

Alles frisch!



# Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

## 28. Große RHEIN-BACK Schau 26.09. – 28.09.2015

www.hefe-van-haag.de



ab  
**49,50**  
€/Stück

### Klimaschutzhaube / Gitterhaube

Material: LDPE mit Reißverschluss, für Froster- und Stikkenwagen

Art.-Nr.	Abmessungen (H x B x T) cm	für (cm)	Preis €
391950	165 x 72 x 86	58 x 78	49,50 €
391951	165 x 72 x 107	57 x 98	79,99 €
391952	160 x 69 x 45; quer	60 x 40	74,49 €
391953	160 x 49 x 64; längs	60 x 40	71,69 €

### Schneider Isobox „Fronteinschub Multistar“

für 10 Bleche 400 x 600 mm

Außenmaß: 490 x 700 x 640; Innenmaß: 410 x 610 x 510  
Inhalt: 128 l; Gewicht: 4500 g

Art.-Nr.: 280060



jetzt  
**185,-**  
€/Stück

**ANGEBOTE**

**GÜLTIGKEITSZEITRAUM:**  
26.09.2015 bis 31.10.2015



Preise netto, zuzüglich Mehrwertsteuer.

# GN Behälter

Material: Polypropylen (PP)  
 Ideal zum Lagern und Aufbewahren  
 aller Lebensmittel und Produkte.  
 Einsetzbar von -30°C bis +80°C,  
 Liter-Skalierung an der Seite,  
 robust, formstabil und  
 stapelbar.  
 HACCP-Konzept durch  
 Farbmarkierung am Deckel.



## GN 1/1 530 x 325 mm

Art.-Nr.	GN	mm	Liter	VE	PREIS
241000	1/1	65	8,5	6	5,30 €
241001	1/1	100	13,0	6	6,25 €
241002	1/1	150	19,5	6	7,95 €
241003	1/1	200	25,6	6	10,15 €
241004	1/1	Deckel	-	12	3,80 €



## GN 1/4 265 x 162 mm

Art.-Nr.	GN	mm	Liter	VE	PREIS
241030	1/4	65	1,7	12	2,30 €
241031	1/4	100	2,5	12	2,55 €
241032	1/4	150	3,7	12	3,30 €
241033	1/4	Deckel	-	12	1,80 €



## GN 1/2 325 x 265 mm

Art.-Nr.	GN	mm	Liter	VE	PREIS
241010	1/2	65	3,9	12	2,95 €
241011	1/2	100	5,9	12	3,40 €
241012	1/2	150	8,9	12	4,10 €
241013	1/2	200	11,7	12	5,80 €
241014	1/2	Deckel	-	12	2,10 €



## GN 1/6 176 x 162 mm

Art.-Nr.	GN	mm	Liter	VE	PREIS
241040	1/6	65	1,0	12	2,25 €
241041	1/6	100	1,5	12	2,35 €
241042	1/6	150	2,2	12	2,75 €
241043	1/6	Deckel	-	12	1,70 €



## GN 1/3 325 x 176 mm

Art.-Nr.	GN	mm	Liter	VE	PREIS
241020	1/3	65	2,4	12	2,45 €
241021	1/3	100	3,6	12	2,54 €
241022	1/3	150	5,3	12	3,30 €
241023	1/3	Deckel	-	12	1,90 €




## GN 1/9 176 x 108 mm

Art.-Nr.	GN	mm	Liter	VE	PREIS
241050	1/9	65	0,57	12	2,10 €
241051	1/9	100	0,85	12	2,25 €
241052	1/9	150	1,27	12	2,65 €
241053	1/9	Deckel	-	12	1,60 €






## Wellenmesser



Art.-Nr.	Ausführung	Klingenlänge	Preis
265921	Welle 	21 cm	<b>18,29 €</b>
265926	Welle 	26 cm	<b>21,19 €</b>

## Tortennmesser



Art.-Nr.	Ausführung	Maße	Preis
262600	Schneide/Säge 	18 cm	<b>12,59 €</b>
262601	Schneide/Welle 	18 cm	<b>12,65 €</b>
262602	Säge/Welle 	18 cm	<b>13,49 €</b>

