



BÄCKEREI ZUBEHÖR

9. AUSGABE



INHALTSVERZEICHNIS

Seite		Seite	
4	Wir über uns	26	Stollenformen
5	Vorteile von BICO-Produkten	27	Stollenform handmade
6	Beschreibungen, Hinweise		Kuchen- und Pizzableche
9	Backbleche	28	Kuchenbleche
	Backbleche 3 Seiten Rand ungelocht	28	Käsekuchenbleche
10	Schnittenbleche	29	Pizzableche
10	Backbleche	29	Hefekranzbleche
10	Backbleche 3 Seiten Rand gelocht	29	Kuchenbleche flach/groß
11	Backbleche für Putzmaschinen ungelocht	30	Kuchenbleche gelocht
12	Backbleche für Putzmaschinen gelocht		Frosterbleche, Ausstellbleche
13	Backbleche stapelbar gelocht	30	Frosterbleche
	Backbleche für Ladenbacköfen	30	Ausstellbleche
14	Ladenbackbleche gelocht	31	Snack-Treppe
	Edelstahl-Backbleche für Laugengebäck gelocht		Bäckereigeräte
14	Edelstahl-Backbleche gelocht	31	Tortenringe
	Backbleche 3 Seiten Rand mit Wechselfolie gelocht	32	Tortenunterlagen
15	PTFE-Backbleche gelocht	32	Tortenboden
	Baguettebleche mit umlaufendem Rand	32	Stollenringe
16	Baguettebleche mit Rand, 3 mm Lochung	33	Maschinenbesen
16	Baguettebleche mit Rand, 2 mm Feinlochung		Maschinenbesen und Ersatzdrähte
	Baguettebleche offener Rand	34	Super-Nova Maschinenbesen
17	Baguettebleche offener Rand, 3 mm Lochung	35	Rührbesen
17	Baguettebleche offener Rand, 2 mm Feinlochung	35	Schlagbesen
	Baguettegehänge mit flexiblem Glasfasergewebe	35	Mixbesen
18	Baguettegehänge	36	Ersatzteile
	Anlagen-Bleche	39	Transportgeräte
19	Anlagen-Bleche		Glasiertische, Frosterwagen
19	Anlagen-Backbleche gelocht, Hamburgerblech	40	Glasiertische
21	Backformen	40	Frosterwagen
	Backformen	41	Z-Frosterwagen
22	tiefgezogene Brotformen	42	Transportwagen
22	Toastbrotformen		Abdeckhauben
23	Dreiecksformen	42	Abdeckhauben
24	isolierter Verband		Kühltransportwagen, Trockenwagen
24	Vollkornbrotformen	43	Kühl-Transportwagen „Extremo“
24	Backformen		Bleche- und Trockenwagen
25	Rodon-Formenverbände	43	Blechewagen
			Stikkenwagen
		44	Stikkenwagen
		47	Z-Stikkenwagen
		48	Kuchenschragen

INHALTSVERZEICHNIS

Seite		Seite	
	Transportwagen		Sturzkasteneinlagen
48	Zutatenwagen	73	Vliesstoffe für Kunststoffkästen
49	Behälterwagen	74	PROFI-NET® schimmelfreie Netze
49	Zutatenbehälter	74	PROFI-NET® Rollenware
50	Brotregalwagen	74	PROFI-NET® für Kunststoffkästen
50	Auflageroste	75	Polyestertuch grün
50	Sackwagen	75	Polyestertuch grün Rollenware
51	Brotwagen		Belaugungstücher
51	Gärwagen	76	Baumwoll-Polyestertuch
51	Ausbackwagen	76	Grünes Tuch
52	Blechwagen	77	PROFI-NET® Belaugungstücher
52	Z-Multi-Diener	77	Mitnehmerstäbe
53	Transportwagen für Gärgutträger		Klett-/Flauschbänder
53	Alu-Rolli	77	Klettband/Flauschband
55	Rollen		Spanntücher für Teigkessel
56	Geräterollen	77	Spanntuch
57	Stikkenwagenrollen		Reinigung und Umarbeitung von Brötchenanlagen-Trays
59	Arbeitstische	78	Umarbeitung, Teil-Umarbeitung, Bausätze
	Arbeitstische		Kipprögeleinlagen
60	Arbeitstische	80	Einlagen ohne Klettbänder
62	Tischwagen	80	Einlagen mit Klettbänder
62	Edelstahl-Regale		81 Gärgutträger
62	Spültische	82	Gärgutträger
62	Handwaschbecken	82	Alu-Gärgutträger
63	Ausstellwagen	83	Gärgutträger Maßblatt 1
63	Ausstellregale	84	Gärgutträger Maßblatt 2
63	Förderband-Arbeitstisch	85	Gärgutträger Maßblatt 3
64	Fördertische	86	Maßblatt für Bestellung
65	Hygienecenter	87	Bestellformular
65	Heisse Pfanne	88	Allgemeine Geschäftsbedingungen
66	Glasier- und Sprühtisch		
66	Tauchbecken		
67	Tortenringständer, Kesselwagen		
67	Wandschragen		
69	Folien, Textilien		
	Dauerbackfolien		
70	PTFE-Dauerbackfolie		
71	PTFE-Herdplattenfolien		
72	PTFE-Klebefolie		
73	PTFE-Glasgittergewebe		

WIR ÜBER UNS

Liebe Kundin, lieber Kunde,

im Jahre 2017, 30 Jahre nach unserer Firmengründung präsentieren wir Ihnen die aktuelle Ausgabe 9.

Nach wie vor stellen wir fest, dass das Festhalten an Bewährtem gepaart mit Innovationen, eine gute Lösung ist und bleibt:

- Die Anschaffung einer Trumpf Laserschneideanlage spart uns seit vielen Jahren erhebliche Fremdkosten und Ihnen überdimensionale Preisaufschläge. Dieses Konzept wird mittlerweile durch Auftragslaserarbeiten nachhaltig fortgeführt. In Verbindung mit der haus-eigenen Werkzeugbauabteilung sind wir in der Lage Produkte auf höchstem Qualitätsniveau anzubieten, ohne dabei einen Preisvergleich scheuen zu müssen.
- Bei Beschichtungen arbeiten wir mit führenden unabhängigen Herstellern zusammen, die auf jahrzehntelange Erfahrung zurückblicken.
- Den Anforderungen in der industriellen Backtechnik haben wir uns durch die flexible Produktion von Industriebackblechen in jeder Ausführung und für alle Anlagentypen gestellt.
- In der betrieblichen Transportlogistik konnten wir uns über viele neue Kunden freuen. Kundenspezifische Lösungen haben erheblich zu unserem Erfolg beigetragen.
- Der Produktbereich Kühltransportwagen wird stetig weiterentwickelt.
- Der Bäckereitextilbereich und der Folienbereich entwickeln sich immer weiter. Nicht zuletzt hat sicherlich unsere Flexibilität vor allem bei Sonderlösungen dazu beigetragen.
- Im Bereich Brötchenanlagen-Wechseltrays konnten wir wieder weitere Anlagenhersteller von unserer Lösung überzeugen.
- Eine stärkere Nachfrage zeigt auch das Produktsegment PTFE-bespannte Backbleche. Einige unserer Kunden verwenden diese Backbleche seit mehr als 5 Jahren mit der gleichen Auflage.

- Hygienetechnische Produkte sowie Reinigungsgeräte wurden über die Jahre ständig weiterentwickelt und optimiert.

Der Export-Sektor hat bei der BICO GmbH in den letzten Jahren immer wieder für eine erfolgreiche Entwicklung gesorgt. Auch dies gibt uns weiterhin Anlass für eine positive Zukunftsperspektive. Daher werden wir uns auch weiterhin den ständig neuen Erfordernissen des Marktes stellen.

Großaufträge oder Sonderlösungen – wir sind in jedem Bereich Ihr Ansprechpartner, denn: Nur durch innovative Lösungen entstehen innovative Ergebnisse! Wir freuen uns auf eine intensive Zusammenarbeit.

Ihre Familie Conz

VORTEILE

Vorteile und Wirtschaftlichkeit von BICO-Produkten

Als mittelständischer Betrieb mit schwäbischer Firmenphilosophie sehen wir unsere Stärken auch in unserer Flexibilität und der problemlosen Anpassung auf die Wünsche unserer Kunden.

Wir fertigen nicht nur Standardformate in Serie, unser Maschinenpark ermöglicht ebenso eine schnelle Umstellung auf Sonderformate. Wo es sinnvoll ist, ist die Produktion deshalb stark von noch handwerklicher Fertigung geprägt, was sich positiv auf die Qualität auswirkt. Diese Philosophie kennen Sie auch aus der Bäckerei.

Eine eigene Werkzeugbau-Abteilung spart erhebliche Fremdkosten. Gleichzeitig ist das Fachwissen unserer Mitarbeiter im Metallbereich und in der bäckereitechnischen Anwendung vorhanden.

Dazu einige Beispiele :

- Bei der Fertigung unserer Stikken- und Frosterwagen verwenden wir Materialien, die sich in der Qualität vom Großteil unserer Mitbewerber unterscheiden. Die Verschweißung der Auflagen erfolgt z.B. von Hand, was sehr stabile durchgehende Schweißnähte ergibt. Die vierfache Verschraubung der Räder bei Stikkenwagen in Verbindung mit starken Rohrwandungen ermöglicht eine lange Lebensdauer der Geräte.
- Unsere hochwertigen Edelstahl-Kühltransportwagen Extremo ermöglichen Ihnen einen problemlosen Transport Ihrer empfindlichen Ware in Ihre Filialen.
- Unsere Gärgutträger können genau auf Ihre betrieblichen Erfordernisse abgestimmt werden. Bei Tuchwechsel ist durch die Stangenbefestigung ein leichter Ersatz der Einlagen möglich. Die Einlagen selbst werden von Ihren betrieblichen Anforderungen bestimmt. Vom billigen Wegwerftuch über das klassische grüne Tuch bis zur schimmel-freien Netzeinlage ist jede betriebliche Anpassung möglich. Im Vergleich zu Chartersystemen sind unsere Sturzkästen wirtschaftlicher und ... sie sind in Ihrem Besitz!

- Unsere technische Näherei fertigt Ihnen maßgenau jede gewünschte Bäckereitextilie. Großeinkauf des Rohmaterials ermöglicht günstige Einkaufskonditionen.
- Durch unsere starke Marktposition bei Dauerbackfolien sind wir in der Lage, Ihnen jedes gewünschte Format in jeder Stärke und für jede Anwendungsart zu Top-Preisen anzubieten. Wir liefern Ihnen genau Ihre bestellten Stärke und geben auch das Foliengewicht an.
- Unsere tiefgezogenen Formenverbände sind leicht zu reinigen und durch die Konstruktionsart wirtschaftlich und langlebig.
- Nach erstmaliger Umarbeitung Ihrer vorhandenen Brötchenanlagen-Trays ist durch stark verringerte Folgekosten eine dauerhafte Kosteneinsparung möglich.
- Mit dem Hygiene-Center erfüllen Sie immer und überall sämtliche Hygiene-Vorschriften und sind weder vom Wasser- noch Stromanschluss abhängig.
- Die Warenpräsentation ist in Zeiten der Vergleichbarkeit immer wichtiger. Ein eigens dafür entwickeltes Programm aus hochwertigen Materialien hilft Ihnen dabei.

