

**Erfolg, Qualität und Professionalität
werden sichtbar.**

**Mit den schönen
Konditoreimaschinen
von Kolb.**



**Spitzentechnik
für die moderne Backstube!**

Besserer Arbeitskomfort und mehr Leistung mit den Gerätekombinationen der Generation 2000.

**Für qualitätsbewusste Meister, denen nur
das Beste gut genug ist.**

Auch mittlere und kleine Backstuben können konkurrenzfähig bleiben. Qualität, Originalität und Flexibilität sind ihre Stärken, in denen sie kaum zu überbieten sind. Für zeitgemäße Produktionsleistung hilft fortschrittliche Technologie. So hat Kolb auch die Konditoreimaschinen in sorgfältiger Entwicklungsarbeit für den effizienteren Einsatz spürbar verbessert und für ein schönes Bild in der modernen Backstube attraktiver gestaltet. Sie empfinden es sofort, wenn Sie mit den neuen Geräten arbeiten: In diesen Einzelmaschinen und Kombinationen steckt ausgereifte Technik, die beachtliches leistet und sich komfortabel handhaben lässt. Daran erfreut sich jeder, der sie zu bedienen hat.

Was für Profis konzipiert wird, muss im Alltag höchsten Anforderungen genügen. Perfekte Funktion, Zuverlässigkeit und arbeits erleichternde Raffinesse sind bei den neuen Konditoreimaschinen von Kolb so selbstverständlich wie das gute Aussehen.

Verbessert wurde die Antriebsleitung und die Laufruhe. Nach wie vor behält jede Maschine in der Kombination den eigenen, unabhängigen Antrieb. Erweitert und verfeinert wurden die stufenlosen Drehzahl-Einstellbereiche mit den erprobten und unverwundlichen Variatorgetrieben. Die systembedingte Unwucht wurde auf ein Minimum eingedämmt.

Enorme Leistungssteigerung bringen die Reibmaschinen mit den wesentlich verbesserten Reibtrommeln. Durch den müheloserer Werkzeug- und Behälterwechsel wird bei den Rührwerken beachtliche Arbeitserleichterung erzielt. Kurz: es lohnt sich, die neuen Konditoreimaschinen zu prüfen. Auch Sie werden von soviel Qualität, Leistung und Arbeitskomfort begeistert sein.

Das Planeten-Rühr- und Knetwerk

Mit dem erweiterten Drehzahlbereich von 30 bis 150 Umdrehungen pro Minute, was einem Verhältnis von 1:5 entspricht, bekommen Sie die Teigproduktion besser in den Griff. Der verbesserte Antrieb überträgt jetzt mehr Kraft auf das stabilere und damit langlebigere Werkzeug, das sich durch die vereinfachte Werkzeughalterung einhändig mühelos wechseln lässt. Mit dem automatischen Kesselhub als Zubehör wird die Handhabung wesentlich erleichtert.



**Die klassische Vierer-Kombination
mit den vielen neuen Eigenschaften.**

Die Reib- und Schneidmaschine

In dieser vielseitigen Maschine sorgen neue, in ihrer Stabilität und Reibqualität deutlich verbesserte Reibtrommeln für stark gesteigerte Reibleistung. Bei einfacher und bequemer Bedienung werden zum Beispiel ganze 10 Kilogramm Haselnüsse in einer Minute gerieben. Der Abfluss des gemahlenen Guts wurde verbessert. Das Laufgeräusch ist mit der höheren Drehzahl von 500 Umdrehungen pro Minute merklich leiser geworden.

Die Walzenreihe

Verbessert wurde der Antrieb, indem er näher an die Walzen gesetzt wurde. Für die langlebige Funktion wurde eine insgesamt stabilere Bauweise realisiert. Nach wie vor kann die seitliche Hin- und Herbewegung mit einem einfachen Handgriff zu- oder abgeschaltet werden. Vorzüge bietet auch der neue Einfülltrichter aus schlagfestem Kunststoff.

