Nov. / Dez. | 2026

Kolb Extra

Dosieren. Füllen. Profitieren.

Beldos, unser neuer Partner für professionelle Dosiertechnik.



Eine Maschine. Zahlreiche Möglichkeiten,

Mit RoboQbo vereinen Sie viele Verarbeitungsschritte in einem System und entdecken neue Möglichkeiten.

Starke Angebote. Starke Leistung.

Profitieren Sie von attraktiven Aktionspreisen, professioneller Ausstattung und praktischen Helfern für Ihren Arbeitsalltag.

Alles für Ihren Erfolg.

Entdecken Sie unser vielseitiges Sortiment an Maschinen, Geräten, Zubehör und Verbrauchsmaterialien für professionelle Betriebe.

Editorial

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Anforderungen im Bäcker-, Konditoren- und Gastronomiealltag sind hoch: Qualität muss stimmen, Arbeitsabläufe sollen effizient sein und jede Investition einen echten Mehrwert bringen. Mit dem neuen Kolb Extra möchten wir Ihnen zeigen, wie Sie Ihren Betrieb mit durchdachten Lösungen, moderner Technik und attraktiven Angeboten gezielt weiterentwickeln können.

Zwei Neuheiten stehen dabei besonders im Mittelpunkt: RoboQbo und Beldos Dosiertechnik. Sie eröffnen neue Möglichkeiten in der Verarbeitung und Dosierung, unterstützen effiziente Produktionsabläufe und helfen dabei, hochwertige Ergebnisse reproduzierbar zu erzielen. Entdecken Sie, welches Potenzial diese Technologien für Ihre individuellen Anforderungen bieten.

Auch darüber hinaus erwartet Sie eine vielseitige Auswahl für Ihren Betrieb: von leistungsstarker Misch- und Knettechnik über moderne Kühl- und Gärlösungen bis hin zu professioneller Ofentechnik, praktischen Arbeitshelfern und Produkten für Konditorei, Schokolade und Filiale. Ergänzt wird das Sortiment durch attraktive Aktionsangebote, mit denen Sie Qualität und Wirtschaftlichkeit sinnvoll verbinden können.



Unser Ziel ist es, Ihnen nicht einfach Produkte anzubieten, sondern Lösungen, die Ihren Arbeitsalltag erleichtern und Ihren Betrieb nachhaltig stärken. Dabei stehen wir Ihnen mit persönlicher Beratung und unserer Erfahrung gerne zur Seite.

Blättern Sie durch die aktuelle Ausgabe, entdecken Sie neue Möglichkeiten und sichern Sie sich die passenden Angebote für Ihren Betrieb. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen, erfolgreiche Geschäfte und eine umsatzstarke Saison zum Jahresausklang!

Ihr Ralf Maier
Geschäftsführer

Inhalt

Mischerei Seite 4 - 7

Aufbereitung Seite 8 - 15

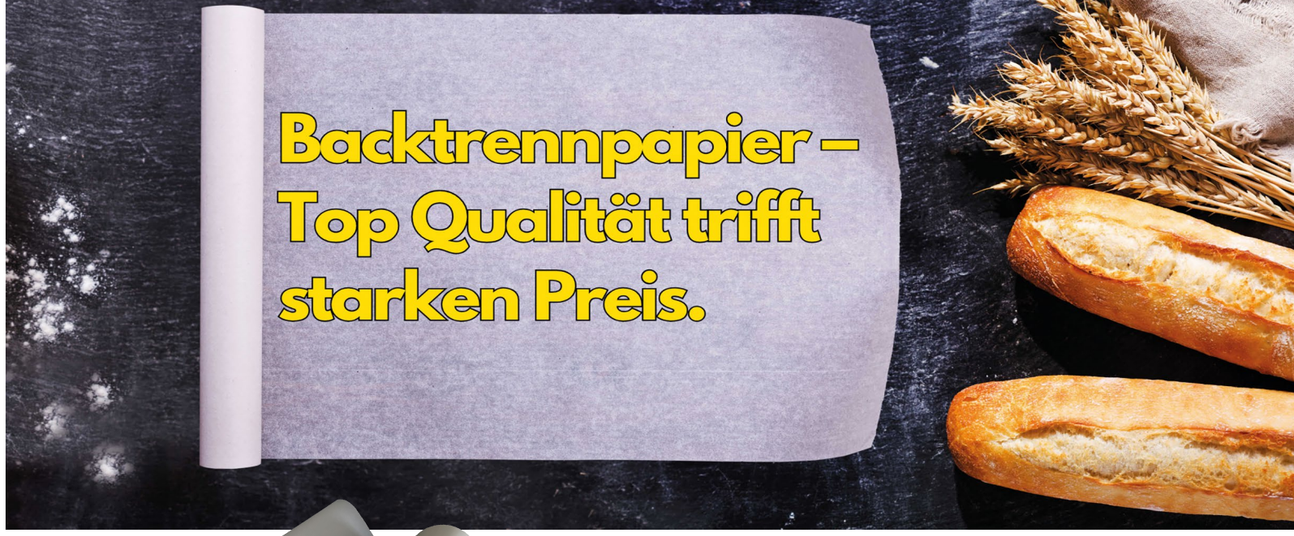
Kältetechnik Seite 16 - 17

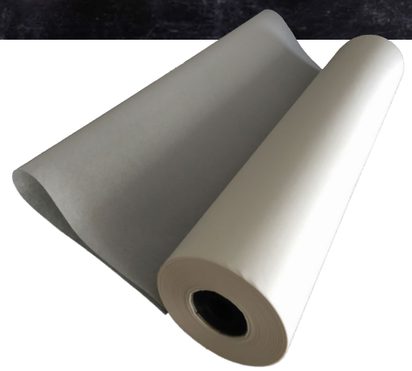
Ofen / Gären Seite 18 - 23

Reinigung / Hygiene Seite 24

Konditorei / Schokolade Seite 25 - 29

Filiale / Snacks Seite 30 - 31





Backtrennpapier "Premium", Rolle

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

Art. Nr. 15392	**jetzt € 40,10**



Backtrennpapier "Premium", geschnitten

500 Stk. pro Packung, 41 g/m², beidseitig silikonisiert

600 x 400 mm

Art. Nr. 13177	statt € 35,50
ab 1 Packung	nur **€ 26,40**
ab 10 Packungen	nur **€ 24,30**
ab 20 Packungen	nur **€ 22,60**

570 x 780 mm

Art. Nr. 15399	statt € 70,45
ab 1 Packung	nur **€ 48,80**
ab 10 Packungen	nur **€ 45,20**
ab 20 Packungen	nur **€ 41,90**

570 x 980 mm

Art. Nr. 13046	statt € 62,30
ab 1 Packung	nur **€ 61,40**
ab 10 Packungen	nur **€ 53,30**
ab 20 Packungen	nur **€ 49,10**



Fahrgestell für Backtrennpapier

Edelstahl mit 4 Rollen, 2 d

für Backtrennpapier 580 x 780 mm	
Art. Nr. 39767	nur **€ 318,60**

für Backtrennpapier 400 x 600 mm	
Art. Nr. 39768	nur **€ 287,10**

Neu bei uns:
Universal Vakuum Mixer Roboqbo





ab € 14.400,–

Eine Maschine. Zahlreiche Möglichkeiten.

