

September/Oktober | 2026

Kolb

Extra

Mehr Platz für Ihre Rohstoffe. Weniger Kosten für Ihr Budget.

Kühl- und Tiefkühlzellen für Ihre Rohstoffe in verschiedenen Größen und Ausführungen.



www.kolb.at

Innovation, die Ihren Arbeitsalltag erleichtert

Moderne Maschinen und intelligente Technologien sorgen für mehr Prozesssicherheit, höchste Produktqualität und spürbare Zeitersparnis.

Qualität, auf die Profis vertrauen

Ausgewählte Marken, langlebige Produkte und praxisbewährte Lösungen – entwickelt für die Anforderungen moderner Handwerksbetriebe.

Gemeinsam erfolgreich

Persönliche Beratung, zuverlässiger Service und maßgeschneiderte Lösungen machen Kolb seit Jahrzehnten zum starken Partner

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Der Herbst ist für viele Bäckereien und Konditoreien eine der arbeitsintensivsten Zeiten des Jahres. Umso wichtiger sind zuverlässige Partner, effiziente Prozesse und Lösungen, die den Arbeitsalltag spürbar erleichtern.

Mit dieser Ausgabe des Kolb Extra präsentieren wir Ihnen wieder zahlreiche Neuheiten, bewährte Produkte und attraktive Aktionen für Ihren Betrieb. Ein besonderes Highlight finden Sie auf Seite 11: Unsere neuen Kühl- und Tiefkühlzellen bieten flexible Größen, moderne Kältetechnik und werden inklusive fachgerechter Lieferung und Montage angeboten. Damit schaffen wir eine wirtschaftliche und zukunftssichere Lösung für Betriebe jeder Größe – individuell abgestimmt auf Ihren Bedarf.

Darüber hinaus erwarten Sie innovative Maschinen, hochwertige Werkzeuge und praxisbewährte Lösungen für die gesamte Backstube – von der Teigaufbereitung über Backtechnik und Kühlung bis hin zu Reinigung, Hygiene und Filialausstattung. Unser Ziel ist es, Sie dabei zu unterstützen, effizienter zu arbeiten und gleichzeitig höchste Qualität zu erzielen.

Was uns dabei besonders wichtig ist: persönliche Beratung und langfristige Partnerschaft. Gemeinsam mit unserem Team begleiten wir Sie von der ersten Idee über die Planung bis zur Inbetriebnahme – und selbstverständlich auch danach. Denn unser Anspruch ist es, Ihnen nicht einfach Produkte zu liefern, sondern Lösungen, die Ihren Betrieb nachhaltig weiterbringen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe und freue mich darauf, Sie gemeinsam mit unserem Team persönlich beraten zu dürfen.



Ralf Maier

Ihr Ralf Maier
Geschäftsführer

Inhalt

	Mischerei	Seite 3		Reinigung / Hygiene	Seite 16 - 17
	Aufbereitung	Seite 4 - 9		Konditorei / Schokolade	Seite 18 - 25
	Kältetechnik	Seite 10 - 11		Filiale / Snacks	Seite 26 - 27
	Ofen / Gären	Seite 12 - 15		Service / Ersatzteile	Seite 28

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

**Volumen individuell wählbar – Touchpanel – wartungsarm – hygienisch –
Automatiksteuerung für Kühlung und Gärung – langlebig**



**Wir beraten Sie!
Kontaktieren Sie
uns gerne.**



Werner Maier

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



Scharf. Edel. Individuell

Brötchenmesser

Brotmesser mit maschinell angespritztem Kunststoffgriff in schwarz. Klinge aus rostfreiem Edelstahl mit Microwellenschliff, 16 cm lang. Spülmaschinengeeignet.

Verwendungszweck: Für kleine Brote, Brötchen und anderes Kleingebäck.

Gesamtlänge: 28 cm
Klingenlänge: 16 cm
Klingenbreite: 2,1 cm

Material: Griff: Kunststoff, Klinge: Edelstahl rostfrei
Klingenschliff: Microwelle
Spülmaschinengeeignet.

Artikel Nr. 13081

ab 300 Stk.	€ 3,90
ab 500 Stk.	€ 3,80
ab 1.000 Stk.	€ 3,60

Jetzt Messer
mit Ihrem
Logo
bestellen

Ihr Logo auf Qualitätsmessern von Emil Schmidt – ab 100 Stück!

Machen Sie den Unterschied mit individuell gelaserten Messern von Emil Schmidt – bekannt für höchste Qualität und Langlebigkeit im täglichen Einsatz.
Ab 100 Stück veredeln wir die Griffe oder Klingen Ihrer Messer mit Ihrem Logo oder Wunschemblem – ideal als Kundenpräsent, für Ihr Team oder als Markenbotschafter in Ihrer Backstube.

- **Hochwertige Profimesser**
- **Individuelles Logo oder Schriftzug**
- **Attraktive Staffelpreise ab 100 Stück**

Keksausstechmatten

Material: Kunststoff, schlag- und kratzfest, Mattengröße L x B: 575 x 390 mm

jetzt nur € 23,90 / Matte

Art. Nr.	Formen	Ø in mm	Stk./Matte
13051	Tannenbaum / Komet	66 / 80	26 / 24
13052	Glocke	60	55
17017	Schwein	110	21
17018	Tropfen	51	72
17019	Stiefel, Nikolaus, Glocke etc.	45 - 57	64
18305	Stern, 6-zackig	40	95
17023	Stern, 6-zackig	60	63
18303	rund, glatt	40	95
17021	rund, glatt	53	53
18302	rund, gezackt	40	104
17020	rund, gezackt	45	72
18301	rund, gezackt	90	20
18304	Kleeblatt	40	105
17022	Kleeblatt	45	60
18306	Herz	40	116
17024	Herz	48	95
18307	Halbmond	40	128
17025	Halbmond	48	78
18308	Dreiblatt	40	105
17026	Dreiblatt	50	68



Große Mengen. Beste Vorteile.