Die Rührmaschine

Einfach mit beiden Händen den Kessel fassen und mit dem Fuss die Halterung bedienen. Das ist schätzenswerter Handhabungskomfort. Das Greifsystem arbeitet einwandfrei, unabhängig von der Kesselgrösse. Die Drehzahl und der Besenauerschlag sind während dem Betrieb stufenlos verstellbar. Das neue Ausschlaggelenk arbeitet sicher und ohne Klopfen.

Standard: hoher Einfülltrichter für Trommelbetrieb.

Zubehör: verstellbare Messerscheibe mit Pressvorrichtung.



Das Design

Der einfachen und guten Form wurde besondere Beachtung geschenkt. Einerseits für das schöne Bild in der Backstube, und damit sich die Kombinationen harmonisch in das Bild der modernen Kolb-

Für die effiziente Nutzung der grossen Reibleistung: der hohe Einfülltrichter und eine grosse Auffangschale.

Maschinen und -Anlagen einfügen. Und andererseits, weil eine einfache Linienführung die Pflege und Reinigung vereinfacht und somit dem Bedürfnis nach Hygiene und Sauberkeit entgegenkommt.



Die Dreier-Kombination mit Rührmaschine

Bestehend aus:

1 Rührwerk mit stufenloser Drehzahl- und Besenausschlag-Verstellung. Fussbedienung für die Kesselhalterung.

1 Universal-Reib- und Schneidmaschine mit Chrom/Nickel-Stahl-Auffangwanne, 3 Reibtrommeln und auf Wunsch mit verstellbarer Messerscheibe.

1 Walzenreibmaschine mit 2 Walzen von 30 cm Länge und 15 cm Durchmesser.

Kunststofftrichter und Chrom/Nickel-Stahl-Auffangwanne.

Zubehör und Einzelheiten wie bei den Einzelmaschinen.

Nettogewicht: ca. 500 kg

Artikel-Nummer: 77465

Die Vierer-Kombination mit 2 Rührmaschinen

Bestehend aus:

2 Rührwerken mit stufenloser Drehzahl- und Besenausschlag-Verstellung. Fussbedienung für die Kesselhalterung.

1 Universal-Reib- und Schneidmaschine mit Chrom/Nickel-Stahl-Auffangwanne, 3 Reibtrommeln und auf Wunsch mit verstellbarer Messerscheibe.

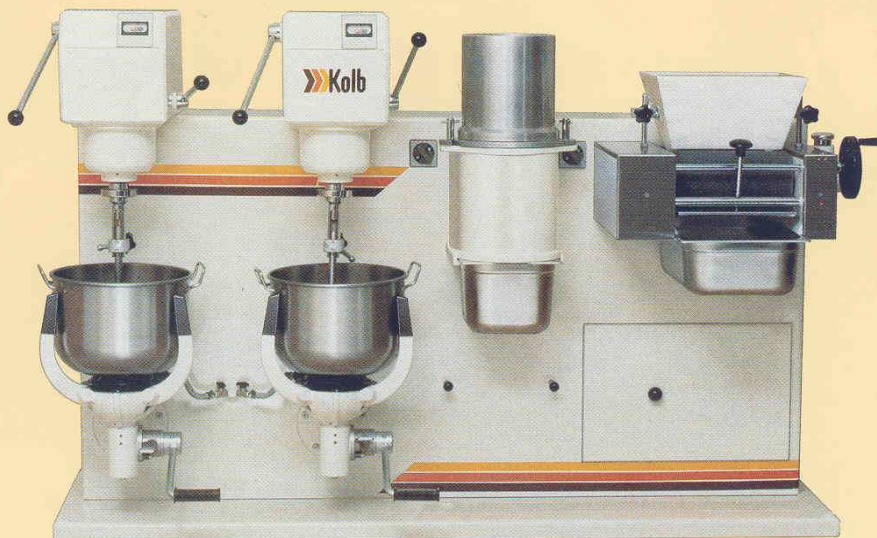
1 Walzenreibmaschine mit 2 Walzen von 30 cm Länge und 15 cm Durchmesser.

