

# SchokoBedarf

Maschinen & Equipment für Chocolaterie & Patisserie

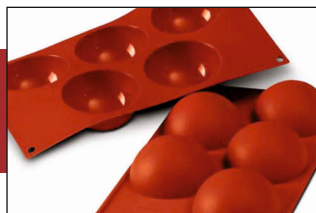
## Eis- & Backformen



Silikonformen

Parfaitformen

Eis-Skulpturen



# SchokoBedarf



## Inhalt

- 3**     **Silikonformen**
  - Backformen
  - Designformen
  - Kombinationssets
  
- 28**    **Parfaitformen**
  - Formen für alle Bereiche
  
- 33**    **Eisskulpturformen**
  - Bringen Sie Wasser in Form
  - Skulpturen & Brunnen

# SchokoBedarf

## Silikonformen





# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

L10-SF001



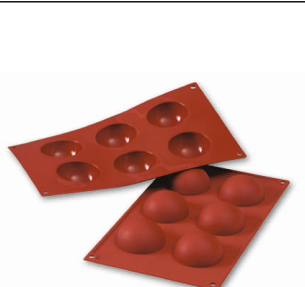
5 Produkte / Form  
Maße: Ø 80 x 40 mm, ca. 120 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF002



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 70 x 35 mm, ca 80 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF003



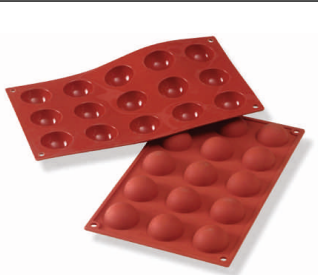
6 Produkte / Form  
Maße: Ø 60 x 30 mm, ca 60 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF004



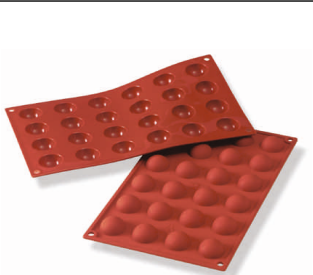
8 Produkte / Form  
Maße: Ø 50 x 25 mm, ca. 30 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF005



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 40 x 20 mm, ca. 20 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF006



24 Produkte / Form  
Maße: Ø 30 x 15 mm, ca 10 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF007



6 Produkte / Form  
Maße: 71 x 71 x 40 mm, ca. 90 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF008



15 Produkte / Form  
Maße: 36 x 36 x 22 mm, ca. 20 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF009



24 Produkte / Form  
Maße: Ø 34 x 16 mm, ca. 18 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF010



18 Produkte / Form  
Maße: Ø 41 x 12 mm, ca. 18 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF011



8 Produkte / Form  
Maße: Ø 65 x 21 mm, ca. 50 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF012



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 72 x 23 mm, ca. 62 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF013



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 45 x 10 mm, ca. 20 ml  
+230°C bis -60°C



L10-SF014



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 50 x 15 mm, 25 ml  
+230°C bis -60°C



# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

L10-SF015



8 Produkte / Form  
Maße: Ø 60 x 17 mm, ca. 40ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF016



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 70 x 20 mm, ca. 70ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF017



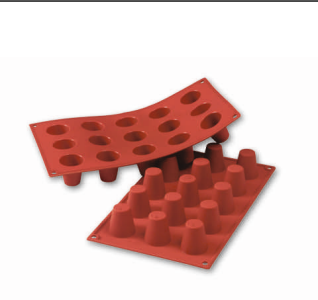
16 Produkte / Form  
Maße: 55 x 33 x 20 mm, ca. 30 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF018



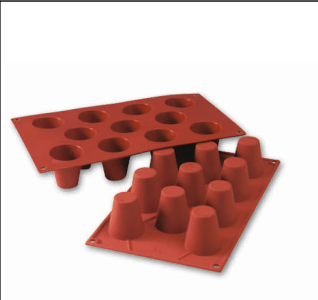
9 Produkte / Form  
Maße: 70 x 50 x 20 mm, ca. 50 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF019



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 35 x 38 mm, ca. 30 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF020



11 Produkte / Form  
Maße: Ø 45 x 48 mm, ca 50 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF021



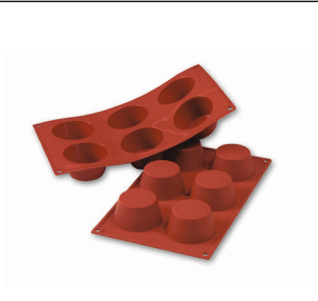
8 Produkte / Form  
Maße: Ø 55 x 60 mm, ca. 92 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF022



11 Produkte / Form  
Maße: Ø 51 x 28 mm, ca. 50 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF023



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 69 x 35 mm, ca. 100 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF024



5 Produkte / Form  
Maße: Ø 81 x 32 mm, ca. 135 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF025



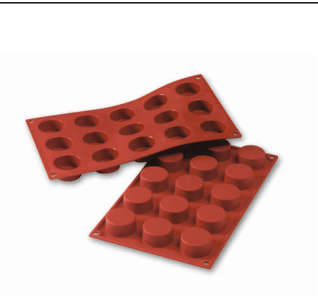
20 Produkte / Form  
Maße: 49 x 26 x 11 mm, ca. 20 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF026



12 Produkte / Form  
Maße: 79 x 29 x 30 mm, ca. 70 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF027



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 40 x 20 mm, ca. 30 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF028



8 Produkte / Form  
Maße: Ø 60 x 35 mm, ca. 90 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF029



8 Produkte / Form  
Maße: Ø 60 x 12 mm, ca. 35 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF030



24 Produkte / Form  
Maße: Ø 35 x 5 mm, ca. 10 ml  
+230°C bis -60°C

# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

L10-SF031



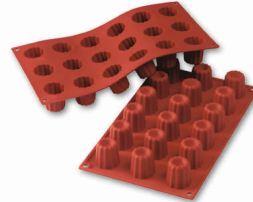
15 Produkte / Form  
Maße: 44 x 34 x 10 mm, ca. 10 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF032



9 Produkte / Form  
Maße: 68 x 45 x 17 mm, ca. 30 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF033



18 Produkte / Form  
Maße: Ø 35 x 35 mm, ca. 30 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF034



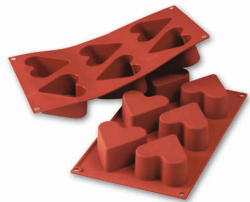
6 Produkte / Form  
Maße: Ø 79 x 37 mm, ca. 110 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF035



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 79 x 30 mm, ca. 110 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF036



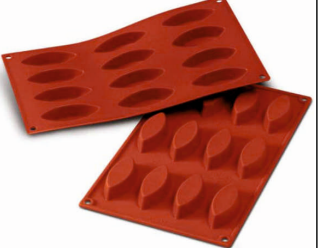
6 Produkte / Form  
Maße: Ø 65 x 40 mm, ca. 130 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF037



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 38 x 26 mm, ca. 30 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF038



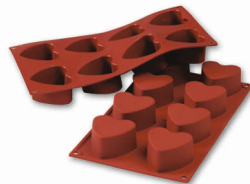
12 Produkte / Form  
Maße: 72 x 30 x 15 mm, ca. 20 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF039



9 Produkte / Form  
Maße: 100 x 44 x 15 mm, ca. 40 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF040



8 Produkte / Form  
Maße: Ø 60 x 35 mm, ca. 90 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF041



5 Produkte / Form  
Maße: 102 x 73 x 36 mm, ca. 130 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF042



3 Produkte / Form  
Maße: Ø 103 x 20 mm, ca. 140 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF043



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 40 x 13 mm, ca. 20 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF044



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 50 x 14 mm, ca. 30 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF045



8 Produkte / Form  
Maße: Ø 60 x 17 mm, ca. 42 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF046



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 70 x 17 mm, ca. 52 ml  
+230°C bis -60°C

# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

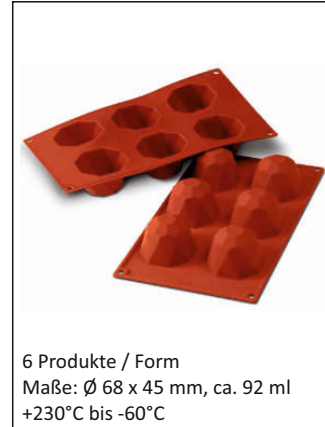
L10-SF047



L10-SF048



L10-SF049



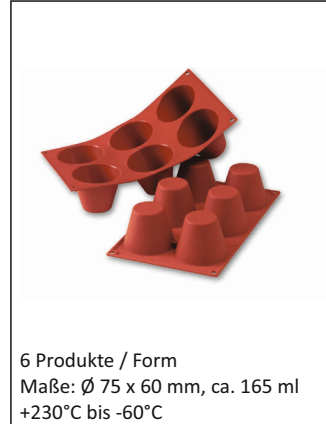
L10-SF050



L10-SF051



L10-SF052



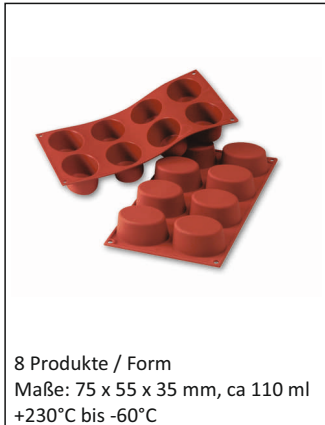
L10-SF053



L10-SF054



L10-SF055



L10-SF056



L10-SF057



L10-SF058



L10-SF059



L10-SF060



L10-SF061



L10-SF062





# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

L10-SF064



6 Produkte / Form  
Maße: 90 x 90 x 23 mm, ca. 90 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF069



8 Produkte / Form  
Maße: 61 x 77 x 25 mm, ca. 40 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF072



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 44 x 27 mm, ca. 23 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF077



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 76 x 40 mm, ca. 115 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF080



24 Produkte / Form  
Maße: 35 x 35 x 21,5 mm, 16 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF081



15 Produkte / Form  
Maße: 45,5 x 45,5 x 28 mm, 45 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF082



8 Produkte / Form  
Maße: 65 x 65 x 26 mm, ca. 73 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF086



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 75 x 40 mm, ca. 115 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF087



8 Produkte / Form  
Maße: 64 x 62 x 32 mm, ca. 72 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF088



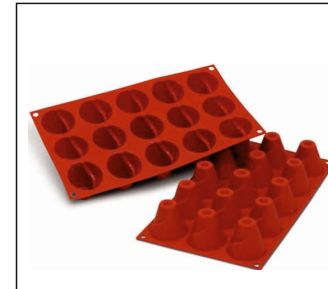
10 Produkte / Form  
Maße: 56 x 52 x 28 mm, ca. 45 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF089



24 Produkte / Form  
Maße: 34 x 33 x 21 mm, ca. 16 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF094



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 49 x 43 mm, ca. 41 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF104



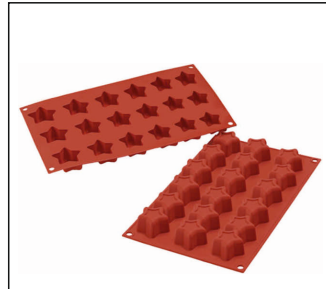
8 Produkte / Form  
Maße: 50 x 50 x 50 mm, ca. 125 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF105



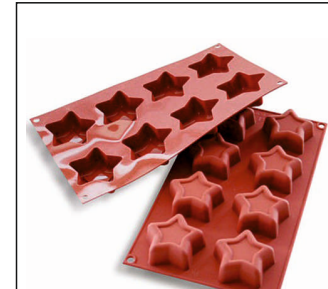
15 Produkte / Form  
Maße: 35 x 35 x 35 mm, ca. 42 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF182



18 Produkte / Form  
Maße: Ø 45,5 x 22 mm, tot. 342 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF107

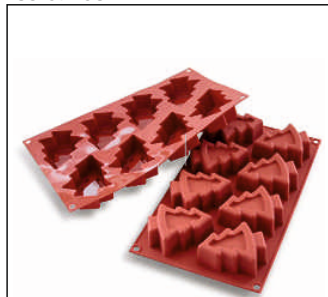


8 Produkte / Form  
Maße: Ø 70 x 25 mm, ca. 52,5 ml  
+230°C bis -60°C

# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

L85-SF108



8 Produkte / Form  
Maße: 83,5 x 68 x 30,5 mm, ca. 81 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF113



8 Produkte / Form  
Maße: Ø 55 x 42,5 mm, ca. 70 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF115



11 Produkte / Form  
Maße: Ø 56 x 35 mm, ca. 60 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF117



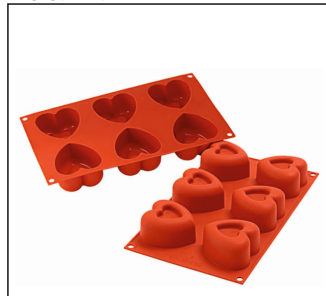
8 Produkte / Form  
Maße: 77,5x57,5x32 mm, tot. 646 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF118



8 Produkte / Form  
Maße: 76,5 x 50,5 x 29,5 mm, 62,5ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF124



6 Produkte / Form  
Maße: 69,5 x 72 x 39,5 mm, 125 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SF127



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 70 x 35 mm, ca. 133 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF132



18 Produkte / Form  
Maße: Ø 40 x 22 mm, tot. ca. 315 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF136



15 Produkte / Form  
Maße: 39 x 49 x 25 mm, tot. 337,5ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF137



6 Produkte / Form  
Maße: 73 x 78,5 x 37 mm, ca. 115 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF146



16 Produkte / Form  
Maße: 59 x 29 x 6,8 mm, tot. 129 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF148



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 75 x 60 mm, ca. 177 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF155



4 Produkte / Form  
Maße: 130 x 81 x 17 mm, ca. 137 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF157



8 Produkte / Form  
Maße: 84 x 66 x 29 mm, tot. 619 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF158



6 Produkte / Form  
Maße: : Ø 77 x 37 mm, ca. 110 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF162



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 40 x 25 mm, ca. 29 ml  
+230°C bis -60°C

# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

L85-SF166



15 Produkte / Form  
Maße: 50 x 34 x 21 mm, tot. 334 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF167



12 Produkte / Form  
Maße: 70 x 58 x 16 mm, tot. 264 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF168



6 Produkte / Form  
Maße: 69 x 69 x 60 mm, ca. 170 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF169



Maße / Form: 175 x 300 x 8 mm,  
total ca. 115 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF172



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 32 x 28 mm  
+230°C bis -60°C

L85-SF174



Abmessung Form: 175 x 300 x 8 mm  
total. ca. 115 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF186



8 Produkte / Form  
Maße: 63 x 65 x 39 mm, ca. 96 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF204



11 Produkte / Form  
Maße: Ø 50 x 27 mm, ca. 55 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF106



6 Produkte / Form  
Maße: 94,5 x 78 x 21mm, tot. 362 ml  
+230°C bis -60°C

L85-22487



8 Produkte / Form  
Maße: Ø 63 x 40 mm, tot. 984 ml  
+230°C bis -60°C

L85-22587



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 70 x 27 mm, ca. 103,5 ml  
+230°C bis -60°C

L85-23787



6 Produkte / Form  
Maße: 60 x 60 x 39 mm, ca. 5 ml  
+230°C bis -60°C

L85-D5



35 Produkte / Form  
Maße: Ø 26 x 14 mm, ca. 5 ml  
+230°C bis -60°C

L85-G5



35 Produkte / Form  
Maße: 23 x 23 x 13 mm, ca. 5 ml  
+230°C bis -60°C

L85-O5



35 Produkte / Form  
Maße: 26 x 19 x 12 mm, ca. 5 ml  
+230°C bis -60°C

L85-L5



35 Produkte / Form  
Maße: 23 x 25 x 13 mm, ca. 5 ml  
+230°C bis -60°C



# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

L20-052



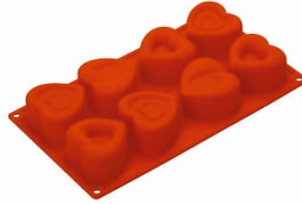
6 Produkte / Form  
Maße: Ø 75 x 40 mm  
+280°C bis -40°C

L20-056



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 70 x 37 mm  
+280°C bis -40°C

L20-064



8 Produkte / Form  
Maße: 60 x 75 x 67 mm  
+280°C bis -40°C

L20-066



8 Produkte / Form  
Maße: 70 x 58 x 44 mm  
+280°C bis -40°C

L20-067



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 82 x 37 mm  
+280°C bis -40°C

