



**KIPPFIX**

Wiechers Schaubacktechnik GmbH

## **DAS SYSTEM ZUM ERFOLG**

**Alles rund um den Berliner**

für die Backstube, Schaubäckerei, Snack- & Erlebnis-Gastronomie

# KIPPFIX

Wiechers Schaubacktechnik GmbH



Es gibt viele Gründe für einen Besuch unserer Ausstellungswelt in Stuhr bei Bremen. Einer davon ist unser umfangreiches Sortiment, das Sie vor Ort entdecken können.

Mit den **KIPPFIX** Katalog lernen Sie Seite für Seite alle unsere Produkte kennen.

# Heizschlangenlose Fettbackgeräte

**Die Heizschlangelosen können mehr:** Weniger Fett - weniger Energie - mehr Gewinn! So sparen Sie bis zu 50% Fett beim Befüllen und Nachfüllen.

**Elektrische Temperaturregelung:** Das Fett wird durch elektrisch gesteuerte Heizung schonend bei halber Energie aufgeheizt!

**Leichte Reinigung:** Mit dem **KIPPFIX**-Reinigungsschieber können Sie in 10 Sekunden den Wannenboden reinigen und das Fett von den Schwebeteilchen befreien. Diese setzen sich im Kaltzonenkanal ab und das Fett, sowie der Wannenboden bleiben sauber.

Das garantiert eine optimale Gebäckqualität.

**Die Originalen:** Robust in der Technik, einfach zu Bedienen und hohe Leistung auf kleinstem Raum.

## MiniMax Fettbackgerät für 15 Berliner



### Technische Daten:

Artikelnummer:	1501
Breite:	610 / 680 mm
Tiefe:	330 / 630 mm
Höhe:	180 mm
Fettvolumen:	4,5 kg
Anschluss:	2400 W / 230 V

Unsere kleine tragbare Backeinheit als Tischgerät mit heizschlangenlose Backtechnik. Der leichte Bedienung über Drehthermostaten und mit Anschluss 230 Volt, ideal zum Backen von Quarkbällchen in der Front.

## TW20-ED Fettbackgerät für 20 Berliner mit einer Stundenleistung von 200 Stück



### Technische Daten:

Artikelnummer:	2001
Breite:	630 / 1200 mm
Tiefe:	600 mm
Höhe:	900 mm
Fettmenge:	7,5 - Ltr
Anschlusswert:	400 V / 4,8 KW
umschaltbar:	230 V 3,2 KW

Unsere Allrounder für die Backstube und der Schaubäckerei. Klein, Handlich und flexibel. Mit dem TW20 alles im Griff! Die Bedienung erfolgt über eine digitale Steuerung mit exakter Temperatur- und Backzeitenanzeige. Mit dem Kaltzonenkanal werde alle Sink- und Backrückstände zwischen gelagert, wodurch die Fettqualität gehalten werden kann.

## W36-ED Fettbackgerät für 36 Berliner mit einer Stundenleistung von 360 Stück

360 Stück  
pro Stunde



### Technische Daten:

Artikelnummer:	3601
Breite:	980 / 2080 mm
Tiefe:	600 mm
Höhe:	1000 mm
Fettmenge:	12,5 - Ltr.
Anschlusswert:	400 V / 7,2 KW

Ein Handlungswunder für den Mittel-großen Betrieb mit einer Stundenleistung von 360 Stück. Heizschlangenlose Backtechnik, Wendemechanik mit Rück-führ-Reling zum leichten Abkippen der Berliner in der Abkippvorrichtung. Bedienung erfolgt über eine digitale Steuerung mit exakter Temperatur- und Backzeitenanzeige. Ebenfalls ist ein Kaltzonenkanal zur Sicherung der Fettqualität vorhanden.

