

# SchokoBedarf

Maschinen & Equipment für Chocolaterie & Patisserie

## Confiserie & Patisserie

Für Ihre Produktion und Präsentation

Tortenständer

Farben

Dekor & Werkzeuge

Geräte und Aggregate

Präsentationshilfen





# SchokoBedarf

## Inhalt

### 3 - 21 Tortenständer

3 - 21 Stabile Tortenständer aus Metall & Kunststoff

### 22 - 57 Ge- und Verbrauchsartikel

22 - 24 Farben

Wasser- und alkohollösliche Farben

Pulver zum Dekorieren

25 - 45 Werkzeuge & Dekorhilfen

Dekormatten & Verzierungen

Tüllen & Bleche

Fülltrichter

Pralinengabeln & Transfersheets

46 - 57 Geräte & Aggregate

Aufschmelzgeräte

Ausrollmaschine für Modelliermassen

Schneidharfen

Einstreichsysteme

Kugelformer Marzipan

CLUSTER - Häufchenformer

### 58 - 62 Präsentationshilfen / Aufsteller

58 Einweg-Dessertbecher

59 Aufsteller für Schokolade 

60 Tischtrennen und Tablett

61 - 62 Präsentationshilfen

An die jeweiligen Artikelnummern sind Links in unseren Online-Shop hinterlegt.

Bei manchen Produkten ist dies nicht der Fall. Bitte sprechen Sie uns an 



# SchokoBedarf

## Tortenständer



Extravagant & Stabil



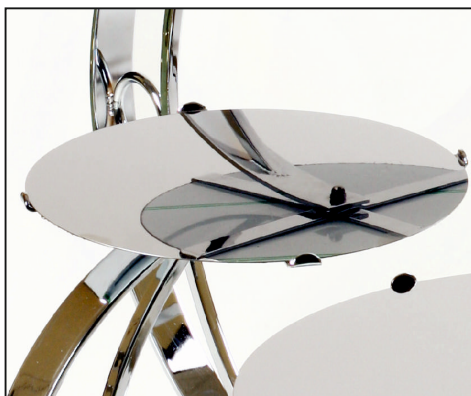
# SchokoBedarf

## Globe Tortenständer - Metall

M50-SMG5



Besonders großer und ansehlicher Ständer für fünf Torten. Dank seiner unkonventionellen Konstruktion ist er eine gut sichtbare und spektakuläre Verzierung für jede Feier. Auf der mittleren Platte kann sowohl die Haupttorte, als auch eine besondere Hochzeitsdekoration oder der Brautstrauß gestellt werden.



Die Tortenplatten sind aus Edelstahl und einzeln abnehmbar für optimalen Transport der Torten.

- Chrom-Silber
- Höhe: 67 cm
- 5-stöckig
- Plattenformat:  
4 x 20 cm und 1 x 40 cm





# SchokoBedarf

## Spiral Tortenständer - Metall

**M50-SMS4**

- Chrom-Silber
- Höhe: 70 cm
- 4-stöckig
- Plattenformat: 20, 26, 32, 40 cm



**M50-SMS3**

- Chrom-Silber
- Höhe: 70 cm
- 3-stöckig
- Plattenformat: 20, 26, 32 cm



In den letzten Jahren zweifellos der populärste und beliebteste Tortenständer. Zu seinen größten Vorteilen gehören u.a. die besonders moderne und elegante Form sowie die äußerst stabile Konstruktion. Seine kompakte Konstruktion dient dem leichten Transport und einer bequemen Nutzung vor Ort. Der Tortenständer ist in drei Versionen erhältlich: 3, 4 oder 5 stöckig. Die Tortenständer sind ganz aus Chromstahl gefertigt. Die Platten sind aus rostfreiem Stahl. Die einzelnen Platten sind individuell abnehmbar, so dass der Tortenständer bequem und sicher transportiert werden kann, wobei die Torten auf den Platten separat befördert werden.

**M50-SMS5**



- Chrom-Silber
- Höhe: 70 cm
- 5-stöckig
- Plattenformat: 20, 26, 32, 40, 45 cm





# SchokoBedarf

## Rose Tortenständer - Metall

M50-SMR5



Schöner, großer Ständer mit schlanken Abmessungen. Dank dieser charakteristischen schmalen Form passt er problemlos auf jeden Festtisch, obwohl er für fünf Torten vorgesehen ist. Zwei solide und schicke Standfüße sorgen für die Stabilität des Ständers. Die Tortenböden sind aus Edelstahl gefertigt und abnehmbar um diese separat transportieren zu können. Auch für die Reinigung ist es ein großer Vorteil.



- Chrom-Silber
- Höhe: 67 cm
- 5-stöckig
- Plattenformat:  
15, 26, 26, 32, 40 cm



# SchokoBedarf

## *Bed* Tortenständer - Metall

M50-SML1



Der Ständer „Bed“ in origineller Ehebettform ist für rechteckige Torten mit den Maßen 40 x 60 cm konzipiert. Er bietet viele Arrangierungsmöglichkeiten und ist auch für Junggesellinnen- und Junggesellenabende perfekt geeignet. Deswegen ist er bei den Kunden besonders beliebt.



- Chrom-Silber
- 1-stöckig
- Plattenformat: 45 x 65 cm





# SchokoBedarf

## Pyramide Tortenständer - Metall

M50-SMP3



Moderner Ständer für rechteckige Torten. Die Kunden mögen seine Stabilität und einfache Handhabung. Dank seiner besonderen Konstruktion ist er trotz verhältnismäßig großer Tragfähigkeit leicht und bequem im Transport. Die Plattenformate sind so gedacht, dass auf den Ständer gleichzeitig sechs Torten mit dem Maßen 25 x 25 cm platziert werden können



- Chrom-Silber
- Höhe: 73 cm
- 3-stöckig
- Plattenformat:  
25 x 25 cm  
25 x 50 cm  
25 x 75 cm



# SchokoBedarf

## Carriage Tortenständer - Metall

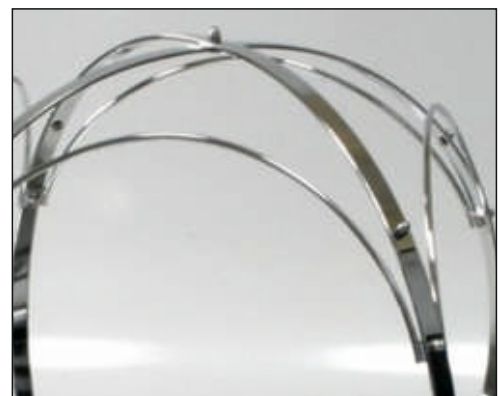
M50-SMK3



Diese Kutsche ist ein Traum für jede Hochzeit. Durch seine unterschiedlichen Platten ist er optimal geeignet für verschieden große Torten oder anderen Süßwaren und Häppchen. Ein Highlight auf jeder Feier!



- Chrom-Silber
- Höhe: 72 cm
- 3 Platten
- Plattenformat:  
50 cm  
25 x 30 cm  
25 x 40 cm

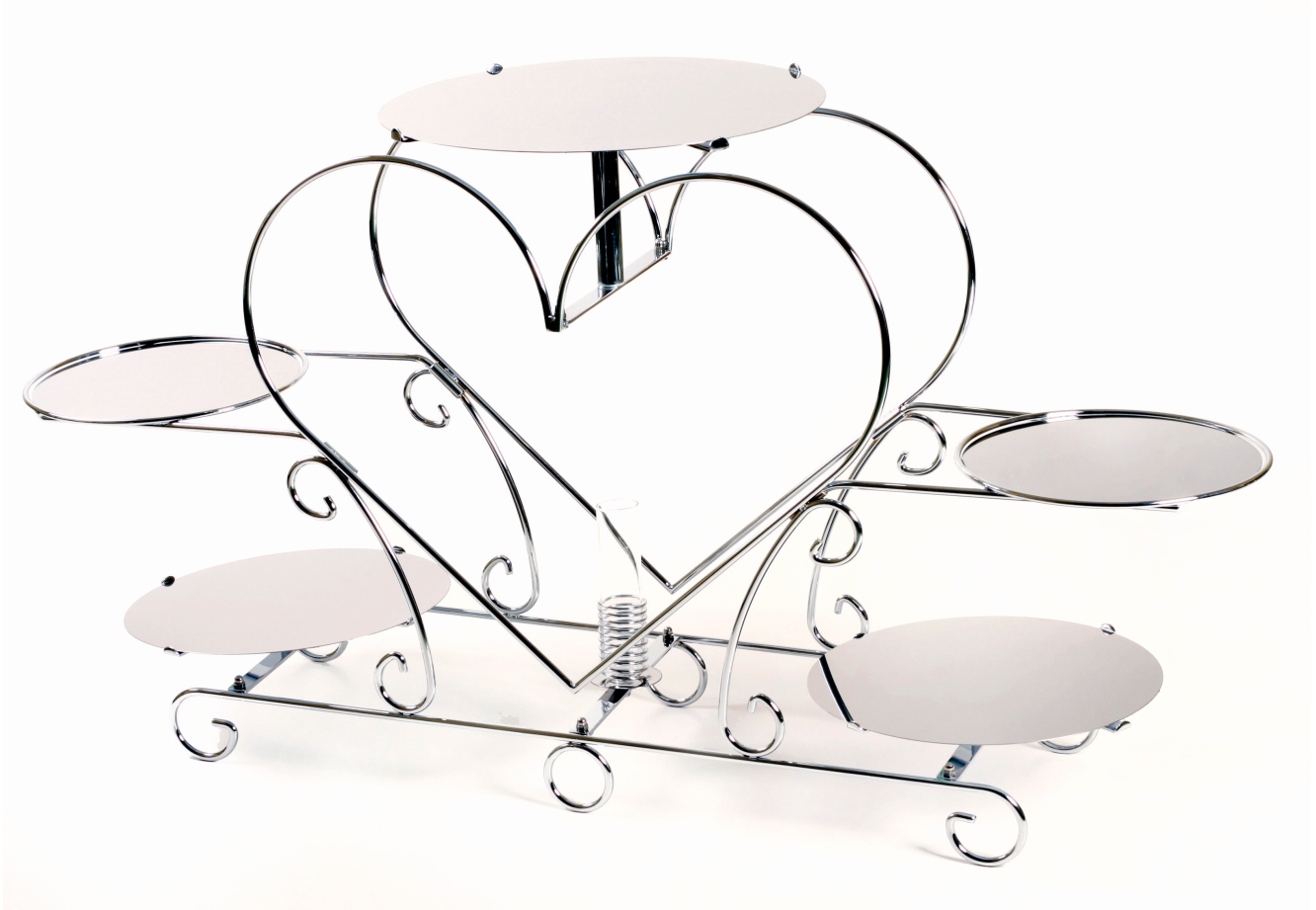




# SchokoBedarf

## Heart Tortenständer - Metall

M50-SMH5



Wunderschöner, großer Ständer in Herzform. Dank seiner modularen Konstruktion, kann man je nach Feierlichkeit den Ständer für 3, 4 oder 5 Torten zusammenstellen. In der Mitte des Herzens gibt es eine Vase, in die man den Brautstrauß reinstellen kann.