Sie haben einen hohen Bedarf?
Wir die passenden Lösungen!

Profitieren Sie von attraktiven Konditionen,
flexiblen Mengen und persönlicher Beratung.

Attraktive Preise

Flexible Mengen

Zuverlässige Lieferung

Persönliche Beratung

Wir erstellen gerne individuelle Angebote für:

Backtrennpapier	Dressiersäcke	Bleche	Einwegschutzhauben	Frosterwagen	Geschirrspülmittel
Verschiedene Formate und Ausführungen	Verschiedene Größen und Ausführungen	in vielen Größen, Materialien, unbeschichtet oder beschichtet	verschiedene Formate	stabil, praktisch und perfekt für Ihre Anforderungen	In verschiedenen Ausführungen

Und vieles mehr!

Wir finden die passende Lösung für Ihren Bedarf.

- Persönlich beraten lassen**
Wir nehmen uns Zeit für Ihre Anforderungen
- Individuelles Angebot erhalten**
Maßgeschneidert, fair und transparent
- Langfristig profitieren**
Von Qualität, Zuverlässigkeit und Partnerschaft

Benjamin
Röck freut
sich auf Ihre
Anfrage!



jetzt unverbindlich anfragen!
b.roeck@kolb.at oder +43 664 813 36 72



Profi-Werkzeuge für feine Details

Lebensmittel-Sprühpistole ALEXO 500+

Die neue Plus Ausführung zum Einführungspreis
Ein „Muss“ für jeden professionellen Chocolatier oder Pâtissier. Die neueste Generation des ALEXO 500 - mehr Fassungsvermögen und mehr Leistung.



- Speziell für flüssige Schokolade (50 % Schokolade / 50 % Kakaobutter)
- Absolut lebensmitteltauglich, 29°C – 40°C
- Fördermenge: 140-220 ml/min
- Viskosität: 20 – 28 DIN /Sek.
- Inhalt: 700 ml
- Gewicht: 1,06 kg
- Nennleistung: 60 W
- Wird mit Rundstrahldüse R6 geliefert
- Inkl. Wärmeschutz

Art. Nr. 15777 nur **€ 677,40**

Airbrush Kompressor - 4 Bar

Ideal zum Dekorieren von Torten, Pralinen & mehr – gleichmäßiges Sprühen ohne Öl und Wartung. Der antihaftbeschichtete Kolben verhindert Verschmieren, der Durchflussregler sorgt für konstanten Druck und volle Kontrolle.

- Luftstrom: 23-25 Liter pro Minute
- Maximaler Druck: 4 BAR
- Leistung: 1/5 HP
- Spannung: 220-240V 50Hz
- Luftschlauch für Airbrush im Lieferumfang enthalten



Art. Nr. 13528 nur **€ 192,80**

Airbrush-Pistole Dual Action 0,3 mm

Professionelle Airbrush-Pistole zum Einfärben von Schokolade, Bonbons und Formen. Die Dual Action garantiert dank ihrer Schwerkraftzuführung einen effizienten Farbmittelfluss und eine einfache Reinigung. Der Durchflussregler ist doppelwirkend, die Düse hat einen Durchmesser von 0,3 mm, Tank 7cc



Art. Nr. 13529 nur **€ 83,60**

Airbrush-Pistole Single Action 0,3 mm

Professionelle Airbrush-Pistole zum Einfärben von Schokolade, Bonbons und Formen.

Die Single Action garantiert dank ihrer Schwerkraftzuführung einen effizienten Farbmittelfluss und eine einfache Reinigung. Der Durchflussregler ist einfachwirkend und die Düse ist 0,3 mm. Die Single Action wird mit drei Tanks von 2, 5 und 13 cc geliefert und ist daher sehr vielseitig einsetzbar.

Art. Nr. 13530 nur **€ 69,50**



Dressieren. Verstauen. Loslegen.



Einweg-Dressiersack

Aus HDPE, 100 Stück / Packung

Art. Nr.	Länge	jetzt nur
18095	400 mm	€ 17,90
18096	500 mm	€ 19,90
18099	900 mm	€ 35,90

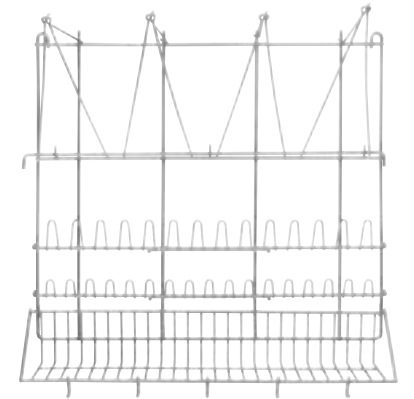


Dressiersäcke Wandaufhängung Edelstahl

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 **€ 86,50**



Gürteltasche

Praktische Gürteltasche aus Nylon mit 2 Fächern und Klickverschluss.