L80-3410



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 70 x 35 mm, ca. 92 ml  
+280°C bis -40°C

L10-SF090



8 Produkte / Form  
Maße: 72 x 45 x 26 mm, ca. 72 ml  
+280°C bis -40°C

L10-SF091



10 Produkte / Form  
Maße: 58 x 37 x 25 mm, ca. 45 ml  
+280°C bis -40°C

L10-SF092



25 Produkte / Form  
Maße: 41 x 23 x 20 mm, ca. 16 ml  
+280°C bis -40°C

L85-SF093



8 Produkte / Form  
Maße: Ø 58 x 52 mm, ca. 72 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF129



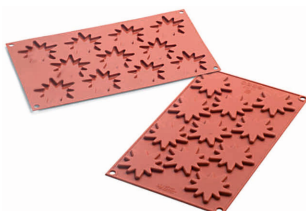
30 Produkte / Form  
Maße: 44 x 18 x 20 mm, ca. 14 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF130



9 Produkte / Form  
Maße: 84 x 32 x 35 mm, ca. 38 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF151



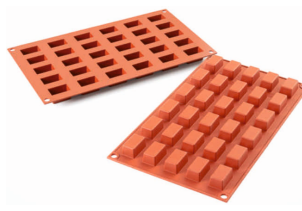
11 Produkte / Form  
Maße: Ø 63 x 5 mm, ca. 8,3 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SF177



15 Produkte / Form  
Maße: 38 x 38 x 13 mm  
+230°C bis -60°C

L85-SF181



30 Produkte / Form  
Maße: 30 x 18 x 16 mm  
+230°C bis -60°C

L85-SF190



15 Produkte / Form  
Maße: 36 x 42 x 22 mm, ca. 20,5 ml  
+230°C bis -60°C

# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

**L85-SF196**



16 Produkte / Form  
Maße: 60 x 39 x 8 mm  
+280°C bis -40°C

**L85-SF199**



16 Produkte / Form  
Maße: 60 x 37 x 8 mm  
+280°C bis -40°C

**L85-SF263**



40 Produkte / Form  
Maße: 24 x 24 x 24 mm, ca. 13,5 ml  
+280°C bis -40°C

**L85-SF172**



15 Produkte / Form  
Maße: Ø 32 x 28 mm  
+230°C bis -60°C

**L10-SF119**



8 Produkte / Form  
Maße: Ø 63 x 40 mm, tot. 984 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-SF205**



6 Produkte / Form  
Maße: Ø 70 x 27 mm, ca. 103,5 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-SF066**



Maße: 200 x 157 x 13 mm,  
total ca. 600 ml  
+230°C bis -60°C

**L10-SF099**



8 Produkte / Form  
Maße: 68 x 25 mm, ca. 54 ml  
+230°C bis -60°C

**L10-SF114**



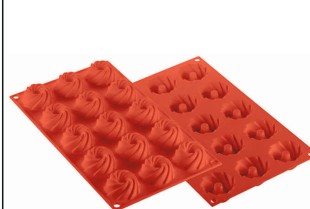
7 Produkte / Form  
Maße: 95 x 35 x 25 mm, 68 ml  
+230°C bis -60°C

**L10-SF129**



30 Produkte / Form  
Maße: 44 x 18 x 20 mm, ca. 14 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-SF310**



15 Produkte / Form  
Maße: 47,5 x 20 mm, ca. 16 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-SQ003**



28 Produkte / Form  
Maße: Ø 70 x 35 mm, ca. 90 ml  
+280°C bis -40°C

**L85-SQ009**



24 Produkte / Form  
Maße: Ø 69 x 39 mm, ca. 122 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-SQ013**



12 Produkte / Form  
Maße: Ø 120 x 10 mm, ca. 112 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-SQ024**



24 Produkte / Form  
Maße: 117 x 32 x 33 mm, ca. 99 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-SQ062**



66 Produkte / Form  
Maße: Ø 36 x 38 h 12 mm, ca. 9,5 ml  
+230°C bis -60°C

# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

**L85-SQ072**



8 Produkte / Form  
Maße: 336 x 47 x 40 mm, ca. 480 ml  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT118-180**



Angaben siehe rechts  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT118:**  
Ø 180 x 40 mm, ca. 1000 ml  
**L10-SFT180:**  
Ø 180 x 65 mm, ca. 1500 ml  
**L10-SFT120:**  
Ø 200 x 40 mm, ca. 1050 ml  
**L10-SFT122:**  
Ø 220 x 42 mm, ca. 1400 ml  
**L10-SFT124:**  
Ø 240 x 42 mm, ca. 1700 ml  
**L10-SFT126:**  
Ø 260 x 45 mm, ca. 2000 ml  
**L10-SFT226:**  
Ø 260 x 55 mm, ca. 2500 ml  
**L10-SFT128:**  
Ø 280 x 47 mm, ca. 2500 ml

**L10-SFT201-202**



SFT201: Ø 260 x 40 mm, ca. 1200 ml  
SFT202: Ø 260 x 50 mm, ca. 1800 ml  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT203**



Maße: 280 x 200 x 40 mm  
Volumen ca. 1050 ml  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT204**



Maße: 290 x 200 x 60 mm  
Volumen ca. 1600 ml  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT210**



Maße: 220 x 218 x 40 mm  
Volumen ca. 1250 ml  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT220**



Maße: Ø 220 x 45 mm  
Volumen ca. 1300 ml  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT224**



Maße: Ø 240 x 60 mm  
Volumen ca. 1250 ml  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT228**



Maße: Ø 280 x 240 mm  
Volumen ca. 1300 ml  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT250**



Maße: Ø 220 x 110 mm  
Volumen ca. 2200 ml  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT251**



Maße: Ø 220 x 100 mm  
Volumen ca. 2250 mm  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT252**



Maße: Ø 260 x 70 mm  
Volumen ca. 2250  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT300**



Maße: 280 x 200 x 40 mm  
Volumen ca. 2250 mm  
+230°C bis -60°C

**L10-SFT302**



Maße: 280 x 215 x 50 mm  
Volumen ca. 2300 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-SFT325**



Maße: 255 x 195 x 42 mm  
Volumen: ca. 1060 ml  
+230°C bis -60°C



# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

L10-SFT326-330



SFT326: 240 x 105 x 65 mm, 1500 ml  
SFT330: 260 x 100 x 70 mm, 1550 ml  
+230°C bis -60°C

L85-SFT327



Maße: 235 x 170 x 60 mm  
Volumen ca. 1200 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SFT424-428



SFT424: Ø 240 x 30 mm, ca. 1250 ml  
SFT426: Ø 260 x 30 mm, ca. 1300 ml  
SFT428: Ø 280 x 30 mm, ca. 1750 ml

L10-SFT514



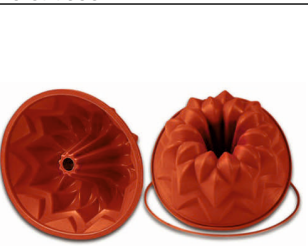
Maße: Ø 140 x 50 mm  
Volumen: ca. 450 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SFT522



Maße: Ø 220 x 80 mm  
Volumen: ca. 1700 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SFT600



Maße: Ø 240 x 100 mm  
Volumen ca. 2300 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SFT722



Maße: Ø 220 x 100 mm  
Volumen ca. 2000 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SFT726