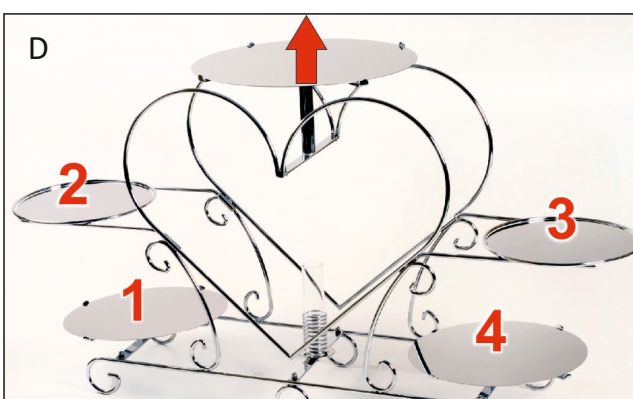
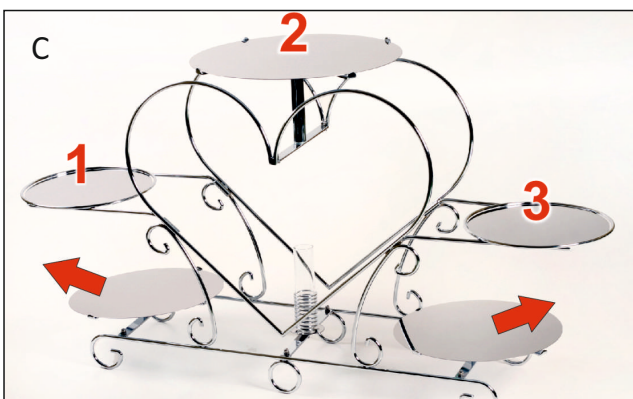
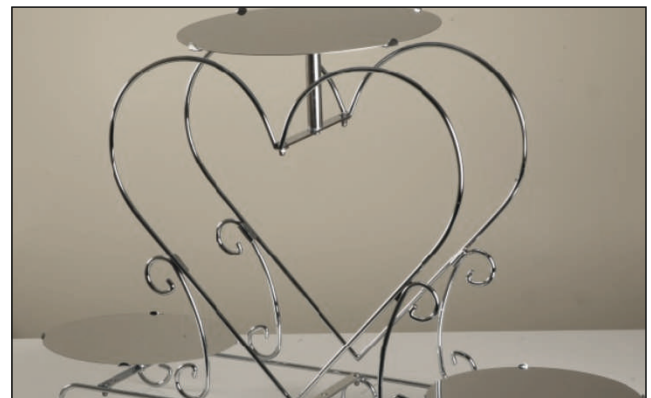
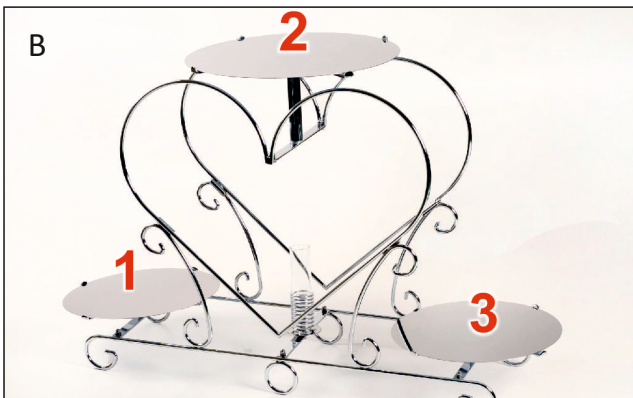
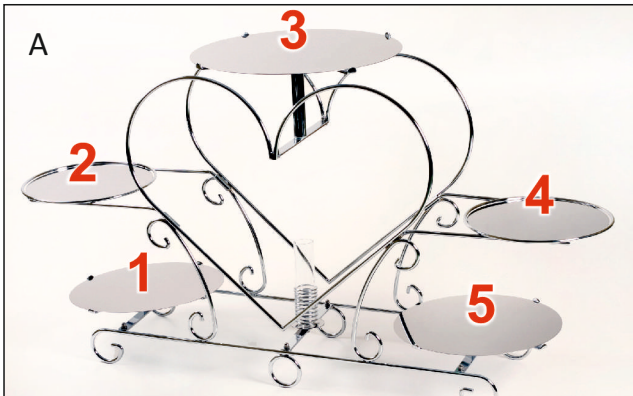


- Chrom-Silber
- Höhe: 67 cm
- Geeignet für 2, 3, 4 oder 5 Torten
- Plattenformat: 26, 26, 32, 32,40 cm



# SchokoBedarf

## Heart - Variationen





# SchokoBedarf

## Orient Tortenständer - Metall

M50-SMO2



Sehr praktischer und eleganter Ständer für rechteckige Torten, dessen Form an japanische oder orientalische Kultur leicht angeknüpft ist. Er eignet sich auch hervorragend zum Servieren von Kleingebäck, Desserts, etc.



- Chrom-Silber
- Höhe: 55 cm
- 2-stöckig
- Plattenformat:  
25 x 25 cm, 25 x 60 cm



# SchokoBedarf

## *Two Hearts* Tortenständer - Metall

M50-SM2S8



Ein Ständer für Liebhaber großer Anzahl an kleinen Torten. Dieser neuartige Ständer mit effektvollen, großen, verchromten Herzen umfasst nicht weniger als acht Torten. Die kompakte Konstruktion sichert die Stabilität des Ständers. Hochwertige Materialien gewähren die Beständigkeit, trotz relativ geringem Gewicht des Ständers.



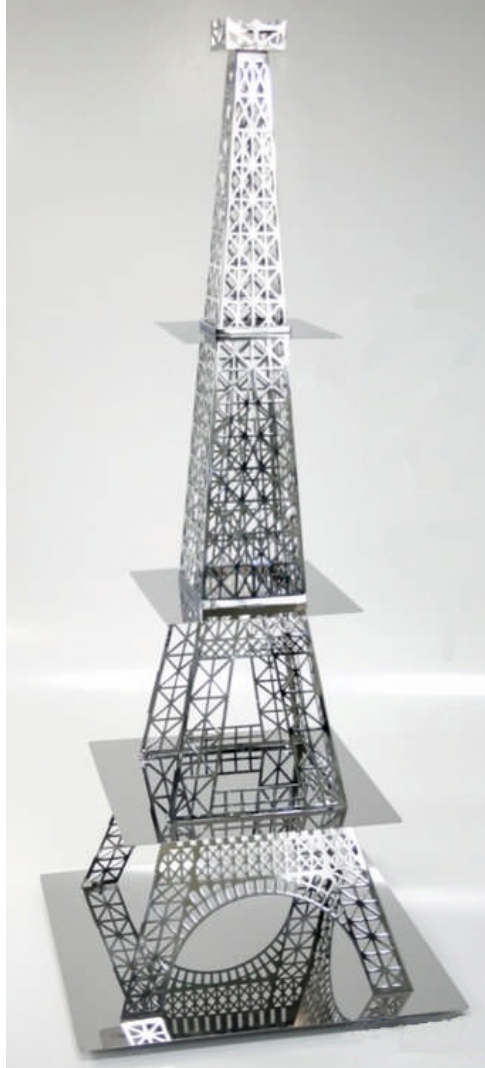
- Chrom-Silber
- Höhe: 42 cm
- Geeignet für 8 Torten
- Plattenformat: 8 x 20 cm



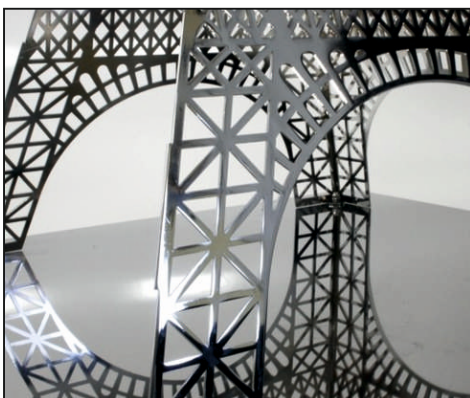


## *Eiffel Tower* Tortenständer - Metall

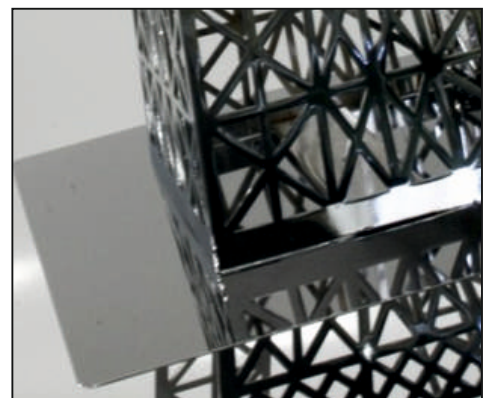
M50-SMW5



Eine Erscheinung auf jeder Veranstaltung! Dieser Ständer in Form des Eiffelturms sieht nicht nur gut aus, sondern bietet auch genügend Platz für viele, kleine Leckereien.



- Chrom-Silber
- Höhe: 140 cm
- Geeignet für Petit Fours, Muffins, Cupcakes und mehr
- Plattenformat:
  - 22 x 22 cm
  - 28 x 28 cm
  - 40 x 40 cm
  - 56 x 56 cm



# SchokoBedarf

## Sailor Tortenständer - Metall

**M50-SMZ4**



Dieser Ständer hat dank seiner modernen, asketischen Form, die viele verschiedene Kompositionsmöglichkeiten bietet, schnell eine große Beliebtheit erlangt. Bei den Kunden kommt seine solide Konstruktion und moderne Form gut an.



- Chrom-Silber
- Höhe: 58 cm
- 4-stöckig
- Plattenformat: 26, 26, 32,40 cm





# SchokoBedarf

## *Bicycle* Tortenständer - Metall

**M50-SMB3**



Besonders romantischer Tortenständer, der an ein altmodisches Fahrrad erinnert. Die Kunden mögen seine einzigartige Form, die in jede Feier ein Hauch von Romantik und Liebe einführt.



- Chrom-Silber
- Höhe: 56 cm
- 3-stöckig
- Plattenformat: 20, 26, 32 cm



# SchokoBedarf

## Nine Cakes Tortenständer - Metall

M50-SMD9



Dieser Ständer erfüllt die Bedürfnisse sogar der größten und prachtvollsten Feierlichkeiten. Seine solide und stabile Konstruktion kann auf seinen sogar neun Armen große Torten tragen. Der Ständer ist ganz aus Chromstahl gefertigt. Eine doppelte Qualitätskontrolle von Schweißnähten und Schraubverbindungen garantiert das höchste Sicherheitsniveau. Die Platten sind aus Edelstahl hergestellt. Die einzelnen Platten sind individuell abnehmbar, so dass der Tortenständer bequem und sicher transportiert werden kann, wobei die Torten auf den Platten separat befördert werden.



- Chrom-Silber
- Höhe: 72 cm
- 3-stöckig für 9 Torten
- Plattenformat:  
4 x 32, 4 x 40, 1 x 45 cm





# SchokoBedarf

## Three Hearts Tortenständer - Metall

M50-SM3Z

Rotating



Erster drehbarer Ständer, erhältlich in der Version mit mechanischem Antrieb oder alternativ mit elektrischer Steuerung und Fernbedienung!

Besonders ansehnlicher und schöner Ständer für fünf Torten, wobei drei Hauptplatten für Torten in Herzform und zwei ergänzende Platten für runde Torten vorgesehen sind. Die runden Platten sind abnehmbar, so dass wir die Größe des Ständers an die Bedürfnisse und den Umfang der Hochzeit anpassen können.