Kunststofftrichter und Chrom/Nickel-Stahl-Auffangwanne.

Zubehör und Einzelheiten wie bei den Einzelmaschinen.

Nettogewicht: ca. 700 kg

Artikel-Nummer: 77471



Vierer-Kombination mit Planetenwerk und Rührmaschine

Bestehend aus:

1 Planetenwerk mit 40 Liter Kesselinhalt und stufenloser Drehzahlverstellung.

1 Rührwerk mit stufenloser Drehzahl- und Besenausschlag-Verstellung. Fussbedienung für die Kesselhalterung.

1 Universal-Reib- und Schneidmaschine mit Chrom/Nickel-Stahl-Auffangwanne, 3 Reibtrommeln und auf Wunsch mit verstellbarer Messerscheibe.

1 Walzenreibmaschine mit 2 Walzen von 30 cm Länge und 15 cm Durchmesser.

Kunststofftrichter und Chrom/Nickel-Stahl-Auffangwanne.

Zubehör und Einzelheiten wie bei den Einzelmaschinen.

Nettogewicht: ca. 720 kg

Artikel-Nummer: 77469



Das sind Kolb Standard-Kombinationen für den leistungsorientierten Betrieb.

Kompakt, vielseitig und backstubengerecht.

Fünfer-Kombination mit Planetenwerk und 2 Rührmaschinen

Bestehend aus:

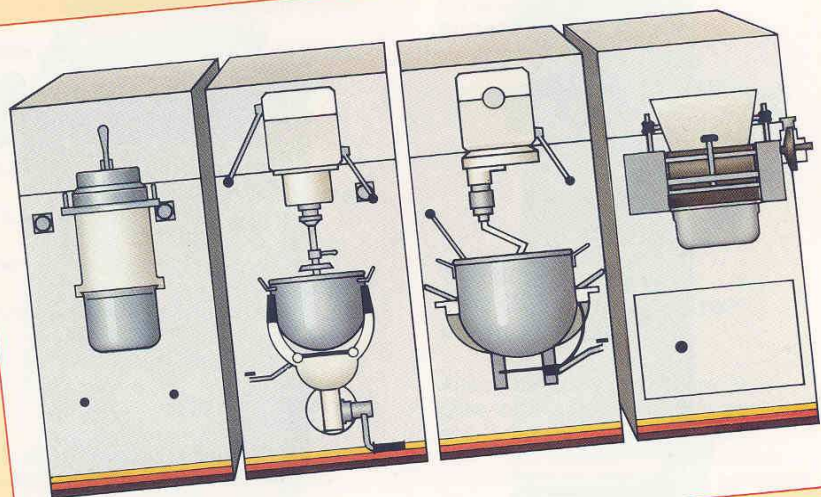
2 Rührwerken mit stufenloser Drehzahl- und Besenausschlag-Verstellung. Fussbedienung für die Kesselhalterung.
1 Planetenwerk mit 40 Liter Kesselinhalt und stufenloser Drehzahlverstellung.

1 Universal-Reib- und Schneidmaschine mit Chrom/Nickel-Stahl-Auffangwanne, 3 Reibtrommeln und auf Wunsch mit verstellbarer Messerscheibe.
1 Walzenreibmaschine mit 2 Walzen von 30 cm Länge und 15 cm Durchmesser. Kunststofftrichter und Chrom/Nickel-Stahl-Auffangwanne.
Zubehör und Einzelheiten wie bei den Einzelmaschinen.
Nettogewicht: ca. 850 kg
Artikel-Nummer: 77480



Das Baukastensystem ermöglicht individuelle Ausstattungen

Für die Anordnung der einzelnen Maschinen (Rührmaschine, Knetwerk, Reibe und Walzenreibe) in der Kombination sind Sie nicht an die Standard-Ausführungen gebunden. Dank der flexiblen Elementenbauweise können spezielle Anordnungen und Maschinenkombinationen berücksichtigt werden. Aber auch das Einbringen in Backstuben durch schmale Durchgänge bietet dank der leichten Zerlegbarkeit keinerlei Schwierigkeiten.



