

# oberacker.de 2014/2015

**BIERBRAUEN**

**ZUBEHÖR ZUM  
BACKEN, KÄSEN,  
RÄUCHERN ...**

**GETREIDEMÜHLEN**



**TEIGKNETER**

**HOLZBACKÖFEN**



**NUDELMASCHINEN**

**KELLEREIARTIKEL**

**SEMINARE**

**BÜCHER**

**WEBSHOP**



Oberacker Natur & Technik · Gellertstr. 12 · D-76344 Eggenstein, Tel: (+49) 0721-706002 · Fax: (+49) 0721-7818622 ·  
email: info@oberacker.de · Internet: <http://www.oberacker.de> · Änderungen vorbehalten  
Da Lieferanten jederzeit die Preise ändern können, sind Preisänderungen möglich. Kunden werden informiert.

## Liebe Backfreunde und Freunde des Selbermachens

Schön, dass auch Sie den unverfälschten Geschmack echter Naturprodukte genießen möchten!

Selbermachen ist die Devise für richtige Genießer. Bei uns erhalten Sie alles, was Sie dazu brauchen - Geräte, Zubehör und Bücher.

Darauf haben wir uns spezialisiert:

- rustikales Brot, Brezeln ... backen
- frische Nudeln selbst machen
- fachgerecht räuchern
- eigenen Most/Saft produzieren
- Käse perfekt herstellen
- schmackhaftes Bier selbst brauen

Alle Geräte und das nötige Zubehör aus der Produktliste können Sie über uns beziehen. Ob es um die komplette Ausstattung geht, oder um einzelne Geräte, Zubehör und Bücher mit wertvollen Tips, wenden Sie sich einfach an uns.

Und wenn Sie möchten, dann kommen Sie doch nach Eggenstein und schauen sich unser Angebot vor Ort an. Auch über unsere Kurse beraten wir Sie gerne; Ihr Anruf hierzu genügt.

Ihre Bestellung können Sie gerne schriftlich oder per Fax an uns richten. Selbstverständlich sind wir auch telefonisch oder per Email für Sie erreichbar.

Mit freundlichen Grüßen aus Eggenstein

Ihr  
Wolfgang Oberacker und Familie

P. S.: Sollten Sie Produkte oder Informationen suchen, die nicht im Katalog zu finden sind, sprechen Sie uns bitte an. Wir versuchen dann, diese für Sie zu besorgen. Außerdem haben wir Vorführ- und Ausstellungsgeräte zu Sonderpreisen..

## Inhaltsverzeichnis:

<b>Oberacker intern / Messetermine</b>	<b>2-4</b>
<b>Kursliste - Seminare</b>	<b>5</b>
<b>Gedanken zum Selbermachen und ...</b>	<b>6</b>
<b>Gerätebeschreibungen/Datenblätter:</b>	
Flockenquetsche / Getreidemühlen	7-11
Küchenmaschine / Teigknetmaschinen	12-15
<b>Rezepte: Brot, Brötchen</b>	<b>16-17</b>
Elektrobacköfen	18-20
Holzbacköfen / Bausätze	21-29
Nudelmachines elektrisch	30-31
Obstmühlen und Obstpressen	32-33
<b>Preislisten:</b>	
Geräte	34-43
Zubehör, Nudeln, Räuchern	44-48
Käsen ...	43-51
Bücher	52-54
<b>Bierbrauen:</b>	
Preisliste Brausets, Zutaten und Zubehör	55-63
<b>Bestellformular</b>	<b>64</b>

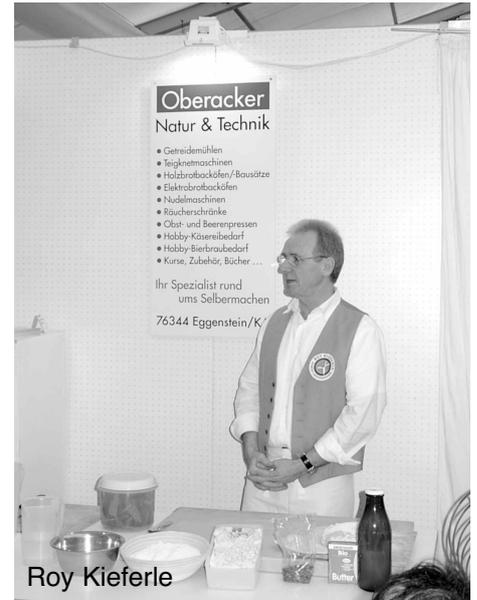
Und hier noch ein paar Impressionen von der Badischen Herbstschau in Baden Baden / Baden Airpark, auf der wir täglich Brot im Holzbackofen gebacken sowie Käse, Nudeln und Bier hergestellt haben. Als Gast war Roy Kieferle bei uns, der die zahlreichen Besucher mit seiner Naturküche begeistert hat.



# Oberacker Natur & Technik - unterwegs



Unser Messestand auf der Landauer Wirtschaftswoche



Roy Kieferle

## Wir stellten auf dem Baden Airpark (bei Baden Baden) aus:

Täglich hatten wir hier am Stand Brot gebacken (im Holzbackofen), Bier gebraut, Käse hergestellt und Nudeln gemacht.

Wir hatten Fernsehkoch Roy Kieferle zu Gast bei uns am Stand. Es gab die Möglichkeit herrliche Kostproben zu erhaschen, Fragen zu stellen und handsignierte Bücher zu erwerben. Roy Kieferle ist einer von vielen Profis die mit unseren Geräten arbeiten. So stehen z.B. unsere Geräte beim Fußballverein Bayer Leverkusen 04, bei Bäckern und Hobbybäckern in Klein- und Großfamilien. Bei Personen und Gruppen die auf langfristige Funktionalität und Qualität Wert legen.

## Unsere Ausstellungsräume in Eggenstein: Besichtigung, Beratung und Verkauf nach vorheriger Vereinbarung



Holzbackofen



Teigknetmaschinen



Brau- / Käsezubehör



Backzubehör



Brauzubehör



Getreidemühle



Backöfen, Mühlen



Räuchern

# Und so finden Sie uns:

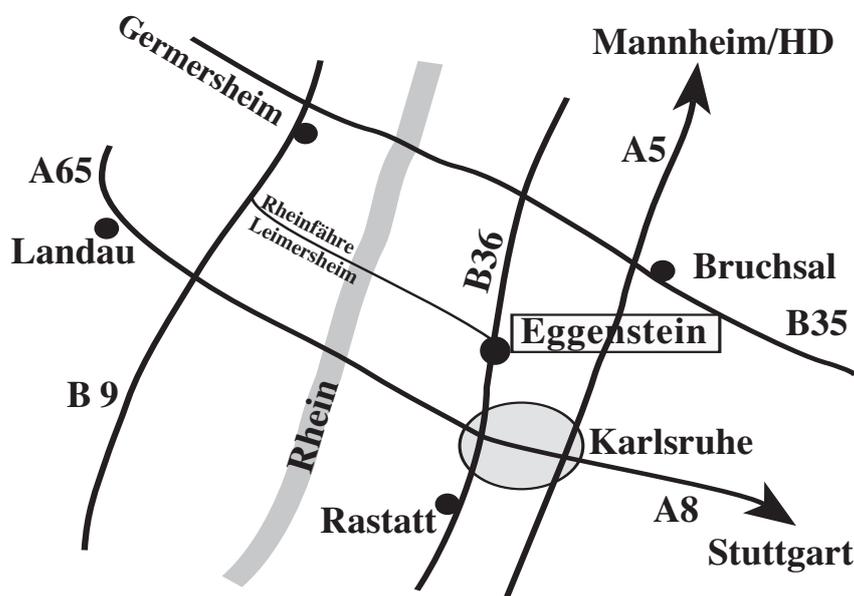
## Und so finden Sie uns:

Eggenstein liegt ca. 10 km nördlich von Karlsruhe an der B36.

Von Süden kommend (Karlsruhe): Bleiben Sie in Eggenstein auf der Hauptstraße bis Sie die 2.BFT-Tankstelle sehen und biegen Sie dann in die erste Straße rechts ein (Theodor-Körner-Str.). Die dritte Straße links ist bereits die Gellertstraße.

Von Norden kommend (Bruchsal/Germersheim): Nehmen Sie auf der B36 die Ausfahrt Eggenstein- Leopoldshafen. In Leopoldshafen fahren Sie Richtung Eggenstein (ca. 1km). Nach der kleinen Brücke (Pfinzkanal) biegen Sie in die zweite Straße links (Theodor-Körner-Str.), dann die Dritte wieder links ein.

Mit der Straßenbahn Linie S1/11: Haltestelle "Schweriner Straße". Überqueren Sie die Schienen in Richtung Westen. Nach ca. 50 m biegen Sie links in den Fußgängerweg, dann die 2. Straße rechts in die Lessingstraße. Die zweite Straße links ist dann schon die Gellertstraße. Es sind insgesamt ca. 5 Minuten Fußweg.



Besichtigung, Beratung und Verkauf nach vorheriger Vereinbarung

## Interessante Feste

**Pfingstmontag zum Deutschen Mühlentag**  
**Waldmühle Rußheim bei Graben Neudorf**  
**Mit großen Holzbackofen im Backhaus**  
**Frischer Flammkuchen**

**Ende Oktober Hoffest Ziegenhof Voorhoeve in Oberderdingen**



# Kurse und Termine 2014

## K 1 Kleiner Käsekurs auf einem Bauernhof in Liedolsheim

Termine: Samstag 25.7.2014  
Samstag 27.9.2014  
Dauer: 15.00 bis 18.00 Uhr  
Gebühr: 25,- €  
Samstags, Gruppen nach Absprache

In diesem Seminar vermitteln wir die notwendigen Grundkenntnisse, verraten auch Tips und Tricks für ein gutes Gelingen Joghurt, Quark und Käse. Sie werden sehen wie einfach es ist Weich- und Hartkäse selbst herzustellen. .

## K2 Brotbackseminar eintägig

Termine: Samstag 20.9.2014  
Samstag 8.11.2014  
Dauer: 10.00 bis 16.00 Uhr  
Gebühr: 49,- €  
Gruppen nach Absprache  
VHS Karlsruhe 18.7.2014, 15-20Uhr  
21.11.14, 14-20Uhr bei anmelden

In diesem Kurs werden wir aus frisch gemahlenem Getreide, den Teig zubereiten und mit Hefe hergestellten Brotteig (Weizen und Dinkel) sowie Sauerteigbrot (Roggenbrot) backen. Ebenso backen wir Baguette. Als Vesper essen wir selbst hergestellten Flammkuchen mit Rahm, Zwiebel, Speck und Käse. Ein von Ihnen hergestelltes Brot und Baguette können Sie mit nach Hause nehmen. Alle Zutaten sowie Sprudel und Saft sind in der Kursgebühr enthalten.

## K 4 Kochen mit Fernsehkoch Roy Kieferle

Termine: Bitte anfragen  
Dauer: 18.00 bis ca. 22.30 Uhr  
Gebühr: 110,- €  
Mindestteilnehmerzahl: 10 Pers.

Mehr als ein Kochkurs! Roy Kieferle wird ganz exklusiv für Sie Rezepte aus seinem neuen Kochbuch vorstellen. Das Gekochte werden Sie in gemütlicher Runde gemeinsam genießen. Dabei wird Ihnen Herr Kieferle mit seinem in über 20 Jahren Berufspraxis gesammelten Wissen rund um die Gesundheit zur Verfügung stehen. Das Ganze ist ein Fitnessangebot für Geist und Seele.

## K 5 Brot backen und Käse herstellen

Termine: Samstag 29.11.2014  
Dauer: 10.00 bis 16.00 Uhr  
Gebühr: 49,- €  
Samstags, Gruppen nach Absprache

In diesem Tagesseminar vermitteln wir die notwendigen Grundkenntnisse, verraten auch Tips und Tricks für ein gutes Gelingen Joghurt, Quark und Käse. Sie werden sehen wie einfach es ist Weich- und Hartkäse selbst herzustellen. Außerdem werden wir Brot und Laugenbrezel backen sowie frisch gebackene Brot-fladen gemeinsam genießen. Es erwarten Sie auch Kostproben von selbstgemachtem Käse.

## K 6 Profi-Käsekurs

Termine: 26.10.2014  
Dauer: 10.00 bis 16.00 Uhr  
Gebühr: 77,- €  
Sonntags, Gruppen nach Absprache  
Mittagsmenü 12,50 Euro  
Ort: Käserei Oberderdingen

Dieser Kurs ist für alle gedacht, die Informationen direkt vom Hersteller von Ziegekäse erhalten möchten. Es können sowohl Anfänger als auch Fortgeschrittene an dem Kurs teilnehmen. Der Ziegenhof verarbeitet nur selbst erzeugte Bio-Ziegenmilch zu Yoghurt, Quark, Weich- und Hartkäse. Das Gelernte ist auch auf die Herstellung von Kuhmilch und Schafmilch übertragbar.

## K 8 Bier brauen

Termine: Samstags 2.8.2014  
Samstags 11.10.2014  
Dauer: 10.00 bis 16.00 Uhr  
Gebühr: 49,- €  
Samstags, Gruppen nach Absprache

Im Bierbraukurs werden wir gemeinsam 15 Liter Bier vom Pilsener Typ mit einer Stammwürze von 12% nach dem traditionellen Infusionsverfahren brauen. Sie wissen nicht, was das bedeutet? Sie sind neugierig geworden? Dann sind Sie hier genau richtig. Neben der Praxis bleibt genügend Zeit, den Brau-prozeß von den Rohstoffen bis zum fertigen Bier kennenzulernen. Zum Abschluß kann jeder 1 Liter Selbstgebrautes mit nach Hause nehmen. Zwischendurch gibt es ein kleines Vesper.

## K 9 Fachgerecht räuchern

Termine: Bitte anfragen  
Dauer: 10.00 bis ca. 14:00 Uhr  
Gebühr: 79,- €  
Räucher-Kurse finden im Frühjahr oder Herbst an zwei hintereinander folgenden Samstagen statt.

Der Kurs beinhaltet einen theoretischen und einen praktischen Teil. Jeder Teilnehmer kann nach dem Kurs seine Rohwurst, seinen Schinken und seine Salami mit nach Hause nehmen. Desweiteren erhalten Sie eine Rezeptsammlung für Rohwurst, Rohschinken, Grillgewürz, Salami. Auch an einen Aufbaukurs für die Sommermonate hat unser Metzgermeister schon gedacht. Dort werden dann Brühwürstchen, mit Hilfsmitteln die in jedem Haushalt vorhanden sind, hergestellt.

# Gedanken zum Selbermachen und ...

Auf Messen werde ich immer wieder gefragt: "Lohnt es sich eigentlich, das Brot selbst zu backen?" Oder, wenn es darum geht, wie viel ein Backofen oder eine Getreidemühle kosten, höre ich oft: "Für dieses Geld kann ich mir viel Brot kaufen!"

Natürlich haben alle, die das behaupten, aus Ihrer Sicht auch recht. Aber, es gibt auch eine andere Sichtweise. Ich backe nun seit 13 Jahren mein Brot selbst, und ich darf Ihnen sagen, dieses Brot schmeckt einfach traumhaft. Der Duft von frisch gebackenem Brot wirkt immer wieder faszinierend auf mich. Viele, die uns Hobbybäckern und Hobbybäckerinnen verständnislos gegenüber stehen, haben vielleicht noch kein wirklich gutes Brot gegessen. Oder aber, sie denken einfach nur, dass das Brotbacken ein aufwendiges und schwieriges Unterfangen ist, dessen Mühe sich nicht wirklich lohnt.

Wenn dies so ist, dann kann ich Sie nur in einen meiner Kurse einladen. Wenn wir dort backen, können wir es oft kaum erwarten, das heiße Brot anzuschneiden und wenigstens das Knäußchen mit frischer Butter und etwas Salz sofort zu essen. Und dann heißt es oft: "Mmh, das ist das beste Brot, das wir jemals gegessen haben!" Und wenn wir in unseren Kursen auch noch frische Butter machen, dann ist der Genuss unbeschreiblich! Dann hat es einfach Spaß gemacht, und keiner fragt mehr, wie viel Arbeit es war, ob es sich überhaupt gelohnt hat, oder gar, wie viel Geld es gekostet hat.

Auch wenn Sie sich überlegen, was so ein Backofen kostet, der doch schließlich auch eine langfristige Anlage ist. Ich vergleiche die Investition in einen Backofen gerne mit der Anschaffung eines Computers. Ein Computer kostet heute so viel wie ein Backofen. Der Computer ist allerdings nach zwei Jahren schon veraltet; ein Backofen oder eine Getreidemühle hingegen stehen nach dieser Zeit noch genauso da, wie beim Kauf.

Eine Getreidemühle zum Beispiel wird jeden Tag auf's Neue genutzt. Und das für die unterschiedlichsten Zwecke: Getreideschrot für das Müsli, Mehl für die Soßen, für Kuchen, Brot und Brötchen.

Ein Backofen ist eine Anschaffung für das Leben. Darin wird alles gebacken: helle und dunkle Brote, freigeschobene oder Brote aus der Backform, lange oder runde Brote, Hefe- oder Sauerteigbrote. Auch Brötchen, Baguette und Laugenbrezeln werden darin gebacken.

Gerade Laugenbrezeln, da habe ich schon viel herum-experimentiert mit Temperaturen, Gärzeit, Wasser- und Milchanteil und Butter, habe Rezepte studiert und andere Hobbybäcker- und Bäckerinnen sowie gelernte Bäcker gefragt.

Auch ich lerne nie aus, kann jedoch heute sagen, ein Gefühl für die Brezeln entwickelt zu haben, und dass diese sehr gelobt werden.

Oder auch das Baguette. Ein ganz großes Geheimnis steckt noch immer im französischen Baguette, und der Frage, wie bekomme ich dieses original französische Baguette hin, wie ich es aus meinen Urlauben in Frankreich kenne; und nicht

wie das, welches ich beim Supermarkt um die Ecke bekomme. Ich möchte natürlich nur ohne Backhilfsmittel backen, denn Backhilfsmittel finde ich "unsportlich und unnötig". Chemische Mittel dienen nur dazu, Zeit zu sparen, und sie erlauben auch kleine Fehler des Bäckers, der immer hundertprozentig gleichbleibende Qualität an seine Kunden liefern muss. Wir hingegen brauchen das nicht; und nebenbei dürfen wir auch nicht unterschätzen, dass diese Backhilfsmittel sehr teuer sind.

Über eine eventuelle Schädigung unserer Gesundheit bzw. den Auslöser von Allergien mal ganz abgesehen. Ich sage deshalb ganz einfach: "keine Chemie in meinem Brot". Die Natur hat uns doch alles gegeben, was wir zur natürlichen Lebensmittelverarbeitung brauchen! Aber das hört die Lebensmittelindustrie natürlich nicht gerne. Der Trend zu Fertigprodukten, die nur noch mit Wasser angerührt oder in der Mikrowelle heiß gemacht werden, ist sehr stark. Aber wo bleibt da der gute, ursprüngliche Geschmack? Da sind wir Hobbybäcker- und Bäckerinnen doch viel zu verwöhnt und gewöhnt an den Duft und den Geschmack des Selbstgemachten!

Auch wenn wir nicht selbst die Grundnahrungsmittel wie Getreide, Gemüse, Obst, usw. anbauen können, so können wir doch bei

den kleinen Geschäften im Ort, auf dem Wochenmarkt oder direkt beim Bauern einkaufen. Somit fließt das Geld den kleinen und mittleren Unternehmen zu, bleibt in der Region und fließt so schließlich auf die eine oder andere Art auch wieder zu uns zurück.

Außerdem können wir somit den giffreien Anbau unterstützen und kaufen sogar oft noch billiger und immer besser als beim Supermarktriesen ein. Wie mag es wohl eines Tages sein, wenn es die kleinen und mittleren Betriebe nicht mehr gibt, und nur noch die Großkonzerne herrschen, die doch letztlich nur das eine Ziel haben, ihre Aktionäre mit noch höheren Renditen zu befriedigen; und das zu Lasten der Qualität ihrer Produkte und schließlich unserer Gesundheit?

Ich denke, dann hat des Verbrauchers letzte Stunde geschlagen!

Dann dürfte die Aussage eigentlich nur noch lauten: "Ich mache mein Brot selbst!"

Für mich kann ich sagen, dass mir das Selbermachen einen riesigen Spaß macht. Mein Selbstgemachtes schmeckt nicht nur besser, es ist auch gesünder. Ich spare Geld dabei, und ich betrachte es auch nicht als Arbeit (außer die Backstube aufräumen). Ich mache alles

in meiner Freizeit und sehe das Brotbacken, Käsen, Nudelmachen, Räuchern, Bierbrauen, Mosten, usw. sogar als Entspannung an.

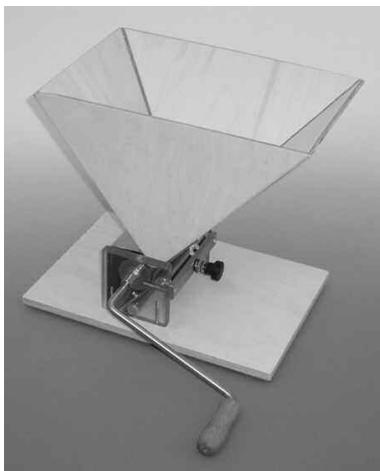
Und wenn ich wirklich mal keine Zeit zum Selberbacken habe, dann fahre ich wirklich sehr, sehr weit und bezahle jeden Preis für ein wirklich gutes Brot...



# Hand-Getreidemühlen-Quetschen



Flocken-Quetschen	Preis €
Flockino mit Stahlmahlwerk (links)	
Schnitzer mit Steinwalzen (mitte)	
Eschenfelder mit Stahlwalzen (rechts)	
Holztrichter und Deckel	siehe Preisliste



Flockenquetsche zum Bierbrauen:  
 Leistung ca. 75 kg Malz / Stunde mit Motor  
 (nicht im Lieferumfang enthalten)  
 Stahl-Walze 120 mm, stufenlos einstellbar  
 Trichterfassungsvermögen: ca. 3 kg  
 Preis: siehe Preisliste

Hand Getreidemühlen	Preis €
Molino mit Mahlsteinen (links)	
Vagabund mit Mahlsteinen (mitte)	
Kornmühle Zassenhaus (rechts)	siehe Preisliste



# Elektrische Flockenquetsche



Der *Floc Man*<sup>®</sup> schafft alles...

Haferflocken, Mohn oder Leinsaat quetschen, der neue FlocMan macht das alles spielend leicht. Ob kleine oder große Mengen, Flocken machen oder ölige Saaten verarbeiten, auf Knopfdruck ist der FlocMan für Sie da. Er arbeitet mit 40 dB extrem leise, auch stundenlang, wenn es sein muss. Ein wahres Kraftpaket, und dazu noch auffallend schön. Geniessen Sie es, ihn für sich arbeiten zu lassen.

Elektrische Flockenquetsche	Floc Man
Mahlleistung/Quetschmenge in g/min	80-100
Trichterfüllmenge in g/Weizen	700
Mahlwerk Edelstahlwalzen Industriemotor mit Getriebe	
Stromaufnahme in Watt	160
Lautstärke in dB	ca. 40
Gewicht in kg	5,5
Außenmaß B/T/H in cm	150 x 300 x 310
Preis incl. MwSt.	siehe Preisliste

# Elektr. Getreidemühle und Flockenquetsche



Getreidemühle und -Flocker	Duett 100
Mahlleistung in g/min	100
Trichterfüllmenge in g/Weizen	1400
Mahlsteine Korund/Keramik in mm	85
Industriemotor mit Stromaufnahme in Watt	360
Lautstärke in dB	70
Gewicht in kg	15,5
Außenmaß B/T/H in cm	220 x 332 x 405
Preis incl. MwSt.	siehe Preisliste

Getreidemühle und -Flocker	Duett 200
Mahlleistung in g/min	100
Trichterfüllmenge in g/Weizen	1400
Mahlsteine Korund/Keramik in mm	85
Industriemotor mit Stromaufnahme in Watt	600
Lautstärke in dB	70
Gewicht in kg	17,5
Außenmaß B/T/H in cm	221 x 332 x 405
Preis incl. MwSt.	siehe Preisliste

# Elektrische Getreidemühlen



Elektrische Getreidemühle	Fidibus 21
Mahlleistung in g/min	100
Trichterfüllmenge in g/Weizen	850
Mahlsteine Korund/Keramik in mm	75
Industriemotor mit Stromaufnahme in Watt	260
Lautstärke in dB	70
Gewicht in kg	6,2
Außenmaß B/T/H in cm	150 x 150 x 320
Preis incl. MwSt.	siehe Preisliste



Elektrische Getreidemühle	Fidibus classic
Mahlleistung in g/min	100
Trichterfüllmenge in g/Weizen	1000
Mahlsteine Korund/Keramik in mm	85
Industriemotor mit Stromaufnahme in Watt	360
Lautstärke in dB	70
Gewicht in kg	7,0
Außenmaß B/T/H in cm	152 x 152 x 335
Preis incl. MwSt.	siehe Preisliste



Elektrische Getreidemühle	Fidibus XL
Mahlleistung in g/min	200
Trichterfüllmenge in g/Weizen	1400
Mahlsteine Korund/Keramik in mm	85
Industriemotor mit Stromaufnahme in Watt	600
Lautstärke in dB	72
Gewicht in kg	9,0
Außenmaß B/T/H in cm	165 x 165 x 365
Preis incl. MwSt.	siehe Preisliste



Elektrische Getreidemühle	Fidibus Magic
Mahlleistung in g/min	100
Trichterfüllmenge in g/Weizen	850
Mahlsteine Korund/Keramik in mm	75
Industriemotor mit Stromaufnahme in Watt	260
Lautstärke in dB	70
Gewicht in kg	6,2
Außenmaß B/T/H in cm	170 x 165 x 345
Preis incl. MwSt.	siehe Preisliste

# Getreidemühlen

*Der Erfolg bestätigt  
unsere Bemühungen...*



## Notwendiges Zubehör

Osttiroler Getreide-Faßl, Gieß- und Mehlsiebe,  
Zirbenholzschüsseln

## Kornquetsche



Internationale  
Welser Messe  
1948



Welser  
Messe  
1948-1952



Kärntner  
Messe  
1955



Internationale  
Messe München  
1978



International  
„Trophy for Quality“  
Paris 1990

## A 100

Maße in cm H/B/T: 38 / 23 / 23  
Holzart: Zirbe  
Trichterfüllmenge: 0,93 kg  
Mahlleistung  
fein/grob (Std.): 5 kg / 7 kg  
Mahlwerk: Stein  
Mahlstein Ø: 10 cm  
Motorleistung: 360 Watt  
Anschluß: 220 Volt  
Garantiezeit: 3 Jahre  
Preis: siehe Preisliste

## Rondella

Maße in cm H/B/T: 36 / ø20 / ø20  
Holzart: Erle / Zirbe  
Trichterfüllmenge: 0,6 kg / 1,0 kg  
Mahlleistung  
fein/grob (Std.): 4 kg / 6 kg  
Mahlwerk: Stein  
Mahlstein Ø: 9 cm  
Motorleistung: 360 Watt  
Anschluß: 220 Volt  
Garantiezeit: 3 Jahre  
Preis: siehe Preisliste

## La Perla

Maße in cm H/B/T: 33 / 20 / 25  
Holzart: Kiefer  
Trichterfüllmenge: 0,8 kg  
Mahlleistung  
fein/grob (Std.): 4 kg / 6 kg  
Mahlwerk: Stein  
Mahlstein Ø: 9 cm  
Motorleistung: 360 Watt  
Anschluß: 220 Volt  
Garantiezeit: 3 Jahre  
Preis: siehe Preisliste



# Getreidemühlen



## Typen: A200 bis A500

Hausmühlentreu sind die Typen A200 bis A500. Durch die langsame Umdrehung der Mahlsteine - weil übersetzt angetrieben - wird das Mahlgut auch bei längerer Mahldauer nur minimal erwärmt. Dadurch sind diese Typen sehr gut für höhere Leistungen im Dauerbetrieb geeignet. Erzeugt werden die Typen A200 bis A500 mit Naxosstein, Sextener Urgestein oder als Sonderanfertigung mit der neuangefertigten Natursteinmischung.

Wir empfehlen die Verwendung in Haushalt, Schulen, landwirtschaftlichen Betrieben, Hotels, Pensionen, etc.

Typ A200: siehe Preisliste

NA ca. 7-10 kg, SU ca. 5-7 kg Korn

Typ A300: siehe Preisliste

NA ca. 15-20 kg, SU ca. 10-15 kg Korn

Typ A400: auf Anfrage

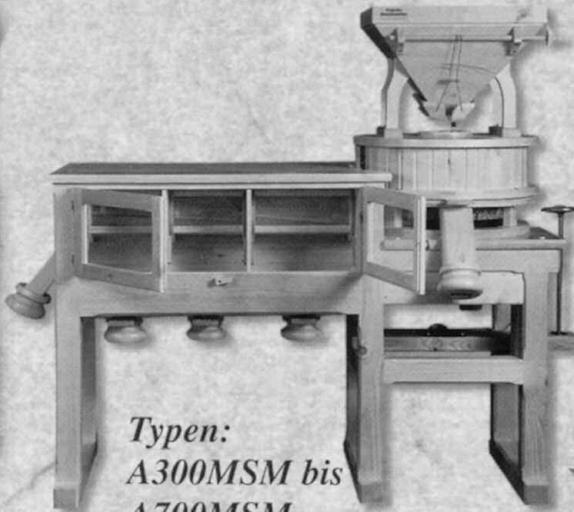
NA ca. 25-30 kg, SU ca. 15-20 kg Korn

Typ A500: auf Anfrage

NA ca. 50-70 kg, SU ca. 30-35 kg Korn

*Tradition und Fachwissen prägen auch heute noch den Bau von Getreidemühlen.*

*Die beste Art, alles Wertvolle im Getreide zu erhalten, ist es, selbst zu mahlen.*



## Typen: A300MSM bis A700MSM

Steinmahlwerk: Wahlweise Naxosstein (NA) oder Sextener Urgestein (SU). Der Feinheitsgrad läßt sich mittels Handrad stufenlos von außen verstellen.

Elektr. Motor  
380 V mit Überlastungsschutz.

A300MSM:

elektr. Motor 220 V

Stundenleistung:

NA 15-20 kg *siehe*

SU 10-15 kg *Preisliste*

A400MSM:

elektr. Motor, 400 V

Stundenleistung:

NA 25-30 kg *auf Anfrage*

SU 15-20 kg

A500 MSM:

elektr. Motor, 400 V

Stundenleistung:

NA 50-70 kg, *auf Anfrage*

SU 30-35 kg

A700 MSM:

elektr. Motor, 400 V

Stundenleistung:

NA 70-100 kg, *auf Anfrage*

SU 40-50 kg



## Typ: 160MSM

Mit angebaute Mehlsiebmaschine.

Massives Kiefernholz.

Steinmahlwerk: Porzellan-Kunststeinmischung

Elektr. Motor: 1kW / 50Hz / 230V

Stundenleistung: ca. 12-15 kg Getreide

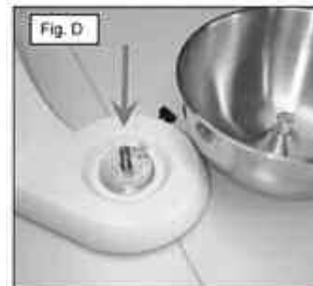
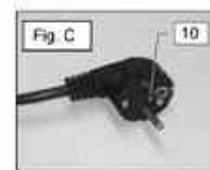
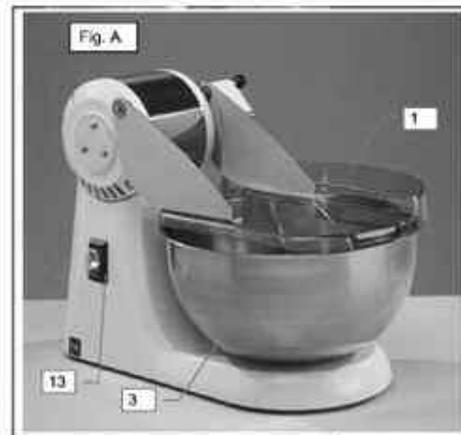
Maße in cm B/H/T: 330 / 850 / 950

Gewicht: ca. 30 kg

Preis: 1902,- d

**Osttiroler Getreidemühlen**

# Küchen-Teigknetmaschinen



Küchenmaschine	PL5
Fassungsvermögen kg Teig	2
Schüsselinhalt in Liter	5
Anschluß in Volt	230
Stromaufnahme in Watt	250
Gewicht in kg	16,5
Außenmaß B/T/H in cm	38x21x39
Preis incl. MwSt.:	
Knetarm aufklappbar, Schüssel abnehmbar für weiche Teige	siehe Preisliste-

Gabelknetter	
Fassungsvermögen kg Teig	4
Schüsselinhalt in Liter	10
Anschluß in Volt	230
Stromaufnahme in Watt	600
Gewicht in kg	17
Außenmaß B/T/H in cm	35x50x42
Preis incl. MwSt.:	
Knetarm aufklappbar, Schüssel abnehmbar für schwere Brotteige, Baguette, Pizza	siehe Preisliste-

# Teigknetmaschine

## Teigknetmaschinen - Spiralkneter

Geignet für alle Brot-, Pizza-, Nudelteige.  
Kessel und Knethaken aus Edelstahl.  
Extrem starke Lagerung aller beweglichen Teile.