Die herzförmigen Teller sind leicht geneigt, was dem Ständer mehr Charme und Schönheit verleiht.

**M50-RMS35:**  
Tortenringe, Herz, 35 x 35 cm, angepasst an Herzen des Ständers.



- Chrom-Silber
- Höhe: 75 cm
- Konfigurierbar von 3 - 5 Torten
- Plattenformat: 30, 32 cm sowie 3 x Herzen à 35 x 35 cm

# SchokoBedarf

## Tortenständer



### M50-SMD2

Ebenfalls ein Bestseller für kleinere Feiern.  
Elegant.  
Auch bestens geeignet für alle Caterer. 2-stöckig.

Höhe: 19 cm  
Plattenformat: 26 und 36 cm

### M50-PMO1 / M50-PMO4

Tortenuntersatz in 2 Größen:  
Höhe: 15 cm  
PMO1: Platte: 40 cm  
PMO4: Platte: 50 cm



### M50-SMW3

Schön geschwungener Ständer für 3 Torten.

Höhe: 24 cm  
Plattenformat: 2x 26 und 1x 40 cm

### M50-PMK1 / M50-PMK2

Tortenuntersatz in 2 Größen:  
Höhe: 15 cm  
PMK1: Platte: 40 x 40 cm  
PMK2: Platte: 45 x 45 cm





## Tortenständer

### M50-PMO3

Tortenuntersatz mit erhöhtem Stand zur besseren Präsentation.

Höhe: 7 cm  
Platte: 45 cm

Größe am Boden: 50 cm



### M50-PMS1

Tortenuntersatz mit erhöhtem Stand zur besseren Präsentation.

Höhe: 7 cm  
Platte: 35 x 43 cm

Größe am Boden: 48 x 50 cm

### M50-PMOW1

Tortenuntersatz mit erhöhtem Stand zur besseren Präsentation.

Höhe: 7 cm  
Platte: 28 x 42 cm

Größe am Boden: 38 x 55 cm



# SchokoBedarf

## Tortenständer

### M10-0....



Dieser Ständer ist aus Aluminium und in verschiedenen Größen lieferbar.

**M10-03:** Ø 20, 26, 32 cm

**M10-04:** Ø 20, 26, 32, 40 cm

**M10-05:** Ø 20, 26, 32, 40, 45 cm

**M10-06:** Ø 20, 26, 32, 40, 45, 50 cm

**M10-07:** Ø 16, 20, 26, 32, 40, 45, 50 cm

**M10-08:** Ø 16, 20, 26, 32, 40, 45, 50, 55 cm

**M10-09:** Ø 16, 20, 26, 32, 40, 45, 50, 55, 60 cm

### M10-113



Ø Platten:  
18, 22, 24, 28, 32 und 36 cm  
Höhe: 110 cm

### M10-131



Ø Platten:  
24, 29, 34 und 39 cm  
Höhe: 80 cm

### M10-183



Ø Platten:  
4 x 30 cm  
Abmessung: 70 x 50 cm

### M10-504



Ø Platten:  
20, 22, 26, 28 und 30 cm  
Höhe: 125 cm

### M10-132



Platten:  
25 x 21 cm, 30 x 26 cm, 35 x 30 cm, 40 x 34 cm - Höhe: 80 cm

### M10-130



Platten:  
25 x 25 cm, 30 x 30 cm, 35 x 35 cm, 40 x 40 cm - Höhe: 80 cm

### M10-311



Platten:  
3 x Ø 25 cm



# SchokoBedarf

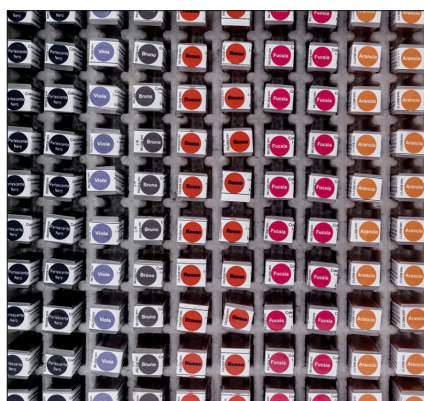
## Ge- und Verbrauchsartikel



Farben, Arbeitsgeräte, Aggregate, Maschinen

# SchokoBedarf

## Farben

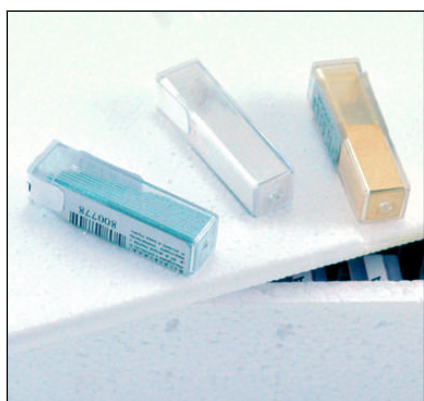


Limonengelb:	H05-800780
Eiergelb:	H05-800781
Orange:	H05-800777
Rosa:	H05-800782
Fuchsie:	H05-800788
Rot:	H05-800783
Grün:	H05-800787
Indigoblau:	H05-800785
Braun:	H05-800789
Schwarz:	H05-800786

### Farbpulver zum Einfärben

Dieses hochkonzentrierte, matte Farbpulver ist in Wasser löslich. Kleine Mengen reichen schon aus um Massen einzufärben.

VE = 3g



Silber:	<u>H05-800477</u>
Gold:	<u>H05-800474</u>
Perlmutter:	<u>H05-800459</u>
Rosa glanz:	<u>H05-800462</u>
Kupfer:	<u>H05-800471</u>
Schwarz glanz:	<u>H05-800469</u>
Gelb:	<u>H05-800484</u>
Orange:	<u>H05-800485</u>
Rosa:	<u>H05-800490</u>
Rot:	<u>H05-800486</u>
Lila:	<u>H05-800483</u>
Grün:	<u>H05-800487</u>
Himmelblau:	<u>H05-800491</u>

Blau: H05-800488  
Schwarz: H05-800489

### Farbpulver zum Einfärben

Farbpulver in einer hohen Konzentration für Zuckermassen, Modellierschokolade, weiße Schokolade und Fette, wie Öl oder Butter.

VE = 1g

# SchokoBedarf

## Farbpulver zum Einpinseln

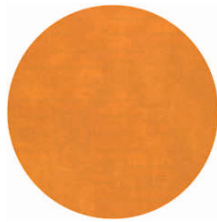
Dieses Farbpulver ist sehr feinkörnig und wird hauptsächlich für den Pinselgebrauch auf Zuckermassen oder Modellerschokolade verwendet. Ebenfalls können Massen in Nuancen coloriert werden oder Sie geben das Pulver in Alkohol um Kakaobutter und Süßwaren einzufärben.



E05-B3



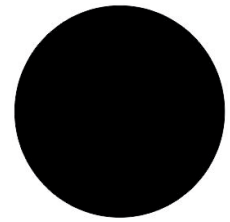
E05-G4



E05-G6



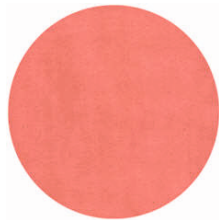
E05-M6



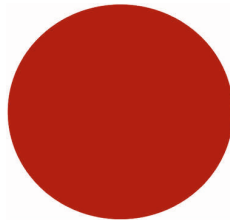
E05-N1



E05-R6



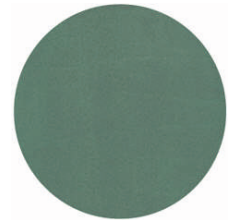
E05-R11



E05-R18



E05-R24



E05-V5



E05-V7

<b><u>E05-B3</u></b>	Marineblau
<b><u>E05-G4</u></b>	Gelb
<b><u>E05-G6</u></b>	Orange
<b><u>E05-M6</u></b>	Nuss
<b><u>E05-N1</u></b>	Schwarz
<b><u>E05-R6</u></b>	Fuchsienrot
<b><u>E05-R11</u></b>	Fuchsie
<b><u>E05-R18</u></b>	Rot
<b><u>E05-R24</u></b>	Lavendel
<b><u>E05-V5</u></b>	Blattgrün
<b><u>E05-V7</u></b>	Dunkelgrün

VE = 4g





# SchokoBedarf

## Ausstechformen



Gerade Kante



Gewellte Kante



**L85-C02**

Ø 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100 mm  
Material: Kunststoff, gerade Kante



**L85-C11**

Ø 29, 50, 75, 101, 127 mm  
Material: Kunststoff, gerade Kante



**L85-C12**

Ø 40, 55, 70, 85, 100, 115, 130 mm  
Material: Kunststoff, gerade Kante



**L85-C14**

30 x 25, 45 x 40, 60 x 55, 75 x 70, 90 x 85, 105 x 100, 120 x 115 mm, Material: Kunststoff, gerade Kante



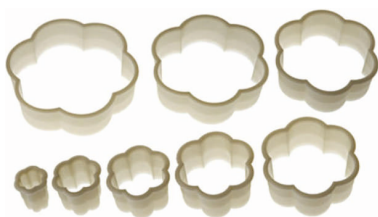
**L85-C16**

80 x 35, 90 x 45, 95 x 60, 100 x 70, 115 x 80, 120 x 95, 130 x 105 mm, Material: Kunststoff, gerade Kante



**L85-C17**

Ø 35, 45, 60, 70, 80, 95, 105, 120 mm  
Material: Kunststoff, gewellte Kante



**L85-C18**

Ø 35, 45, 60, 70, 80, 95, 105, 120 mm  
Material: Kunststoff, gerade Kante



**L85-C20**

30 x 20, 45 x 30, 60 x 35, 75 x 45, 90 x 55, 105 x 65, 120 x 75 mm, Material: Kunststoff, gerade Kante

# SchokoBedarf

## Aussteichformen



**L85-T04**

23 x 25 mm, 30 x 32 mm, Material: Kunststoff



**L85-T05**

Ø 25 mm, 35 mm, Material: Kunststoff



**L85-T07**

Ø 25 mm, 35 mm, Material: Kunststoff



**L85-T09**

Ø 35 mm, 25 mm, Material: Kunststoff



**L85-T10**

Ø 25 mm, 35 mm, Material: Kunststoff



**L10-W013**

6 x 7 mm, 8 x 10 mm, 13 x 14 mm, Material: Kunststoff



**L10-W015**

Ø 15, 18, 25, 30 mm, Material: Kunststoff



**L10-W018**

Ø 6,5, 11, 12,5 mm, Material: Kunststoff



**L10-W016S**

17 x 27, 20 x 33, 25 x 40 mm  
Material: Kunststoff



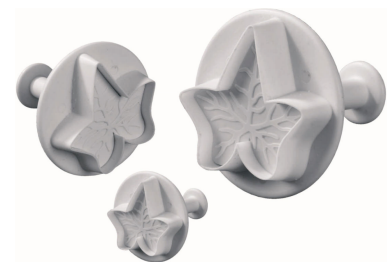
**L10-W195S**

38 x 46, 33 x 37, 26 x 14 mm  
Material: Kunststoff



**L10-206**

Ø 90 + 65 mm.  
Material: Kunststoff



**L10-W017**

20 x 20, 30 x 27, 37 x 37 mm  
Material: Kunststoff



# SchokoBedarf

## Ausstechformen



### L10-193-S

38 x 52 mm, 66 x 60 mm  
Material: Kunststoff



### L10-193-C

Ø 75 mm x h 50 mm  
Material: Kunststoff. Zusatz für Artikel L10-193-S



### L10-0304

Ø 80 + 70 mm  
Material: Kunststoff



### L15-166120

45 x 40 x 15 mm, 26 Stück  
Material: Kunststoff



### L15-166121

60 x 45 x 15 mm, 15 Stück  
Material: Kunststoff



### L10-W196

47 x 47, 45 x 43 mm  
Material: Kunststoff



### L10-W211

62 x 62, 48 x 59, 57 x 32, 23 x 26 mm  
Material: Kunststoff



### L10-W161

Ø 13, 18, 24, 32 mm  
Material: Kunststoff



### L10-W197

62 x 53, 57 x 36 mm  
Material: Kunststoff



# SchokoBedarf

## Ausstechformen



**L10-006**

83 x 46 mm, Material: Kunststoff und Silikon



**L10-009**

66 x 39 mm, Material: Kunststoff und Silikon



**L10-010**

74 x 69 mm, Material: Kunststoff und Silikon

3 Randdekore

Dekor 1: ca. 210 x h 12 mm,

Dekor 2: ca. 212 x h 12 mm,

Dekor 3: 200 x h 10 mm.



