

Eine Idee voraus ...

EURO-STAND

Backstation für 20 Berliner,
mit einer Stundenleistung von 200 Stück.
und Integrierte Dunstabsaugung:

Fettmenge: 7,5- 11 Kg
Anschlusswert: 400V / 5 KW
Breite: 1870 mm
Tiefe: 850 mm
Höhe: 1700/ 2200 mm
Gewicht: ca. 350 kg



Die frische Gewinnt!

sehen, schmecken und fühlen!

Mehr erleben.....

...ist Anspruch des Kunden.
Und das bedeutet mehr Frische und Erlebnisgastronomie
dort, wo der Kunde ist.

Die KIPPFIX-Schaubackstände bieten mehr Mobilität,
Flexibilität, Attraktivität und Sauberkeit.

Und der hochwirksame Dunstabzug macht frei
– frei für jede Standortwahl !

Mit der ausgereiften Berliner-Backstation „Euro-Stand“ den Umsatz
steigern und Ihren Kunden ein Erlebnis bieten. Am Stand befindet sich
alles was sie zum Backen benötigen.



- *Heizschlangenloses Fettbackgerät mit Kaltzonenkanal und digitaler Steuerung.*
- *Wendekorb zum schnellen und einfachen drehen aller Berliner.*
- *Elektronischen Gebäckfüller zum schnellen befüllen der Berliner.*
- *Einer Dunst u. Qualmabsaugung direkt am Fettbackgerät dort wo der Qualm entsteht!*
- *Ein Hygienefach mit Warmwasser um die Hygieneanforderungen zu erfüllen.*
- *Fahrbar, dadurch Mobil und leicht zu transportieren, mit Höhenverstellbarem Dach.*
- *Mehlfreie Gärgutträger mit Einlegevorrichtung für die ideale und saubere Show vor dem Kunden.*

KIPPFIX Wiechers Schaubacktechnik GmbH
Rodendamm 26 , D-28816 Stuhr –Brinkum
Tel. +49 (0) 421 / 89 902 -0 / Fax.: - 20 /
info@kipifix.de

KIPPFIX
Wiechers
Schaubacktechnik

Tel. 0421- 89 90 20 Fax. 0421- 89 90 220 www.kipifix.de

Eine Idee voraus ...

Faltbare Backstation

Backstation für 20 Berliner,
mit einer Stundenleistung von 200 Stück.

Fettmenge:	7,5 – 11 Kg
Anschlusswert:	400V / 5 KW
Länge:	1885 mm
Breite(geschlossen)	1140 mm
Breite (geöffnet)	2130 mm
Höhe:	1750/ 2300 mm
Gewicht:	ca. 380 kg



Eine Backstation für alle Wetterlagen !

Ideal um Berliner und andere Siedegebäcke im Freien zu backen.

Ob vor dem Laden auf Weihnachtsmärkten, Bahnhof oder auf dem Markplatz.

„Mit dieser Station ist es möglich!“ und der Aufbau ist in nur wenigen Minuten durch eine Person realisierbar

Stabiler Grundrahmen mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen, Warmwasser-Hygienschublade (Warmwasserboiler, 1 Abwasser- und ein Frischwassertank)

Niro –Arbeitsplatte für Theke), 2 x Schublade Zucker und Kasse, Wetterschutzrückwand, klappbarer Boden aus Riffelblech,

Auf Wunsch auch mit Dunstabsaugungssystem.



Mehr erleben.....

...ist Anspruch des Kunden. Und das bedeutet mehr Frische und Erlebnisgastronomie dort, wo der Kunde ist.

- Klappbare Back- & Verkaufsstand fahrbar und leicht zu transportieren
- Ein Hygienefach mit Warmwasser um die Hygieneanforderungen zu erfüllen.
- Heizschlangenloses Fettbackgerät mit Kaltzonenkanal D
- Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige und Timer
- Backkorb mit Spiralgriff für Siedegebäcke und andere Produkte
- Wendekorb zum schnellen und einfachen drehen aller Berliner.
- Füllerhalterung und elektronischer Gebäckfüller zum schnellen befüllen der Berliner.
- Mehlfreie Gärgutträger mit Einlegevorrichtung
- Auch erhältlich -> Modul Dunst- u. Qualmabsaugung direkt am Fettbackgerät

KIPPFIX Wiechers Schaubacktechnik GmbH
Rodendamm 26 , D-28816 Stuhr –Brinkum
Tel. +49 (0) 421 / 89 902 -0 / Fax.: - 20 /
info@kipppfix.de

KIPPFIX
Wiechers
Schaubacktechnik
Tel. 0421- 89 90 20 Fax. 0421- 89 90 220 www.kippfix.de

Modul 1000



Backstation für 20 Berliner,
für Berliner und Krapfen
mit einer Stundenleistung 200 St.
Integrierte Dunstabsaugung
Fettmenge: 7,5 Kg
Anschlusswert: 400V / 5 KW
Gewicht: ca. 150 kg
B.: 1000 mm
T.: 700 mm
H.: 900 mm

Die frische Gewinnt! sehen, schmecken und fühlen!

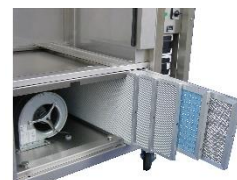
Das KIPPFIX-MODUL ist eine multifunktionale Backeinheit zum Frittieren Siedegebäcken auf kleinen Raum. Frische zeigen im eigenen Laden. Einzusetzen in die Ladentheke oder mit Glasaufsatz u. Füllerhalterung zur Verwendung als freistehendes System.

Diese 1 Meter breite Backstation besitzt ein integriertes hochwirksames Dunstabsaugsystem, mit 6-fach-Kohlaktivfiltern zum Neutralisieren der Dünste. Der Fettdunst wird zu 92% abgesaugt, und ermöglicht das backen in geschlossenen Räumen ohne Geruchsbelästigung.

Ob Berliner, Quarkbällchen oder sogar Pommes vor den Augen der Kunden frisch herstellen. Zu jeder Tageszeit den vollen Snack-Umsatz!

Merkmale:

- Heizschlangenloses Fettbackgerät mit Kaltzonenkanal
- Wendekorb zum schnellen drehen der Berliner
- Backkorb mit spiralgriffen für Siedegebäcke oder andere Produkte
- Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige und Timer
- Elektronischen Gebäckfüller
- Dunst- u. Qualmabsaugung direkt am Fettbackgerät
- Rostfrei, Modul aus Edelstahl - Fahrbar dadurch leicht zu Transportieren
- Auch mit Füllerhalterung und Glasaufsatz erhältlich zum Freistehenden gebrauch



KIPPFIX Wiechers Schaubacktechnik GmbH
Rodendamm 26 , D-28816 Stuhr –Brinkum
Tel. +49 (0) 421 / 89 902 -0 / Fax.: - 20 / info@kipifix.de

KIPPFIX
Wiechers
Schaubacktechnik