

Gebäckfüllmaschine

aus Edelstahl 18/10, das bewährte Original KARL FRITZ Modell, Griffe und Ventile aus POM, mit Schlüssel 5 Liter, Füllmenge dosierbar, komplett spülmaschinengeeignet

Pastry Filling Machine

18/10 stainless steel, the original KARL FRITZ model, POM handles and valves, with 5 l bowl, portion adjustable, completely dish wash safe



Art-Nr. Part No.	Ø dia.	Preis €
448/001	mit einem Füllkolben / with one filling piston	450,—
448/002	mit zwei Füllkolben / with two filling pistons	650,—

Alle Ersatzteile auf Anfrage erhältlich.
All spare parts available on request.

Gasbrenneraufsatz/ Karamellisierer

für die Gastronomie optimiert, direkter Anschluss an handelsübliche Gaskartuschen mit EU-Schraubgewinde UNEF 7/16", das Umfüllen ist nicht mehr nötig, stabile Konstruktion mit rutschfestem Griff für Einhandbedienung, verschleißfreie Piezo-Zündung, einstellbare Flamme

Chef's Blow Torch Head

ideal for caramelizing, melting cheese, skinning tomatoes and peppers etc., easy and safe operation, piezo trigger auto ignition, adjustable flame, works at any angle



Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Ø dia. cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €
7541/250	15	2	12	37,—

Lieferung ohne Gaskartuschen. Durch den größeren Winkel des Handgriffs können auch bauchige Gaskartuschen angeschlossen werden.
Supplied without cartridge. Fits most standard European gas cartridges,

Gasbrenner/ Karamellisierer

befüllbar mit Feuerzeuggas, eine Füllung reicht für ca. 60 min Betrieb, stabile Metallkonstruktion mit rutschfestem Kolben für Einhandbedienung, Sicherheitsschalter, verschleißfreie Piezo-Zündung

Chef's Blow Torch

chrome effect, non-slip sure grip metal body, piezo trigger auto ignition, safety lock, uses butane lighter fuel, burn time approx. 60 min, can be used at any angle, supplied without fuel



Art-Nr. Part No.	Ø Griff Ø Handle cm	Höhe Height cm	Preis €
7538/850	3	15	39,—

Sahnespender

ganz aus Edelstahl 18/10, mit drei auswechselbaren Garniertüllen, ideal zur Bereitung von Sahne, Espumas, sowie zum Aufschäumen kalter und warmer Saucen, spülmaschinengeeignet, hochqualitative Ausführung

Cream Whipper

18/10 stainless steel, with 3 different nozzles, dishwasher safe



Art-Nr. Part No.	Ø max. cm	Höhe gesamt Overall Height cm	Preis €
---------------------	--------------	-------------------------------------	------------

einwandig, seidenmatt gebürstet: / single walled, satin brushed finish:

5551/051	0,5 l	8	29	230,—
5551/101	1 l	10	30	250,—

doppelwandige hochglänzende Thermo-Ausführung: / double-walled mirror polished Thermo version:

5553/050	0,5 l	10	26	310,—
----------	-------	----	----	-------

Einwegkapseln für Sahnebereiter

aus Aluminium, gefüllt mit Distickstoffmonoxid, geeignet für alle handelsüblichen Sahnebereiter

Bulbs for Professional Whipper

aluminium, filled with nitrous oxide



Art-Nr. Part No.	Preis €
5558/024	Satz mit 24 Stück / Packed/priced per box of 24 pieces
	12,90