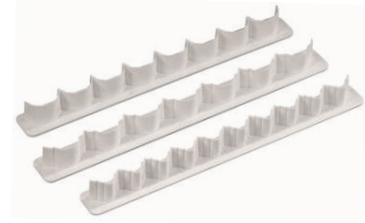
**L10-015**

55 x 32 und 45 x 26 mm, Material: Kunststoff



**L10-W198**

120 x 90 mm, Rautendekor aus Kunststoff



**L10-W032**



**L10-W037**

210 x h 50 mm, Rand-, Rahmendekor



**L10-W038**

210 x h 50 mm, Rand-, Rahmendekor



**L10-12LM1:** Ø 89 x 20 mm

**L10-23LM1:** Ø 91 x 20 mm, Material: Edelstahl



**L10-19LM3**

Ø 80 x 20, Ø 65 x 20, Ø 50 x 20 mm,  
Material: Edelstahl



**L10-1FM12:** Ø 120 x 20 mm

**L10-1FM14:** Ø 140 x 20 mm, Material: Edelstahl



**L10-1LM12:** Ø 120 x 20 mm

**L10-1LM14:** Ø 140 x 20 mm, Material: Edelstahl

# SchokoBedarf

## Aussteichformen



**L10-1F9:**  $\varnothing$  30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110 mm  
**L10-1F12:**  $\varnothing$  30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110, 120, 130, 140 mm



**L10-1L9:**  $\varnothing$  30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110 mm  
**L10-1L16:**  $\varnothing$  20, 30, 40, 50, 60, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 110, 120, 125, 140 mm



**L10-17LM2**  
 73 x 55 x 20, 60 x 45 x 20 mm, Material: Edelstahl



**L10-27LM1:**  $\varnothing$  79 x 20 mm  
**L10-27LM3:**  $\varnothing$  80 x 20,  $\varnothing$  65 x 20,  $\varnothing$  55 x 20 mm, Material: Edelstahl



**L10-50LM1:**  $\varnothing$  100 x 20 mm  
**L10-50LM2:**  $\varnothing$  90 x 20,  $\varnothing$  60 x 20 mm, Material: Edelstahl



**L10-60LM1:**  $\varnothing$  100 x 20 mm  
**L10-60LM2:**  $\varnothing$  80 x 20,  $\varnothing$  65 x 20 mm, Material: Edelstahl



**L10-70LM1:**  $\varnothing$  100 x 20 mm  
**L10-70LM2:**  $\varnothing$  80 x 20,  $\varnothing$  65 x 20 mm, Material: Edelstahl



**L10-80LM3:**  $\varnothing$  85 x 20 mm,  $\varnothing$  60 x 20,  $\varnothing$  45 x 20 mm, Material: Edelstahl



**L10-7L9**  
 35, 42, 51, 58, 68, 80, 90, 100, 110 mm



**L10-7F9**  
 58, 68, 90, 102, 110, 12, 130, 140 mm



**L10-2L9:** 27 x 34, 35 x 46, 46 x 57, 55 x 66, 65 x 76, 74 x 86, 85 x 94, 95 x 107, 105 x 116 mm  
**L10-2L12:** 40 x 30, 50 x 40, 60 x 50, 70 x 60, 80 x 70, 90 x 80, 100 x 90, 110 x 100, 120 x 110, 130 x 120, 140 x 120, 150 x 130 mm



**L10-2F9:** 27 x 34, 33 x 46, 42 x 57, 51 x 68, 62 x 78, 71 x 87, 82 x 97, 92 x 107, 102 x 117 mm  
**L10-2F12:** 26 x 35, 33 x 46, 45 x 54, 55 x 64, 66 x 74, 71 x 87, 84 x 95, 99 x 105, 102 x 114, 113 x 127, 121 x 136, 131 x 143 mm



# SchokoBedarf

## Aussteichformen



**L15-199570**

110 x 60 x 30 mm



**L15-199659**

Höhe: 20 mm, 0,3 mm stark, Edelstahl, 16 Stück



**L15-199660**

Höhe: 20 mm, 0,3 mm stark, Edelstahl, 40 Stück



**L15-199661**

Höhe: 20 mm, 0,3 mm stark, Edelstahl, 26 Stück



Edelstahl-Nummern zum Backen und Einfrieren geeignet.

**200 x 93 x 40 mm**

L10-30H4X01 = 1  
L10-30H4X02 = 2  
L10-30H4X03 = 3  
L10-30H4X04 = 4  
L10-30H4X05 = 5  
L10-30H4X06 = 6  
L10-30H4X07 = 7  
L10-30H4X08 = 8  
L10-30H4X09 = 9  
L10-30H4X10 = 0

**300 x 93 x 40 mm**

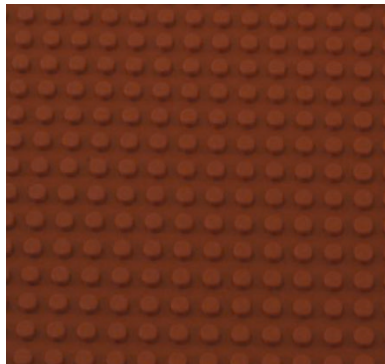
L10-40H4X01 = 1  
L10-40H4X02 = 2  
L10-40H4X03 = 3  
L10-40H4X04 = 4  
L10-40H4X05 = 5  
L10-40H4X06 = 6  
L10-40H4X07 = 7  
L10-40H4X08 = 8  
L10-40H4X09 = 9  
L10-40H4X10 = 0

# SchokoBedarf

Dekormatten 40 x 60 cm



L10-Relief01



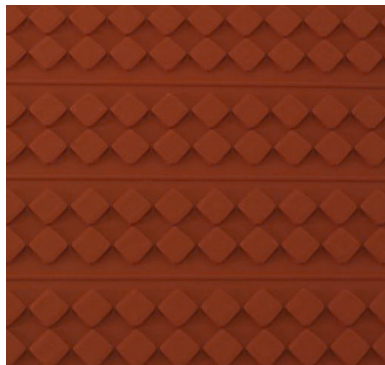
L10-Relief02



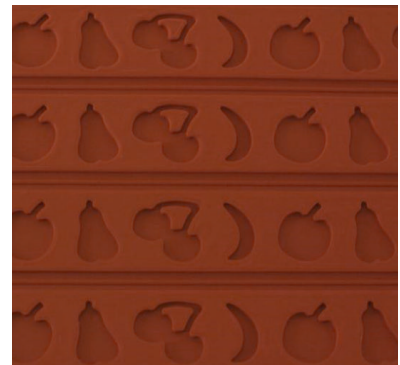
L10-Relief04



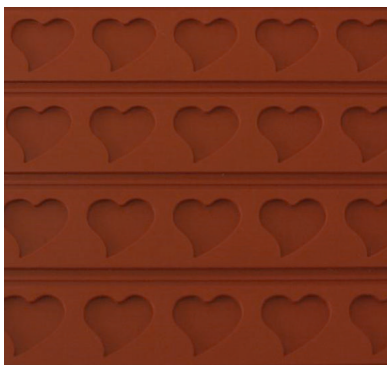
L10-Relief05



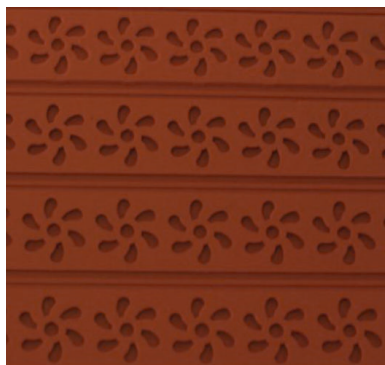
L10-Relief06



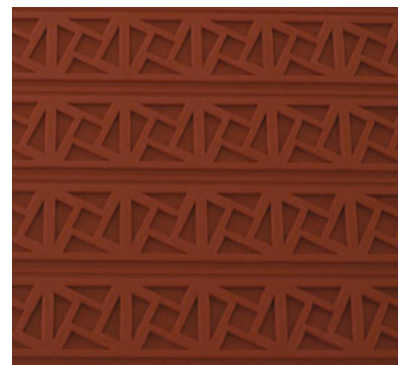
L10-Relief07



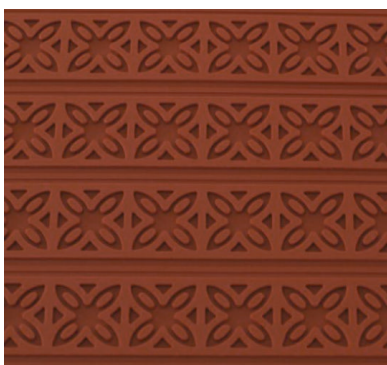
L10-Relief08



L10-Relief09



L10-Relief10



L10-Relief11

Erstellen Sie schöne Designs für Ihre Kuchen und Desserts. Diese Matten sind erhitzbar bis 220°C.

Verteilen Sie z.B. Biskuitteig auf der Matte und backen diesen dann aus. Anschließend stülpen Sie die Matte kopfüber auf Backpapier. Schneiden Sie den Teig in Streifen und legen Sie dann den Rand der Form entsprechend aus.