Unsere vielfältigen Kontakte mit unseren Kunden und die dadurch resultierenden täglichen neuen Anforderungen ermöglichen uns ein ständig aktuelles Produktprogramm. Innovative Produkte sind das Ergebnis dieser Zusammenarbeit!

Fordern Sie uns!

BESCHREIBUNGEN, HINWEISE

Materialbeschreibung Rohmaterial

Aluminium Legierung AlMg3

AlMg3 ist die Aluminiumlegierung mit den besten Backeigenschaften, absolut lebensmittelecht und besitzt, auf Dauer gesehen, die besten Haltbarkeitskriterien. Verwendungsbereich: Backbleche, Lochbleche, Backformen. Geeignet für alle Produkte, außer Laugengebäck.

FAL, AP oder Alusteel

Feueraluminiertes Stahlblech, d.h. Stahlblech mit beidseitig festverbundener Aluminium-Auflage als sicherer Rostschutz. Verwendungsbereich: Backformen aller Art.

BG

Blauglanzblech oder Schwarzblech, d.h. Stahlblech mit blau-schwarz glänzender Oberfläche. Besitzt sehr gute Backeigenschaften, jedoch rostanfällig. Verwendungsbereich: Backformen und Backbleche aller Art. Geeignet im Konditoreibereich. Nicht geeignet für Sauerteigprodukte im Frostbereich.

Werkstoff Nr. 1.4016

Edelstahl (Chromstahl) - magnetisch. Zur Verwendung bei Backblechen, Backwagen und Thekenblechen, geeignet für Sauerteigprodukte.

Werkstoff Nr. 1.4301

Rostfreier Edelstahl (Chromnickelstahl) - nicht magnetisch. Zur Verwendung bei Wagen, Arbeitstischen und Schränken.

Materialbeschreibung Beschichtung

Silikon-Kautschuk rot

Einkomponenten-Silikonkautschuk als Antihaft-Beschichtung, abgestimmt auf Bäckereiansprüche, Temperaturbeständigkeit bis ca. 250°C. Die Beschichtungszusammensetzung entspricht den Richtlinien des deutschen Bundesgesundheitsamtes. Verwendungsbereich: Hefe-Weißteige, helle Brotsorten, Baguettes, Zwieback, Toast, Biskuits etc.

Silikon-Harz

klar oder pigmentiert, Silikon-Harz-Lösung als Antihaft-Beschichtung, abgestimmt auf Bäckereiansprüche, Temperaturbeständigkeit bis ca. 250°C. Die Beschichtungszusammensetzung entspricht den Richtlinien des deutschen Bundesgesundheitsamtes. Verwendungsbereich: Toasts, Kuchen, Rührmassen.

PTFE

Antihaft-Beschichtung, härter als Silikon (Markenbezeichnung z.B. Teflon®), unterschiedliche Zusammensetzungen und Schichtdicken möglich. Beschichtung ist auf das jeweilige Produkt abzustimmen. Eine Angabe über die Anzahl der Backdurchgänge kann nicht gemacht werden, weil die Anwendungsdauer von der ordnungsgemäßen Behandlung, dem jeweiligen Produkt und der Temperatur abhängig ist.

BESCHREIBUNGEN, HINWEISE

Materialbeschreibung Textilien und Vliese

Polyestertücher grün, grau oder weiß	besitzen den günstigsten Restschumpfwert bei Bäckertextilien (0,5 - 1% bei 60°).
Profi-Net® schimmelfreies Netzgewebe	Das geschlossene Monofil-Gewebe verhindert durch seine geschlossene Ausführung bei sachgemäßer Anwendung das Eindringen von Schimmel in die Teiglingsunterlagen.
Baumwoll-Polyestertücher	Durch die Zumischung von Polyester ergeben sich bei diesen Tüchern bessere Restschumpfwerte beim Waschen (0,75 - 1,5%)

Materialbeschreibung Dauerbackfolien

PTFE-Dauerbackfolien	Innenaufbau aus Glasfasergewebe, Beschichtung aus PTFE (Markenbezeichnung Teflon®) Glasfaserdichte, Beschichtungsstärke, Stärke der Folie und Farbe haben Auswirkung auf das Backverhalten und die Lebensdauer der Folie.
-----------------------------	---

Materialbeschreibung Abdeckhauben

Abdeckhauben	BICO-Abdeckhauben für Stikkenwagen sind aus sehr stabilem PVC-Planenmaterial hergestellt. Bei Ausführungen mit Sichtfenster sind diese mit Netzgewebe verstärkt, um die Gebrauchsfähigkeit im Kältebereich zu verbessern. Stabile Reißverschlüsse sorgen für eine lange Lebensdauer.
---------------------	--

Wichtige Behandlungshinweise

PTFE - Beschichtungen	<p>Grundsätzlich sind Bleche mit beschädigter Beschichtung nicht mehr zu verwenden. Bei Zuwiderhandlungen liegt ein Verstoß gegen das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz vor.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Beschichtete Bleche und Formen sind nicht mit harten Bürsten o.ä., sondern mit einem feuchten Tuch oder weichem Schwamm zu reinigen. Sie sind spülmaschinenfest in milder Waschlauge.2. Um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden, sind Bleche und Formen nicht ohne Papierzwischenlagen zu stapeln oder in Stikkenwagen einzeln zu lagern.3. Um eine Verbrennung der Beschichtung zu vermeiden (Verkürzung der Lebensdauer), sind Bleche und Formen ohne Backgut nicht in den beheizten Ofen zu bringen.4. Beschichtete Bleche und Formen dürfen nicht in Lauge getaucht werden.
------------------------------	--

BESCHREIBUNGEN, HINWEISE

Silikon-Kautschuk

Grundsätzlich sind Bleche mit beschädigter Beschichtung nicht mehr zu verwenden. Bei Zuwiderhandlungen liegt ein Verstoß gegen das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetz vor. Um eine Ablösung und/oder Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden, sind folgende Hinweise unbedingt zu beachten:

1. Beschichtete Silikon-Bleche sind nur mit einem feuchten Tuch oder weichen Schwamm zu reinigen.
2. Nicht in Spülmaschine mit aggressivem Reinigungsmittel reinigen.
3. Nicht mit Dampfstrahler reinigen.
4. Um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden, sind Bleche nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen zu reinigen.
5. Nicht einfetten.
6. Möglichst trockenes Mehl auf beschichteten Blechen vermeiden.
7. Silikonisierte Bleche sind nicht in Lauge zu tauchen.

Aluminiertes Stahlblech oder Blauglanzblech (unbeschichtet)

Vor dem ersten Backeinsatz sind die Formen im Ofen bei ca. 200°C auszubrennen. Anschließend Formen außen und innen leicht einfetten, danach nochmals eine halbe Stunde bei 200°C einbrennen. Damit das überschüssige Fett ausläuft, sind die Formen seitenverkehrt, d.h. kopfüber in den Ofen zu stellen.

Gründe der Außenseiten-Einfettung:

Bei BG-Formen: Vermeidung der Rostbildung.

Bei AP-Formen: Bilden eines leicht blanken Fettbelages zur Verminderung der Wärmeabstrahlung der Alu-Schicht. Unmittelbar nach dem Backvorgang sofort ausformen, um Feuchtigkeitsbildung zwischen Gebäck und Form zu verhindern. Anschließend reinigen und sofort wieder einfetten, um Rostbildung zu vermeiden.

Edelstahlbleche und Formen

Bei Formen ist keine Vorbehandlung notwendig.

Bei Lochblechen für Laugegebäck:

Waschen, trocknen, einfetten und ca. eine halbe Stunde bei ca. 200°C einbrennen. Sollten die Gebäcke immer noch kleben, den Vorgang mit Brezellaugewiederholen. Nach 10 - 20 Backumläufen muss nicht jedesmal mehr neu eingefettet werden.

Textilien

Polyestertücher und Baumwoll-Polyestertücher sollten nach Möglichkeit nicht über 60°C gewaschen werden. Höhere Temperaturen ergeben höhere Schrumpfungen. Die Tücher dürfen nicht in Trocknern oder Tumbler getrocknet werden, sondern sind feucht aufzuhängen.

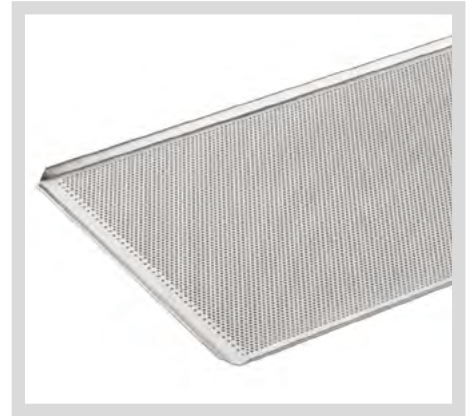
Profi-Net®

Profi-Net® nimmt selbst keinen Schimmel an. Verschimmelte Teigreste können mit Dampfstrahler oder Durchlauf-Spülmaschinen von Zeit zu Zeit entfernt werden. Nicht über 70°C erhitzen!

Dauerbackfolien

Dauerbackfolien nicht über 260°C erhitzen! Nur mit feuchtem Lappen oder durch abkehren reinigen. Bleche nicht stapeln!

BACKBLECHE



BACKBLECHE

GELOCHT, UNGELOCHT



INFO

Schnitt- und kratzfester als vergleichbare Produkte durch AlMg3



INFO

Produktbeschreibung:

Die Besonderheit der BICO-Wellenbleche liegt in der technischen Ausführung. Eine Vorsatzschienen-Halterung, die besondere Stabilität gewährleistet und Schmutzecken vermeidet. Eine Materialstärke von 2 mm sorgt für extrem lange Lebensdauer. BICO-Wellenbleche sind auch für Kuchenschneidmaschinen geeignet.