Maße: Ø 260 x 80 mm  
Volumen ca. 3000 ml  
+230°C bis -60°C

L10-SFT730



Maße: 300 x 145 x 80 mm,  
Volumen: ca. 2250 ml  
+230°C bis -60°C

L20-T054-T056



L20-T054: Ø 260 x 30 mm  
L20-T056: Ø 300 x 30 mm

L20-T057-T058



L20-T057: Ø 240 x 30 mm  
L20-T058: Ø 280 x 30 mm  
+280°C bis -40°C

L80-1276



Maße: 270 x 165 x 50 mm  
Volumen: ca. 1400 ml  
+260°C bis -60°C

L80-1290



Maße: 250 x 310 x 50 mm  
Volumen: ca. 2250 ml  
+260°C bis -60°C

L80-1292



Maße: 320 x 240 x 50 mm  
Volumen: ca. 2300 ml  
+260°C bis -60°C

L80-1294



Maße: 220 x 285 x 45 mm  
Volumen: ca. 1500 ml  
+260°C bis -60°C

L80-1296



Maße: 240 x 283 x 55 mm  
Volumen: ca. 1800 ml  
+260°C bis -60°C

# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

L80-1310



Maße: 270 x 220 x 60 mm  
Volumen: ca. 1500 ml  
+260°C bis -60°C

L80-1312



Maße: 280 x 200 x 55 mm  
Volumen: ca. 1500 ml  
+260°C bis -60°C

L80-1336



Maße: 250 x 140 x 55 mm  
Volumen: ca. 1400 ml  
+260°C bis -60°C

L80-3226



Maße / Form: 350 x 245 x 55 mm  
+280°C bis -40°C

# SchokoBedarf

## Silikon-Backformen

**L85-HSF01**



4 Produkte / Form  
Maße: 50,5 x 60 x 34 mm, ca. 272 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-HSF02**



4 Produkte / Form  
Maße: 60 x 62,5 x 34 mm, ca. 280 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-HSF05**



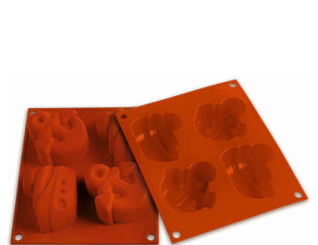
4 Produkte / Form  
Maße: 80,5 x 55 x 28 mm, ca. 372 ml  
+ 230°C bis -60°C

**L85-HSF06**



4 Produkte / Form  
Maße: 77 x 57 x 28 mm, ca. 425 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-HSF07**



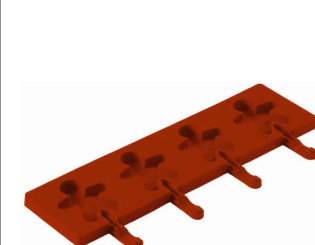
4 Produkte / Form  
Maße: 64 x 70 x 28 mm, ca. 414 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-POP01**



4 Produkte / Form  
Maße: Ø 72 x 12 mm, ca. 45 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-POP02**



4 Produkte / Form  
Maße: 75 x 67 x 12mm, ca. 31 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-POP03**



4 Produkte / Form  
Maße: 75,5 x 72 x 12 mm, ca. 34 ml  
+230°C bis -60°C

**L85-POP04**



4 Produkte / Form  
Maße: Ø 74 x 12mm, ca. 40 ml  
+230°C bis -60°C

**E85-40099**



VE: 500 Stück  
Material: Holz  
Maße: 113 x 10 x 2 mm

**E85-40199**



VE: 500 Stück  
Material: Holz  
Maße: 72 x 8 x 2 mm

**G03-901**



VE: 500 Stück  
Material: Papier  
Länge: 98 mm



# SchokoBedarf

## Dessert am Stiel

G85-Gel01...



G85-Gel01: 93 x 48,5 x 25 mm, ca. 90 ml  
G85-Gel01M: 69 x 38 x 18 mm, ca. 37 ml  
+230°C bis -60°C

G85-Gel02



12 Produkte / Form  
Maße: 92 x 48 x 24 mm, ca. 90 ml  
+230°C bis -60°C

G85-Gel03...



G85-Gel03: 91 x 85 x 23 mm, ca. 96 ml  
G85-Gel03M: 55 x 68 x 18 mm, ca. 45 ml  
+230°C bis -60°C

G85-Gel04...



G85-Gel04: 92 x 45 x 27,5 mm, ca. 90 ml  
G85-Gel04M: 67 x 32 x 22 mm, ca. 36 ml  
+230°C bis -60°C

G85-Gel05



8 Produkte / Form  
Maße: 69 x 38 x 18 mm, ca. 38 ml  
+230°C bis -60°C

G85-Gel06



G85-Gel06: 92 x 45 x 27,5 mm, ca. 90 ml  
G85-Gel06M: 67 x 32 x 22 mm, ca. 36 ml  
+230°C bis -60°C

G85-Gel07



8 Produkte / Form  
Maße: 83 x 22,5 mm, ca. 100 ml  
+230°C bis -60°C

G85-Gel07



8 Produkte / Form  
Maße: 92 x 45 x 27,5 mm, ca. 90 ml  
+230°C bis -60°C

G85-GEL11



12 Produkte / Form  
Maße: 92 x 47 x 25 mm, ca. 80 ml  
+230°C bis -60°C

# SchokoBedarf

## Lollies und Desserts

G10-SML002



Sitzender Elf: 70 x 80 mm  
Katze: 75 x 85 mm  
Weihnachtsmann: 70 x 85 mm  
Rentier: 80 x 80 mm  
Schneemann: 60 x 85 mm

G85-28



12 Produkte / Form  
Maße: 92 x 48 x 24 mm, ca. 90 ml  
+230°C bis -60°C

G85-MST01



15 Produkte / Form  
Maße: 20 x 20 x 20 mm, ca. 15 ml  
+230°C bis -60°C

G85-48



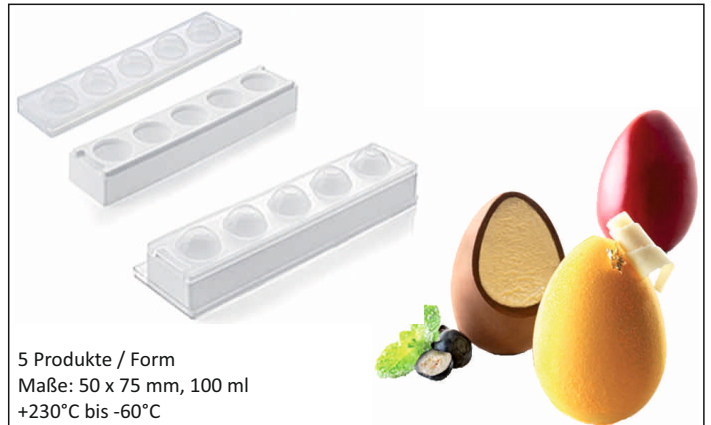
5 Produkte / Form  
Maße: 48 x 58 mm  
+230°C bis -60°C

G85-58



5 Produkte / Form  
Durchmesser: 58 mm, ca. 102 ml  
+230°C bis -60°C

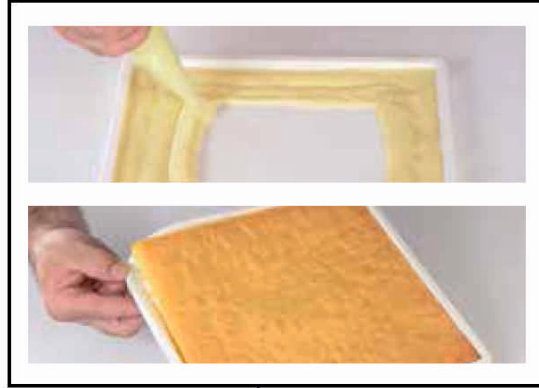
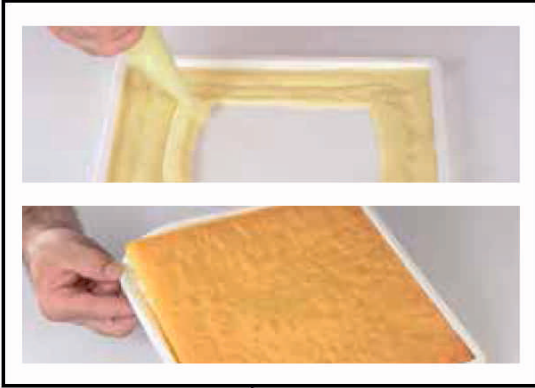
G85-28-Ei