# SchokoBedarf

Dekormatten 40 x 20 cm



L10-W131



L10-W132



L10-W133



L10-W134



L10-W135



L10-W146



L10-W147



L10-W148



L10-W149



L10-W150



L10-W151



L10-W153



# SchokoBedarf

## Arbeits Helfer



**E85-9698**

320 x 70 mm, Temperaturgeeignet von -40°C bis +300°C



**E15-010:** Länge 160 mm, **E15-011:** Länge 200 mm

**E15-012:** Länge 275 mm, **E15-013:** Länge 330 mm



**E10-016:** Länge 160 mm

**E10-021:** Länge 210 mm

**E10-026:** Länge 260 mm

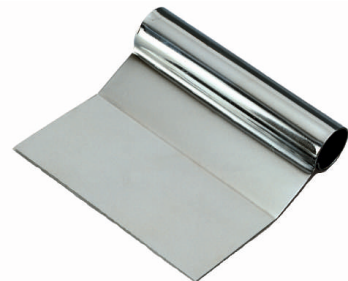
**E10-031:** Länge 310 mm

**E15-025:** Länge 360 mm



**E15-099:** Breite 170 mm, **E15-100:** Breite 145 mm

**E15-102:** Breite 295 mm



**E02-060**

120 x 115 mm



**E02-061**

120 x 110 mm



**E15-030:** Länge 290 mm

**E15-031:** Länge 390 mm



**E10-MEX250:** Länge 250 ml

**E10-MEX300:** Länge 300 ml, Hitzebeständig bis +220°C



**E10-MEL250:** Länge 250 mm

**E10-MEL350:** Länge 350 mm

**E10-MEL450:** Länge 450 mm

Hitzebeständig bis +110°C



**E10-SCM30:** Länge 300 mm  
**E10-SCM35:** Länge 350 mm  
**E10-SCM40:** Länge 400 mm  
Hitzebeständig bis +140°C



**E10-RTP1:** 120 x 90 mm, fest

**E10-RTP2:** 120 x 90 mm, soft



**E10-RTS1**

195 x 150 mm, gummiert, fest

# SchokoBedarf

## Arbeits Helfer



**E10-WA007**

Zucker - Pistole mit 20 verschiedenen Aufsätzen



Einweg-Spritzbeutel  
Packungsinhalt 100 Stück, 90 µm  
E02-105: Höhe 300 mm  
E02-106: Höhe 400 mm  
E02-107: Höhe 550 mm



Flexibler-Spritzbeutel  
E10-SPR034: Höhe 340 mm  
E10-SPR045: Höhe 450 mm  
E10-SPR050: Höhe 500 mm



**E10-010**

Kombi-Adapter zum mehrfarbigen Spritzen von Massen



**E10-VASO**

Boden: 195 mm, Trichter: 95 x 200 mm



**E02-119**

36'er Set Edelstahltülle, Höhe: 50 mm



**E02-123**

12 verschiedene Kunststofffüllen



**E02-124**

12 verschiedene Kunststofffüllen



**E02-125**

20 verschiedene Kunststofffüllen



**E02-126**

20 verschiedene Kunststofffüllen



**E02-127**

12 verschiedene Polycarbonattüllen



**E02-128**

12 verschiedene Polycarbonattüllen

# SchokoBedarf

## Spritztüllen



**E02-129**

20 verschiedene Polycarbonattüllen



**E85-BS10S**

Edelstahltüllen für Spritzbeutel  
Ø 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 15 mm



**E85-BS10T**

Edelstahltüllen für Spritzbeutel  
Ø 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 15 mm.



**E02-0101**

32 x 57 mm



**E02-0104**

32 x 57 mm



**E15-197570**

25 x h 42 mm



**E15-197571**

23 x h 42 mm



**E15-197572**

25 x h 42 mm



**E15-197573**

23 x h 42 mm



**E15-197574**

25 x h 42 mm



**E15-197575**

25 x h 42 mm



**E15-197576**

25 x h 42 mm



# SchokoBedarf

## Spritztüllen



**E15-197577**

25 x h 42 mm



**E15-197578**

25 x h 42 mm



**E15-197579**

25 x h 42 mm



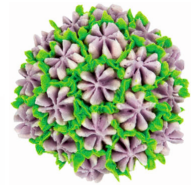
**E15-197580**

25 x h 42 mm



**E15-197581**

25 x h 42 mm



**E15-197582**

25 x h 42 mm



**E15-197583**

25 x h 42 mm



**E15-197584**

25 x h 42 mm

# SchokoBedarf

## Arbeits Helfer



**E10-W125**

Schwenkbarer Tortenständer. 230 x h 95 mm



**E10-PPT8-12**

Torteneinteiler aus Kunststoff für 8 und 12 Stücke



**E10-PPT10X:** 10er-Einteilung, Edelstahl

**E10-PPT12X:** 12er-Einteilung, Edelstahl



**E10-SETDISK:** Ø 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34 cm  
**E10-DISCO20:** Ø 20 cm  
**E10-DISCO22:** Ø 22 cm  
**E10-DISCO24:** Ø 24 cm  
**E10-DISCO26:** Ø 26 cm  
**E10-DISCO28:** Ø 28 cm  
**E10-DISCO30:** Ø 30 cm  
**E10-DISCO32:** Ø 32 cm  
**E10-DISCO34:** Ø 34 cm



**E10-CS3**

3 Sägeblätter, variable Höhe, 10 - 90 mm



**E10-SETAC24:** Ø 24 cm  
**E10-SETAC26:** Ø 26 cm  
**E10-SETAC28:** Ø 28 cm  
**E10-SETAC30:** Ø 30 cm  
 Material: Edelstahl



**E85-72338**

8- teiliges Modellierset



**E85-72339**

9- teiliges Modellierset



**E85-190069**

Ø 40 x 400, Ausrollstab mit 3 versch. Höhen



**E85-RP05:** Ø 25 x 228 mm, Kunststoff

**E85-RP06:** Ø 40 x 400 mm, Kunststoff



**E85-73476:** 50 mm x 305 m

**E85-73478:** 60 mm x 305 m

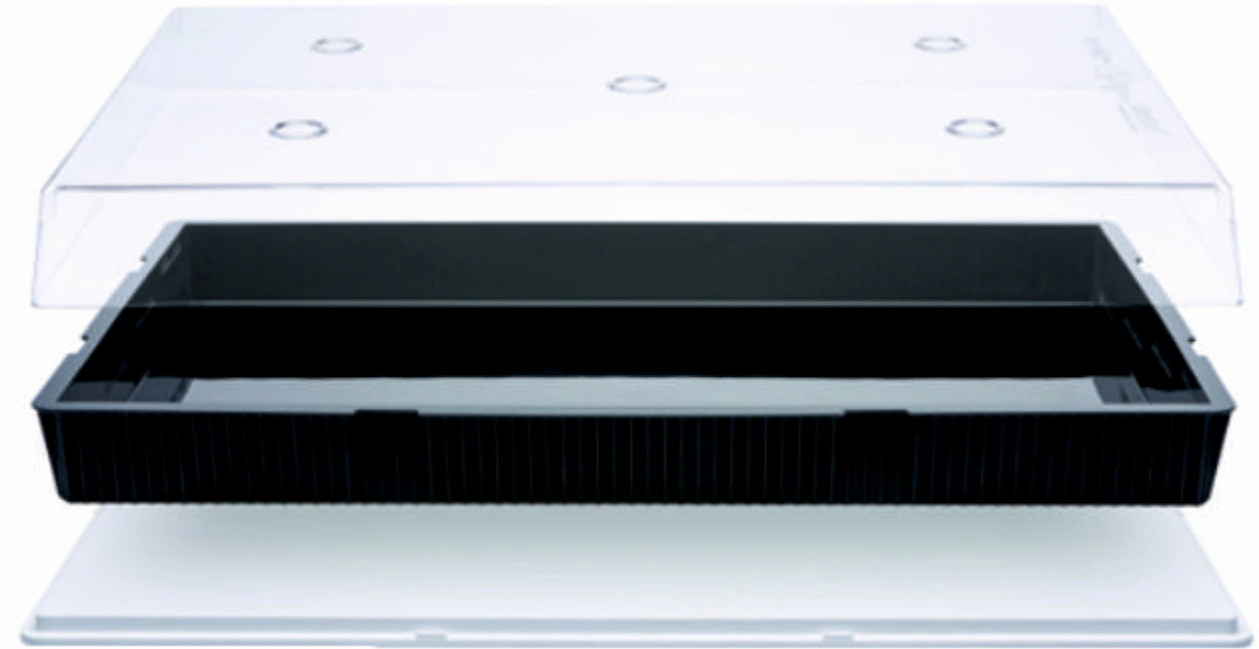


**E85-013**

120 mm, Kunststoff

# SchokoBedarf

## Multibox

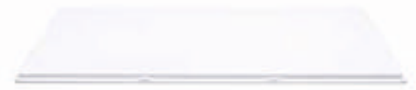


600 x 400 h 55 mm

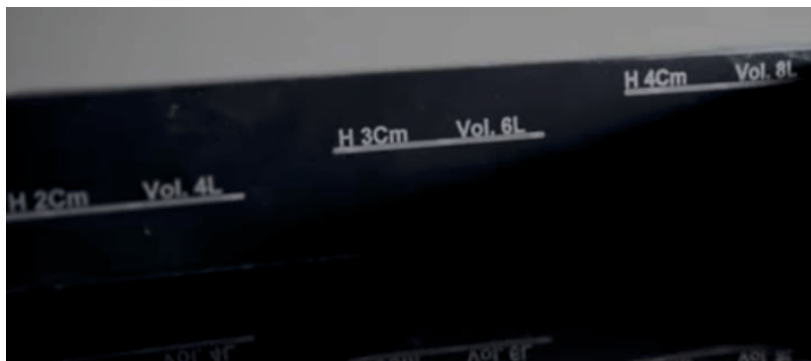


90°

555 x 355 h 50 mm



600 x 400



**E85-25434:** Mit dieser einzigartigen Box können Sie produzieren, lagern und transportieren in einem. Die Box besteht aus drei Elementen: einer transparenten Polycarbonatabdeckung mit einer Höhe von 5,5 cm, einer rechteckigen Silikonform mit Höhenangaben und einem Tablette von 60 x 40 cm. Die rechteckige Form macht das Befüllen praktisch und präzise, das Tablette ermöglicht eine einfache Bewegung von einer Oberfläche zur anderen, während der Polycarbonatdeckel eine einwandfreie Aufbewahrung gewährleistet. Eine innovative und praktische Lösung zur Erleichterung und Nutzung der Produktion.



# SchokoBedarf

## Multibox



Die Form mit der gewünschten Masse einstreichen und ausbacken.



In einer weiteren Form die nächste Masse einstreichen und an- oder einfrieren, danach die nächsten Massen schichten.



Die ausgebackene Schicht aus der Form lösen...



... und auf die eingefrorene, geschichtete Masse geben.



Deckel drauf und umstürzen.



Deckel und Form entfernen.



Die Masse in Form bringen, wie hier z.B. mit einem Schneidaggregat und ggf. aus dekorieren.



Deckel drauf...



... und einlagern.