Qbo ist ALL IN ONE, denn es ermöglicht die Zuführung aller Zutaten in einem einzigen Arbeitsgang und reduziert die verschiedenen Verarbeitungsschritte auf einen einzigen ununterbrochenen und sehr kurzen Zyklus. Qbo ist ONE FOR ALL, denn es passt sich den Bedürfnissen und Anforderungen der Nutzer an und kann viele Anwendungsbereiche für Hunderte von verschiedenen Zubereitungen bedienen.



Qbo vereint unterschiedlichste Arbeitsschritte in einem einzigen System – für unterschiedlichste Rezepturen, Produkte und Anwendungen.

Erhitzt und kocht

Bei niedriger Temperatur im Vakuum und bei hoher Temperatur unter Druck. Dadurch wird der Rohstoff geschont und die Kochzeit verkürzt.

Kühlt

Schnell, temperaturgesteuert, sofortige Unterbrechung des Garvorgangs und Vermeiden von Überkochen.

Konzentriert und trocknet

Im Vakuum, unter 100 °C, wird der Rohstoff geschont und ultraschnelle Konzentrationen werden erreicht, bis zu 10 Mal schneller.

Knetet

Sowohl kalt als auch heiß, innerhalb von Sekunden und mit dem besten gewünschten Ergebnis.

Raffiniert

Ohne Überhitzung und Oxidation des Produkts dank des Vakuums und der kontrollierten Kühlung.

Schneidet

Unter Anpassung der Geschwindigkeit an die jeweilige Schnittart für die richtige Korngröße und einen sauberen, perfekten Schnitt.

Körnt

Pharmazeutische Pulver, Kosmetika, Nahrungsergänzungsmittel, Kräuter und sogar Metalle effektiv und sehr schnell.

Mischt

Perfekt kalt und heiß, wobei die Korngröße mit einer sanften und vorsichtigen Einwirkung beibehalten wird.

Schlägt und lässt atmen

Ermöglicht die Einarbeitung von Luft, Inertgasen oder CO2: für luftige, weiche und schaumige Produkte.

Emulgiert

Für Produkte mit perfekter Struktur, die dauerhaft stabil sind und dank Vakuum entlüftet werden.

Pasteurisiert

Das patentierte indirekte Dampfgarsystem garantiert Schnelligkeit, totale Kontrolle und Temperaturhomogenität.

Schmilzt

Strukturell hochwertige Fusionen durch kontrollierte Erwärmung, Vakuumsystem und Mischleistung.

Kandiert

Es können verschiedene Stufen des Kandierens erreicht werden. Dank des Vakuums läuft der Prozess der Umkehrosmose bis zu 15 Mal schneller ab.

Zerstreut

Durch die gleichzeitige Kombination mehrerer Werkzeuge wird eine maximale Mischgleichmäßigkeit erreicht.

Homogeniesiert

Homogene Produkte und cremige Strukturen dank einer Kombination aus verschiedenen dynamischen Faktoren und speziell entwickelten Werkzeugen.



Ihr Vorteil im täglichen Betrieb

Zeit sparen
Extrem kurze Bearbeitungszeiten und automatisierte Prozesse entlasten Ihr Team.

Personal effizient einsetzen
Qbo übernimmt wiederholbare Prozessschritte und schafft Freiraum für andere Aufgaben.

Qualität reproduzierbar machen
Prozesse und Rezepturen lassen sich überwachen und reproduzieren.

Platz sparen
Ein Qbo kann mehrere Maschinen bzw. Prozessschritte in einer kompakten Anlage ersetzen.

Rohstoffe besser nutzen
Vakuum und kontrollierte Temperatur helfen dabei, Farbe, Aroma und Eigenschaften der Rohstoffe zu erhalten.

Qbo 5 und Qbo 10 sind die ideale Lösung für kleinere und mittlere Produktionsmengen und bieten dabei das gleiche Grundprinzip:

Ein System. Viele Rezepte. Unendliche Möglichkeiten.

Von Cremes, Füllungen und Aufstrichen bis zu Saucen, Suppen, Konfitüren, Nusscremes, Mousse und weiteren Zubereitungen.

Das Besondere

Qbo arbeitet unter Vakuum, ermöglicht kontrollierte Temperaturen und kombiniert unterschiedliche Verarbeitungsschritte. So werden Prozesse verkürzt und die Eigenschaften der Rohstoffe geschützt.







Vereinbaren Sie eine kostenlose Vorführung vor Ort und erleben Sie, was Qbo in Ihrem Betrieb möglich macht.

Perfektion im Teig - Leistung die überzeugt

ESCHER - MR 80 Professional & MR 120 Professional

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



MR 120 jetzt € 28.620,–
inkl. 1 Kessel

Gebrauchtmaschine M80 Premium finden Sie hier

Ihre Vorteile auf einen Blick

Überlegene Knettechnologie

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

Leistungsstark & effizient

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

Einfache Bedienung

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

Robustheit & Hygiene

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

Flexibilität im Betrieb

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

M50 Premium

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



jetzt € 9.690,–

Smarte Lösung für Zutaten

Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Flexibel & anpassbar** – Maßgeschneiderte Lösungen für jede Backstube.
- **Österreichische Qualität** – Hochwertige Materialien und präzise Verarbeitung.
- **Hygienisch & pflegeleicht** – Leicht zu reinigen, keine Schmutzecken.
- **Praktische Details** – Ergonomische Griffe, stabile Scharniere, leichtlaufende Schiebetüren.
- **Optimierte Konstruktion** – Höhenangepasste Kühl- & Wärmeschränke, integrierte Rückwand gegen Ungeziefer.
- **Langlebig & widerstandsfähig** – Hält hohen Temperaturen und intensiver Nutzung stand.



Die Komplettlösung: die Handverwiegetisch-Kombination

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

Wagen für Handverwiegetisch – Erleichtert das Verwiegen mit einer gleitenden Waagenfläche (40 x 34 cm).

Zutatensilos – In verschiedenen Größen und Breiten, mit transparenter Front für schnelle Inhaltsübersicht.

Wandgestell – Passend zu den Silos, in verschiedenen Längen erhältlich.

Wir beraten Sie gerne zu den zahlreichen Möglichkeiten



Qualität aus Österreich die überzeugt



Mehl-Sackwagenkombination

Arbeitsplatte aus Edelstahl, kugelgelagerter Wagen mit Waage.

