März & April | 2024

Kolb Extra

Mehr Qualität, weniger Zeit

Spürbare Verbesserung von Qualität, Haltbarkeit und Geschmack mit unserem Original PATT®-Verfahren.

Ofensysteme

Modular, energieeffizient und zukunftsorientiert: passend für Ihre Anforderungen.

Teigteilung

Gewichtsgenau, universell und für fast alle Teigarten: unsere Favoriten

Planetenrührer

Kraftvoll und leistungsfähig.
Neu: Sunmix Kleinknetmaschine

Editorial

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit unserem PATT-Verfahren (ab Seite 12) können Sie Teiglinge vorbereiten. Sie sind dadurch jederzeit abbackbereit und gewinnen gleichzeitig an Qualität und Geschmack. Das erleichtert Ihnen die Planung und ermöglicht die ideale Auslastung Ihrer Kapazitäten. Ihre Gebäckstücke überzeugen die Kunden mit einem aromatischen und vollen Geschmack. Doch das ist noch nicht alles: PATT verbessert die Energieeffizienz Ihrer gesamten Bäckerei oder Konditorei.

Besonders für Kühlanlagen und daneben auch für Backöfen ist die Energieeffizienz relevant - auch im Sinne eines nachhaltigen und zukunftsorientierten Wirtschaftens. Dank unserer vielen Ofenpartner wählen wir genau das Modell aus, das für Ihre Bedürfnisse ideal geeignet ist. Revent Stikkenöfen und Rundbacköfen (Seite 12,13) sowie die UNOX Kombidämpfer und Heißluftöfen (Seite 24) stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe genauer vor.

Mit den zahlreichen Planetenrührmaschinen auf den folgenden Seiten können Sie jede beliebige Art und Menge von Teigen herstellen - gerade für die saisonale Oster-Produktion schaffen sie Erleichterung. Für die gewichtsgenaue und automatische Teilung von Teigen finden Sie auf Seite 25 die Artezen Teigteilmaschine Calybra. Die Automatisierung der Produktion erreicht die Turri Gravi-Line (Seite 26).

Wie ein traditionell verwurzelter Bäckereibetrieb durch kontinuierliche Selbstreflexion und unternehmerische Kreativität Weitblick für seinen Betrieb, aber auch für die gesamte Bäckereibranche findet, das erfahren Sie dank der Bäckerei Buchgraber in der Steiermark (Seite 14).

Ihr Gerhard Gau
Geschäftsführer Vertrieb und Marketing

Inhalt

Gerätschaften

6 Aufschnittmaschinen, Schnittenbleche und Holzbackformen
7 Siebe
9 NEU - Sunmix Knetmaschine
10 - 11 Mixer von Dynamic
16 Ausstellbleche und Backtrennpapier
17 Messer
18 - 19 Tortengerätschaften
23 Planetenrührwerke

Investitionsgüter

3 Planetenrührwerk Varimixer Kodiak
4 - 5 Highspeedofen Atollspeed & Zubehör
8 Kochkessel Joeni
20 - 21 Revent Öfen
22 Iris Knetmaschine & Wassermischgeräte
23 Unox Baker- und Cheftop
24 Die neue Artezen Calybra
25 - 26 Turri GraviLine

Wissenswertes

12 - 13 PATT ® INSIDE - Die Multifunktionsanlage
14 - 15 Ein Einblick in die Bäckerei Buchgraber
28 Direkter Draht zu Ihrem Service

Varimixer Kodiak: ein besonderes Kraftpaket

Jetzt sparen Sie 20% auf alle Kodiak-modelle inkl. Zubehör

Die Kodiak im Überblick

- **Sehr einfache, intuitive Bedienung**
  Stellen Sie Zeit und Geschwindigkeit ein. Drücken Sie Start und Stopp. Es ist so einfach, wie es klingt. Und alles wird in einer ergonomischen Arbeitshöhe vom geneigten Bedienfeld aus gesteuert.
- **Front-Anschlussgetriebe**
  Die Kodiak ist auch mit einem Anschlussgetriebe für Fleischwölfe und Gemüseschneider erhältlich.
- **Schutzart IP44**
  Die Rührmaschine kann gemäß der Schutzart IP44 gereinigt werden.
- **Patentierter abnehmbarer Schutzschirm**
  Der Schirm hat eine integrierte Einfüllschütte, besteht aus transparentem Plastik und ist spülmaschinenfest. Er lässt sich in kürzester Zeit ohne Werkzeug anbringen. Der Schutzschirm wird von Magneten in Position gehalten, die gleichzeitig als Sicherheits-Signalgeber dienen.
- **Zwei Maschinen in einer**
  Das 20- und 30-Liter-Modell der Kodiak kann mit einem kleineren 12- bzw. 15-Liter-Kessel und den dazugehörigen Werkzeugen ausgestattet werden, um kleinere Mengen produzieren zu können. Hierdurch erhöhen sich die Einsatzmöglichkeiten der Maschine.
- **Ergonomisches Heben und Senken**
  Mit dem ergonomisch gestalteten Griff kann der Kessel mit einer einzigen Bewegung abgesenkt, angehoben und arretiert werden.
- **Ergonomischer Kesselwagen**
  Bei dem 20- und 30 Liter-Boden-Modell entfällt schweres Heben, denn der Kessel wird direkt auf Höhe der Arbeitsfläche zur Maschine hin- und von der Maschine weggefahren. Der Kessel ist kippbar.
- **Edelstahl**
  Hergestellt aus leicht zu reinigendem Edelstahl mit einem robusten Maschinenkörper und hohen, verstellbaren Beinen, um die Reinigung unter der Maschine zu ermöglichen. Kessel, Schneebesen, Rührer, Knethaken und Abstreifer sind ebenfalls aus Edelstahl gefertigt und spülmaschinenfest.
- **Betrieb mit 230 V**
  Die Kodiak kann an eine normale Steckdose angeschlossen werden. Ein Frequenzumrichter und ein Drehstrommotor machen die Rührmaschine Varimixer Kodiak zu einem richtigen Kraftpaket.

Anschlussgetriebe

Gemüseschneider

Fleischwolf

Werkzeug und Kessel aus Edelstahl

Wenige Sekunden, richtig knusprig

Atollspeed Easy:

- Robustes, platzsparendes Design
- Bedienung über 7" Farb-Touchscreen
- Einfache Reinigung durch hygienische Backkammer und durch leicht zu reinigendes Filtersystem
- Kein Anschluss an ein Abluftsystem erforderlich
- Hohe Energieeffizienz: Bereits nach kurzer Aufheizphase einsatzbereit
- Abmessungen (B x T x H): 445 x 687 x 570 mm
- Abmessungen Backkammer (B x T x H): 317 x 311 x 170 mm

Sichern Sie sich jetzt 10% Rabatt

Atollspeed

Entdecken Sie die Vorteile der H-Serie SILVER und BLACK:

- Zeitgemäßes Design
- Kompakte Bauweise
- Geringe Tiefe
- Überall einsetzbar, ohne Anschluss an ein Abluftsystem
- Noch energiesparender aufgrund des neuen Heizsystems
- Katalytikfilter im Gehäuse
- Leicht zu reinigender Luftfilter (Waben-Filter)
- Abmessungen (B x T x H): 445 x 687 x 570 mm
- Abmessungen Backkammer (B x T x H): 317 x 311 x 170 mm