5 Produkte / Form  
Maße: 50 x 75 mm, 100 ml  
+230°C bis -60°C

# SchokoBedarf

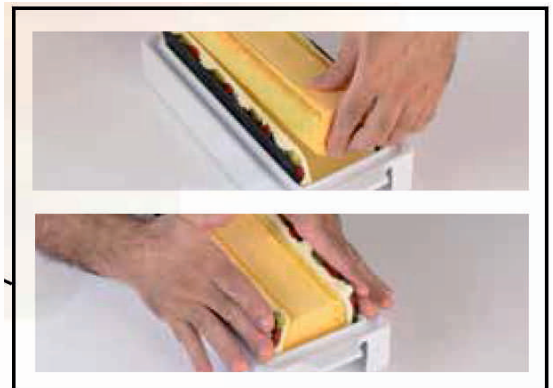
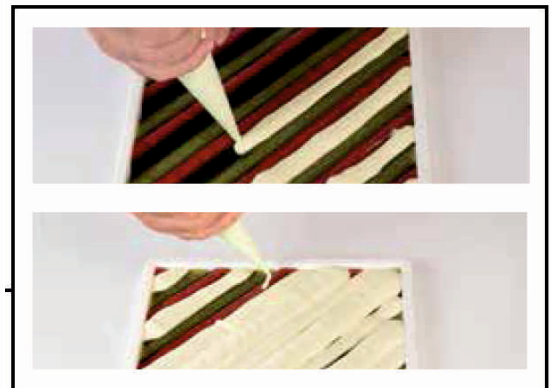
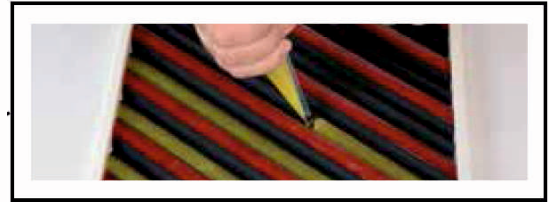
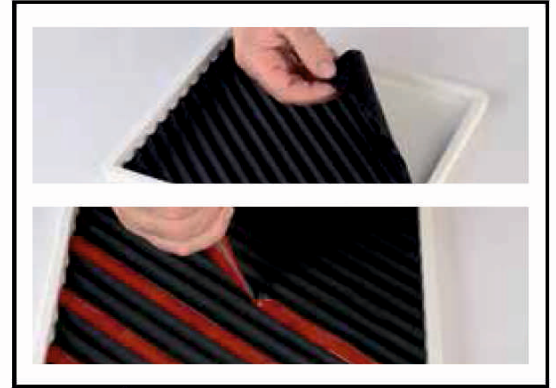
## Silikon - Sets





# SchokoBedarf

## Silikon - Sets

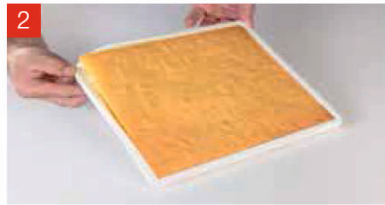


# SchokoBedarf

## Silikon - Sets



- Riempire la Base con la preparazione per il pan di spagna. Livellare e infornare.
- Fill the Base mould with the sponge base preparation. Level and put in the oven



- Sformare
- Unmould



- Riempire lo stampo Inserto Pistillo con la preparazione scelta. Abbattere
- Fill the Insert Pistil mould with the preparation. Put in the blast chiller



- Riempire metà dello stampo Inserto Fiore con la preparazione scelta.
- Fill half of the Insert Flower mould with the preparation



- Sformare l'inserto pistillo
- Unmould the Insert Pistil



- Inserire l'inserto pistillo nello stampo Inserto Fiore.
- Put the insert pistil inside the Insert Flower mould



- Completare il riempimento dello stampo Inserto Fiore.
- Fill the Insert Flower mould to the top



- Livellare e abbattere
- Level and put in the blast chiller



- Sformare
- Unmould the flower insert



- Riempire lo stampo Inserto Grande per 1/3 con la preparazione scelta.
- Fill 1/3 of the Big Insert mould with the preparation



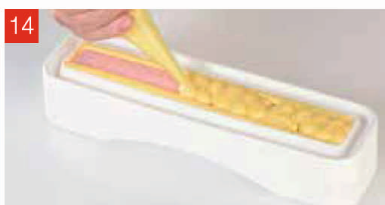
- Con la sac à poche realizzare delle linee tra i petali dell'inserto fiore.
- With a piping bag make some stripes on the flower insert



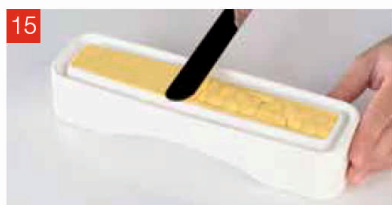
- Inserire l'inserto fiore nell'inserto grande
- Put the flower insert inside the Big Insert mould



- Inserire l'inserto fiore nell'inserto grande.
- Fill the Big Insert mould to the top



- Completare il riempimento dello stampo Inserto Grande.
- Level it



- Livellare e abbattere.
- Level and put in the blast chiller



- Sformare.
- Unmold



- Con la sac à poche applicare la preparazione scelta sul pan di spagna.
- With a piping bag put some preparation on

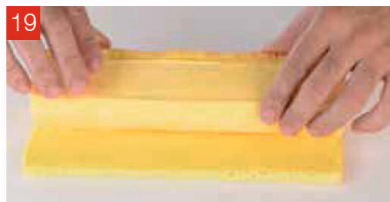


- Livellare.
- Level



# SchokoBedarf

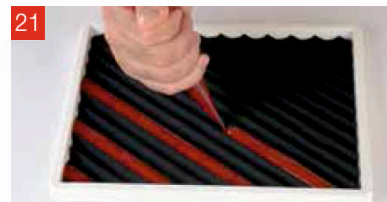
## Silikon - Sets



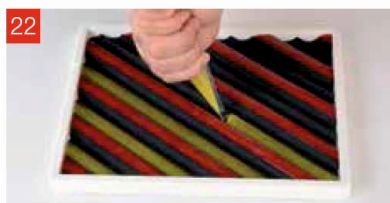
- Posizionare al centro del pan di spagna l'inserto grande.
- Put the big insert in the middle of the sponge base



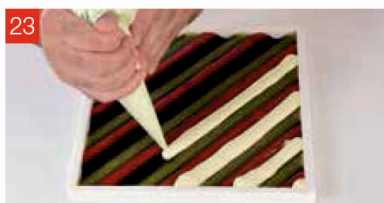
- Posizionare il Tappeto Ondulato sulla Base.
- Put the Wavy Mat on the Base mould



- Inserire con la sac à poche la prima gelatina ogni tre onde del Tappeto.
- With a piping bag put the first gelatin every three waves of the Wavy Mat



- Inserire con la sac à poche la seconda gelatina ogni tre onde del Tappeto.
- With a piping bag put the second gelatin every three waves of the Wavy Mat



- Completare il riempimento con la terza preparazione.
- Fill the Wavy Mat with the third preparation



- Livellare e abbattere.
- Level and put in the blast chiller



- Con un tool a lama percorre i bordi della base.
- With a blade tool trace the border of the Base mould



- Sfomare.
- Unmould



- Posizionare il Tappeto Ondulato nel Supporto Inferiore.
- Put the Wavy Mat on the Plastic Support



- Inserire l'inserto grande.
- Put in the big insert



- Far aderire il Tappeto Ondulato all'inserto grande.
- Make the Wavy Mat and the big insert stick together



- Chiudere con il Sostegno Superiore.
- Cover with the Plastic Support



- Con un tool a lama percorre i bordi della base.
- With a blade tool trace the border of the Base mould



- Sfomare.
- Unmould



- Posizionare il Tappeto Ondulato nel Supporto Inferiore.
- Put the Wavy Mat on the Plastic Support



- Inserire l'inserto grande.
- Put in the big insert



- Far aderire il Tappeto Ondulato all'inserto grande.
- Make the Wavy Mat and the big insert stick together