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

Professionelle Helfer



nur € 14.290,-

Universal Wickler Variospeed

Die Gio 4C F überzeugt durch robuste Edelstahlbauweise, leisen Lauf und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Sie verarbeitet Teigstücke schonend und zuverlässig und eignet sich ideal zum Wickeln und Langwirken unterschiedlichster Teige. Der einstellbare Langwirker mit austauschbaren Platten ermöglicht eine flexible Anpassung an verschiedene Produkte.

Technische Daten

- Stufenlos regelbare Geschwindigkeit
- Für Queraustragen geeignet
- Inkl. Langwirkvorrichtung
- HD (Heavy Duty) Ausführung für Dauereinsatz
- Komplett CNS verkleidet
- Schutzgitter und Notaustaster
- Gewichtsbereich: 30–2.000 g
- Bandbreite: 550 mm
- Komplett aus Edelstahl
- Abmessungen (B × T × H): 1950 × 950 × 1200 mm
- Anschluss: 400 V / 1,2 kW



Sacktransportwagen mit 5 Fächern

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

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

Art. Nr. 17278
statt € 782,25 jetzt nur **€ 699,90**



Wandrechen klappbar

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

Art. Nr. 17271
statt € 464,10 jetzt nur **€ 417,70**

Kompakt. Präzise. Leistungsstark.

JAC Unic

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



ab € 5.397,–

Technische Daten

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

JAC Forma

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

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



ab € 7.640,–

Technische Daten

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

ne Werkzeug
lemente eine
en.



Jetzt Aktionspreise sichern

-15% Rabatt auf JAC

JAC Paniform

Mit dem Teigteilsystem Paniform von JAC können Sie selbst

sehr weiche Teige mit langer Teigführung direkt und schonend teilen bzw. aufarbeiten, sodass Sie diese direkt im Anschluss backen können.

Technische Daten

- Rationelles Teilen von vollgegarten Teigen
- Bestmögliche Gewichtsgenauigkeit
- Flexibles Brotsortiment dank mehr als 80 verschiedenen Teilgittern
- Weniger Staubbelastung
- Abmessungen (B x T x H): 981 x 787 x 1760 mm
- Anschluss: 400 V / 1,3 kW
- Gewicht: 230 kg

Scan Me

Scharf. Edel. Individuell

Weißblech-Keksdose, silbermatt



Für ca. 1 kg Gebäck,
Abmessungen (B x T x H): 260 x 135 x 76 mm

Art. Nr. 13771

1 Stk € 5,70 — ab 20 Stk **€ 3,70**

Für ca. 1/2 kg Gebäck,
Abmessungen (B x T x H): 215 x 135 x 42 mm

Art. Nr. 13770

1 Stk € 3,20 — ab 20 Stk **€ 2,60**



Keksdose mit Fenster

Für ca. 1/2 kg Gebäck, Weißblech silbermatt
Abmessungen (B x T x H): 208 x 131 x 45 mm

Art. Nr. 13840

1 Stk € 4,30 — ab 12 Stk **€ 3,90**



Keksdose Christbaumkugel

Abmessungen (B x T x H): 242 x 184 x 65 mm

Art. Nr. 13841

1 Stk € 5,10 — ab 12 Stk **€ 3,90**





Keksausstechmatten

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

jetzt nur **€ 23,90 / Matte**

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

Perfekt gerührt. Präzise geschnitten.



30 Liter

Für max. 9 kg Teig
Für max. 6 kg Mehl

Art. Nr. 34640-1

jetzt nur **€ 2.320,–**



20 Liter

Für max. 6 kg Teig
Für max. 4 kg Mehl

Art. Nr. 34635-1

jetzt nur **€ 1.395,–**



10 Liter

Für max. 3 kg Teig
Für max. 2 kg Mehl

Art. Nr. 34645-1

jetzt nur **€ 1.040,–**

14 Tage Pralinenschneider testen (€ 250,–). Bei Kauf gratis!

Pralinenschneidegerät LIRA elektrisch

- Inkl. Abhebeblech und Spachtel
- Abmessungen (B x T x H): 970 x 500 x 260 mm
- Auflagefläche für zu schneidendes Produkt (B x T x H): 400 x 400 x 60 mm
- Leistung: 180 Watt / 240 Volt
- Gewicht: 40 kg
- Schneidet Haselnüsse, Mandeln und andere getrocknete Früchte, Ganache, Konfekt, Marzipan und Biskuit
- Schneidet gefrorene Produkte bis -15°C
- Schneidet Produkte bis 60 mm Höhe
- Zwei Jahre Garantie
- Lieferung ohne Schneiderahmen

Art. Nr. 16725

jetzt nur **€ 4.999,–** inkl. 1 Schneiderahmen

Lieferzeit ca. 2 Wochen

Präzise dosieren. Effizient produzieren.

Neu bei uns im Programm: Dosiertechnik von Beldos – entwickelt für präzise, zuverlässige und wirtschaftliche Prozesse.

Ob beim Dosieren oder Befüllen: Mit Beldos bieten wir Ihnen leistungsfähige Lösungen, die sich optimal an Ihre Produkte und Produktionsabläufe anpassen lassen.









Ihr Vorteil:

Wir zeigen Ihnen die Technik direkt an Ihrem Produkt!

Sie haben ein Produkt, bei dem Sie Dosieren, Befüllen oder Dekorieren optimieren möchten?

Wir können die Geräte direkt vor Ort bei Ihnen mit Ihren eigenen Produkten vorführen. So sehen Sie nicht nur technische Daten, sondern unmittelbar, wie die Lösung in Ihrer Anwendung funktioniert.



Jetzt Vorführung mit Dominik Röck vereinbaren!
d.roeck@kolb.at oder +43 5522 37500 16

Mini Fill Elec / Pneu
Kompakt. Flexibel. Präzise.



Die Mini Fill eignet sich für präzises und zuverlässiges Befüllen unterschiedlichster Produkte. Je nach Anwendung steht die Ausführung elektrisch oder pneumatisch zur Verfügung.

Ideal für:

- Präzises Dosieren, Befüllen und Dekorieren
- Unterschiedliche Produktviskositäten
- Flexible Anwendungen und Produktwechsel

Technische Daten

- Leistung: 220 V, 260 W, 6 Bar Luftdruck
- Komnpressor: 1,5 kW, 8 bar, 24l, 196 l/min
- Geschwindigkeit: bis zu 50 Dosiereungen / min
- Dosiervolumen: von 3 - 5.000 ml
- Trichterkapazität: 3,8 oder 15 Liter
- Anwendungen: Pudding, Marmelade, Fruchfüllung, Käsefüllung, Mayonnaise, Sauce, Mousse, Schlagsahne, Nutella, Muffinteig, Eis, Kartoffelpüree, Salate, Milchreis, Joghurt, Brandteig

Beltop Uno Servo / Pneu
Präzision für anspruchsvolle Dosieraufgaben.