Atollspeed Reiniger

VPE: 8 Stk. à 750 ml, inkl. Sprühkopf

Art. Nr.	
14000.53	nur **€ 135,30**

Atollspeed Protector

VPE: 8 Stk. à 750 ml, inkl. Sprühkopf

Art. Nr.	
14000.54	nur **€ 164,10**

Backmatten

Beschichtet und selbstklebend,
VPE: 10 Stück

Art. Nr.	
14000.04	nur **€ 56,80**

Steinplatte

Plattengröße: 292 x 287 mm

Art. Nr.	
14000.24	nur **€ 60,70***

* so lange der Vorrat reicht

Topfuntersetzer rund

Ø 180 mm

Art. Nr.	
14000.64	nur **€ 9,30**

Muldenplatte

5 Mulden à Ø 90 mm,
Plattengröße: 282 x 282 x 20 mm

Art. Nr.	
14000.65	nur **€ 103,80**

Crisp-Platte eckig glatt

Abmessungen: 260 x 260 x 32 mm

Art. Nr.	
14000.13	nur **€ 69,10**

Crisp-Platte eckig gerillt

Abmessungen: 260 x 260 x 32 mm

Art. Nr.	
14000.14	nur **€ 90,–**

Crisp-Platte rund glatt

Aus Aluminium mit Antihaft-Beschichtung, Ø 250 mm

Art. Nr.	
14000.11	nur **€ 61,70***

* so lange der Vorrat reicht

Aufgeschnitten oder am Stück?

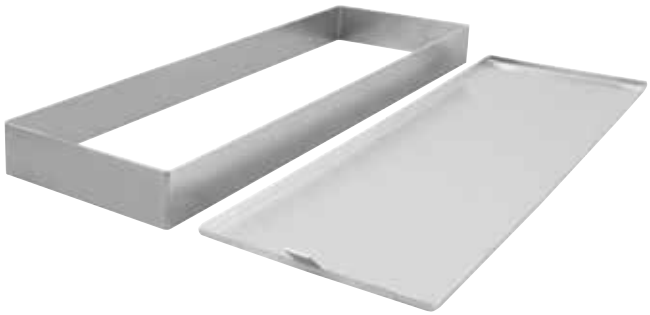
Aufschnittmaschine Profi Line

- Aluminiumgehäuse
- Luftgekühlter Motor für hohe Leistung
- Schlittenfixierung als Transportschutz
- Acryl-Schneideschutz für sicheres Arbeiten
- Leicht abzunehmende Teile für eine schnelle Reinigung
- Messerschutz und eingebauter Schleifapparat
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 12 mm (bei Art. Nr. 37030-1, 37031-1, 37032-1)
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 15 mm (bei Art. Nr. 37033-1)
- Zum Schneiden von Käse nicht geeignet

Art.Nr	B x T x H mm	Watt	Messer-Ø	max. Aufschnitt-Ø	jetzt nur	
37030-1	385 x 410 x 340	200	195 mm	120 mm	**€ 389,50**	
37031-1	410 x 400 x 350	280	220 mm	150 mm	**€ 432,50**	
37032-1	380 x 490 x 380	320	250 mm	180 mm	**€ 498,50**	
37033-1	500 x 620 x 435	420	300 mm	200 mm	**€ 825,–**	Bestseller
37033.01	500 x 620 x 435	420	300 mm	200 mm	**€ 650,–**	gebraucht

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	€ 26,90	**€ 24,20**
13143	580 x 200 mm	€ 33,80	**€ 30,40**
13144	580 x 400 mm	€ 44,95	**€ 40,50**

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 **€ 35,–**

Holzbackformen inkl. Backtrennpapier

Material: Holz, hitzebeständig bis +240°C, tiefkühlbeständig bis -40°C, mikrowellengeeignet

Art. Nr.	L x B x H mm	Inhalt	VPE	jetzt nur
14532	120 x 60 x 40	100 ml	600 Stk.	**€ 271,60**
14533	140 x 95 x 55	300 ml	200 Stk.	**€ 100,20**
14535	185 x 115 x 60	500 ml	50 Stk.	**€ 31,10**
14534	255 x 115 x 70	1.250 ml	100 Stk.	**€ 88,20**

Fein, feiner, ganz fein

Abtropfsieb

Konisches Edelstahl-Sieb mit zwei Griffen und Fußring, Durchmesser (Rand oben): 400 mm, Höhe: 220 mm, spülmaschinengeeignet

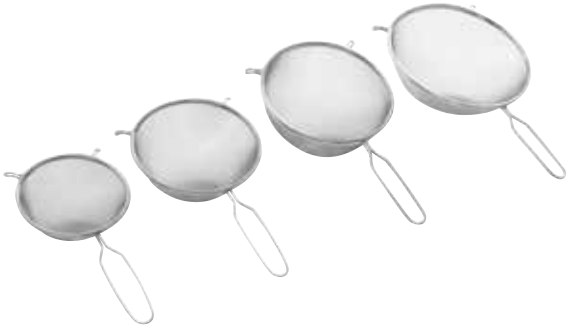
Art. Nr. 38247

jetzt nur **€ 59,50**

Passiersieb

Aus Edelstahl, mit Drahtgriff, spülmaschinengeeignet (gilt nicht für 38270)

Art. Nr.	Ø	Länge	jetzt nur
38270	120 mm	280 mm	**€ 1,95**
38271	160 mm	305 mm	**€ 5,50**
15714	180 mm	325 mm	**€ 6,25**
38272	200 mm	360 mm	**€ 7,50**



Spitz-Gazesieb

Aus Edelstahl, mit feiner Maschung

Art. Nr.	Ø	Höhe	jetzt nur
38256	210 mm	150 mm	**€ 51,–**
38257	240 mm	230 mm	**€ 56,–**

Spitzsieb

Aus Edelstahl, seidenmatt poliert, mit 1,5 mm-Maschung, zum Einhaken in den Topfrand

Art. Nr.	Ø	Höhe	jetzt nur
15710	200 mm	180 mm	**€ 19,80**
38269	270 mm	250 mm	**€ 34,80**

Passiergerät

Aus Edelstahl, inkl. drei Scheiben mit Maschenweite 1,2 / 2,2 / 5 mm

Art. Nr.	Ø	Höhe	jetzt nur
38653	200 mm	110 mm	**€ 70,20**

Mehr als nur ein Kochkessel: Joeni

- Alles in einem Gerät: garen, rühren, zerdrücken, aufschlagen, rückkühlen
- Universell einsetzbar, mit einer variablen Rührgeschwindigkeit von 5 - 155 U/min (z.B. frisches Kartoffelpüree, Bolognese-Sauce, Eintöpfe, Milchspeisen, Mousses, Konfitüren, Koch- und Brühstücke für Brotteige, Cremes und verschiedene Füllungen)
- Hochleistungsrückkühlung von +90°C auf +3°C in nur 50 Minuten
- Die max. Außentemperatur des Gerätemantels liegt bei unter +40°C (nach 3 Stunden Kochzeit)
- Vollautomatisch: Erst garen, dann rückkühlen und gekühlt halten (Chill and Hold)
- Schnellrückkühlen ohne lästiges Umfüllen in GN-Behälter
- Anschluss an verschiedene Kühlsysteme ist möglich