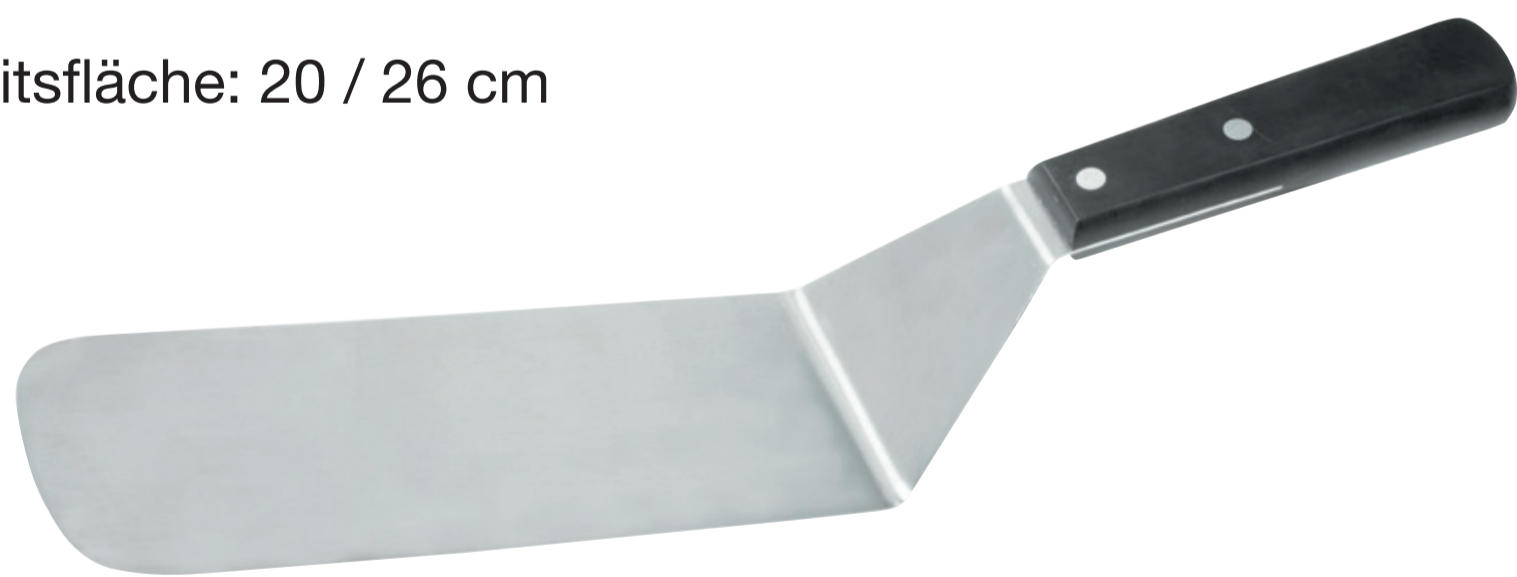
## Küchenmesser



Art.-Nr.	Ausführung	Klingenlänge	Preis
265826	Welle 	26 cm	<b>13,99 €</b>

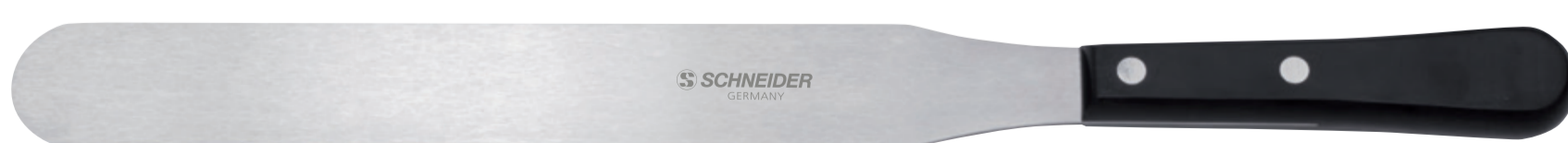
## Pfannenwender

Arbeitsfläche: 20 / 26 cm



Art.-Nr.	Ausführung	Klingenbreite	Preis
262901	mit gebogener Klinge	75 mm	<b>17,39 €</b>