Alle Maße sind Außenmaße

Schnittenbleche ungelocht

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr.
Schnittenblech mit Einschubschlitz	580	100	50	100000
Aluminium AlMg3,	600	100	50	100100
Stärke 1,5 mm,	580	200	50	100200
Vorsetzer herausnehmbar,	600	200	50	100300
ungelocht, mit Verstärkung,	580	400	50	100400
siehe Bild.	600	400	50	100500
	780	580	50	100600

Schnittenblech mit Einschubschlitz	580	100	50	102000
Aluminium AlMg3,	600	100	50	102100
Stärke 2,0 mm,	580	200	50	102200
Vorsetzer herausnehmbar,	600	200	50	102300
ungelocht, mit Welle	580	400	50	102400
	600	400	50	102500
	780	580	50	102600

Backbleche 3 Seiten Rand ungelocht

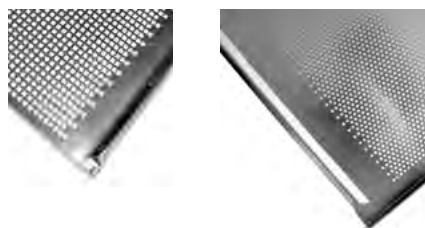
Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr.
Backblech 3 Seiten Rand	600	400	17	104000
Aluminium AlMg3,	530	325	20	Gastro-Norm GN1/1
Stärke 1,5 mm,	650	530	20	Gastro-Norm GN2/1
ungelocht	580	580	20	mit Sicke
	780	580	20	mit Sicke
	980	580	20	mit Sicke
	800	600	20	mit Sicke
Backblech 3 Seiten Rand	600	400	20	105000
Aluminium AlMg3,	580	580	20	mit Sicke
Stärke 2,0 mm,	780	580	20	mit Sicke
ungelocht	980	580	20	mit Sicke
Backblech 3 Seiten Rand	600	400	17	106000
Stahlblech Blauglanz,	530	325	20	Gastro-Norm GN1/1
Stärke 1,25 mm,	650	530	20	Gastro-Norm GN2/1
ungelocht	580	580	20	106300
	780	580	20	106400
	980	580	20	106500

Backbleche 3 Seiten Rand gelocht

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr.
Backblech	600	400	17	110000
3mm Rundlochung,	530	325	20	Gastro-Norm GN1/1
Aluminium AlMg3,	650	530	20	Gastro-Norm GN2/1
Stärke 1,5 mm,	580	580	20	mit Sicke
3 Seiten Rand	780	580	20	mit Sicke
	800	600	20	mit Sicke
	980	580	20	mit Sicke

BACKBLECHE

GELOCHT, UNGELOCHT



INFO

3-Rand-Bleche in 2,0 mm Materialstärke bieten wir mit Verstärkungssicke als Alternative zu unseren an der offenen Seite schräg verschweißten Bleche an. Eine fachgerechte Entgratung sorgt für optimale Griffsicherheit.

INFO

Wir liefern alle Bleche mit 1,5 mm Materialstärke zusätzlich verstärkt durch Sicke und mit Umschlag.



Alle Maße sind Außenmaße

Backbleche 3 Seiten Rand gelocht

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr.
Backblech	600	400	17	112000
3 Seiten Rand,	580	580	20	112100
5 mm Rundlochung,	780	580	20	112200
Aluminium AlMg3, Stärke 1,5 mm	980	580	20	112300

Backblech	600	400	17	113000
3 Seiten Rand,	580	580	20	113100
5 mm Quadratlochung,	780	580	20	113200
Aluminium AlMg3, Stärke 1,5 mm	980	580	20	113300

Backbleche 3 Seiten Rand gelocht

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr.
Backblech	600	400	17	114000
3 Seiten Rand,	650	530	20	Gastro-Norm GN2/1
2 mm Feinlochung,	780	580	20	114200
Aluminium AlMg3, Stärke 1,5 mm	980	580	20	114300
	800	600	20	114400

Backbleche 3 Seiten Rand gelocht

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr.
Backblech	600	400	20	115000
3 Seiten Rand,	650	530	20	Gastro-Norm GN2/1
3 mm Rundlochung,	580	580	20	115200
Aluminium AlMg3, Stärke 2,0 mm	780	580	20	115300
	800	600	20	115400
	980	580	20	115500
Backblech	600	400	20	116000
3 Seiten Rand,	780	580	20	116100
5 mm Rundlochung,	980	580	20	116200
Aluminium AlMg3, Stärke 2,0 mm				

Backblech	600	400	20	117000
3 Seiten Rand,	780	580	20	117100
5 mm Quadratlochung,	980	580	20	117200
Aluminium AlMg3, Stärke 2,0 mm				

Backbleche für Putzmaschinen ungelocht

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Art.Nr.
Backblech f.Putzmaschinen	600	400	120000
Aluminium AlMg3, Stärke 2,0 mm ungelocht,	780	580	120100
kurze Seiten 60°	980	580	120200

Backblech f.Putzmaschinen	600	400	122000
Aluminium AlMg3, Stärke 2,0 mm ungelocht,	650	530	Gastro-Norm GN2/1
kurze Seiten 90°,	530	325	Gastro-Norm GN1/1
Hochrand 14 mm	780	580	122400
	980	580	122500

BACKBLECHE

GELOCHT, UNGELOCHT



Alle Maße sind Außenmaße

Backbleche für Putzmaschinen ungelocht

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr.
Backblech f.Putzmaschinen	600	400		123000
Aluminium AlMg3,	780	580		123100
Stärke 2,0 mm ungelocht,	980	580		123200
lange Seiten 90°,				
Hochrand 14 mm				

Backbleche für Putzmaschinen gelocht

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm		Art.Nr.
Backblech f.Putzmaschinen	600	400		130000
Aluminium AlMg3,	650	530	Gastro-Norm GN2/1	130100
3 mm Rundlochung,	780	580		130200
Stärke 2,0 mm,	980	580		130300
kurze Seiten 60°				

Backblech f.Putzmaschinen	600	400		131000
Aluminium AlMg3,	780	580		131100
5 mm Rundlochung,	980	580		131200
Stärke 2,0 mm,				
kurze Seiten 60°				

Backblech f.Putzmaschinen	600	400		132000
Aluminium AlMg3,	780	580		132100
5 mm Quadratlochung,	980	580		132200
Stärke 2,0 mm,				
kurze Seiten 60°				

Backblech f.Putzmaschinen	600	400		133000
Aluminium AlMg3,	530	325	Gastro-Norm GN1/1	133100
3 mm Rundlochung,	650	530	Gastro-Norm GN2/1	133200
Stärke 2,0 mm,	780	580		133300
kurze Seiten 90°,	980	580		133400
Hochrand 14 mm				

Backblech f.Putzmaschinen	600	400		134000
Aluminium AlMg3,	650	530	Gastro-Norm GN2/1	134100
5 mm Rundlochung,	780	580		134200
Stärke 2,0 mm,	980	580		134300
kurze Seiten 90°,				
Hochrand 14 mm				

Backblech f.Putzmaschinen	600	400		135000
Aluminium AlMg3,	780	580		135100
5 mm Quadratlochung,	980	580		135200
Stärke 2,0 mm,				
kurze Seiten 90°,				
Hochrand 14 mm				

Backblech f.Putzmaschinen	780	580		135500
Aluminium AlMg3,	980	580		135600
3 mm Rundlochung,				
Stärke 2,0 mm,				
lange Seiten 60°				

Backblech f.Putzmaschinen	780	580		135700
Aluminium AlMg3,	980	580		135800
5 mm Rundlochung,				
Stärke 2,0 mm,				
lange Seiten 60°				

BACKBLECHE

GELOCHT, UNGELOCHT



Alle Maße sind Außenmaße

Backbleche für Putzmaschinen gelocht			
Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Art.Nr.
Backblech f.Putzmaschinen	600	400	136000
Aluminium AlMg3,	650	530	Gastro-Norm GN2/1
3 mm Rundlochung,	780	580	136200
Stärke 2,0 mm,	980	580	136300
lange Seiten 90°,			
Hochrand 14 mm			
Backblech f.Putzmaschinen	600	400	137000
Aluminium AlMg3,	780	580	137100
2 mm Feinlochung,	980	580	137200
Stärke 2,0 mm,			
kurze Seiten 60°			
Backblech f.Putzmaschinen	600	400	138000
Aluminium AlMg3,	650	530	Gastro-Norm GN2/1
2 mm Feinlochung,	780	580	138200
Stärke 2,0 mm,	980	580	138300
kurze Seiten 90°,			
Hochrand 14 mm			
Backblech f.Putzmaschinen	600	400	138500
Aluminium AlMg3,	650	530	Gastro-Norm GN2/1
2 mm Feinlochung,	780	580	138600
Stärke 2,0 mm,	980	580	138700
lange Seiten 90°,			138800
Hochrand 14 mm			

STOP

Die oben angegebenen Bestellnummern zeigen Ihnen nur die lieferbaren Standard-Maße auf. Bitte klären Sie vor Bestellung, mit welcher Putzmaschine Sie arbeiten. Es gibt für jeden Hersteller spezielle Bleche mit unterschiedlichen Bestellnummern.

INFO

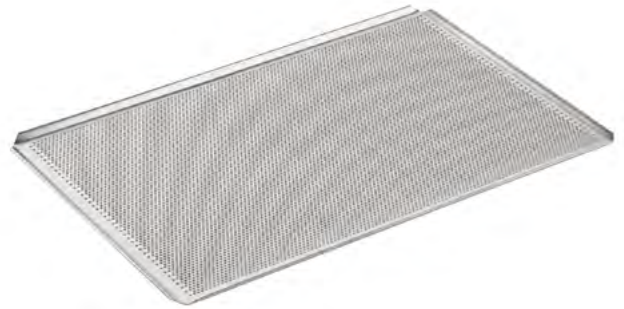
BICO Maschinenputzbleche sind extrem stabil und langlebig. Dies bestätigen uns führende Putzmaschinenhersteller. Eine Materialstärke von 2 mm - eine fachgerechte Entgratung und gerundete Ecken sorgen für eine sichere Anwendung im täglichen Backbetrieb.

INFO

Für alle gängigen Putzmaschinen geeignet!

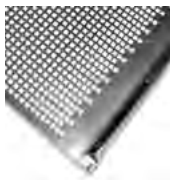
BACKBLECHE

GELOCHT, UNGELOCHT



TIPP

Besprühen Sie die Edelstahlbleche mit Trennfett und brennen Sie diese vor dem ersten Backvorgang mehrmals ein. Die Gebäcke lösen sich leichter. Danach regelmäßig einfetten.



Alle Maße sind Außenmaße

Backbleche für Ladenbacköfen gelocht

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm		Art.Nr.
Ladenbackblech	600	400		140000
Aluminium AlMg3,	530	325	Gastro-Norm GN1/1	140100
3 mm Rundlochung,	354	325	Gastro-Norm GN2/3	140200
Stärke 1,5 mm,				
4 Seiten Umschlag,				
4 Seiten 45°				
Ladenbackblech	600	400		141000
Aluminium AlMg3,	530	325	Gastro-Norm GN1/1	141100
3 mm Rundlochung,	354	325	Gastro-Norm GN2/1	141200
Stärke 1,5 mm,	440	350		141400
4 Seiten Umschlag,				
lange Seiten 90°				

Edelstahl-Backbleche gelocht für Laugengebäcke

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr.
Edelstahl-Backblech	600	400	17	150000
Edelstahl 4016,	580	580	20	150100
1 mm dick,	780	580	20	150200
3-Seiten Rand,	980	580	20	150300
5 mm Quadratlochung	800	600	20	150400
Edelstahl-Backblech	600	400		151000
Edelstahl 4016,	650	530		151100
1 mm dick,	780	580		151200
5 mm Quadratlochung,	980	580		151300
auch in 3 mm und 5 mm				
Rundlochung lieferbar,				
kurze Seite 45°				

BACKBLECHE

GELOCHT, UNGELOCHT



INFO

Produktbeschreibung:

BICO-Dauerbackfolien-Backbleche wurden mit der Anforderung entwickelt, eine leicht lösbare Fixierung der Dauerbackfolie nach dem Verschleiß zu ermöglichen. Durch ein besonders geschütztes Verfahren wird dies durch die einfache Entfernung der Klemmschienen am Blech ermöglicht.

Damit werden die Bleche während der Gesamtlebensdauer im Vergleich zu anderen Beschichtungen wirtschaftlich, da aufwändige Neubeschichtungen entfallen. Die Einsparung von Trennfett, Backpapier und Arbeitskosten ist ein weiterer Aspekt.