Bei Interesse kontaktieren Sie uns bitte unter info@kolb.at oder unter +43 5522 37 500-0

Neue Steuerung

Vorteile der AutoChef 86 Steuerung:

- Über 1.000 Speicherplätze für Rezepte, die auch mehrstufig aufgebaut werden können
- Automatisches Back-up von HACCP-Daten sowie von Heiz- und Kühlkurven
- EasyDos: Portioniermengen sind programmierbar
- QuickSet: Oft genutzte Programme können als Favoriten gekennzeichnet werden
- Steuerung ist netzwerkfähig. Informationen wie Energie- und Wasserverbrauch sind online abrufbar

Technische Daten

Rührwerkskessel OptiMix

- Kipphöhe: 600 mm
- Kapazitäten zwischen 80-300 Liter
- Rückkühlung mit Leitungswasser, wahlweise durch ein offenes System oder durch externe Kühlung als geschlossenes System

JONI we know what's cooking

Neu - Sunmix für effizientes Kneten

Jetzt 10% Einführungs-rabatt sichern

Sunmix - Eigenschaften

- Teigkapazität: von 6 oder 10 kg
- Behälter, Spirale, Knethaken und Abdeckung aus Edelstahl
- Übertragung auf kugelgelagerten vorgeschmierten Lagern
- Serienmäßige Umschaltung der Laufrichtung
- Geschwindigkeit: 50/300 U/min
- Elektrische Anlagen und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen

Modell	Teig Kapazität	Mehl Kapazität	Schüssel Volumen	B x T x H	jetzt nur
Easy6	6 kg	3,5 kg	8 Liter	280 x 500 x 470 mm	**€ 1.530,–**
Easy10	10 kg	6,0 kg	12 Liter	300 x 500 x 530 mm	**€ 1.656,–**

Weinrot
Easy6 Art. Nr. 34670.01
Easy10 Art. Nr. 34671.01

Schwarz
Easy6 Art. Nr. 34670.02
Easy10 Art. Nr. 34671.02

Weiß
Easy6 Art. Nr. 34670.03
Easy10 Art. Nr. 34671.03

Vielseitig und mit voller Stärke mixen

Senior MX 300

Senior MX 300 ist der leistungsfähige und robuste Stabmixer aus rostfreiem Edelstahl.

- Mixstab aus Edelstahl
- Für Mengen von 20-40 Litern
- Gesamtlänge: 600 mm
- Stablänge: 300 mm
- Gewicht: 2,4 kg
- Durchmesser: 97 mm
- Anschluss: 230 V, max. 350 W
- Drehzahl: 9.500 U/Min.

Art. Nr. 13159-1

statt € 654,15 nur **€ 588,70**

-10%

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 € 754,– nur **€ 678,60**

SMX-Serie

Die SMX-Serie ist die leistungsstärkste im Sortiment. Die Geräte besitzen eine besondere Schneideklinge, mit der Sie die Zutaten schnell und leicht mixen.

- Komplett aus Edelstahl
- Für Mengen von 75-300 Litern
- Drehzahl: 11.000 U/Min.
- Durchmesser: 125 mm
- Anschluss: 230 V

Art.Nr	Gesamtlänge	Stablänge	Watt	zerlegbar	jetzt nur
17217-1	800 mm	530 mm	850 W	nein	**€ 1.319,50**
17218-1	960 mm	680 mm	1.000 W	ja	**€ 1.518,30**

Master Rührgerät

Mit einem festen Rührbesen ist das Master Rührgerät ein starkes und handliches Gerät.

- Unteres Gehäuse aus Aluminium
- Für Mengen von 40-100 Liter
- Gesamtlänge: 650 mm
- Länge Rührbesen: 245 mm
- Durchmesser: 110 mm
- Gewicht: 3,3 kg
- Anschluss: 230 V, max. 600 W
- Drehzahl: 300 bis 900 U/Min.

Art. Nr. 13537-1

statt € 1.102,90 nur **€ 992,60**

Master Kombi 410

Das Stabmixer-Set Master Kombi 410 eignet sich für das effiziente Mixen, Rühren, Aufschäumen und Schlagen.

- Diese Kombination besteht aus: Motorblock Master, Mixstab M 500 und Rührbesen Master
- Mixstab für 40-100 Liter; Rührbesen für 10-20 Liter
- Gesamtlänge: 753 mm
- Stablänge: 410 mm
- Länge Rührbesen: 245 mm
- Durchmesser: 122 mm
- Gewicht: 4,5 kg
- Anschluss: 230 V, max. 600 W
- Drehzahl Mixer: 3.000 bis 10.500 U/Min., Drehzahl Rührbesen: 300 bis 900 U/Min.

Art. Nr. 13538-1

statt € 1.253,40 nur **€ 1.128,10**

SERVICE

Nichts geht mehr? Kein Problem!

Ihr Gerät ist defekt oder Sie benötigen Ersatzteile? Kontaktieren Sie unsere Service-Abteilung unter +43 (0) 5522 / 37 500 - 18. Sie koordiniert die erforderlichen Reparaturen für Sie und übernimmt die Bestellung von Ersatzteilen. So können Sie die Lebensdauer Ihres Produktes verlängern und umgehen die Neuanschaffung. Das tut auch der Umwelt gut.

PATT® INSIDE - Die Multifunktionsanlage

Frisches Brot und Gebäck in bester Qualität – jederzeit abbackbereit. Das bietet Ihnen PATT® – das Original. Unser patentiertes Verfahren hat die Prozesse in der Backstube revolutioniert.

PATT („programmiertes Abkühlen teilgegarter Teiglinge“) ist ein spezialisiertes Verfahren für die Langzeitführung, mit dem Sie hochwertige und besonders natürliche Backwaren erzeugen können. Ungegarte Teiglinge werden zur Vorgare gebracht mit anschliessender langsamer Abkühlung.

Sanfte Kälte: Das Besondere beim PATT-Verfahren ist die stets nahezu identische Temperatur der Oberfläche und des Kerns des Teiglings, die natürlich einer äusserst behutsamen und entsprechend langen Abkühlphase bedarf.