## Back- und Glasurpaletten



Art.-Nr.	Klingenlänge	Klingenbreite	Preis
262621	21 cm	34 mm	<b>11,29 €</b>
262626	26 cm	34 mm	<b>12,29 €</b>
262631	31 cm	34 mm	<b>12,79 €</b>

## Bäckermesser




Art.-Nr.	Ausführung	Klingenlänge	Preis
264431	feine Säge 	31 cm	<b>17,49 €</b>



Art.-Nr.	Ausführung	Klingenlänge	Preis
264336	Welle 	36 cm	<b>17,35 €</b>



Art.-Nr.	Ausführung	Klingenlänge	Preis
264631	feine Säge, glatte Schneide 	31 cm	<b>19,29 €</b>



Art.-Nr.	Ausführung	Klingenlänge	Preis
264831	Wellenschliff, feine Säge 	31 cm	<b>19,39 €</b>



Art.-Nr.	Ausführung	Klingenlänge	Preis
264731	Wellenschliff, glatte Schneide 	31 cm	<b>17,89 €</b>

## Winkelpalette



Art.-Nr.	Streichfläche	Klingenbreite	Preis
262721	15 / 21 cm	34 mm	<b>11,29 €</b>
262726	20 / 26 cm	34 mm	<b>11,35 €</b>
262731	25 / 31 cm	34 mm	<b>12,45 €</b>

## Tortenringpalette



Art.-Nr.	Streichfläche	Klingenbreite	Preis
262825	17 / 25 cm	34 mm	<b>11,35 €</b>

## Ideal für Bäckereien, Konditoreien und Gastronomie

- digitaler Timer
- Gehäuse: Edelstahl
- wärmeisolierter Griff
- Backplatte Gusseisen, unbeschichtet, fest montiert
- Heizzone stufenlos regelbar (50°C – 300°C)
- geringer Energieverbrauch. 2,2 KW
- Timer sekundengenau einstellbar
- Akustisches Signal nach Ablauf der voreingestellten Zeit

Art.-Nr.  
157220



Art.-Nr.  
157200

CE



CE

Art.-Nr.  
157230



CE

Art.-Nr.  
157235



CE

Art.-Nr.  
157240



CE

Art.-Nr.  
157250



CE

Art.-Nr.  
157260



CE

Art.-Nr.  
157270



CE

### Waffel-Eisen mit digitalem Timer

Art.-Nr.	Ausführung (Design)	L / B / H (mm)	Gewicht	Preis
157200	“QUADRO” für 2 Waffeln: 8 x 16 x 2,6 cm	300 x 320 x 300	24 kg	<b>369,00 €</b>
157220	“QUADRO”, <b>DOPPELT</b> für 4 Waffeln: 8 x 16 x 2,6 cm	300 x 640 x 300	46 kg	<b>595,00 €</b>
157230*	“CLASSICO AMORE” für 1 Waffel: Ø: 16 cm	320 x 200 x 300	10 kg	<b>395,00 €</b>
157235	“BELGIEN” für 2 Waffeln: 10,5 x 16,5 x 2,8 cm	300 x 320 x 300	27 kg	<b>395,00 €</b>
157240*	“WAFFEL AM STIEL” für 3 Waffeln: 4,9 x 20,5 x 2,6 cm	300 x 320 x 300	24 kg	<b>395,00 €</b>
157250	“VIER HERZEN” für 4 Waffeln: 15 x 12,5 x 3 cm	300 x 320 x 300	24 kg	<b>395,00 €</b>
157260	“EIS-WAFFEL” für 1 Waffel: 23,2 x 23,2 x 1,0	300 x 320 x 300	16 kg	<b>395,00 €</b>
157270	“4-TLG. RUND” für 1 Waffel: Ø: 16 cm	300 x 320 x 300	16 kg	<b>395,00 €</b>