Teigknetmaschine	IM 8H
Fassungsvermögen kg Teig	5
Schüsselinhalt in Liter	8
Anschluß in Volt	230
Stromaufnahme in Watt	250
Gewicht in kg	30
Außenmaß B/T/H in cm	45,5x26,5x36,5
Preis incl. MwSt.:	
Knetarm fest	
Knetarm aufklappbar	Preis siehe Preis-



Teigknetmaschine	MX 5
Fassungsvermögen kg Teig	4,0
Schüsselinhalt in Liter	6
Anschluß in Volt	230
Stromaufnahme in Watt	370
Gewicht in kg	40
Außenmaß B/T/H in cm	55x28x50
Preis incl. MwSt.:	
Schüssel abnehmbar	
Knetarm aufklappbar	Preis siehe Preis-



## Häussler Teigknetmaschine: ALPHA

Abmessungen	B x T x H: 20 x 40 x 40 cm
Antriebsleistung	0,37 kW, Industriemotor
Anschlußwert	230 Volt, 50 Hz, 0,37 kW
Antriebsdrehmoment	70 Kp am Knetarm
Fassungsvermögen	3 kg Mehl, 6 kg (Teigausbeute)
Mindestmenge	ca. 10 % der Höchstmenge, 300 g
Kesselinhalt	8,5 Liter
Zeitschaltuhr (Timer)	bis 99 min
Anschlußkabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> mit Schuko-stecker
Gewicht	29 kg
serienmäßig:	- abnehmbarer Kessel - abnehmbarer Knethaken - schwenkbares Oberteil
auf Wunsch:	- Rührwerk mit Übersetzungsgetriebe und zwei Rührbesen - Kesseleinsatz für Kleinstmengen Eiweiß, Sahne, u.s.w. - Ersatz-Teigkessel
Farben:	- Rot, Ultramarineblau, Mintgrün, - Edelstahlausführung
	<b>Edlestahlausführung mit 2 Geschwindigkeiten</b> Preis siehe Preisliste

# Teigknetmaschinen



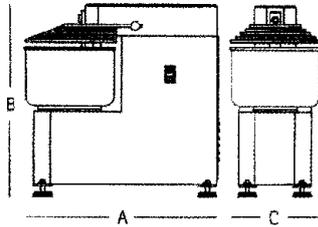
## Teigknetmaschinen - Spiralknetter

Unsere Spiralknetter sind ideale Geräte für Pizzerias, Konditoreien, Bäckereien und auch für den Haushalt. Bei der Produktion werden ausschließlich hochwertige und widerstandsfähige Materialien verwendet. Die spezielle Form der Spirale gewährt die Herstellung perfekt gemischter Teige innerhalb von wenigen Minuten. Der Rahmenbau besteht aus verstärktem Stahl, um lästige Erschütterungen während des Arbeitsvorganges zu vermeiden. Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl gefertigt. Alle rotierenden Teile des Übertragungssystems sind kugellagert. Dadurch wird eine erhebliche Dämpfung des Arbeitsgeräusches erreicht. Das Reduktionsgetriebe ist selbstölend. Der Elektroteil ist mit Niederspannungsschaltern gemäss den gesetzlichen Vorschriften ausgerüstet. Die Geräte entsprechen sämtlichen Auflagen hinsichtlich der Unfallverhütung. Die Lackierung ist für den Umgang mit Lebensmitteln zulässig. Alle Modelle von 10 bis 34 kg Teig sind serienmäßig mit Räder ausgestattet.

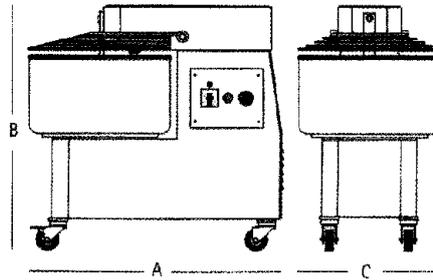
### PREISE SPIRALKNETMASCHINEN EUR INCL. MwSt.

Nr.	Modell... ..	Euro	Ausführung	Mehlmenge maximal
713013	IM5CE .....	870,00	Fest	3 kg Mehl
713023	IM8CE .....	970,00	Fest	4 kg Mehl
713033	IM12CE .....	1.280,00	Fest	6 kg Mehl
713043	IM18CE .....	1.390,00	Fest	8 kg Mehl
713053	IM25CE .....	1.590,00	Fest	12 kg Mehl
713153	IM38CE .....	1.820,00	Fest	15 kg Mehl
713163	IM44CE .....	1.920,00	Fest	19 kg Mehl
713063	IM12CE A.....	1.630,00	Aufklappbar	6 kg Mehl
713073	IM18CE A.....	1.760,00	Aufklappbar	8 kg Mehl
713083	IM25CE A.....	1.970,00	Aufklappbar	12 kg Mehl
713173	IM38CE A.....	2.200,00	Aufklappbar	15 kg Mehl
713183	IM44CE A.....	2.290,00	Aufklappbar	19 kg Mehl
713093	IM12CE 2V.....	1.440,00	Fest/ 2 Gänge	6 kg Meh
713103	IM18CE 2V.....	1.590,00	Fest/ 2 Gänge	8 kg Mehl
713113	IM25CE 2V.....	1.820,00	Fest/ 2 Gänge	12 kg Mehl
713193	IM38 CE2V.....	1.990,00	Fest/ 2 Gänge	15 kg Mehl
713203	IM44CE 2V.....	2.150,00	Fest/ 2 Gänge	19 kg Mehl
713123	IM12CE A 2V .....	1.840,00	Aufklappbar/ 2 Gänge	6 kg Mehl
713133	IM18CE A 2V .....	1.940,00	Aufklappbar/ 2 Gänge	8 kg Mehl
713143	IM25CE A 2V .....	2.106,00	Aufklappbar/ 2 Gänge	12 kg Mehl
713213	IM38CE A 2V .....	2.390,00	Aufklappbar/ 2 Gänge	15 kg Mehl
713223	IM44CE A 2V .....	2.550,00	Aufklappbar/ 2 Gänge	19 kg Mehl

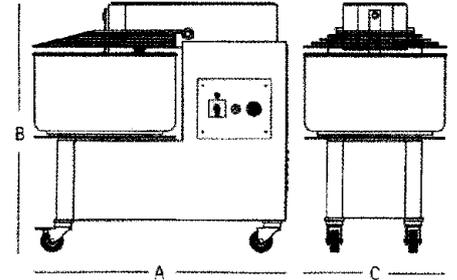
# Technische Daten: Teigknetmaschinen



IM5CE - IM8CE



IM12CE - IM18CE - IM25CE - IM38CE - IM44CE



IM12CEA - IM18CEA - IM25CEA - IM38CEA - IM44CEA

Modell Type Modèle	IM5CE	IM8CE	IM12CE	IM18CE	IM25CE	IM38CE	IM44CE	IM12CEA	IM18CEA	IM25CEA	IM38CEA	IM44CEA
Teigmasse kg Dough kg kg de Pate	5	7	10	14	22	27	34	10	14	22	27	34
Fassungsvermögen Liter Capacity liter Litrage de cuve	7	10	15	20	33	40	50	15	20	33	40	50
Behältergröße cm (ø x h) Bowl dim. cm (ø x h) Dim. de cuve cm (ø x h)	24x16	26x20	32x21	36x21	40x26	45x26	50x27	32x21	36x21	40x26	45x26	50x27
Durchmesser Stahlspirale cm Inox spiral diam. cm Spirale inox diam. cm	14	16	18	18	22	22	30	18	18	22	22	30
Std. prod. Teigmenge kg Dough P/hour kg Pétrissage hr/kg	20	30	48	70	100	140	170	48	70	100	140	170
Länge (A) cm Length (A) cm Longueur (A) cm	52	54	64	68	74	82	85	65	69	75	83	86
Höhe (B) cm Height (B) cm Hauteur (B) cm	52	55	65	65	74	74	74	65	65	74	74	74
Breite (C) cm Width (C) cm Largeur (C) cm	26	28	35	39	43	48	53	37	41	45	50	55
Einphasenmotor Monophase motor Moteur Monophasé	0,5	0,5	1	1	1,5	2	2	1	1	1,5	2	2
Dreiphasenmotor Treephase motor Moteur Triphasé	0,5	0,5	1	1	1,5	2	2	1	1	1,5	2	2
Dreiphasenmotor HP, 2 Geschw. Threephase motor, 2 speed Moteur Triphasé, 2 vit.	-	-	0,8/1,1	0,8/1,1	1,35/1,9	1,7/2,5	2/3	0,8/1,1	0,8/1,1	1,35/1,9	1,7/2,5	2/3
Gewicht kg Weight kg Poid kg	33	36	60	65	95	105	110	80	85	115	130	140

# Brotteig -Grundrezepte (Menge für Gewölbsteinbackofen)

# Backrezepte

1. Misch-Brot	Mehl	Wasser / Flüssigkeiten		sonstige Zutaten	Zeit
	kg	Liter/kg			
Vorteig	1,5 Vollkorn (Weiz, Dink)	1,50 Wasser		42 g 1 Hefe (1-2%)	ca. 2 Std. gehen lassen
Hauptteig	0,5 Vollkorn (Weiz, Dink) 0,5 550 er Mehl (Weiz) 0,5 1370 er Mehl (Rogg)	0,50 Wasser 0,25 Buttermilch		60 g Salz (2%) 1Eßl. Öl	ca. 1 Std. gehen lassen (ca. 20-25 Grad)
<b>Summe</b>	<b>3,0</b>	<b>2,25 gesamt (75%)</b>			

## 2. Roggen-Brot

Vorteig	1,5 Vollkorn-Roggen	1,50 Wasser		je 3 Teel. Ferment, Grundansatz	Abends ansetzen, ca. 25-28 Grad halten
Hauptteig	0,5 Vollkorn-Roggen 1,0 Brotmehl 1050	0,50 Wasser 0,25 Buttermilch		60 g Salz (2%) 1Eßl. Öl	ca. 1 Std. gehen lassen ca. 25-28 Grad
<b>Summe</b>	<b>3,0</b>	<b>2,25 gesamt (75%)</b>			

## 3. Baquett-Brötchen

Vorteig	1 550 er Mehl (Weiz)	0,80 Wasser		42 g 1 Hefe (1-2%)	ca. 2 Std. gehen lassen
Hauptteig	1,0 550 er Mehl (Weiz)	0,20 Wasser 0,20 Buttermilch		40 g Salz (2%) 40 g Butter	ca. 1 Std. gehen lassen ca. 20-25 Grad
<b>Summe</b>	<b>2,0</b>	<b>1,2 gesamt (60%)</b>			

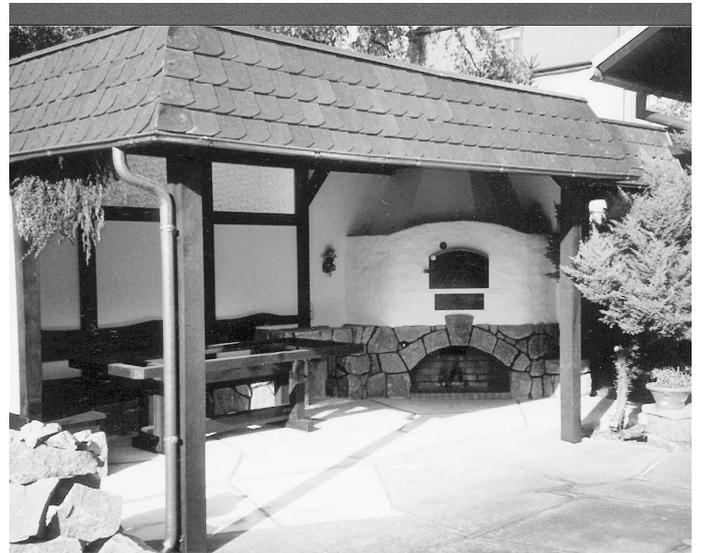
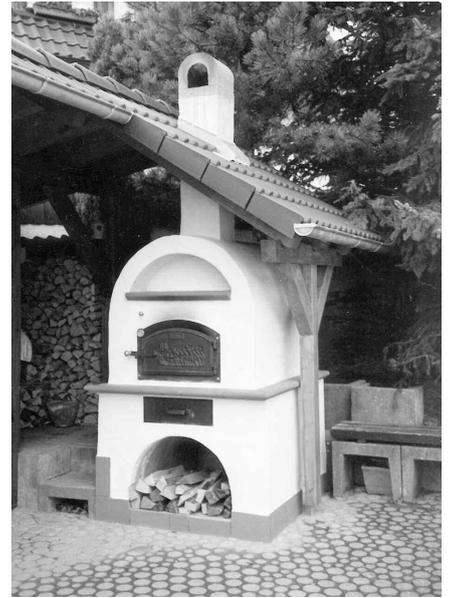
Herstellung Grundansatz (Sauerfeig) aus Ferment:

Abends: 110g Wasser, 100g Vollkorn-Weizenmehl (grob+fein), 10g Ferment mischen und warm stellen - am nächsten Morgen: 150g VK-Weizenmehl und 50g Wasser zugeben und warm stellen (30 Grad Celsius) - Abends den fertigen Grundansatz kalt stellen - innerhalb ca. 4-8 Wochen aufbrauchen

Tip: 1Teel. Ferment und 1 Teel. Grundansatz pro kg Mehl auch mit Hefe gebackenen Broten dem Vorteig zugeben.

Copyright © Wolfgang Oberacker 2002 - alle Angaben sind ca-Werte und hängen ab von den Zutaten, Temperaturen, Zeiten, etc.  
Oberacker Natur & Technik Gellertstr. 12 D-76344 Eggenstein/KA Tel (49) 0721-706002 Fax-7818622

# Das haben unsere Kunden aufgebaut!



# Gewölbe-Steinbackofen - elektrisch

Beschreibung: Der Backofen kann für alle Speisen wie z.B. Brot, Brötchen, Pizza aber auch Fleisch, Fisch, Geflügel, Aufläufe, Kuchen und Gebäck verwendet werden. Es kann sowohl direkt auf der beheizten Steinplatte am Boden gebacken werden (Brot, Brötchen, Pizza) als auch in Blechen und Formen in zwei verschiedenen Höhen.

Durch seine Schamotte Ausmauerung verfügt der Ofen über eine große Speicherwärme die bei allen Speisen von Vorteil ist. Brot und Pizza gehen gut auf, der Teig wird locker und knusprig. Auch Fleisch bleibt durch seine hohe Anfangshitze (da sich die Poren schnell schließen) innen saftig und zart, außen knusprig. Selbst Aufläufe, Kuchen und Gebäck erhalten durch die gleichmäßige, intensive Temperatur ein besseres Aussehen und einen besseren Geschmack.

Der Steinbackofen backt nach dem Prinzip der Gewölbe-Holzbacköfen, wobei die oberen und unteren Steinplatten mit elektrischen Heizstäben erwärmt werden. Die Seitenwände des Steinbackofens sind aus emailliertem Stahl und somit leicht zu reinigen. Die Steinplatte wird nur mit einem Besen (hitzebeständig) abgefegt oder im kalten Zustand mit einem feuchten Tuch abgewischt. Der Steinbackofen nimmt keine Gerüche an, so daß Brot, Fleisch und Kuchen nacheinander gebacken werden können. Hierzu reicht je nach Temperatur die Resthitze vom Brotbacken aus.

Auch das Dörren gelingt im Gewölbesteinbackofen sehr gut, da die Schamottesteine die Temperatur lange halten und die Feuchtigkeit des Dörrgutes, wie im Holzbackofen, aufnehmen können.

## Technische Daten:

Außenmaße (BxTxH):	60 x 60 x 39,5 cm
Backfläche (BxTxH):	46,5 x 46,5 x 18,5 cm
Temperatur oben/unten:	300 Grad Celsius (stufenlos, getrennt einstellbar)
Anschlußwert:	3,3 kW an 230 Volt
Gewicht:	71 kg
Schamotteausmauerung:	Boden und Gewölbe
Lieferumfang:	incl. Backblech 46,5 x 46,5 x 2 cm emaillier. Das Backblech kann in zwei verschiedenen Höhen eingesetzt werden.
Preis:	siehe Preisliste für Einbauküchen mit 60 cm Einbauöffnung!
Weiteres Zubehör:	Backbleche, Brot/Pizza-Einschießer, Backkörbe und -formen



**Empfohlen von Roy Kieferle, Vollwertkoch und Autor Restaurant  
Wagnerstüble - Dobel/Schwarzwald**

**in der SWR Fernsehsendung Familienrat  
am Donnerstag, den 19.04.2001**

# Manz- Elektrobacköfen Haushalt

## Standgeräte

Voraussetzung für das Gelingen sind die eingebauten *Spezialbackplatten*. Diese sind schnell vorgeheizt und kühlen beim Öffnen der Türe nicht ab. Die Speicherbackplatten werden *direkt beheizt* (energiesparend). Bei Brötchen und Brot können die Teiglinge ohne Form auf die Platte geschoben und direkt gebacken werden (durch den Teigkontakt mit der heißen Platte entwickelt sich sofort Dampf). Andere Backwaren werden in geeigneten Formen auf die Platte gestellt.

Für die *Reduzierung* der Oberhitze in jeder Etage werden *Abschirmbleche* eingeschoben. Ohne Abschirmbleche wird eine *Strahlungshitze* von oben von *über 300°C* erreicht. Die Abschirmbleche werden zum Backen von freigeschobenem Brot, Grillen und anderen Gebäckarten entnommen.

Da jedes Backgut *Feuchtigkeit* abgibt, die durch die *Spezialdichtung* der MANZ Türe im Ofen bleibt, ist ein *Wasseranschluß nicht nötig*. Der *Dampfüberdruck* entweicht vorne unterhalb der Türe oder wird nach hinten durch einen Schlauch abgeleitet. Da der Dampf steigt, ist der Backraum immer voll mit Dampf gefüllt.

Sie backen, braten und garen im eigenen Saft des Backgutes, ohne Zuführung von Wasser oder Verwendung von Druck. Dies ermöglicht vitaminreiche Back-/Garergebnisse mit einmaligem Geschmack.



Typ	Anschlußwert in kW	Spannung in Volt	Absicherung	Außenmaße in cm (BxTxH)	Innenmaße in cm (BxT)	Höhe in cm Etagen 1-3	Gewicht in kg	siehe Preisliste
10/1	1,6	230	16 A	50 x 60 x 45	38 x 44	20	38	
10/2	2,5	230	16 A	50 x 60 x 65	38 x 44	20/17	50	
10/3	3,4	230/400	16 A	50 x 60 x 85	38 x 44	20/17/17	62	

### Ausstattung:

- Alle Geräte sind komplett aus Edelstahl
- Etagenschaltung je nach Bedarf
- Beleuchtung der obersten Etage
- Dampfabzug vorne unterhalb der Türe
- Türscharnier rechts

# Häussler - Elektrobacköfen



Der **Primus** entspricht mit seiner Backfläche von 61 x 41 cm dem Bedarf eines kleineren Haushaltes. Dieses Modell bietet Platz für 6 Laibe Brot à 0,75 kg.



Der **INO 2004** bietet mit seiner Backfläche von 70 x 70 cm Platz für ca. 9 Brote à 1 kg und entspricht dem Bedarf des mittleren Haushaltes und des kleinen Gastronomiebetriebes. Damit zählt er bereits zu den kleinen Profigeräten.



Der **INO 2006** hat eine Backfläche von 70 x 105 cm und bietet Platz für ca. 15 Brote à 1 kg. Er deckt mühelos den Bedarf des größeren Haushalts und ist das ideale Einsteigermodell für den Direktvermarkter.

Elektrobackofen	Primus
Backfläche	61 x 41 x 23 cm
Laibinhalt à 0,75 kg	6
Außenmaß B/T/H	84,8 x 58 x 45 cm
Etagen	1
Gewicht	94 kg
Leistung	4,55 kW
Anschluß	400 Volt
Schwadanlage	keine
Preis Stand, -Einbaugerät	siehe Preisliste

Elektrobackofen	INO 2004
Backfläche	70 x 70 cm
Laibinhalt à 1 kg	9
Außenmaß B/T/H	95 x 101 x 100 cm
Etagen	1
Gewicht	185 kg
Leistung	5,0 kW
Anschluß	400 Volt
Schwadanlage	serienmäßig
Preis €	siehe Preisliste

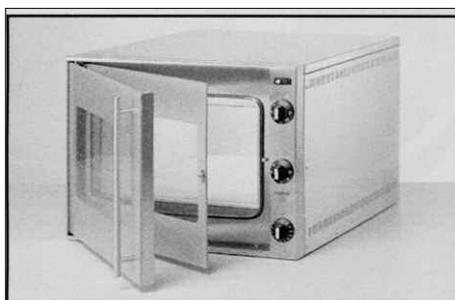
Elektrobackofen	INO 2006
Backfläche	70 x 105 cm
Laibinhalt à 1 kg	15
Außenmaß B/T/H	95 x 136 x 100 cm
Etagen	1
Gewicht	254 kg
Leistung	7,5 kW
Anschluß	400 Volt
Schwadanlage	serienmäßig
Preis €	siehe Preisliste

– Weitere Größen auf Anfrage –

– Alle in diesem Prospekt gemachten Angaben sind ca.-Werte. Technische Änderungen vorbehalten.

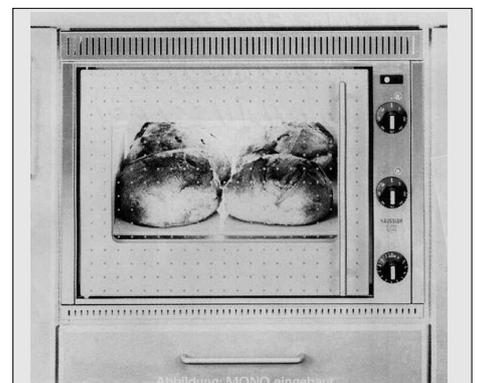
**MONO** – der ideale Elektro-Steinbackofen für die Einbauküche. Das exclusive und zeitlose Edelstahldesign und solide Verarbeitung dieses Haushaltsbackofens machen den **MONO** zu einem Schmuckstück in jeder klassischen als auch modernen Küche. Ob als Standgerät oder zum Einbau in die Küchenzeile, mit seinen Küchennormmaßen und der Anschlußmöglichkeit an jede 220V-Steckdose bietet Ihnen der **MONO** alle Variationsmöglichkeiten der Aufstellung. Durch seine Vollschatottierung des Backraumes steht der „Kleine“ in puncto Back- und Bratqualität, Ausstattung und Bedienungsfreundlichkeit seinen „großen Brüdern“ in nichts nach.

## Häussler - Mono



Pro-Thermic Doppelglastüre: energiesparend und reinigungsfreundlich

MONO als Standmodell



MONO eingebaut mit Blende

Elektrobackofen Mono			
Backfläche	37 x 40 cm	Gewicht	64 kg
Laibinhalt à 750 g	4	Leistung	3000 Watt
Außenmaß B/T/H	64,5 x 53 x 40 cm	Anschluß	230 Volt
Einbauöffnung B/H	56,8 x 45 cm	Preis (Stand-/Einbaugerät)	siehe Preisliste

# Häussler - Holzbacköfen



Der kleinste Ofen für den Hobbybäcker. Mit einer Backfläche von 36 x 72 cm faßt er ca. 3 Laibe á 1 kg. Für diesen Ofen findet man in jeder Ecke noch ein Plätzchen.



Haushaltsbackofen für ca. 8 Laibe. Mit einer Backfläche von 60 x 70 cm entspricht er dem Bedarf eines mittleren Haushaltes. Ideal für die zünftige Gartenparty. Ob Spanferkel, Haxen, Pizza oder Hähnchen, die Party wird für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergeßlichen Erlebnis.



Mit einer Backleistung von 12 Laibe á 1 kg reicht dieser Ofen schon für größere Ansprüche. Aber auch für Vermarktungs-Einsteiger kann dieser Ofen ausreichen. Auch hier garantiert die Vollschatmottierung eine hervorragende Backqualität. Backfläche 60 x 100 cm.

Holzbackofen	Typ HABO 2/3
Backfläche	36 x 72 cm
Laibinhalt	2-3
Außenmaß B/T/H	60 x 95 x 102 cm
Abgasanschluß*	78 cm
Rauchrohr Ø	13 cm
Gewicht	350 kg
Preis	siehe Preisliste

\* vom Fußboden bis Mitte Rohr

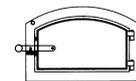
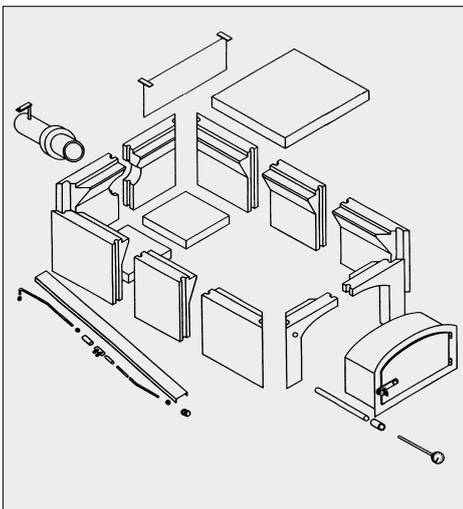
Holzbackofen	Typ HABO 4/6
Backfläche	60 x 70 cm
Laibinhalt	5-8
Außenmaß B/T/H	85 x 95 x 115 cm
Abgasanschluß*	90 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Gewicht	520 kg
Preis	siehe Preisliste

\* vom Fußboden bis Mitte Rohr

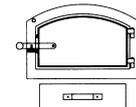
Holzbackofen	Typ HABO 6/8
Backfläche	60 x 100 cm
Laibinhalt	8-12
Außenmaß B/T/H	85 x 125 x 115 cm
Abgasanschluß*	90 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Gewicht	650 kg
Preis	siehe Preisliste

\* vom Fußboden bis Mitte Rohr  
- weitere Größen auf Anfrage -

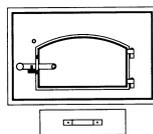
## Häussler-Bausätze



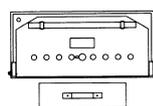
**Ausführung A:** Für Bausatz Typ HABO 4/6 und HABO 6/8: Tür mit Einbaurahmen komplett aus Guß.



**Ausführung B:** Für Bausatz Typ HABO 4/6 und HABO 6/8: Tür mit Einbaurahmen und Aschenkanal komplett aus Guß, Aschenkasten.



**Ausführung C:** Für Bausatz Typ HABO 4/6 und HABO 6/8: Frontplatte mit Tür und Aschenkanal komplett aus Guß, Aschenkasten.



**Ausführung D:** Für Bausatz Typ HABO 15 und HABO 20: Tür nach vorn klappbar mit Einbaurahmen und Aschenkanal komplett aus Guß, Aschenkasten.

**H**olzbackofen-Bausätze für Heimwerker. Bauen Sie Ihren Ofen nach Ihren eigenen Ideen und Vorstellungen. Ob mit oder ohne Dach, ob ins Haus oder fürs Freie. Wir liefern Ihnen den „heissen Kern“. Die äußere Gestaltung des Ofens können Sie selbst vornehmen. Ob mit Klinkersteinen ummauert, oder mit Leichtbausteinen – gestalten Sie den Ofen nach Ihrem Gefallen. Selbstverständlich erhalten Sie eine Aufbauanleitung, und unsere Fachleute stehen Ihnen bei Fragen zum Aufbau gerne zur Verfügung. Ihrer Phantasie sind fast keine Grenzen gesetzt. Ein kompletter Holzbackofen-Bausatz beinhaltet: Kompletten Satz Schamottesteine einschließlich Mörtel. Rauchrohrstützen aus Guß mit Klappe und Betätigungsgestänge, Hitzeschild, Bimetallzeigerthermometer bis 600° C, Isolierung, Quarzsandschüttung, Ofentüre aus Guß, je nach Ausführung (A, B, C, D) mit oder ohne Aschenkanal und Aschenkasten. Aufbauanleitung.

Holzbackofen-Bausatz	Typ HABO 4/6	Typ HABO 6/8
Backfläche	60 x 70 cm	60 x 100 cm
Laibinhalt	5-8	8-12
Außenmaß B/T/H*	85 x 95 x 55 cm	85 x 125 x 55 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht	430 kg	545 kg
Ausführung/Preis	siehe Preisliste	siehe Preisliste

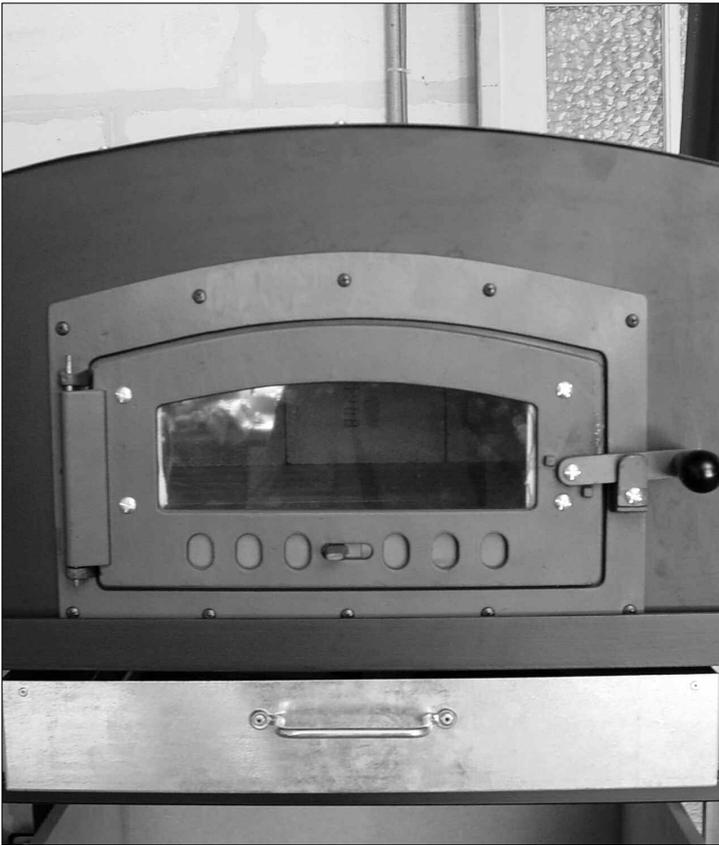
Holzbackofen-Bausatz	Typ HABO 15	Typ HABO 20
Backfläche	90 x 140 cm	90 x 175 cm
Laibinhalt 1kg Brote	28	34
Außenmaß B/T/H*	115 x 165 x 55 cm	115 x 200 x 55 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht	1080 kg	1170 kg
Ausführung/Preis	siehe Preisliste	siehe Preisliste

\* Außenmaße des Backofenkerns mit Isolierung

# Brot backen

Die ersten richtigen Backöfen aus Lehm bauten die alten Griechen. Es waren sogenannte direkte Backöfen, die mit Holz beheizt wurden. Direkt heißt, daß im Innenraum des Ofens geheizt wird. Die Hitze steigt in das Gewölbe des Ofens, wobei die Oberhitze größer als die Unterhitze ist. Bei dieser Ofenart bilden sich auf der Oberfläche des Brotes Röst- und Geschmacksstoffe, die Feinschmecker besonders schätzen. Auch heute, im Zeitalter modernster Techniken, ist diese Art des Brotbackens unübertroffen. Mit unserem Holzbackofen wird das auch für Sie Wirklichkeit. Uralte Tradition vereinigt sich mit zeitgemäßen Ansprüchen. Der Holzbackofen ist transportabel, also an keinen festen Platz gebunden. Er ist handwerklich gefertigt, dadurch grundsolide und von langer Lebensdauer. Alle mit dem Feuer direkt in Berührung kommenden Teile, sowie die gesamte Vorderfront sind aus speziellem handgefertigten Ofenguß hergestellt. Eine starke Ausmauerung aus hochwertigem Schamotte und eine Bauweise die dem Kachelofenprinzip entspricht, garantieren eine gleichmäßige, lang anhaltende Backhitze. Die Backfläche ist von vorn bis hinten voll ausnutzbar. Mit einmaligem Aufheizen kann Schwarz-, oder Vollkornbrot, danach Kuchen und Feingebäck gebacken werden. Eine Attraktion auf Ihrer Party: „Zaubern“ Sie aus dem Backofen auch Brathähnchen, Spanferkel, Pizzen oder sonstige Spezialitäten nach Ihren eigenen Rezepten. Sie und Ihre Gäste werden vom Holzbackofen begeistert sein. Ob Sie in Ihrem Holzbackofen backen, braten oder dörren, nach dem nächsten Aufheizen ist der Ofen wieder geruchs- und geschmacksneutral!