Die Beltop Uno verbindet zuverlässige Dosiertechnik mit hoher Flexibilität. Erhältlich in Servo- oder Pneumatik-Ausführung und damit passend zu unterschiedlichen Anforderungen in der Produktion.

Ihre Vorteile:

- Präzise Dosierung
- Reproduzierbare Ergebnisse
- Flexible Anpassung an Ihre Anwendung

Technische Daten

- Geschwindigkeit: bis zu 120 Dosiereungen / min
- Dosiervolumen: von 5 - 275 ml
- Trichterkapazität: 18 oder 25 Liter
- Anwendungen: Kuchenmassen, Muffins, Marmelade, Fruchfüllungen, Cremes, Mousse, Baiser, Eis, Joghurt, Suppen, Saucen, Kartoffelpüree, Hackfleisch, Salate

Belmixing Bowl Lift Pneu

- **Dosieren direkt aus einem Behälter**

  Der pneumatische Bowl Lift unterstützt das sichere und effiziente Handling von Mischbehältern und lässt sich optimal in bestehende Arbeitsabläufe integrieren.

  Für mehr:

- Effizienz im Produktionsablauf
- Ergonomisches Arbeiten
- Zuverlässiges Behälterandling

Technische Daten

- Leistung: Luft: 98l/min, 7 bar
- Geschwindigkeiten: bis zu 120 Dosierungen
- Dosiervolumen: von 10 - 600 ml
- Anwendungen: Kuchenmassen, Muffins, Marmelade, Fruchfüllungen, Cremes, Mousse, Joghurt, Suppen, Saucen



Varimixer: große Südback Aktion



Varimixer AR40 - Der kraftvolle Allrounder für mittlere Produktionsmengen

Highlights der AR40:

- 40 Liter Fassungsvermögen für mittlere Produktionsmengen
- Ideal für Teige, Cremes und Massen
- Robustes, langlebiges Design für den Dauereinsatz
- Unterschiedliche Aufsätze für maximale Flexibilität

nur € 8.222,- statt € 11.747,–



Varimixer AR60 – Für größere Mengen und maximale Effizienz

Was die AR60 besonders macht:

- 60 Liter Fassungsvermögen – ideal für größere Produktionsvolumen
- Starke Leistung bei jeder Mischung
- Variable Geschwindigkeiten für perfekte Kontrolle
- Einfach zu reinigen und zu bedienen

nur € 10.578,– statt € 15.112,–

Varimixer AR80 – Der Kraftprotz für industrielle Mengen

Ihre Vorteile mit der AR80:

- 80 Liter Fassungsvermögen – optimal für hohe Produktionskapazitäten
- Bewältigt mühelos schwere und dichte Teige
- Robuste Bauweise für intensiven Einsatz
- Ideal für industrielle Back- und Kochprozesse
- Unterschiedliche Aufsätze für maximale Flexibilität



nur € 13.395,– statt € 19.137,–

Zubehör bei allen AR Maschinen inkl.



Jetzt 30% sparen

Varimixer Ergo 60 - Kompakt & ergonomisch

Highlights:

- 60 Liter Fassungsvermögen
- Ergonomisches Bedienkonzept – rückenschonend
- Touchpanel mit Programmspeicher
- Werkzeugwechsel ohne Schüsselentfernung
- Hygienisch & leicht zu reinigen



nur € 19.543,- statt € 27.919,–



Varimixer Ergo 100 – Starker Partner für größere Mengen

Besonderheiten der Ergo 100

- 100 Liter Fassungsvermögen
- Ergonomische Bauweise für müheloses Arbeiten
- Bis zu 24 Programme über das Touchpanel
- Schneller Schüsselwechsel ohne Werkzeugentfernung
- Edelstahl und IP54-Option für höchste Hygiene

nur € 23.678,– statt € 33.826,–

Varimixer Ergo 140 – Maximale Kapazität, maximale Ergonomie

Ihre Vorteile mit der Ergo 140:

- 140 Liter Fassungsvermögen
- Ergonomisches Handling auch bei großen Mengen
- Programmierbares Touchpanel mit USB-Schnittstelle
- Werkzeug- und Schüsselwechsel besonders effizient
- Robustes, hygienisches Profi-Design



nur € 33.544,– statt € 47.920,–

Sicher lagern.



Backwaren-Tiefkühlschrank

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

600 x 400 mm	jetzt **€ 3.802,–**
600 x 800 mm	jetzt **€ 4.388,–**

Backwaren-Klimakühlschrank

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

600 x 400 mm	jetzt **€ 3.370,–**
600 x 800 mm	jetzt **€ 3.919,–**

Sagi Kühlschrank

Der SAGI HD ist ein hochwertiger Gewerbekühlschrank für den professionellen Einsatz in Bäckereien, Konditoreien und der Gastronomie. Dank Umluftkühlung, großzügigem GN 2/1-Innenraum und robuster Edelstahlausführung gewährleistet er eine gleichmäßige und zuverlässige Kühlung Ihrer Lebensmittel und Zutaten.

Ideal für die professionelle Lagerung von Lebensmitteln bei hoher Betriebssicherheit, einfacher Reinigung und optimaler Raumausnutzung.



Technische Daten HD7:

Temperaturbereich: 0 bis +10 °C
Nutzinhalt: 466 Liter
Bruttoinhalt: 590 Liter
Außenmaße (B x T x H): 750 x 800 x 2.040 mm
Kühlung: Umluftkühlung
Kältemittel: R290
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme: 0,25 kW
1 selbstschließende Tür mit Schloss
3 kunststoffbeschichtete GN 2/1 Roste
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
Digitale Temperaturanzeige
Innenbeleuchtung serienmäßig
Energieeffizienzklasse C
Nettogewicht: 113 kg

jetzt nur **€ 2.024,–**



Technische Daten HD15T:

Temperaturbereich: 0 bis +10 °C
Nutzinhalt: 932 Liter
Bruttoinhalt: 1.180 Liter
Außenmaße (B x T x H): 1.500 x 800 x 2.040 mm
Umluftkühlung
Kältemittel R290
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
2 abschließbare, selbstschließende Türen
6 kunststoffbeschichtete GN 2/1 Roste
Digitale Temperatursteuerung
Innenbeleuchtung
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme: 0,33 kW
Nettogewicht: 180 kg

jetzt nur **€ 2.458,–**

Flexibel. Effizient. Sofort einsatzbereit.