\*mit Antihalt-Beschichtung

### Tischständer für Stielwaffeln (Edelstahl) und Waffel-Stäbe (Holz)

Art.-Nr.: **157790**  
225 x 105 x 70 mm  
**34,99 €**

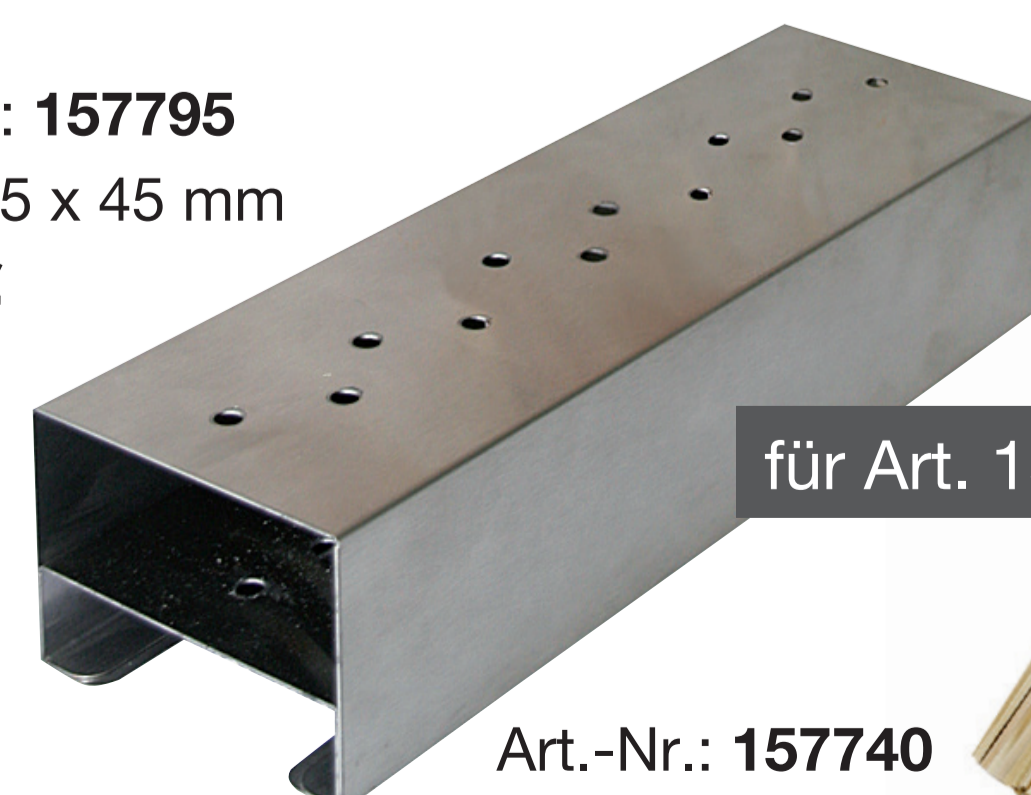


für Art. 157250

Art.-Nr.: **157750**  
150 x 18 mm  
100 Stück / **12,49 €**



Art.-Nr.: **157795**  
310 x 85 x 45 mm  
**34,99 €**



für Art. 157240

Art.-Nr.: **157740**  
380 mm  
100 Stück / **6,75 €**



## Crepes-Eisen

Backplatte 40 cm Durchmesser, Teflon-Beschichtung, Aussengehäuse Edelstahl, Temperatur stufenlos regelbar (50°C – 300°C), geringer Energieverbrauch, mit praktischer Schublade, Leistung 3 kW, 230 Volt  
Abmessungen: 500 x 450 x 220; Gewicht: 23 kg

Art.-Nr.: 157100

jetzt  
**305,-**  
€/Stück



CE

## Crepes-Schieber und Crepes-Wender



Art.-Nr.	Abmessungen	Material	Preis
157760	180 x 185 mm	Holz	<b>3,49 €</b>
157770	230 x 200 mm	Edelstahl	<b>11,25 €</b>
157780	430 x 35 mm	Holz	<b>3,49 €</b>

## “EDHARD” Bäcker-SET

Edhard Dosiermaschine / Gebäckfüller zum automatischen Befüllen, Dosieren und Dekorieren von Gebäck und Lebensmitteln aller Art wie z.B. Teig, Butter, Käsekuchen, Hüttenkäse, Frischkäse, Sahen, Cremes, Früchtaufüllungen, Honig, Glasuren, Gelee, Ketchup, Sirup, Senf, Pudding, Püree, Salat-Dressing, Joghurt und viele andere Produkte.