Als Zubehör gibt es Backbleche, Bratpfannen und Dörrgarnitur. Wenn der Ofen im geschlossenen Raum aufgestellt wird, ist ein geeigneter Kaminanschluß erforderlich. Bei der Aufstellung im Freien genügt ein ca. 2 m langes Rauchrohr. Bei der Überdachung bzw. Integration Ihres Ofens sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.



Die Bedienung und Handhabung des Ofens ist denkbar einfach. Das Aufheizen mit trockenem Brennmaterial dauert ca. 1,5-2 Stunden. Nachdem der Ofen die richtige Temperatur erreicht hat, wird mit Hilfe einer Aschenkrücke die Restglut und Asche in den Aschenkasten gestreift. Mit dem Bimetallzeigerthermometer kann nun die tatsächliche Temperatur im Backraum abgelesen werden. Jetzt wird die Backfläche mit einem Besen oder Wischer ausgefegt. Nachdem der Ofen einige Zeit abgestanden ist, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt, kann eingeschossen werden.

Nach ca. 1-1½ Stunden Backzeit, je nach Brotart und Laibgröße, wird das fertig gebackene Brot herausgenommen. Danach kann ohne Nachheizen noch Kuchen und Feingebäck gebacken werden. Die Temperatur im Inneren des Ofens fällt während dieser Backvorgänge (ca. 1,5 Stunden) von 300° C auf 200° C ab. Die Resthitze kann z.B. zum Dörren von Obst und Pilzen oder dergleichen ausgenutzt werden.

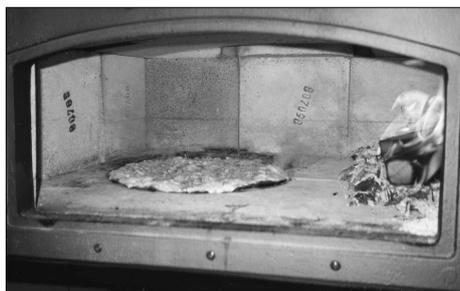
## Einfache Handhabung



Heiz- und Backraum ganz aus Schamottesteinen



Aufheizen ca. 1,5 - 2 Stunden.



Backen direkt auf den heißen Schamottesteinen.



Backzeit für Flammkuchen 1-2 Minuten, Pizza 2-4 Minuten, Brot ca. 1-1,5 Stunden.

# Holzbacköfen für Pizza & Flammkuchen



Mit einer Backleistung von 3-4 Pizzen reicht dieser Ofen schon für größere Ansprüche. Aber auch für Vermarktungs-Einsteiger kann dieser Ofen ausreichen. Auch hier garantiert die Vollschatottierung eine hervorragende Backqualität. Backfläche 70 x 100 cm.

Haushaltsbackofen für ca. 2-3 Pizzen. Mit einer Backfläche von 60 x 68 cm entspricht er dem Bedarf eines mittleren Haushaltes. Ideal für die zünftige Gartenparty. Ob Spanferkel, Haxen, Pizza oder Hähnchen, die Party wird für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergeßlichen Erlebnis.

Der kleinste Ofen für den Hobbybäcker. Mit einer Backfläche von 60 x 62 cm faßt er ca. 1-2 Pizzen. Für diesen Ofen findet man in jeder Ecke noch ein Plätzchen.

Holzbackofen	Modell 100
Backfläche B/T/H	70 x 100 x 24 cm
Laibinhalt	8-12
Außenmaß B/T/H	80 x 108 x 44 cm
Tür Innenmaß B/H	43,5 x 20 cm
Gewicht Ofen ohne Fußgestell	280 kg
Preis Ofen	siehe Preisliste
Preis Fußgestell unlackiert	siehe Preisliste

Holzbackofen	Model 70
Backfläche B/T/H	70 x 68 x 24 cm
Laibinhalt	5-8
Außenmaß B/T/H	80 x 75 x 44 cm
Tür Innenmaß B/H	43,5 x 20 cm
Gewicht Ofen ohne Fußgestell	200 kg
Preis Ofen	siehe Preisliste
Preis Fußgestell unlackiert	siehe Preisliste

Holzbackofen	Modell 60
Backfläche B/T/H	60 x 62 x 21,5 cm
Laibinhalt	2-3
Außenmaß B/T/H	70 x 69 x 38 cm
Tür Innenmaß B/H	33,5 x 16,5 cm
Gewicht Ofen ohne Fußgestell	150 kg
Preis Ofen	siehe Preisliste
Preis Fußgestell unlackiert	siehe Preisliste

**H**olzbacköfen für Heimwerker. Bauen Sie Ihren Ofen nach Ihren eigenen Ideen und Vorstellungen. Ob mit oder ohne Dach, ob ins Haus oder fürs Freie. Wir liefern Ihnen den „heissen Kern“. Die äußere Gestaltung des Ofens können Sie selbst vornehmen. Ob mit Klinkersteinen ummauert, oder mit Leichtbausteinen – gestalten Sie den Ofen nach Ihrem Gefallen. Ihrer Phantasie sind fast keine Grenzen gesetzt. Ein kompletter Holzbackofen beinhaltet: Kompletten Satz Schamottesteine einschließlich Mörtel. Rauchrohrstützen aus Guß mit Klappe und Betätigungsgestänge, Bimetalzeigerthermometer bis 500° C, Isolierung, Ofentüre aus Guß, je nach Ausführung mit oder ohne Aschenkasten. Preis ohne Gehäuse abzüglich 100,- Euro.

## Wir nehmen auch Händler Anfragen entgegen!

# Flammkuchenofen



zum backen und grillen, fahrbar, komplett mit Kamin  
und Backschieber (Holz o. Bild)  
sowie Thermometer bis 500 Grad  
Maße o. Gestell: BxHxT 42x45x50cm  
Backfläche: ca. 40x40cm  
Gewicht: ca. 50kg

Preis: siehe Preisliste



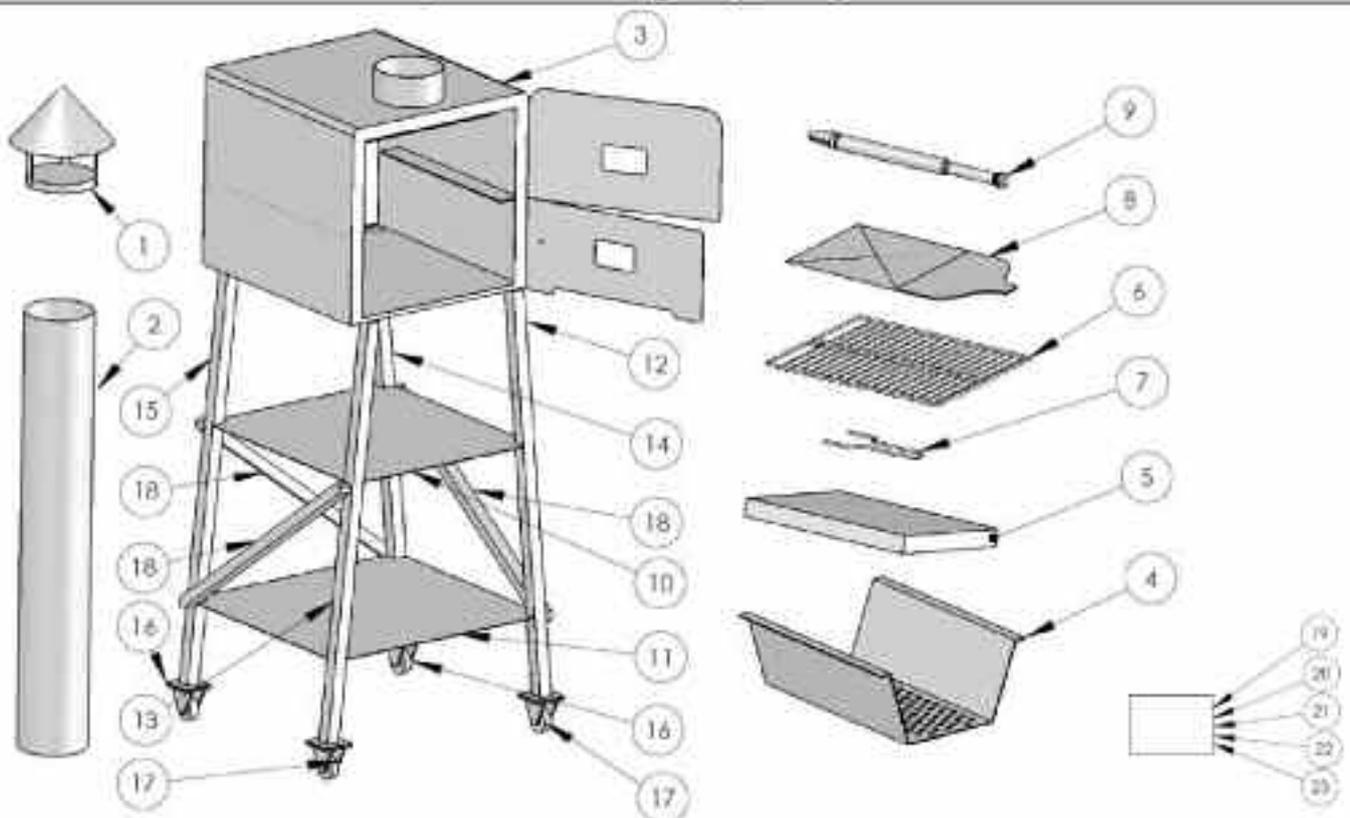
# Flammkuchenofen

## CHECK LIST FC50

COMPOSITION DU FOUR FC50 / COMPOSITION OF THE OVEN FC50 / ZUSAMMENSETZUNG DES OFENS FC50

Qte / Qty / Menge	Description Français	Description English	Beschreibung Deutsch	Numéro / Number / Nummer
1	Chapeau chinois	Chinese hat	Chinesischer Hut	1
1	Tube de fumée (cheminée)	Fire-tube (chimney)	Heizrohr (Kamin)	2
1	Caisson four	Oven box	Ofenkasten	3
1	Bac à cendres	Ash vat	Aschenbottich	4
1	Pierre réfractaire	Refractory stone	Refraktärer Stein	5
1	Grill (inox)	Grill (stainless)	Grill (rostfrei)	6
1	Poignée grill (inox)	Grill handle (stainless)	Grillgriff (rostfrei)	7
1	Plateau Pelle (bois)	Shovel plate (wood)	Schaufelplatte (Holz)	8
1	Manche Pelle (bois)	Shovel sleeve (wood)	Schaufelhülse (Holz)	9
1	Etagère supérieure	Higher rack	Höheres Regal	10
1	Etagère inférieure	Lower rack	Niedrigeres Regal	11
1	Pied avant droit	Front right foot	Vorn Rechts Fuß	12
1	Pied avant gauche	Front left foot	Vorn Links Fuß	13
1	Pied arrière droit	Rear right foot	Hinten Rechts Fuß	14
1	Pied arrière gauche	Rear left foot	Hinten Links Fuß	15
2	Roulette fixe	Fixed caster	Festes Rolle	16
2	Roulette pivotante freinée	Swivelling caster with brakes	Gebremstes Drehrolle	17
3	Barres diagonales de renfort	Diagonal bars for reinforcement	Diagonale Stangen für Verstärkung	18
8	Vis M6x15	M6x15 Screw	Schraube M6x15	19
8	Rondelle M6	M6 Clamping	Festklammer M6	20
8	Ecrou M6	M6 nut	Mutter M6	21
1	Vis à bois 3,5x22mm	Wood screw 3,5x22mm	Holzschraube 3,5x22mm	22
1	Vis à bois 3,5x15mm	Wood screw 3,5x15mm	Holzschraube 3,5x15mm	23

## Vue éclatée/ Burst sight/ Explodierte Sicht



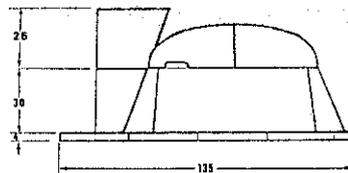
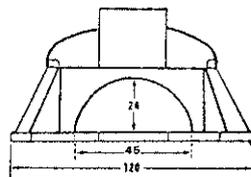
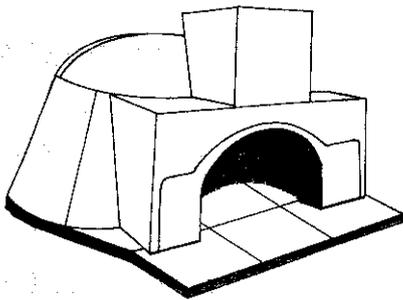
# Runde Holzbacköfen mit Kuppel

• Eine Pizzaöfen-Baureihe für den professionellen Einsatz in vielen Größen (Innendurchmesser von 90 bis 160 cm). Backleistung : bis zu 1000 Pizzas pro Tag.

• Alle unsere Pizzaöfen bestehen aus hitzefestem Beton mit hohem Aluminiumoxidgehalt und bieten damit höchste Temperaturbeständigkeit. Die Bodenplatten sind aus ultraverschleißfestem, hitzebeständigem, gebranntem Material.

• Die Höhe der Ofendecke wurde speziell auf folgende Belange abgestimmt :  
 - Optimale Wärmezirkulation.  
 - Geringer Holzverbrauch.  
 - Problemloses Einschieben von Holz und Pizzas.

Alle diese Qualitäten machen diese Pizzaöfen zu unersetzlichen, leistungsfähigen Helfern, die schon in mehreren Tausend Betrieben geschätzt werden.



Innen-Ø : 90 cm

Außenabmessungen :  
120x135

Kaminausgang :  
20x20 cm

Gewicht : 400 kg

Kapazität : bis zu 40 Pizzas/Stunde für Pizza Ø 300 mm

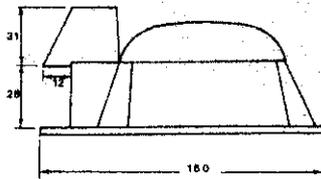
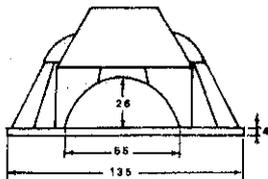
Metalltür **siehe Preisliste**

Innen-Ø : 110 cm

Außenabmessungen :  
135x150

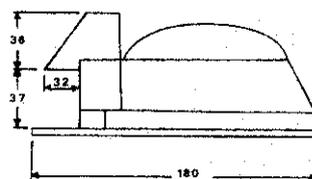
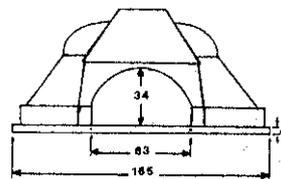
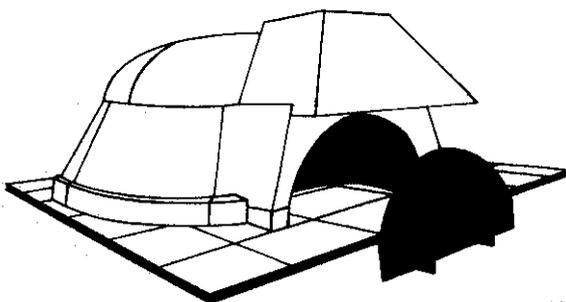
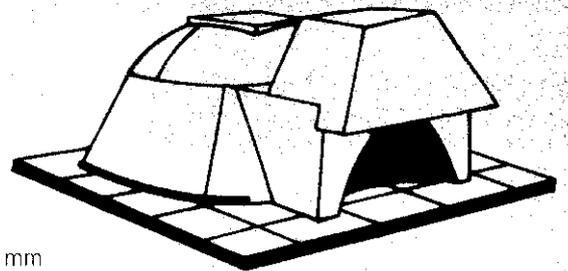
Kaminausgang :  
20x20 cm

Gewicht : 700 kg



Kapazität : bis zu 70 Pizzas/Stunde für Pizza Ø 300 mm

Tür aus Gußeisen



Kapazität : bis zu 110 Pizzas/Stunde für Pizza Ø 300 mm

Innen-Ø : 130 cm

Außenabmessungen :  
165x180

Kaminausgang :  
20x20 cm

Gewicht : 1000 kg

Tür aus Gußeisen

Mit Verstärkungsring

# Holzbackofen rund 90 cm

## Stampf- und Giesmassen LAVATON Lavaton F | Lavaton TR | Lavaton VR

natürlichen feuerfesten Rohstoffen mit Tonerdezement-Zusatz

hydraulisch mit keramischer Nach-Abbindung beim Bau von Kachelöfen, offenen Kaminen (Chiménes) und Backöfen, wo für keramische Abbindung zu geringe Temperatur, Witterungseinflüsse oder größere Fugen	ca. 1200 °C	ca. 1400 °C	ca. 1200 °C
0-1 mm	0-4 mm	0-3 mm	0-1,8 mm
ca. 1,50 kg/dm <sup>3</sup>	ca. 1,50 kg/dm <sup>3</sup>	ca. 1,65 kg/dm <sup>3</sup>	ca. 1,60 kg/dm <sup>3</sup>
hellgrau	grau	grau	grau
ja	ja	ja	ja
Polysack 25 kg und 2,5 kg-Eimer	Polysack 25 kg und 2,5 kg-Eimer	Polysack 25 kg und 2,5 kg-Eimer	Polysack 25 kg
gelb/grau	grau/schwarz	grau/schwarz	gelb/grau

trocken, gegen Feuchtigkeit schützen  
als tonerdezementhaltend begrenzt

gut säubern  
gut säubern und Formen bzw. Verschaltungen mit Formölen

wegen möglicherweise beim Transport erfolgter gewisser Entmischung:  
vorab nochmals trocken durchmischen  
anrühren  
+5 bis +35 °C  
mit sauberem Leitungswasser

ca. 10 Liter  
ca. 5 Liter (stampfen)  
bzw. ca. 7 Liter (gießen)

ca. 6 Liter  
(vergießen)  
bzw. ca. 5 Liter  
(verputzen)

in streichfähig geschmeidiger Konsistenz angemacht  
sofort zu verarbeiten

in stampf- bzw. gießfähiger Konsistenz angemacht  
sofort zu verarbeiten

ca. 30 Minuten

kalt innerhalb von ca. 24 Stunden  
frühestens nach 24 Stunden langsam aufheizen

rasch, während 24 Stunden im Verarbeitungstemperaturbereich gut feucht halten bzw. mit Folienabdeckung versehen



# Schamottesteine, Zement, Mörtel

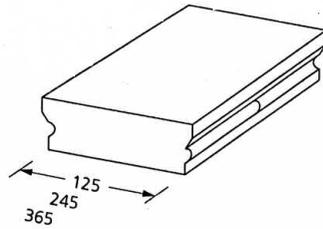
## Backofensteine, Hauskamin- bzw. Cheminéeesteine, Platten, Schamottezement, Stampf- und Gießmasser

Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Stück/Sack je Palette	Stückgewicht ca. kg
24 - 960	Backofensteine	240 x 90 x 60	400	2,45
30 - 960		300 x 90 x 60	300	3,10
h-bawb1	Breitwölber	250 x 65 x 123/103	270	3,50
h-bawh1	Halbwölber	240 x 90 x 60/ 40	480	2,05
h-bawh3		240 x 90 x 61/ 47	480	2,20
h-bawh2		300 x 90 x 60/ 40	330	2,55
i2H -10-	Halbwölber DIN 2H10	250 x 124 x 69/ 59	250	3,80
i2H -16-	2H16	250 x 124 x 72/ 56	250	3,80
i2H -24-	2H24	250 x 124 x 76/ 52	250	3,80
h-bagp 1	N+F-Gewölbe-Halbplatte	480	600 x 300 x 65	20,20
h-bagm1	Anpaß-Mittelstein 125	600	300 x 155 / 125.85	6,30
h-bagm2	245	720	300 x 275 / 245.85	12,20
h-bagm3	365	840	300 x 395 / 365.85	18,20
(Gewölbestärke 65 mm, lichte Höhe 380 mm; Einbautiefe je Paar bzw. Satz 300 mm)				
h-kag52	Gewölbeplatte mit Nut und Feder	klein 520.300.50	 46	17,30
h-kag66		groß 660.300.60	34	24,30
30-2450	Backofenplatten	300 x 240 x 50	135	6,10
30-3050		300 x 300 x 50	110	7,65
30-3060		60	100	9,20
sLb3634	LAVATON-Pizzabackplatte für Haushaltsbacköfen	365 x 345 x 13		3,40
h-brr55	Brennkessel-Radialstein Radius 550	290 / 235 x 110 x 65	300	3,55
25-1240	verschiedenfarbig lieferbare Steine	250 x 124 x 40	440	2,35
25-1264	und Riemchen für Hauskamine bzw.	64	250	3,80
25- 640	Cheminées (wahlweise hellgelb, rot oder	250 x 64 x 40	810	1,20
25- 664	rötlich-braun brandfarben)	64	520	1,95
40-4040	Platten	400 x 400 x 40	60	12,00
50-2564		500 x 250 x 64 (P3)	50	15,00
50-3740		500 x 375 x 40 (P1)	60	14,00
50-3764		64 (P5)	35	22,50
50-5064		500 x 500 x 64 (P6)	25	30,00
60-5050		600 x 500 x 50	44	28,00
60-5064		64	20	36,00
60-5080		80	15	45,00
60-6064		600 x 600 x 64	20	43,00
70-5064		700 x 500 x 64	15	42,00
70-5080		80	15	52,50
80-5080		800 x 500 x 80	14	60,00
90-5080		900 x 500 x 80	9	67,50
s-q-100		1000 x 500 x 80	9	75,00
fNup376	Nut- und Feder-Platten	375 x 250 x 64	72	11,40
fNup506		500 x 250 x 64	50	15,20
fNup605		600 x 250 x 50	56	14,25
fNup656		650 x 300 x 60	40	22,80
fNup755		750 x 300 x 50	44	21,50
fNup905		900 x 250 x 50	28	21,50
hNu5204	Nut- und Feder-Bankplatten (mit reduzierter	500.200.40	130	6,20
hNu5205	Wärmeleitfähigkeit; z. B. bei 300 °C nur 0,58 W/mk)	500.200.50	96	7,75
m-z325y	Schamottezement gelb/grau Polysack	à 25 kg	40	25,00
m-z302E	12 Eimer à 2,50 kg in Karton	à 30 kg	20	30,00
u8491tz	Tonerdeschmelzzement	à 25 kg	40	25,00
ukfk l cp	KLEPULCK Feuerfest-Kleber	à 25 kg	40	25,00
ukfkpcy	Klepack 2K Feuerfest-Klebepaste in Karton mit 8 Spritzbeutel+Binder - Packungen à 0,85 kg	à 7 kg	28	7,00
Stampf- und Gießmassen LAVATON				
m-IF25y	Lav F	grau/schwarz Polysack	à 25 kg	40
m-IR25y	Lav TR		à 25 kg	40
m-IC25y	Lav VR	gelb/grau Polysack	à 25 kg	40

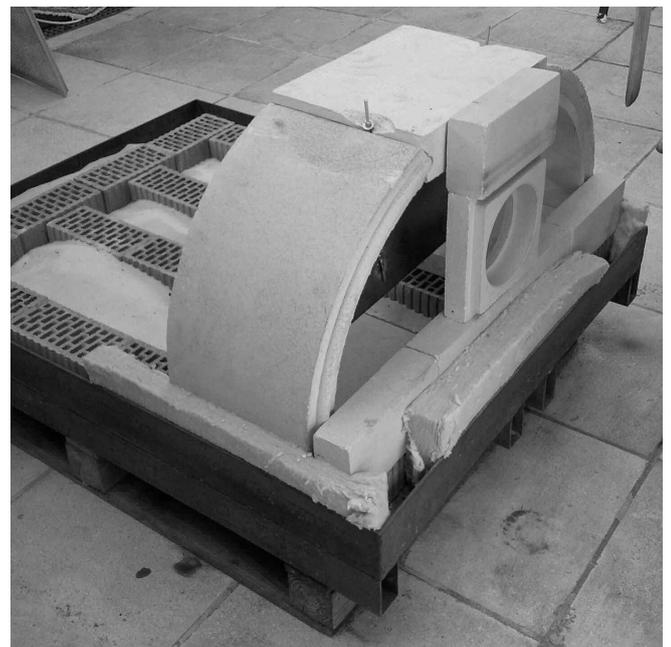
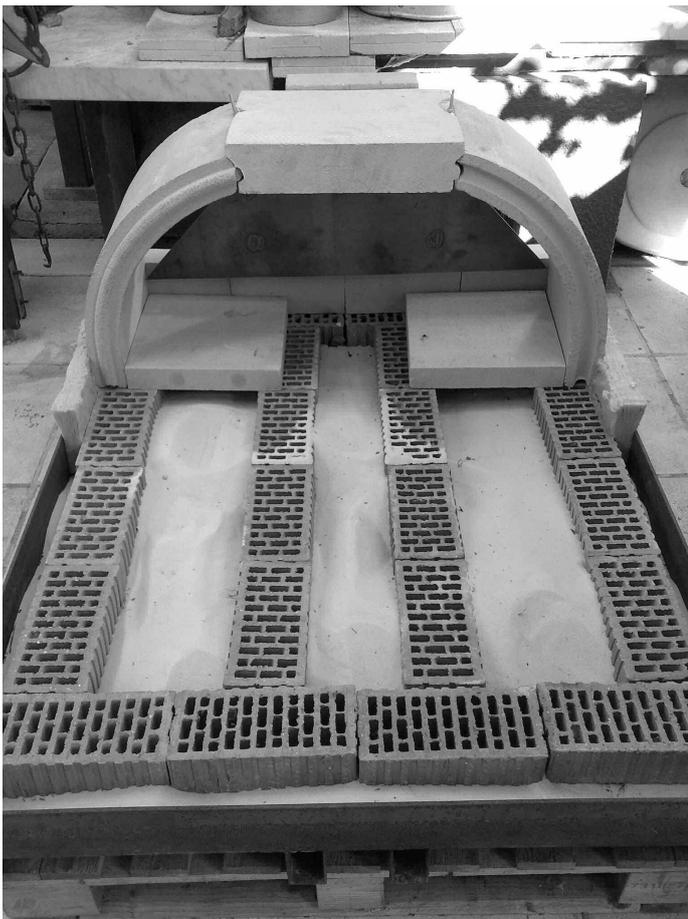
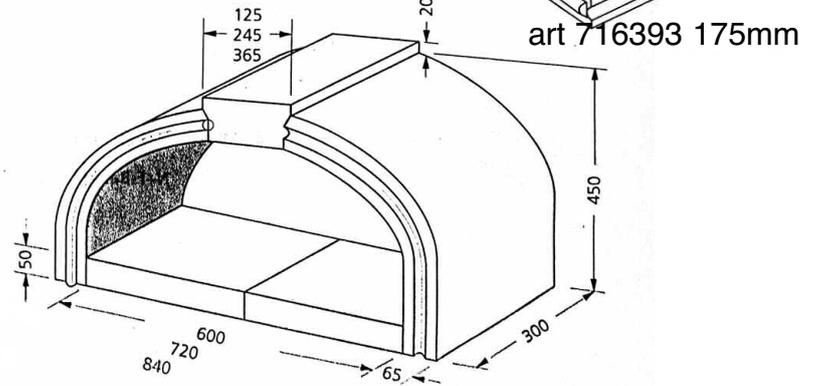
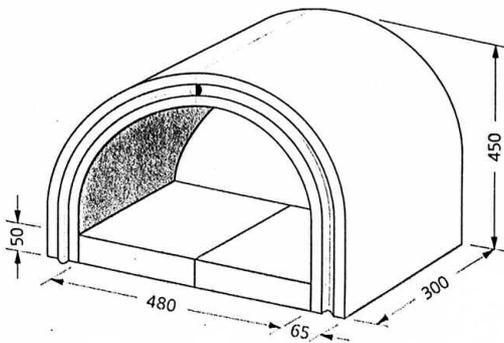
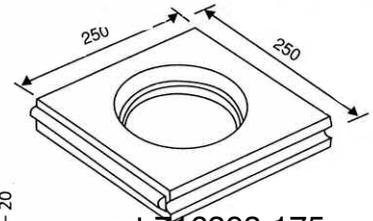
Preise siehe Preisliste

# Steine, Zement, Mörtel ...

N+F Gewölbeplatte und  
Anpaßmittelstein  
art 7163..  
h-gapbbp.