Sonderpreise inkl. Lieferung & Montage

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

Ihre Vorteile

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

Verfügbare Zellen-Größen

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

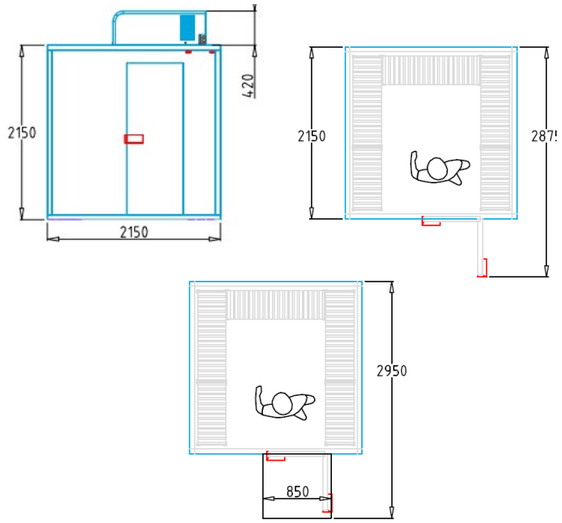
AKTIONSBEISPIEL

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

Innenmaß: 203 x 203 x 203 cm

Position	Preis
Kühlzelle N8403P	€ 5.907,-
Deckenaggregat GMS11	€ 6.552,-
Alu-Regal KAS2020	GRATIS
Außenrampe RAMP7	GRATIS
Lieferung & Montage	€ 2.650,-
AKTIONSPREIS GESAMT	**€ 15.109,-**

Normalpreis komplett ohne Montage: € 16.165,-





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

Mehr Kontrolle. Mehr Effizienz. Mehr Qualität.

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



Einfahrbar für 600 x 800 Stikkenwagen	für 600 x 800 oder 600 x 400 Bleche quer	für 600 x 400 Bleche

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

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

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

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

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









Lagerabverkauf



Gärgutträger aus Holz

Sperrholzboden: 5 mm, wasserfest verleimt, Randhöhe: 30 mm, Ecken verzinkt und verleimt, Kanten abgerundet, Rahmen mit Boden verleimt und geklammert

Art. Nr.	Außen (B x T x H)	Innen (B x T x H)	für Bleche	jetzt nur
13223	560 x 780 x 35 mm	535 x 755 x 30 mm	580 x 780 mm	**€ 36,90**
13224	560 x 980 x 35 mm	535 x 955 x 30 mm	580 x 980 mm	**€ 41,40**

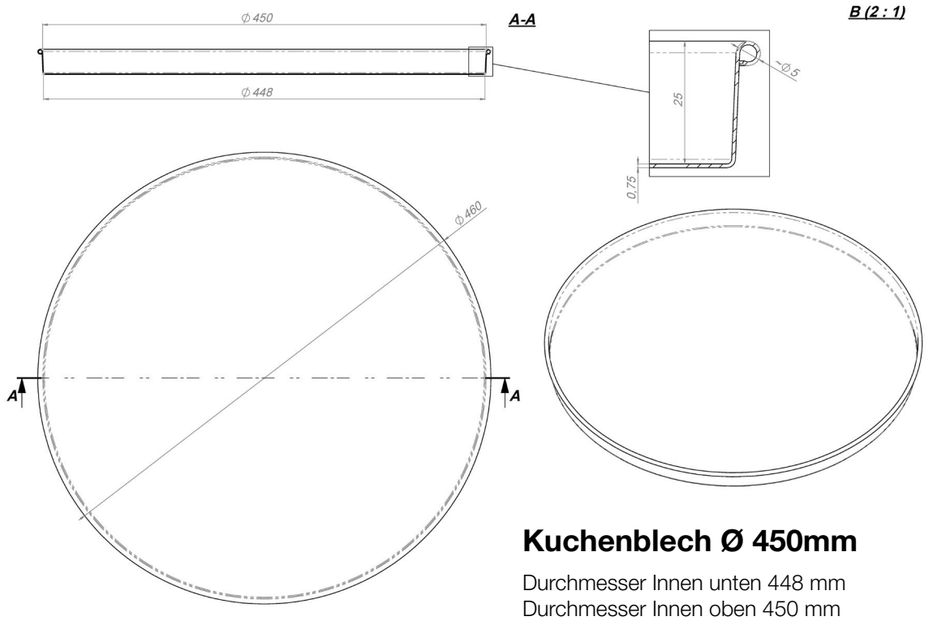


solange der Vorrat reicht

Gärgutträger aus Aluminium

mit 3 mm Lochung, Materialstärke 2 mm, Durchschubhöhe 48mm, stapelbar, geringes Eigengewicht, spülmaschinenfest

Art. Nr.	Außen (B x T x H)	für Bleche	jetzt nur
13211	570 x 770 x 40 mm	580 x 780 mm	**€ 26,60**
13212	570 x 970 x 40 mm	580 x 980 mm	**€ 29,60**



Kuchenblech Ø 450mm

Durchmesser Innen unten 448 mm
Durchmesser Innen oben 450 mm
Durchmesser Außen 460 mm
Randhöhe 25 mm - Achtung: gerader Rand
Solange der Vorrat reicht!

bei Abnahme ab 10 Stk.	jetzt nur **€ 20,–**

iCombi Pro. Der WOW-Effekt.



Der WOW-Effekt auf ca. 1m².

Für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Backwaren. Für À-la-carte, Front Cooking, Produktion. Der Kombidämpfer von RATIONAL schafft so einiges weg. Von Front Cooking in Hotel und Restaurant bis Gemeinschaftsverpflegung in Schule, Mensa, Altenheim. Für kleine und große Mengen. Von 30 bis 3000 Essen. Von Supermarkt bis Fine Dining. Wir helfen Ihnen den perfekten iCombi Pro zu finden, der zu Ihren Wünschen, Bedürfnissen und Ansprüchen passt. Und dank seiner intelligenten Funktionen und vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten mehr kann als ein Konvektomat oder ein Dampfgarer.

Ihre Investition.

Damit Sie ruhig schlafen können. Einsparpotenziale bei Betriebs- und Wartungskosten sowie Entkalkung. Niedriger Wartungsaufwand, verfügbare Serviceteile. Ausgelegt für den langfristigen Einsatz in der Profiküche. Zusammen kann dies zu einer zukunftsfähigen Investition beitragen.

Sauber. Gründlich gereinigt.

Automatische Reinigung, phosphatfreier Reiniger, Aufzeichnung der HACCP-Daten. Für hohe Hygienestandards. Mit geringem Aufwand.

Spart Zeit. Ihre Zeit.

Druck herausnehmen, effizient arbeiten, produktiv und zuverlässig sein – dabei kann ein iCombi Pro helfen.



Einfach zu bedienen. Für jeden.

Intuitiv, individuell und vernetzt – so sieht das Bedienkonzept des iCombi Pro aus. Damit die Anlernzeit gering ist.

Effiziente Arbeitsabläufe. Für Ihr Team.

Zubereitungszeit, Zubereitungsablauf – läuft. Mit Übernachtgarung, Mischbeschickung und in standardisierter Qualität.

Herausragende Ergebnisse. Für Ihre Gäste.

Farbe, Bissfestigkeit, Gleichmäßigkeit über alle Einschübe, Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen – für gleichbleibend hohe Speisenqualität.

