

## Geräte Herbst-Aktion 2023

### Gebäckfüller / Donut-Füller

- Füllkolben und Schüssel aus Edelstahl
- Dosiermenge regulierbar: 0 – 15 g
- Jedes Bauteil ist einfach zu reinigen
- Inklusive 2 Deckel

Abmessungen:  
260 x 380 x 350 mm  
Volumen: 3,0 Liter

**2 Füllkolben**  
Art.Nr. 152200



Stück  
**449,-**  
Euro

**1 Füllkolben**  
Art.Nr. 152230



Stück  
**359,-**  
Euro

**Donut-Aufsatz**  
Art.Nr. 152235




Stück  
**449,-**  
Euro

### Flaschenwärmer – elektrisch

- Außengehäuse Edelstahl
- Temperatur stufenlos regelbar (40 – 90°C)
- Kein Wasserbad – Temperatureaustausch erfolgt über Direktkontakt / Luft
- Geringer Energieverbrauch
- Inklusive Quetschflasche (950 ml) aus PP
- Öffnungsdurchmesser: 86 mm
- Öffnungstiefe: 195 mm



Artikel-Nr.	<b>150620</b> Flaschenwärmer 1-fach	<b>150630</b> Flaschenwärmer 2-fach	<b>150635</b> Flaschenwärmer 3-fach
Zubehör	Quetschflasche 1 x 950 ml	Quetschflasche 2 x 950 ml	Quetschflasche 3 x 950 ml
Abmessungen (mm)	210 x 165 x 330	305 x 165 x 330	445 x 165 x 330
	200 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	400 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	600 W 50 / 60 Hz / 230 Volt
°C	40° bis 90°C	40° bis 90°C	40° bis 90°C
Preis / Euro	<b>159,-</b>	<b>219,-</b>	<b>269,-</b>

### Kontaktgrill

- Edelstahlgehäuse
- Gusseiserne Backplatte
- Einstellbare Plattenhöhe
- Herausnehmbare Auffangschale
- Einstellbare Griffspannung
- Batteriebetriebener und herausnehmbarer akustischer Timer
- Temperatur einstellbar: 60 bis 300 °C



Artikel-Nr.	<b>150900</b> Kontaktgrill – klein gewellt / gewellt*	<b>150910</b> Kontaktgrill – klein gewellt / glatt	<b>150920</b> Kontaktgrill – gross gewellt / gewellt	<b>150930</b> Kontaktgrill – gross gewellt / glatt
Grillfläche	240 x 260	240 x 260	290 x 380	290 x 380
Abmessungen (mm)	420 x 290 x 245	420 x 290 x 245	420 x 410 x 245	420 x 410 x 245
	2000 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	2000 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	2400 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	2400 W 50 / 60 Hz / 230 Volt
Preis / Euro	<b>219,-</b>	<b>219,-</b>	<b>259,-</b>	<b>269,-</b>

## Waffeleisen

- Edelstahlgehäuse
- Abnehmbare Fettauffangschale
- Mit isoliertem Griff
- Gusseiserne Backplatte
- Schnelle und zweiseitige Heizungsversorgung
- Gleichmäßige Temperaturverteilung
- Heizung regelbar (60° bis 300°C)
- Batteriebetriebener und herausnehmbarer akustischer Timer
- 1600 Watt / 230 Volt 50/60 Hz



Artikel-Nr.	150730 „Waffel am Stiel“	150710 „Herz“	150715 „Herz 5“	150700 „Quadro“	150720 „Belgien“	150790 „180° – drehbar“
Abm. (mm)	420 x 300 x 295	420 x 300 x 295	420 x 300 x 295	420 x 300 x 295	420 x 300 x 295	540 x 305 x 300
Preis / Euro	<b>299,-</b>	<b>299,-</b>	<b>299,-</b>	<b>299,-</b>	<b>299,-</b>	<b>419,-</b>

## Waffelstäbe für Art. 150730

- Material: Birkenholz
- VE: 100 Stück
- Abmessungen: 300 x 4 x 4 mm
- Art.Nr. **157745**
- Preis / Euro: **6,90**



## Crêpes-Eisen

- Platten-Durchmesser: 40 cm
- Teflon-Beschichtung
- Außengehäuse Edelstahl
- Temperatur stufenlos regelbar (140°C – 300°C)
- Geringer Energieverbrauch
- Inklusive Spatula und Verteiler
- 2700 Watt / 230 Volt – 50/60 Hz

Abmessung:  
400 x 400 125 mm  
Art.Nr. **150600**  
Preis / Euro: **259,-**



Abmessung:  
445 x 430 175 mm  
Art.Nr. **150610**  
Preis / Euro: **269,-**



## Schokoladen-Temperiergeräte

- Speziell für Schokolade
- Gehäuse, Behälter und Deckel aus Edelstahl
- Digitales Touchbedienfeld

- Inklusive Temperaturfühler
- Temperatur einstellbar: 0° – 50 °C
- 50–60 Hz / 220–240 V
- **Achtung: Wasserbad-Funktion**



- ① Art.Nr. **255800**  
**GN 1/2 – 100 mm**  
Vol.: 6,0 Liter | Schokolade: 5,0 kg  
800 W  
Abm.: 440 x 340 x 200 mm  
Preis / Euro: **459,-**



- ② Art.Nr. **255850**  
**GN 1/1 – 100 mm**  
Vol.: 13,0 Liter | Schokolade: 12,0 kg  
1200 W  
Abm.: 700 x 390 x 200 mm  
Preis / Euro: **569,-**



- ③ Art.Nr. **255860**  
**GN 1/1 – 150 mm**  
Vol.: 17,0 Liter | Schokolade: 15,0 kg  
1200 W  
Abm.: 700 x 390 x 250 mm  
Preis / Euro: **629,-**



**Hefe van Haag**  
Kempen - Köln - Neuwied

Hefe van Haag GmbH & Co. KG  
Erkeshütte 1 · 47906 Kempen  
Tel.: 0 21 52 / 91 04 - 430

Mail: [maschinenabteilung@hefe-van-haag.de](mailto:maschinenabteilung@hefe-van-haag.de)