N+F-Rohranschlußsteine  
Ø 160 und 175 mm



Beispiel Backofen-Selbstbau: Unterbau, Isolierung, Gewölbe, Rauchrohranschluß mit Klappe, Thermom.  
Länge, Breite, Frontbereich und äußeres Aussehen frei wählbar. Z. B. Backfläche 90x120cm

# Elektrische Nudelmaschinen

## Professionelle Nudelmaschine: OPI D

Technische Daten: **Ausführung in Edelstahl**

Fassungsvermögen: 2,0 kg Mehl  
Produktion pro Stunde: 6 kg Nudeln  
Motor: 0,8 PS  
Gewicht der Maschine: 27 kg  
Maße: 500 x 300 x 250 mm  
Motor: 400 Volt (230 Volt)  
Preis incl. 1 Matrize: siehe Preisliste

Zubehör: Elektr. Abschneidevorrichtung  
Matrize: 18 versch. Formen  
Teigplatte



## Professionelle Nudelmaschine: OPI 3

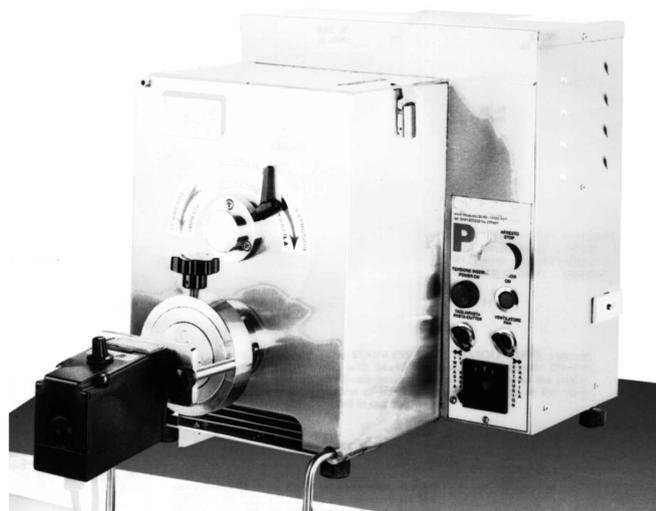
Technische Daten: **Ausführung in Edelstahl**

Fassungsvermögen: 3 kg Mehl/Grieß  
Produktion pro Stunde: 8/10 kg Nudeln  
Motor: 1,0 PS  
Gewicht der Maschine: 65 kg  
Maße: 365 x 500 x 445 mm  
Motor: 400 Volt (230 Volt auf Anfrage)

**Preis incl. 4 Matrize,  
incl. Abschneider:**

**Preis gesamt: siehe Preisliste**  
Außerdem im Preis enthalten ein Ventilator  
(Vortrocknen der Nudeln) und ein Korb

zusätzliche Matrizen: 18 versch. Formen  
Penne Matrize mit  
Teigschneider: **Preis siehe Preisliste**



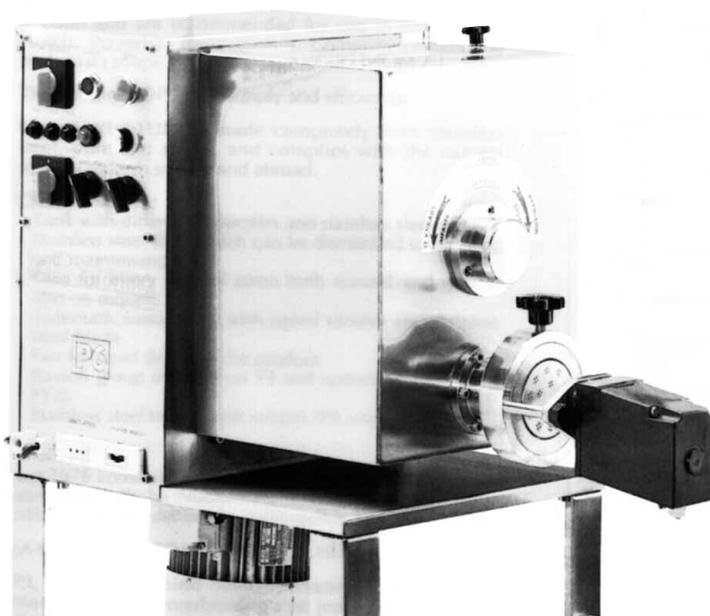
## Professionelle Nudelmaschine: OPI 6

Technische Daten: **Ausführung in Edelstahl**

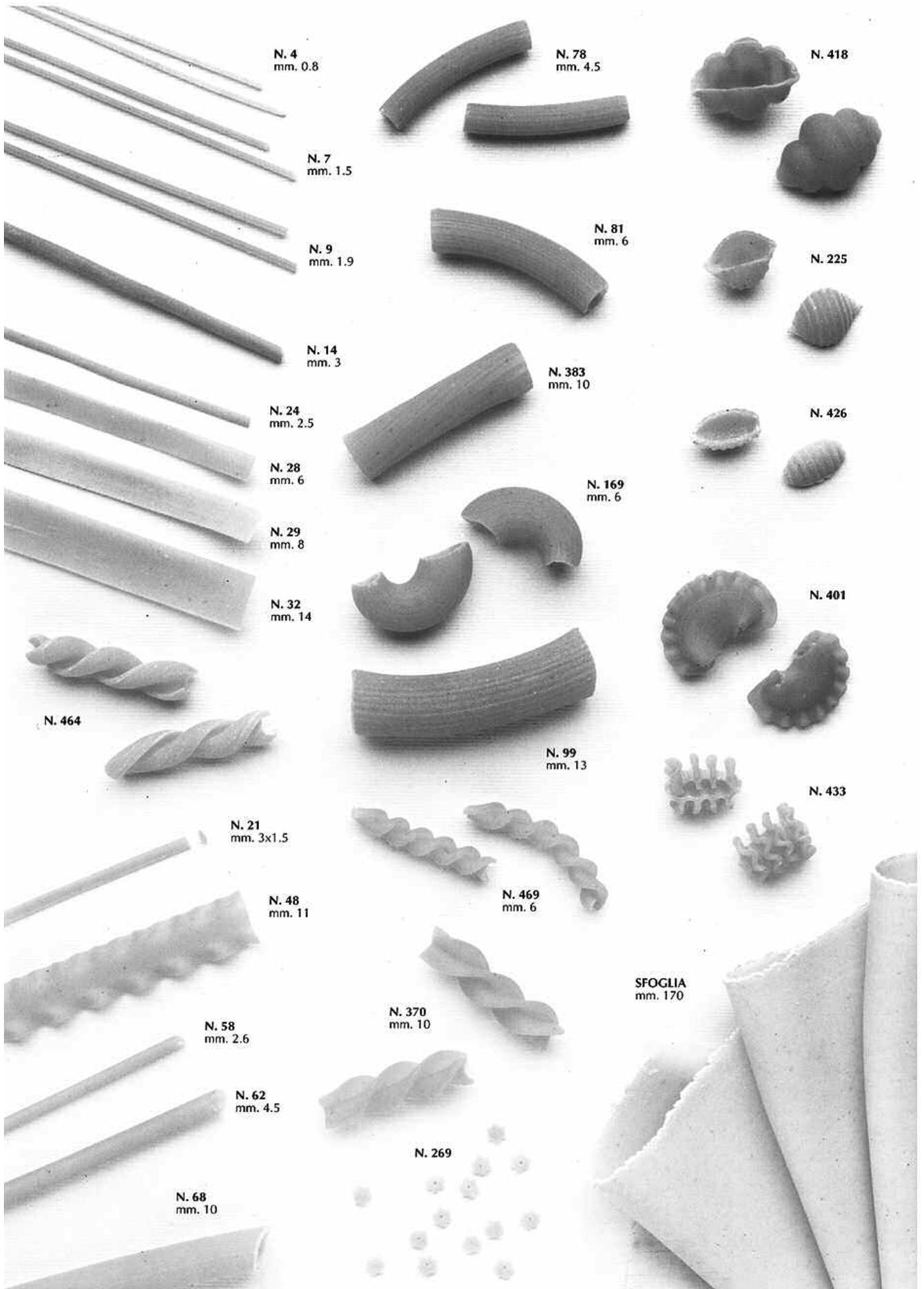
Fassungsvermögen: 6 kg Mehl/Grieß  
Produktion pro Stunde: 15/18 kg Nudeln  
Motor: 1,5 PS  
Gewicht der Maschine: 100 kg  
Maße: 400 x 580 x 1120 mm  
Motor: 400 Volt (230 Volt auf Anfrage)

**Preis gesamt: siehe Preisliste**  
**Mit Wasserkühlung: siehe Preisliste**  
Außerdem im Preis enthalten ein Ventilator  
(Vortrocknen der Nudeln) und ein Korb

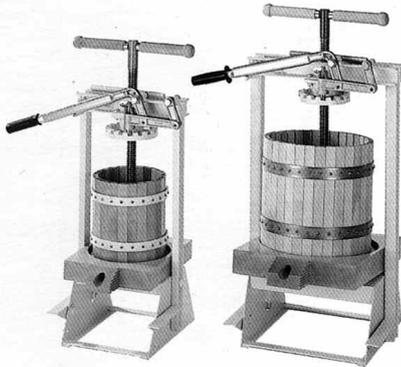
zusätzliche Matrizen: 18 versch. Formen  
Penne Matrize mit  
Teigschneider: Preis auf Anfrage  
Ravioli Vorsatz: Preis auf Anfrage



# Nudel - Matrizen



# Obst- und Beerenpressen



Presse	OP 5	OP 10
Korbinhalt	5 Ltr.	10 Ltr.
Korbdurchm.	220 mm	260 mm
Gewicht	27 kg	34 kg
Betätigung	mechanisch, Ratsche	



Presse	PR 40 M
Korbinhalt	65 Ltr.
Korbdurchm.	400 mm
Gewicht	67 kg
Betätigung	mechanisch, Ratsche



Presse	PR 50 H
Korbinhalt	127 Ltr.
Korbdurchm.	500 mm
Gewicht	185 kg
Betätigung	handhydraulisch

Presse	OP 20	OP 40
Korbinhalt	20 Ltr.	40 Ltr.
Korbdurchm.	330 mm	420 mm
Gewicht	41 kg	63 kg
Betätigung	mechanisch, Ratsche	

Presse	PR 50 M
Korbinhalt	127 Ltr.
Korbdurchm.	500 mm
Gewicht	145 kg
Betätigung	mechanisch, Ratsche

Presse	PR 60 H
Korbinhalt	210 Ltr.
Korbdurchm.	600 mm
Gewicht	260 kg
Betätigung	handhydraulisch

## OP-Obstpressen

Ohne großen Kraftaufwand wird durch die hohe Übersetzung des verschleißfreien Druckwerkes der gewünschte Preßdruck von 4-5 atü erreicht. Der hohe Druck bewirkt eine optimale Ausbeute des Pressgutes bis 70 % und einen schnellen Preßvorgang. Z.B. OP 10 ca. 25 Ltr. pro Stunde. Die Hebelbewegung beim Preßvorgang erfolgt stets von oben nach unten. Die Presse behält ihren festen Stand und ist einfach zu bedienen.

Preßbiet und Korb sind aus langjährig abgelagertem Buchenholz gefertigt. Der Rahmen der Presse ist schwenkbar, um das Einfüllen des Mahlgutes in den Presskorb zu erleichtern. Eine Obstmühle läßt sich auch direkt auf den Preßkorb aufsetzen. Die Presse ist leicht und schnell zu reinigen.

Presse	PR 60 M
Korbinhalt	210 Ltr.
Korbdurchm.	600 mm
Gewicht	220 kg
Betätigung	mechanisch, Ratsche

## PR-Obstpressen

Obstpressen aus stabiler Stahlkonstruktion mit Mittelspindel. Der Presskorb besteht aus zwei mit Schnellverschlüssen verbundenen Hälften. Dies ermöglicht eine schnelle und einfache Entleerung und Reinigung. Die Betätigung des Druckwerkes erfolgt mechanisch.

Presse	PR 60 EH
Korbinhalt	210 Ltr.
Korbdurchm.	600 mm
Gewicht	320 kg
Betätigung	elektrohydraulisch 380 V

## PR-Obstpressen, hydraulisch

Schnelles und rationelles Auspressen mit einer hydraulischen Betätigung. Alle hydraulischen Pressen sind mit Räder ausgestattet und leicht beweglich.

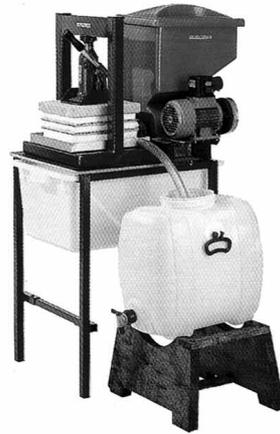
Bei der elektrohydraulischen Betätigung wird der vorgewählte Preßdruck während des Pressvorgangs automatisch beibehalten. Die elektrohydraulischen Modelle sind auf Anfrage mit einem schwenkbaren Korb oder als Ausführung mit 2 Bieten lieferbar.

# Obstmühlen - Hausmosterei - Hydr. Pressen



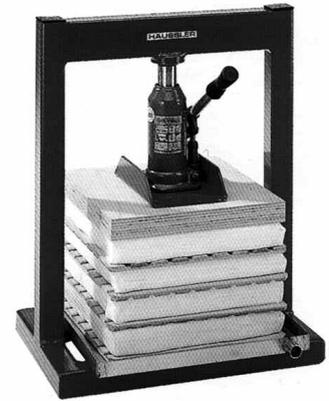
**Obstmühle OM 6**

Trichter-Inhalt	ca. 6 Ltr.
Schwungrad Ø	340 mm
Leistung	ca. 50 kg/h
Maße B/T/H cm	54x45x36
Gewicht	7 kg
Motorleistung	-



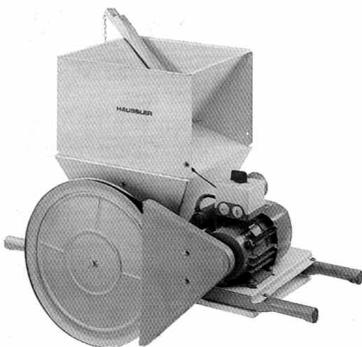
**Hausmosterei m. TP 10/TP 20**

Trichter-Inhalt	35 Ltr.
Leistung Mühle	200 kg Äpfel/h
Motorleistung Mühle	0,55 kW
Daten Presse	siehe rechts
Maße B/T/H cm	74x70x150
Gewicht	77 kg/90 kg



**Hydraul. Tisch-Packpresse TP 10**

Füllmenge	ca. 10 kg
Saftmenge pro Vorgang	ca. 6-8 Ltr.
Leistung	ca. 50 Ltr./h
Maße B/T/H cm	47x35x58
Gewicht	32 kg
Preßkraft	5-8 t



**Obstmühle OM 10 OM 10 E**

Trichter-Inhalt	ca. 10 Ltr.	ca. 10 Ltr.
Schwungrad Ø	340 mm	340 mm
Leistung	ca. 80 kg/h	ca. 150 kg/h
Maße B/T/H cm	70x50x45	86x40x67
Gewicht	11 kg	20 kg
Motorleistung	-	0,33 PS

**Obst- und Beerenmühlen** mahlen und quetschen in einem Arbeitsgang. Sie sind sehr stabil und erbringen eine gute Leistung. Sämtliche mit dem Saft in Berührung kommende Teile sind rostfrei. Die Mühlen sind vielseitig einsetzbar zum Mahlen von Obst, Beeren, Trauben und ähnlichen Früchten. Die Mühlen können direkt auf eine Korbpresse gesetzt werden.

## Hausmosterei

Eine komplette Einheit zur praktischen Saftgewinnung aus eigenem Obst. Mit dieser Ausrüstung können Sie jederzeit frischen Saft abpressen. Sie haben aber auch die Möglichkeit, gesunden, naturbelassenen Vorrat als Süßmost oder Wein zu schaffen. Die kompakte, leicht transportable Einheit ist auch bestens für eine gemeinschaftliche Nutzung unter Freunden, Bekannten oder im Verein geeignet.

Hausmosterei Super mit elektrisch betriebener Obstmühle, Presse TP 10 oder TP 20 wahlweise, Gestell und Maischewanne.

Zubehör: Maischeschaufel.

## Hydraul. Tisch-Packpresse TP 20

Füllmenge	ca. 20 kg
Saftmenge pro Vorgang	ca. 12-16 Ltr.
Leistung	ca. 80 Ltr./h
Maße B/T/H cm	54x42x69
Gewicht	45 kg
Preßkraft	8-10 t

## Tisch-Pressse TP

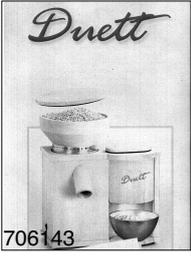
Diese handliche Kleinpresse für den Hausgebrauch mit Handantrieb ist im Preßsystem, Saftausbeute und Arbeitsweise gleich wie die gewerblichen Lohnmostereien.

Das Obst wird schichtweise (mit Füllrahmen) in Polyester-Preßtücher eingepackt, dazwischen wird jeweils ein Pressrost gelegt.

Mit einem hydraulischen Zylinder wird der Stapel mühelos und vollständig ausgepreßt (bis ca. 80 % Saftausbeute). Der Saft kann direkt (ohne Umfüllen) in ein Faß laufen.

Alle saftberührenden Teile sind für Lebensmittel geeignet, Saftwanne aus Edelstahl, Preßroste aus unbehandeltem Akazienholz, Tücher aus Polyestergerewebe.

# Mühlen und Quetschen

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
<b>Geräte - Übersicht</b>					
<b>Flockenquetschen, Handbetrieb</b>					
702.023	<b>Modell Flocker</b> Gestell aus Kiefer, mit Stahlwalzen	162,50	706.163	<b>Modell Fidibus Magic</b> Edelstahl, Ø Stein: 7,5 cm Leistung ca. 100 g/Min.	279,00
702.033	<b>Modell Flocino</b> mit Stahlwalzen, Gehäuse Holz und Kunststoff, Als Tischmodell, Leistung ca. 80-100 g/min	109,00	706.003	<b>Modell Fidibus Classic</b> Buche massiv, Ø Stein: 8,5 cm Leistung ca. 3 kg/Std. fein	339,00
702.053	<b>Modell Eschenfelder</b> Buchenholz-Gestell mit Leinöl behandelt, Stahlwalzen, Holztrichter	157,00	706.004	<b>Modell Fidibus Mdiium</b> Buche massiv, Ø Stein: 8,5 cm Leistung ca. 100g/min. fein	299,00
702.043	<b>Maltmill</b> Super-Malz-Schrot-Mühle mit Hand-Kurbel, verstellbar • Mit angeschlossenem Motor (nicht im Lieferumfang) Leistung 150 kg/Std.	320,00	706.123	<b>Modell Fidibus XL</b> Buche massiv, Ø Stein: 8,5 cm Leistung ca. 200 g/Min. fein	419,00
702.054	<b>Modell Eschenfelder</b> Buchenholz-Gestell mit Leinöl behandelt, Stahlwalzen, Alurichter	139,00	708.500	<b>Espressomühle Modell Callas;</b> Gehäuse aus Edelstahl, Bohnenbehälter aus Glas, Leistung 200 W, Maße (Breite, Höhe, Tiefe): 11,2 cm x 29 cm x 18,3 cm	259,00
			706.143	<b>Modell Fidibus Duett 100, elektrisch, auch als Flockenquetsche nutzbar</b> Buche massiv, Ø Stein: 8,5 cm Leistung ca. 100 g/Min. fein	569,00
		702013	706.153	<b>Modell Fidibus Duett 200 XL, elektrisch, auch als Flockenquetsche nutzbar</b> Buche massiv, Ø Stein: 8,5 cm Leistung ca. 200 g/min	669,00
702.063	<b>Malzmühle 120 mm Walze</b> Super-Malz-Schrot-Mühle mit Hand-Kurbel, verstellbar • Mit angeschlossenem Motor (nicht im Lieferumfang) Leistung ca 75 kg/Std.	258,00	706.153,2	<b>Modell Fidibus Duett 200 XL, elektrisch, auch als Flockenquetsche nutzbar</b> Buche massiv, Ø Stein: 8,5 cm Leistung ca. 200 g/min	509,00
702.064	<b>Malzmühle 80 mm Walze</b> Super-Malz-Schrot-Mühle mit Hand-Kurbel, verstellbar • Mit angeschlossenem Motor (nicht im Lieferumfang) Leistung ca 50 kg/Std.	199,00	<b>Getreidemühlen, elektrisch mit Holzgehäuse und Steinmahlwerk • Osttiroler, • Waldner • Wiederhold • Häussler</b>		
705.013	<b>Flockenquetsche elektrisch</b> <b>Modell FlocMan</b> fast geräuschlos, auch Ölsaaten,Edelstahlwalzen, modernes Gehäuse aus schönem Holz und Metallblenden ca. 80-100 g / min.	329,00	706.013	<b>A90, Modell Rondella</b> Kiefernholz, Ø Stein: 9,0 cm Leistung ca. 3 kg/Std. fein	332,00
704.013	<b>Getreidemühlen, Handbetrieb</b> <b>Kornmühle, Modell Zassenhausen</b> Holzgehäuse, mit Stahlkegelmahlwerk (gemahlenes Mehl fällt in Schublade)	84,95	706.014	<b>Modell A100</b> Kiefernholz, Ø Stein: 10,0 cm Leistung ca. 4 kg/Std. fein	298,00
704.033	<b>Mohn Handmühle</b> Metall, in weißer Kunststoffbeschichtung Metallmahlscheiben Ø 7 cm	40,40	706.023	<b>Modell Erika</b> Zirbelholz, Ø Stein: 10,0 cm Leistung ca. 4 kg/Std. fein	460,00
704.073	<b>Handmühle, Modell Mulino (Kornkraft)</b> Buchenholzgehäuse, ca. 15 x 15 x 25 x cm, Mahlstein aus Naxos Basalt, kann zum Mahlen zwischen den Knien gehalten werden	89,00	706.026	<b>Modell A130</b> Kiefernholz, Ø Stein: 13,0 cm Leistung ca. 6 kg/Std. fein	598,00
704.083	<b>Handmühle, Modell Vagabund, die Mühle für unterwegs (Kornkraft)</b> rundes Buchenholzgehäuse, Ø 7,5 cm und ca. 35 cm hoch, Mahlstein aus Naxos Basalt	64,00	706.033	<b>Modell A200 - Naxos</b> Kiefernholz, Ø Naxosstein: 20,0 cm Leistung ca. 7 kg/Std. fein	630,00
		704033	706.043	<b>Osttiroler Getreidemühle Modell A200, Sextener</b> Kiefernholz, Ø Sextener Natururgestein: 20,0 cm Leistung ca. 5 kg/Std. fein	1750,00
		704013	706.044	<b>Modell A200 - Naxos</b> Kiefernholz, Ø Naxosstein: 20,0 cm Leistung ca. 7 kg/Std. fein	1750,00
		706143	706.045	<b>Modell A300 - Sextener</b> Kiefernholz, Ø Stein: 20,0 cm Sonderanfertigung mit Handkurbel	1950,00
		706003	706.046	<b>Modell A300 - Naxos</b> Kiefernholz, Ø Naxosstein: 30,0 cm Leistung ca. 20 kg/Std. fein	2885,00
			706.046,1	1 Satz Ersatzsteine für Getreidemühle, A 300	595,00
			706.053	<b>Modell Family von Waldner</b> Zirbenholz, Ø Stein: 10,0 cm Leistung ca. 4 kg/Std. fein	2230,00
			706.024	<b>Modell IV kl. Bäckermühle</b> Lärchenholz, Ø Stein: 12,0 cm Leistung ca. 30 kg/Std. fein	460,00
			706.025	<b>Modell Volksmühle II</b> Kiefernholz, Ø Stein: 8,0 cm Leistung ca. 9 kg/Std. fein	704,00
			706.026	<b>Modell III Universalmühle</b> Buchenholz, Ø Stein: 9,0 cm Leistung ca. 15 kg/Std. fein	289,00
			706.027		454,00

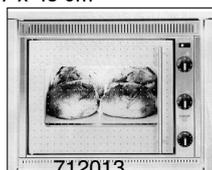
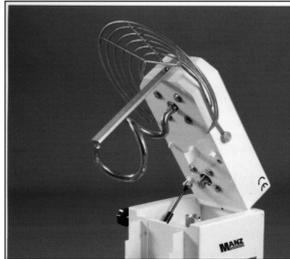


# Teigknetmaschinen

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
706.027,1	<b>Handkurbel für Modell III Universalmühle</b>	62,00	710.002	<b>Mehrzweckfett lebensmittelecht für Teigknetmaschinen. Wird in Gewerbebetrieben und in der Industrie im Lebensmittelbereich verwendet</b>	22,00
	<b>Siebmaschinen / Siebmühlen</b>			<b>Spezifikation:</b> physiologisch unbedenklich entsprechend dem Deutschen Lebensmittelgesetz; Farbe: weiß; Temperatureinsatzbereich: -25 °C - +125 °C	
708.003	<b>Mehl-Siebmaschine, Modell MO</b> für A90, A100, A130	850,00	710.007	<b>Modell Alpha 2 Gang</b> weiß abnehmbare Schüssel Inhalt ca. 4,5 kg Teig	1770,00
708.014	<b>Mehl Siebmaschine, Modell 3KKA</b> für A2 00, A300, A400 massives Kiefernholz,	2210,00		<b>Teigauswellmaschine</b>	
708.023	<b>Siebmühle, A160P-MSM</b> Getreidemühle mit Mehl-Siebmaschine Zirbelkiefer, Ø Granit-Stein: 16,0 cm Leistung 7 kg/Std. fein	3550,00	710.064	<b>IGF Teigauswellmaschine</b> für Flammkuchen und Pizzen bis 30 cm Ø	1499,00
708.033	<b>Siebmühle, A300P-MSM</b> Getreidemühle mit Mehl-Siebmaschine iefer, Ø Granit-Stein: 30,0 cm Leistung 20-25 kg/Std. fein	4500,00	710.065	<b>Teigauswellmaschine RM30</b> für Flammkuchen und Pizzen bis 30 cm Ø	850,00
		708013		<b>Teigauswellmaschine</b>	
	<b>Rühr- und Knetmaschinen</b>		710.064,1	<b>Fußschalter zu Teigauswellmaschine IGF, für Flammkuchen und Pizzen bis 30 cm Ø</b>	85,00
713.074	<b>PL5, 5 Liter</b> Universalrühr- und Knetwerk, Geschwindigkeit stufenlos verstellbar für weiche Teige. BTH 380x210x390mm 400 Watt, 16,5 kg	1130,00	710.066	<b>Gebrauchte Teigauswellmaschine RM30</b> für Flammkuchen und Pizzen bis 30 cm Ø	750,00
713.075	<b>PL5, 6,55 Liter</b> Universalrühr- und Knetwerk, Geschwindigkeit stufenlos verstellbar für weiche Teige. BTH 410x230x420mm 500 Watt, 19 kg	1090,00			
710.093	<b>Teigknetmaschine, Modell MX 5,</b> abnehmbare Schüssel Inhalt ca. 3,5 kg Teig, 6l, Gewicht ca. 36 kg, 370 Watt BTH 520x280x440	1490,00			
710.203	<b>Teigknetmaschine Gabelknetzer,</b> abnehmbare Schüssel, Knetarm hochklappbar und abnehmbar, speziell für Baguette und andere Brot- bzw. Hefeteige Inhalt max 4 kg Teig oder 2,5 kg Mehl, Volumen 10 Liter, Gewicht ca. 17 kg, 600 Watt, 230 Volt BTH 350x500x420	1350,00			
710.213	<b>Küchenmaschine Teddy 5L,</b> robuste leise Küchenmaschine mit abnehmbarer Schüssel, Knetarm, Rührarm, Schneebesen, hochklappbar, für Brot, Kuchen, Sahne uvm. Inhalt z. B. max 2,5 kg Broteig, 3 kg Sandkuchen, 16 Stück Eiweiß, 4kg Hackfleisch Volumen 5 Liter, Gewicht ca. 18 kg, 500 Watt, 230 Volt, BTH 222x462x400/550	1100,00		<b>Spiral-Teigknetmaschinen, Modellreihe IM, weiß mit nicht abnehmbarer Edelstahl-Schüssel, 1 Geschwindigkeiten</b>	
710.214	<b>Küchenmaschine Teddy 5L,</b> Sonderausstattungen Preise auf Anfrage		713.013	<b>Modell IM 5CE</b> feste Schüssel Inhalt ca. 5 kg Teig	870,00
	<b>Häussler Spiral-Teigknetmaschinen weiß, Edelstahl-Schüssel abnehmbar</b>		713.042	<b>Spiralknetmaschine, Modell IM 8H, feste Schüssel, hochklappbarer Knetarm, knetet ca. 5 kg Teig</b>	1190,00
710.003	<b>Modell Alpha</b> auch in den Farben blau, mint, rot (und Edelstahl gegen Aufpreis) erhältlich abnehmbare Schüssel Inhalt ca. 4,5 kg Teig	1560,00	713.023	<b>Modell IM 8CE</b> feste Schüssel Inhalt ca. 7 kg Teig	970,00
710.004	<b>Modell Alpha</b> Edelstahl abnehmbare Schüssel Inhalt ca. 4,5 kg Teig	1685,00		<b>Spiral-Teigknetmaschinen, Modellreihe IM, weiß mit abnehmbarer Edelstahl-Schüssel, 1 Geschwindigkeit</b>	
710.006	<b>Modell Alpha 2 Gang</b> Edelstahl abnehmbare Schüssel Inhalt ca. 4,5 kg Teig	1935,00	713.063	<b>Modell IM 12CE A</b> abnehmbare Schüssel Inhalt ca. 10 kg Teig, incl. Räder	1630,00
710.001	<b>Mehrzweckfett lebensmittelecht für Teigknetmaschinen. Wird in Gewerbebetrieben und in der Industrie im Lebensmittelbereich verwendet</b>	7,00	713.073	<b>Modell IM 18CE A</b> abnehmbare Schüssel Inhalt ca. 14 kg Teig	1760,00
	<b>Spezifikation:</b> physiologisch unbedenklich entsprechend dem Deutschen Lebensmittelgesetz; Farbe: weiß; Temperatureinsatzbereich: -25 °C - +125 °C		713.083	<b>Modell IM 25CE A</b> abnehmbare Schüssel Inhalt ca. 22 kg Teig, 400 Volt, incl. Räder, Gewicht ca. 115 kg	1970,00
			713.173	<b>Modell IM 38CE A</b> abnehmbare Schüssel Inhalt ca. 15 kg Teig	2200,00
			713.183	<b>Modell IM 44CE A</b> abnehmbare Schüssel Inhalt ca. 19 kg Teig	2290,00

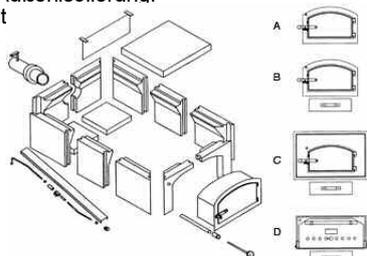
# Elektro- und Holzbacköfen

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
	<b>Spiral-Teigknetmaschinen, Modellreihe IM, weiß mit abnehmbarer Edelstahl-Schüssel, 2 Geschwindigkeiten</b>				
713.123	<b>Modell IM 12 AD 2V</b> abnehmbare Schüssel, 2 Geschwindigkeiten, Inhalt ca. 10 kg Teig Gewicht ca. 80kg, 400Volt	1840,00	712.053	<b>Modell INO 2006</b> Backfläche 70 x 105 Inhalt 15 kg Brot (400V) bis 320° C, 254 kg	3530,00
713.133	<b>Modell IM 18AD 2V</b> abnehmbare Schüssel, 2 Geschwindigkeiten, Inhalt ca. 14 kg Teig	1940,00	712.143	<b>Modell Primus</b> Backfläche 61 x 41 cm Inhalt 5 kg Brot, 3 Pizzen, (400V), bis 320° C, ohne Untergestell, ohne Einbaublende	2590,00
713.143	<b>Modell IM 25CE A 2V</b> abnehmbare Schüssel, 2 Geschwindigkeiten, Inhalt ca. 22 kg Teig	2190,00		<b>Steinbacköfen, elektrisch, innen voll schamottiert, 50-500 Grad</b>	
713.213	<b>Modell IM 38CE A 2V</b> abnehmbare Schüssel, 2 Geschwindigkeiten, Inhalt ca. 15 kg Teig	2390,00	712.643	Elektro-Steinbackofen, Modell EO-B-1, Backfläche 70x75 cm, 9 kg Brot, 4 Pizzen (400V), Edelstahl-Gehäuse, Gewicht 160kg, 50-500 Grad, mit Untergestell	2800,00
713.223	<b>Modell IM 44CE A 2V</b> abnehmbare Schüssel, 2 Geschwindigkeiten, Inhalt ca. 19 kg Teig	2550,00	712.653	Elektro Steinbackofen, Modell EO-B-11, Backfläche 70x75 cm, 15 kg Brot, 6 Pizzen (400V), Edelstahl-Gehäuse, Gewicht 210kg, 50-500 Grad, mit Untergestell	3400,00
	<b>Gewölbe-Steinbackofen teilschamottiert</b>		712.663	Elektro Steinbackofen, Modell EO-B-2, 2xBackfläche 70x75 cm, 18 kg Brot, 8 Pizzen (400V), Edelstahl-Gehäuse, Gewicht 290kg, 50-500 Grad, mit Untergestell	5470,00
712.105	<b>Gewölbe- Steinbackofen</b> Backfläche 46 x 46 cm Inhalt 3,5 kg Brot (230V) bis 300° C, incl. Backblech	2080,00	712.673	Elektro Steinbackofen, Modell EO-B-22, 2xBackfläche 70x75 cm, 30 kg Brot, 12 Pizzen (400V), Edelstahl-Gehäuse, Gewicht 400kg, 50-500 Grad, mit Untergestell	6380,00
	<b>Manz-Brotbacköfen, elektrisch, innen Edelstahl</b>			<b>Holzbacköfen</b> ohne Fussgestell, komplett montiert	
711.003	<b>Modell 10/1</b> Backfläche 38 x 44 cm Inhalt 5 kg Brot (230V) bis 250° C	1730,00	717.003	<b>Holzbackofen, Modell60</b> Backfläche 60 x 62 cm • für 2-3 Laibe • incl. Thermometer	1250,00
711.013	<b>Modell 10/2</b> Backfläche 2 x 38 x 44 cm Inhalt 10 kg Brot (230V) bis 250° C	2180,00	717.113	Flammkuchenbackofen und Grill fahrbar, komplett mit Rauchrohr, Backschieber aus Holz, Thermometer bis 500 Grad, Ganzmetall schwarz lackiert mit Steinbackplatte zum Flammkuchen und Pizza backen sowie Edelstahl Grillrost, BxHxT 42x45x50cm, Backfläche 40x40cm Gewicht ca 50kg	590,00
711.023	<b>Modell 10/3</b> Backfläche 3 x 38 x 44 cm Inhalt 15 kg Brot (230V) bis 250° C	2590,00	717.013	Holzbackofen, Modell70 Backfläche 70 x 68 cm • für 5-8 Laibe • incl. Thermometer	1590,00
	<b>Häussler-Steinbacköfen, elektrisch, innen voll schamottiert</b>		717.023	Holzbackofen, Modell100 Backfläche 70 x 100 cm • für 8-12 Laibe • incl. Thermometer	2070,00
712.003	<b>Modell Mono</b> Türe Edelstahlfarben, Backfläche 37 x 40 Inhalt 3 kg Brot (230 V) bis 320° C	1970,00	717.014	Aschenkasten für Holzbackofen, Modell 60/70/100 Maße: BxTxH 54x57x9	40,00
741.045	Mini Pizza Ofen, Bodensteinplatte 29,5x29,5cm, bis 300Grad, 1200W, 230Volt, Außenmaße LxBxH40x35x25cm, Gewicht 7kg	190,00	717.015	Untergestell, Aschenkasten für Holzbackofen, Modell 70	480,00
712.013	<b>Modell Mono Einbaugerät</b> mit Einbaurahmen Türe Edelstahlfarben, Backfläche 37 x 40 cm Inhalt 3 kg Brot (230 V) bis 320° C	2225,00	717.016	Untergestell, Aschenkasten für Holzbackofen, Modell 100	540,00
712.043	<b>Modell INO2004</b> Backfläche 70 x 70 cm Inhalt 9 kg Brot (400V) bis 320° C	850,00	717.017	Fahrbares Untergestell Modell 60/70/100	930,00
	<b>Häussler-Holzbacköfen</b> mit Fussgestell, komplett montiert			<b>Modell HABO 2/3</b> Backfläche 36 x 72 cm Inhalt 2-3 Laibe	2700,00
			714.003	<b>Modell HABO 4/6</b> Backfläche 60 x 70 cm Inhalt 4-6 Laibe	3250,00
			714.023	<b>Modell HABO 6/8</b> Backfläche 60 x 100 cm Inhalt 6-8 Laibe	3750,00
			714.033	<b>Modell HABO 15</b> Backfläche 90 x 140 cm Inhalt 15 Laibe (Preis auf Anfrage)	8630,00
			714.043	<b>Modell HABO 20</b> Backfläche 90 x 175 cm Inhalt 20 Laibe	9639,00