Jetzt unverbindlich anfragen!
b.roeck@kolb.at oder +43 5522 37500-25

Unsere fahrbaren Blechexperten

Unsere Frosterwagen: stabil, langlebig, in Spitzen-Qualität!



Frosterwagen aus Edelstahl

Mit vier Lenkrollen aus Gummi, Durchschubsicherung
Abmessungen (B x T x H): 660 x 801 x 1800 mm

Für 580 x 780 mm Bleche,
18 Auflagen, Auflagenabstand: 88 mm

Art. Nr. 17263 — nur **€ 390,–**

Für 580 x 780 und 600 x 400 mm Bleche,
20 Auflagen, Auflagenabstand: 79 mm

Art. Nr. 17264 — nur **€ 405,–**

Für 580 x 780 und 600 x 400 mm Bleche,
24 Auflagen, Auflagenabstand: 66 mm

Art. Nr. 17265 — nur **€ 420,–**



Mit vier Lenkrollen aus Gummi, Durchschubsicherung
Abmessungen (B x T x H): 660 x 1001 x 1800 mm

Für 580 x 980 mm Bleche,
18 Auflagen, Auflagenabstand: 88 mm

Art. Nr. 17266 — nur **€ 475,–**

Für 580 x 980 mm Bleche,
20 Auflagen, Auflagenabstand: 79 mm

Art. Nr. 17267 — nur **€ 540,–**

Für 580 x 980 mm Bleche,
24 Auflagen, Auflagenabstand: 66 mm

Art. Nr. 17268 — nur **€ 590,–**





-10%

Klimaschutzhauben

Für Froster- und Stikkenwagen, Material: LDPE, mit Reißverschluss, sehr geringes Gewicht

Art. Nr.	B x T x H mm	für Wagen	jetzt nur
13006	720 x 860 x 1650	580 x 780	€ 88,10
13007	720 x 1070 x 1650	580 x 980	€ 95,50
13008	690 x 450 x 1600	600 x 400 quer	€ 82,50
13009	490 x 640 x 1600	600 x 400 längs	€ 83,90

Mehr Leistung. Mehr Qualität. Mehr Effizienz.

Mit den IZO FP Fettbackgeräten setzen Sie auf zuverlässige Technik für den professionellen Einsatz. Die durchdachte Konstruktion ermöglicht eine effiziente Produktion bei einfacher Handhabung – ideal für Bäckereien, Konditoreien, Cafés, Gastronomie und Lebensmittelbetriebe. Die IZO Fettbackgeräte verbinden robuste Edelstahlkonstruktion mit praxisgerechter Bedienung und sorgen für konstant hochwertige Backergebnisse. So können Krapfen und andere Fettbackwaren gleichmäßig und zuverlässig ausgebacken werden – auch dann, wenn es im Betrieb schnell gehen muss.





Das sind Ihre Vorteile:

- Professionelle Backqualität für gleichmäßig ausgebackene Produkte
- Effizienter und schneller Arbeitsablauf für eine hohe Produktivität
- Einfache Bedienung – unkompliziert im täglichen Einsatz
- Robuste Edelstahl-Ausführung für den professionellen Dauerbetrieb
- Leichte Reinigung und Wartung für einen hygienischen und wirtschaftlichen Betrieb
- Langlebige Konstruktion für zuverlässige Leistung über viele Jahre

Aktionspreis inkl. Gärwagen und 10 Stk. Kipper

	FP-36 K	FP-48 K	FP-60 K
Krapfenmenge Ø max. 95 mm	36 Stk.	48 Stk.	60 Stk.
Anschluß	8,2 kW / 400 V	8,6 kW / 400 V	10,4 kW / 400 V
Abmessungen (B x T x H mm)	1560 x 850 x 1750	1560 x 820 x 1750	2315 x 820 x 1750
Gewicht	270 kg	300 kg	335 kg
Aktionspreis	**€ 10.990,–**	**€ 11.990,–**	**€ 12.990,–**

Zusätzlicher Gärwagen
ab € 624,-

Zusätzliche Kipper (6-reihig)
mit oder ohne Filz ab € 240,-



Automatisiertes Beschicken. Präzise Backtechnik. Neue Möglichkeiten für Ihre Bäckerei.

Verbinden Sie professionelles Etagenbacken mit intelligenter Automatisierung. Asistent Com übernimmt das Be- und Entladen Ihrer Etagenbacköfen automatisch – für effiziente Produktionsabläufe und eine moderne Backstube, die für Ihre Anforderungen gemacht ist.

Warum wertvolle Arbeitszeit für manuelles Be- und Entladen einsetzen, wenn moderne Technik diese Aufgabe übernehmen kann?
Die Beschickungsanlagen von Kornfeil automatisieren die Beschickung und Entladung der Etagenbacköfen ohne manuelles Eingreifen in diese Arbeitsschritte. Das System eignet sich für halbautomatische und automatische Brotlinien und kann bis zu drei Etagenöfen mit insgesamt maximal neun Etagen bedienen.

Weniger manuelle Handgriffe.

Mehr Automatisierung.

Ein durchdachter Produktionsablauf.





Eine Investition. Drei überzeugende Vorteile.

- **Automatisierte Beschickung**

  Be- und Entladen ohne manuelles Eingreifen in diese Arbeitsschritte – für eine moderne und strukturierte Backproduktion

- **Leistungsfähige Etagenbacktechnik**

  Professionelle Backöfen mit hoher Wärmespeicherung in den Backplatten – ausgelegt auf die Anforderungen des Bäckerhandwerks.

- **Für Ihre Produktion konzipiert**

  Ein Beschickungssystem für bis zu drei Etagenöfen und maximal neun Etagen – passend für anspruchsvolle Produktionsanforderungen.

Ihr Handwerk verdient die beste Unterstützung.

Gute Backwaren entstehen aus Erfahrung, Leidenschaft und der richtigen Technik. Mit Kornfeil-Etagenbacköfen und dem richtigen Beschickungssystem verbinden Sie die Ansprüche traditioneller Backkunst mit den Möglichkeiten automatisierter Produktion.



Ich berate Sie gerne!
w.maier@kolb.at oder +43 664 813 36 49

Sauberkeit auf Knopfdruck



Modell 9215
Neue Generation

Jeros Abwaschmaschine

- 25% weniger Energieverbrauch durch Hauben- und Tankisolierung
- Von drei Seiten zugänglich
- Reinigt rasch und hygienisch sauber
- In vielen Größen erhältlich – passend für jeden Betrieb

Inkl. 1 Kanister Renosan Geschirr- und Klarspüler im Wert von € 131,80



Modell 9220

Selbstreinigungssystem

Sämtliche JEROS Spülmaschinen haben ein integriertes Reinigungsprogramm. Dabei wird die Waschpumpe aktiviert und eine automatische Entleerung eingeleitet. Währenddessen reinigen die Düsen die Maschine. Abschließend wird die Maschine mit 85°C warmem Wasser desinfiziert und das Abflußrohr wird vollständig entleert Auf diese Weise ist die Abwaschmaschine ideal für den nächsten Tag vorbereitet und hygienisch sauber.