- Inkl. 2 Ritzmesser, 1 Mehlbesen, 1 Teigschaber
- Abmessungen: 180 x 320 mm
- Material: Nylon

Gürteltasche rot mit weißem Inhalt

Art. Nr. 18879 nur **€ 19,95**



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,-**



Zum Video

Perfekt gepinselt - für ein sauberes Ergebnis



Bäckerpinsel, Kunststoff

Stiel aus PE mit Öse zum Aufhängen, weißgebleichte naphthalinfreie Borsten, lebensmittelecht

Art. Nr.	Breite	statt	jetzt nur
16211	40 mm	€ 5,20	€ 4,40
16270	60 mm	€ 7,-	€ 6,-
16271	75 mm	€ 9,90	€ 8,40



Bäckerpinsel, Holz

Holzstiel mit Öse zum Aufhängen, weißgebleichte naphthalinfreie Borsten, lebensmittelecht

Art. Nr.	Breite	statt	jetzt nur
16244	20 mm	€ 1,90	€ 1,60
16245	30 mm	€ 2,10	€ 1,80
16246	40 mm	€ 2,90	€ 2,50
16247	50 mm	€ 3,60	€ 3,10
16248	60 mm	€ 4,70	€ 4,-
16210	80 mm	€ 7,-	€ 6,-
16237	100 mm	€10,60	€ 9,-



Brot-Anstreichbürste, Holz

Material: Holzkörper, reine Schweinsborsten

Art. Nr.	Bürstengröße	Borstenl.	Gesamtl.	statt	jetzt nur
17164	40 x 90 mm	45 mm	250 mm	€ 16,15	€ 13,70
17163	60 x 160 mm	45 mm	350 mm	€ 29,-	€ 25,-



Brot-Anstreichbürste, Kunststoff

Gesamtlänge: 400 mm, Borstenlänge: 55 mm, beborstete Fläche: 115 x 55 mm
8-reihiger Besatz: weiche, aber stabile, gebleichte Borste

Art. Nr. 16385	
statt € 19,-	nur € 16,-



Brot-Anstreichbürste rund, Holz

Ø Bürste: 100 mm, Gesamtlänge: 340 mm, Borstenlänge: 55 mm, reine Schweinsborsten

Art. Nr. 16241	
statt € 16,40	nur € 13,90

Exakte Teigportionen, höchste Effizienz



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

Testen Sie die Maschine
14 Tage in Ihrem Betrieb *

* € 800,- inkl. Zustellung und Abholung

jetzt ab
€ 43.000,-

Ölfrei!

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

Vorteile

- Geeignet für jeden Teigtyp: weich, fest, klebrig, glutenfrei, usw.
- Räder für einfache Mobilität und ausreichende Bodenfreiheit (erleichtert die Reinigung)
- Kapazität für ca. 3.000 Brote/Stunde
- Größere Bandbreite der Teilgewichte
- Einfache Einstellung des Teilgewichts über ein gut erreichbares Handrad
- Elektrische Steckdose zum Anschließen von Zusatz-Maschinen
- Energiesparend - automatische Abschaltung am Ende des Teilzyklus
- Großes Touchscreen-Bedienfeld mit Geschwindigkeitsregelung und Stückzähler mit voreingestellter Zählung und automatischem Stopp
- Taste auf dem Touchscreen-Bedienfeld zur Einstellung der Druckzeit, Anpassung des Teilers für weichen - / Blätterteig, normalen oder harten - / Pizza- / vorgegarten Teig
- Edelstahlabdeckungen, Bandrahmen und Gewichtseinstellungsbox
- Hydraulisches Teilsystem 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

Das sagen unsere Kunden

"Hervorragende Maschine mit starker Leistung – auch sehr weiche Teige gelingen einwandfrei. Der Kauf hätte sich bereits früher ausgezahlt. Selbst Kletzenbrot bereiten wir problemlos damit zu."
Mitterer Bäckerei-Konditorei GmbH, Wörgl

"Diese Maschine überzeugt auf ganzer Linie: höchste Gewichtsgenauigkeit bei unterschiedlichsten Produkten und eine enorme Zeitersparnis. Ich bin absolut begeistert!"

Stilvoll präsentieren. Sicher lagern.



Kühl- und Tiefkühlvitrienen Luxor New Style

Kühlen war gestern – Luxor inszeniert. Mit modernstem Design, smarter Technik und neuer Weinflaschen-Option setzen die Luxor Vitrienen Maßstäbe in der Kühl- und Tiefkühlpräsentation. Ob Pralinen, Torten, Snacks oder Wein: Luxor bringt Ihre Produkte zum Strahlen – elegant, effizient und immer im perfekten Licht

- Vielseitig & flexibel:**
Stehend, liegend oder gemischt – mit Wein-Ablagen individuell konfigurierbar (bis zu 84 Flaschen)
- Smart & verlockend:**
PIR Sense aktiviert das Licht beim Nähern – ideal für gezielte Kundenansprache
- Stilvoll & trendbewusst:**
Wählbar in White, Black oder Sablè – perfekt für moderne Ladenkonzepte
- Stimmungsvolle LED-Beleuchtung:**
Blendfrei & anpassbar – von warmem Ambiente bis cool-modern
- Technisch top:**
Digitale Steuerung mit HACCP-Dokumentation und präziser Temperaturregelung



Backwaren-Tiefkühlschrank

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

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

Backwaren-Klimakühlschrank

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

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



Flexibel. Effizient. Sofort einsatzbereit.



Sonderpreise
inkl.
Lieferung &
Montage

Unsere Kühl- und Tiefkühlzellen für Rohstoffe sind in zahlreichen Größen erhältlich – von kompakten 3,1 m³ bis zu großzügigen 16,7 m³ Lagerkapazität. Wahlweise für Kühl- oder Tiefkühlanwendungen sowie mit Wand- oder Deckenaggregat.