Das sind die Leistungs-Bausteine der neuen Kolb-Kombinationen, als Einzelmaschinen. Jede ein Meisterstück - langlebig und bedienungsfreundlich

Universal Reib- und Schneidmaschine

Im bewährten Trommelsystem bringen die neuen, wesentlich verbesserten Reibtrommeln bedeutend höhere Reibleistung. Die Trommeln lassen sich sehr leicht auswechseln. Der Lauf ist durch die höhere Drehzahl von 500 U/min sehr ruhig geworden. Der zylindrische Einfülltrichter aus Aluminium und die Auffangwanne aus Chrom/Nickel-Stahl sind grosszügig dimensioniert.

Standard-Zubehör: Je eine Reibtrommel fein, mittel und grob. Ein hoher Aluminium-Einfülltrichter mit Mitnehmerflügel und eine Auffangwanne aus Chrom/Nickel-Stahl.

Technische Daten: Motorleistung 1,5 kW. Drehzahl 500 U/min, Gewicht 135 kg. Mit Motorschutzschalter.

Sonder-Zubehör: Verstellbare Reib- und Schneid-Platten. Kleiner Einfülltrichter. Reibel-Vorrichtung.

Artikel-Nummer 77450



Walzen- reibmaschine

Stabile, langlebige und zuverlässige Maschine mit zwei extragrossen, feingeschliffenen Porphy-Granitwalzen von je 30 cm Länge und 15 cm Durchmesser. Der Zahnradeingriff bleibt beim Verstellen der Walzen unverändert. Die Hin- und Herbewegung der Walzen ist mit einem Handgriff zu- und abschaltbar.

Standard-Zubehör: Ein Einfülltrichter aus Kunststoff und eine Auffangwanne aus Chrom/Nickel-Stahl.

Technische Daten: Walzengrösse 30 cm Länge und 15 cm Durchmesser. Motorleistung 1,1 kW. Gewicht 145 kg. Mit Motorschutzschalter.

Artikel-Nummer: 77455



Planeten- Rühr- und Knetwerk 40 Liter

Die vielseitige, robuste Maschine zum Rühren, Kneten und Mischen mit dem stufenlos verstellbaren Drehzahlbereich von 29 bis 137 U/min. Müheloser, einhändiger Werkzeugwechsel. Auf Wunsch mit automatischem Kesselhub ausgerüstet.

Standard-Zubehör: Ein Knetarm, ein Mischflügel und ein Rührbesen. Gasheizung (bitte Gasart angeben).

Technische Daten: Kesselinhalt 40 Liter. Motorleistung 1,5 kW. Gewicht 185 kg. Mit Motorschutzschalter.

Sonder-Zubehör: Anschlussnabe für nebenstehende Zusatzgeräte:

Artikel-Nummer (ohne Kessel): 77440.
40-Liter-Kessel aus Chrom/Nickel-Stahl
Art.-Nr. 77541



Rührmaschinen 20 und 40 Liter

Wartungsarme, leistungsfähige Rührwerke mit dem neuen klopfarmen Ausschlaggelenk. Die Drehzahl und der Besenausschlag sind stufenlos regulierbar. Die neue Kesselhalterung lässt sich mit dem Fusspedal bequem öffnen und schliessen. Das flexible Greifsystem nimmt verschiedene Kesselgrößen auf.

Standard-Zubehör: Je ein Besen fein und mittel. Ein Rührbesen und ein Mischflügel. Gasheizung (bitte Gasart angeben).

