbindlich.



jetzt
Sonderpreise
sichern

Effiziente Lagerlösungen

Euro-Stapelbehälter 600 x 400 mm (Boden und Wände gegittert)

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

Höhe 90 mm

Palettengröße: 162 Stück

Art. Nr.	Farbe
13300.01	●
13300.02	●
13300.03	●

Bei Einzelabnahme ab € 10,80

Bei Palettenabnahme ab **€ 8,20**

Höhe 150 mm

Palettengröße: 90 Stück

Art. Nr.	Farbe
13301.01	●
13301.02	●
13301.03	●

Bei Einzelabnahme ab € 13,90

Bei Palettenabnahme ab **€ 10,60**

Höhe 240 mm

Palettengröße: 54 Stück

Art. Nr.	Farbe
13302.01	●
13302.02	●
13302.03	●

Bei Einzelabnahme ab € 19,50

Bei Palettenabnahme ab **€ 16,00**

Höhe 320 mm

Palettengröße: 54 Stück

Art. Nr.	Farbe
13303.01	●
13303.02	●
13303.03	●

Bei Einzelabnahme ab € 21,70

Bei Palettenabnahme ab **€ 18,-**

Höhe 410 mm

Palettengröße: 30 Stück

Art. Nr.	Farbe
13304.01	●
13304.02	●
13304.03	●

Bei Einzelabnahme ab € 30,70

Bei Palettenabnahme ab **€ 24,20**



Drehstapelbehälter 600 x 400 mm

Außenabmessung: 620 x 490 x 355 mm, Innenabmessung: 555 x 440 x 340 mm, Material: HDPE Boden und Wände gegittert, Stapeln oder ineinander stellen, Farbe: rot

Art. Nr. 15913

Bei Einzelabnahme je € 22,45

ab 5 Stk. je **€ 20,45**



Jetzt Angebot für personalisierte Behälter anfragen

Alle Stapelbehälter sind ab 20 Stk. auf Wunsch auch mit Ihrem individuellen Kundennamen erhältlich.



Schaumrollenform

- Material: Edelstahl (16939.02 - Teflon beschichtet)
- konische Form



Art. Nr.	Ø vorne	Ø hinten	Länge	VPE	jetzt nur
16939.01	10 mm	15 mm	67 mm	25 Stk.	€ 25,20
15223.01	20 mm	25 mm	150 mm	5 Stk.	€ 9,-
16939.02	20 mm	25 mm	150 mm	10 Stk.	€ 23,60

Jetzt neu: Transportwagen & Tische



Zu allen Neuheiten



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.

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.

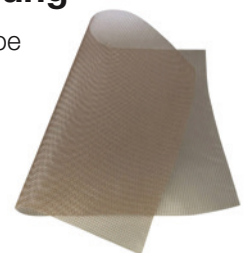
Inhalt: 500 ml

Art. Nr. 13096

jetzt nur € 5,90

Backtrennmatte Quadratlochung

- Material: Polytetrafluorethylen-Glasgewebe
- Dauergebrauchstemperatur: +260°C
- beidseitig verwendbar
- Maschenweite 4 x 4 mm
- Stärke ca. 0,75 mm
- für Gärstopp geeignet
- für den Kühlschrank geeignet
- für den Tiefkühler geeignet
- für Lauge geeignet in Verbindung mit Backtrennpapier oder Edelstahl Blechen



Art. Nr. 17903 580 x 780 jetzt nur € 9,90

Art. Nr. 17904 580 x 980 jetzt nur € 16,40

Regelmäßiger Service, weniger Stress



Vorher

Nachher

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

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!



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 CO₂-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.



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

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

shop.kolb.at