## W54-ED Fettbackanlage für 54 Berliner mit einer Stundenleistung von 540 Stück

540 Stück  
pro Stunde



### Technische Daten:

Artikelnummer:	5401E
Breite:	980 / 2080 mm
Tiefe:	840 mm
Höhe:	900 / 1980 mm
Fettmenge:	18,5 - Ltr.
Anschlusswert:	400 V / 9,6 KW

Unser Großes Heizschlangenloses Fettbackgerät mit Fettfilteranlage. Wendemechanik zum schnellen wenden aller Krapfen und absenkbare Abkippvorrichtung. Bedienung erfolgt über eine digitalen Steuerung mit exakter Temperatur- und Backzeitenanzeige. Ebenfalls ist ein Kaltzonenkanal zur Sicherung der Fettqualität vorhanden.

# Heizschlangenlose Schaubacken ohne Dunst und Qualm!

**KIPPFIX** hat als Pionier in der Schaubäckerei den großen Erfahrungsschatz in die Entwicklung einer breiten Palette an Aktionstheken zum Backen und Verkaufen eingebracht. Das Sortiment hat für jedes standort- und betriebsbezogene Bedürfnis eine geeignete Lösung parat und bietet vom reinen Verkaufs-Aktionsstand bis zur Erlebnisgastronomie das richtige Konzept.

## Euro-Stand Back und Verkaufsstände



200 Stück  
pro Stunde

### Technische Daten:

Artikelnummer:	EU01
Breite:	1980 / 2500 mm
Tiefe:	845 mm
Höhe:	1700 / 2300 mm
Fettmenge:	7,5 - Ltr.
Anschlusswert:	400 / 5 KW

Siedegebäcke frisch aus der Panne bringt Frische und Erlebnis an den Point of Sale. Mit dieser Backstation und dem hochwirksamen Dunstabzug ermöglicht es Ihnen in geschlossenen Räumen zu backen. Die fahrbare Backstation für 20 Berliner mit einer Stundenleistung von 200 Stück. Und absenkbares Dach mit LED-Spots ist ausgestattet mit einem TW20 – heizschlangenloses Fettbackgerät mit Wendemechanik, einem elektrischen Gebäckfüller und einem Hygienefach mit Warmwasser. Seitentische erhöhen die Nutzungsfläche zum Ausstellen der Backwaren.

## Backmodul 1000



200 Stück  
pro Stunde

### Technische Daten:

Artikelnummer:	M1000
Breite:	1000 / 1300 mm
Tiefe:	700 mm
Höhe:	900 / 1480 mm
Fettmenge:	7,5 - Ltr.
Anschlusswert:	400 V / 5 KW

Diese 1 Meter breite Backstation besitzt einen integrierten hochwirksamen Dunstabzug direkt am Fettbackgerät und ermöglicht das backen in geschlossenen Räumen ohne Geruchsbelästigung. Entwickelt um in der eigenen Ladentheke zu backen. Auch erhältlich mit Füllerhalterung und Glasaufsatz für eine freistehende Nutzung.

## Reparatur, Service & Instandsetzung

Unser Werkstattpersonal übernimmt für Sie Wartung, Inspektion, Pflege und Reparatur für alle **KIPPFIX** Elektromaschinen.

☎ Telefonisch sind wir unter: +49 (0)421 89 90 2-0 erreichbar.

# Das Füll- und Dosiersystem

Das ideale Füllsystem für die Backstube und Schaubäckerei. Vollständig wartungsfrei, unempfindliche LEXAN® Verarbeitung, 48 Stunden Liefer- & Reparaturservice!

KIPPFIX bietet exklusiv das ideale Füll- und Dosiersystem für die Backstube und Schaubäckerei: Einfaches, sauberes und grammgenaues Befüllen des Siedegebäckes. Durch das leichte und schnelle Wechseln des Fülltrichters kann dem Kunden mehr Abwechslung und Gebäckvielfalt geboten werden.