# SchokoBedarf

## Arbeits Helfer



**E10-NSACM**

600 x 400 mm, Folien für Bleche



**E10-Silicopat1:** 395 x 595 mm, +230°C bis - 60°C

**E10-Silicopat7:** 300 x 400 mm, +230°C bis - 60°C



**E02-220**

600 x 400 x 25 mm



**E02-200**

600 x 400 x 10 mm, gelochtes Aluminium



**E02-210:** 600 x 400 x 20 mm, Kunststoff

**E02-214:** 300 x 400 x 10 mm, Kunststoff



**E02-245:** 600 x 400 x 20 mm, inkl. Deckel

**E02-246:** 300 x 400 x 10 mm, inkl. Deckel



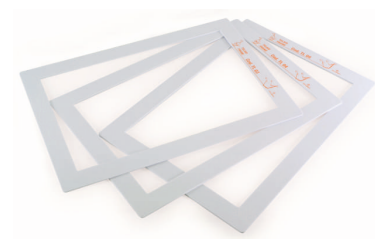
**E02-250**

Flexible Stapelecken für Bleche



**E70-110:** 125 ml **E70-112:** 512 ml

**E70-111:** 230 ml **E70-113:** 725 ml



**B60-220:** 600 x 400 x 3 mm

**B60-222:** 600 x 400 x 4 mm

**B60-224:** 600 x 400 x 5 mm



**B60-200**

Spachtel zum Einstreichen von weichen Massen



**E85-ACC86:** 220 x 165 x 220 mm, 0,8 Liter

Spitzen Ø: 4 mm, 7 mm und 10 mm



**B30-001**

Einfinger-Hebelbedienung, inkl. Aufsatz à 4 mm

# SchokoBedarf

## Arbeits Helfer



**B30-023:** 300 x 430 mm, Fassungsvermögen: 1 l  
Einstellbare Dosiermenge (ca. 1 - 17 g pro Hub)



**B30-024**  
Ständer für Dosiertrichter B30-023



**G03-902**  
Blanko Transfer-Sheets zum selber bedrucken



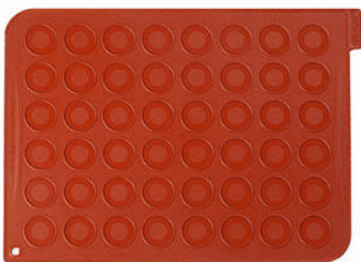
**E10-ROT15:** 5 Doppelarme  
**E10-ROT17:** 7 Doppelarme



**E85-73451:** Ø 200 mm  
**E85-73453:** Ø 300 mm



**E85-73461:** 200 x 200 mm  
**E85-73463:** 300 x 300 mm



**L85-33041**  
Ø 40 x 1,5 mm



# SchokoBedarf

## Schablonen



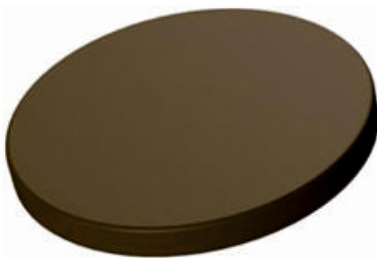
**E85-25001**  
ø 30 mm



**E85-25002**  
24 x 34 mm



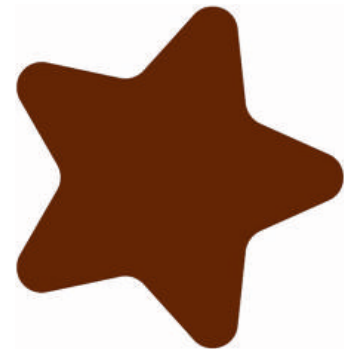
**E10-Chasil03**  
35 x 25 mm, 48 Stück



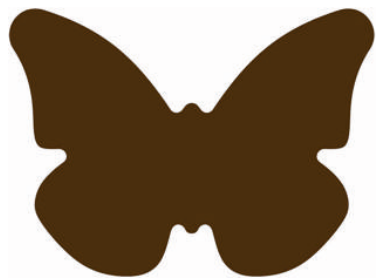
**E10-Chasil16:** ø 26 mm, 48 Stück  
**E10-Chasil17:** ø 36 mm, 36 Stück  
**E10-Chasil21:** ø 20 mm, 99 Stück



**E10-Chasil23:** 25 x 25 mm, 63 Stück  
**E10-Chasil24:** 37,5 x 37,5 mm, 30 Stück



**E10-Chasil30**  
ø 34 mm, 42 mm



**E10-Chasil31**  
60 x 44 mm, 54 x 40 mm, 46 x 34 mm



**E10-Chasil32**  
60 x 63 mm, 16 Stück



**E10-Chasil33**  
45 x 43 mm, 40 x 39 mm, 35 x 34 mm



**E10-Chasil34**  
52 x 49 mm, 42 x 40 mm, 33 x 31 mm



Matte: 390 x 290 x 1,5 mm

# SchokoBedarf

## Schokoladenkamm



**E10-FH01S**

Blatthöhe: 60 mm



**E10-FH02S**

Federhöhe: 60 mm



**E10-FH03S**

Blatthöhe: 60 mm



**E10-FH07S**

Flügelhöhe: 60 mm



# SchokoBedarf

## *Pralinengabeln*



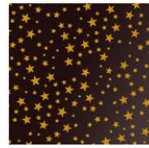
**Profi-Dekorgabeln** mit Holzgriff oder Kunststoffgriff, gedrehte Schäfte für maximale Belastbarkeit. Long-Life-Artikel für den täglichen Einsatz. Einzeln oder als Komplettsatz erhältlich. Bestellnummer E02-SFP...(bitte ergänzen Sie die entsprechende Artikel-Nr.)  
**E02-SFP11** Komplettsatz





# SchokoBedarf

## Bedruckte Transfersheets

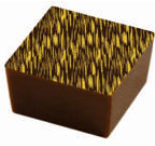
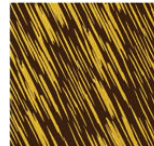


**E20-DB16**  
340 x 265 mm

**E20-DB35**  
340 x 265 mm

**E20-SD13**  
340 x 265 mm

**E20-SD15G**  
340 x 265 mm



**E20-SD42R**  
340 x 265 mm

**E20-SD44G**  
340 x 265 mm

**E20-SD75**  
340 x 265 mm

**E20-SD83**  
340 x 265 mm

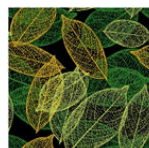


**E20-SD87**  
340 x 265 mm

**E20-SD88**  
340 x 265 mm

**E20-SD92**  
400 x 250 mm

**E20-SD99**  
400 x 250 mm



**E20-SD100**  
400 x 250 mm

**E20-SD107**  
400 x 250 mm

**E20-SD118**  
400 x 250 mm

# SchokoBedarf

## Mini-Auflösebehälter

Kleines Einstiegsmodell für weitreichende Aufgaben



### Kleiner, moderner Aufschmelzbehälter:

- Ideal für kleine Produktion zu Hause, im Betrieb oder in der Eisdiele
- Zum manuellen Temperieren geeignet
- Zum Tunken von Pralinen etc.
- Als Basismasse zum Dekorieren / Schminken von Hohlkörper etc.
- Zum Tunken von Eis etc. auf dem Tresen der Eisdiele
- Behälter aus eloxiertem Aluminium (herausnehmbar)
- Beheizung durch Warmluft mit Thermostatsteuerung

Abmessung Gerät: 26 x 26 x 16 cm

Abmessung Behälter: 18,5 x 10,7 cm

Inhalt: ca. 1,8 l (ca. 2,1 kg)

Erhältliche Farben: Grau, Grün, Rot, Violett, Schwarz

Preis Aufschmelzer: € 112,00

Preis Zusatzbehälter: € 29,76

### Temperieren mit dem Mini-Aufschmelzer im „Impfverfahren“:

- Stellen Sie den Thermostat auf Maximum
- Geben Sie max. ca. 1,0 - 1,2 kg Chips oder geraspelte Schokolade in den Behälter
- Lassen Sie die Schokolade schmelzen, öfters umrühren
- Kontrollieren Sie mit einem Stabthermometer die Temperatur
- Wenn alles aufgeschmolzen ist bei ca. 45°C, stellen Sie den Behälter auf 32°C und geben Sie ca. 0,4 kg Chips oder geraspelte Schokolade (Zimmertemperatur) hinzu und rühren Sie öfters um. Die feste Schokolade kühlt die flüssige Schokolade
- Mit den letzten 200 g können Sie noch etwas weiter runterkühlen, sofern nötig. Ein Basiswert für Temperatur für dunkle Schokolade liegt bei ca. 31°C, für Milkschokolade bei 30°C und bei Weiß bei 29°C.
- Überprüfen Sie die Temperatur. Sie können auch eine Probe machen, indem Sie mit einem Plastikschaber etwas Schokolade abnehmen, kühlen lassen und prüfen, ob die Schokolade schön glänzt und keine Streifen hat

Zusatzbehälter 1,8 l



A10-305



# SchokoBedarf

## Auflösebehälter

Schmelzen Sie Ihre Schokolade effektiv und schnell



### Effektives und preiswertes Schmelzen Ihrer Schokolade:

- Effektive Heizung
- Thermostatregelung
- Verschiedene Größen und Ausführungen
- Edelstahlbehälter

#### A10-MC105

Behälter: 1,5 l (ca. 1,8 kg)  
Abmessung (B x T x H)  
Außen: 24 x 26 x 13,5 cm  
Behälter: 14 x 15,5 x 10 cm



1,8 kg

#### A10-MC108

Behälter: 2 x 1,5 l (ca. 1,8 kg)  
Abmessung (B x T x H)  
Außen: 42 x 26 x 13,5 cm  
Behälter: 14 x 15,5 x 10 cm



2 x 1,8 kg

#### A10-MC100

Behälter: 3 x 1,5 l (ca. 1,8 kg)  
Abmessung (B x T x H)  
Außen: 61 x 26 x 13,5 cm  
Behälter: 14 x 15,5 x 10 cm



3 x 1,8 kg

#### A10-MC106

Behälter: 4 x 1,5 l (ca. 1,8 kg)  
Abmessung (B x T x H)  
Außen: 79 x 26 x 13,5 cm  
Behälter: 14 x 15,5 x 10 cm



4 x 1,8 kg

#### A10-MC101

Behälter: 3,6 l (ca. 4,3 kg)  
Abmessung (B x T x H)  
Außen: 24 x 40 x 13,5 cm  
Behälter: 18 x 32,5 x 10 cm



4,3 kg

#### A10-MC102

Behälter: 6 l (ca. 7,2 kg)  
Abmessung (B x T x H)  
Außen: 33 x 40 x 13,5 cm  
Behälter: 26,5 x 32 x 10 cm



7,2 kg

#### A10-MC103

Behälter: 9 l (ca. 10,8 kg)  
Abmessung (B x T x H)  
Außen: 39,5 x 45 x 13,5 cm  
Behälter: 32 x 32,5 x 10 cm



10,8 kg

#### A10-MC104

Behälter: 13,7 l (ca. 16,4 kg)  
Abmessung (B x T x H)  
Außen: 39,5 x 62 x 13,5 cm  
Behälter: 32,5 x 53 x 10 cm



16,4 kg



# SchokoBedarf

## Auflösebehälter

Schmelzen Sie Ihre Schokolade effektiv und schnell



### Effektives und preiswertes Schmelzen Ihrer Schokolade:

- Effektive Heizung
- Temperaturfühler und digitale Anzeige
- Verschiedene Größen und Ausführungen
- Edelstahlbehälter

#### A10-MCD101

Behälter: 3,6 l (ca. 4,3 kg)  
Abmessung (B x T x H)  
Außen: 24 x 40 x 13,5 cm  
Behälter: 18 x 32,5 x 10 cm



4,3 kg

#### A10-MCD102

Behälter: 6 l (ca. 7,2 kg)  
Abmessung (B x T x H)  
Außen: 33 x 40 x 13,5 cm  
Behälter: 26,5 x 32 x 10 cm



7,2 kg

#### A10-MCD103

Behälter: 9 l (ca. 10,8 kg)  
Abmessung (B x T x H)  
Außen: 39,5 x 45 x 13,5 cm  
Behälter: 32 x 32,5 x 10 cm



10,8 kg

#### A10-MCD104

Behälter: 13,7 l (ca. 16,4 kg)  
Abmessung (B x T x H)  
Außen: 39,5 x 62 x 13,5 cm  
Behälter: 32,5 x 53 x 10 cm



16,4 kg

# SchokoBedarf

## Auflösebehälter

Schmelzen Sie Ihre Schokolade effektiv und schnell

A10-010



Dank seiner schlanken, aber tiefen Form ist dieser Aufschmelzer gut geeignet um darin Köstlichkeiten zu tunken. Durch sein dezentes Aussehen passt er fast zu jeder Einrichtung und wird zum Blickfang, wenn Sie ein Topping, auf das gewünschte Produkt des Kunden, aufbringen.