Für Laugengebäcke sind unsere Bleche ebenfalls geeignet. Um die Bodenbildung der Gebäcke zu optimieren, sind die Bleche unter der Folie mit einer 5 mm Lochung versehen. Die schwarze Folie wurde wegen der besseren Wärmeleiteigenschaften gewählt.

TIPP

Bei sorgsamer Behandlung arbeiten Sie mit diesen Blechen jahrelang ohne Einfettung oder Backpapier. Da hat sich der höhere Kaufpreis schnell amortisiert – versprochen!

Alle Maße sind Außenmaße

Backbleche gelocht mit Wechselfolie

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr.
PFTE bespanntes Ladenbackblech Aluminium AlMg3, 5 mm Lochung, Stärke 1,5 mm, lange Seiten 90°, Hochrand 10 mm, mit 2 Klemmschienen an den kurzen Seiten	600	400	10	143000

Zubehör für Backbleche gelocht mit Wechselfolie

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr.
Wechselfolien für Ladenbackbleche	640 600	390 400		143010
Ersatzschienensatz 1 Paar für Ladenbackbleche	600	400		143011

Backbleche gelocht 3 Seiten Rand mit Wechselfolie

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr.
PFTE bespanntes Backblech Aluminium AlMg3, 5 mm Lochung, Stärke 2,0 mm, mit 2 Klemmschienen, an den kurzen Seiten vorne schräg zugeschweißt	780 980	580	20	152000 152100

Zubehör für Backbleche gelocht 3 Seiten Rand mit Wechselfolie

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr.
Wechselfolien für Backbleche 3 Seiten Rand	830 1030	570	für Bleche 780 x 580 für Bleche 980 x 580	152010 152010
Ersatzschienensatz 1 Paar für Backbleche 3 Seiten Rand			für Bleche 780 x 580 und 980 x 580	143012

BACKBLECHE

BAGUETTEBLECHE

TIPP

BICO liefert Ihnen auch andere Größen und Ausführungen!
Rufen Sie an: 07046-9613-0



INFO

Alle Bleche und Formen sind mit Antihaf-Beschichtungen lieferbar. Bitte bei der Bestellung angeben.



Alle Maße sind Außenmaße

Baguettebleche mit umlaufendem Rand

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Muldenbreite mm	Längsmulden	Art.Nr. Ø 3,0 mm	Art.Nr. Ø 2,0 mm
Baguettebleche	600	400	80	4	160000	162000
Aluminium AlMg3,	600	400	70	5	160100	162100
Stärke 1,5 mm,	600	400	55	6	160200	162200
Längsmulden,	600	400	45	7	160300	162300
umlaufender Rand	780	580	170	3	160400	162400
	780	580	100	5	160500	162500
	780	580	80	6	160600	162600
	780	580	70	7	160700	162700
	780	580	60	8	160800	162800
	780	580	45	10	160900	162900
	980	580	170	3	161000	163000
	980	580	100	5	161100	163100
	980	580	80	6	161200	163200
	980	580	70	7	161300	163300
	980	580	60	8	161400	163400
	980	580	45	10	161500	163500
	650	530	100	4	161600	163600
	650	530	60	7	161700	163700
	650	530	55	8	161800	163800
	650	530	45	9	161900	163900
Baguettebleche	600	400	170	3	164000	166500
Aluminium AlMg3,	600	400	100	5	164100	166600
Stärke 1,5 mm,	600	400	80	6	164200	166700
Quermulden,	600	400	70	7	164300	166800
umlaufender Rand	600	400	60	8	164400	166900
	600	400	45	10	164500	167000
	780	580	100	6	164600	167100
	780	580	95	7	164700	167200
	780	580	80	8	164800	167300
	780	580	70	9	164900	167400
	780	580	60	10	165000	167500
	780	580	55	11	165100	167600
	780	580	45	13	165200	167700
	980	580	100	8	165300	167800
	980	580	90	9	165400	167900
	980	580	80	10	165500	168000
	980	580	75	11	165600	168100
	980	580	68	12	165700	168200
	980	580	60	14	165800	168300
	980	580	55	15	165900	168400
	980	580	45	16	166000	168500
	650	530	80	5	166100	168600
	650	530	70	8	166200	168700
	650	530	55	10	166300	168800
	650	530	45	11	166400	168900

BACKBLECHE

BAGUETTEBLECHE

INFO

Diese Baguettebleche gewährleisten eine gerade Auflage des Brötchenbodens.



INFO

Alle Bleche und Formen sind mit Antihaft-Beschichtungen lieferbar. Bitte bei der Bestellung angeben.



Alle Maße sind Außenmaße

Baguettebleche mit flachem Muldenboden, offener Rand						
Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Reihen längs	Reihen quer	Mulden- breite mm	Art.Nr.
Baguettebleche gerade Auflage am Boden, offener Rand	780	580	6		80	169000
	780	580	7		70	169100
	780	580	8		60	169200
	780	580		8	80	169300
	780	580		9	70	169400
	780	580		10	60	169500
	530	325	4		71	169900

Baguettebleche, offener Rand						
Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Mulden- breite mm	Längs- mulden	Art.Nr. Ø 3,0 mm	Art.Nr. Ø 2,0 mm
Baguettebleche Aluminium AlMg3, Stärke 1,5 mm, Längsmulden, offener Rand	600	400	80	4	170000	172500
	600	400	70	5	170100	172600
	600	400	55	6	170200	172700
	600	400	45	7	170300	172800
	780	580	170	3	170400	172900
	780	580	100	5	170500	173000
	780	580	80	6	170600	173100
	780	580	70	7	170700	173200
	780	580	60	8	170800	173300
	780	580	45	10	170900	173400
	980	580	170	3	171000	173500
	980	580	100	5	171100	173600
	980	580	80	6	171200	173700
	980	580	70	7	171300	173800
	980	580	60	8	171400	173900
	980	580	45	10	171500	174000
	650	530	100	4	171600	174100
	650	530	60	7	171700	174200
	650	530	55	8	171800	174300
	650	530	45	9	171900	174400

INFO

Produktbeschreibung:

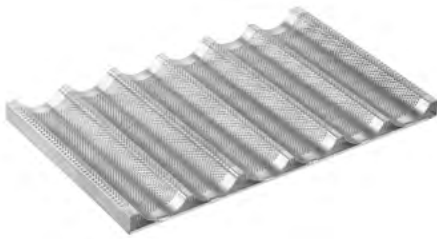
Auf einem geschweißten Grundrahmen wird jede einzelne Welle stabil fixiert. Der Verzicht auf den umlaufenden Rand verhindert Schmutzecken. Sie sind ebenfalls erhältlich in Rundlochung 3 mm und Feinlochung 2 mm.

BACKBLECHE

BAGUETTEBLECHE

TIPP

BICO liefert Ihnen auch andere Größen und Ausführungen!
Rufen Sie an: 07046-9613-0



INFO

Alle Bleche und Formen sind mit Antihaft-Beschichtungen lieferbar. Bitte bei der Bestellung angeben.

INFO

Ideal zum Backen von Gefrierteiglingen! Ersatznetze sind auf Anfrage lieferbar.

Alle Maße sind Außenmaße

Baguettebleche, offener Rand

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Muldenbreite mm	Quermulden	Art.Nr. Ø 3,0 mm	Art.Nr. Ø 2,0 mm
Baguettebleche	600	400	170	3	175000	177500
Aluminium AlMg3,	600	400	100	5	175100	177600
Stärke 1,5 mm,	600	400	80	6	175200	177700
Quermulden,	600	400	70	7	175300	177800
offener Rand	600	400	60	8	175400	177900
	600	400	45	10	175500	178000
	780	580	100	6	175600	178100
	780	580	95	7	175700	178200
	780	580	80	8	175800	178300
	780	580	70	9	175900	178400
	780	580	60	10	176000	178500
	780	580	55	11	176100	178600
	780	580	45	13	176200	178700
	980	580	100	8	176300	178800
	980	580	90	9	176400	178900
	980	580	80	10	176500	179000
	980	580	75	11	176600	179100
	980	580	68	12	176700	179200
	980	580	60	14	176800	179300
	980	580	55	15	176900	179400
	980	580	45	16	177000	179500
	650	530	80	5	177100	179600
	650	530	70	8	177200	179700
	650	530	55	10	177300	179800
	650	530	45	11	177400	179900

Baguettebleche mit flexiblem Glasfasergewebe

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Reihen längs	Reihen quer	Muldenbreite mm	Art.Nr.
Baguettebleche für Anlagen	780	580	6		80	180000
mit Silikongewebe,	780	580	7		70	180100
grau	780	580	8		60	180200
	780	580		8	80	180300
	780	580		9	70	180400
	780	580		10	60	180500

Ersatzsilikongewebe

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Reihen längs	Reihen quer	Muldenbreite mm	Art.Nr.
auf Anfrage						

BACKBLECHE

ANLAGENBLECHE

ANLAGENBLECHE ALLER ART AUF ANFRAGE

TIPP

Alle Anlagenbleche auch in Teflon beschichtet lieferbar. Rufen Sie uns an: 07046-9613-0

INFO

Anlagenbleche erfordern höchste Maßgenauigkeit um einen reibungslosen Durchlauf zu gewährleisten. Wir fertigen diese Bleche auf stabilen, verwindungsfreien Edelstahl-Rahmen genau nach Ihren Spezifikationen. Nur beschichtet lieferbar!

Alle Maße sind Außenmaße

Hamburger Blech



Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Ø Form mm	Tiefe Form mm	Gewicht	Art.Nr.
Anlagenbleche	auf Anfrage						
Hamburger Blech	780	580	30	98	12		209500
für 35 Hamburger, aluminieretes Stahlblech, 1 mm mit Stapelrand, Silikon-Kautschuk- Beschichtung							

BACKFORMEN



BACKFORMEN

BROTFORMENVERBÄNDE



TIPP

Alle Formen mit Silikon- oder PTFE-Beschichtung lieferbar. Rufen Sie uns an: 07046-9613-0

TIPP

Kein Einfetten mehr! Formschöne Produkte! Leichtes Herausnehmen der Backwaren!

Brotformenverbände, tiefgezogen

Bezeichnung	Länge oben mm	Breite oben mm	Länge unten mm	Breite unten mm	Höhe mm	Art.Nr.
Brotformenverband aluminieretes Stahlblech, zum Einhängen in Stikkenwagen, 580 mm, ohne Deckel, tiefgezogen						
4-teilig à 500 g	165	100	155	90	85	200000
4-teilig à 750 g	190	100	180	90	85	200100
4-teilig à 1000 g	230	110	220	100	95	200200
4-teilig à 750 g	190	90	180	80	100	200300
3-teilig à 2000 g	275	120	265	110	100	200500
3-teilig à 1100 g	140	140	140	140	110	202000

Toast- u. Weißbrotverband aluminieretes Stahlblech,

zum Einhängen in Stikkenwagen,
580 mm, ohne Deckel,
tiefgezogen,
Edelstahl auf Anfrage

4-teilig	200	100	195	93	90	203100
4-teilig	270	98	265	92	94	203200

Brotformenverbände, tiefgezogen

Bezeichnung	Länge oben mm	Breite oben mm	Länge unten mm	Breite unten mm	Höhe mm	Art.Nr.
Toastbrotformen- verband aluminieretes Stahlblech, fein schräg gerippt, Einwaage für 500 g-Brote, 4-teilig ohne Deckel, anliegender Gürtel						
für Stikkenwagen	250	95	247	94	95	205100
Deckel für 204100 + 205100						205200
Toastbrotformen- verband aluminieretes Stahlblech, fein schräg gerippt, Einwaage für 500g-Brote, 4-teilig ohne Deckel, anliegender Gürtel						
für Stikkenwagen	275	95	272	94	95	207100
Deckel für 206100 + 207100						207200



INFO

Bei dieser Formengröße können die Endstücke abgeschnitten werden!