## Motorsockel



### Motorsockel Basisgerät:

Artikelnummer:	P-4020
Länge:	229 mm
Breite:	391 mm
Höhe:	172 mm
Gewicht:	5,5 Kg
Watt:	230 V / 44 Watt

## Motorsockel Stark



### Motorsockel starke Version:

Artikelnummer:	P-4030
Länge:	229 mm
Breite:	391 mm
Höhe:	241 mm
Gewicht:	8 Kg
Watt:	230 V / 93 Watt

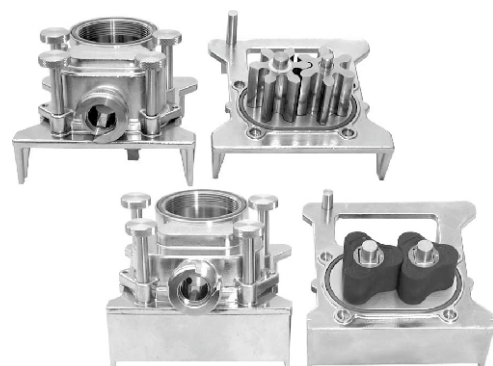
## Motorsockel Variabel-Edelstahl



### Technische Daten:

Artikelnummer:	PVS-4101
Länge:	300 mm
Breite:	400 mm
Höhe:	225 mm
Gewicht:	13,3 Kg

## Edelstahlpumpe:



### Edelstahlpump:

Artikelnummer:	RP-3160
	FS-3153

## Trichter 1-Lochsystem



### Trichter groß, klar, 1-Lochsystem

17 Ltr.	Artikelnummer:	F-5007
5,5 Ltr.	Artikelnummer:	F-5003

## Trichter 2-Lochsystem



### Trichter groß, klar, 2-Lochsystem

17 Ltr.	Artikelnummer:	F-5005
5,5 Ltr.	Artikelnummer:	F-5001

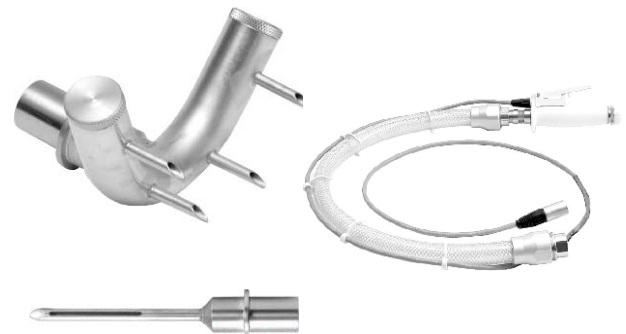
## Trichtersystem



### Trichter zum Aufschrauben

17 Ltr.	Artikelnummer:	FS-3150
6 Ltr.	Artikelnummer:	FS-3155

## Tüllensortiment



### Tüllensortiment

Füllschlauch	Artikelnummer:	F-3048
Croissanttülle	Artikelnummer:	F-3042

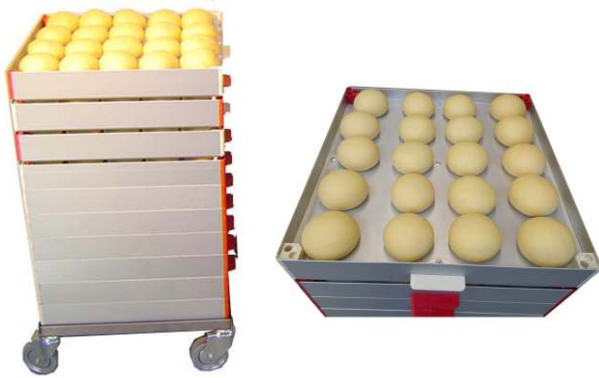
## Schon gewusst?

Nahezu alle Tüllen erhältlich.  
Für das 1-Lochsystem, sowie für das 2-Lochsystem.