- 1,7 l Fassungsvermögen
- Behälter aus eloxiertem Aluminium und austauschbar
- Thermostatregelung

# SchokoBedarf

## Walzen-Ausrollsystem „SFOGLY“

Ausrollsystem speziell für Modellerschokolade & Fondant

... Für den perfekten Tortenüberzug



## SFOGLY

Modellerschokolade  
Fondant  
Marzipan  
zuckerhaltige Teigmassen

... manuell oder automatisch



**SFOGLY:** Ihr idealer Partner zum Ausrollen von Massen aus Fondant, Marzipan, Modellerschokolade und auch Blätter- und Mürbeteig.

Die Ausrollmaschine ermöglicht ein extrem gleichmäßiges und dünnes Auswalzen Ihres Produktteppichs, z.B. als Überzug für Torten etc., aber auch kleine Stücke, wie z.B. Fondantblumen und andere Dekore können mit dieser Maschine leicht hergestellt werden.

**SFOGLY:** Ein unverzichtbarer Partner für den Chef-Pâtissier!

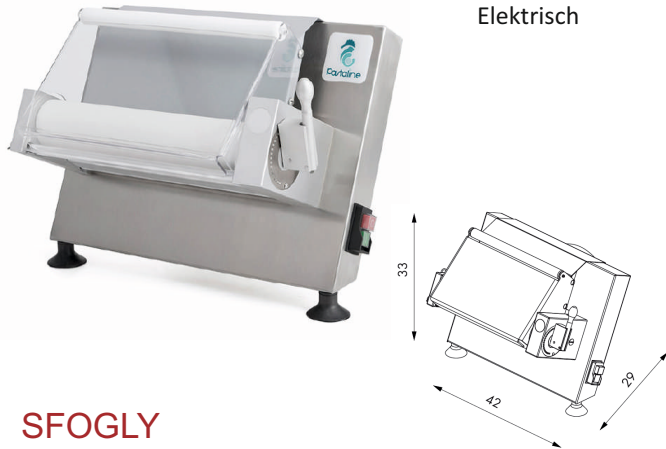




# SchokoBedarf

## Walzen-Ausrollsystem „SFOGLY“ Ausrollsystem speziell für Modellerschokolade & Fondant

### B80-Sfogly-Mini

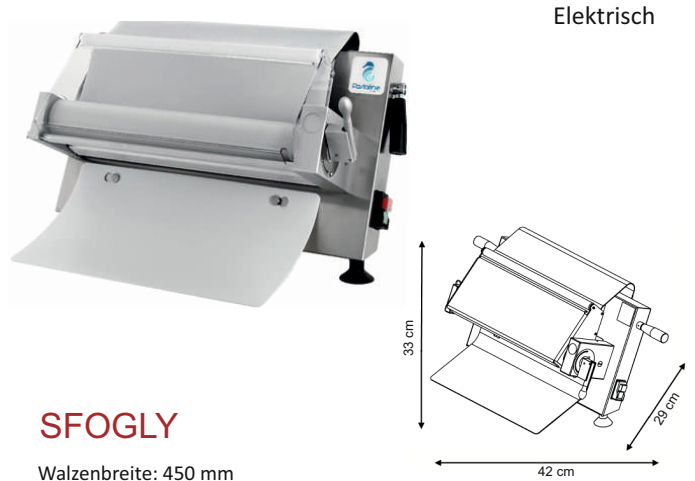


Elektrisch

### SFOGLY

Walzenbreite: 300 mm  
Walzen-Durchmesser: 60 mm  
Einstellungsbereich: 0 - 10 mm  
Spannung: 220V, 0,37 kw  
Abmessung: 42 x 29 x 33 cm

### B80-Sfogly-Maxi

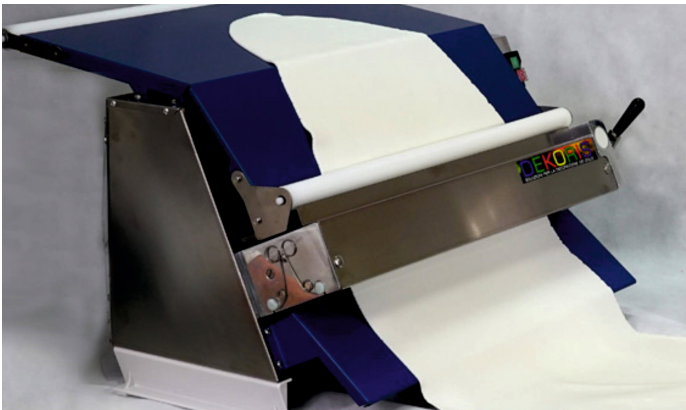


Elektrisch

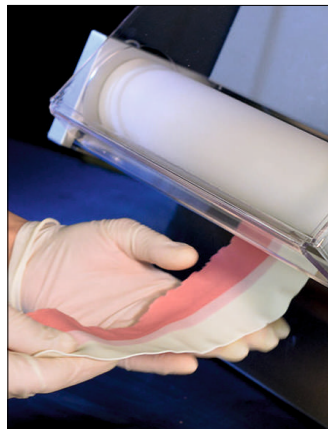
### SFOGLY

Walzenbreite: 450 mm  
Walzen-Durchmesser: 60 mm  
Einstellungsbereich: 0 - 10 mm  
Spannung: 220V, 0,37 kw  
Abmessung: 56 x 29 x 33 cm

## DEKOROLL 60 (Breite 60 cm!)



Walzenbreite: 600 mm  
Einstellungsbereich: 0,5 - 10 mm  
Spannung: 220V, 0,37 kw  
Abmessung: 72 x 45 x 44 cm

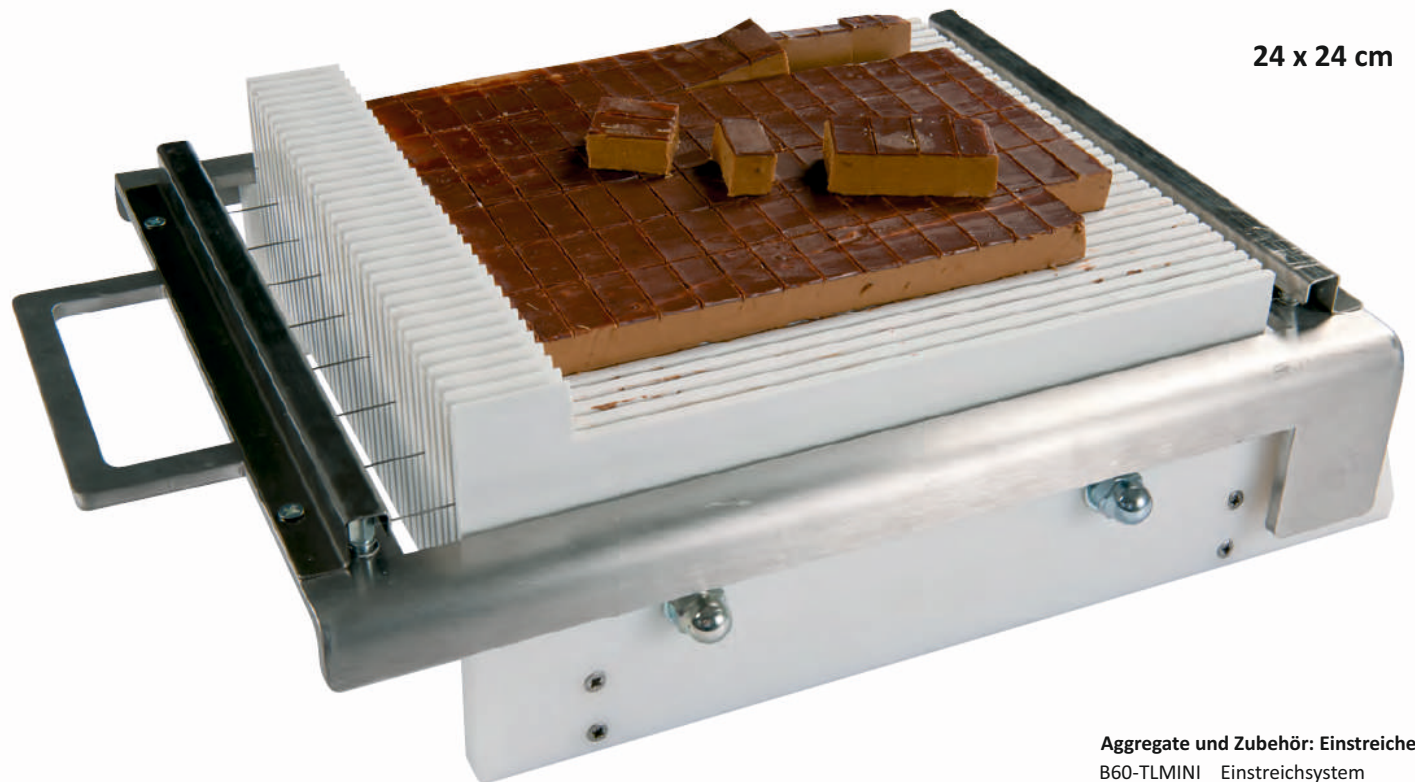


# SchokoBedarf

## Schneidharfe „Chitmini“

### B60-CHITMINI

Mini-Schneidharfe für alle weichen Massen. Schneidbereich: 24 x 24 cm. Inkl. Kunststoff-Schneidblock sowie einem Schneidrahmen 22 mm. Weitere Schneidrahmen (15 mm, 22 mm und 30 mm) als Option erhältlich. Passend hierzu auch das Einstreichsystem B60-TLMINI zum Herstellen eines Schichtblockes.



24 x 24 cm

### Aggregate und Zubehör: Schneiden

B60-CHITMINI	Schneidharfe MINI mit Schneidrahmen 22 mm und Zubehör
B60-CHIT15	Schneidrahmen 15 mm
B60-CHIT22	Schneidrahmen 22 mm
B60-CHIT30	Schneidrahmen 30 mm
B60-SPB	Abstreifer
B60-CHITP	Unterplatte Edelstahl
B60-CHITRIC8	Spezial Spanner
B60-CHITRIC9	Schneiddrähte
B60-CHITBA24	Schneidblock 240 x 240 mm

### Aggregate und Zubehör: Einstreichen

B60-TLMINI	Einstreichsystem 240 x 240 mm, 2 Rahmen H = 3 mm 2 Rahmen H = 5 mm
B60-TLM03	Zusatzrahmen H = 3 mm
B60-TLM05	Zusatzrahmen H = 5 mm
E10-NSACM	Unterlegfolien 90 µm 1 Satz = 50 Folien





# SchokoBedarf

## Schneidharfe „Chitarra-Mini“

B55-13-base-chit-P

Das Mini-Schneidsystem CHITARRA-MINI mit Schneidabmessung 27 x 27 cm ist für den etwas kleineren Bedarf konzipiert, dies allerdings mit der exklusiven langlebigen Edelstahlausführung.