Art.-Nr.: 151699

Preis: 1.995,- €



## Sprühpistole „ALEXO 200“

verarbeitbare Materialien: Butter, Öle, Fette, Wachse, Gelee, Konfitüre, Trennmittel und Emulsionen  
**absolut lebensmitteltauglich**, für warme Flüssigkeiten bis 65 °C  
Fördermenge: 280 g/min  
Inhalt: 700 ml; Leistung: 60 Watt  
Staudruck: 0 – 160 bar;  
Gewicht: 1,1 kg

wird mit Rundstrahldüse R6 geliefert

Art.-Nr.: 153900

jetzt  
**195,-**  
€/Stück



CE



Set-Inhalt: 2 Stück

## Tisch-Schokoladen-Temperiergerät

Tischtemperiergerät für alle Schokoladentypen, ideal für Konditoreien, Eisdielen, Hotels und Restaurants. Einfache Bedienung durch Touch Screen, einfaches Entleeren durch Umkehrung der Drehrichtung. Schnelles Reinigen, da Gehäuse und Förderschnecke aus Edelstahl.  
Kapazität: 5,5 kg  
Abmessungen: 480 x 460 x 620 mm

Art.-Nr.: 255600



Preis: 4.400,- €

CE

## Schokoladen-Temperiergerät

Temperaturbereich digital stufenlos einstellbar: 0°C – 60°C / 32°F – 140°F  
Kapazität: 15 l Wasser oder 18 kg / 33 lbs Schokolade  
Beheizung: Heißluft von allen 5 Seiten  
inklusive Edelstahlbehälter mit Deckel GN1/1  
leicht ablesbare digitale Temperaturanzeige  
Abmessungen: 675 x 345 x 375 mm

Art.-Nr.: 255400



Preis: 669,- €

CE

## Schokoladen-Temperiergerät

Temperaturbereich: 20°C – 60°C / 68°F – 140°F  
Kapazität: 5,5 l Wasser oder 6kg / 13 lbs Schokolade  
Effiziente Beheizung: Luft & Direktkontakt von allen 5 Seiten

Temperatursensor: Innerhalb des Behälters für akkurate Messung

Art.-Nr.: 255420



Preis: 492,- €

CE

## Schokoladen-Fontäne

Material: Edelstahl  
Gewicht: 5,5 kg  
Temperatur von 0 bis 80 °C einstellbar  
Bodendurchmesser 33 cm  
240 Volt  
Höhe: 600; Kapazität: 5 kg

Art.-Nr.: 255320



Preis: 275,- €

CE

## Grundregal mit 4 Fachböden

Mit diesem Regalsystem von großer Vielseitigkeit kann der Platz in jedem Raum optimal genutzt werden. Die aus eloxierten Aluminiumlegierungen gefertigten Regalsysteme mit Fächern aus Polyethylen garantieren eine lange Beständigkeit gegen Korrosion sowie einen hohen Hygienestandard.

**Hohe Stabilität und Tragfähigkeit:** Die stabilen und festen Regale benötigen keine besondere Befestigung oder Verankerung und halten hohen Belastungen mit minimaler Biegung statt. Ein Bord von 100 cm hat eine Tragfähigkeit von etwa 170 kg.

**Hoher Hygienestandard:** Die glatten, abgerundeten Flächen, die geschlossenen Profile, das völlige Fehlen von Hohlräumen und Spalten, wo sich Schmutz einnisten kann, garantieren einen hohen Hygienestandard.