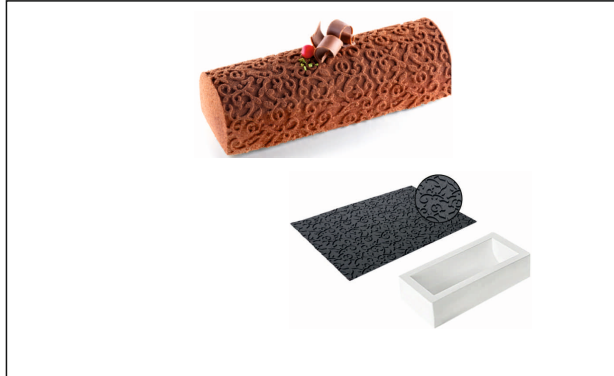


- Chiudere con il Sostegno Superiore.
- Cover with the Plastic Support



# SchokoBedarf

## Dessert- und Backformen



**G85-Arabesque**

250 x 90 x 70 mm, Volumen: ca. 1300 ml, +230°C bis -60°C



**G85-Coffee**

250 x 90 x 70 mm, Volumen: ca. 1300 ml, +230°C bis -60°C



**G85-Martellasse**

250 x 90 x 70 mm, Volumen: ca. 1300 ml, +230°C bis -60°C



**G85-Love**

250 x 90 x 70 mm, Volumen: ca. 1300 ml, +230°C bis -60°C



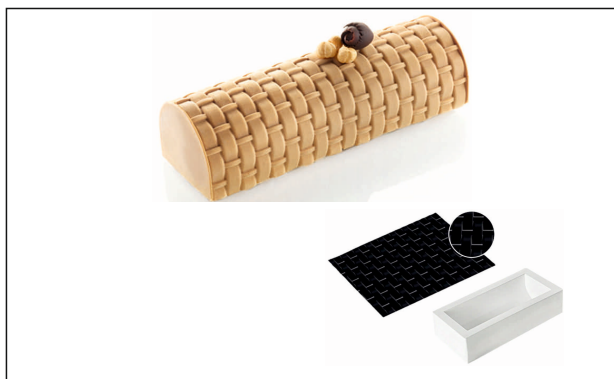
**G85-Wood**

250 x 90 x 70 mm, Volumen: ca. 1300 ml, +230°C bis -60°C



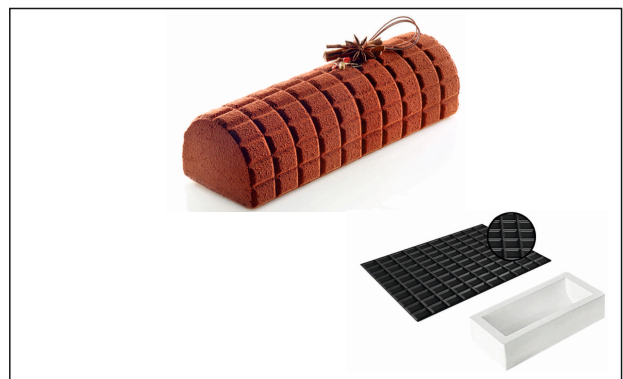
**G85-Pois**

250 x 90 x 70 mm, Volumen: ca. 1300 ml, +230°C bis -60°C



**G85-Vienna**

250 x 90 x 70 mm, Volumen: ca. 1300 ml, +230°C bis -60°C

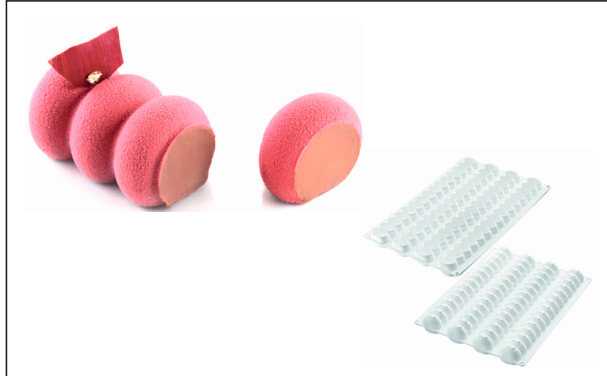


**G85-Tafel**

250 x 90 x 70 mm, Volumen: ca. 1300 ml, +230°C bis -60°C

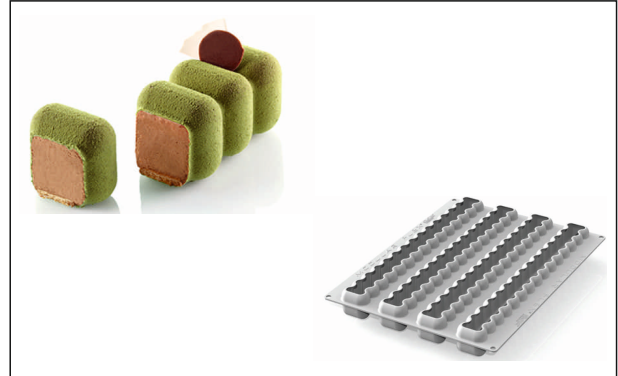
# SchokoBedarf

## Dessert- und Backformen



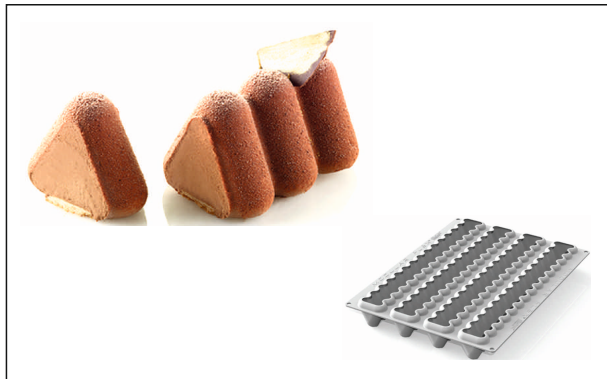
**G85-Infinity**

375 x 47 x 40 mm, Volumen: ca. 4 x 500 ml, +230°C bis -60°C



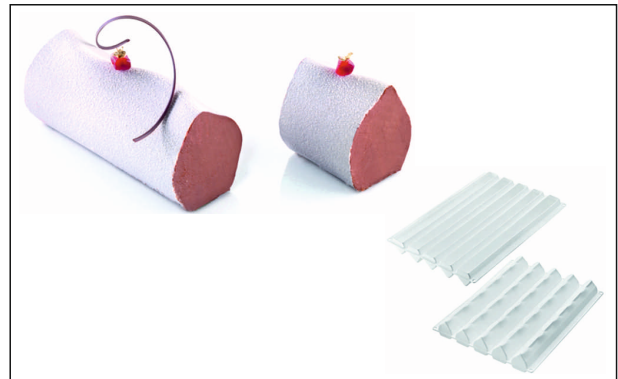
**G85-Galaxy**

375 x 42 x 42 mm, Volumen: ca. 4 x 500 ml, +230°C bis -60°C



**G85-Triology**

375 x 46 x 51 mm, Volumen: ca. 4 x 500 ml, +230°C bis -60°C



**G85-Wave**

375 x 40 x 45 mm, Volumen: ca. 2500 ml, +230°C bis -60°C



**G85-Trinity**

Ø 200 x h 57 mm, ca. 1.400 ml



**G85-93887**

280 x 60 x 71 mm, Volumen: ca. 1000 ml



**L85-72343**

Höhe ca. 25 mm



**L85-25992**

240 x 47mm, Volumen: ca. 1400 ml, 2 Silikonformen + 1 Kunststoffausstecher

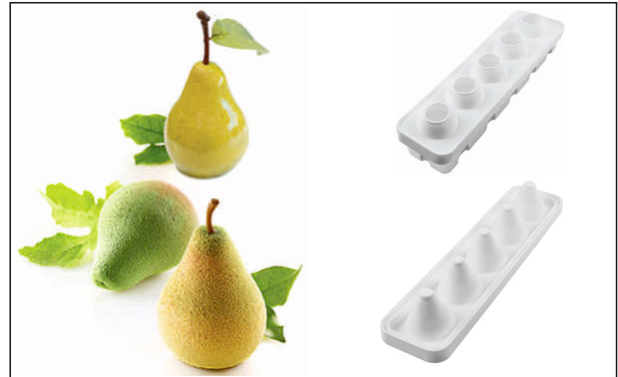
# SchokoBedarf

## Dessert- und Backformen



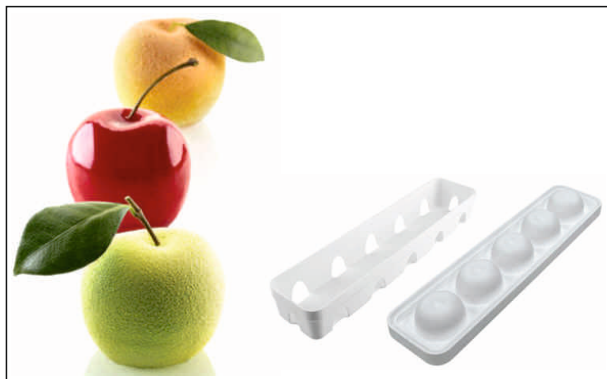
**G85-31287**

Ø 60 h 73 mm, Volumen: ca. 5 x 110 ml, +230°C bis -60°C



**G85-31487**

60 x 55 x 76 mm, Volumen: ca. 5 x 115 ml, +230°C bis -60°C



**G85-31387**

Ø 60 h 55 mm, Volumen: ca. 5 x 115 ml, +230°C bis -60°C



**G85-Eclair**

125 x 25 x 25 mm, Volumen: ca. 80 ml, +230°C bis -60°C



**L85-36249**

120 x 45 x 54 mm, ca. 120 ml



# SchokoBedarf

## Silikon-Pralinenformen

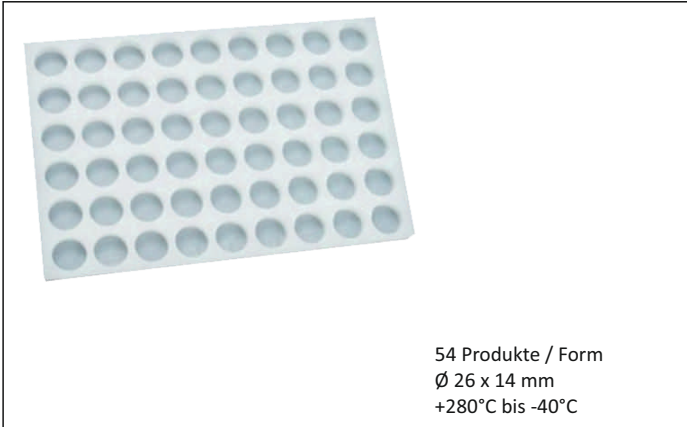


# SchokoBedarf

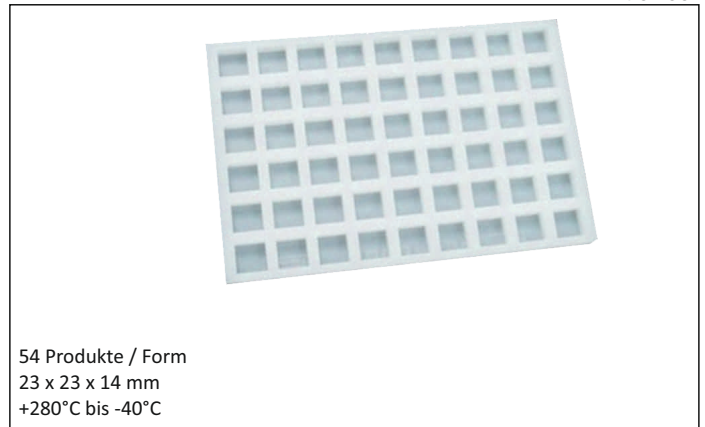
## Chocoflex

### Silikon-Formmatten für Fettmassen und Gelee

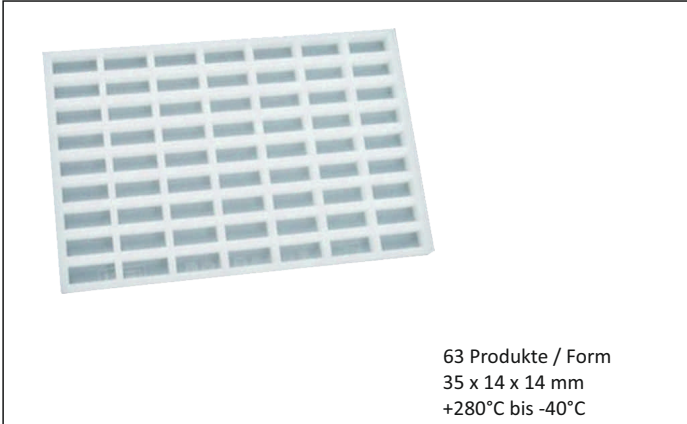
E70-LS01



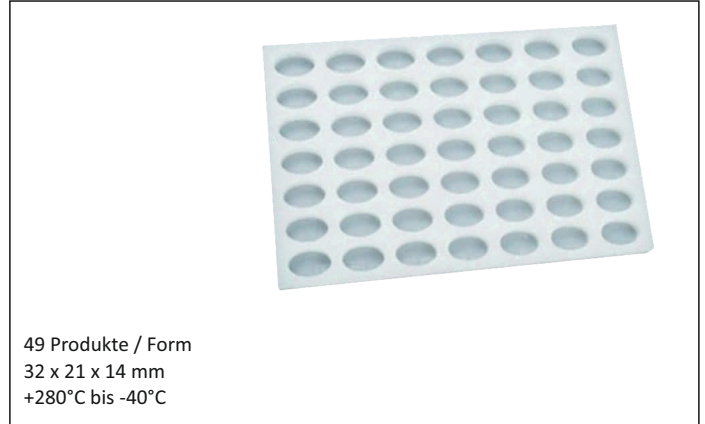
E70-LS02



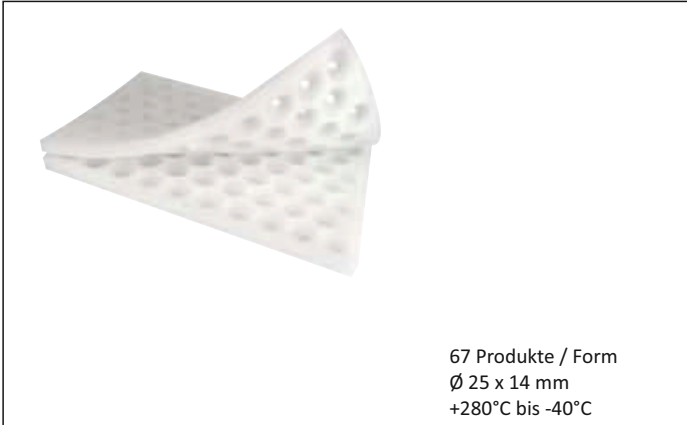
E70-LS03



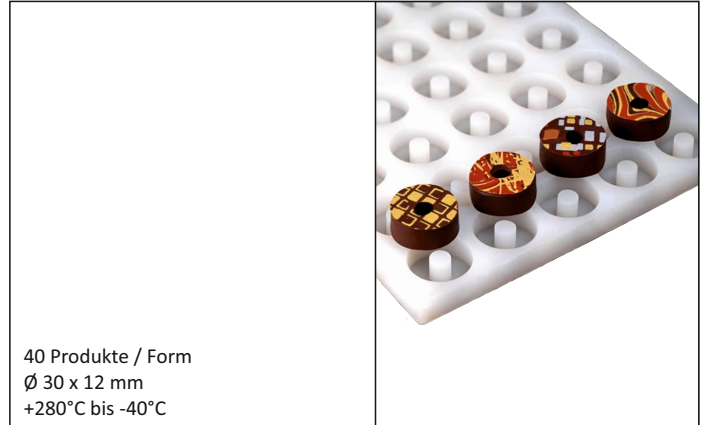
E70-LS04



E70-LS05



E70-LS06



**Flexible Silikonformen**

**Einstreichen - Kühlen -  
Ausformen**