## (Schau)backen mit System

Vor über 20 Jahren löste **KIPPFIX** mit der Entwicklung des **KIPPFIX**-Gärgutträgers die Probleme der althergebrachten Kippdielen: mit dem neuartigen Drei-Schichten-Boden ermöglichen sie mehlfreies Backen, sicheres und schonendes Einlegen der Teigrohlinge. Übereinandergestapelt ergeben die Gärgutträger einen, besonders für die Schaubäckerei, praktischen Gärstapel. Diese Gärgutträger revolutioniert die Schaubäckerei durch das Backen mit gefrorenen Berliner-Teiglingen (Langzeit-Führung).

### **KIPPFIX** - Mehlfreie Gärgutträger



#### **Berliner/Krapfen „Ohne“ Mehl einsetzen!**

Der drei Schichtenboden mit dem Spezialgewebe macht es möglich Teigrohlinge auch ohne Mehl einzusetzen. Das hat den Vorteil, dass keine Fremdstoffe ins Siedefett gelangen. Dadurch wird eine starke Rauch- und Qualmentwicklung verhindert.

Denn nur die richtige Behandlung des Siedefetts garantiert eine gute Qualität des Gebäcks.

Die Gärgutträger sind stapelbar zu verwenden, als geschlossenes- und/oder offenes System.

### **KIPPFIX** - KIPP-Trögel



#### **Berliner/Krapfen leicht in die Fettpfanne bringen.**

Unsere Kipp-Trögel zum einfachen einlegen der Teigrohlinge in die Fettpfanne. Die Trögel werden mit als auch ohne Tuch angeboten. Teiglinge werden auf die gefetteten Lamellen (oder auf den abziehbaren Tüchern) aufgesetzt und zur Gare gestellt. Möglich im Wärmeraum oder als Langzeitgare im Kühlhaus.

Die Gärgutträger sind stapelbar zu verwenden, als geschlossenes (hält die Teigeigene Feuchtigkeit) und als offenes System.

### **Teflonmatten**



#### **Teflonmatten für Spritzkuchen mit Teigabweisenden Teflonstoff mit Antihafbeschichtung.**

Ideal zum Aufdressieren von Quarkbällchen und Spritzringen.

Mit Bügelgriffen zum Stilpen.



# Das **KIPPFIX** Fettfiltersystem

Das effiziente Fettfiltersystem verlängert die Standzeit des Siedefettes und sichert eine Produktgüte durch permanente Sedimentfiltration. Effizientes Fettfiltern verlängert die Haltbarkeit des Siedefettes und sichert eine gleichbleibende und hohe Produktqualität.

## **KIPPFIX** - Fettfilter



### **Vorteile durch die Fettfilterung auf einem Blick:**

- hohe Qualität der hergestellten Produkte
- Kosteneinsparung beim Fett
- geringerer Zeitaufwand für die Reinigung des Fettbackgerätes / Fettablassen, Wanne auswischen und Fett zurück!
- kein Stromverbrauch, keine Elektronik!
- keine Wartungsarbeiten
- weniger Rauchentwicklung des Siedefettes

### **Fettfilter**

Artikelnummer:	FILS
----------------	------

## **KIPPFIX** - Fettfiltertüten



Fettfiltertüten, a 50 Stück pro Paket. Entfernung der Trüb- und Schwebeteilchen durch das spezielle Filtrationspapier.

### **Fettfiltertüten 50 Stück**

Artikelnummer:	FIL
----------------	-----

## **KIPPFIX** - Fetteimer / Edelstahltrichter



Fetteimer mit Bügelgriffen und verschließbarem Deckel in 20 und 28 Ltr. Ausführung erhältlich.

### **Fetteimer 20 und 28 Ltr.**

Artikelnummer:	FE
----------------	----

Edelstahltrichter für die Fettfiltertüten.

### **Edelstahltrichter 1 Stück**

Artikelnummer:	FT
----------------	----

# KIPPFIX - Gourmet Gebäcke für die Schaubäckerei

Die neuartigen Gourmet-Gebäcke aus der Siedepfanne. Einfach und sicher zu backen, einzigartig im Geschmack!