**Austauschbare Fachböden:** In der Breite 577 mm können die Fächer durch Gastronorm-Schalen ersetzt werden.

Tragfähigkeit: 170 kg



Art.-Nr./code	Länge / Höhe	Tiefe	Preis
204000	1038 / 1700 mm	475 mm	275,95 €
204010	1038 / 1700 mm	577 (GN) mm	291,95 €

## Schneebeesen

Material: Edelstahl; schwarzer thermoplastischer, abrissfester Griff mit Aufhängeöse, hitzebeständig bis 200°C, wasserdicht; spülmaschinenfest; schwere Qualität, Drahtstärke 2,0 mm; 16 Drähte



Art.-Nr.	Länge	Preis
170070	250 mm	5,96 €
170071	300 mm	6,49 €
170072	350 mm	6,99 €
170073	400 mm	7,59 €
170074	450 mm	8,29 €
170075	500 mm	9,00 €

## Backhandschuhe

**Spezial-Baumwollgewebe:** Farbe natur.

Innenhand und Daumen verstärkt. Hitzebeständig bis + 200 °C, waschmaschinenfest bis + 40 °C

**Leder:** gefüttert, hitzebeständig bis + 250 °C, nicht waschmaschinenfest



Art.-Nr.	Länge / Breite	Ausführung	Preis
310001	270 x 150 mm	-	4,75 €
310003	400 x 150 mm	mit langen Stulpen	6,69 €
310011	450 x 140 mm	Leder mit Stulpen	8,20 €



Art.-Nr.: 310001



Art.-Nr.: 310003



Art.-Nr.: 310011

### CASO Germany – Profi-Mikrowelle

Hochwertige Mikrowelle für den professionellen Einsatz, einfache manuelle Bedienung mit Drehknopf, 1 Magnetron, 25 Liter Garraumvolumen, einfache Reinigung, flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor, Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, Innenraum aus rostfreiem Edelstahl, Einstellbare Garzeit bis max. 30 Minuten, 5 Leistungsstufen, Innenraumbeleuchtung

Maße (B x H x T): 511 x 311 x 432 mm

C1000M: 1000 Watt Art.-Nr.: **3087**



jetzt  
**259,-**  
€/Stück

### CASO Germany – Profi-Mikrowellen

Hochwertige Mikrowellen für den professionellen Einsatz, einfache manuelle Bedienung mit Drehknopf, 2 Magnetrons, 34 Liter Garraumvolumen, einfache Reinigung, flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor, Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, Innenraum aus rostfreiem Edelstahl, Einstellbare Garzeit bis max. 60 Minuten, 7 Leistungsstufen, Anzeige: LED-Display, Innenraumbeleuchtung

Maße (BxHxT): 574 x 368 x 528 mm

C1800M: 1800 Watt Art.-Nr.: **3088** Preis: **719,- €**

C2100M: 2100 Watt Art.-Nr.: **3089** Preis: **799,- €**



ab  
**719,-**  
€/Stück

### CASO Germany Profi-Grill inkl. Timer

Digitaler Timer mit Endsignal, Grillplatten aus langlebigem Gusseisen, Gehäuse aus Edelstahl, Thermostatische Temperaturregelung (50°-300°C) einheitlich für Ober- und Unterhitze, Betriebs-Kontrollleuchte (rot), Temperatur-Kontrollleuchte (grün), geringer Energieverbrauch, serienmäßig mit Ein-/Aus-Schalter, Fettauffangschale aus Edelstahl, Ergonomischer, wärmeisoliertem Griff