Technische Daten (20- und 40-Liter-Maschine):

Drehzahl 170 bis 400 U/min. Kesselinhalte 5 bis 30 Liter und 10 bis 50 Liter. Gewicht 145 und 210 kg. Mit Motorschutzschalter.

Rührmaschine 20 Liter

Artikel-Nummer (ohne Kessel): 77430

Empfohlene Kessel aus Chrom/Nickel-Stahl

Art.-Nr.	Innen Ø	Innenhöhe	Inhalt
15037	31,5 cm	30,0 cm	20 Liter
15033	34,0 cm	27,5 cm	20 Liter
15034	35,5 cm	28,5 cm	25 Liter

Rührmaschine 40 Liter

Artikel-Nummer (ohne Kessel): 77431

Empfohlene Kessel aus Chrom/Nickel-Stahl

Art.-Nr.	Innen Ø	Innenhöhe	Inhalt
15036	40,0 cm	36,5 cm	40 Liter
15041	42,0 cm	41,0 cm	50 Liter



Nur als Einzelmaschine: Planeten-Rühr- und Knetwerke 60, 80 und 100 Liter



Leistungsstarke Einzelmaschinen (nicht in Kombination integrierbar) zum Rühren, Kneten und Mischen mit besonders grossem, stufenlos verstellbarem Drehzahlbereich. Auch für den industriellen Einsatz geeignet.

Standard-Zubehör: Ein Knetarm und ein Mischflügel. Gasheizung (bitte Gasart angeben).

Technische Daten:

Maschinentyp	60 Liter	80 Liter	100 Liter
Gewicht	340 kg	350 kg	450 kg
Motorleistung	2,2 kW	3,0 kW	3,8 kW
Artikel-Nummer (ohne Kessel):	77445	77448	77449
Kessel aus Chrom/Nickel-Stahl 60, 80 und 100 Liter	77950	77951	77952

Sonder-Zubehör: Zeitschaltuhr und automatischer Kesselhub. Weitere Details auf Anfrage.

Zusatzgeräte für das 40-Liter Planetenwerk mit der Kolb- Anschlussnabe



Schneid- und Reibapparat

Aus weitgehend säurebeständigem Material. Verstellbare Schneidscheibe, rostfreie Messer und 3 Reibscheiben (fein, mittel und grob) aus Chrom/Nickel-Stahl.

Artikel-Nummer:

77365 mit Scheibendurchmesser 18 cm

77366 mit Scheibendurchmesser 24 cm



Passier- maschine

Mit Doppel-Rollenhalter. Rostfreie Passierzylinder mit feiner und grober Lochung, Durchmesser 20 cm. Mit zwei Holzrollen.

Artikel-Nummer: 77368

Mit einfachem Rollenhalter. Rostfreie Passierzylinder mit feiner und grober Lochung, Durchmesser 15 cm. Mit einer Holzrolle.

Artikel-Nummer: 77367

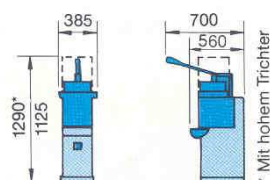


Fleisch- und Gemüsemaschine (Wolf/Scheffel)

Aus hochglanzverchromtem Grauguss mit unzerbrechlicher Schnecke aus Temperguss. Mit einem Satz Loch- und Messerscheiben, Durchmesser 82 mm. Trichter aus poliertem Chrom/Nickel-Stahl.