# Holzbacköfen und Zubehör

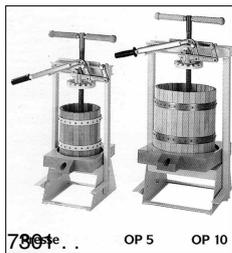
Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
	<b>Häussler-Holzbacköfen-Bausätze</b> für Heimwerker				
716.013	<b>Bausatz für Modell 4/6 A</b> Backfläche 60 x 70 cm, für 4-6 Laibe	1710,00	716.118	<b>Holzbackofen Bausatz 60x120</b> Backfläche ca. 90x90cm, Komplettbausatz incl. Bodenschamotte, Gewölbeschamotte, Schamottesteine vorne und hinten, Schamotte Rauchrohranschluß, Edelstahlrauchrohr mit Abgasklappe und Mauerdurchführung, Gußtüre, Aschekasten, Thermometer, Kachelofenmörtel K, Aufbautips. Gewicht ca. 570 kg. Auf Wunsch: Ziegelsteine, Quarzsand sowie 5 cm Dämmschicht für Außenisolierung. Weitere Größen auf Anfrage	1690,00
716.023	<b>Bausatz für Modell 4/6 B</b> Backfläche 60 x 70 cm, für 4-6 Laibe	1990,00	716.117	<b>Holzbackofen Bausatz 90x150</b> Backfläche ca. 90x150cm, Komplettbausatz incl. Bodenschamotte, Gewölbeschamotte, Schamottesteine vorne und hinten, Schamotte Rauchrohranschluß, Edelstahlrauchrohr mit Abgasklappe und Mauerdurchführung, Gußtüre, Aschekasten, Thermometer, Kachelofenmörtel K, Lavaton F Aufbautips. Gewicht ca. 570 kg. incl. Ziegelsteine, Quarzsand sowie 5 cm Dämmschicht für Außenisolierung. Weitere Größen auf Anfrage	2040,00
716.033	<b>Bausatz für Modell 4/6 C</b> Backfläche 60 x 70 cm, für 4-6 Laibe	2170,00	716.015	<b>Pizzaofen 110</b> Innendurchmesser: 110 cm, Außenmaße: 150cm*135cm, Rauchabzug: 20cm*20cm, , Gewicht: 700kg, erfüllt die CEE-Norm/CE-Norm, für Gratin, Hühnchen, Fisch, Brot, Pizza (70 Stck/Std.), Kuchen, Grillgerichte, Braten	1950,00
716.043	<b>Bausatz für Modell 6/8 A</b> Backfläche 60 x 100 cm, für 6-8 Laibe	2010,00	716.016	<b>Pizzaofen 130</b> Innendurchmesser: 130 cm, Außenmaße: 180cm*165cm, Rauchabzug: 20cm*20cm, , Gewicht: 1000kg, erfüllt die CEE-Norm/CE-Norm, für Gratin, Hühnchen, Fisch, Brot, Pizza (110 Stck/Std.), Kuchen, Grillgerichte, Braten	2750,00
716.053	<b>Bausatz für Modell HABO 6/8B</b> Backfläche 60 x 100 cm, für 6-8 Laibe	2290,00	716.017	<b>Pizzaofen 160</b> Innendurchmesser: 160 cm, Außenmaße: 195cm*210cm, Rauchabzug: 20cm*20cm, , Gewicht: 1500kg, erfüllt die CEE-Norm/CE-Norm, für Gratin, Hühnchen, Fisch, Brot, Pizza (160 Stck/Std.), Kuchen, Grillgerichte, Braten	3900,00
716.063	<b>Bausatz für Modell HABO 6/8C</b> Backfläche 60 x 100 cm, für 6-8 Laibe	2490,00			
716.073	<b>Bausatz für Modell HABO 15(D)</b> Backfläche 90x140 cm, für 15 Laibe	3770,00			
716.083	<b>Bausatz für Modell HABO 20 (D)</b> Backfläche 90x175 cm, für 20 Laibe	4540,00			
	<b>Holzbacköfen-Bausätze</b> für Heimwerker				
716.014	<b>Pizzaofen 90</b> Innendurchmesser: 90cm, Außenmaße: 120cm*135cm, Rauchabzug: 20cm*20cm, (minimale Sockelmaße*: 145cm*150cm), Gewicht: 450kg, Tür, Gitter: 44cm*50cm, erfüllt die CEE-Norm/CE-Norm, für Gratin, Hühnchen, Fisch, Brot, Pizza, Kuchen, Grillgerichte, Braten	1700,00			
716.114	<b>Holzbackofen Bausatz 90x90</b> Backfläche ca. 90x90cm, Komplettbausatz incl. Bodenschamotte, Gewölbeschamotte, Schamottesteine vorne und hinten, Schamotte Rauchrohranschluß, Edelstahlrauchrohr mit Abgasklappe und Mauerdurchführung, Gußtüre, Aschekasten, Thermometer, Kachelofenmörtel K, Aufbautips. Gewicht ca. 370 kg. Auf Wunsch: Ziegelsteine, Quarzsand sowie 5 cm Dämmschicht für Außenisolierung. Weitere Größen auf Anfrage	1500,00			
716.110	<b>Holzbackofen Bausatz 75x90</b> Backfläche ca. 75x90cm, Komplettbausatz incl. Bodenschamotte, Gewölbeschamotte, Schamottesteine vorne und hinten, Schamotte Rauchrohranschluß, Edelstahlrauchrohr mit Abgasklappe und Mauerdurchführung, Gußtüre, Aschekasten, Thermometer, Kachelofenmörtel K, Aufbautips. Gewicht ca. 370 kg. Auf Wunsch: Ziegelsteine, Quarzsand sowie 5 cm Dämmschicht für Außenisolierung. Weitere Größen auf Anfrage	1440,00			
716.111	<b>Holzbackofen Bausatz 60x60</b> Backfläche ca. 60x60cm, Komplettbausatz incl. Bodenschamotte, Gewölbeschamotte, 12Stck Schamottesteine vorne und hinten, Schamotte Rauchrohranschluß, Edelstahlrauchrohr mit Abgasklappe und Mauerdurchführung, Gußtüre, Aschekasten, Thermometer, Lavaton Stampf und Gießmasse, Aufbautips. Gewicht ca. 300 kg. Auf Wunsch: Ziegelsteine, Quarzsand sowie 5 cm Dämmschicht für Außenisolierung. Weitere Größen auf Anfrage	1340,00			
716.116	<b>Holzbackofen Bausatz 90x120</b> Backfläche ca. 90x90cm, Komplettbausatz incl. Bodenschamotte, Gewölbeschamotte, Schamottesteine vorne und hinten, Schamotte Rauchrohranschluß, Edelstahlrauchrohr mit Abgasklappe und Mauerdurchführung, Gußtüre, Aschekasten, Thermometer, Kachelofenmörtel K, Aufbautips. Gewicht ca. 570 kg. Auf Wunsch: Ziegelsteine, Quarzsand sowie 5 cm Dämmschicht für Außenisolierung. Weit	1790,00			
	<b>Steine/Mörtel für Holzbacköfen</b> <b>(Versandkosten extra)</b>				
			716.303	Seitengewölbe für Backraumbreite 480mm, lichte Höhe 380mm, 65mm dick, Tiefe 300mm, Gewicht 20,2 kg	61,00
			716.313	Mittelstein für Backraumbreite 600mm, Gewicht 6,3 kg	19,00
			716.323	Mittelstein für Backraumbreite 720mm, Gewicht 12,2 kg	37,00
			716.333	Mittelstein für Backraumbreite 840mm, Gewicht 18,2 kg	55,00
			716.343	Bodenplatte 300x300x50mm, Gewicht 7,6kg	18,00
			716.344	Bodenplatte 300x300x60mm, Gewicht 7,6kg	22,00
			716.353	Bodenplatte 300x240x50mm, Gewicht 6,1kg	14,30
			716.363	Stein 250x124x64mm, Gewicht 3,8kg	4,30
			716.399	Stein 240x90x60mm, Gewicht 2,5kg	4,25
			716.373	Keilstein für Türbogen 250x124x76/52mm, Gewicht 3,8kg (2H24)	5,80
			716.374	Keilstein für Türbogen 250x124x72/56mm, Gewicht 3,8kg (2H16)	5,80
			716.375	Keilstein für Türbogen 250x124x69/59mm, Gewicht 3,8kg (2H16)	5,80
			716.393	Rohranschlußstein NF 250x250x64mm, d=175mm, Gewicht 4,4kg	16,80
			716.394	Rohranschlußstein 250x250x64mm, d=160mm, Gewicht 4,4kg	18,10
			716.400	Bodenplatte 500x500x64mm, Gewicht 30kg	77,00
				<b>Gusstüren/Zubehör für Holzbacköfen</b>	
			718.013	Ausführung A B 48 x H 27 cm	469,00



# Holzbacköfen und Zubehör

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
718.023	Ausführung B B 48 x H 27 cm	739,00	719.051	Regenhaube für Rauchrohre mit Ø 15,0 cm	79,00
718.033	Ausführung C B 48 x H 27 cm	890,00	719.052	Dachdurchführung Neigung 0-10 Grad, Edelstahl, für Einwandige Rauchrohre mit Ø 15,0 cm, Bleiüberlappung 75x65cm (siehe passenden Regenkragen)	199,00
718.043	Ausführung D B 70 x H 27 cm	1095,00	719.054	Regenkragen für Dachdurchführung, Edelstahl, für einwandige Rauchrohre mit Ø 15cm	39,00
718.053	Gußtüre AC 6 Öffnung: Breite 43,6 cm Höhe: 23,5cm	250,00	<b>Edelstahl-Rauchrohre für Holzbacköfen</b> Ø 13,0 cm, Wandstärke 1 mm		
718.056	Gusstüre Pizza - Öffnung: Breite 48 cm Höhe: 24cm, Aussen: 30cm x 60 cm	250,00	719.101	gerade, Nutzlänge 100,0 cm Ø 13,0	72,00
718.063	Gußtüre AC 62, 2-türig, Öffnung: Breite 53,8 cm Höhe: 25,1cm	440,00	719.111	gerade, Nutzlänge 46,0 cm Ø 13,0	38,00
718.054	Isoliertüre aus Stahl AC 1 Breite 44 cm Höhe: 22 cm	190,00	719.121	gerade, Nutzlänge 26,0 cm Ø 13,0	25,00
718.064	Isoliertüre aus Stahl AC 11 Breite 44 cm Höhe: 30 cm	200,00	719.131	gebogen, starr 90°, mit RV Ø 13,0	79,00
718.055	Isoliertüre aus Stahl AC 15 Breite 52 cm Höhe: 22 cm	290,00	719.141	Mauerschelle, Modell K für Rauchrohre mit Ø 13,0 cm	19,00
718.065	Isoliertüre aus Stahl AC 16 Breite 52 cm Höhe: 30 cm	290,00	719.151	Regenhaube für Rauchrohre mit Ø 13,0 cm, 0,6mm	41,00
718.163	Gußtüre AC 63, 2-türig, Öffnung: Breite 53,8 cm Höhe: 31,7cm	420,00	719.132	gebogen, starr 90°, ohne RV Ø 13,0	70,00
718.083	Gußtüre von Modell 70/100 - Öffnung: Breite 43,5 cm Höhe: 20cm - Rahmen: Breite 53,5 cm Höhe: 26 cm (außen); 31 cm (mitte), Zarge: 40 mm, Materialstärke, 10 mm	280,00	719.133	Edelstahlrosette für Rauchrohr Ø 13,0 cm, Wandstärke 1 mm	19,00
718.093	Gußtüre von Brunner mit Glas und doppelwandig - Öffnung: Breite 40 cm Höhe: 24cm	390,00	719.134	Edelstahl T-Stück Ø 13,0 cm, Wandstärke 1 mm Feuerungsanschluss Bitte bei Bestellung angeben: T-Stück mit Muffe innen 134mm oder Verbindung außen 128mm	82,00
718.103	Rauchrohrstutzen Guß d=165/175mm, mit Klappe für senkrechten Einbau, d innen 16,5cm d außen 17,5cm h 12cm Länge der Stange 30cm	160,00	719.137	Kondensatschale für T-Stück Edelstahl Ø 13,0 cm, Wandstärke 1 mm, mit Ablauf	38,00
718.113	Rauchrohrstutzen d=180mm, mit Klappe für senkrechten Einbau	122,00	719.138	Kondensatschale für T-Stück Edelstahl Ø 15,0 cm, Wandstärke 1 mm mit Ablauf	55,00
718.123	Rauchrohrstutzen d=150mm, mit Klappe für waagerechten Einbau -Häussler habo 4/6-20	198,00	719.145	Edelstahl-T-Stück Ø 15,0 cm, Wandstärke 1 mm Feuerungsanschluss Bitte bei Bestellung angeben: T-Stück mit Muffe innen 154mm oder Verbindung außen 148mm	120,00
718.133	Gestänge zur Rauchrohrklappen Steuerung, OEM Häussler bis 100cm Backfläche	58,00	719.140	Kondensatschale für T-Stück Edelstahl Ø 15,0 cm, Wandstärke 1 mm ohne Ablauf	35,00
718.143	Gestänge zur Rauchrohrklappen Steuerung, OEM Brunner bis 100cm Backfläche	97,00	719.438	Kondensatschale für T-Stück Edelstahl Ø 15,0 cm, Wandstärke 0,6 mm mit Ablauf	31,20
<b>Edelstahl-Rauchrohre für Holzbacköfen</b> Ø 15,0 cm, Wandstärke 1 mm			719.445	Edelstahl-T-Stück Ø 15,0 cm, Wandstärke 0,6 mm Feuerungsanschluss Bitte bei Bestellung angeben: T-Stück mit Muffe innen 154mm oder Verbindung außen 148mm	75,20
719.001	gerade, Nutzlänge 100,0 cm	115,00	719.136	Mauerdurchführung, doppelt, Ø 13,0 cm, Wandstärke 1 mm	18,00
719.301	gerade, Nutzlänge 100,0 cm	63,20	719.139	Mauerdurchführung, doppelt, Ø 15,0 cm, Wandstärke 1 mm	39,00
719.011	gerade, Nutzlänge 46,0 cm	49,00	<b>Edelstahl-Rauchrohre für Holzbacköfen</b> Ø 18,0 cm, Wandstärke 1 mm		
719.311	gerade, Nutzlänge 46,0 cm	32,80	719.180	gerade, Nutzlänge 100,0 cm Ø 18,0	120,00
719.021	gerade, Nutzlänge 26,0 cm	39,00	719.181	gerade, Nutzlänge 50,0 cm Ø 18,0	64,00
719.022	gerade mit Abgasklappe, Nutzlänge 26,0 cm	188,00	719.185	Edelstahlrohrreduzierung von 180mm auf 125mm	65,00
719.042	Rauch Ablenklech Schwarzblech	60,00	<b>Stampf, Gießmasse, Mörtel für Holzbacköfen</b> zur Herstellung von Backofensteinen und zum Verfugen		
719.023	Edelstahl Rauchrohr Reduzierung, Ø 15,0 cm Muffe auf Ø 13,0 cm glatt, Wandstärke 1 mm, Länge ca 20,0 cm	79,00	719.203	Lavaton F Stampf und Giesmasse zur Herstellung von Backofensteinen oder für größere Fugen, 25 kg	49,00
719.321	gerade, Nutzlänge 26,0 cm	22,40	719.204	Lavaton TR Stampf und Giesmasse zur Herstellung von Backofensteinen, 25 kg (F genügt für den Backofenbau)	78,00
719.025	Abgasklappe zum Selbsteinbau, Ø 14 cm, Wandstärke 2 mm, Länge 24 cm	30,00	719.213	Kachelofenmörtel K zum Ausfugen der Backofensteine mit für Preßfuge, 25 kg, keramisch abbindend (etwas elastisch)	26,80
719.031	gebogen, starr 90°, mit RV	115,00	719.223	Schamottezement, 25 kg für größere Fugen bis 5mm hydraulisch abbindend (wird sehr fest)	30,10
719.032	gebogen, starr 90°, ohne RV	89,00			
719.143	Edelstahl Rosette für Rauchrohr Ø 15,0 cm, Wandstärke 1 mm	29,00	<b>Nudelmaschinen, Handbetrieb</b> 720053		
719.331	gebogen, starr 90°, mit RV	72,00	720.053	Modell Imperia, Haushaltsgerät aus Edelstahl, Walzen Teigplatte, 2mm und 6,5mm breite Nudeln	66,50
719.332	gebogen, starr 90°, ohne RV	62,40			
719.041	Mauerschelle, Modell K für Rauchrohre mit Ø 15,0 cm	22,00			

# Nudelmaschinen / Räucherschränke

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
					
	<b>Häussler-Nudelmaschinen, elektrisch</b>				
720.014	<b>Modell Emma</b> (Nachfolger von PN100), Anthrazit, Inhalt 1,0 kg Mehl, inkl. 1 Matrize Leistung: ca. 3 kg Teig/Std. (230 V)	1830,00	722.005	<b>Modell P6</b> mit Abscheider, inkl. 4 Matrize (Bronze), Wasserkühlung Inhalt 6,0 kg Mehl Leistung ca. 16 kg Teig/Std. (400 V)	5590,00
720.013	<b>Modell PN100</b> Edelstahl, inkl. 1 Matrize Inhalt 1,0 kg Mehl Leistung ca. 3 kg Teig/Std. (230 V)	1625,00	722.705	<b>Modell P12</b> mit Abscheider, inkl. 4 Matrize (Bronze), Wasserkühlung, Doppelknetbecken Inhalt 6,0 kg Mehl Leistung ca. 25-35 kg Teig/Std. (400 V)	8380,00
720.015	<b>Abscheider für Nudelmaschine, Modell Emma</b> (Nachfolger von PN100) einflügelig (230 V)	320,00	722.704	Ravioligruppe P6 - P12 Gewicht 17,8 Kg Ravioligruppe P6 - P12 Abmessungen 300x550x370 mm	2615,00
720.103	<b>Modell Luna</b> inkl. 3 Matrize Inhalt 0,5 kg Mehl Leistung ca. 1,5 kg Teig/Std. (230 V) (Nr.: 5,19,49) Lieferbar in den Farben: antrazit, weiß, ultramarinblau	1225,00	722.034	<b>Ravioli-Vorsatz</b> für Modell P3	1730,00
	<b>Profi-Nudelmaschinen, elektrisch</b>		722.006,1		360,00
721.001	<b>Modell Dolly</b> inkl. 4 Matrize Inhalt 2,0 kg Mehl Leistung ca. 5 kg Teig/Std. (400 V)	2100,00	722.203	<b>Modell OPI20</b> mit autom. Abscheider für kurze Nudeln, Wasserkühlung, Lüfter, Nudelsieb, inkl. 1 Matrize (722213), Gewicht: 375 kg Inhalt 20 kg, Doppelknetbecken Leistung ca. 50 kg Teig/Std.	14875,00
721.010	<b>Raviolatrice Manuale 34x40mm</b>	1700,00	722.403	<b>Modell OPI30</b> inkl. 1 Matrize (722413) und autom. Abscheider für kurze Nudeln, Wasserkühlung, Lüfter, Nudelsieb, Gewicht: 395 kg - Inhalt 30 kg, Doppelknetbecken - Leistung ca. 90 kg Teig/Std.	18385,00
721.002	<b>Modell OPI D</b> inkl. 4 Matrize Inhalt 2,0 kg Mehl Leistung ca. 5 kg Teig/Std. (230 V)	2100,00		<b>Kleine Heißräucherschänke</b>	
721.003	<b>Abschneidevorrichtung</b> für Modell OPI D	406,00	737.013	<b>Modell Smoky II - Holzfeuerung</b> Edelstahl, für ca. 6 Fische, incl. 3 Stangen und 6 Haken, H/B/T 600 x 400 x 300	192,00
721.008	<b>Penne Abschneidevorrichtung und Matrize für Nudelmaschine, Modell Dolly</b>	510,00	737.023	<b>Modell Smoky I - Elektroheizung</b> Edelstahl, Thermostat gesteuert, mit Ober- und Unterhitze, für ca. 6 Fische, mit Fettaufang und Rost, H/B/T 250 x 310 x 460	279,00
722.004	<b>Modell P3</b> mit Abscheider, inkl. 4 Matrize (Bronze) Inhalt 3,0 kg Mehl Leistung ca. 9 kg Teig/Std. (400 V)	4040,00	737.053	<b>Modell Smoky rund tragbar, Elektroheizung</b> Edelstahl, Unterhitze, für ca. 2 Fische, mit Fettaufang und Rost, d=50 l=25 cm	160,00
725.001	<b>Nudelmaschine P.Nuova</b> Inhalt 4,0 kg Mehl, inkl. Teig-Mischer und Cilindro Teigplattenwalze - Leistung: ca. 20 kg Teig/Std. (400 Volt, 1,2PS), Gewicht 110kg, Maße 400x520x630mm	4730,00	737.063	<b>Räucherofen M201</b> , Edelstahl, mit Glasscheibe HxBxT 65x35x25	211,00
725.002	<b>Ravioli Set für Nudelmaschine P.Nuova</b> - Leistung: ca. 25 kg Std., Gewicht 19kg, Maße 280x560x300mm incl 1 Größe von Auswahl: 20x20, 34x40, 40x50, 34x95, 80x80, 70x70x70mm	2650,00	737.064	<b>Räucherofen M200</b> , verzinkt, mit Glasscheibe HxBxT 65x35x25	106,00
725.003	<b>Tagliatelle Set für Nudelmaschine P.Nuova</b> für 2mm, 6mm, 12mm - Leistung: ca. 18 kg Std., Gewicht 9,5kg, Maße 240x245x115mm	1160,00	737.065	<b>Thermostat</b> für Räucherofen M200/201	41,90
725.004	<b>Gnocchi Set für Nudelmaschine P.Nuova</b> „screw“ und/oder „piston“ - Leistung: ca. 40kg Std., Gewicht 22,5kg, Maße 210x330x525mm	2850,00	737.066	<b>Heizstab 500W</b> für Räucherofen M200/201	26,90
725.005	<b>Press Einheit (Extruder) für Nudelmaschine P. Nuova</b> incl. 4 Messing Matrizen - Leistung: ca. 13kg Std., Gewicht 12kg, Maße 330x160x270mm	1950,00	737.069	<b>Heizschlange 2000W</b> für Räucherofen M200/201	41,90
725.006	<b>Abscheider für Press Einheit (Extruder) für Nudelmaschine P.Nuova</b>	375,00	737.067	<b>Fischlegegitter gewellt, verschromt</b> für Räucherofen M200/201	7,50
725.007	<b>Messing Matrize für Press Einheit (Extruder) für Nudelmaschine P.Nuova</b>	78,00	737.068	<b>Fett Abtropfrinne Alu</b> für Räucherofen M200/201	8,00
725.008	<b>Messing Matrize mit Tefloneinsatz für Press Einheit (Extruder) für Nudelmaschine P.Nuova</b>	89,00	737.054	<b>Räucherkasten, Edelstahl</b> 24x41x18 mit Deckel, Fettaufang und Rost	130,00
722.001	<b>Vorführgerät Nudelmaschine, Modell P3</b> Inhalt 3,0 kg Mehl, inkl. 4 Matrizen: ovale Nudel 17, Spirelli 469, Tagliatelle 28, Spaghettonr. 9 (Bronze) und Abscheider - Leistung: ca. 9 kg Teig/Std. (400 V)	3300,00		<b>Trauben-, Obst- und Beerenpressen, Handbetrieb</b>	
				<b>Presse mit mechanischer Betätigung, Oberteil zurückschwenkbar</b>	
			730.103	<b>Modell OP5</b> Inhalt 5 l	430,00
			730.113	<b>Modell OP10</b> Inhalt 10 l	480,00
			730.123	<b>Modell OP20</b> Inhalt 20 l	580,00
			730.124	<b>Modell OP40</b> Inhalt 40 l	730,00
					
				<b>Presse mit mechanischer Betätigung, Oberteil fest auf Anfrage</b>	
				<b>Hydraulische Tisch-Packpresse</b>	
			730.203	<b>TP10</b> Inhalt pro Pressung 10kg, Leistung ca. 30-50 Liter/Stunde	395,00



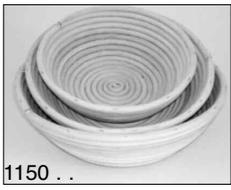
# Kellerei / Einmachen / Sonstiges

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
736.073	<b>Modell 38/12</b> 2 Messer L/B 38 x 12 cm	13,30	713.103,2	<b>Leihgebühr für Teigknetmaschine Modell IM 25CEA</b> Inhalt ca. 20 kg Teig	71,40
736.083	<b>Krautstampfer</b> Massiv Holz Länge 65 cm, D-Teller 13 cm	19,50	713.103,4	<b>Leihgebühr für Teigknetmaschine Modell IM 18CEA</b> abnehmbare Schüssel, 1 Geschwindigkeiten, Inhalt ca. 10 kg Teig	59,50
736.093	<b>Krautstampfer</b> Massiv Holz Länge 62 cm, D-Stampfer 7 cm	17,50			
736.103	<b>Holzzange</b> für Gurken, Sauerkraut, Grillgut Länge 50 cm	4,90			
736.113	<b>Krautbohrer</b> , verchromt mit Holzgriff, Länge 23,5cm	29,00			
	<b><u>Haushalts-Geräte, Sonstiges</u></b>			<b><u>Gebraucht-Geräte</u></b>	
737.043	<b>Spargelschäler</b> am Tisch zu befestigen, Spargel oben rein - einmal ziehen - fertig geschält !! Einfach Spitze in der Spargelzeit	25,50	713.133,2	<b>Gebrauchtgerät Spiralknetmaschine Modell IM18CEA 2V, feste Schüssel, 2-Stufen-Regulierung, knetet ca. 14 kg</b>	1600,00
737.044	<b>Möhrenschäler Einsatz</b> Zur Verwendung des Möhren Schälers brauchen Sie die passende Halterung, enthalten im Spargel Schäler (Art.-Nr.: 737043)! Möhren oben rein - einmal ziehen - fertig geschält !	15,50	712.105,1	Gebrauchtgerät Elektro Gewölbe Steinbackofen Backfläche 46 x 46 cm Inhalt 3,5 kg Brot (230V) bis 300 ° C, incl. Backblech	1800,00
737.010	<b>Schnapsbrennen mit 1Liter Maische Kupferbehälter</b>	49,00			
737.115	<b>Dörrapparat Stöckli Dörrex Kunststoffsiebe 3 Stück, 600 Watt, 230 Volt, ohne Timer, Dörrgitter 33,5cm</b>	109,90			
737.126	<b>Dampf Entsafter Edelstahl 7,5 Liter</b>	95,00			
737.115,2	<b>Dörrapparat Stöckli Dörrex Timer Kunststoffsiebe 3 Stück, 600 Watt, 230 Volt, mit Timer, Dörrgitter 33,5cm</b>	139,90			
737.115,1	<b>Stöckli Kunststoffsiebe 2 Stück</b>	20,00			
737.125	<b>Graef Master 183 Brot - Alleschneider elektrisch, Messer glatt d=170mm, incl. Messerschärfer, Tablett, 230 Volt, 130 Watt</b>	349,00			
737.115,3	<b>Dörrapparat Stöckli Dörrex Timer Edelstahlsiebe 3 Stück, 600 Watt, 230 Volt, mit Timer, Dörrgitter 33,5cm</b>	159,90			
737.115,1	<b>Dörrapparat Stöckli Dörrex Edelstahlsiebe 3 Stück, 600 Watt, 230 Volt, ohne Timer, Dörrgitter 33,5cm</b>	119,90			
737.213	<b>Champion Saftpresse</b>	428,50			
737.223	<b>Grobes Entsaftungssieb Champion Saftpresse</b>	15,00			
737.233	<b>Glaskanne für Champion Saftpresse</b>	9,95			
737.253	<b>Green Star 1000 Saftpresse</b>	499,00			
741.034	<b>Teegebäckmaschine</b> Profi Ganzmetall, für ca. 600g Teigmasse, 10 Formen, l=270, d=50, h=180mm, Gewicht ca. 3kg	496,00			
741.036	<b>Teegebäckmaschine</b> Profi Ganzmetall, für ca. 600g Teigmasse, 10 Formen, l=270, d=50, h=180mm, Gewicht ca. 3kg	35,00			
	<b><u>Leih Geräte</u></b>				
	<b><u>Preis pro Wochenende</u></b>				
710.063,1	<b>Leihgebühr für Teigauswellmaschine, für Flammkuchen und Pizzen bis 30 cm Ø</b>	47,60			
741.055	Pizza Steinbackofen, 70x70cm Backfläche, bis 500 Grad, gebraucht, geprüft und gereinigt. Mietkosten incl. Zubehör / Wochenende	150,00			
710.063,3	<b>Leihgebühr für Teigauswellmaschine, für Flammkuchen und Pizzen bis 30 cm Ø</b>	47,60			
713.103,1	<b>Leihgebühr für Teigknetmaschine Modell IM 18CE 2V</b> abnehmbare Schüssel, 2 Geschwindigkeiten, Inhalt ca. 14 kg Teig	59,50			