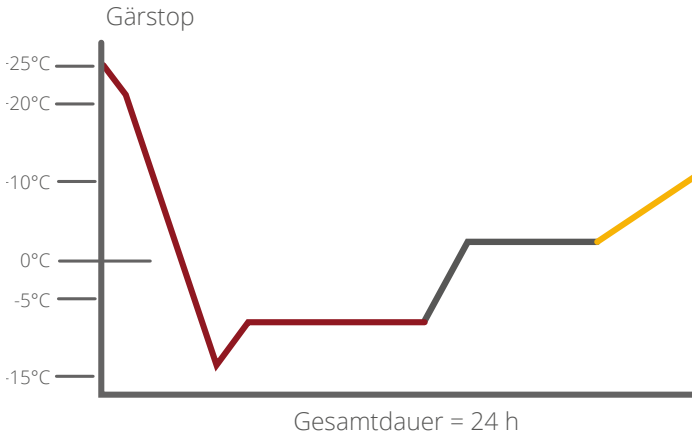
Technische Daten

Temperaturbereich	-20°C bis +40°C stufenlos einstellbar
Wagenanzahl	1 bis unbegrenzt
Relative Luftfeuchtigkeit	bis zu 98% stufenlos regulierbar (temperatur- und teigabhängig)
Isolierung der Paneele	bis zu 150 mm
Anlagenfront	Edelstahl
Anlagengehäuse	Edelstahl
Anlagentyp	für Gärwagen / Stikkenwagen / Einschießapparate

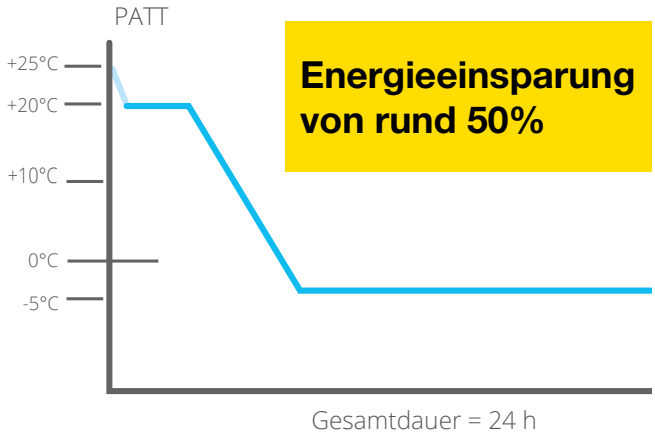
Energieeinsparung mit PATT®

Die Kühlung hat einen wesentlichen Einfluss auf den Gesamtenergieverbrauch einer Bäckerei oder Konditorei. Die in unseren Anlagen verbaute Technik verbessert die Energieeffizienz und senkt Ihre Betriebskosten.

VERGLEICH ENERGIEVERBRAUCH PATT VS. GÄRSTOP



Spezifischer Energieaufwand
ca. 114 W je kg Teig / Tag



Energieeinsparung von rund 50%

Spezifischer Energieaufwand
ca. 60 W je kg Teig / Tag

Ihre Vorteile mit dem Gärvollautomat - PATT® INSIDE

Für Ihr Produktsortiment in unvergleichlicher Qualität: Egal ob Brote, Brötchen oder Feinbackwaren: Ihre Kunden werden den Unterschied der Langzeitführung schmecken. Mit PATT können Sie den Geschmack verbessern, die Frischhaltung verlängern und die Bekömmlichkeit durch den natürlichen Gärprozess steigern.

Wir passen die Anlage an Ihre Teige an, nicht umgekehrt. Die PATT-Kühlkurve stellen wir genau auf Ihre Teiglinge und Ihre Wünsche ein. Unsere flexible Steuerung und einzigartige Luftführung ermöglichen dies.

Einfaches Handling: Sie arbeiten die Produkte wie gewohnt auf und beschicken damit die Anlage. In der Anlage halten Sie dann über Tage backfertige Teiglinge bereit. Sie benötigen keinen zusätzlichen Gärraum, die PATT-Anlage erfüllt diese Funktionen.

Sparen Sie Energie- und Anschaffungskosten: Mit einer Gärvollautomat-PATT-Anlage benötigen Sie keine weiteren Anlagen, wie beispielsweise einen Gärraum.

Paneele mit besonders effizienter Isolierung: Wir statten unsere Kühlanlagen mit besonderen, speziell gedämmten Paneelen aus. Das spart zusätzlich Energiekosten.

Rohstoffe sind wertvoll, mit der natürlichen Langzeitführung können Sie Hefe reduzieren.

Jede Anlage ist einzigartig: Denn wir planen sie jeweils individuell für Ihre Ansprüche. Größe, technische Ausführung und verbaute Kältetechnik werden genau auf Ihre Prozesse und Backwaren angepasst.

Ihre Kunden werden den Unterschied schmecken

Für uns gilt: Kältetechnik ist Kompetenz, die man schmeckt. Mit unserem Revolutionären PATT-System erreichen Sie eine höhere Produktqualiät durch ein besseres Aroma und eine längere Frischhaltung- und zwar für alle Backwaren.

Lassen Sie sich von unserem Kältespezialisten Manuel Hobacher beraten!

Manuel Hobacher
m.hobacher@kolb.at
+43 (0) 664 / 813 36 66

Handwerkliche Tradition trifft moderne Vision: Ein Einblick in die Bäckerei Buchgraber

Was bedeutet es, in die Zukunft zu gehen?

Seit 1911 gibt es die Bäckerei Buchgraber in Anger in der Steiermark. Ein kleiner Familienbetrieb, der seit jeher stark mit der Region und mit ihrer Kulturlandschaft verbunden ist. Viele Geschmäcker entstehen durch die Besonderheiten der Böden. Sie geben zahlreichen Produkten ihren individuellen Charakter. Eigenheiten, das dürfen und sollen alle Produkte haben. Denn sie sind das Ergebnis von Handarbeit, von handwerklichem Können. Über die Jahre sind aus der Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und Landwirtschaftsbetrieben langjährige Partnerschaften entstanden. Manchmal sogar Freundschaften. Das gibt Sicherheit und schafft den Rahmen, um neue Wege zu gehen. Welche sind das?

Gute Produkte sind nicht alles

„Die Verbundenheit zu unserer Region ist unser Erfolgsrezept“, verrät Klaus Buchgraber. „Heute wie damals backen wir anhand der überlieferten Rezepte. Wir verfeinern sie, wandeln sie etwas ab, aber eines bleibt gleich: Die Grundrezeptur und die Haltung, dass unser Handwerk an erster Stelle steht.“ Die Steirerwurz’n, die Klassiker der Backstube, gibt es seit 2006 und seitdem in vielerlei Varianten. Daneben gesellen sich Handsemmerl, Buchgraber Brezen, Buchgraber Bosniaker, Urkornbrot, Einkorn-Vollkornbrot und viele andere Produkte. Und dennoch, um langfristig erfolgreich zu sein, braucht es einen offenen Blick auf die heute so schnelllebige digitalisierte Welt.