Bratfläche oben & unten gerillt

Art.-Nr.: **2822**

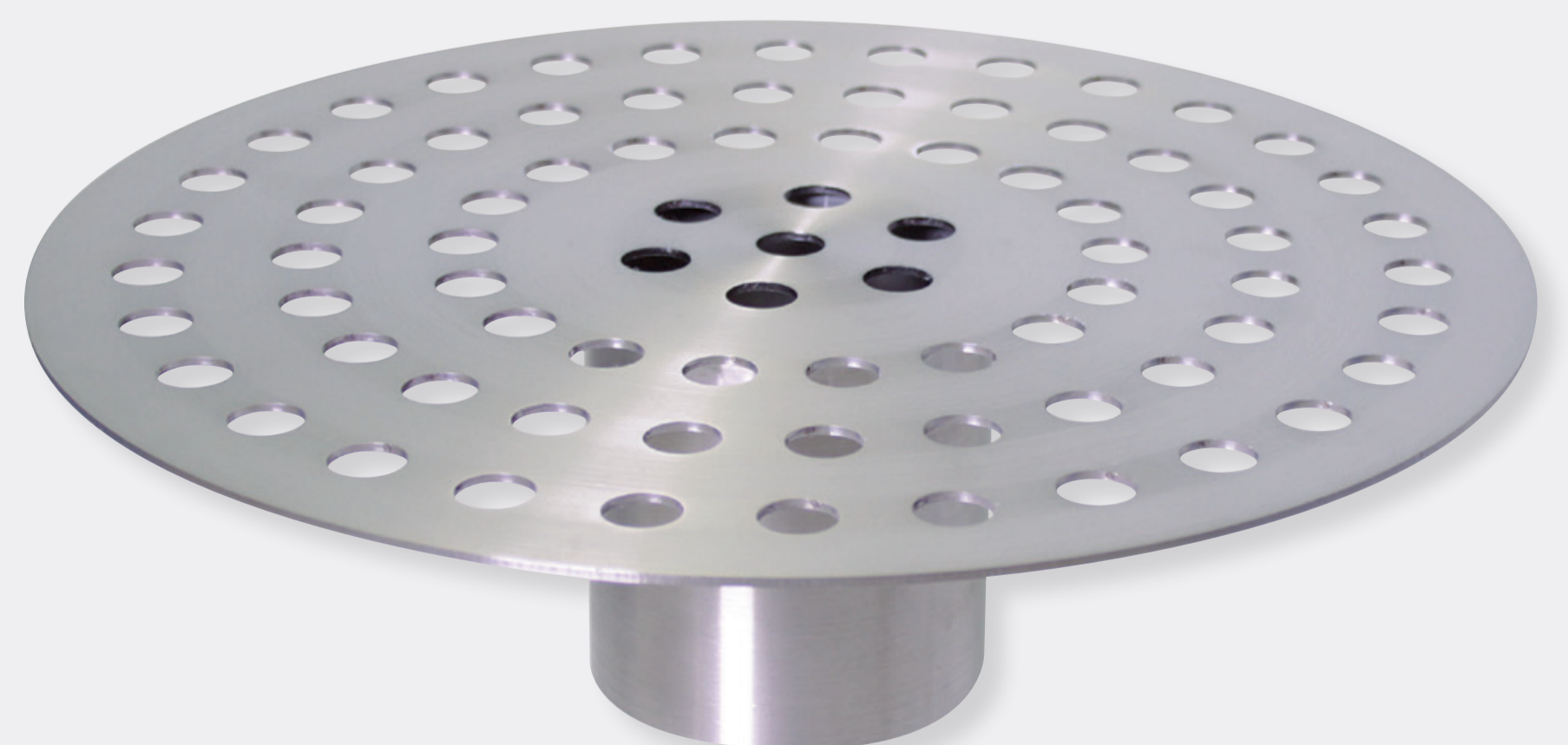
gerillte Bratfläche oben & glatte Bratfläche unten Art.-Nr.: **2824**



jetzt  
**299,-**  
€/Stück

### Auskühlplatte für Pizza / Flammkuchen

Material: Edelstahl 18/10. Durchmesser: 320 mm  
Praktisches Display mit Lüflöchern zum Auskühlen.



50 mm Höhe:  
Art.-Nr.: **159700**  
**38,40 €**

100 mm Höhe:  
Art.-Nr.: **159701**  
**40,35 €**

150 mm Höhe:  
Art.-Nr.: **159702**  
**41,95 €**

Alles frisch!



# Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

## CASO Pro 3500

Gewerbe-Induktionskochfeld

- 3.500 Watt
- Gebürstetes Edelstahlgehäuse
- Edelstahl Fett- und Staubfilter
- Schott Ceran® Oberfläche
- Prüfzeichen: GS
- Gewicht: 6,8 kg
- Für den gewerblichen Einsatz

Art.-Nr.: 2365

jetzt  
**169,-**  
€/Stück



## CASO Gastro 3500 ECO

Gewerbe-Induktionskochfeld

- 3.500 Watt
- Gebürstetes Edelstahlgehäuse
- Glaskeramik-Oberfläche
- Prüfzeichen: GS
- Gewicht: 4,8 kg
- Für den gewerblichen Einsatz

Art.-Nr.: 2367

jetzt  
**139,-**  
€/Stück



## Ellrona Ergo 2000

2000 Watt, Glaskeramik-Kochfläche, Timer, Leistungsstufen und Temperatur einzeln einstellbar, Automatische Topferkennung. Schnell und energiesparend, präzise, leichte Bedienung, 10 Leistungsstufen, Timerfunktion 1–180 Minuten mit 1-Minuten-Intervall, Temperaturvorwahl ca. 60°C – 240°C, Schutz vor Überhitzung, Digitalanzeige

Art.-Nr.: 62005

jetzt  
**49,-**  
€/Stück



**ANGEBOTE**

**GÜLTIGKEITSZEITRAUM:**  
26. 09. 2015 bis 31.10. 2015





**RHEIN-BACK SCHAU  
MESSEANGEBOT**

Melitta®



**Hefe van Haag**

Tönisvorst - Köln - Neuwied



**JETZT SCHON AN MORGEN DENKEN!**

**24 MONATE SORGLLOS!**  
**MIT DER NEUEN MELITTA® CAFINA® XT4\*!**

\*= Das Angebot gilt für den Kauf einer Melitta® Cafina® XT4 ausschließlich bis zum 30.09.2015. Sie erhalten Einweisung und Montage sowie alle Kundendienstleistungen (Wartung, Reparaturen, Ersatzteile, Anfahrtpauschalen) über 24 Monate gratis! Diese Aktion kann nicht mit anderen Aktionsangeboten kombiniert werden.

## FÜR DEN EINSTIEG IN DIE PROFIKLASSE

### MELITTA® CAFINA® XT4

#### Im schlanken Design der neuen Generation

Klare Formen, Silbertöne, Schwarz und Weiß. Die Optik der Melitta® Cafina® XT4 betont die hohe technische Qualität und Aktualität und ist so technisch und optisch kompatibel zu den bekannten Anbausteinen der Melitta® Cafina® XT6.

#### Das große Grafik-Display

Das Display mit seiner komfortablen Menüfunktion ermöglicht die einfache Einstellung aller Parameter.

#### Clean in Place (CIP)

Maximale Sauberkeit nach HACCP-Standard (beantragt) durch vollautomatische Reinigung aller Milchleitungen ohne Ausbau der Komponenten bei einfachster Bedienung.

#### Höhenverstellbarer Auslauf mit Lichtkonzept

Der höhenverstellbare Auslauf lässt sich im Handumdrehen auf jede Tassengröße anpassen. Die individuell konfigurierbare Lichtleiste passt sich jedem Ambiente perfekt an.

#### Integriertes Instantmodul

Für die Zubereitung feinsten Kakaospezialitäten steht Ihnen das perfekt integrierte Instantmodul zur Verfügung und erweitert Ihre Angebotsvielfalt um alle pulverbasierten Getränkevarianten.

#### Professionelle Edelstahlbrühgruppe

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl - und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine maximale Aromausbeute sichergestellt.

#### Mehr Vielfalt

Das neue Milchschaumsystem mit Milchpumpe macht's möglich: Temperaturen einstellen, Untertischkühlschrank verwenden, auch kalte Milch ausgeben.

#### Stundenleistung in Tassen:

(abhängig von Getränk und der Gefäßgröße)

Kaffee & Café Crème	100
Cappuccino	90
Espresso	150
Kakao	80
Heißwasser	20 Liter

Abmessungen (in mm):  
300 x 580 x 715 (BxTxH)

Anschlusswerte:  
230 V / 2,6 kW