# Gebrauchtgeräte



# Zubehör zum Backen

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro			
<h2>Zubehör</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brezel backen</li> <li>• Backen und Getreide mahlen</li> <li>• Formen, Bleche, Pfannen</li> <li>• Schüsseln</li> </ul>								
<h3>Zubehör zum Brezel backen</h3>								
101.016	<b>Abtropfblech,</b> Edelstahl, L/B 35 x 38 cm, 2 cm hoch, eine Seite offen	24,00	111.013	Holzrahmen, Ø 20 cm	17,90			
101.046	<b>Profi-Brezelrost</b> silikonisiert, L/B 40 x 60 cm	30,20	111.012	Holzrahmen, Ø 17 cm	13,90			
101.066	<b>Laugentauchlöffel</b> Stahl verchromt, Ø 15 cm, Länge 45 cm	16,00	111.023	Holzrahmen, Ø 25 cm	22,00			
101.067	<b>Laugentauchlöffel</b> Stahl verchromt, Ø 18 cm, Länge 45 cm	19,00	111.063	Kunststoffrahmen Ø 30,5 cm, Maschenweite 0,85 mm, Drahtstärke 0,24 mm	33,00			
101.076	<b>Brezellauge</b> Kanister Inhalt 5 l	11,20	111.073	Kunststoffrahmen Ø 30,5 cm, Maschenweite 1,20 mm, Drahtstärke 0,28mm	34,50			
101.077	<b>Brezellauge</b> Inhalt 1,0 l	3,50	111.083	Mehlsieb, Kunststoffrahmen Weiß mit Edelstahlgewebe, innen Ø 42,5 cm, Gesamthöhe 11,5 cm, Einfüllhöhe 10 cm, Gewicht 910 g, Maschenweite 0,80mm, Drahtstärke 0,32mm, sehr stabil, 2-teilig, Unterteil auswechselbar (Ersatzteil)	47,00			
101.086	<b>Buchkopie „Die Laugenbrezel“</b> 59 Seiten, (Kopie) Bäckermeister Fritz Schrepf	5,10						
<h3>Zirbelholzschalen</h3> <p>aus einem Stück gedrechselt, wunderschöne hochwertige Holz-Schüsseln, Höhe ca. 7cm</p>								
103.013	Ø 16 cm	23,50						
103.023	Ø 20 cm	35,80						
103.033	Ø 25 cm	44,50						
103.043	Ø 30 cm	56,80						
103.053	Ø 35 cm	74,60						
103.063	Ø 40 cm	90,00						
<h3>Getreideschaukel aus Holz, Alu und Kunststoff</h3>			<h3>Getreidesilo aus Kiefernholz</h3> <p>wird an der Wand befestigt. Durch die Glasscheibe hat man immer einen Blick auf die Vorratsmenge</p>					
105.003	<b>Mess-Schaukel 600</b> Holz, groß/oval Inhalt ca. 600 ml	15,40	113.003	Modell PK Inhalt ca. 5 kg	75,70			
105.013	<b>Mess-Schaukel 100</b> Holz, Klein/eckig Inhalt ca. 100 ml	9,20	113.013	Modell OT Inhalt ca. 5 kg	75,70			
107.023	<b>Mess-Schaukel 450</b> Aluminium, Inhalt ca. 450 ml, 200g, Länge 310mm	8,20						
107.013	<b>Mess-Schaukel 800</b> Aluminium, groß/eckig Inhalt ca. 800 ml, 350mm lang	11,90						
107.033	<b>Messschaukel 1400</b> Kunststoff Inhalt ca. 1400 ml	9,50						
107.024	<b>Mess Schaukel 1500</b> Aluminium, Inhalt ca. 1500 ml, 44	16,90						
<h3>Getreidefass aus Zirbelkiefer</h3> <p>Ein Schmuckstück in der Küche und ein praktischer Vorratsbehälter für Getreide, Hafer, etc.</p>						<h3>Brotformen aus Peddigrohr, rund</h3> <p>Zum gehen lassen des Teiges</p>		
109.003	Inhalt ca. 0,35 kg	39,90				115.016	Ø 20 cm für ca. 0,5 kg Teig	10,20
109.013	Inhalt ca. 0,5 kg	59,90	115.026	Ø 22 cm für ca. 1,0 kg Teig	11,20			
109.023	Inhalt ca. 1,0 kg	69,90	115.036	Ø 26 cm für ca. 1,5 kg Teig	12,20			
109.033	Inhalt ca. 1,5 kg	76,90	115.046	Ø 28 cm für ca. 2,0 kg Teig	13,90			
109.043	Inhalt ca. 2,0 kg	77,90	115.056	Ø 30 cm für ca. 3,0 kg Teig	16,30			
109.053	Inhalt ca. 5,0 kg	129,90	115.066	Ø 32 cm für ca. 4,0 kg Teig	16,40			
<h3>Mehlsiebe mit Holz- und Kunststoffrahmen, mit Metallgitter</h3>			115.067	Ø 32 cm für ca. 4,0 kg Teig	20,90			
			<h3>Brotformen aus Peddigrohr, lang</h3> <p>Zum gehen lassen des Teiges</p>					
			117.016	25 cm für ca. 0,5 kg Teig	10,20			
			117.026	28 cm für ca. 1,0 kg Teig	11,20			
			117.036	32 cm für ca. 1,5 kg Teig	12,20			
			117.046	36 cm für ca. 2,0 kg Teig	15,90			
			117.057	Gärkorb aus Peddigrohr, lang, 42 cm, breit 22 cm, hoch 10 cm stumpfe Ecken für ca. 3 kg Teig	19,90			
			117.066	54 cm für ca. 3,0 kg Teig	22,40			
			117.056	38 cm für ca. 2,5 kg Teig	17,90			
			<h3>Gärkörbe aus Stroh, Gärtücher</h3>					
			118.003	Gärkorb aus Stroh, rund, Ø 28 cm, Inhalt ca. 2 kg	10,20			
			118.013	Gärkorb aus Stroh, oval, 33/23 cm, Inhalt ca. 2 kg	10,20			
			118.023	Gärkorb aus Stroh/Bast, rund, Ø 30 cm, Inhalt ca. 2 kg	12,20			
			117.216	Gärtuch, 60 cm breit, 1fd Meter, Material: Halbleinen (52 Baumwolle, 48 Leinen, Naturbelassen ohne Chemiefasern)	12,20			
			117.217	Gärtuch, 70 cm breit, 1fd Meter, Material: 100%Leinen, naturbelassen ohne Chemiefasern)	14,20			
			117.218	Gärtuch, 70 cm breit, 5m lang, Material: 100%Leinen, naturbelassen ohne Chemiefasern)	60,00			

# Zubehör zum Backen

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
119.033	<b>Brotpinsel mit Holzstiel</b> Bürstenkopf 8 x 12 cm, 8-reihig Ges.-Länge 40 cm handeingezogen	22,80	125.047,2	mit Stiel (28mm) 300cm L/B ca. 40 x 20 cm • für längliche und kleinere runde Brote	58,00
119.043	Bürstenkopf 7 x 13 cm, 8-reihig Ges.-Länge 41 cm, Borstenlänge 5cm, Naturborsten in Holz gestanzte Bräunzange	17,80	125.054,1	Backschieberblatt schmal und lang, L/B ca. 40x16 cm für längliche Brote, Baquette, 2. Wahl, Holz gebogen	20,00
121.016	<b>Flammkuchenbrett</b> Fichten / Birkenholz L/B 33 x 33 cm	2,60	125.054,3	Backschieberblatt schmal und lang, L/B ca. 50x15 cm für längliche Brote, Baquette, 2. Wahl, Holz gebogen	20,00
121.026	Fichten / Birkenholz L/B 30 x 30 cm	2,20		<b>Backschieber, Metall / Edelstahl</b>	
121.036	Fichten / Birkenholz L/B 30 x 40 cm	2,90	125.063	Gesamt-Länge 180 cm L/B ca. 30 x 30 cm • für Pizzen, längliche und große runde Brote SPERRGUT + 20,- EURO VERSAND	84,90
			125.094	Backschieber - Metall/ Edelstahl ohne Stiel (für 25mm Stiele), für runde Pizzen bis ca. 30cm, Material sehr stabiles 2mm Edelstahlblech	45,00
			125.073	Gesamtlänge 130 cm L/B ca. 30 x 30 cm • für Pizzen, längliche und große runde Brote SPERRGUT + 20,- EURO VERSAND	72,00
			125.503	Einnetzschüssel, Schapf Halbkugel, für genetzes Brot, Edelstahl Halbkugel mit Stielhalter, ohne Stiel, d=20cm, h=10cm, Gewicht 0,62 kg	68,00
				<b>Backtröge aus Fichtenholz mit Deckel</b> Die Alternative - darin hat man früher schon den Teig von Hand geknetet	
123.013	L/B 48 x 68 cm	43,50	127.016	L/B/T 770 x 380 x 280 cm	240,00
123.023	L/B 56 x 77 cm	49,10	127.026	L/B/T 640 x 330 x 230 cm	210,00
			127.036	L/B/T 470 x 290 x 190 cm	195,00
				<b>Dauerbackfolie „Dicke Qualität“ - Backpapier</b> Sehr praktisch! Das Blech bleibt sauber, die Folie ist ganz leicht zu säubern und kann über viele Monate verwendet werden	
125.013	<b>Backschieber, Hartholz</b> Gesamtlänge 60 cm L/B ca. 53 x 18 cm • für längliche Brote	33,70	129.044	L/B 50 x 50 cm	11,50
125.014	Backschieber mit Griff, L/B ca.30x40 cm, für Flammkuchen	15,50	129.045	lfd. Meter, 1m breit	39,50
125.015	10 Stck Backschieber mit Griff, L/B ca.30x40 cm, für Flammkuchen	125,00	829.054	Papier aus echtem Pergament, auch als Backpapier verwendbar - 50cm breit	0,40
125.023	Gesamt-Länge 60 cm, L/B ca. 60 x 23 cm • für längliche und kleine runde Brote	35,30		<b>Teigschaber Profi, Kunststoff</b>	
125.033	Gesamt-Länge 60 cm L/B ca. 60 x 35 cm • für Pizzen, längliche und große runde Brote Häussler	59,00	131.016	klein, elfenbein-farbig L/B 12,0 x 8,8 cm	0,80
125.043	Stiel verschraubt Gesamt-Länge 180 cm L/B ca. 50 x 30 cm • für Pizzen, längliche und große runde Brote SPERRGUT + 20,- EURO VERSAND	54,00	131.026	mittel, elfenbein-farbig L/B 14,8 x 9,9 cm	1,30
125.043,1	ohne Stiel (28mm), L/B ca. 50 x 30 cm • für Pizzen, längliche und große runde Brote	46,00	131.036	groß, elfenbein-farbig L/B 21,6 x 12,8 cm	2,00
125.046	Stiel verschraubt Gesamt-Länge d=cm 33 cm • für Pizzen und große runde Brote SPERRGUT + 20,- EURO VERSAND	54,00	131.046	Teigschaber, Abstecher, Metall, L/B 120x120 mm Kunststoffgriff, schwarz, hart.	5,90
125.046,1	ohne Stiel (28mm), d=cm 33 cm • für Pizzen und große runde Brote	46,00	131.056	1 Stück Messer zum Brot, Brötchen, Baguette einschneiden. Kunststoffgriff mit Rasierklinge Edelstahl, Länge 13,5cm	2,50
125.047	Stiel verschraubt Gesamt-Länge 180 cm L/B ca. 40 x 40 cm • für längliche und kleinere runde Brote SPERRGUT + 20,- EURO VERSAND	48,00	131.066	10 Stück Messer zum Brot, Brötchen, Baguette einschneiden. Kunststoffgriff mit Rasierklinge Edelstahl, Länge 13,5cm	20,00
125.047,1	ohne Stiel (28mm) L/B ca. 40 x 20 cm • für längliche und kleinere runde Brote	40,00		<b>Mess-Becher, blau graduiert, Kunststoff lebensmittelecht</b>	
125.043,2	mit Stiel 300cm(28mm), L/B ca. 50 x 30 cm • für Pizzen, längliche und große runde Brote	64,00	133.014,1	Inhalt 1 l	4,30
125.046,2	mit Stiel 300cm(28mm), d=cm 33 cm • für Pizzen und große runde Brote	64,00	133.024,1	Inhalt 2 l	7,20
			133.034,1	Inhalt 3 l	10,20
			133.044,1	Inhalt 5 l	12,80
				<b>Reinigungsbesen, Aschenkrucke</b>	
			135.013	Messingbesen ohne Stiel (24mm) Breite 16 cm	26,00

# Zubehör zum Backen

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	
135.014	Messingbesen quer ohne Stiel (24mm) Breite 16 cm	29,00	139.016	1 Paar aus weißer Baumwolle Profi-Qualität, extrem hitzebeständig	12,70	
135.015	Messingbesen quer ohne Stiel (24mm) Breite 22 cm	35,00				
135.023	Messingbesen ohne Stiel (24mm) Breite 22cm	32,00	<b>Einbau-Thermometer-Bimetal, mit Fühlerstab</b>	141.015	Gehäuse aus Edelstahl, Messingfühler 40 cm lang, d=9mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	36,00
135.043	Mehlbesen, Länge 30cm Zum Abfegen von Mehl auf Arbeitsflächen	10,00		141.019	Gehäuse aus Edelstahl, Messingfühler 30 cm lang, d=9mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	34,00
135.053	Kesselbürste, Länge 22cm	6,00		141.045	Gehäuse aus Edelstahl, Messingfühler 80cm lang, d=9mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	63,00
135.063	Kesselbürste, Breite 22cm	8,00		141.025	Gehäuse aus Edelstahl, Messing-Fühler 20 cm lang, d=9mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	32,00
135.024	Messingbesen ohne Stiel (24mm) Breite 40cm	49,00		141.029	Gehäuse aus Edelstahl, Messingfühler 10 cm lang, d=9mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	29,00
135.025	Messingbesen ohne Stiel (28mm) Breite 40cm	53,00		141.039	Gehäuse aus Edelstahl, Messing-Fühler 10 cm lang, d=9mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 50 mm • für Holzbackofen bis 500° C	25,00
135.016	Messingbesen quer ohne Stiel (24mm) Breite 40cm	52,00		141.049	Gehäuse aus Edelstahl, Edelstahl-Fühler 10 cm lang, d=6mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 50 mm • für Holzbackofen bis 500° C	30,00
135.017	Messingbesen quer ohne Stiel (28mm) Breite 40cm	56,00		141.059	Gehäuse aus Edelstahl, Edelstahlfühler 10 cm lang, d=9mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	34,00
135.033	Stiel 24mm für Messingbesen und Ofenkrücke ca. 160cm	4,60		141.032	Gehäuse aus Edelstahl, Messingfühler 5 cm lang, d=9mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	27,00
135.034	Stiel 24mm für Messingbesen und Ofenkrücke ca. 300cm	12,00		141.060	Gehäuse aus Edelstahl, Edelstahlfühler 10 cm lang, d=8mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 600° C	53,50
135.035	Stiel 28mm für Messingbesen und Ofenkrücke ca. 300cm	15,00		141.065	Gehäuse aus Edelstahl, Edelstahlfühler 10 cm lang, d=8mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 600° C	63,50
135.037	Backhaus Set: Messingbesen 22cm, Besen mit Pflanzenfaser 30cm, Backschießer 50x30cm, Ofenkrücke 30cm, Stiele 24mm, 180cm lang komplett montiert, BRD Versand plus SPERRGUT + 20,- EURO VERSAND	145,00		141.065	Gehäuse aus Edelstahl, Edelstahlfühler 10 cm lang, d=8mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 600° C	63,50
135.036	Backhaus Set: Messingbesen 40cm, Besen mit Pflanzenfaser 40cm, Backschießer 50x30cm, Ofenkrücke 40cm, Stiele 28mm, 300cm lang komplett montiert, BRD Versand Spedition	220,00		141.093	Mieten Thermometer, Gehäuse aus Stahl verzinkt, Messing-Fühler 150cm lang, Bimetallzeigerthermometer bis 120°C, Ø Anzeige: 80 mm, incl. 2 Handgriffe	130,00
135.038	Backhaus Set ohne Stiel (24mm) 22cm, Besen mit Pflanzenfaser 30cm, 50x30cm, Ofenkrücke 30cm	110,00		141.094	Mieten Thermometer, Gehäuse aus Edelstahl, Messing-Fühler 150cm lang, Bimetallzeigerthermometer bis 120°C, Ø Anzeige: 80 mm, incl. 2 Handgriffe	180,00
135.040	Backhaus Set ohne Stiel: Messingbesen mit Pflanzenfaser 40cm, Backschießer 50x30cm, Ofenkrücke 40cm, für Stiele 28mm	140,00	141.014	Gehäuse aus Edelstahl, Edelstahlfühler 40 cm lang, d=6mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	41,00	
135.073	Stiel 28mm für Messingbesen und Ofenkrücke ca. 160cm	6,60	141.027	Thermometer Einbaufansch für Messingfühler	7,90	
133.054	Aschenkrücke für Holzbackofen ohne Stiel (24mm), 30cm breit, 10cm hoch, 12mm dick	15,40	141.028	Thermometer Einbaurohr Eisen 40 cm, ca. 22mm Außendurchmesser	10,00	
133.055	Aschenkrücke für Holzbackofen ohne Stiel (28mm), 40cm breit, 10cm hoch, 15mm dick	19,40	141.030	Thermometer Einbaurohr Eisen 20cm	7,00	
133.060	Häussler-Aschenkrücke für Holzbackofen ohne Stiel (24mm), 28cm breit, 8cm hoch, 9mm dick, Gewicht: 720g	39,00	141.018	Gehäuse aus Edelstahl, Edelstahl-Fühler 30 cm lang, d=6mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	39,00	
133.056	Aschenkrücke für Holzbackofen ohne Stiel (24mm), 40cm breit, 10cm hoch, 15mm dick	17,40	141.031	Thermometer Einbaurohr Eisen 30 cm, ca. 22mm Außendurchmesser	8,50	
<b>Ofenbürste aus Pflanzenfaser</b>						
137.006	Ofenbürste (wie Handfeger) mit kurzem Stiel Länge 30 cm	4,60				
137.007	Ofenbürste (wie Handfeger) mit kurzem Stiel Länge 45 cm	5,90				
137.016	breite Ofenbürste ohne Stiel Breite 30 cm, mit Stielhalter, für 24mm Stiele	13,30				
137.036	breite Ofenbürste ohne Stiel Breite 40 cm, mit Stielhalter, für 24mm Stiel	17,30				
137.037	breite Ofenbürste ohne Stiel Breite 40 cm, mit Stielhalter, für 28mm Stiel	21,60				
137.026	extrabreite Ofenbürste mit langem Stiel Breite 30 cm, Länge (inkl. Stiel) 160 cm	19,30				
<b>Backhandschuhe</b>						
		139016				

# Zubehör zum Backen

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
141.021	Gehäuse aus Edelstahl, Edelstahlfühler 50cm lang, d=6mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	46,00	4.043	Digital-Thermometer, DT/200 Anzeige 0-200°C, Meßstab ca. 30 cm • sehr hohe Anzeigegenauigkeit	84,40
141.012	Thermometer Einbaufansch für Edelstahlfühler	9,90	<b>Zubehör Backöfen</b>		
141.024	Gehäuse aus Edelstahl, Edelstahl-Fühler 20 cm lang, d=6mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	37,00	143.006	Holzbackofen Farbe, Eisenglimmer Anthrazit, Inhalt 0,75 l • Hitzebeständige Farbe bis 300°C	22,00
141.016	Gehäuse aus Edelstahl, Edelstahlfühler 60 cm lang, d=6mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	51,00	143.014	Holzbackofen-Farbe, Spraydose schwarz, Inhalt 400 ml • Hitzebeständige Farbe bis 650°C	13,50
141.017	Gehäuse aus Edelstahl, Edelstahl-Fühler 80 cm lang, d=6mm, Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm • für Holzbackofen bis 500° C	68,00	143.024	Glühbirne, • 15W bis 300°C	2,50
<b>Braten-Einstich-Thermometer</b>			143.057,2	Lavaton Steinbackplatte für Backofen, L/B/H 36,5x34,5x1,3 cm mit Schieber 30x35cm • wird lose auf ein Backofen-Gitterrost gelegt	59,50
141.073	Bimetall-Braten-Einstich-Thermometer bis 120 C, Fühler (spitz) 10 cm, Anzeige 55 mm, d=4mm	10,00	143.061	Schamotte Steinbackplatte, Gesamt-Breite 30 cm, Länge 40, Höhe 2,5 cm • werden lose auf ein Backofen-Gitterrost gelegt	25,00
141.063	Bimetall-Braten-Einstech-Thermometer bis 120 C, Fühler (spitz) 30 cm, Anzeige 63 mm, d=6mm	20,00	143.062	Schamotte Steinbackplatte plus Schieber, Gesamt-Breite 30 cm, Länge 40, Höhe 2,5 cm • werden lose auf ein Backofen-Gitterrost gelegt	40,00
<b>Backofen-Thermometer, Bimetall, mit Standfuß</b>			143.076	Schmale Gußform für Backofen zur einfachen Dampferzeugung, L/B/H 350x50x55 mm	44,00
141.047	Anzeige bis 600 C, Edelstahl Bimetallzeiger Ziffernblatt emailliert, Ø Anzeige: 78 mm	59,00	<b>Kastenformen, Stahlblech</b> aluminier, blauglantz		
141.048	Anzeige bis 600 C, Edelstahl, Standfuß, Öse Bimetallzeiger Ziffernblatt emailliert, Ø Anzeige: 78 mm	69,00	145.017	blau-glanz L/B/H 21 x 10 x 7 cm	12,20
141.047,1	Anzeige bis 600 C, Edelstahl Bimetallzeiger Ziffernblatt emailliert, Ø Anzeige: 78 mm	59,00	145.027	blau-glanz L/B/H 25 x 11 x 7,5 cm	13,20
141.026	bis 300° C, Alu Standfuß Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm,	12,80	145.036	aluminier L/B/H 30 x 12 x 8 cm	16,30
141.006	bis 400° C, Edelstahl Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm, Hinweis: Das Ziffernblattes kann sich im Bereich um 300 Grad verfärben. Die Funktion und Ablesemöglichkeit der Thermometers ist dabei einwandfrei.	47,00	145.037	blau-glanz L/B/H 30 x 12 x 8 cm	15,30
141.010	bis 300° C, Edelstahl Bimetallzeiger Ø Anzeige: 63 mm,	12,80	145.046	Kastenform, aluminier, L/B/H 36 x 13,5 x 10 cm	22,40
<b>Backofen-Thermometer, elektrisch, mit Drahtfühler</b>			<b>Rundformen, Stahlblech</b> blau-glanz, Höhe 4 cm		
141.035	elektrisches Thermometer mit Digital-Anzeige Drahtfühler 1m lang, bis 400° C, Nicht für die Messung in Flüssigkeiten geeignet	85,00	147.006	Ø 24 cm	11,20
142.055	Digitalthermometer bis 1150 Grad, ohne Drahtfühler	59,00	147.016	Ø 28 cm	12,20
142.056	Drahtfühler bis 1150 Grad, 1,5 m lang	58,00	147.026	Ø 32 cm	13,20
142.060	Drahtfühler bis 1150 Grad, 1,5 m lang, 6mm	93,00	147.046	Ø 36 cm	14,50
142.057	Verlängerung 1,5 m zu Drahtfühler 1150, Sonderanf. (für Artikel 141058)	25,00	147.056	Ø 20 cm Höhe 2,5	9,20
142.058	Drahtfühler bis 1150 Grad, 1 m lang	50,00	147.066	Ø 24 cm Höhe 2,5	10,20
142.068	Nur Drahtfühler bis 300 Grad für Messgerät GTH1150, 1 m lang, flexibel zur Messung in Flüssigkeiten geeignet	19,50	147.076	Ø 28 cm Höhe 2,5	11,20
142.059	Drahtfühler bis 1150 Grad, 1 m lang plus 1m Anschlußkabel (fest verbunden)	79,00	147.086	Ø 32 cm Höhe 2,5	12,20
<b>Thermometer für Flüssigkeiten, elektrisch, mit Fühlerstab</b>			147.106	Ø 20 cm Höhe 2,5 aluminier	11,20
			147.116	Ø 24 cm Höhe 2,5 aluminier	13,20
			147.126	Ø 28 cm Höhe 2,5 aluminier	14,20
			147.136	Ø 32 cm Höhe 2,5 aluminier	15,20
			147.146	Ø 32 cm Höhe 2,5 Quicheform blauglantz mit herausnehmbarem Boden	18,20
			147.050	Ø 16 cm Höhe 2,5	7,70
			147.051	Ø 18 cm Höhe 2,5	8,20
			147.052	Ø 26 cm Höhe 2,5	10,70
			147.096	Ø 34 cm Höhe 2,5	13,20
			147.027	Ø 34 cm	13,90
			147.036	Ø 38 cm	15,30
			<b>Pizza u. Flammkuchenblech, Eisen</b> rund Höhe ca 1 cm		
			149.016	Ø 24 cm	6,90
			149.017	Ø 20 cm	5,90
			149.026	Ø 28 cm	8,90
			149.036	Ø 32 cm	10,20



# Zubehör zum Nudeln/Räuchern/Käsen

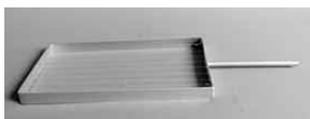
Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
206.026,1	1000 Stück, L/B 11,5x19cm Kreuzbodenbeutel	61,00	308.007	Räuchermehl Buche, Inhalt 15 kg, mittel	15,00
206.025,1	1000 Stück, L/B 14,5x23,5cm Kreuzbodenbeutel	67,00	308.002	Räuchermehl Buche, Inhalt 1 kg, mittel	1,30
206.013,6	100 Stück, Größe 1 L/B 14,5 x 26 cm Bodenfaltenbeutel	6,00	308.014	Räuchermehl, 500g, mit Wacholder, fein	2,50
206.017	100 Stück, L/B 14,5x23,5+6cm Falte (Tiefe) Bodenfaltenbeutel	6,20	308.023	Pökelsalz zum Trockensalzen 1kg	5,00
206.033	100 Stück, Größe 3 L/B 21 x 37 cm Kreuzbodenbeutel	9,50	810.046,2	Lake Messer zur Bestimmung des Salzgehaltes 0 -25 Beäume, Länge 18 cm	12,90
206.033,1	1000 Stück, Größe 3 L/B 21 x 37 cm Kreuzbodenbeutel	85,00	<b>Räucherschrank-Thermometer</b>		
207.003	Clips, 1000 Stück Länge 8 cm	7,50	308.013	einbaufähig, mit verschiebbarem Flansch, Material, Messing-Fühler 12 cm lang, Fühler d =9 mm Anzeige: Ø 78 mm, von 0 bis 160° C	44,00
<b>Haftetiketten</b> Zum Beschriften der Nudeltüten			<b>Zubehör zum Käsen</b>		
208.013	100 Stück mit Aufdruck L/B 100 x 80 mm • Aufkleber für Nudelverpackung	7,20	<b>Käseset</b>		
<b>Färben von Nudelteig</b>			802.006	Käseset • 2xKunststoff-Form, weiß/rund, + Deckel u. 1xTuch, 100/200g • 1xSchichtkäseform • Käselab • Glas-Thermometer, Ges.-Länge 14 cm, bis 100°C • Anleitung	35,80
209.006	Tomatenpulver, 500g	7,70	802.017	Käse Abtropf und Wendblech für 10 Stck. (je 100 g) Käseformen inkl. Trichter, Kunststoffgitter und 10 Formen, Abtropfgitter Maße: ca. 44x16x0,8cm	59,00
209.016	Spinatpulver, 500g	7,70	802.018	Käse Abtropf oder Wendblech mit Käsematte für ca. 10 Stck. (je 100 g) Käseformen Kunststoffgitter Abtropfgitter Maße: ca. 50x18x1,0cm	25,00
209.026	Curcumaepulver, 250g	6,40	<b>Käsereikessel</b>		
209.036	Tintenfischpaste, 500g, Sepia	32,00	802.106	Käsereikessel mit Innen- und Außenkessel, (Wasserbad, kein anbrennen der Milch möglich), Edelstahl, max. 10 Liter Milch, für alle Herde, Spülmaschinen geeignet, backofenbeständig	115,00
209.038	Tintenfischpaste, 5kg, Sepia, VE 500g	288,00	802.109	Käsereikessel Innenkessel für 15,5Liter Topf, emailliert	59,00
<b>Bürstenreinigungsset</b>			802.116	Käserei Innenkessel für 22 Liter Milch, Edelstahl, Maße DxH 31,5x28cm, Einsatz für 30 Liter Einmachtopfe	132,00
209.047	Bürsten für Nudelmaschine, rund	3,50	802.117	Einzelherdplatte 19cm 1800 Watt, Lackiertes Gehäuse	30,00
<b>Zubehör zum Räuchern</b>			802.128	Temperatursteuerung, zur einfachen, zeitsparenden, sicheren Käseherstellung für Käsekessel	185,00
<b>Zubehör Kalträuchergeräte</b>			804.016	Käseform inkl. Deckel und Tuch rund, Ø 9,0 cm, Höhe 9,0 cm Inhalt ca. 200 g	7,60
302.013	Aufhängestange, Holz 59 cm breit	3,30	<b>runde Formen mit Deckel, für Frisch, Weich- und Hartkäse</b>		
302.043	Aufhängestange, Holz 79 cm breit	3,90	804.036	rund, Ø 7,5 cm, Höhe 9,0 cm Inhalt ca. 100 g	3,90
302.033	Fleischhaken, 10 Stück Metall, 10 cm lang	8,20	804.026	rund, Ø 9,0 cm, Höhe 9,0 cm Inhalt ca. 200 g	5,10
302.034	Fleischhaken, 10 Stück Metall, 10 cm lang	11,20	804.236	Hartkäseform mit Deckel, d=110, h=90mm, sehr stabil	14,90
<b>Zubehör Heißräuchergeräte</b>			804.246	Hartkäseform mit Deckel, d=100, h=75mm, sehr stabil, runder gelochter Boden	9,90
304.013	Fischhaken, mit Edelstahl-Spießen, Länge ca. 19 cm • für Heißräucherschranke	2,80	804.086	rund, Ø 12,0 cm, Höhe 13,5 cm Inhalt ca. 800 g	7,30
<b>Grill-Röste für Heißräucherschranke</b>			804.096	rund, Ø 14,5 cm, Höhe 14,0 cm Inhalt ca. 1200 g	8,70
306.013	• für Heißräucherschranke der Modelle FS1	41,90	804.106	rund, Ø 20,0 cm, Höhe 15,6 cm Inhalt ca. 2800 g	14,30
306.023	• für Heißräucherschranke der Modelle FS2	41,90	<b>runde Formen ohne Deckel, für Frisch- Weich- Hartkäse</b>		
306.033	• für Heißräucherschranke der Modelle FS2/70	50,10	804.037	rund, Ø 7,5 cm, Höhe 9,0 cm Inhalt ca. 100 g	2,50
<b>Räuchermehl,- Salz, -Lak</b>			804.126	Hartkäseform ohne Deckel, mit rundem Boden, d=130, h=130mm, 800g	4,90
308.003	Räuchermehl Buche, Inhalt 1 kg, fein	1,30	804.136	Hartkäseform ohne Deckel, mit rundem Boden, d=153, h=164mm, 1000g	5,90
308.004	Räuchermehl Buche, Inhalt 1 kg, grob	1,30			
308.005	Räuchermehl Buche, Inhalt 15 kg, fein	15,00			
308.006	Räuchermehl Buche, Inhalt 15 kg, grob	15,00			