Ihre Vorteile

- Größen von 3,1 bis 16,7 m³ Lagerraum verfügbar
- Kühlzellen (+5 °C bis 0 °C) und Tiefkühlzellen (-20 °C bis +5 °C)
- Wand- oder Deckenaggregat verfügbar
- Umweltfreundliches R290-Kältemittel
- Zuverlässiger Betrieb bis +43 °C Umgebungstemperatur
- Rutschfester Boden (100 kg Belastung)
- Alu-Regalsystem in der Aktion inklusive
- Außenrampe in der Aktion inklusive
- Lieferung und fachgerechte Montage inklusive

Verfügbare Zellen-Größen

Innenmaß	Volumen
135 x 135 x 203 cm	3,1 m³
175 x 135 x 203 cm	4,1 m³
215 x 135 x 203 cm	5,1 m³
215 x 175 x 203 cm	6,7 m³
255 x 175 x 203 cm	8,0 m³
203 x 203 x 203 cm	8,4 m³
255 x 215 x 203 cm	10,0 m³
295 x 215 x 203 cm	11,7 m³
255 x 255 x 203 cm	12,0 m³
295 x 255 x 203 cm	14,0 m³

AKTIONSBEISPIEL

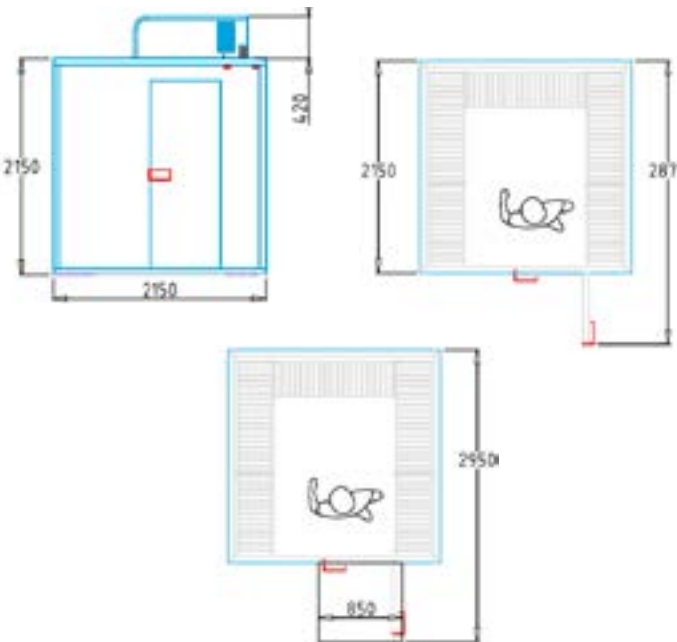
Kühlzelle 8,4 m³ inkl. Deckenaggregat mit einer Kälteleistung von 1.352 W

Innenmaß: 203 x 203 x 203 cm

Position	Preis
Kühlzelle N8403P	€ 5.907,-
Deckenaggregat GMS11	€ 6.552,-
Alu-Regal KAS2020	GRATIS
Außenrampe RAMP7	GRATIS
Lieferung & Montage	€ 2.650,-

AKTIONSPREIS GESAMT € 15.109,-

Normalpreis komplett ohne Montage: € 16.165,-



Jetzt unverbindlich anfragen!
w.maier@kolb.at oder +43 664 813 36 49



Traditionelles Backen, modernste Technologie



Modulofen Domino

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

Technische Daten

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



Bechickungssystem - für reibungslose, effiziente Backprozesse

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



MONDIAL
FORNI



Etagenbackofen Dekomondial

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

Technische Daten:

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



Backen mit einem der Besten der Branche

Stikkenofen Basic

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

Technische Daten:

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



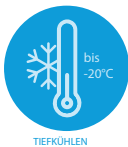
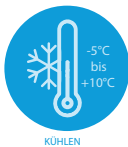
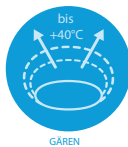
PATT® INSIDE - Die Multifunktionsanlage

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.



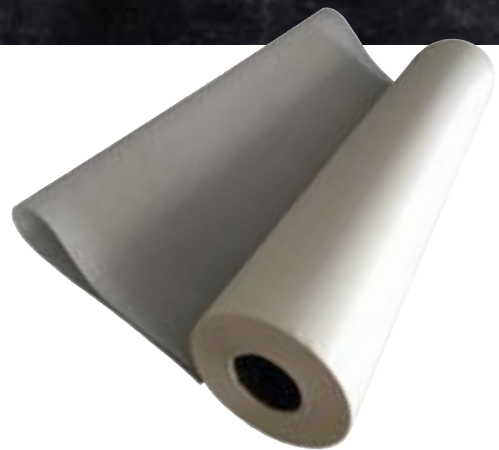
Technische Daten

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.

Backtrennpapier – Top Qualität trifft starken Preis.



**Sonderpreise bei Paletten-
abnahme auf Anfrage**

Backtrennpapier "Premium", Rolle

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

Art. Nr. 15392 **jetzt € 40,10**



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**

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

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

Hygienische Sauberkeit für den Betrieb



Backofensauger VHS120CB FN Nass-/Trockensauger Wechselstrom

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

Lieferung inkl. Ofenreinigungsset

Technische Daten

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

jetzt nur € 2.782,40

QR-Code scannen
und alle Nilfisk
Geräte entdecken



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.

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.



Art. Nr. 16637 (Abnahmemenge 6 Kanister)
jetzt nur € 41,50 / Kanister



Die sauberste Lösung für Ihre Backstube

MultiWasher®

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



Ihre Vorteile auf einen Blick

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

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



Fallbeispiel einer Bäckerei mit 7 Filialen

Monatlicher Vergleich

Analysiert wurde der bisherige Ressourceneinsatz unter Berücksichtigung des Wasser-, Energie- und Spülmittelverbrauchs sowie des Personalaufwands im Vergleich zum Einsatz des Multiwashers.