BACKFORMEN

BROTFORMENVERBÄNDE



Brotformenverbände, tiefgezogen

Bezeichnung	Länge oben mm	Breite oben mm	Länge unten mm	Breite unten mm	Höhe mm	Art.Nr.
Sandwichformenverband AP aluminiertes Stahlblech, fein schräg gerippt, zum Einhängen in Stikkenwagen, 3-teilig mit Deckel	370	120	368	118	120	208000
Minibrotformenverband alum. Stahlblech, Einwaage für 500 g-Brote, zum Einhängen in Stikkenwagen, Gesamtlänge 580 mm, tiefgezogen, 8-teilig ohne Deckel	140	85	140	80	80	208201
Minibrotformenverband alum. Stahlblech, Einwaage für 500 g-Brote, zum Einhängen in Stikkenwagen, Gesamtlänge 580 mm, tiefgezogen, 4-teilig ohne Deckel	140	85	140	80	80	208202

Brotformenverbände, tiefgezogen

Bezeichnung	Länge oben mm	Breite oben mm	Länge Verband unten mm	Höhe mm	Art.Nr.
Dreiecksformenverband alum. Stahlblech, Einwaage für 750 g-Brote, zum Einhängen in Stikkenwagen, Gesamtlänge 580 mm, 4-teilig ohne Deckel	210	130	470	120	208500
Deckel für 208500					208700
Dreiecksformenverband alum. Stahlblech, Einwaage für 350 g-Brote, zum Einhängen in Stikkenwagen, Gesamtlänge 580 mm, 6-teilig ohne Deckel	140	130	500	120	209000
Deckel für 209500					209500

BACKFORMEN

BROTFORMENVERBÄNDE, SONSTIGE FORMEN



Brotformenverbände

Bezeichnung	Einzelform Länge mm	Einzelform Breite mm	Einzelform Höhe mm	Verband Länge mm	Verband Breite mm	Art.Nr.
Doppelwandige Kastenform Aluminium	auf Anfrage					
Halbrundformenverband Aluminium, 4-teilig ohne Deckel , zum Einhängen in Stikkenwagen	230	110	90	580	115	209200
Brotformenverband Aluminium, 4-teilig ohne Deckel , zum Einhängen in Stikkenwagen	180	95	90	580	100	209300
	weitere Größen auf Anfrage					



Backformen

Bezeichnung	Länge oben mm	Breite oben mm	Länge unten mm	Breite unten mm	Höhe mm	Art.Nr.
Dessertkuchenform aluminisiertes Stahlblech	580	140	580	130	80	209400
Vollkornbrotform aluminisiertes Stahlblech	200 230 250	100 110 120	190 220 240	90 100 110	100 100 100	210000 210100 210200
Backform Normreihe aluminisiertes Stahlblech	190 200 210 230 250 300	80 120 100 110 110 120	170 180 190 210 230 280	60 100 80 90 90 100	70 70 70 75 75 80	211000 211100 211200 211300 211400 211500
Backform Normreihe gebl. Stahlblech/ Schwarzblech	190 200 210 230 250 300	80 120 100 110 110 120	170 180 190 210 230 280	60 100 80 90 90 100	70 70 70 75 75 80	212000 212100 212200 212300 212400 212500

TIPP

Alle Formen mit PTFE-Beschichtung lieferbar. Rufen Sie uns an: 07046-9613-0

BACKFORMEN

GUGELHUPF-/FRANKFURTER KRANZFORMEN



Gugelhupf-Formen

Bezeichnung	Ø oben innen mm	Höhe mm	Ø Tüllen unten mm	Verband Länge mm	Verband Breite mm	Art.Nr.
Rodon-Formenverband Stahlblech, nahtlos tiefgezogen, 3-teilig, je Form ca. 250g, Silikon-Harz- Beschichtung	160	80	55	580	170	220000
Rodon-Formenverband Stahlblech, nahtlos tiefgezogen, 3-teilig, je Form ca. 450g, Silikon-Harz- Beschichtung	180	90	65	580	270	221000
Rodon-Formenverband Stahlblech, nahtlos tiefgezogen, 2-teilig, je Form ca. 500g, Silikon-Harz- Beschichtung	200	100	75	580	210	222000
Rodon-Formenverband Stahlblech, nahtlos tiefgezogen, 6-teilig, je Form ca. 200g, Silikon-Harz- Beschichtung	145	85	35	580	320	223000

INFO

Beachten Sie bitte unsere Behandlungshinweise „neue Formen“ auf S. 7

BACKFORMEN

STOLLENFORMEN, SONSTIGE FORMEN



Stollenformen

Bezeichnung	Einzelform Länge mm	Einzelform Breite mm	Einzelform Höhe mm	Verband Länge mm	Verband Breite mm	Art.Nr.
Stollenformenverband 5-teilig mit Deckel, aluminisiertes Stahlblech, Einlage ca. 190g	133	70	50	500	150	230000
Stollenformenverband 4-teilig mit Deckel, aluminisiertes Stahlblech, Einlage ca. 400g	160	108	60	580	185	230500
Stollenformenverband 4-teilig mit Deckel, aluminisiertes Stahlblech, Einlage ca. 500g	230	100	70	580	255	231000
Stollenformenverband 4-teilig mit Deckel, aluminisiertes Stahlblech, Einlage ca. 500g - 750g	250	120	70	580	275	232000
Stollenformenverband 4-teilig mit Deckel, aluminisiertes Stahlblech, Einlage ca. 1000g	300	120	75	580	325	233000
Schnittstollenform mit Deckel, aluminisiertes Stahlblech	580 780	130	80	- -	- -	234100 234200

Dosenbrotformenverband

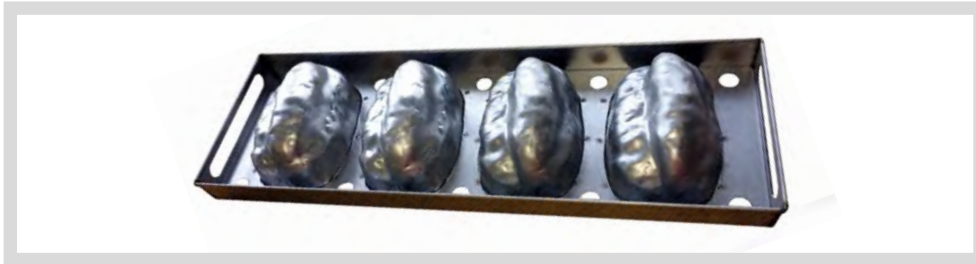
Bezeichnung	Länge oben mm	Höhe mm	Ø mm	Art.Nr.
Dosenbrotformenverband AlMg3, 2 mm 5-teilig, Verbandmaß 580 x 100 mm	580	120	100	203300

Kaviarbrotpform

Bezeichnung	Länge oben mm	Ø mm	Inhalt g	Art.Nr.
Kaviarbrotpform aluminisiertes Stahlblech, 3-teilig, aufklappbar	400	65	3 x 500	203600



STOLLENFORM HANDMADE



DIE REVOLUTION DER STOLLENFORM!

MERKMALE

- formschöne Stollen wie handgemacht
- langlebiges Formenmaterial
- geringer Reinigungsaufwand
- leichtes Herausnehmen der Stollen
- passend für alle Stikkenwagen
- Standard im 4er-Verband

DATEN

- Art.-Nr.: 231000
- Länge: 580 mm
- Breite: 255 mm
- Höhe: 70 mm
- Material: aluminisiertes Stahlblech
- außen geschwärzt

WIR MACHEN IHNEN GERNE EIN ANGEBOT

BICO GMBH

07046/9613-0

- Industriestraße 17
- 74397 Pfaffenhofen
- www.bico-gmbh.de

BACKFORMEN

KUCHENBLECHE



Kuchenbleche

Bezeichnung	Ø oben innen mm	Ø unten außen mm	Höhe mm	Art.Nr./ Größe
Kuchenbleche Aluminium Al99,5, 1,5 mm	240	200	40	250000
	260	220	40	250100
	280	240	40	250200
	300	260	40	250300
	320	280	40	250400
	340	300	40	250500
	360	320	40	250600
	380	340	40	250700
	400	360	40	250800
	500	460	40	250900
Kuchenbleche gebläutes Stahlblech/ Schwarzblech	240	200	40	252000
	260	220	40	252100
	280	240	40	252200
	300	260	40	252300
	320	280	40	252400
	340	300	40	252500
	360	320	40	252600
	380	340	40	252700
	400	360	40	252800
	500	460	40	252900
Käsekuchenbleche Aluminium Al99,5, 1,5 mm	280	260	50	255000
	300	280	50	255100
	320	300	50	255200
	340	320	50	255300
	360	340	50	255400
	380	360	50	255500
Käsekuchenbleche gebläutes Stahlblech/ Schwarzblech	280	260	50	256000
	300	280	50	256100
	320	300	50	256200
	340	320	50	256300
	360	340	50	256400
	380	360	50	256500

INFO

BICO liefert Ihnen auch andere Größen. Rufen Sie an: 07046-9613-0

BACKFORMEN

PIZZA-, KUCHENBLECHE



Pizzableche

Bezeichnung	Ø oben innen mm	Ø unten außen mm	Höhe mm	Art.Nr./ Größe
Pizzableche gebläutes Stahlblech/ Schwarzblech	160	140	25	258000
	180	160	25	258100
	200	180	25	258200
	220	200	25	258300
	240	220	25	258400
	260	240	25	258500
	280	260	25	258600
	300	280	25	258700
	320	300	25	258800
340	320	25	258900	
Pizzableche Aluminium Al99,5, 1,5 mm	160	140	25	259000
	180	160	25	259100
	200	180	25	259200
	220	200	25	259300
	240	220	25	259400
	260	240	25	259500
	280	260	25	259600
	300	280	25	259700
	320	300	25	259800
340	320	25	259900	

Hefekranzblech

Bezeichnung	Ø oben innen mm	Ø unten außen mm	Höhe mm	Art.Nr./ Größe
Hefekranzblech Aluminium AlMg3, 1,5 mm	300	270	40	270000

Kuchenblech flach

Bezeichnung	Ø oben innen mm	Ø unten außen mm	Höhe mm	Art.Nr./ Größe
Kuchenblech flach Aluminium AlMg3, 1,5 mm, Rand 30°	500			271000
	420			272000