	9215	9120	9130
Waschareal H x B x T mm	590 x 810 x 635	645 x 1010 x 635	645 x 1290 x 735
Gesamtgröße H x B x T mm	2100 x 960 x 855	2100 x 1280 x 855	2100 x 1631 x 955
Wasserverbrauch / Waschgang	4 Liter	10 Liter	12 Liter
Kapazität Euronormkisten	1	2	3
Kapazität Bleche 600 x 400 / 600 x 800	30 / 15	30 / 15	45 / 15
Waschrahmen		✓	✓
Wascharme	✓		
Aktionspreis	**€ 12.450,–**	**€ 18.750,–**	**€ 18.750,–**



Schokolade perfekt in Szene setzen



Weihnachtsmann mit Sack

Doppelform, Höhe: 150 mm,
1-teilig

Art.-Nr.	jetzt nur
19977	**€ 35,–**



Krampus Bartl

Doppelform, Höhe: 150 mm
2-teilig

Art.-Nr.	jetzt nur
19958	**€ 55,80**



Nikolaus auf Snowboard

Doppelform, Höhe: 114mm,
2-teilig

Art.-Nr.	jetzt nur
19922	**€ 43,80**



Weihnachtsmann Niels

Doppelform, B x H: 120 x 125 mm,
2-teilig

Art.-Nr.	jetzt nur
19978	**€ 39,–**



Rentier Rudolph

Doppelform, B x H: 310 x 180 mm,
2-teilig

Art.-Nr.	jetzt nur
19979	**€ 59,80**



Engelchen Lina

Doppelform, B x H: 95 x 190 mm
2-teilig

Art.-Nr.	jetzt nur
19958	**€ 55,80**



Weihnachtsmann und Elch auf Schlitten

Doppelform, 2-teilig
L x B x H: 310 x 180 x 165 mm

Art.-Nr.	jetzt nur
19982	**€ 59,80**



Lebkuchenmann Pfeffi

Doppelform, 8-teilig
L x B x H: 60 x 49 x 13 mm

Art.-Nr.	jetzt nur
19985	**€ 19,80**



Weihnachtsmann schreitend mit Stock

Doppelform

Art.-Nr.	Größe	Formgröße	Teile	jetzt nur
19954	70 mm	310 x 85 mm	6-teilig	**€ 40,60**
19955	110 mm	310 x 125 mm	4-teilig	**€ 24,–***
19968	195 mm	210 x 130 mm	1-teilig	**€ 52,60**
19970	260 mm	290 x 160 mm	1-teilig	**€ 61,40**
19971	360 mm	393 x 210 mm	1-teilig	**€ 71,10**

*Lagerabverkauf - nur solange der Vorrat reicht!



Bischof mit Stab und Buch

Doppelform

Art.-Nr.	Größe	Formgröße	Teile	jetzt nur
19945	108,5 mm	250 x 120 mm	4-teilig	**€ 50,20**
19946	150 mm	250 x 190 mm	2-teilig	**€ 59,80**
19947	190 mm	250 x 190 mm	2-teilig	**€ 66,20**



Warmhalte-/ 3,5 l

Wanne aus Edelstahl, Gehäuse aus Polypropylen, durchsichtiger Deckel, Temperaturregler bis max. +90°C, mit Digitalanzeige, Anschluss: 240 V, Leistung: 200 W

Art. Nr. 16540-1	
statt € 519,55	nur **€ 439,–**

Gebäck-Profis: Füllen & Transportieren



Edhard Aktionsset

Gebäckfüllmaschine Edhard P-4020 inkl. 1 Trichter (5,5 Liter mit Doppelauslass) und 2 Tüllen F-3066, Ø 4,8 mm,
Länge: 41 mm
Abmessungen (B x T x H): 391 x 172 x 228 mm,
Leistung: 44 W

- Einfaches Auswechseln der Fülleinheit
- Gewichtsgenaue Füllung
- Stufenlos regulierbare Füllmenge bis ca. 800 g
- Einfache Einstellung mit Digitalanzeige
- Einfache Reinigung
- Rostfreie Ausführung

jetzt nochmal -10% auf den Aktionspreis

Aktions-Set inkl. 1 Trichter (5,5 Liter mit Doppelauslass) und 2 Tüllen F-3066, Ø 4,8 mm, Länge: 41 mm
jetzt nur **€ 2.399,–**

Donuttülle F-3932



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

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



Ersatztrichter

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

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

Tülle Krapfen F-3066



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

Art. Nr. 16531	
2 Stk.	nur **€ 131,–**

Tülle Krapfen F-3076



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

Art. Nr. 16532	
2 Stk.	nur **€ 84,–**

Tülle Donut F-3011



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

Art. Nr. 16534	
2 Stk.	nur **€ 59,–**

Tülle Donut F-3095



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

Art. Nr. 16552	
1 Stk.	nur **€ 79,90**



Gebäckfüllmaschine

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

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





Gebäckfüller - Warmhaltegerät mit Hebelbedienung

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

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

Transportbehälter 600 x 400 mm

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

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





Gebäckfüller händisch

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

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

Werkzeug & Zubehör für süße Lebkuchenkunst

Lebkuchenbild Nikolaus



Material: Papier, VPE: 100 Stk.

Art. Nr.	Größe	jetzt nur
16438	130 mm	**€ 10,20***
16431	180 mm	**€ 11,80***

Lebkuchenbild Nikolaus



Material: Papier, VPE: 100 Stk.

Art. Nr.	Größe	jetzt nur
16437	130 mm	**€ 10,20***
16432	180 mm	**€ 11,80***

Lebkuchenbild Krampus


13103 13751/13752

Material: Papier, VPE: 100 Stk.

Art. Nr.	Größe	jetzt nur
13103	180 mm	**€ 12,90***
13752	130 mm	**€ 11,30***
13751	180 mm	**€ 12,90***

Lebkuchenbild Zwerg


16433 16434 16435

Material: Papier, VPE: 100 Stk.

Art. Nr.	Größe	jetzt nur
16433	90 mm	**€ 7,60***
16434	110 mm	**€ 8,30***
16435	160 mm	**€ 9,20***


16442 16425-16427 16428/29

Lebkuchenbild St. Nikolaus

Material: Papier, VPE: 100 Stk.