Artikel-Nummer: 77369

Die Einzelmaschinen und Kombinationen im Überblick



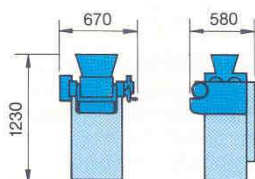
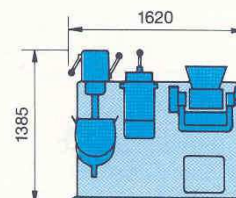
Universal Reib- und
Schneidmaschine

Gewicht 135 kg
Leistung 1,5 kW, 3,3 A
Anschluss 380 V/3/50

* Mit hohem Trichter

Dreier-Kombination mit Rühr-
maschine

Gewicht ca. 500 kg
Leistung 3,15 kW
Anschluss 380 V/3/50
Gasanschluss 1/4"
Gasbrenner 1700 kcal/h

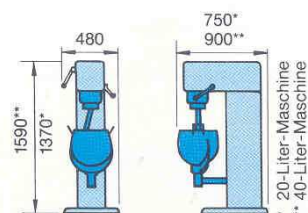
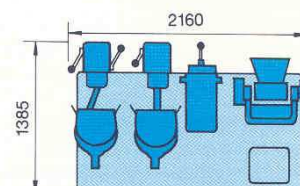


Walzenreibmaschine

Gewicht 145 kg
Leistung 1,1 kW, 2,8 A
Anschluss 380 V/3/50

Vierer-Kombination mit 2
Rührmaschinen

Gewicht ca. 700 kg
Leistung 3,7 kW
Anschluss 380 V/3/50
Gasanschluss 1/4"
Gasbrenner je 1700 kcal/h



Rührmaschine 20 Liter

Gewicht 143 kg
Leistung 0,55 kW, 2,2 A
Anschluss 380 V/3/50
Gasanschluss 1/4"
Gasbrenner 1700 kcal/h

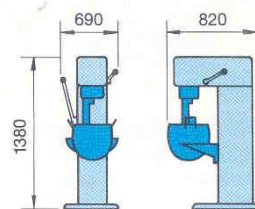
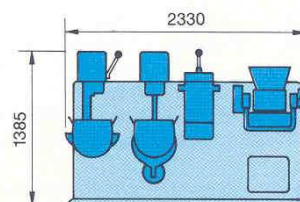
* 20-Liter-Maschine
** 40-Liter-Maschine

Rührmaschine 40 Liter

Gewicht 150 kg
Leistung 0,75 kW, 2,5 A
Anschluss 380 V/3/50
Gasanschluss 1/4"
Gasbrenner 1700 kcal/h

Vierer-Kombination mit
Planetenwerk und Rührma-
schine

Gewicht ca. 720 kg
Leistung 4,65 kW
Anschluss 380 V/3/50
Gasanschluss 1/4"
Gasbrenner je 1700 kcal/h

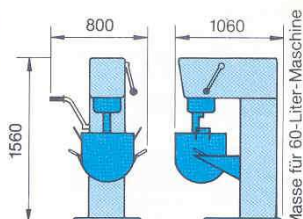
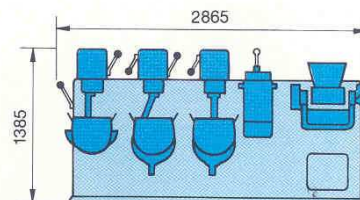


Planeten-Rühr- und Knetwerk
40 Liter

Gewicht 50 kg
Leistung 1,5 kW, 3,8 A
Anschluss 380 V/3/50
Gasanschluss 1/4"
Gasbrenner 1700 kcal/h

Fünfer-Kombination mit
Planetenwerk und 2 Rührma-
schinen

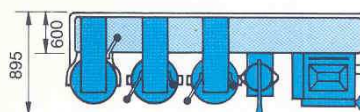
Gewicht ca. 850 kg
Leistung 5,2 kW
Anschluss 380 V/3/50
Gasanschluss 1/4"
Gasbrenner je 1700 kcal/h



Planeten-Rühr- und Knetwerk
60, 80, und 100 Liter (Daten
der 60 Liter-Maschine)

Gewicht 320 kg
Leistung 2,2 kW, 5,3 A
Anschluss 380 V/3/50
Gasanschluss 1/4"
Gasbrenner 1700 kcal/h

Masse für 60-Liter-Maschine



Auf Verlangen senden wir
Ihnen gerne weitere Daten
oder Massangaben.