# Zubehör zum Käsen

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
804.046	rund, Ø 9,0 cm, Höhe 10,0 cm Inhalt ca. 200 g	3,50	809.176	Flüssig -Käselab mikrobiell, gentechnikfrei, 1000 ml, Gerinnungsenzym aus Rhizomucor miehei Dosierung: 1-4 Tropfen/Liter, 20Tropfen entspricht ca. 1ml	30,00
804.056	rund, Ø 8,5 cm, Höhe 7,0 cm Inhalt ca. 100 g	1,70	809.177	Flüssig Käselab mikrobiell, gentechnikfrei, 500 ml, Gerinnungsenzym aus Rhizomucor miehei Dosierung: 1-4 Tropfen/Liter, 20Tropfen entspricht ca. 1ml	16,90
804.116	35 Hartkäseformen ohne Boden, Käsematte, Einfüllblech, zwei Edelstahl Wendebliche, rund, Ø 7,5 cm, Höhe 9,0 cm Inhalt je ca. 100 g	400,00			
	<b>Herzform ohne Deckel</b>				
804.066	für Frisch- und Weichkäse Herzform, Ø 10,0 cm, Höhe 4,0 cm, Inhalt ca. 100 g	3,30		<b>Käse-Thermo- Hygrometer / Lakemesser</b>	
804.067	Weichkäseform, Becher + Faiselle + Deckel, 100g, 100 Stck	40,00	810.016	Modell THERMO26 Füllung rot, bis 100° C Gesamt-Länge 20 cm	8,20
804.068	Weichkäseform, Faiselle 20 Stck	6,00	810.026	Modell THERMO14 Füllung rot, bis 100° C, inkl. Metall-Schutzhülle Gesamt-Länge 14 cm	10,70
	<b>Eckige Form, ohne Deckel</b>		810.036	Modell ALLARM Thermometer bis 200° C, mit Digital-Anzeige und einstellbarer Ober-/Untergrenze , Fühler aus Edelstahl, Länge ca. 20 cm, Anschlussleitung ca. 1 m	45,50
804.076	für Schichtkäse, L/B/H 10 x 10 x 7 cm Inhalt ca. 400 g	2,50	810.046	Lake Messer zur Bestimmung des Salzgehaltes 0 -25 Beaume, Länge 18 cm	12,90
	<b>Quarksack zum Abtropfen der Molke</b>		810.048	Digitales pH Messgerät zur Bestimmung des pH-Wertes mit Lebensmittel Elektrode (2-11pH) incl. Arbeits- und Kalbrierset, Temperaturbereich 0-60 Grad	189,00
806.016	Nylon-Stoff, klein L/B 24 x 32 cm	13,20	810.056	Haarhygrometer, Farbe Silber, D=100mm Anwendungsbereich 50-100% Luftfeuchte, Anzeige:0-50 Grad, 0-100%	19,90
806.026	Nylon-Stoff, groß L/B 32 x 48 cm	15,20	810.066	Haarhygrometer mit Thermometer, Farbe Messing, D=100mm, Anwendungsbereich: 50-100% Luftfeuchte, Anzeige:0-50 Grad Celsius, 0-100%	22,00
	<b>Käsetücher</b> Zum Abtropfen und Pressen vom Käse		810.076	Fadenhygrometer, Farbe Silber, D=85mm, Anwendungsbereich: 0-50% Luftfeuchte, Anzeige 0 -100%	9,90
808.016	Baumwolle, fein L/B ca 35 x 35 cm	2,90		<b>Käsepresse/Käsebürste</b>	
808.036	Baumwolle, fein L/B ca 75 x 75 cm	5,80	811.016	Kiefer-/ Buchen-Holz (ohne Gewichte) • für Käseformen bis Ø 16 cm bzw. bis 10 l Milch	58,60
808.056	Baumwolle, fein lfd. Meter, 150 cm breit	15,30	811.036	Käsewaschbürste Ochsenhaar Käsebürste d=160mm mit Griff	25,60
	<b>Käselab</b>		811.046	Käsewaschbürste Fiber Käsebürste d=160mm mit Griff	25,60
809.016	„Hobbytheke“ 25 Tabletten • 1 Tablette für 3-5 Liter Milch	11,70		<b>Knopf-Gewichte zum Käsepressen</b> aus Gusseisen	
809.026	Flüssig Kälberlab, 30g, 1:10.000, 85% Chymosinanteil, Dosierung: 1-4 Tropfen/Liter, 20Tropfen entspricht ca. 1ml	3,60	812.016	Modell 1 kg	29,90
809.036	Flüssig Kälberlab, 250g, 1:10.000, 85% Chymosinanteil, Dosierung: 1-4 Tropfen/Liter, 20Tropfen entspricht ca. 1ml	12,80	812.026	Modell 2 kg	46,00
809.046	Flüssig Kälberlab, 1kg	40,00	812.036	Modell 5 kg	63,50
809.047	Flüssig Kälberlab, 500g, 1:10.000, 85% Chymosinanteil, Dosierung: 1-4 Tropfen/Liter, 20Tropfen entspricht ca. 1ml	18,90		<b>Aufbewahrungsschrank</b> Zum Reifen und Aufbewahren von Käse	
809.056	Flüssig Ziegen-Käselab, 30 ml, Chymosinanteil >180mg/Liter, Dosierung: 1-4 Tropfen/Liter, 20Tropfen entspricht ca. 1ml	3,30	813.026	Modell klein L/B/T 34 x 31 x 31 cm	132,00
809.066	Flüssig Ziegen-Käselab, 250 ml, Chymosinanteil >180mg/Liter, Dosierung: 1-4 Tropfen/Liter, 20Tropfen entspricht ca. 1ml	11,80		<b>Buttermaschinen elektrisch</b>	
809.076	Flüssig Ziegen-Käselab, 1000 ml, Chymosinanteil >180mg/Liter, Dosierung: 1-4 Tropfen/Liter, 20Tropfen entspricht ca. 1ml	35,00	814.054	Modell R12 Inhalt 1-12l Rahm, 230 Volt, 370 Watt, 30kg	1925,00
809.077	Flüssig Ziegen-Käselab, 500 ml, Chymosinanteil >180mg/Liter, Dosierung: 1-4 Tropfen/Liter, 20Tropfen entspricht ca. 1ml	17,90	814.064	Modell BM7 Inhalt 7 l - Alu-Milchkanne 10 Liter Volumen	560,00
809.156	Flüssiges Käselab mikrobiell, gentechnikfrei, 30 ml, Gerinnungsenzym aus Rhizomucor miehei, Dosierung: 1-4 Tropfen/Liter, 20Tropfen entspricht ca. 1ml	2,90	814.065	Modell BM11 Inhalt 11 l - Alu-Milchkanne 15 Liter Volumen	590,00
809.166	Flüssiges Käselab mikrobiell, gentechnikfrei, 250 ml, Gerinnungsenzym aus Rhizomucor miehei Dosierung: 1-4 Tropfen/Liter, 20Tropfen entspricht ca. 1ml	10,80	814.066	Modell BM16 Inhalt 16 l - Alu-Milchkanne 20 Liter Volumen	620,00
			814.065,1	Modell BM11 Inhalt 11 l - Alu-Milchkanne 15 Liter Volumen	
			814.164	Milchzentrifuge Milky FJ125EAP, Kunststoffausläufe, 230 Volt, 70 watt, Leistung 125 Liter/Std, ergibt ca 10-20% Rahm	940,00

# Zubehör zum Käsen

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
814.174	Milchzentrifuge Milky FJ125EAR, Edelstahlaufläufe, 230 Volt, 70 Watt, Leistung 125 Liter/Std, ergibt ca 10-20% Rahm	1170,00			
814.174,1	Milchzentrifuge Milky FJ125EAR, Edelstahlaufläufe, 230 Volt, 70 Watt, Leistung 125 Liter/Std, ergibt ca 10-20% Rahm				
	<b>Butterformen - Holz</b>				
814.503	Butterform, 1/2 Pfund, klappform, eckig	11,90			
814.513	Butterform, rund, 1/4 Pfund	9,90			
814.523	Butterform, eckig, 1/2 Pfund	9,80			
814.543	Butterform, eckig, 1/2 Pfund	11,90			
814.533	Butterform, eckig, 1/4 Pfund	7,90			
	<b>Bakterienkulturen</b>				
	Zur Herstellung von verschiedenen Käsesorten				
815.014	Weißschimmel-Kultur (Candidum) • zur Herstellung von bspw. Camembert Tipp: Säurekultur (Art. 817016 und 817017) zugeben oder Säurekultur (Art. 817004 und 817014)	5,60			
815.015	Weißschimmel-Kultur (Candidum) • zur Herstellung von bspw. Camembert 1000 Liter	25,60			
815.025	Mozzarella-Kultur zur Verarbeitung von 500 Liter Milch	25,60			
815.035	Bergkäse Kultur MT0.92FET-Kultur zur Verarbeitung von 100 Liter Milch	7,90			
815.024	Rotschmiere-Kultur (Bac. Linens) • zur Herstellung von bspw. Limburger	9,80			
815.034	Propioni-Kultur • zur Herstellung von bspw. Lochkäse	6,90			
815.044	Blauschimmel-Kultur • zur Herstellung von bspw. Roquefort	7,70			
	<b>Joghurt-Kultur, Säurekultur</b>				
817.004	Joghurtkulturen, 3 Beutel, gefriergetrocknet, Streptococcus, Lactobacillus bulgaris	9,90			
817.005	Joghurtkulturen, 1 Beutel, Y352B gefriergetrocknet, 100Liter Milch	8,60			
817.014	Säurewecker (Dickmilch), 3 Beutel, gefriergetrocknet • reicht für 3x1l Milch, zum Käsen reicht 1% Ansatz der aus Lactococcus -lactis, - cremoris, - diacetylactis, Leuconostoc cremoris besteht.	9,70			
817.016	Säurewecker für Frischkäse und Quark, mesophil MO0.30/R703 1 Beutel, gefriergetrocknet, reicht für 100l Milch	7,50			
817.017	Säurewecker für Weichkäse wie Camembert Oder Rotschmiere thermophil St026 1 Beutel, gefriergetrocknet, reicht für 100l Milch	7,50			
817.018	Säurewecker für Frischkäse und Quark, mesophil MO0.30 1 Beutel, gefriergetrocknet, reicht für 100l Milch	5,50			
817.019	für Weichkäse wie Camembert Oder Rotschmiere , thermophil St026 1 Beutel, gefriergetrocknet, reicht für 100l Milch	6,50			
	<b>Käseharfen</b>				
818.014	Edelstahl Käseharfe mit Kunststoffdrähten, 18x30cm, Griff 15cm	44,00			
818.024	Edelstahl Käseharfe mit 8 Drähten 50 cm	279,00			
818.034	Edelstahl Käseharfe mit 8 Drähten 60 cm	289,00			
818.044	Edelstahl Käseharfe mit 10 Drähten 70 cm	299,00			
818.054	Edelstahl Käseharfe mit 5 Messern, 32x12cm	120,00			
818.064	Edelstahl Käseharfe mit 6 Messern, 48x16cm	180,00			
	<b>Reifegitter, Käsematten ...</b>				
	Zum Abtropfen und lagern vom Käse				
828.014	Reifegitter, Kunststoff, L/B 40 x 30 cm	5,00			
808.106	Reifegittere, Kunststoff, L/B 20 x 30 cm	2,80			
828.034	Kunststoffschale, L/B /H 34,5x23,5x7,5 cm	5,90			
828.044	Kunststoffschale, L/B /H 440x315x155 mm, Inhalt 12Liter	17,90			
828.064	Käsebohrer 7-11mm	43,20			
	<b>Desinfektion, Wachs, Chlor, Papier...</b>				
829.014	Wasserstoffperoxid 3% zur Desinfektion 2,5 Liter Lagertemperatur <15 Grad Celsius	10,00			
829.015	Wasserstoffperoxid 3% zur Desinfektion 5 Liter Lagertemperatur <15 Grad Celsius	18,00			
829.024	Käsewachs/Coating gelb 1 kg ohne Zusätze	9,50			
829.094	Paraffinkäsewachs 10kg transparent	70,00			
829.095	Paraffinkäsewachs 10kg braun	80,00			
829.035	Calziumchlorid 1000ml 34%ig Dosierung ca. 10ml/100l Milch 1ml entspricht ca. 20 Tropfen	15,00			
829.036	Calziumchlorid 30ml 34%ig Dosierung ca. 1ml/10l Milch 1ml entspricht ca. 20 Tropfen	1,90			
829.037	Calziumchlorid 250ml 34%ig Dosierung ca. 1ml/10l Milch 1ml entspricht ca. 20 Tropfen	4,90			
829.038	Calziumchlorid 500ml 34%ig Dosierung ca. 10ml/100l Milch 1ml entspricht ca. 20 Tropfen	9,00			
829.064	Franz Holzasche 100g	3,90			
829.054	Papier aus echt Pergament, auch als Backpapier verwendbar - 50cm breit je lfd Meter	0,40			
829.074	Camembertpapier Weichkäsepapier 38x50cm weiss/creme ohne Druck 45g beschichtet 9uPE	17,95			
829.194	<b>SARAN Frischhaltefolie</b> 30cmx300m in Cutterbox	49,00			
	<b>Käse-Kräuter -vacuumverpackt- -ökö Landbau- je 100g</b>				
829.044	Bärlauch, Frühlingskräuter	3,30			
829.045	Basilikum	1,50			
829.046	Bockshornklee	1,40			
829.047	Knoblauchgranulat 100 g	1,90			
829.048	Paprikagranulatgranulat	4,10			
829.049	Schnittlauch	3,20			
	<b>Milchkannen</b>				
830.003	Milchkanne Kunststoff 5 Liter d=17cm, h=30cm	23,50			
830.013	Milchkanne Kunststoff 10 Liter d=22cm, h=35cm	35,00			
830.023	Milchkanne Kunststoff 20 Liter d=27cm, h=49cm	49,00			
830.024	Milchkanne Edelstahl, 20 Liter	179,00			
830.033	Milchkanne mit Deckel Kunststoff 2Liter, oval, paßt in die Kühlschränke und in die Spülmaschine, h=26cm, Farbe schwarz-silber	15,00			
	<b>Lebensmittel</b>				
602.023	Hartweizenfeingrieß, 5 kg • speziell für Nudel-Herstellung	7,70			
602.036	Bio-Weizen, 10 kg	10,20			
602.043	Dinkel, 10 kg Bio	20,50			
602.044	Hafer Bio 5 kg	12,50			



# Lebensmittel/Haushaltsartikel





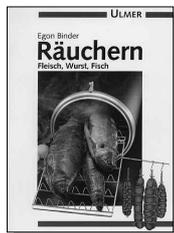
# Kochen / Nudel / Ernährung

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
510.174	„Rezepte der Jahrhundertwende“ 184 Seiten Autor: W. Wosch	16,90	516.044	„Die Ordnung unserer Nahrung“ Autor: Kollath	20,30
510.184	„Schwarzwald Vitalküche“ 192 Seiten, Autor: Roy Kieferle	15,20	<b><u>Bücher von Dr. M. O. Brucker</u></b>		
511.004	„Pizza klein & fein“, cook book, 64 Seiten	5,00	516.034	„Unsere Nahrung, unser Schicksal“	17,50
511.014	„Quiche, Pizza & Co.“ 120 Seiten	14,90	516.104	<b>Diabetes - Ursachen und biologische Behandlung</b>	11,70
511.025	„Resteküche, Man nehme was man hat“, Autor: C. Wientzek 140 Seiten, Autor: C. Wientzek	4,50	516.114	„Idealgewicht ohne Hungerkur“	12,80
511.026	„Fleisch aus dem Steinbackofen“, Autor: K.H. Häussler	6,00	516.124	<b>Leber-, Galle-, Magen-, Darm- und Bauchspeicheldrüsenerkrankungen</b>	14,80
			516.134	„Erkältungen müssen nicht sein“	14,00
			516.144	<b>Hilfe bei Kopfschmerzen - Migräne und Schlaflosigkeit</b>	12,70
			516.154	„Wer Diät isst wird krank“	13,70
			516.174	<b>Zucker, Zucker - Krank durch Fabrikzucker</b>	13,70



## Bücher zum Räuchern von Wurst, Fleisch und Fisch

512.014	„Das Räuchern von Fischen“ 120 Seiten, Autor: Rehbronn / Rutkowski / Jahn	12,30
512.025	„Schinken und andere Delikatessen“ 160 Seiten, Autor: Karl Friedrich Schmitt	16,90
512.034	„Wurst aus eigener Küche“ 94 Seiten, Autor: Karl Friedrich Schmitt	12,30
512.044	„Räuchern, Fleisch, Wurst, Fisch“ 125 Seiten, Autor: Binder	9,90
512.054	„Räuchern und Pökeln“ Autor: H. Feldkamp	10,95
512.064	„Fische selbst räuchern“ 110 Seiten, Autor: Egon Binder,	14,90
512.074	„Fische räuchern und beizen“ 120 Seiten, Autor: W. Hauer	15,20



## Nudel - Bücher

514.024	„Nudeln, die beliebtesten Rezepte“ 62 Seiten	5,00
514.054	„Nudeln gesund und raffiniert“ 64 Seiten, Autor: M. Schinharl	6,60
514.064	„Spaghetti“, GU-Ratgeber 64 Seiten, Autor: M. Christel-Licosa	6,50
514.094	„Pasta“ Autor: Schinharl	6,50

## Bücher zu Ernährungsfragen

516.024	„Richtig essen nach dem Fasten“ Autor: Lütznier-Million	10,10
---------	--	-------

## Bücher zum Thema Selbermachen - Verschiedenes-

518.014	<b>Met - Honigweinbereitung leicht gemacht</b> Autor: Stückler	14,95
518.024	„Obstsäfte“ 115 Seiten, Autor: Vötsch	15,20
518.034	„Der Most“ Autor: Stückler	15,30
518.044	„Schnapsbrennen“ 178 Seiten Autor: Pischl	15,20
518.065	„Einmachen“ Einfach clever, Die besten Vorräte rund ums Jahr, Süßes und Pikantes selbst gemacht, 128 Seiten, GU	9,90
518.067	<b>Natürlich Einmachen</b>	17,90
518.074	„Essig & Öl“ Autor: A. Heisch	6,60
518.184	„Marmeladen und andere Köstlichkeiten“, Autor: W. Wosch (ISBN 978-3-9806047-5-8) NEU mit 144 Seiten	9,80
518.094	<b>Wein aus eigenem Keller</b> , Trauben-, Apfel- und Beerenweine Autor: W. Vogel	19,90
518.104	<b>Würste, Sülzen, Pasteten - selbst gemacht</b> Autor: B. Gahm	15,20
518.114	„Essig und Senf selbst gemacht“, 124 Seiten, Autor: A. Fischerauer	14,95
518.134	„Schokolade, Eis und Konfekt, selbst gemacht“, Autor: Monika Sohneg-Achthorner, 125 Seiten	14,95
518.145	„Haltbar machen, Gemüse, Kräuter, Pilze“, Autor: Obermaier/Schneider, 144 Seiten	15,80
518.144	„Obst haltbar machen, einkochen, einlegen, trocknen ...“, Autor: Obermaier/Schneider, 160 Seiten	15,80

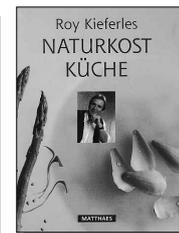
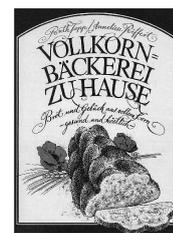
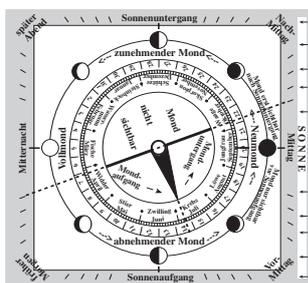
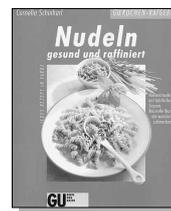
# Selbermachen / Mond- und Musiklehre

Best.Nr. Artikel-Bezeichnung Preis Euro Best.Nr. Artikel-Bezeichnung Preis Eur



## Bücher zu verschiedenen Themen

- 520.024 **„Rezepte für eine krebsfeindliche Vollwertkost“** 11,30  
Autor: Schulz Friese
- 520.034 **„Allergie STOPP“** 12,50  
Autor: Dr. med. Hermann Geesing
- 520.064,1 **„Heilung durch den Geist“** 20,00  
Autor: Stefan Zweig  
Gebundene Ausgabe
- 520.072 **Frederic Vester: Die Kunst, vernetzt zu denken:** 12,50  
Ideen und Werkzeuge für einen neuen Umgang mit Komplexität. Ein Bericht an den Club of Rome (Taschenbuch)
- 520.073 **Frederic Vester: Denken, Lernen, Vergessen** 8,50  
Was geht in unserem Kopf vor, wie lernt das Gehirn, und wann lässt es uns im Stich? (Taschenbuch) 256 S.
- 520.075 **Frederic Vester: Phänomen Stress** 12,00  
Worin liegt sein Ursprung, warum ist er lebenswichtig, wodurch ist er entartet? (dtv Taschenbuch) 376 S.
- 520.084 **Gärtnern, Ackern - ohne Gift** 8,50  
Autor: Seifert
- 520.094 **„Gesundheit! Humor“** 9,95  
Autor: Patch Adams
- 520.114 **„Krank durch Übersäuerung“** 8,60  
Autor: Norbert Treutwein
- 520.124 **„Ölpflanzen in Europa“**, Autor: W. Schuster 10,50
- 520.144 **„Mutter geht zocken“**, Erzählung von Waltraut 12,40  
Wosch, 80 Seiten
- 520.154 **„Das Leben der Tiere“**, J.M. Coetzee, Literatur 10,00  
Nobelpreisträger 2003, für Vegetarier und die es werden wollen, 94 Seiten

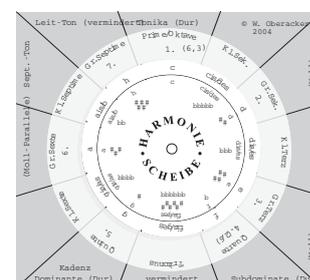


## Die Mond-Uhr

- 522.016 **„Die Monduhr“** 9,50  
Zur Bestimmung von Mondauf- u. Untergang, Mondphase, Gezeiten und Tierkreiszeichen, 12 Seiten Beschreibung mit drei Drehscheiben  
Autor: W. Oberacker

## Die Harmonie-Scheibe

- 522.018 **Die Harmonie-Drehscheibe** 8,50  
Kleine Noten- und Harmonielehre für alle 12 Dur-Tonarten, Intervalle, Quintenzirkel, Dreiklang, Einfache-Erweiterte Kadenz, Dominantseptakkord, Zwischendominanz, Transponieren  
Zwei Seiten, Kurzbeschreibung sowie zwei Drehscheiben  
Autor: W. Oberacker



# Brausets / Hefe / Hopfen



59	<p><b>Pilsner Bier mit geschrotetem-Malz</b>                  alle Zutaten zum Bier-Brauen, mit ausführlicher Brau-Anleitung                  Gersten-Malz, 2,5 kg                  Aroma-Hopfen, 15 g, Pellets Typ 45, a= 8 %                  Trockenhefe, obergärig, 1x 11,5 g, Temp. 17-20°C                  • Zur Herstellung von 10 l Bier                  • Ideal für Einsteiger oder als Geschenk</p>	12,80
78	<p><b>Pilsner Bier mit Malz-Schrot und Geräten</b>                  alle Zutaten und Geräte zum Bier-Brauen, mit ausführlicher Brau-Anleitung                  Gersten-Malz, 2,5 kg                  Aroma-Hopfen, 15 g, Pellets Typ 45, a= 8 %                  Trockenhefe, obergärig, 1x 11,5 g, Temp. 17-20°C                  Würze-Filter - Bier-Spindel                  Mess-Zylinder - Thermometer                  Filter-Tücher, 2 Stück                  10 l Gär-Fass, mit Ablasshahn und Tragegriff                  • zur Herstellung von 10 l Bier                  • Ideal für Einsteiger oder als Geschenk</p>	79,00
4.352	<p><b>Pilsner Bier mit Bio Flüssig-Malz 32004</b>                  alle Zutaten zum Bier-Brauen, mit Brau-Kurzanleitung                  Trockenhefe, untergärig, 1x 11,5 g, Temp. 7-10 °C                  Hopfen, 100 g, Pellets Typ 45, ca. 6 %                  1 x Pilsner-Flüssig-Malz, 4,5 kg                  • Zur Herstellung von 20 l Bier (Pils)                  • Ideal für Einsteiger oder als Geschenk</p>	38,60
4.353	<p><b>Weizen-Bier mit Flüssig-Malz 35312</b>                  alle Zutaten zum Bier-Brauen, mit Brau-Kurzanleitung                  Trockenhefe, obergärig, 2x 11,5 g, Temp. 17-20°C                  Hopfen, 100 g, Pellets Typ 45, a= 6 %                  2 x Weizen-Flüssig-Malz, 2,9 kg                  • Zur Herstellung von 2x 15 l Weizen-Bier                  • Ideal für Einsteiger oder als Geschenk</p>	32,00
	<p><b>Reinzucht-Trocken-Hefe</b>                  Eine Packung enthält 11,5 g                  zur Herstellung von mind. 15-20 l Sud                  Haltbarkeit ca. 6-12 Monate                  Weitere Hefe-Sorten auf Anfrage</p>	
4.001	<p><b>Reinzucht-Bierhefe/untergärig-Lager</b>                  Saflager S-23, Inhalt 11,5 g                  • zur Herstellung von mind. 20-30 l Sud                  • arbeitet bei ca. 11-15° C</p>	3,50
4.001,1	<p><b>Reinzucht-Bierhefe/untergärig-Lager</b>                  Inhalt 100 g                  • zur Herstellung von mind. 100-200 l Sud                  • arbeitet bei ca. 7-10° C</p>	12,50
4.001,5	<p><b>10 Stck Reinzucht-Bierhefe/untergärig-Lager</b>                  Saflager S-23, Inhalt 11,5 g                  • zur Herstellung von mind. 20-30 l Sud                  • arbeitet bei ca. 11-15° C</p>	33,00
4.001,6	<p><b>20 Stck Reinzucht-Bierhefe/untergärig-Lager</b>                  Saflager S-23, Inhalt 11,5 g                  • zur Herstellung von mind. 20-30 l Sud                  • arbeitet bei ca. 11-15° C</p>	63,00
40.011	<p><b>Reinzucht-Bierhefe/untergärig-Lager</b>                  Saflager W-34/70, Inhalt 11,5 g                  • zur Herstellung von mind. 20-30 l Sud                  • arbeitet bei ca. 11-15° C</p>	3,90
40.021	<p><b>Reinzucht obergärig Ale Safbrew S-33</b>                  Inhalt 11,5 g                  • zur Herstellung von mind. 20-30 l Sud                  • arbeitet bei ca. 15-24° C                  für obergärige helle Biere wie Kölsch</p>	1,90

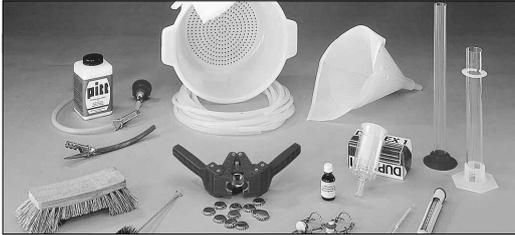


Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
4.002,7	<p><b>10Stck Reinzucht Bierhefe obergärig-Ale Safale S-04</b>                      Inhalt 11,5 g                      • zur Herstellung von mind. 20-30 l Sud                      • arbeitet bei ca. 15-24° C                      für obergärige kräftige Biere</p>	26,80
4.002,8	<p><b>20Stck Reinzucht Bierhefe obergärig-Ale Safale S-04</b>                      Inhalt 11,5 g                      • zur Herstellung von mind. 20-30 l Sud                      • arbeitet bei ca. 15-24° C                      für obergärige kräftige Biere</p>	49,90
40.023	<p><b>Weizenbier Trockenhefe Safale WB-06</b>                      Inhalt 11,5 g                      • zur Herstellung von mind. 20-30 l Sud                      • arbeitet bei ca. 15-24° C                      für obergärige Weizenbiere</p>	3,60
40.023,7	<p><b>10Stck Weizenbier Trockenhefe Safale WB-06</b>                      Inhalt 11,5 g                      • zur Herstellung von mind. 20-30 l Sud                      • arbeitet bei ca. 15-24° C                      für obergärige Weizenbiere</p>	33,70
40.023,8	<p><b>20Stck Weizenbier Trockenhefe Safale WB-06</b>                      Inhalt 11,5 g                      • zur Herstellung von mind. 20-30 l Sud                      • arbeitet bei ca. 15-24° C                      für obergärige Weizenbiere</p>	66,10
40.021,11	<p><b>Reinzucht obergärig Ale Safbrew S-33</b>                      Inhalt 11,5 g                      • zur Herstellung von mind. 20-30 l Sud                      • arbeitet bei ca. 15-24° C                      für obergärige helle Biere wie Kölsch</p>	17,10
	<p><b>Reinzucht-Flüssig-Hefe (WYEAST)</b>                      Eine Hefe-Packung reicht für etwa 15-20 l Sud bzw. reicht für 50 l Sud bei Herstellung einer Starterkultur                      Inhalt ca. 50 ml - Haltbarkeit ca. 6-12 Monate                      Weitere Hefe-Sorten auf Anfrage</p>	
4.003	<p><b>Pilsner-Flüssig-Hefe (WYEAST2007)</b>                      • Reinzucht/untergärig-Lager                      • arbeitet bei ca. 9-14° C</p>	15,00
4.004	<p><b>Bavaria-Flüssig-Hefe (WYEAST2206)</b>                      • Reinzucht/untergärig-Lager                      • arbeitet bei ca. 8-14° C.</p>	15,00
4.006	<p><b>German Ale -Flüssig-Hefe (WYEAST1007)</b>                      • Reinzucht/obergärig-Ale                      • arbeitet bei ca. 13-20° C</p>	15,00
4.005	<p><b>Weihenstephan-FlüssigHefe (WYEAST3068)</b>                      • Reinzucht/obergärig                      • arbeitet bei ca. 18-24° C</p>	15,00
4.005,1	<p><b>XL Weihenstephan-FlüssigHefe (WYEAST3068)</b>                      • Reinzucht/obergärig                      • arbeitet bei ca. 18-24° C</p>	15,00
85	<p><b>Flüssig-Hefe XL (WYEAST) / untergärig-Lager</b>                      • Reinzucht/untergärig mit Nährlösung                      • arbeitet bei ca. 7-10° C</p>	15,00
86	<p><b>Flüssig-Hefe (WYEAST) / obergärig-Ale</b>                      • Reinzucht/obergärig mit Nährlösung                      • arbeitet bei ca. 17-20° C</p>	15,00
40.051	<p><b>Kölsch-Flüssig-Hefe (WYEAST2565)</b>                      • Reinzucht/obergärig-Ale                      • arbeitet bei ca. 13-21° C</p>	15,00
40.031	<p><b>Chez. Pils-Flüssig-Hefe XL (WYEAST2278)</b>                      • untergärig-Lager                      • arbeitet bei ca. 10-14° C</p>	15,00
93	<p><b>European Ale - Alt -Flüssig-Hefe (WYEAST1338)</b>                      • Reinzucht/obergärig-Ale                      • arbeitet bei ca. 17-22° C</p>	15,00
93,1	<p><b>Trappist Flüssighefe (WYEAST3787)</b>                      • Reinzucht obergärig Ale                      • arbeitet bei ca. 17-22° C</p>	15,00
93,2	<p><b>Irish Ale Flüssighefe (WYEAST1084)</b>                      • Reinzucht obergärig Ale                      • arbeitet bei ca. 17-22° C                      für Stout Biere</p>	15,00
93,3	<p><b>Scottish Ale Flüssighefe (WYEAST1728)</b>                      • Reinzucht obergärig Ale                      • arbeitet bei ca. 13-24° C</p>	15,00