79 m³	25 m³	- 68%
2 Arbeitskräfte	1 Arbeitskraft	- 50%
789 l	72 l	- 91%
5.015 kWh	1.109 kWh	- 78%



Aktueller Prozess	Multiwasher
€ 500,61	€ 158,75
€ 4.000,-	€ 2.000,-
€ 5.325,75	€ 486,81
€ 1.303,90	€ 288,29
€ 11.130,26	€ 2.933,85

Tägliche Ersparnis

- € 273,21

Monatliche Ersparnis

- € 8.196,40

Jährliche Ersparnis

- € 98.356,86

PAYBACK in
10 Monaten

Gebäck-Profis: Füllen & Transportieren



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,-**

Donuttülle F-3932

Adapter-Bogenstück, Donut-Tülle (Ø 88 mm, 8 Düsen à Düsenlänge 30 mm)

Art. Nr. 16559
statt € 701,30 nur **€ 596,-**



Ersatztrichter

Material: Polycarbonat, ohne Tüllen, inkl. Pumpe und Deckel

Art. Nr.	Inhalt	Auslass	statt	nur
16526	5,5 l	Einfachauslass	€ 387,40	€ 349,-
16530	5,5 l	Doppelauslass	€ 294,70	€ 265,-
16528	17,0 l	Doppelauslass	€ 343,10	€ 309,-

Tülle Krapfen F-3066

Für Doppelauslasstrichter, Ø 4,8 mm, Länge: 41 mm, 30°-Spitze, z.B. für Marmelade

Art. Nr. 16531
2 Stk. nur **€ 131,-**



Tülle Krapfen F-3076

Für Doppelauslasstrichter Ø 7,1 mm, Länge: 57,1 mm, 30°-Spitze, z.B. für Marmelade

Art. Nr. 16532
2 Stk. nur **€ 84,-**



Tülle Donut F-3011

Für Doppelauslasstrichter, Ø 11,1 mm, Länge: 89 mm, z.B. für Vanillecreme

Art. Nr. 16534
2 Stk. nur **€ 59,-**



Tülle Donut F-3095

Für Einfachauslasstrichter, Ø 7,9 mm, Länge: 111 mm, z.B. für Schokocreme

Art. Nr. 16552
1 Stk. nur **€ 79,90**



Gebäckfüllmaschine

Tischgerät inkl. Edelstahl-Behälter mit fünf Litern Fassungsvermögen und zwei Deckeln. Füllmenge regulierbar von 0-14 g. Alle Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl.

Art. Nr.	Kolben	statt	jetzt nur
15967	1	€ 630,-	€ 567,-
15969	2	€ 702,20	€ 632,-



Gebäckfüller - Warmhaltegerät mit Hebelbedienung

Speziell für Kuvertüre, Schokolade, Nougat- und Vanillecreme, Abmessungen (L x B x H): 183 x 161 x 624 mm, Ø 180 mm, 3 Liter, Thermostat stufenlos einstellbar von 0-120°C, Anzeige mit Kontrollleuchte, Leistung: 230 V, Dosierung einstellbar bis 40 ml, Achtung: Wasserbad-Funktion.

Art. Nr. 15966
statt € 635,50 nur **€ 540,20**



Transportbehälter 600 x 400 mm

Ideal für Krapfen und Plundergebäck. Material: HDPE, Farbe: weiß, geschlossene Ausführung, stapelbar, temperaturbeständig von -30 bis +70°C

Art. Nr.	Höhe mm	statt	jetzt nur
17188	90	€ 13,80	€ 11,90
17189	130	€ 15,40	€ 13,90



Gebäckfüller händisch

Gehäuse aus Aluminiumguss, Trichter, Zylinder, Dosierer, Welle, Hebel und Auslaufrohr aus rostfreiem Edelstahl. Zur Befestigung an der Tischkante. Lieferung inkl. Injektionsspritzen: Ø 5 / 6 / 8 mm, Länge 75 mm

Art. Nr.	Einfüllmenge	B x H mm	Dosiermenge	Auslaufrohr Ø	jetzt nur
15964	2,0 l	250 x 440	1 - 30 g	24 mm	€ 760,90
15965	5,2 l	370 x 520	1 - 60 g	31 mm	€ 1.170,80



Magic Baker – Das innovative Siedebackgerät

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



OPELKA
MAGICBAKER

Das sind weitere Vorteile:

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



Fettbackgerät 12 Liter

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

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



Art. Nr.
16516 jetzt nur € 470,-

Für Vielfalt, Kosten- und Zeitersparnis



jetzt ab € 23.999,-
Inkl. 1 Stk. Standard-Walze und
10 Stk. Bleche (580 x 250 mm)

Janssen F250: die neue F-Serie

- Geeignet für Vanillekipferl und Teige mit reiner Teebutter
- Arbeitet sehr effektiv
- Selbst große Firmenbestellungen sind kurzfristig produzierbar
- Große Auswahl an Formwalzen
- Amortisiert sich in kürzester Zeit

Technische Daten:

- Trichtervolumen: 25 Liter
- Max. Blechbreite: 250 mm
- Max. Blechhöhe: 70 mm
- Kapazität: bis 250 kg / Stunde oder 300 Bleche / Stunde
- Blechgeschwindigkeit: 1,2 bis 6 Meter / Minute