BACKFORMEN

KUCHEN-, FROSTER-, AUSSTELLBLECHE



Kuchenbleche gelocht

Bezeichnung	Ø oben innen mm	Ø unten außen mm	Höhe mm	Art.Nr./ Größe
Kuchenbleche gelocht	180	160	30	280000
Ø 4 mm,	200	180	30	280100
Aluminium Al99,5, 1,5 mm	220	200	30	280200
	240	220	30	280300
	260	240	30	280400
	280	260	30	280500
	300	280	30	280600
	320	300	30	280700
	340	320	30	280800
	360	340	30	280900
	380	360	30	281000
	400	380	30	281100



Frosterbleche

Bezeichnung	Ø oben innen mm	Ø unten außen mm	Höhe mm	Art.Nr./ Größe
Frosterblech	600	400	20	300000
AlMg3, 1,5 mm, 4 Seiten Rand, Ecken verschweiß	580	780	20	300100



Ausstellbleche

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr./ Größe
Ausstellblech	400	300	20	301000
Edelstahl 0,8 mm, gebürstet, 4 Seiten Rand, Ecken offen, 75°, zum ineinander stapeln	600	200	20	301100
	600	400	20	301200



Ausstellbleche

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr./ Größe
Ausstellblech	400	300	20	302000
Edelstahl 0,8 mm, Lederstruktur, 4 Seiten Rand, Ecken offen, 75°, zum ineinander stapeln	600	200	20	302100
	600	400	20	302200

BACKFORMEN

AUSSTELLBLECHE, TORTENRINGE



Ausstellbleche			
Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
Snack-Treppe	570	100	303000
Lederstruktur, Edelstahl 1,0 mm, 6-teilig	Andere Ausführungen auf Anfrage		



Tortenringe			
Bezeichnung	Abmessung Ø mm	Höhe mm	Art.Nr./Größe
Tortenring Aluminium AlMg3, Stärke 2,0 mm	140	50	310000
	160	50	310100
	180	40	310200
	180	50	310300
	180	60	310400
	180	70	310500
	200	50	310600
	200	60	310700
	220	50	310800
	220	60	310900
	240	60	311000
	260	50	311100
	260	60	311200
	260	70	311300
	280	50	311400
280	60	311500	
Tortenring Edelstahl Edelstahl, Stärke 1,5 mm	160	50	314000
	180	60	314100
	200	50	314200
	240	50	314300
	260	60	314400
	260	70	314500
	280	50	314600
280	60	314700	

INFO

BICO liefert Ihnen auch andere Größen. Rufen Sie an: 07046-9613-0

BACKFORMEN

TORTEN-, STOLLENRINGE



Tortenunterlage

Bezeichnung	Abmessung Ø mm	Blechdicke mm	Art.Nr./ Größe
Tortenunterlage	300	1,2	316000
Aluminium AlMg3	320	1,2	316100



Tortenboden

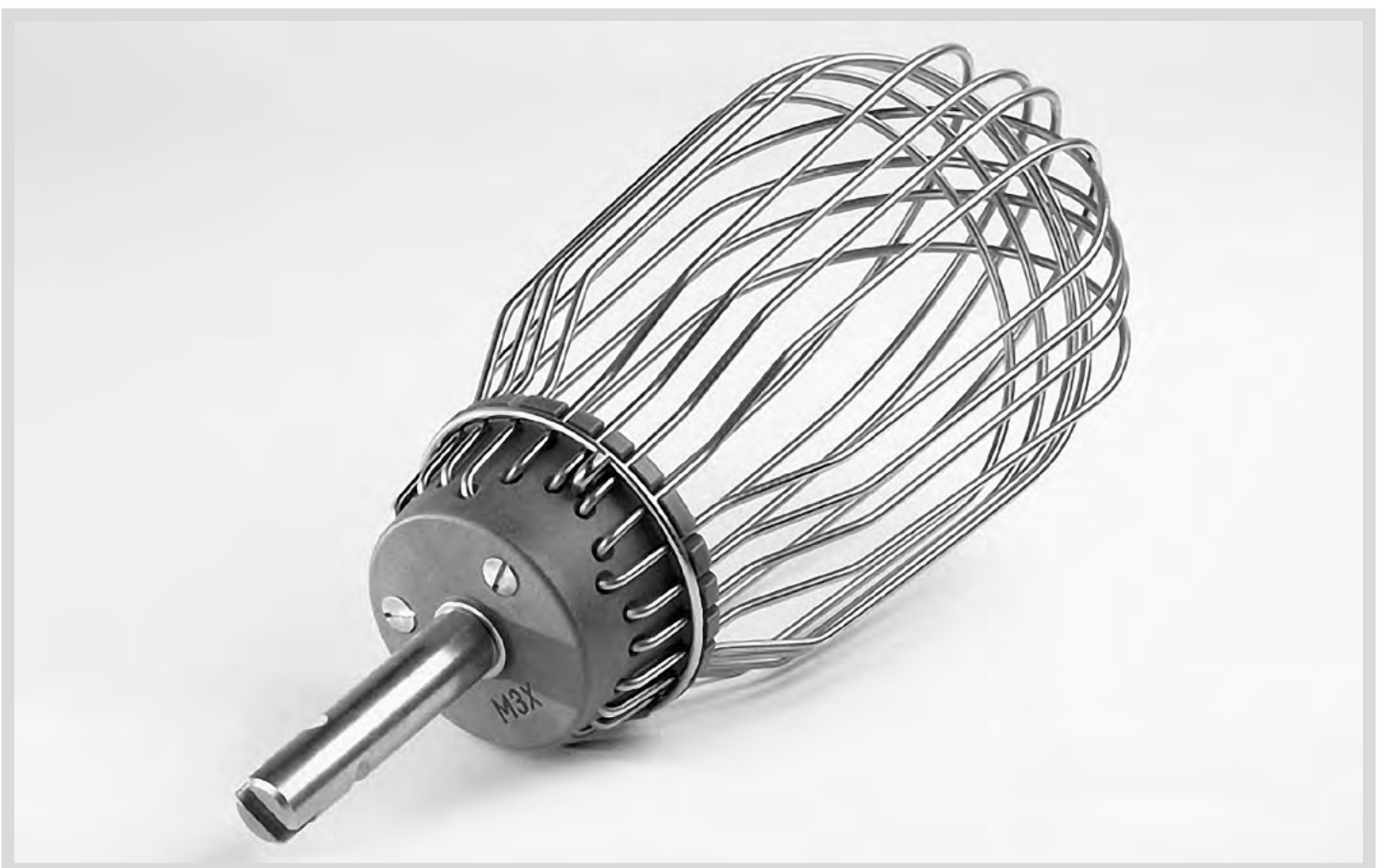
Bezeichnung	Abmessung Ø mm	Randhöhe mm	Art.Nr./ Größe
Tortenboden	245	10	317000
Aluminium AlMg3, 90° Rand	265	10	317100
	285	10	317200



Stollenring

Bezeichnung	Art.Nr./ Größe
Stollenring	317500
Aluminium AlMg3, 2 mm, Maße nach ihren Angaben	

MASCHINENBESEN



MASCHINENBESEN

SUPER-NOVA MASCHINENBESEN

INFO

Produktbeschreibung:

Die lange Lebensdauer wird durch die spezielle Lagerung der Drähte erreicht. Alle Drähte werden durch einen Spannring gehalten, haben jedoch im Kunststoffkopf etwas Spiel, so dass sie bei Belastung nachgeben und somit wieder zurückfedern können.

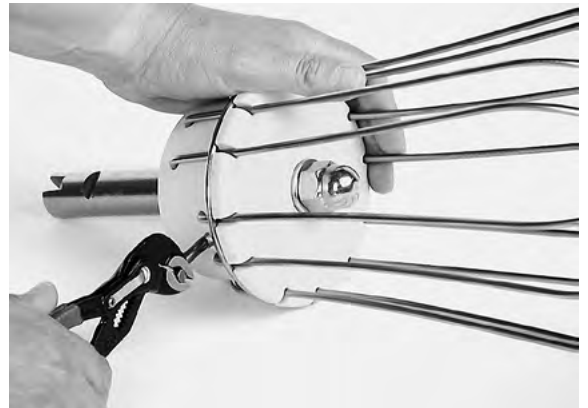
Die leichte Austauschbarkeit wird durch den Spannring erreicht. Nach Entfernung des umlaufenden Rings können die Drähte leicht ausgewechselt werden. Alle Drähte innerhalb eines Besens sind gleich lang. Eine Verwechslung ist nicht möglich!

Ersatzdrähte sind für alle Maschinentypen lieferbar. Bei Bestellung von Ersatzdrähten (siehe Bestellblatt) bitte Besengröße und Typen angeben. Die Angaben sind auf dem Besenboden eingraviert.

1. Zwei Schrauben lösen



2. Spannhaken herausziehen



3. Spannring abziehen - Drähte sind frei



4. Defekten Draht durch einen neuen ersetzen



MASCHINENBESEN

MASCHINENBESEN UND ERSATZDRÄHTE



Rührbesen für schwere Massen, z.B. Buttercreme

6 Drähte Ø 4 mm bei Größe 2 und 3; 6 Drähte Ø 5 mm bei Größe 3 und 4

Bezeichnung	Größe	Draht ø mm	Art.Nr.
Rührbesen komplett mit 6 Drähten, gelber Kopf	2	4	320000
	3	4	320100
	3/5	5	320200
	4	5	320300
Ersatzdraht für Rührbesen	2	4	320500
	3	4	320600
	3/5	5	320700
	4	5	320800



Schlagbesen für leichte Massen, z.B. Eischnee, Sahne

16 Drähte Ø 3 mm bei Größe 2 - 4

Bezeichnung	Größe	Draht ø mm	Art.Nr.
Schlagbesen komplett mit 16 Drähten, grauer Kopf	2	3	321100
	3	3	321200
	4	3	321300
Ersatzdraht für Schlagbesen	2	3	321600
	3	3	321700
	4	3	321800



Mixbesen für alle Fertigmassen, z.B. Biskuit, Sandmassen

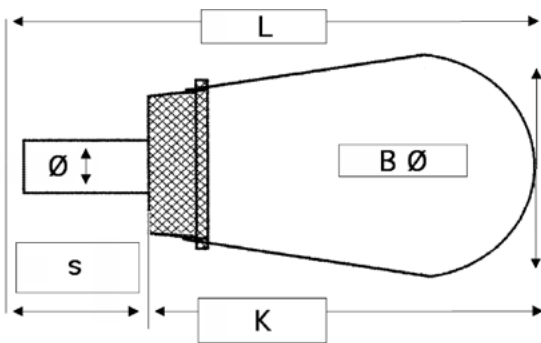
12 Drähte Ø 4 mm bei Größe 2 und 3, 12 Drähte Ø 5 mm bei Größe 3 und 4

Bezeichnung	Größe	Draht ø mm	Art.Nr.
Mixbesen komplett mit 12 Drähten, roter Kopf	2	4	322000
	3	4	322100
	3/5	5	322200
	4	5	322300
Ersatzdraht für Mixbesen	2	4	322500
	3	4	322600
	3/5	5	322700
	4	5	322800

MASCHINENBESEN

MASCHINENBESEN UND ERSATZDRÄHTE

Technische Informationen



Größe	für Kessel in Liter	Schaftlänge S	Besenkorb K	Länge mit Schaft L
2	20	90 mm	280 mm	370 mm
3	32	110 mm	330 mm	440 mm
4	40	110 mm	360 mm	470 mm

Rego 20 Ø	Erka 25 Ø	Boku 20 Ø	Boku 20 Ø	Boku RS	Habämfä 25 Ø	Fomko 20 Ø	Fomko 25 Ø	Fomko 30 Ø
R 2	R 3	kurz 90 mm	lang 130 mm	kurz 130 mm		20 L	32 L	40 L
S 20	S 32 / S 40	310	320	lang 190 mm				
SM 20	SM3 / SM 4	316	620					

Alle Ersatzteile wie Hutmutter, Kerbstift, Kunststoffkopf, Schäfte, Senkschraube, Sicherungshaken, Spanning, usw. sind einzeln erhältlich!