**Ohne Drahtschneider**

**Auch runde und ovale  
Produkte**

**Einfach zu Reinigen**

# SchokoBedarf

**Eis- und Parfaitformen**





# SchokoBedarf

## Eis- und Parfaitformen

Befüllen Sie die Form mit dem Produkt



Schütteln Sie die Form, um darin eine gleichmäßige Masse zu erhalten



Streichen Sie die Form mit einem Spachtel ab



Legen Sie einen Biskuitboden auf die Masse



Bei -20°C legen Sie die Form in einen Froster



Zum Entnehmen des Produktes tauchen Sie die Form kurz in lauwarmes Wasser



Mit leichtem Druck können Sie das Produkt dann aus seiner Form lösen



Danach können Sie das fertige Produkt dekorieren



# SchokoBedarf

## Eis- und Parfaitformen

**K10-SS001**



Maße:  
243 x 123 x 35 mm  
196 x 117 x 40 mm

**K10-SS002**



Maße:  
237 x 126 x 60 mm  
180 x 10 x 50 mm

**K10-SS003**



Maße:  
243 x 116 x 50 mm  
204 x 105 x 45 mm

**K10-SS004**



Maße:  
255 x 110 x 46 mm  
205 x 104 x 45 mm

**K10-SS005**



Maße:  
197 x 197 x 60 mm  
160 x 160 x 40 mm

**K10-SS006**



Maße:  
194 x 194 x 45 mm  
157 x 157 x 35 mm

**K10-SS007**



Maße:  
197 x 197 x 55 mm  
157 x 157 x 45 mm

**K10-SS008**



Maße:  
225 x 200 x 50 mm  
175 x 185 x 43 mm

**K10-SS009**



Maße:  
200 x 200 x 40 mm  
160 x 160 x 38 mm

**K10-SS010**



Maße:  
200 x 200 x 70 mm  
160 x 160 x 60 mm

**K10-SS011**



Maße:  
204 x 204 x 35 mm  
163 x 163 x 40 mm

**K10-SS012**



Maße:  
Ø 200 x 45 mm  
Ø 155 x 60 mm

**K10-SS013**



Maße:  
Ø 205 x 45 mm  
Ø 165 x 40 mm

**K10-SS014**



Maße:  
Ø 195 x 55 mm  
Ø 160 x 55 mm

**K10-SS015**



Maße:  
Ø 210 x 40 mm  
Ø 160 x 45 mm

**K10-SS016**



Maße:  
Ø 220 x 55 mm  
Ø 170 x 50 mm



# SchokoBedarf

## Eis- und Parfaitformen

K10-SS017



Maße:  
Ø 200 x 60 mm  
Ø 165 x 60 mm

K10-SS018



Maße:  
Ø 205 x 55 mm  
Ø 160 x 50 mm

K10-SS019



Maße:  
Ø 195 x 60 mm  
Ø 160 x 55 mm

K10-SS020



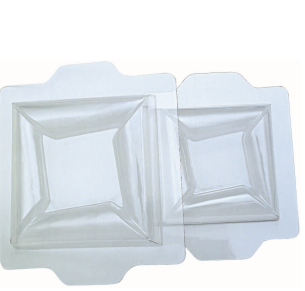
Maße:  
Ø 195 x 50 mm  
Ø 160 x 40 mm

K10-SS021



Maße:  
Ø 195 x 60 mm  
Ø 155 x 55 mm

K10-SS022



Maße:  
185 x 185 x 50 mm  
150 x 150 x 45 mm

K10-SS023



Maße:  
190 x 190 x 50 mm  
150 x 150 x 45 mm

K10-SS024



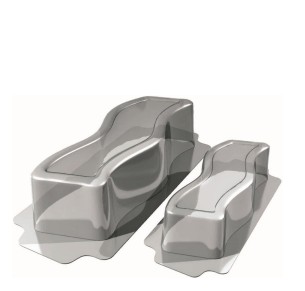
Maße:  
250 x 136 x 72 mm  
180 x 98 x 52 mm

K10-SS025



Maße:  
245 x 130 x 63 mm  
178 x 96 x 42 mm

K10-SS026



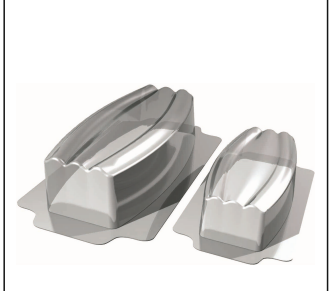
Maße:  
262 x 105 x 69 mm  
190 x 76 x 52 mm

K10-SS027



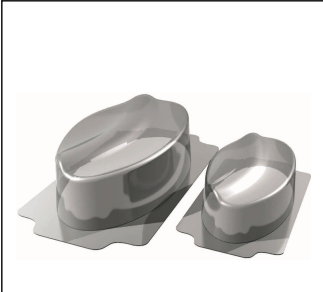
Maße:  
248 x 153 x 68 mm  
180 x 111 x 50 mm

K10-SS028



Maße:  
250 x 128 x 70 mm  
180 x 93 x 52 mm

K10-SS029



Maße:  
248 x 134 x 70 mm  
178 x 97 x 52 mm

K10-SS030