Art. Nr.	Größe	jetzt nur
16442	80 mm	**€ 5,20***
16425	110 mm	**€ 5,40***
16426	150 mm	**€ 7,40***
16427	200 mm	**€ 12,10***
16428	240 mm	**€ 20,60***
16429	270 mm	**€ 21,70***

* nur solange der Vorrat reicht





Ausstecher Lebkuchen Standard

Material: Edelstahl

Art. Nr.	Höhe	Breite	jetzt nur
15420	120 mm	50 mm	**€ 18,80**
15421	165 mm	65 mm	**€ 20,50**
15430	185 mm	70 mm	**€ 21,40**
15423	280 mm	110 mm	**€ 24,20**



Einweg-Dressiersack mit griffiger Oberfläche

Aus Kunststoff, Rolle à 72 Stück

Art. Nr.	Länge	nur
18085	305 mm	**€ 10,50**
18086	530 mm	**€ 15,50**

Dressiersack Dekor

Beschichtetes Gewebe, undurchlässig,
Länge: 210 mm

Art. Nr. 15521

jetzt nur **€ 1,95**



Effizient, praktisch, unverzichtbar



Einweg-Dressiersack

Aus HDPE, 100 Stück / Packung

Art. Nr.	Länge	jetzt nur
18095	400 mm	**€ 17,90**
18096	500 mm	**€ 19,90**
15508	580 mm	**€ 21,50**





Ausstecher Zimtstern "Klipp-Klapp"

Material: Edelstahl, mit praktischem Öffnungsmechanismus

Art. Nr. 15435

statt € 11,90 nur **€ 9,50**



Ausstecher Linzer

Drei-Loch mit Auswerfer, Ø 48 mm

Art. Nr.	Form	jetzt nur
13270	gezackt	**€ 4,70**
13271	glatt	**€ 6,40**



Ausstecher Stern

Mit Auswerfer, Ø 48 mm

Art. Nr.	Form	jetzt nur
13272	gezackt	**€ 5,10**
13273	glatt	**€ 7,80**



Unterteil Ausstecher

Passt zu Drei-Loch- und Stern-Ausstecher

Art. Nr.	Form	jetzt nur
13274	gezackt	**€ 2,–**
13275	glatt	**€ 1,10**



Rollholz Kunststoff

Abweisende Oberfläche mit 2 Griffen. Ø 80 mm

Art. Nr.	Walzenlänge	Länge mit Griffen	jetzt nur
17160	300 mm	500 mm	**€ 46,40**
17161	350 mm	550 mm	**€ 49,70**
17162	400 mm	600 mm	**€ 53,90**



-15%

Christstollen-Verband

Material: Aluminium, Rückseite geschwärzt, inkl. Deckel

5-teilig

Art. Nr.	Einzelform mm	Volumen	Verbandgröße	statt	jetzt nur
13169	133 x 70 x 50	ca. 200 g	500 x 150 mm	€ 64,30	**€ 54,70**

4-teilig (zum Einhängen in den Stikkenwagen geeignet)

Art. Nr.	Einzelform mm	Volumen	Verbandgröße	statt	jetzt nur
16946	230 x 100 x 70	ca. 500 g	580 x 255 mm	€ 75,30	**€ 64,–**
16947	250 x 120 x 70	ca. 750 g	580 x 275 mm	€ 76,70	**€ 65,20**



6 gute Gründe für Atollspeed

1

Ein absolutes Rundum-Talent

Grillen, backen, überbacken, toasten, erwärmen und regenerieren
Inkl. Snackkguide mit Zeitangaben



4

Schnell wie kein Anderer

20-fach verkürzte Back-, Brat- und Garzeiten, durch Hybridofenkombination.



2

Ein passendes Produktdesign

Eine kompakte Bauweise verbunden mit geringer Stellfläche.

5

Ein richtiger Sparfuchs

Energie sparen durch kurze Aufheizphasen und eine starke Isolierung.

3

Super einfach zu bedienen

Einfacher Datentransfer, Programmvorwahl, Touchscreen und eine große Auswahl an Zubehör erleichtern die Zubereitung.

6

Das Beste zum Schluss

Wir bieten das Sorglos-Paket

- **Snackberatung**
- **Konzeptentwicklung**
- **Schulungen**



Atollspeed Reiniger

VPE: 8 Stk. à 750 ml, inkl. zwei Sprühköpfen

Art. Nr.	
14000.53 per Karton	nur **€ 135,30**



Atollspeed Protector

VPE: 8 Stk. à 750 ml, inkl. zwei Sprühköpfen

Art. Nr.	
14000.54 per Karton	nur **€ 164,10**

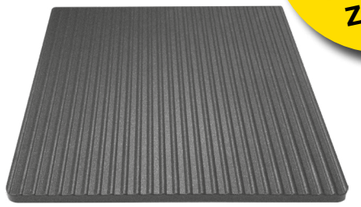


Backmatten

Beschichtet und selbstklebend, VPE: 10 Stück

Art. Nr.	
14000.04	nur **€ 56,80**

-10% auf das komplette Atollspeed Zubehör



Hotspot-Platte Black

Aus Aluminium mit Antihaft-Beschichtung, gerillt

Art. Nr.	
14000.36	nur **€ 124,70**



Topfuntersetzer rund

Ø 180 mm

Art. Nr.	
14000.64	nur **€ 9,30**



Muldenplatte

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

Art. Nr.	
14000.65	nur **€ 103,80**



Crisp Platte eckig glatt

Abmessungen: 260 x 260 x 32 mm

Art. Nr.	
14000.13	nur **€ 69,10**



Crisp Platte eckig gerillt

Abmessungen: 260 x 260 x 32 mm

Art. Nr.	
14000.14	nur **€ 90,–**



Crisp-Platte rund glatt

Aus Aluminium mit Antihaft-Beschichtung, Ø 250 mm

Art. Nr.	
14000.11	nur **€ 61,70**

Wir beraten Sie!

Ihr Verkaufsberater steht Ihnen gerne zur Verfügung.











Große Mengen. Beste Vorteile.

Sie haben einen hohen Bedarf?
Wir die passenden Lösungen!

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

Attraktive Preise	Flexible Mengen	Zuverlässige Lieferung	Persönliche Beratung

Wir erstellen gerne individuelle Angebote für:



Backtrennpapier

Verschiedene Formate und Ausführungen



Dressiersäcke

Verschiedene Größen und Ausführungen



Bleche

in vielen Größen, Materialien, unbeschichtet oder beschichtet



Einwegschutzhauben

verschiedene Formate



Frosterwagen

stabil, praktisch und perfekt für Ihre Anforderungen



Geschirrspülmittel

In verschiedenen Ausführungen



Benjamin Röck freut sich auf Ihre Anfrage!
b.roeck@kolb.at oder +43 5522 37500-25

Es fällt eine österreichweite Versandkostenpauschale in Höhe von € 12,– an.

Angaben ohne Gewähr. Alle Preise ohne MwSt. Bitte bestellen Sie per Telefon, Fax, E-Mail oder über unseren Onlineshop: shop.kolb.at
Aktionen gültig bis 31.12.2026

Kolb

Erfolg für die gute Backstube

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

Find us on | Follow us on Instagram

www.kolb.at | shop.kolb.at