Sichtbar zum Erfolg

Das Ziel von Klaus Buchgraber: Einen modernen Weg für ein totgesagtes Handwerk finden - mit Stolz aus der Region heraus und mit dem Wissen, welche Hingabe und Qualität in jedem einzelnen Produkt steckt. Diesen Weg zu finden, braucht Zeit - genauso, wie die Produkte, die in seiner Backstube zur Reife finden, ihren vollendeten Geschmack und die perfekte Kruste erreichen. Neben Zeit braucht es auch den Mut, sich selbst immer wieder in Frage zu stellen und ein Visionär der eigenen Zukunft zu werden. Doch auch das ist Teil des Erfolgsrezepts. Dass dieses funktioniert, das zeigen nicht zuletzt die drei Filialen der Bäckerei Buchgraber, die es neben der Produktions-Hauptfiliale mit Café gibt. Alle drei Geschäfte führt der Unternehmenschef gemeinsam mit dem Fleischhauer Robert Buchberger. Die Idee: Dem Kunden das Einkaufserlebnis so einfach wie möglich ▶

FACTBOX

Traditioneller Familienbetrieb mit moderner Vision

- Hauptfiliale: Hauptplatz 10, 8184 Anger
- Filialen: WEZ Weiz, ECE Kapfenberg
- Mitarbeiteranzahl: 35

Website

Buchgraber

Brot seit 1911

gestalten und Überschneidungen in der Unternehmensphilosophie beider Betriebe gezielt bündeln. „Wir erreichen bewusst eine gute Sichtbarkeit für die Kunden. Da ist unsere Filiale so etwas wie ein Marketing-Tool“, erklärt Herr Buchgraber.

Viel Bekanntes, noch mehr Neues

Hinter der Bäckerei Buchgraber steckt ein Team mit 35 Mitarbeitern, Klaus Buchgraber führt die Backstube in dritter Generation. „Früher war vieles anders, wenngleich es auch damals Themen gab, mit denen sich ein Betrieb auseinandersetzen musste. Was sicherlich anders war, ist, dass Mitarbeiter einfach da waren. Auch das Überangebot an Fertigbackwaren in den Supermärkten ist vergleichsweise neu. Ich habe das Gefühl, dass lieber günstig zu viel gekauft wird und ein Großteil im Abfall landet, anstatt dass in weniger und dafür in hochwertige Backwaren investiert wird. Was man auch spürt ist, dass heute kaum noch jemand zuhause ißt. Ein Großteil der Bevölkerung arbeitet und kann oder will es sich nicht einrichten, speziell einen Bäcker aufzusuchen. Es gibt aber auch einige Entwicklungen, die für das traditionelle Bäckereihandwerk sprechen: Menschen beschäftigen sich vermehrt mit der Frage, woher die Nahrung kommt und welche Auswirkungen sie auf den Körper hat. Zu diesem Thema nutzen wir Social Media gezielt, um besonders über Bilder Aufmerksamkeit zu erreichen. Aufgrund der steigenden Inflation, gehen die Leute jetzt auch nicht mehr so häufig Essen oder Feiern. Das könnte uns ebenfalls wieder mehr in den Fokus rücken. Ich führe den Betrieb nun in dritter Generation. Unser Sohn ist erst sieben, aber es könnte eine vierte Generation geben. Handwerk hat goldenen Boden und es braucht etwas Kreativität. Wir haben erst kürzlich einen SB-Bereich eingerichtet, der auch unabhängig unserer Öffnungszeiten funktioniert und der sehr gut angenommen wird.“

Alt und neu verbinden

Immer wieder gibt es neue Fragestellungen. Aktuell beschäftigt sich Klaus Buchgraber mit dem Gedanken, seine Öfen nächstes Jahr umzustellen - vielleicht auf alternative Energieformen. „Dass Kolb so ein breites Produktportfolio anbietet, ist sehr angenehm. Ich kenne den Verkaufsmitarbeiter Manuel Hobacher schon von früher aus der Berufsschule, seit etwa 25 Jahren. Als gelernte Bäcker wissen wir beide, wovon wir reden. Das Gespräch auf Augenhöhe schätze ich sehr. Anfang 2023 habe ich zwei PATT-Anlagen über Kolb bezogen. Ich hatte immer wieder über die Anlagen nachgedacht und mich dann für eine Investition entschieden. Ich kann sie für eigentlich alle unsere Produkte einsetzen, sie sind eine extreme Erleichterung. Die Teige sind über Stunden verarbeitbar, ich kann eine Fünftagewoche anbieten und nachts produzieren wir nur noch das Nötigste. Am Samstag komme ich mit der Hälfte der Produktionsmitarbeiter aus, weil ich bereits am Freitag vorproduzieren kann. Ich kann die PATT-Anlage auch zur Tiefkühlung verwenden. Sie ist ein ideales Bindeglied zwischen unseren verwurzelten Werten und der modernen Welt.“

Ansprechend präsentieren

Auslegeplatte, Kunststoff

Stoß- und säurefest, Farbe: weiß, spülmaschinengeeignet

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

Ausstellblech, Aluminium eloxiert

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

Art. Nr.	Länge	Breite	Farbe	jetzt nur
17052	400 mm	250 mm	gold	**€ 11,20**
17053	480 mm	320 mm	gold	**€ 16,30**
17054	600 mm	400 mm	gold	**€ 19,60**
17047	400 mm	250 mm	silber	**€ 10,10**
17048	480 mm	320 mm	silber	**€ 11,80**
17049	600 mm	400 mm	silber	**€ 13,80**

Auslegeplatte, Edelstahl

Material: Edelstahl, Randhöhe: 10 mm

Art. Nr.	Länge	Breite	statt	jetzt nur
15982	195 mm	145 mm	€ 14,50	**€ 11,60**
15983	280 mm	140 mm	€ 16,60	**€ 13,30**
15984	290 mm	185 mm	€ 18,70	**€ 15,–**
15985	320 mm	220 mm	€ 19,55	**€ 15,60**
15986	380 mm	280 mm	€ 28,25	**€ 22,60**

Zum Schneiden und vermarkten

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	**€ 2,60**
1.000 Stück	**€ 2,80**
500 Stück	**€ 3,10**
300 Stück	**€ 3,20**

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	**€ 2,–**
500 Stück	**€ 2,20**
300 Stück	**€ 2,30**

Sägemesser

Messer aus Stahl, Griff aus Kunststoff, abgerundete Klinge, Wellenschliff

Art. Nr.	Klingenlänge	statt	jetzt nur
32104	210 mm	€ 26,80	**€ 16,50***

*solange der Vorrat reicht

Tortensäge

Messer aus Stahl, Griff aus Kunststoff, runde Klinge, Wellenschliff

Art. Nr.	Klingenlänge	statt	jetzt nur
32119	300 mm	€ 45,45	**€ 38,60**
32120	360 mm	€ 55,55	**€ 47,20**

Teigmesser, klappbar

Komplett aus Stahl, Wellenschliff

Art. Nr.	Klingenlänge	statt	jetzt nur
15626	65 mm	€ 28,55	**€ 24,30**

Bäcker- und Konditorsäge

Messer aus Stahl, Griff aus Kunststoff, runde Klinge, Wellenschliff

Art. Nr.	Klingenlänge	statt	jetzt nur
32105	260 mm	€ 39,15	**€ 33,30**

Torten backen, abkühlen, schneiden

Tortenring, Aluminium

Materialstärke: 2 mm, geschweißt;
Zum Backen sowie für Sahnetorten,
Höhe: 60 mm

Art. Nr.	Ø mm	statt	nur
18115	120	€ 18,80	**€ 16,90**
18116	140	€ 18,80	**€ 16,90**
18117	160	€ 18,80	**€ 16,90**
18118	180	€ 18,80	**€ 16,90**
18119	200	€ 18,80	**€ 16,90**
15322	220	€ 19,75	**€ 17,80**
15323	240	€ 19,75	**€ 17,80**
15324	260	€ 19,75	**€ 17,80**
18120	280	€ 19,75	**€ 17,80**

Auch mit einer Höhe von 50 mm lieferbar!