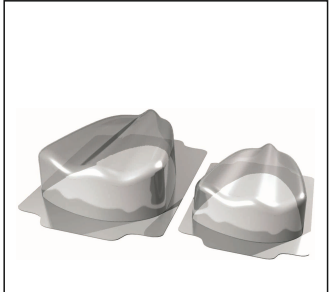
Maße:  
236 x 126 x 70 mm  
172 x 92 x 50 mm

K10-SS031



Maße:  
248 x 146 x 68 mm  
178 x 105 x 50 mm

K10-SS032



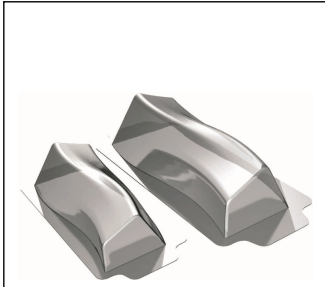
Maße:  
225 x 182 x 74 mm  
177 x 144 x 55 mm



# SchokoBedarf

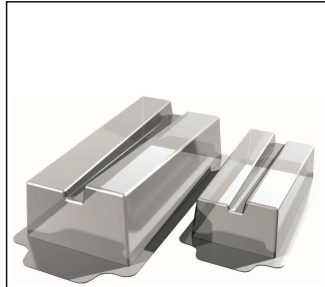
## Eis- und Parfaitformen

K10-SS033



Maße:  
250 x 115 x 70 mm  
185 x 86 x 52 mm

K10-SS034



Maße:  
250 x 116 x 70 mm  
180 x 84 x 50 mm

K10-SS035



Maße:  
235 x 98 x 70 mm  
180 x 87 x 50 mm

K10-SS036



Maße:  
245 x 100 x 71 mm  
180 x 73 x 50 mm

K10-SS037



Maße:  
250 x 95 x 62 mm  
180 x 68 x 52 mm

K10-SS038



Maße:  
250 x 98 x 70 mm  
180 x 70 x 50 mm



# SchokoBedarf

## Eisskulpturen



# SchokoBedarf

## Eisskulpturen



Bauen Sie das Gerät für die Luftpumpe an



Fügen Sie die beiden Formen zusammen



Schrauben Sie die Form zusammen



Füllen Sie die Form mit destilliertem Wasser



Legen Sie den Schlauch in die Form und bringen in dann an der Pumpe an



Stellen Sie nun die Form in einen Froster. Um eine transparente Form zu erhalten sollten Sie die Form so lang wie möglich im Froster lassen. Die empfohlene Temperatur liegt bei  $-10^{\circ}\text{C}$  bis  $-20^{\circ}\text{C}$



Lassen Sie die Form bei Raumtemperatur 10 Minuten stehen. Danach lösen Sie die Schrauben.



Legen Sie die Form auf einen Tisch und entfernen die beiden Hälften.



# SchokoBedarf

## Eisskulpturen



Stellen Sie die Eisform aufrecht hin.



Entfernen Sie die Eisreste mit einem Cuttermesser



Polieren Sie die Form mit einem Mini-Gasbrenner oder ähnlichem



# SchokoBedarf

## Eisskulpturen

N10-01



Figur: 42 x 26 x 53 cm  
Form: 60 x 25 x 65 cm, 7 kg

N10-02



Figur: 47 x 26 x 56 cm  
Form: 67 x 29 x 62 cm, 8 kg

N10-03



Figur: 37 x 25 x 58 cm  
Form: 65 x 25 x 69 cm, 7 kg

N10-04



Figur: 48 x 56 x 15 cm  
Form: 60 x 61 x 15 cm, 7 kg

N10-05



Figur: 36 x 26 x 67 cm  
Form: 50 x 26 x 78 cm, 7, 5 kg

N10-11



Figur: 35 x 25 x 71 cm  
Form: 53 x 26 x 82 cm, 6 kg

N10-08



Figur: 58 x 25 x 56 cm  
Form: 69 x 25 x 70 cm, 8 kg

N10-10



Figur: 46 x 33 x 86 cm  
Form: 60 x 100 x 33 cm, 8 kg



# SchokoBedarf

## Eisskulpturen

N10-16



Figur: Ø 40 x 20 cm  
Form: Ø 52 x 23 cm, ca. 5 kg

N10-17



Figur: Ø 39 x 15 cm  
Form: Ø 53 x 19 cm, 4 kg

N10-07



Figur: 41 x 41 x 83 cm  
Form: 51 x 96 x 41 cm, 9 kg



# SchokoBedarf

SchokoBedarf GmbH  
Taube Bünte 21, 29308 Winsen / Aller  
Tel.: 05143 - 66 90 517 ~ Fax: 05143 - 66 90 518  
info@schokobedarf.de

[www.schokobedarf.com](http://www.schokobedarf.com) / [www.schokobedarf.de](http://www.schokobedarf.de)