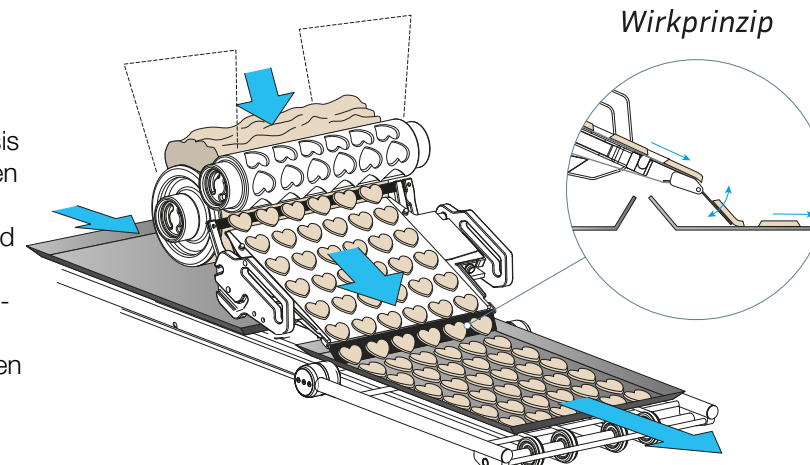
**Achtung:
8 Wochen
Lieferzeit für
individuelle
Formwalzen!**

**Hier gelangen Sie
direkt zum Formen-
walzenkatalog**



Funktionsprinzip

Die Gebäckformer der F-Serie funktionieren auf der Basis eines »Abschneideprinzips«: Hierbei wird der oben in den Trichter eingeführte Teig in Form von Krümeln, Schollen oder Platten von der Maschine zwischen einer Knet- und einer Formwalze zu Gebäck geformt und von einem Schneidmesser an der Basis abgeschnitten. Die einzelnen Gebäckstücke werden auf ein Transportband abgelegt und von dort auf die unter der Maschine laufenden Backbleche abgesetzt.



Wirkprinzip

Tradition.Technologie: Lubinger setzt auf Kolb

Schokolade in Perfektion bedeutet: Temperatur, Konsistenz und Verarbeitung müssen exakt zusammenspielen. Für das Familienunternehmen Café-Konditorei-Lebzelterei Lubinger in Freistadt (Oberösterreich) ist höchste Qualität seit Jahrzehnten selbstverständlich. Um auch in Zukunft effizient, wirtschaftlich und auf höchstem handwerklichen Niveau produzieren zu können, investierte der Traditionsbetrieb in moderne Schokoladentechnologie von Pomati – begleitet von der fachkundigen Beratung und Umsetzung durch Kolb.

Handwerk mit Tradition und höchsten Ansprüchen

Der Traditionsbetrieb Café-Konditorei Lubinger, der in Freistadt auch als „der Zuckerbäcker“ bekannt ist, besteht seit 1967. Heute beschäftigt er rund zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Familienunternehmen zählt zu den bekanntesten Konditoreibetrieben Oberösterreichs und ist weit über die Region hinaus für seine süßen Spezialitäten bekannt. Zahlreiche Aus-

zeichnungen unterstreichen den hohen Qualitätsanspruch. Stefan Lubinger, der die Konditorei mittlerweile in dritter Generation mitträgt und 2008 seine Konditorlehre erfolgreich abschloss, wurde zuletzt Konditorweltmeister: Im Rahmen der WorldSkills in der Kategorie "Pâtisserie and Confectionery" holte er den Weltmeistertitel nach Österreich. Mit steigenden Anforderungen an Effizienz und Produktqualität sollte moderne Technologie die bisherige Schokoladenmaschine ersetzen.

Durchdachte Investition statt Einzelgerät

Eine Reise nach Italien zu Pomati, einem der führenden Hersteller im Bereich der Schokoladenherstellung und -verarbeitung, brachte für das Familienunternehmen Klarheit: Mit drei Temperiermaschinen mit Überzugsband (2 x SL16, 1 x SL80), einem Kühltunnel und der Wasserstrahlschneidemaschine Pomati Aqua fiel die Entscheidung für ein Gesamtkonzept, in dem alle Prozesse aufeinander abgestimmt sind und das Endprodukt „in einem Schwung“

entsteht, wie es der Seniorchef erklärt. Die durchgängige Linie reduziert Wartezeiten zwischen den Arbeitsschritten und sorgt gleichzeitig für eine konstant hohe Produktqualität. „Von der Beratung bis zur Inbetriebnahme hat Kolb alles begleitet und gemeinsam mit uns die optimale Lösung entwickelt“ erzählt Herr Lubinger. „Die Einbringung der Geräte war bei unserer alten Gebäudestruktur nicht einfach. Der Kühltunnel beispielsweise wurde mit einem Kran durch das Fenster gehoben. Kolb hat dafür alles genau vorbereitet. Wir arbeiten schon lange mit Kolb zusammen. Für uns ist es besonders wichtig, dass Kolb von der Anlieferung über die Einbringung bis zur ersten Inbetriebnahme für uns greifbar ist und die Anlage dadurch wirklich betriebsfertig übergeben wird. Das ist eine ganz andere Vertrauensbasis.“ Besonders bemerkenswert: Die Pomati Aqua wurde bei Lubinger erstmals in Österreich installiert. Interessierte können die Anlage nach Anmeldung bei Kolb direkt bei Lubinger besichtigen.



“Kolb ist für uns weit mehr als ein Lieferant – ein Partner, der von der Planung bis zur betriebsfertigen Umsetzung an unserer Seite steht und maßgeblich zu unserem Erfolg beiträgt.

Herr Lubinger

“

Innovation für perfekte Schokolade

Maximale Effizienz, intuitive Bedienung, kompromisslose Qualität.