Tortenring, Edelstahl

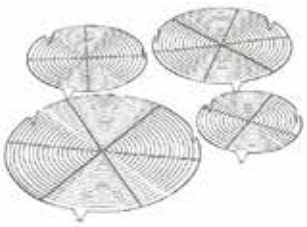
Materialstärke: 1,5 mm, geschweißt;
Zum Backen sowie für Sahne-, Frucht- und Topfen-Torten, Höhe: 50 mm

Art. Nr.	Ø mm	statt	nur
18155	120	€ 19,20	**€ 17,30**
18156	140	€ 19,20	**€ 17,30**
18157	160	€ 19,20	**€ 17,30**
18158	180	€ 19,20	**€ 17,30**
15337	200	€ 24,05	**€ 17,30**
15338	220	€ 22,70	**€ 20,40**
15339	240	€ 20,35	**€ 18,30**
15343	260	€ 20,35	**€ 18,30**
15344	280	€ 20,35	**€ 18,30**

Auch mit einer Höhe von 60 mm lieferbar!

Keine passende Größe dabei?

Gerne fertigen wir Ihre gewünschten Maße, auch in Kleinmengen.
Bitte kontaktieren Sie uns unter info@kolb.at oder
+43 (0) 5522 / 37 500 0 für ein unverbindliches Angebot.



Tortengitter

Verchromter Stahl, mit drei Stützfüßen

Art. Nr.	Ø mm	nur
15843	200	**€ 9,–**
15844	240	**€ 10,20**
15845	280	**€ 13,10**
15841	320	**€ 13,70**
15842	360	**€ 16,60**

Gitter 600 x 400 mm

Aus Edelstahl, mit vier Füßchen

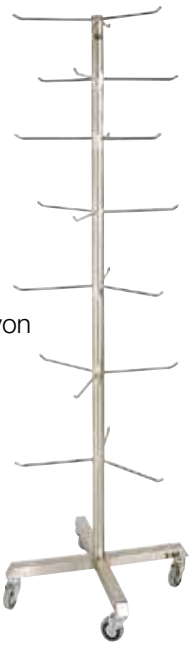
Art. Nr. 15866	
jetzt nur	**€ 27,30**

Tortensägeapparat

Stahlrohrrahmen, verchromt

Art. Nr.	Länge	jetzt nur
15538	450 mm	**€ 93,50**
15759	720 mm	**€ 157,10**

-10%



Tortenringständer

Aus Edelstahl, fahrbar auf 4 Lenkrollen, 14 Aufhängevorrichtungen mit einer Länge von je 370 mm, auch für Schnee- oder Maschinenbesen geeignet;
Höhe: 2000 mm

Art. Nr. 17285
statt € 614,45 **€ 553,–**

Drehteller "Spinner" elektrisch

Gehäuse aus Plastik, Drehteller aus Plexiglas, Drehteller kann von 1 bis 80 U/Min. reguliert werden, Drehrichtung im oder gegen den Uhrzeigersinn, Skala auf dem Drehteller erleichtert die Zentrierung des Produkts, inkl. 1 Silikonmatte (glatte Seite für Kontakt mit der Platte, gerippte Seite für Kontakt mit der Ware)

Art. Nr. 36063
statt € 487,75 jetzt nur **€ 439,–**

Einweg-Dressiersack

Aus HDPE, 100 Stück / Packung

Art. Nr.	Länge	ab 1 Pack.	ab 10 Pack.
18095	400 mm	**€ 22,50**	**€ 19,10**
18096	500 mm	**€ 23,–**	**€ 21,10**
15508	580 mm	**€ 24,30**	**€ 21,50**

Tortenringmesser

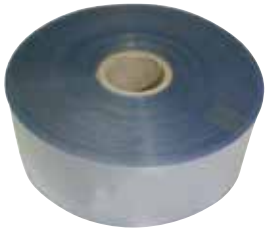
Klingenlänge: 90 mm, Gesamtlänge: 200 mm, rostfrei

Art. Nr. 18180
jetzt nur **€ 12,60**

Aufhängehaken

Aus Edelstahl, vorne aufgebogen, inkl. Schrauben und Dübel, Länge: 400 mm

Art. Nr. 17282
jetzt nur **€ 28,70**



Einlegeband

Aus PVC, 200 m pro Rolle

Art. Nr.	Breite	nur
16930	40 mm	**€ 22,10**
16931	50 mm	**€ 26,60**
16932	60 mm	**€ 30,90**

Besondere Technologie für beste Ergebnisse

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

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 Ofenspezialist Manuel Hobacher unter +43 (0) 664 / 813 36 66 oder per E-Mail unter: m.hobacher@kolb.at

Runder Einzel-Stikkenofen One25

- Abmessungen (B x T x H):
  1297 x 1426 x 2275 mm
- Runde Backkammer
- Blechgröße: max. 600 x 400 mm
- Verfügbar für Gas- und elektrische Beheizung

Runder Ladenofen One39

Ideal geeignet für hochwertiges Backen von kleinen Chargen und/oder bei engen Platzverhältnissen.

- Abmessungen (B x T x H):
  1190 x 1030 x 2269 mm
- Runde Backkammer
- Blechgröße: max. 662 x 457 mm
- Verfügbar für Gas- und elektrische Beheizung

Innovative Backtechnologie: das Revent Rotosole-System im Überblick

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
- Bäckt 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.

Kneten und dosieren

Kleinknetmaschine Iris 30

Die Kleinknetmaschine Iris 30 zeichnet sich durch eine sehr robuste Konstruktion mit Keilriemenantrieb aus, wie sie auch bei Großknetmaschinen zu finden ist. Serienmäßig ist die Maschine mit zwei Zeitschaltuhren und zwei Geschwindigkeiten mit automatischer Umschaltung ausgestattet. Der Kunststoffdeckel sorgt für eine reduzierte Mehlstaub-Belastung in der Umgebung.