MASCHINENBESEN

FAX-BESTELLBLATT

Firma _____

Frau/Hr. _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

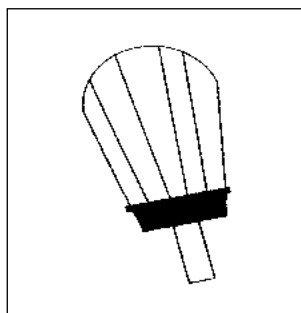
Telefon _____

Telefax _____

E-Mail _____

Datum/Unterschrift

Machen Sie sich vor der Bestellung einfach eine Kopie dieser Seite, tragen dann die Daten des Besens und Ihre Anschrift ein. Ab zu BICO - per Fax oder Mail!

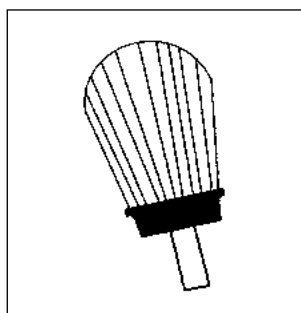


Rührbesen 6 Drähte für schwere Massen, z. B. Buttercreme

Bestellung Besen komplett mit Schaft für Rührmaschinen/ Type (bitte angeben)	Art.Nr.	Stück	Draht ø mm
Größe 2	320000		4
Größe 3	320100		4
Größe 3/5	320200		5
Größe 4	320300		5

Ersatzdrähte

Art.Nr.	Ersatzdraht VE = 6 Stück
320500	
320600	
320700	
320800	

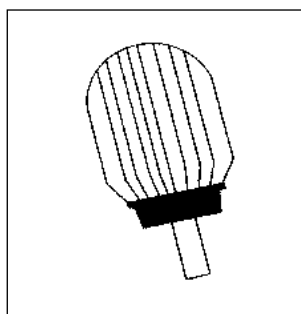


Schlagbesen 16 Drähte für ganz leichte Massen, z. B. Eischnee

Bestellung Besen komplett mit Schaft für Rührmaschinen/ Type (bitte angeben)	Art.Nr.	Stück	Draht ø mm
Größe 2	321100		3
Größe 3	321200		3
Größe 4	321300		3

Ersatzdrähte

Art.Nr.	Ersatzdraht VE = 6 Stück
321600	
321700	
321800	



Mixbesen 12 Drähte für Fertigmassen, speziell für Biskuit im All-in-Verfahren

Bestellung Besen komplett mit Schaft für Rührmaschinen/ Type (bitte angeben)	Art.Nr.	Stück	Draht ø mm
Größe 2	322000		4
Größe 3	322100		4
Größe 3/5	322200		5
Größe 4	322300		5

Ersatzdrähte

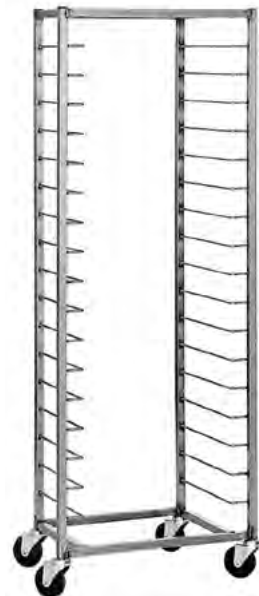
Art.Nr.	Ersatzdraht VE = 6 Stück
322500	
322600	
322700	
322800	

TRANSPORTGERÄTE



TRANSPORTGERÄTE

GLASIERTISCHE, FROSTERWAGEN



Glasiertische

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Glasiertisch 780 x 580 Edelstahl 4301, Auflagenabstand 70 mm, 2 Lenkrollen feststellbar, auch für Bleche 600 x 400 mm geeignet, Deckel Edelstahl 4301, 1,5 mm Stärke	660	790	900		400000
Glasiertisch 600 x 400 Edelstahl 4301, Auflagenabstand 70 mm, 2 Lenkrollen feststellbar	470	610	900		401000
Glasiertisch 650 x 530 Edelstahl 4301, Auflagenabstand 70 mm, 2 Lenkrollen feststellbar	600	660	900		402000
Glasiertisch 530 x 325 Edelstahl 4301, Auflagenabstand 70 mm, 2 Lenkrollen feststellbar	390	540	900		402100

Frosterwagen

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Frosterwagen 600 x 400 Quereinschub, Edelstahl 4301, 17 Rundstahlauflagen, Ø 8 mm, 1 Rahmenauflage, Auflagenabstand 90 mm	660	425	1800		410000
Frosterwagen 600 x 400 Längseinschub, Edelstahl 4301, 18 Rundstahlauflagen, Auflagenabstand 90 mm	460	625	1800		411000

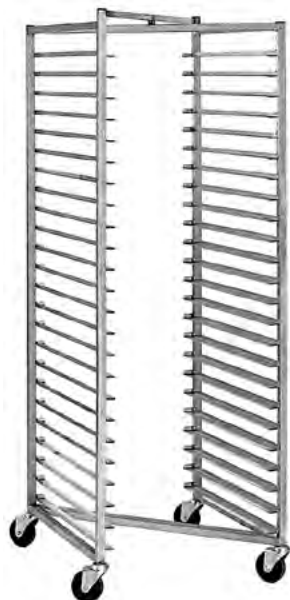
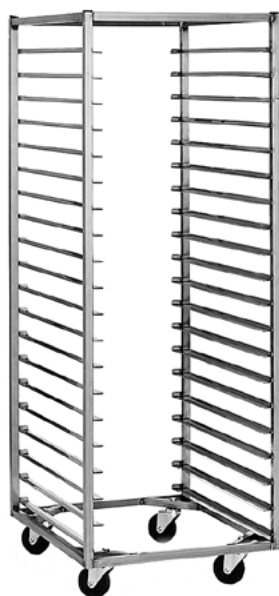
INFO

Produktbeschreibung:

Das Besondere bei BICO-Glasiertischen: Der einfachen Reinigung wegen werden Rundstahlauf-lagen verwendet. Daher sind die Tische bestens für den Ladenbackbereich geeignet. Alle Auf-lageschienen sind rundum fest verschweißt - nicht gepunktet. Zum leichteren Einschub und zur Verhinderung von Blechabrieb sind die Schienen vorn schräg nach unten gekantet. Außerdem sind die Schienen hinten mit einer Anschlagkantung in 1,5 mm Stärke versehen.

TRANSPORTGERÄTE

TRANSPORTWAGEN



Frosterwagen

Bezeichnung	Auflagenanzahl	Auflagenabstand mm	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Frosterwagen 580 x 780	18	88	790 x 660 x 1830		412000
Längseinschub und 600 x 400, Quereinschub, innenliegende Rollen	20	80	790 x 660 x 1830		412100
	24	65	790 x 660 x 1830		412200
Frosterwagen 650 x 530	18	88	660 x 600 x 1830		413000
Gastron. 2/1, Längseinschub, innenliegende Rollen	20	80	660 x 600 x 1830		413100
	24	65	660 x 600 x 1830		413200
Frosterwagen 530 x 325	20	77	390 x 540 x 1750		413300
Gastron. 1/1, Längseinschub, innenliegende Rollen					
Frosterwagen 980 x 580	18	88	990 x 645 x 1830		414000
Längseinschub, innenliegende Rollen	20	80	990 x 645 x 1830		414100
	24	65	990 x 645 x 1830		414200
Frosterwagen 600 x 400	18	88	610 x 465 x 1830		415500
Längseinschub, innenliegende Rollen	20	80	610 x 465 x 1830		415600
	24	65	610 x 465 x 1830		415700

Z-Frosterwagen

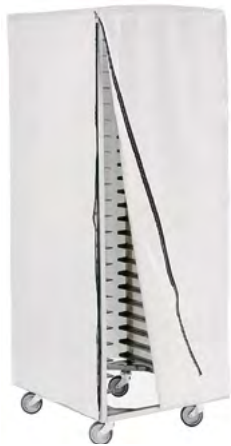
Bezeichnung	Auflagenanzahl	Auflagenabstand mm	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Z-Frosterwagen 780 x 580 und	18	88	790 x 660 x 1850		415000
600 x 400, Quereinschub	20	80	790 x 660 x 1850		415100
	24	65	790 x 660 x 1850		415200
Z-Frosterwagen 580 x 980			990 x 645 x 1850		

TIPP

Lagerplatz ist teuer! Z-Frosterwagen sind ideal zum platzsparenden Schachteln. Weitere Fragen beantworten wir jederzeit gerne: 07046-9613-0

TRANSPORTGERÄTE

TRANSPORTWAGEN, ABDECKHAUBEN



Verkleideter Wagen

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	für Bleche	Gewicht	Art.Nr./Größe
Transportwagen geschlossen, Edelstahlverkleidung, 18 Etagen, Abstand 88 mm, Flügeltür mit Schnapp- verschluss und 1 mm Omegaprofil verstärkt, Schienen Stärke 1,5 mm, Verkleidung Stärke 0,8 mm	465	640	1830	600 x 400		416000
	660	840	1830	780 x 580		416100
				800 x 600		
				2 x 600 x 400 quer		

INFO

Verkleidete Wagen sind ideal zum Transport von der Backstube zur Filiale. Sie suchen andere Größen? Kein Problem - rufen Sie uns einfach an: 07046-9613-0

Abdeckhauben aus PVC-Planenstoff ohne Fenster mit Reißverschluss

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	für Bleche	Gewicht	Art.Nr./Größe
Abdeckhaube für Stikkenwagen, ohne Fenster, aus Planenstoff, 2 Reißverschlüsse	620	470	1700	600 x 400		416500
	810	680	1700	580 x 780		416600
	1010	680	1700	580 x 980		416700

INFO

Produktbeschreibung:

Alle Abdeckhauben sind aus stabilem lebensmittelechtem LKW-Planenstoff gefertigt und daher besonders langlebig. Wir fertigen jede Haube nach Ihrem angegebenen Maß. Dies vermeidet Überstände und damit vorprogrammierte Schwachstellen. Wir verwenden ausschließlich extra stabile Reißverschlüsse.