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

SL16 – Die Allround-Lösung

- Tankkapazität: 16 kg
- Für mittlere Produktionsmengen geeignet

SL30 – Mehr Kapazität bei bewährter Präzision

- Tankkapazität: 30 kg
- Optimal für wachsende Produktionsanforderungen

SL50 – Für Anwendungen mit hohem Volumen

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

SL80 – Maximale Kapazität für industrielle Anforderungen

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



SL16

jetzt ab
€ 10.900,-
(SL 16)

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



jetzt
€ 59.900,-

Pomati Aqua

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

Technik, die begeistert

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



Schüsseln für alle Fälle



-20%

Rührschüssel, Edelstahl

Zum Mischen, Schlagen, Lagern und Ruhenlassen. Mit flachem Boden, rostfrei und säurebeständig, leicht zu reinigen

Art. Nr.	Ø	Inhalt	Höhe	jetzt nur
15100	160 mm	1,0 l	85 mm	€ 10,20
15101	180 mm	1,5 l	90 mm	€ 11,40
15102	200 mm	2,0 l	100 mm	€ 12,20
15103	240 mm	3,5 l	115 mm	€ 15,40
15104	280 mm	5,5 l	130 mm	€ 19,80
15105	320 mm	8,0 l	140 mm	€ 24,20
15072	360 mm	11,5 l	160 mm	€ 31,70

Schlagschüssel, Edelstahl

Halbkugelige Form mit flachem Boden und mit breitem griffigen Rand; schwere Qualität

Art. Nr.	Ø	Inhalt	Höhe	jetzt nur
15110	160 mm	0,9 l	70 mm	€ 13,80
15112	200 mm	2,0 l	90 mm	€ 18,70
15114	240 mm	3,5 l	110 mm	€ 22,10
15116	280 mm	5,0 l	130 mm	€ 28,60
15118	330 mm	7,5 l	130 mm	€ 37,20
15119	360 mm	10,0 l	145 mm	€ 42,20



Kunststoffschüsseln

Material: PP, Farbe: weiß, mit Griffband, bruchstabil

Art. Nr.	Ø	Inhalt	Höhe	jetzt nur
39760	190 mm	1,0 l	79 mm	€ 3,40
39761	240 mm	2,5 l	115 mm	€ 4,70
39762	280 mm	4,5 l	135 mm	€ 5,40
39763	325 mm	6,0 l	147 mm	€ 7,50
39764	360 mm	9,0 l	165 mm	€ 8,60
39765	400 mm	13,0 l	185 mm	€ 11,60

Auch für die Mikrowelle geeignet!

Schneekessel, Kupfer

Innen geschliffen, außen poliert, mit zwei Griffen, hält länger warm, dank hoher Wärmeleitfähigkeit

Art. Nr.	Ø	Inhalt	Höhe	statt	jetzt nur
15021	260 mm	4,6 l	130 mm	€ 242,80	€ 194,20
15022	300 mm	7,0 l	150 mm	€ 253,10	€ 202,40
15023	350 mm	10,0 l	180 mm	€ 391,30	€ 313,04
15046	400 mm	16,0 l	200 mm	€ 508,20	€ 406,60



Schneekessel, Edelstahl

Schwere Ausführung, rostfrei und säurefest, mit zwei Griffen

Art. Nr.	Ø	Inhalt	Höhe	statt	jetzt nur
15018	260 mm	4,0 l	140 mm	€ 56,50	€ 45,20
15019	320 mm	9,5 l	180 mm	€ 72,55	€ 58,-
15020	360 mm	10 l	205 mm	€ 108,70	€ 87,-
13450	400 mm	18 l	215 mm	€ 114,65	€ 91,70



Handschneebeesen, Standard

2 mm starker Draht aus Edelstahl, Griff aus farbigem Aluminium

Art. Nr.	Gesamtlänge	jetzt nur
15802	350 mm	€ 18,85
15804	420 mm	€ 23,40
15805	500 mm	€ 27,50



Handschneebeesen, hitzebeständig

Drähte aus Edelstahl, Nylongriff, spülmaschinenfest, hitzebeständig bis max. +200°C

Art. Nr.	Gesamtlänge	jetzt nur
15810	250 mm	€ 4,10
15811	300 mm	€ 6,80
15812	350 mm	€ 8,30
15813	400 mm	€ 8,90
15814	450 mm	€ 9,-
15815	500 mm	€ 10,-



Erst belaugen, dann hübsch präsentieren



Brezelständer

Material: Buche geölt

Art. Nr.	Ø Sockel	Höhe	Länge Stäbe	statt	jetzt nur
13000	150 mm	320 mm	275 mm	€ 13,65	€ 10,90
39792	200 mm	410 mm	290 mm	€ 36,10	€ 28,90

Brezellaugenapparat

Material: Edelstahl
gelochter, herausnehmbarer Einsatz mit Griffen,
Gesamtgröße (B x T x H): 480 x 230 x 155 mm,
Einsatzgröße (B x T): 460 x 220 mm, ohne Deckel

Art. Nr. 15743
statt € 526,45 jetzt nur € 499,-



Riehle Belaugung RMBB 580 x 980 mm

- Geschlossener Laugenbehälter
- Maschinelles Belaugen
- Geringer Platzbedarf
- Für Blechmaß 580x980mm
- Länge in Arbeitsstellung 2500mm
- Länge in Ruhestellung 1750mm
- Optional automatischer Salzstreuer
- Inkl. 60 Stk. Kletto-Laurentücher Polyester
- Laugentank 100 Liter
- Anschluss 5,1kW / 400V

Sanft zur Krume, präzise im Schnitt



jetzt nur € 9.484,-
statt € 10.962,-

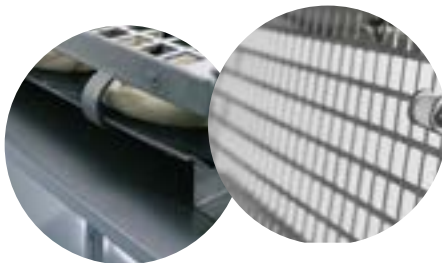
Vorteile auf einen Blick

- Schonender Schnitt: Ofenfrische Ergebnisse durch ein hochwertiges Kreismesser für perfekte Scheiben.
- Maximale Flexibilität: Präzises Schneiden aller Brotsorten mit einer variablen Scheibendicke von 5 bis 25 mm.
- Höchster Sicherheitsstandard: Vollautomatische Haubenverriegelung während des gesamten Schneidvorgangs schützt das Personal.
- Hygienisches Design: Schnelle Reinigung durch einen leicht zugänglichen Messerraum und glatte, pflegeleichte Oberflächen.