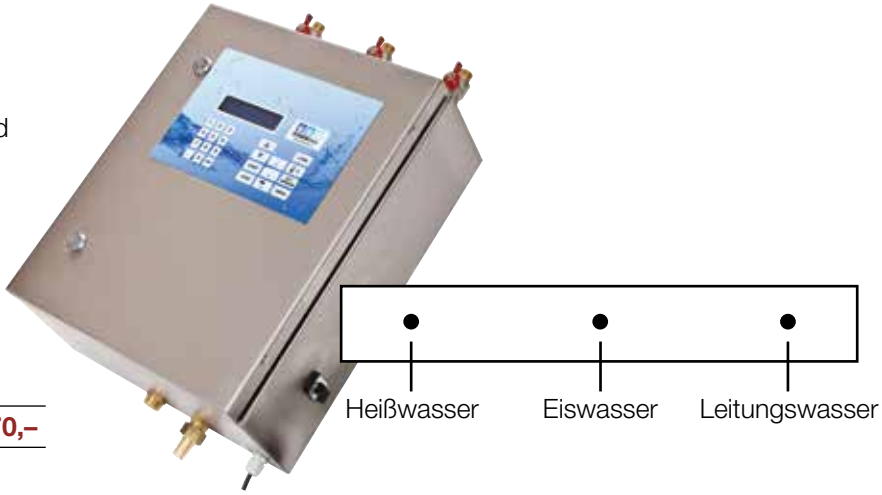
Technische Daten:

- Teigmenge: mind. 2 bis max. 30 kg
- Mehlfassung: max. 20 kg
- Abmessungen (B x T x H): 570 x 890 x 1190 mm
- Anschluss: 380 V / 1,9 kW

Kombimix Wassermisch- und Dosiergerät

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

nur **€ 4.670,–**



Elektronisches Wassermisch- und Dosiergerät

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

nur **€ 2.907,–**

Genau für Ihre Bedürfnisse

Inklusive Schneebesen, Flachrührer und Knethaken

10 Liter

Abmessungen (B x T x H):
491 x 389 x 620 mm
Volumen: 10 Liter
Drei Geschwindigkeitsstufen:
108 / 195 / 355 U/Min.
Gewicht: 40 kg
Leistung: 230 V / 0,5 kW
Für max. 3 kg Teig
Für max. 2 kg Mehl

Art. Nr. 34645-1

jetzt nur **€ 990,–**

20 Liter

Abmessungen (B x T x H):
555 x 558 x 794 mm
Volumen: 20 Liter
Drei Geschwindigkeitsstufen:
108 / 195 / 355 U/Min.
Gewicht: 90 kg
Leistung: 230 V / 1,1 kW
Für max. 6 kg Teig
Für max. 4 kg Mehl

Art. Nr. 34635-1

jetzt nur **€ 1.328,–**

30 Liter

Abmessungen (B x T x H):
597 x 611 x 1142 mm
Volumen: 30 Liter
Drei Geschwindigkeitsstufen:
91 / 166 / 282 U/Min.
Gewicht: 169 kg
Leistung: 230 V / 1,5 kW
Für max. 9 kg Teig
Für max. 6 kg Mehl

Art. Nr. 34640-1

jetzt nur **€ 2.210,–**

Unox Bakertop und Cheftop

Die ultimative Serie für professionelle Bäcker und anspruchsvolle Köche

Standard Ausstattung

- ROTOR.Klean™: automatisches Reinigungssystem
- Garraumbeleuchtung 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!

Jetzt 10% Rabatt auf alle Unox-Öfen und Gratis-Installationskit im Wert von € 202,– sichern

Für GN-Blechgrößen

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:
Entfernt rasch die Feuchtigkeit aus dem Garraum

STEAM.Maxi™:
Erzeugt gesättigten Dampf

CLIMALUX™:
Absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum

AIR.Maxi™:
Verwaltung der Lüfter mit Auto-Reverse- und Impulsfunktion

Neu von Artezen: ölfrei und sanft teilen

Die Teigteilmaschine Calybra ist praktisch und robust zugleich. Dadurch eignet sie sich für jede Bäckerei. Sie verwendet ein zweiphasiges, ölfreies Teilsystem für eine schonende Teigbehandlung bei optimaler Genauigkeit Dadurch eignet sie sich für jede Bäckerei.

Einsparung von
~ € 4.000,- / Jahr

Vorteile

- Geeignet für jeden Teigtyp: weich, hart, klebrig, glutenfrei, Blätterteig, usw.
- Räder für einfache Mobilität und ausreichende Bodenfreiheit (erleichtert die Reinigung von Böden)
- Kapazität für ca. 3.000 Brote/Stunde
- Größere Bandbreite der Aufteilungsgewichte
- Einfache Einstellung des Aufteilungsgewichts über ein gut erreichbares Handrad
- Elektrische Steckdose zum Anschließen von Zusatz-Maschinen
- Energiesparen - automatische Abschaltung am Ende des Aufteilungszyklus
- Großes Touchscreen-Bedienfeld mit Geschwindigkeitsregelung und Stückzähler mit voreingestellter Zählung und automatischem Stopp
- Taste auf dem Touchscreen-Bedienfeld zur Einstellung der Drückzeit, Anpassung des Teilers für weichen - / Blätterteig, normalen oder harten - / Pizza- / vorgegärten Teig
- Doppelte Wärmetauscher für optimale Kühlung bei intensivem Einsatz
- Edelstahlabdeckungen, Bandrahmen und Gewichtseinstellungsbox
- Hydraulisches Aufteilungssystem für höchste Genauigkeit unter Berücksichtigung der Teigqualität
- Ausgabeband 900, 700 oder 500 mm lang; bei den L-Versionen 1.780, 1.080 oder 710 mm
- Teflon-beschichteter Trichter für 80 kg Teig standardmäßig

Modell	Gewicht	Kapazität	max. Leistung
Calybra 0.2	25 - 230 g	3.000 Stk./Std	2,3 kW
Calybra 1.0	50 - 1.000 g	1.500 Stk./Std.	2,3 kW
Calybra 1.5	550 - 1.500 g	1.500 - 3.000 Stk./Std.	2,3 kW
Calybra 2.5	100 - 2.800 g	1.500 - 3.000 Stk./Std.	2,3 kW

jetzt ab € 43.000,– sichern

Testen Sie die Maschine
14 Tage in Ihrem Betrieb *
* € 800,- inkl. Zustellung und Abholung

Präzise und flexibel: Turri GraviLine

No-Stress-Technologie:
Stressfreie und schonende Behandlung des Teiges, was zu einem Endprodukt von höchster Qualität, wie von Hand gemacht führt.

Gewichtsgenauigkeit
Patentiertes Schneidsystem mit hochpräzisen Wiegeförderbändern, um die höchste Gewichtsgenauigkeit bei allen Arten von Teigen zu gewährleisten.

Verarbeitung auch von flüssigen Teigen
GraviLine kann problemlos die klebrigsten Teige mit bis zu 90% Wasser und 4 Stunden Gärdauer verarbeiten, Teige, die normalerweise von Hand mit vielen zeitaufwendigen manuellen Tätigkeiten bearbeitet werden.

Hohe Automatisierung
GraviLine kann von einem einzigen Bediener betrieben werden, was eine Reduzierung des benötigten Arbeitsaufwands gewährleistet.

Modulare Struktur
Das modulare Design von GraviLine mit separaten Stationen für das Runden, Formen und Panieren, gewährleistet maximale Flexibilität bei der Konfiguration jeder einzelnen Linie. So kann die beste Lösung für den spezifischen Produktionsprozess entworfen werden.

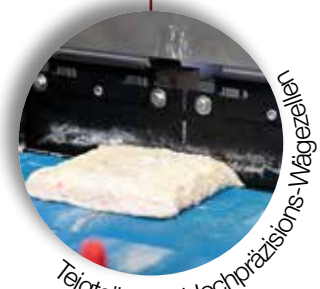
Produktvielfalt
Die Linie kann jeden Teig verarbeiten und eine Vielzahl von Formen und Endprodukten herstellen. Damit ist sie die ideale Lösung, um jede Produktion zu automatisieren, auch bei kleinen Produktionsmengen.