## KIPPFIX Gourmet Beignets



300 Stück  
pro Karton

### Technische Daten:

Artikelnummer:	1000
Verpackungseinheit:	300 Stück pro Karton
Gewicht / TE:	50 gr. / 15 Kg
Haltbar:	12 Monate bei -18°C

„Der Gourmet Beignets“ die hauseigene Marke von **KIPPFIX**, eine französische Gaumenfreude, halb Berliner-Hefeteig, halb Brioche.



TK-Teigrohlinge einfach aufsetzen und auf Gare stellen oder in der Kühlung auf Langzeitsystem reifen lassen.



Produktion in der hauseigenen Bäckerei. Der Slogan, Qualität ist das beste Rezept, ist Ausdruck der qualitativen Hochwertigkeit der Markenartikel von **KIPPFIX**. Die Marke **Gourmet Beignets** signalisiert:

Diese Produkte sind von erstklassiger Qualität, schmecken hervorragend und können einfach zubereitet werden.

Das ausgeprägte Qualitätsbewusstsein besteht in allen Bereichen des Unternehmens und ist ein entscheidender Erfolgsfaktor von **KIPPFIX**.

## Reparatur, Service & Instandsetzung

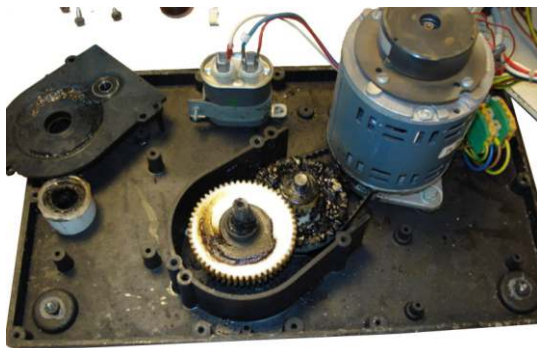
Die Firma KIPPFIX Wiechers Schaubacktechnik GmbH bietet nicht nur Neuware an, sondern bietet Ihnen zudem einen Reparaturservice für Ihre Fettbackgeräte, Gärgutträger und auch für das Edhard Füll- & Dosiersystem an.

### Läuft nicht, gibt's nicht: Wir beheben das Problem.

Durch regelmäßige Schulungen sind unserer Techniker sachkundig in all Ihren Arbeitsbereichen



Fettbackgeräte überarbeiten und instand setzen.



Edhard Füll- & Dosiersystem Exklusiv von **KIPPFIX** mit 48 Stunden Liefer- und Reparaturservice.



Alte Gärgutträger reparieren oder durch neue ersetzen.

## Reparatur, Service & Instandsetzung

Unser Werkstattpersonal übernimmt für Sie Wartung, Inspektion, Pflege und Reparatur für alle **KIPPFIX** Elektromaschinen.

☎ Telefonisch sind wir unter: +49 (0)421 89 90 2-0 erreichbar.



# KIPPFIX

Wiechers Schaubacktechnik GmbH

Rodendamm 26  
D-28816 Stuhr/Bremen

Telefon: +49 421 89 90 2-0

Telefax: +49 421 89 90 2-20

[www.kippfix.de](http://www.kippfix.de)  
[info@kippfix.de](mailto:info@kippfix.de)

Ansprechpartner

Heinrich Wiechers  
Inh. & Geschäftsführer

Timo Huber  
Geschäftsführer

Immer sind es die neuen Ideen, mit der die Fa. **KIPPFIX** einen Schub in den Markt der Schaubäckerei und der Backstübentechnik macht. Als feste Größe im Bereich der Schaubacktechnik kann **KIPPFIX** komplette Systeme vom Backen und Verkaufen von Siedegebäcken, bis hin zur Erlebnisgastronomie anbieten, die auf die individuellen betriebs- und standortbezogene Bedürfnisse zugeschnitten werden.

Unser Kapital heißt **Service** und **Kompetenz!**