Technische Daten

Abmessungen (B x T x H):	830 x 740 x 1140 mm
Max. Brotgröße (B x L x H):	280 x 350 x 140 mm
Scheibendicke:	5 – 25 mm (stufenlos einstellbar)
Anschluss:	230 V / 1 kW / 16A
Gewicht:	209 kg

Riehle Belaugungsgerät Tauchboy



Holen Sie sich den Duft von frisch belaugten Spezialitäten direkt in Ihre Filiale. Der Tauchboy ist die ideale Lösung für alle Handwerksbäcker, die auch bei kleineren Mengen nicht auf erstklassige Qualität und Effizienz verzichten wollen.

Ihre Vorteile im Überblick:

- Maximale Frische: Kompakt genug für den Einsatz direkt im Laden – belaugen und backen Sie frisch vor den Augen Ihrer Kunden.
- Einfach & Effizient: Bis zu 800 perfekt belaugte Gebäcke pro Tag – von der klassischen Brezel bis zum Laugencroissant.
- Cleveres Design: Die praktische Seitenablage wird nach Feierabend zum sicheren Deckel für die Laugenwanne.
- Flexibel & Mobil: Dank fahrbarem Untergestell genau dort einsatzbereit, wo Sie ihn gerade brauchen.
- Schnelle Reinigung: Hochwertiger Edelstahl und durchdachte Konstruktion für höchste Hygienestandards bei minimalem Zeitaufwand.

Verfügbar für die Blechgrößen :

- 400 x 600 mm
- 580 x 780 mm
- 580 x 980 mm



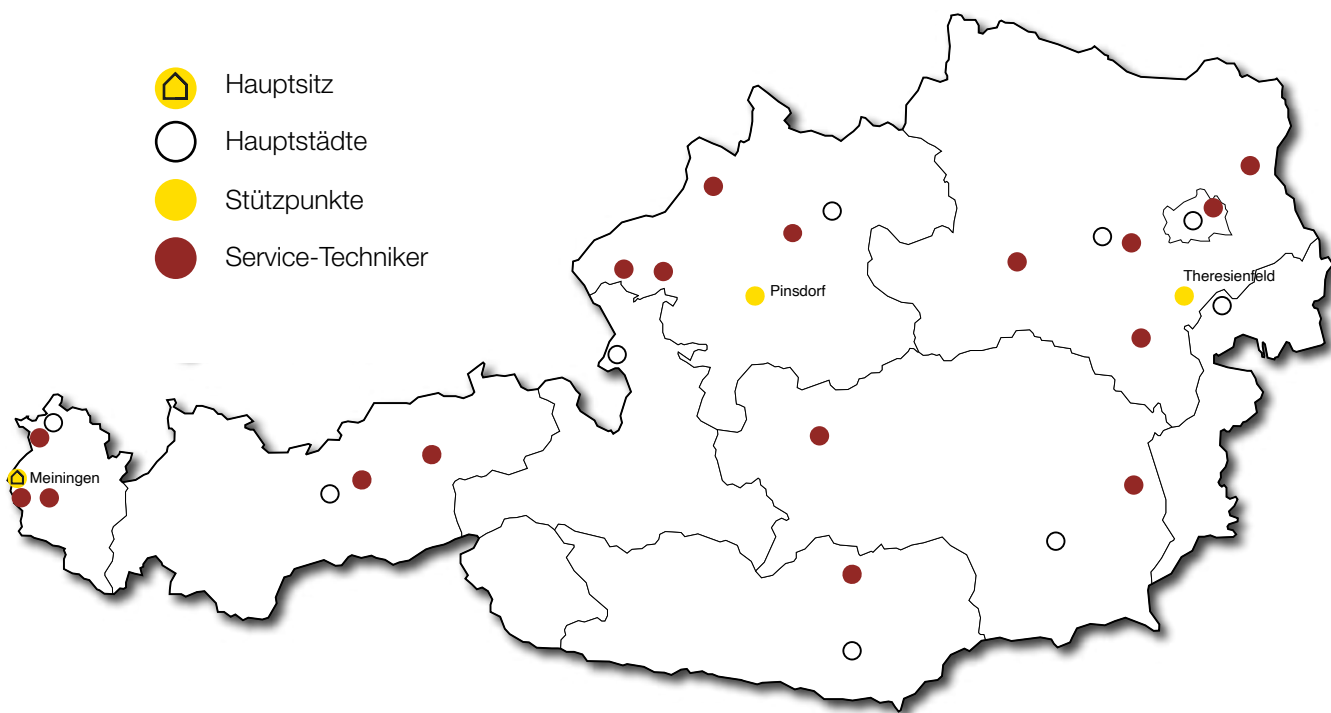
Wir sind für Sie da!

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
Stoßernweg 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 30.09.2026

Find us on 

 Folgen Sie uns auf
Instagram

www.kolb.at

shop.kolb.at