# Malz / Mess- und Anzeigergeräte

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
4.023	<b>Wiener Malz</b> Inhalt 1 kg • Zur Herstellung von Märzen, Festbier, Hausbräu • Schüttung 100%	1,60	77	<b>Weizenbier-Mischung/dunkel</b> Inhalt 1 kg • Zur Herstellung von dunklem Weizenbier	2,50
4.023,1	<b>Wiener Malz</b> Inhalt 25 kg • Zur Herstellung von Märzen, Festbier, Hausbräu • Schüttung 100%	30,00		<b>Flüssigmalz-Extrakt &amp; Malzextrakt-Pulver</b>	
4.024	<b>Münchener Malz/dunkels Gerstenmalz</b> Inhalt 1 kg • Zur Herstellung von Fest- und Starkbier • Schüttung 85%	1,60	91	<b>Bio-Flüssig-Malz, Gersten-hell</b> Inhalt 10kg (31012) • Zur Herstellung von goldfarbenen Bieren	65,00
4.024,1	<b>Münchener Malz/dunkels Gerstenmalz</b> Inhalt 25 kg • Zur Herstellung von Fest- und Starkbier • Schüttung 85%	30,00	112	<b>Bio-Flüssig Gersten-Malz-Extrakt/dunkel (32004)</b> Inhalt 4,5 l • Zur Herstellung von dunklem Bier incl. 100g Farbmalz, ganze Körner zugeben	30,00
70	<b>Weizen-Malz/hell</b> Inhalt 1 kg • Zur Herstellung von Weizenbier, Kölsch • Schüttung 70%	1,60	90	<b>Flüssig-Malz, Weizen/Gersten-goldfarben</b> Inhalt 2,9 kg (35312) • Zur Herstellung von Weizenbieren	12,10
70,1	<b>Weizenmalz hell</b> Inhalt 50 kg • Zur Herstellung von Weizenbier, Kölsch • Schüttung 70%	30,00			
4.026	<b>Weizen-Malz/dunkel</b> Inhalt 1 kg • Zur Herstellung von dunklem Weizenbier, Altbier • Schüttung 70%	2,20			
4.027	<b>Weizen-Caramell-Malz</b> Inhalt 1 kg • Zur Herstellung von obergärigen Bieren • Schüttung 15%	2,80	4.041	<b>Bierwürzespindel, 0-20%</b> Glas, mit Schaumpolsterung in Kunststoffhülse Anzeige 0-20 %, Länge ca. 200 mm • Zur Bestimmung der Stammwürze (Zuckeranteils) • auch für Bock und Doppelbock geeignet	7,90
4.028	<b>Cara/Pils</b> Inhalt 1 kg • Zur Herstellung von Pilsner Bier • Erhöht Schaumqualität, Haltbarkeit u. Vollmundigkeit • Schüttung 3-5%	2,80	4.041,1	<b>Bierwürzespindel mit Thermometer, 0-20%</b> Glas, mit Schaumpolsterung in Kunststoffhülse Anzeige 0-20 %, Länge ca. 240 mm • Zur Bestimmung der Stammwürze (Zuckeranteils) • auch für Bock und Doppelbock geeignet	13,90
4.029	<b>Cara/hell</b> Inhalt 1 kg • Zur Herstellung von hellem Bier und Festbier • Erhöht Schaum-Qualität und Vollmundigkeit • Schüttung 10-15%	2,80	4.040	<b>Bier-Würze-Spindel, Bestell-Bez. 0-7%</b> Glas, mit Schaumpolsterung in Kunststoffhülse Anzeige 0-7%, Länge ca. 250 mm • zur genauen Bestimmung des Abfüllzeitpunktes	12,50
4.030	<b>Cara/münch</b> Inhalt 1 kg • Zur Herstellung von dunklem Bier und Festbier • Erhöht Schaum-Qualität und Vollmundigkeit • Schüttung 5-10%	2,80	4.040,1	<b>Bierwürze Spindel mit Thermometer, 0-7%, Glas</b> mit Schaumpolsterung in Kunststoffhülse Anzeige 0-7 %, Länge ca. 260 mm • zur genauen Bestimmung des Abfüllzeitpunktes	19,90
4.031	<b>Farb-Malz</b> Inhalt 500 g • Zum Dunkelfärben während des Einmaisens • Dosierung: bis zu 1 % der Schüttung	3,50	4.040,2	<b>Mostwaage nach Oechsle Messspindel Areometer</b> 0-130% mit Thermometer, Länge etwa 300 mm	19,90
4.031,1	<b>Farbmalz</b> Inhalt 100 g • Zum Dunkelfärben während des Einmaisens • Dosierung: bis zu 1 % der Schüttung	1,20	4.040,3	<b>Thermo Alkoholmeter Messspindel Areometer 0</b> -100 Vol % mit Thermometer, Länge etwa 300 mm	19,90
4.031,2	<b>Farbmalz</b> Inhalt 1 kg • Zum Dunkelfärben während des Einmaisens • Dosierung: bis zu 1 % der Schüttung	6,00	4.042	<b>Spindel-Zylinder, Bestell-Bez. 100 ml</b> Glas mit Graduierung Inhalt ca. 100 ml • Passend für unsere Bier-Würz-Spindeln	9,70
4.032	<b>Rauch-Malz</b> Inhalt 1 kg • Zur Herstellung von Rauchbier	2,00	4.035	<b>Spindelzylinder, 100 ml</b> Glas ohne Graduierung Inhalt ca. 100 ml • Passend für unsere Bier-Würz-Spindeln	6,00
4.034	<b>Sauer-Malz</b> Inhalt 1 kg Schüttung max 10%	2,80	4.036	<b>Spindelzylinder, 250 ml</b> Glas ohne Graduierung Inhalt ca. 250 ml • Passend für unsere Bier-Würz-Spindeln	9,00
4.057	<b>Roggenmalz</b> Inhalt 1 kg	3,00	4.042,1	<b>Spindel Zylinder, 100 ml</b> PE-Kunststoff mit Graduierung Inhalt ca. 100 ml • Passend für unsere Bierwürze Spindeln	7,50
4.110	<b>Gerstenflocken</b> Inhalt 1 kg	3,00	4.510	<b>Maische-Thermometer Kunststoff</b> im Kunststoff-Korb, Füllung rot Anzeige 0-100°C, Länge ca. 280 mm	8,90
4.110,1	<b>Röstgerste</b> für Stout, Schüttung bis 10% Inhalt 1 kg	2,80	4.511	<b>Maische-Thermometer, Holz</b> im Holz eingelassen (wie Sauna Thermometer), Füllung rot Anzeige 0-100°C, Länge ca. 400 mm	14,10
4.111	<b>Dinkelmalz</b> Inhalt 1 kg Schüttung max. 40%	3,50	4.512	<b>Maische-Thermometer, Draht</b> im Draht-Korb, Füllung rot Anzeige 0-100°C, Länge ca. 350 mm	15,10
49	<b>Weizenbier-Mischung/hell</b> Inhalt 1 kg • Zur Herstellung von hellem Weizenbier	2,50	4.043	<b>Digital-Thermometer, DT/200</b> Anzeige 0-200°C, Meßstab ca. 30 cm • sehr hohe Anzeigegenauigkeit	84,40

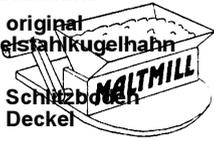
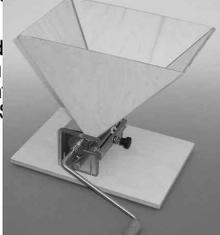


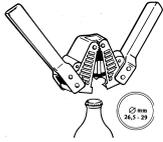
# Mess- Anzeige- Sudhausgeräte

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
133.014	<b>Mess-Becher, 1 Liter</b> Kunststoff (lebensmittelecht), blau graduiert - Inhalt 1 l	4,30	4.055,2	Edelstahltopf mit Deckel, Sandwichboden, 98 l, 50 cm Wandstärke 1,2mm	470,00
133.024	<b>Mess-Becher, 2 Liter</b> Kunststoff (lebensmittelecht), blau graduiert Inhalt 2 l	7,20	4.056	<b>Ablasshahn Messing, 8mm verchromt</b> • Zum nachträglichen Einbau an unsere blauen Kunststofffässer für 30, 60, 120 Liter	10,20
133.034	<b>Mess-Becher, 3 Liter</b> Kunststoff (lebensmittelecht), blau graduiert Inhalt 3 l	10,20	4.056,1	<b>Ablasshahn Messing, 10mm verchromt</b> • Zum nachträglichen Einbau an unsere blauen Kunststofffässer für 30, 60, 120 Liter	11,50
133.044	<b>Mess-Becher 5 Liter</b> Kunststoff (lebensmittelecht), blau graduiert Inhalt 5 l	12,80	4.066	<b>Maischelöffel Braupaddel/45</b> Holz, Gesamtlänge ca. 45 cm	2,60
107.023	<b>Mess-Schaufel 450</b> Aluminium, Inhalt ca. 450 ml, 200g, Länge 310mm	8,20	4.067	<b>Maischelöffel, Braupaddel/80</b> Holz, Gesamtlänge ca. 80 cm	6,10
107.024	<b>Mess-Schaufel 1500</b> Aluminium, Inhalt ca. 1500 ml, 440g, Länge 400mm	16,90	4.071	<b>Maischelöffel Braupaddel/60</b> Holz, Gesamtlänge ca. 60 cm	4,90
107.013	<b>Mess-Schaufel 800</b> Aluminium, groß/eckig Inhalt ca. 800 ml, 350mm lang	11,90	4.072	<b>Maischelöffel, Braupaddel/95</b> Holz, Gesamtlänge ca. 95 cm	7,40
107.033	<b>Messschaufel 1400</b> Kunststoff Inhalt ca. 1400 ml	9,50	4.058	<b>Gasbrenner zündgesichert</b> Dreifuß aus Guß mit 11,7 kW, L/B/H 65/40/10 cm • für Töpfe bis Ø 50 cm, ausschließlich zur Verwendung im Freien	137,00
4.202	<b>Kopien, „Spezial: Das Malz“</b> 2 Seiten DIN A4 (mit Text und Tabelle) 15 Zusammensetzungen für 8 Bier-Typen Autor: Thomas Oberacker • Tipps und Infos über Malz	1,30	4.158	<b>Gasbrenner zündgesichert</b> Stahlgestell lackiert L/B/H 38/38/20 cm 9,2 kW • für Töpfe bis Ø 50 cm	127,00
			4.159	<b>Gasbrenner zündgesichert</b> mit Piezozündung, Edelstahlgestell L/B/H 40/40/42 cm 10,0 kW • für Töpfe bis Ø 50 cm	195,00
			4.861	<b>Gasbrenner 2,7 kW</b> emaillierter Gußkörper, L/B/H 17/17/11,5 cm für Erdgas oder Flüssiggas, sehr stabil, 4,2 kg	150,00
			4.058,1	<b>Umbau Gasbrenner zündgesichert 11,7kW</b> mit automatischer Temperaturabschaltung	180,00
			4.058,2	<b>Gas Kombi Bräter Tischgerät, 12kW, 3-flammig</b> mit Pfanne, Regler, Schlauch, Schlauchbruchsicherung, 650x530x300 ausschließlich zur Verwendung im Freien	208,25
			4.058,3	<b>Gas Kombi Bräter Tischgerät, 12kW, 3-flammig</b> mit Pfanne 650x530x300 ausschließlich zur Verwendung im Freien	159,00
			4.830	<b>Elektr. Rührwerk ER30</b> mit Edelstahlflügel und Schleifkette, angepaßt auf den Maischebottich 30 Liter, ohne Deckel	180,00
			4.840	<b>Kupferkühler klein</b> , ca. 10 m Kühlleitung, Gardena Anschluß mit Schlauch	69,00
			4.841	<b>Kupferkühler groß</b> , ca. 20 m Kühlleitung, Gardena Anschluß mit Schlauch	109,00
			4.832	<b>Schöpfkelle</b> Edelstahl 1 Liter, Länge ca. 60cm, Gewicht ca. 700g	41,00
			4.830,1	<b>Elektr. Rührwerk ER 50</b> mit Edelstahlflügel und Schleifkette, angepaßt auf den Maischebottich 50 Liter, ohne Deckel	190,00
			4.830,2	<b>Elektr. Rührwerk ER70</b> mit Edelstahlflügel und Schleifkette, angepaßt auf den Maischebottich 70 Liter, ohne Deckel	220,00
			4.830,12	<b>Edelstahl Deckel für 30 Liter Topf</b>	27,00
			4.830,13	<b>Edelstahl Deckel für 50 Liter Topf</b>	29,00
			4.830,14	<b>Edelstahl Deckel für 70 Liter Topf</b>	37,00
			4.841,1	<b>Kupferleitung 8 mm, 50 m</b>	150,00
			4.841,2	<b>Gardena Anschluß für Kupferkühlleitung</b>	13,00
			4.840,1	<b>Kupferkühler</b> , ca. 15 m Kühlleitung, Gardena Anschluß mit Schlauch	89,00
			4.840,2	<b>Kupferkühler klein</b> , ca. 12,5 m Kühlleitung, Gardena Anschluß mit Schlauch	79,00
			4.841,3	<b>Kupferkühler groß</b> , ca. 25 m Kühlleitung, Gardena Anschluß mit Schlauch	119,00
			4.830,5	<b>Netzteil für Rührwerk</b> 230 Volt für 12Volt 5A, 15 Volt 3,8 A	45,00
			4.833	<b>Großküchenschneebesen</b> Edelstahl, Gesamtlänge ca. 1,35 m, Stiellänge ca. 1 m, Durchmesser „Kopf“ ca. 19 cm Gewicht ca. 1,5 kg	35,00
			4.843	<b>Edelstahlkühler Klein</b> , Länge der Spiralen ca. 31cm, Anschlüsse ca. 10cm lang, Durchmesser 14,5cm, Rohr innen 9mm, gesamt 12mm, Edelstahl 4541	79,00



# Sudhaus, Mühlen, Bierflaschen

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
4.844	<b>Edelstahlkühler Groß</b> , Länge der Spindel 50cm, Anschlüsse ca. 10cm lang, Durchmesser 13cm, Rohr innen 10mm, gesamt 12n 4571	95,00
		
	<b>Filter</b>	
4.074	<b>Maische-Sack</b> • für Töpfe bis 29 l Inhalt	19,10
4.503	<b>Maischetuch, extra fein</b> Länge/Breite ca. 80x80 cm	5,10
		
21	<b>Maische Filter-Tücher - 2 Stück</b> Baumwolle, beige, waschbar ca. 80 x 80 cm • zum Abläutern und Hopfen-Seihen • müssen doppelt genommen werden	5,40
111	<b>Flies-Tuch</b> mit Gummi, waschbar ca. 200 x 300 cm • für Würze-Filter und Läuter-Sieb	11,90
53	<b>Würze-Filter (Trichterform)</b> Kunststoff, weiß Ø 25 cm, Höhe ca 26 cm passend für 10, 20, 30-Liter-Gärfass-Fässer • zum Abläutern und Hopfen-Seihen	19,90
		
24	<b>Gewebe-Sieb-Einsatz</b> Perlon, weiß, waschbar • für Würze-Filter (Trichterform)	9,70
20	<b>Läuter-Sieb 34</b> Kunststoff, weiß, für 3-4 kg Maische Ø 23 cm unten, Ø 35 cm oben • für 60-Liter-Gär-Fass und für Maischefässer	18,00
20,1	<b>Läutersiebboden d=47,5cm</b> Edelstahl Schlitzblech, weitere Größen, sowie Maßanfertigungen auf Anfrage	75,00
20,2	<b>Läutersiebboden d=53,5cm</b> Edelstahl Schlitzblech, weitere Größen, sowie Maßanfertigungen auf Anfrage	125,00
4.601,1	<b>Läutereimer 30 Liter mit Läuterboden</b> Edelstahl Lochblech, Ablassschlauch in Bodenmitte	59,00
4.605	<b>Edelstahl Läutertopf 50Liter mit original Barauerelläuterboden 40cm, Edelstahlkugelhahn 3/4", Deckel</b>	480,00
4.606	<b>Edelstahl Läutertopf 50Liter mit Schlitzboden, 40cm, Edelstahlkugelhahn 3/4", Deckel</b>	360,00
		
	<b>Malz-Mühlen</b>	
702.043	<b>Maltmill</b> Super-Malz-Schrot-Mühle mit Hand-Kurbel, verstellbar • Mit angeschlossenem Motor (nicht im Lieferumfang) Leistung 150 kg/Std.	320,00
702.063	<b>Malzmühle 120 mm Walze</b> Super-Malz-Schrot-Mühle mit Hand-Kurbel, verstellbar • Mit angeschlossenem Motor (nicht im Lieferumfang) Leistung ca 75 kg/Std.	258,00
702.064	<b>Malzmühle 80 mm Walze</b> Super-Malz-Schrot-Mühle mit Hand-Kurbel, verstellbar • Mit angeschlossenem Motor (nicht im Lieferumfang) Leistung ca 50 kg/Std.	199,00
		
		
	<b>Bierflaschen &amp; Zubehör</b>	
4.080	<b>1 Liter Bügel-Verschluss-Flasche</b> Verschluß Bügel aus Edelstahl 1-Liter-Flasche (braun)	2,20

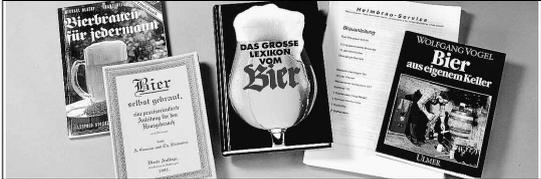
Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
4.082	<b>Metall-Griff Syphon</b> 2-Liter-Flasche (braun)	15,90
4.080,1	<b>1 Liter Bügel Verschlussflasche</b> Bügelverschluß aus Edelstahl 1 Liter Flasche braun, 100 Stck	165,00
		
4.069	<b>Bierflaschenfüller</b> Kunststoff durchsichtig, • schließt automatisch	4,90
4.076	<b>Kronkorken-Verschließ-Zange</b> aus sehr robustem Kunststoff, Handbetrieb • für Bier- und Sektflaschen	14,90
4.077	<b>Kronkorken</b> 100 Stück • für Bier- und Weinflaschen	6,10
4.079	<b>Bügelverschluss-Gummiring</b> rot 1 Stück • für 2/3-Liter-Syphonflaschen	0,60
		
4.078	<b>Bügelverschluss-Gummiringe</b> rot 50 Stück • für 1-Liter-Flaschen	3,60
4.079,1	<b>Bügelverschluss-Gummiring</b> rot 1 Stück • für 2/3-Liter-Syphonflaschen	0,80
		
44	<b>Bügelverschluss-Gummiringe</b> rot 100 Stück • für Flaschen jeder Art	6,90
		
47	<b>Bügelverschluss-Gummiringe</b> rot 100 Stück • für Flaschen jeder Art	66,00
43	<b>Bügel-Verschluß</b> 10 Stück Metallband • zum Verschließen von Flaschen	7,20
46	<b>Bügelverschluss</b> Edelstahl mit Porzellankopf, neutral, Scheibe montiert	0,60
4.085	<b>Flaschenabtropfer</b> Kunststoff für 81 Flaschen	21,00
46,1	<b>Flaschenhalter</b> Edelstahl für Bügelverschluss 10 Stück	2,50
46,2	<b>Bügelverschluss 100 Stück</b> Edelstahl mit Porzellankopf, neutral, Scheibe montiert	54,00
		
4.062	<b>Maischefass blau, 30</b> mit Deckel und Spannring, Kunststoff (lebensmittelecht) Inhalt 30 l	24,90
4.062,1	<b>Maischefass blau, 30 Komplett</b> mit Deckel, Spannring, Hahn, Gärspund, 0,5m Schlauch, Kunststoff (lebensmittelecht) Inhalt 30 l	45,90
4.063	<b>Maischefass blau, 60</b> mit Deckel und Spannring, Kunststoff (lebensmittelecht) Inhalt 60 l	29,90
4.065	<b>Maischefass blau, 120</b> mit Deckel und Spannring, Kunststoff (lebensmittelecht) Inhalt 120 l	39,90
		

# Gär- und Fasskeller

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
4.064	<b>Schlauchungsgarnitur</b> Kugel-Hahn, messing, verchromt mit Silikonschlauch, (weich/transp./bis 200 Grad) Länge 50 cm, Ø 8 mm, Dicke 2 mm • Zum Einbau in Gärfässer blau mit 30, 60 oder 120 l Inhalt	13,80	5	<b>Ablass-Schlauch</b> Silikon, mit Schauch-Klemme, 0,5m, lebensmittelecht	7,90
4.064,1	<b>Kugelhahn</b> messing, verchromt zum Einbau in 30-, 60- oder 120-Liter-Fass für 8mm Silikonschlauch	10,00	16	<b>Schlauch-Klemme „Quetsch-Hahn“</b> Edelstahl Größe1, für Ablass-Schläuche aus Silikon bis 8x2	8,90
4.064,3	<b>Kugelhahn</b> messing, verchromt zum Einbau in 30-, 60- oder 120-Liter-Fass für 10mm Silikonschlauch	11,50	16,1	<b>Schlauch-Klemme „Quetsch-Hahn“</b> Edelstahl Größe3, für Ablass-Schläuche aus Silikon bis 15x3mm	36,00
4.064,4	<b>Tülle</b> für Hahn zum Einbau in 30, 60 oder 120 Liter Fass für 8mm Silikonschlauch	2,00	6	<b>Schlauchklammer</b> verchromt, für Ablass-Schläuche aus Silikon	3,90
4.068	<b>Silikonschlauch</b> weich, transparent, lebensmittelecht bis 200° C Länge 50 cm, Ø 8 mm, Dicke 2 mm • ideal zum Reinigen	3,00			
4.070	<b>Würzebelüfter</b> Pumpe und Sprudelstein • Zum Belüften der Ausschlagwürze (= erhöht Hefeaktivität)	15,30			
4.068,1	<b>Silikonschlauch</b> weich, transparent, lebensmittelecht bis 200° C Länge 50 cm, Ø 10 mm, Dicke 2 mm • ideal zum Reinigen	3,90	18	Partydose, mit Hahn und Verschlussstopfen, 5 l	5,50
4.068,2	<b>Silikonschlauch</b> weich, transparent, lebensmittelecht bis 200° C lfm, Ø 10 mm, Dicke 2 mm • ideal zum Reinigen	7,00	18,1	Partydose, ohne Hahn mit Verschlussstopfen, 5 l	5,00
4.068,3	<b>Silikonschlauch</b> weich, transparent, lebensmittelecht bis 200° C Länge 50 cm, Ø 8 mm, Dicke 2 mm • ideal zum Reinigen	5,00	4.701	Ersatz Verschlussstopfen für Zapfgerät zum einstechen/ Partydose 5 l, 10 Stck (Farbe grau)	5,00
3	<b>Gär-Fass weiß 50l</b> Kunststoff weiß, mit Ablass-Hahn mit Tragegriffen Inhalt 50 l	53,00	4.701,1	Ersatz Verschlussstopfen für Zapfgerät zum einstechen/ Partydose 5 l, 1 Stck (Farbe grau)	0,60
	passend dazu: Gärspund ohne Gummistopfen, 18mm, Best.-Nr.: 36		4.702	10 Stck Ersatz-Verschlussstopfen mit einstellbarem Ventil / Partydose 5 l	5,00
4	<b>Gär-Fass weiß 30l</b> Kunststoff weiß, mit Ablass-Hahn mit Tragegriffen Inhalt 30 l, d=33cm, h=47cm	29,90	4.702,1	1 Stck Ersatz-Verschlussstopfen mit einstellbarem Ventil / Partydose 5 l	0,60
	passend dazu: Gärspund ohne Gummistopfen, 18mm, Best.-Nr.: 36		4.703	Zapfgerät für Partydose 5 l mit CO2-Patronenhalter und regulierbarem Druck	26,00
4,1	<b>Ablasshahn NW10 für Graf Gärfässer 10/15/30 Liter</b>	5,90	4.704	Zapfgerät für Partydose 5 l für den Anschluß an eine Schankanlage	30,00
108	<b>Gär-Fass weiß 15l</b> Kunststoff weiß, mit Ablass-Hahn Inhalt 15 l, d=28cm, h=35cm	24,90	4.705	16 Gramm CO2-Patronen 10 Stck	10,00
	passend dazu: Gärspund ohne Gummistopfen, 18mm, Best.-Nr.: 36		<b>Cola Keg CC/ nicht Cola Keg NC</b>		
87	<b>Gär-Fass weiß 10l</b> Kunststoff weiß, mit Ablass-Hahn Inhalt 10 l, d=24cm, h=35cm	19,80	4.602,1	Cola Keg NC 18 Liter, gebraucht, geprüft, gereinigt	59,00
	passend dazu: Gärspund ohne Gummistopfen, 18mm, Best.-Nr.: 36		4.603,7	Bieranschluß für Cola Keg mit 7mm Tülle, Kunststoffkupplung	12,90
45	<b>Schraub-Verschluss</b> rot, Kunststoff 1 Stück • für „ÜBLICHE“ Getränke-Flaschen, 28mm	0,15	4.603,1	Gasanschluß für Cola Keg NC, 1/2“, 4mm Schlauch ca. 1m lang, Rückschlagventil, Sechskant-Manometer-Anschluß 1/2“	24,90
35	<b>Gär-Spund</b> mit Gummi-Stopfen • für Gär-Fässer, zum Schutz vor Keimen	5,00	4.603,2	Bierleitung für Cola Keg NC, Kunststoffkupplung (schwarz) Getränk 7/16“ UNF Tülle 8mm, Schlauch 2m, Anschluß für Kolben-Zapfhahn 5/8“ Edelstahl Tülle gebogen mit Dichtung (D=20/14mm)	19,90
36	<b>Gärspund, Gr. 1, 18mm</b> • für Gärfässer, zum Schutz vor Keimen	3,50	4.651	Y Gasanschluß für 2 Cola Keg zum Mini Spundapparat, 3x1m Schlauch	29,90
36,2	<b>Gärspund, Gr.Null, 9mm</b> • für Gärfässer, zum Schutz vor Keimen	3,00	4.603,3	Gasanschluß für Cola Keg NC, Kunststoffkupplung (grau) Gas 7/16“ UNF, Tülle 8mm, ca. 1m Schlauch offen	14,90
36,4	<b>Gummistopfen</b> für Gärspund für Gärfässer, Gr.1, 18mm	1,50	4.603,4	Gasanschluß für Mini Spundapparat an Keg, für 7mm Schlauch	12,90
			4.603	Bierzapfhahn für Cola Keg 18 Liter, picnic schwarz	19,90
			4.952	Mini Zapfhahn, Picnic	10,50
			4.602,2	Cola Keg CC 18 Liter, gebraucht, geprüft, gereinigt	59,00
			4.603,5	Bieranschluß für Cola Keg NC, ca. 2 m Schlauch 7mm, offen	14,90
			<b>Cola Keg CC/ nicht Cola Keg NC Kleinteile</b>		
			4.950	Kunststoffkupplung GAS NC7/16 UNF grau	8,50
			4.951	Rückschlagventil Kunststoff für NC	8,50
			4.602,3	Steigrohr lang für Cola Keg CC 18 Liter	7,00
			4.602,4	Dichtung für Steigrohr lang für Cola Keg CC 18 Liter	0,50
			4.950,4	Nippelset 10 mm für Kunststoffkupplung NC7/16 UNF	2,50
			4.950,2	Nippelset 4 mm für Kunststoffkupplung NC7/16 UNF	2,50
			4.950,3	Nippelset 7 mm für Kunststoffkupplung NC7/16 UNF	2,50



# Reinigung/Bücher

Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro	Best.Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis Euro
42	<b>Flaschen-Spülmaschine</b> mit Wasserdruck und Drahtbürste • zum Spülen von Flaschen • auch alte, stark verschmutzte Flaschen	69,00	504.084	<b>„Gutes Bier selbst brauen“</b> , 133 Seiten, Autor: Hubert Hanghofer - sehr exakt und professionell beschrieben	12,80
83	<b>Fass-Reinigungsmittel, „Pitt“</b> auf Natron-Laugen-Basis (wirkt desinfizierend) Anwendung 5-15 g Pulver/10 l Wasser auflösen Inhalt 1100 g • NUR zur Desinfektion von jeglichen Bier-Utensilien	12,70	504.088	<b>„Heimbrauen für Fortgeschrittene“</b> 136 Seiten Autor: Hagen Rudolph	12,90
80	<b>Fass Reinigungsmittel, Pitt</b> auf Natron Laugenbasis (wirkt desinfizierend) Anwendung 5-15 g Pulver/10 l Wasser auflösen Inhalt 5 kg • NUR zur Desinfektion von jeglichen Bierutensilien	38,00	504.090	<b>„Bier selbst gebraut“</b> 28 Seiten Autor: Grunau/Klawunn	6,55
88	<b>Fass-Reinigungsmittel, „Pitt“</b> auf Natronen-Laugen-Basis (wirkt desinfizierend) Anwendung 5-15 g Pulver/10 l Wasser auflösen Inhalt 500 g • NUR zur Desinfektion von jeglichen Bier-Utensilien	7,90	504.093	<b>Brauanleitung</b> 16 Seiten, incl. Spezial Hopfen und Malz, Autor: Wolfgang Oberacker	3,10
80,1	<b>Pitt Sauerstoff</b> , Fassreinigungsmittel 4kg, schaumfreies, alkalisches Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Trotz der hohen Reinigungswirkung ist es hautverträglich und erlaubt den Einsatz für manuelle Reinigungsarbeiten. Die in der Ernährungswirtschaft üblichen Materialien werden nicht angegriffen. Konzentration 0,5-1% (50-100g auf 10Liter Wasser) bei Temperaturen von 50-75Grad Celsius je nach Einsatzgebiet. Giftklasse 4Xi reizend	29,00	<b>Geschenke die Freude machen</b>		
83,1	<b>Pitt Sauerstoff</b> , Fassreinigungsmittel 0,75kg, schaumfreies, alkalisches Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Trotz der hohen Reinigungswirkung ist es hautverträglich und erlaubt den Einsatz für manuelle Reinigungsarbeiten. Die in der Ernährungswirtschaft üblichen Materialien werden nicht angegriffen. Konzentration 0,5-1% (50-100g auf 10Liter Wasser) bei Temperaturen von 50-75Grad Celsius je nach Einsatzgebiet. Giftklasse 4Xi reizend	9,90	4.401	<b>Gutschein</b> • Wert variabel bestellbar • Preis = bestelltem Wert • unbegrenzte Gültigkeit	
4.120	<b>Nitril Handschuhe Gr. 9</b> , Arbeitshandschuhe weitere Größen auf Anfrage	6,50	<b>Laborbedarf, Waagen</b>		
4.101	<b>Wasserhahn-Aufsatz, „Jet Clean“</b> Kunststoffhahn mit Anschlußgewinde • zum Spülen von Flaschen (jeder Art)	25,10	4.102	<b>Digitalwaage „SPRINT“ bis 2000g</b>	45,00
4.108	<b>Edelstahleimer 10Liter, Höhe mit und ohne Griff 23,5/40cm, Gewicht 1kg</b>	29,00	4.102,1	<b>Digitalwaage „SPRINT“ bis 5000g</b>	59,00
<b>Tipps, Bücher und Formulare</b>			4.103	<b>Digitalwaage „SOLAR“ bis 2000g</b>	67,00
			4.103,1	<b>Digitalwaage „SOLAR“ bis 5000g</b>	75,00
			120	<b>Erlenmeyerkolben 500ml</b>	9,00
			122	<b>Becherglas 1000ml</b>	11,00
			4.102,3	<b>Küchenbalkenwaage bis 12,5 kg, Teilung 5g, Maße (B x T x H): 32,5 cm x 21,5 cm x 10 cm, Gewicht: 2 kg, abnehmbare Wiegeschale aus rostfreiem Edelstahl, Gehäuse aus lackiertem Metall</b>	98,00
4.201	<b>„Der Hopfen“</b> (Spezial) 3 Seiten Autor: Thomas Oberacker • Tipps und Infos über Hopfensorten und Hopfengabe	1,00	123	<b>Mensuren 500ml Kunststoff</b>	9,00
4.202	<b>„Das Malz“</b> (Spezial) 2 Seiten, 15 Zusammensetzungen für 8 Bier-Typen Autor: Thomas Oberacker • Tipps und Infos über Malz	1,30	124	<b>Mensuren 1000ml Kunststoff</b>	17,00
504.014	<b>„Bier aus eigenem Keller“</b> 146 Seiten, Autor: Wolfgang Vogel • ein hervorragendes Buch für Hausbrauer	15,90	125	<b>2 Stück Petrischale Glas 6x1,5cm</b>	2,90
504.024	<b>Bier-Brauen für jedermann</b> 130 Seiten, Autor: M. Hlathy/F. Reil	15,20	126	<b>Mess Pipette Glas 10ml, 0,1ml 36cm lang</b>	6,90
504.044	<b>Bier - einfach selbst gebraut</b> 95 Seiten, Autor: Schmidt	14,30	4.102,4	<b>Bäcker Laufgewichtsteigwaage in Stahlrohrkonstruktion, weiss pulverbeschichtet. Technische Daten: Hauptskala 5 kg in kg-Teilung, Nebenskala 1 kg in 5 g-Teilung. Höchstlast 6 kg, EG-Eichung in Genauigkeitsklasse III. Ausführung: Schwere, solide Konstruktion in bewährter Qualität.</b>	320,00
			4.102,5	<b>Bäcker Laufgewichtsteigwaage in Stahlrohrkonstruktion, weiss pulverbeschichtet. Technische Daten: Hauptskala 5 kg in kg-Teilung, Nebenskala 1 kg in 5 g-Teilung. Höchstlast 6 kg, EG-Eichung in Genauigkeitsklasse III. Ausführung: Schwere, solide Konstruktion in bewährter Qualität.</b>	580,00
			<b>Kleinstbrauereien</b>		
			107	<b>Kleinstbrauerei aus Edelstahl</b> für 20 Liter pro Sud, mit Whirlpool, Microprozessor- Steuerung, Kupferdesign	2280,00
			4.962	<b>Speidel Braumeister 20 Liter komplette Brauanlage mit programmierbarer Steuerung</b>	1460,00
			4.963	<b>Speidel Braumeister 50 Liter komplette Brauanlage mit programmierbarer Steuerung</b>	2110,00
			4.964	<b>Speidel Braumeister 200 Liter komplette Brauanlage mit programmierbarer Steuerung</b>	11780,00

# Notizen