Minimale Reinigungs- und Rüstzeit
Alle Teile, die mit dem Teig in Kontakt kommen, sind leicht zugänglich, um eine schnellere Reinigung zu ermöglichen. Dank einfacher Bypass-Systeme und Hebel, kann die Linie in nur 1 Minute schnell für das nächste Produkt konfiguriert werden.

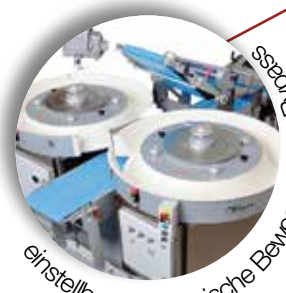
1

Turri Gravi-Flux Teigteiler

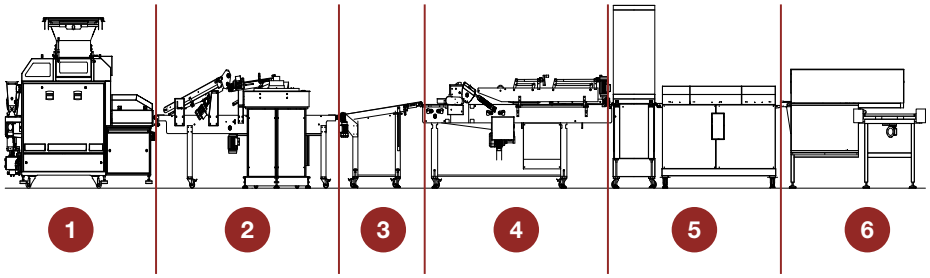
- Unschlagbare Genauigkeit bei den Teiggewichten, dank patentiertem Wiegeverfahren
- Optional mit automatischem Hebekipper für Teigbehälter oder Rundwirker erweiterbar
- Verarbeitung von weichen bis festen Brotteigen
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Schonende Teigverarbeitung
- Einfache Bedienung
- Schnelle Reinigung
- Kompakte Bauweise



Teigteiler mit Hochpräzisions-Wägezellen



einstellbare exzentrische Bewegung und Bypass



3

Gravi-Split Spreizband

- Übergabe der Teiglinge in den Langwirker im 2-reihigen Betrieb

Trennband

5

Gravi-Forma Centra optische Zentrierstation

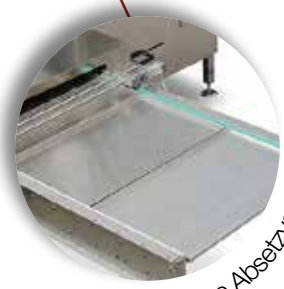
- Mit optischer Kamera
- Verschiebbare Förderbänder für die perfekte Ausrichtung der Teiglinge

optische Zentrierstation

6

Gravi-Integlia Absetzvorrichtung

- Absetzung auf Bleche oder Dielen von 60 x 80 cm bis 120 x 80 cm
- Start-Stopp Funktion für die gesamte Linie



automatische Absetzvorrichtung

4

Gravi-Forma Langwirker

- motorisiertes Langwirkband
- sehr teigschonend
- Teigstränge bis 60 cm Länge
- Gewichtsbereiche von 100 bis 2400g

2

Gravi-Rundwirker

- Exzenter Rundwirker
- Gewichtsbereiche von 50 bis 2400 g
- Mit Bypass-Funktion

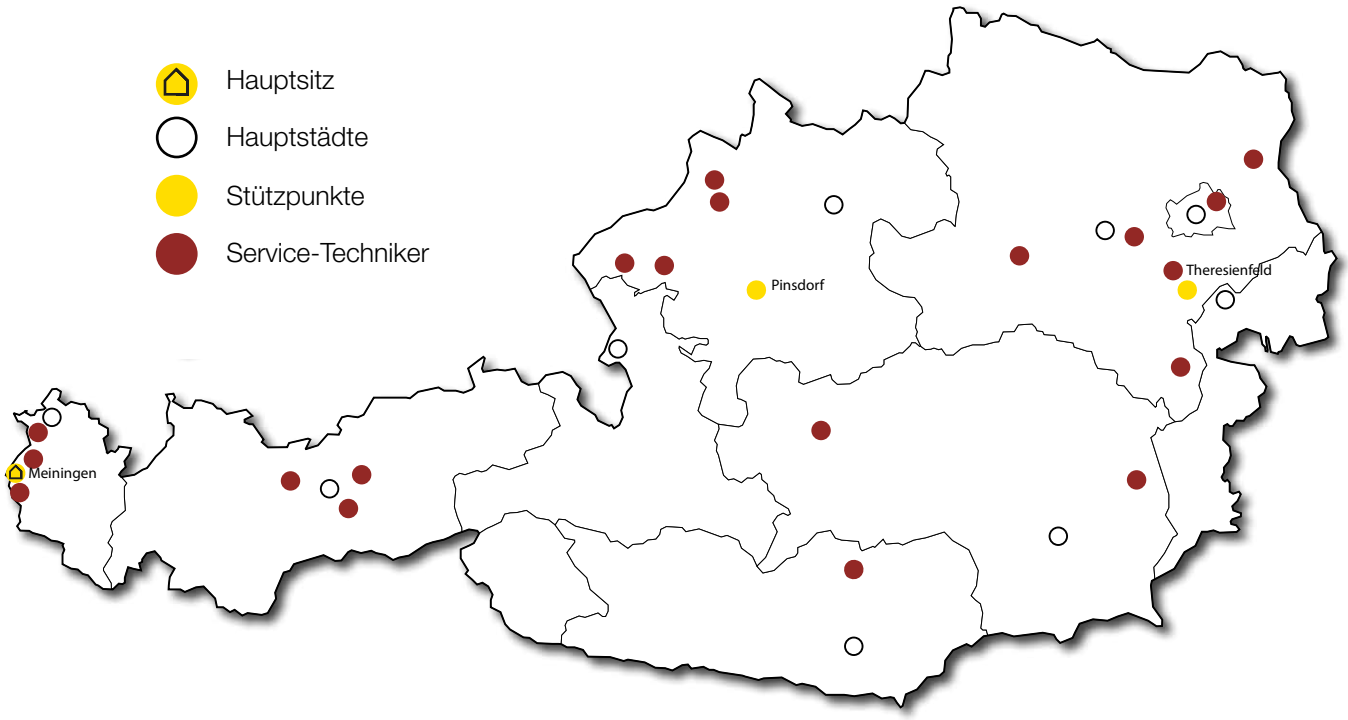
motorisiertes bewegbares Walzband

Wir sind für Sie da!

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

Ihre Vorteile

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



Erfolg für die gute Backstube

Kolb GesmbH
Stobernweg 2, 6812 Meiningen
Tel.: +43 (0) 5522 / 37 500 - 0, Fax: +43 (0) 5522 / 37 389
E-Mail: info@kolb.at

Ab € 300,– liefern wir frei Haus in Österreich (gilt nur für Gerätschaften und nicht für Ersatzteillieferungen).

Die Aktionspreise gelten bis 30. April 2024.

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

shop.kolb.at