Inklusive 2 Schneidrahmen 22,5 mm und 30,0 mm (nur in diesen Abmessungen erhältlich)

Tischausführung



27 x 27 cm





# SchokoBedarf

## Nougatino MINI

MINI- Einstreichsystem für Schichtnougat etc.

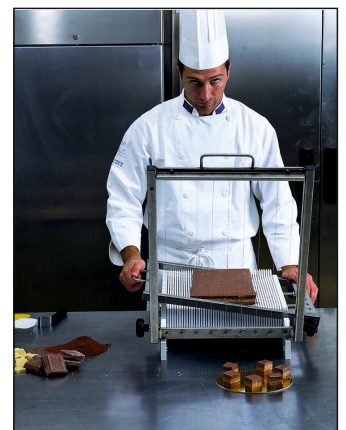
B60-TLMINI

**Einstreichsystem** passend zur Schneidharfe MINI:  
Arbeitsbereich 240 x 240 mm. Inkl. Basisblock sowie 2  
Rahmen à Höhe 3 mm und 2 Rahmen à Höhe 5 mm. Inkl.  
Abstreifspachtel.

24 x 24 cm

### Aggregate und Zubehör: Einstreichen

- B60-TLMINI Einstreichsystem  
240 x 240 mm,  
2 Rahmen H = 3 mm  
2 Rahmen H = 5 mm
- B60-TLM03 Zusatzrahmen H = 3 mm
- B60-TLM05 Zusatzrahmen H = 5 mm
- E10-NSACM Unterlegfolien 90 µm  
1 Satz = 50 Folien



# SchokoBedarf

## NOUGATINO

Einstreichsystem für Schichtnougat etc.

B60-051

System zur Herstellung von mehrlagigen Masseschichten, z.B. Schichtnougat.

System bestehend aus Basiseinheit mit Verankerungspunkten, 2 x Streichrahmen mit Höhe 3 mm und 2 x Streichrahmen mit Höhe 5 mm sowie einem Abstreikkamm.

Abmessung Streichbereich: 365 x 365 mm.

365 x 365 mm



### Zusätzliche Streichrahmen:

B60-052: zusätzlicher Streichrahmen Höhe 5 mm

B60-053: zusätzlicher Streichrahmen Höhe 3 mm





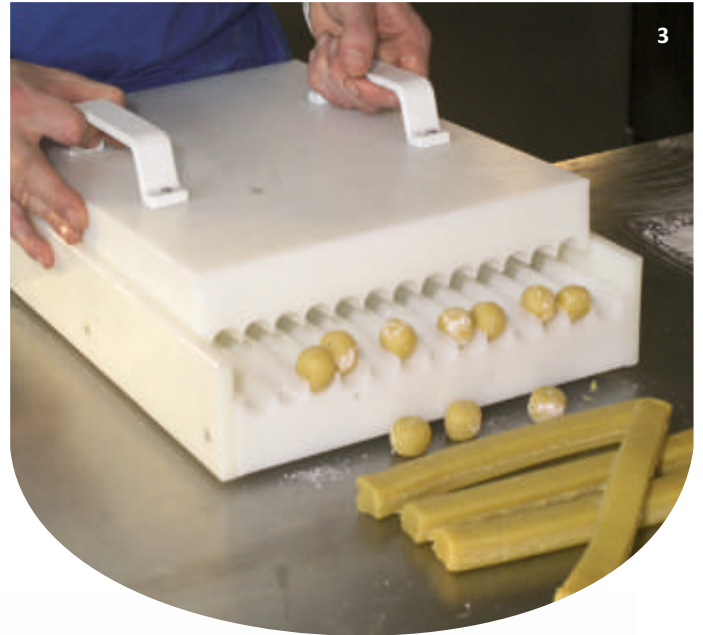
# SchokoBedarf

## Kugelformer MARZIFORM

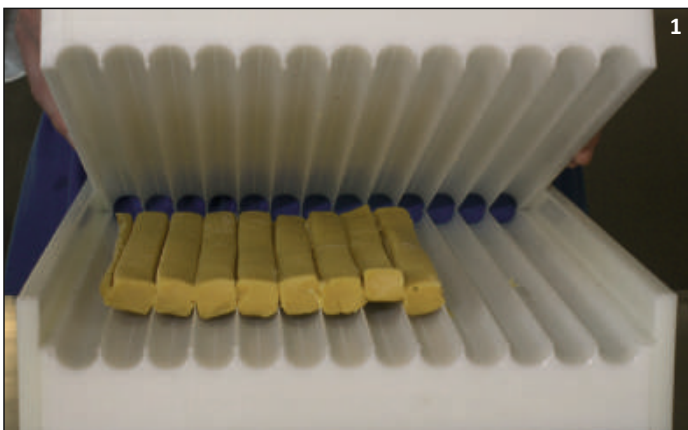
Manueller Kugelformer zum einfachen Herstellen von Kugeln aus Marzipan, Ganache oder ähnlichen Massen

- Einfach zu verarbeiten
- Einfach zu reinigen

**B60-070:** Ø Kugel 16 mm  
**B60-071:** Ø Kugel 19 mm  
**B60-072:** Ø Kugel 24 mm



Material: Kunststoff





# SchokoBedarf

## Formhilfe für Mandelsplitter "CLUSTER"

B60-080

Manueller Former zum Herstellen von Schokoladen-Nusshäufchen "Cluster"

Abmessung: 600 x 400 x 50 mm

Durchmesser: 30 und 40 mm

Material: Kunststoff



Material: Kunststoff



# SchokoBedarf

## Dessertbecher und Deckel



**E10-PMO07.00:** Transparent  
**E10-PMO07.01:** Weiß  
**E10-PMO07.02:** Schwarz  
Ø 85 x 65 mm



**E10-PMO07-C**  
Transparent Höhe: 12 mm



**E10-PMOCO001:** Ø 65 x 55 mm  
**E10-PMOCO002:** Ø 70 x 67 mm  
**E10-PMOCO003:** Ø 75 x 73 mm



**E10-PMO08.00:** Transparent  
**E10-PMO08.01:** Weiß  
**E10-PMO08.02:** Schwarz  
Ø 40 x 85 mm



**E10-PMOCU001:** 40 x 40 x 55 mm  
**E10-PMOCU002:** 50 x 50 x 70 mm  
**E10-PMOCU003:** 55 x 55 x 80 mm



**E10-PMOCU001-C**  
**E10-PMOCU002-C**  
**E10-PMOCU003-C**  
Höhe: 12 mm



**E10-PMOTO001:** Ø 42 x 65 mm  
**E10-PMOTO002:** Ø 50 x 65 mm  
**E10-PMOTO003:** Ø 55 x 70 mm  
**E10-PMOTO004:** Ø 60 x 90 mm



**E10-PMOTO002-C**  
**E10-PMOTO004-C**  
Höhe: 12 mm

# SchokoBedarf

## Aufsteller für Tafeln

E10-ET003



Transparenter Aufsteller aus Plexiglas.  
4 Ebenen. 310 x 200 x 400 mm

E10-ET004



Transparenter Aufsteller aus Plexiglas.  
3 Ebenen. 245 x 300 x 290 mm

F10-ET004R



Transparenter Aufsteller aus Plexiglas.  
4 Ebenen. 315 x 410 x 370 mm

E10-ET006



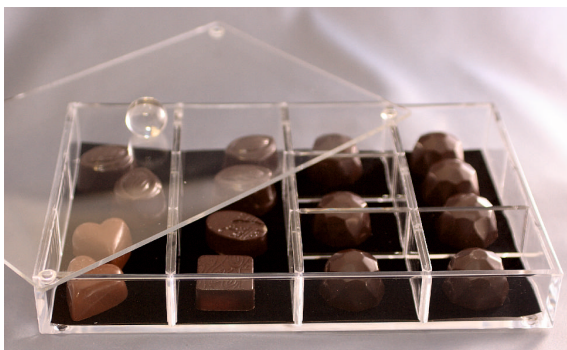
Transparenter Aufsteller aus Plexiglas.  
3 Ebenen. 305 x 190 x 470 mm

E10-ET001



Transparenter Aufsteller aus Plexiglas  
297 x 295 x 400 mm

F60-001



Box für ca. 40 Pralinen. Inkl. Fächerteiler zur individuellen Einteilung.  
Abmessung: 165 x 240 x 63 mm.  
Material: Acrylglas glasklar (PMMA farblos)



# SchokoBedarf

## Tresen und Tablettts

E10-VP00101



Interessante Präsentation Ihrer Pralinen im Thekenbereich. Keine Kühltheke notwendig.  
Nies- und Spuckschutz. Verschiedene Einlege-Tabletts separat erhältlich.  
Abmessung: 600 x 360 x 160 mm



Tablett E10-VP00401: 340 x 100 x 20 mm  
Platte E10-VP00501: 340 x 100 x 2 mm

Tablett E10-VP00206: 170 x 170 x 20 mm  
Platte E10-VP00301: 165 x 165 x 2 mm



Tablett E10-VP01106: 170 x 230 x 20 mm  
Platte E10-VP01201: 165 x 225 x 2 mm

Tablett E10-VP00500: 320 x 200 x 25 mm  
Platte E10-VP00601: 200 x 150 x 2 mm



Tablett E10-VP00906: 100 x 500 x 20 mm  
Platte E10-VP01001: 95 x 495 x 2 mm

Tablett E10-VP00700: 180 x 290 x 25 mm  
Platte E10-VP00801: 130 x 240 x 2 mm

# SchokoBedarf

## Aufsteller für Buffets und Verkaufsraum

E85-93920



225,5 x 110 mm

E85-43286



235 x 360 x 48 mm

N10-301



700 x 400 x 620 mm

N10-303



600 x 500 x 600 mm

N10-302



390 x 390 x 620 mm

N10-304



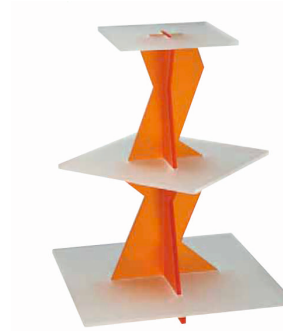
560 x 560 x 620 mm

N10-300



540 x 470 x 630 mm

N10-308



400 x 400 x 530 mm

# SchokoBedarf

## Ständer für Buffets und Verkaufsraum

N10-402-01



Gesamtabmessung: Ø 560 x 570 mm  
Platten: Ø 260 x 15 mm

N10-312



Platten:  
660 x 570 mm  
420 x 480 mm  
340 x 390 mm  
250 x 290 mm  
Höhe: 720 mm

N10-316



Platten:  
330 x 330 mm  
Höhe:  
545 mm



# SchokoBedarf

Maschinen & Equipment für Chocolaterie & Patisserie



Gerne schicken wir Ihnen auch unseren  
USB-Stick zu mit allen Katalogen  
und weiteren Informationen.

*Wir freuen uns auf Ihre Anfragen!*

SchokoBedarf GmbH  
Taube Bünte 21, 29308 Winsen / Aller  
Fon: 05143 - 66 90 517 - Fax: 05143 - 66 90 518