Abdeckhauben aus PVC-Planenstoff mit Fenster und Reißverschluss

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	für Bleche	Gewicht	Art.Nr./Größe
Abdeckhaube für Stikkenwagen, Frontseite durchsichtig, aus Planenstoff, 2 Reißverschlüsse	620	470	1700	600 x 400		417000
	810	680	1700	580 x 780		417100
	1010	680	1700	580 x 980		417200

TIPP

BICO liefert Ihnen gerne Ihre gewünschten Sonderanfertigungen in jeder Größe - z.B. Vorhänge für Versand-Container usw. Rufen Sie uns einfach an: 07046-9613-0

TRANSPORTGERÄTE

TRANSPORTWAGEN, ABDECKHAUBEN



Abdeckhauben für Brotregalwagen mit Sichtfenster

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Reißverschl. Frontseite	für Rost- größe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Abdeckhaube für Norm-Brotregalwagen, 1260 x 430 x 1650 mm, Frontseite durchsichtig, aus Planenstoff, 2 Reißverschlüsse	1300	470	1520	2	1200 x 400		417500



Kühl-Transportwagen „EXTREMO“

Bezeichnung	Höhe mm	Breite mm	Tiefe mm	für Bleche	für Körbe	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Kühl-Transportwagen Auflagenanzahl nach Wunsch	1800	525	765	600 x 400	600 x 400		420000
Kühlakku	600	400					420100

INFO

Produktbeschreibung:

Schützen Sie Ihre empfindlichen Produkte gegen Außentemperatur und Verschmutzung!

- sehr gute Isolierwerte
- Türe 270° öffnend
- komplette Edelstahl-Verkleidung
- extrem stabiles Fahrwerk
- stabiler Verschluss



Bleche- und Trockenwagen

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	für Bleche mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Blechwagen	665	600	1900	600 x 400		430000
für ca. 60 Bleche	845	780	1900	780 x 580		430100

TIPP

BICO-Blechwagen eignen sich ideal zum Trocknen und Aufbewahren von Sturzkasten oder Blechen. Weitere Fragen beantworten wir Ihnen gerne unter: 07046-9613-0

TRANSPORTGERÄTE

STIKKENWAGEN



INFO

Bei BICO erhalten Sie selbstverständlich nur beste Qualität: Alle Räder vierfach verschraubt, 4 stabile Edelstahl-Querrohre dienen als Fahrwerk, Schienenstärke 1,5 mm, Rohrwandung 1,5 mm, Einlaufschräge an den Schienen vermeidet Aluminium-Späne auf dem darunterliegenden Blech! Mit weniger sollten Sie nicht zufrieden sein!

WP-Rototherm

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 580 x 780 Rototherm, mit Phenolharzrädern	1800	18	790 x 645		440000
Stikkenwagen 580 x 980 Rototherm, mit Phenolharzrädern	1800	18	990 x 645		440500
andere Auflagenzahl nach Angabe					

MIWE Roll-In

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 580 x 780 MIWE, mit Phenolharzrädern	1800	18	790 x 645		441000
Stikkenwagen 580 x 980 MIWE, mit Phenolharzrädern	1800	18	990 x 645		441500
andere Auflagenzahl nach Angabe					

INFO

Das BICO-Fahrwerk: 4-fach verschraubte Räder an 4 stabilen Querrohren: Das hält lange und was aus ...

MIWE Shop-In

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 400 x 600 MIWE, mit Phenolharzrädern	1620	18	465 x 600		441800
Tiefe Rahmen 550 x 465 mm, andere Auflagenzahl nach Angabe					

WP-Unitherm

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 580 x 780 Unitherm, mit Phenolharzrädern	1800	18	860 x 630 x 1800		442000
andere Auflagenzahl nach Angabe					
Stikkenwagen 580 x 980 Unitherm, mit Phenolharzrädern	1800	18	1060 x 630 x 1800		442500
andere Auflagenzahl nach Angabe					

TRANSPORTGERÄTE

STIKKENWAGEN



INFO

Die BICO-Qualität:
Die Auflageschienen sind rundum fest verschweißt - nicht nur gepunktet. Das garantiert eine extrem lange Lebensdauer und sichere Handhabung!

INFO

BICO liefert Ihnen Stikkenwagen sämtlicher Hersteller - rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne. Auch Einzel- und Sonderanfertigungen sind möglich!

INFO

Alle Stikkenwagen werden standardmäßig mit hitzebeständigen Hartkunststoffrädern (Phenolharz) geliefert. Hotline- und Romanelli-Räder gegen Aufpreis.

Bongard

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 580 x 780 Bongard, mit Phenolharzrädern	1770	18	645 x 815 x 1770		443000
obere oder/und untere Aufnahme mit Kuppelschiene					
andere Auflagenzahl nach Angabe					

Mondial

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 580 x 780 Mondial, mit Phenolharzrädern	1770	18	640 x 785 x 1770		444000
andere Auflagenzahl nach Angabe					

Sveba-Dahlen

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 580 x 780 Sveba-Dahlen, mit Phenolharzrädern	1800	18	645 x 790 x 1800		445000
andere Auflagenzahl nach Angabe					

König Roto Passat

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 580 x 780 König, mit Phenolharzrädern	1740	18	635 x 755 x 1740		446000
Stikkenwagen 580 x 980 König, mit Phenolharzrädern	1740	18	635 x 955 x 1740		446500
andere Auflagenzahl nach Angabe					

Debag

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 580 x 780 Debag, mit Phenolharzrädern	1740	18	635 x 820 x 1750		447000
andere Auflagenzahl nach Angabe					

TRANSPORTGERÄTE

STIKKENWAGEN



INFO

BICO liefert Ihnen Stikkenwagen sämtlicher Hersteller - rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne. Auch Einzel- und Sonderanfertigungen sind möglich!

Revent

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 580 x 780	1800	18	645 x 790 x 1800		449000
Revent, mit Phenolharzrädern					
andere Auflagenzahl nach Angabe					

MIWE Thermo-Stikken

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 580 x 780	1910	nach Angabe	855 x 610 x 1800		450000
MIWE, mit Phenolharzrädern					
Stikkenwagen 580 x 980	1910	nach Angabe	1055 x 610 x 1800		450500
MIWE, mit Phenolharzrädern					

INFO

Alle Stikkenwagen werden standardmäßig mit hitzebeständigen Hartkunststoffrädern (Phenolharz) geliefert. Hotline- und Romanelli-Räder gegen Aufpreis.

Daub Thermo-Stikken

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 580 x 780	1930	nach Angabe	850 x 1930 x 650		451000
Daub, mit Phenolharzrädern Ø 100 mm, nach Wunsch mit oder ohne Zwischenetage					
Stikkenwagen 580 x 980	1930	nach Angabe	1050 x 1930 x 650		451500
Daub, mit Phenolharzrädern					

TRANSPORTGERÄTE

STIKKENWAGEN



INFO

BICO liefert Ihnen Stikkenwagen sämtlicher Hersteller - rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne. Auch Einzel- und Sonderanfertigungen sind möglich!

Heuft Thermo-Stikken

Bezeichnung	Höhe mm	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagen 580 x 780 Heuft, Edelstahl 1.4301, mit Phenolharzrädern, Heuft Thermo Roll, für Bleche 800 x 600 mm, 10 Etagen, HTB Kupplung, Höhenverstellung, mit 10 Zwischenetagen	1930	10	680 x 865 x 1930		452000
Stikkenwagen 580 x 980 Heuft, Edelstahl 1.4301, mit Phenolharzrädern, Heuft Thermo Roll, für Bleche 1000 x 600 mm, 8 Etagen, HTB Kupplung, Höhenverstellung	1930	8	680 x 1065 x 1930		853182
andere Auflagenzahl nach Angabe					

INFO

Alle Stikkenwagen werden standardmäßig mit hitzebeständigen Hartkunststoffrädern (Phenolharz) geliefert. Hotline- und Romanelli-Räder gegen Aufpreis.

Z-Stikkenwagen

Bezeichnung	Auflagenanzahl	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./Größe	
Z-Stikkenwagen 580 x 780 Bongard, mit Phenolharzrädern, Knuppelschiene	18	645 x 815 x 1770		455000	
andere Auflagenzahl nach Angabe					
Z-Stikkenwagen 580 x 780 Dahlen, mit Phenolharzrädern	18	645 x 790 x 1775		455010	
andere Auflagenzahl nach Angabe					
Z-Stikkenwagen 580 x 780 MIWE, mit Phenolharzrädern	18	645 x 790 x 1775		455030	
andere Auflagenzahl nach Angabe					
Z-Stikkenwagen 580 x 780 Rototherm, mit Phenolharzrädern	18	645 x 790 x 1770		455040	
andere Auflagenzahl nach Angabe					
Z-Stikkenwagen 580 x 780 Winkler, mit Phenolharzrädern	18	645 x 790 x 1885		455050	
andere Auflagenzahl nach Angabe, auch in Größe 580 x 980 lieferbar					

TRANSPORTGERÄTE

TRANSPORTWAGEN



Kuchenschragen

Bezeichnung	Auflagenanzahl	Auflagenabstand mm	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Kuchenschragen 530 x 500 x 1730	16	100	500 x 530 x 1730		455500
Edelstahl 4301	18	90			455600

C-Kuchenschragen

Bezeichnung	Auflagenanzahl	Auflagenabstand mm	Außenmaße mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
C-Kuchenschragen 560 x 530 x 1770	16	100	520 x 530 x 1730		456000
Edelstahl 4301	18	90			456100

INFO

BICO-Zutatenwagen sind auf Wunsch auch mit einer 3 mm starken Tischplatte lieferbar. Fragen Sie nach weiteren Ausstattungsmöglichkeiten.

Zutatenwagen 60 Liter

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Zutatenwagen 4 Lenkrollen, davon 2 Stopprollen/100 mm					
4 Behälter a 60 Liter	870	600	900		456500
6 Behälter a 60 Liter	1270	600	900		456600
8 Behälter a 60 Liter	1680	600	900		456700

Zutatenwagen 40 Liter

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Zutatenwagen 4 Lenkrollen, davon 2 Stopprollen/100 mm					
4 Behälter a 40 Liter	870	600	900		457000
6 Behälter a 40 Liter	1270	600	900		457100
8 Behälter a 40 Liter	1680	600	900		457200

TRANSPORTGERÄTE

TRANSPORTWAGEN, ZUTATENBEHÄLTER



Behälterwagen 25 Liter					
Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Behälterwagen 9 Behälter a 25 Liter ohne Deckel	685	450	1830		457300
Behälterwagen 9 Behälter a 25 Liter inkl. Deckel	685	450	1830		457400

TIPP
BICO-Zutatenbehälter sind Lebensmittelecht und Spülmaschinenfest. Material: PE-HD (Polyethylen hoher Dichte), Temperaturbeständig von -30°C bis +60°C, Farbe natur/weiß.

Zutatenbehälter					
Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Zutatenbehälter 25 Liter	610	440	150		457800
Zutatenbehälter 60 Liter	600	400	320		457500
Zutatenbehälter 40 Liter	600	400	215		457600
Zutatenbehälter 30 Liter	600	400	165		457700
Stülpdeckel für 457-500, -600 und -700	n. A.	n. A.	n. A.		457900

TRANSPORTGERÄTE

TRANSPORTWAGEN



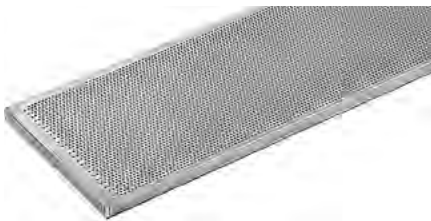
Brotregalwagen

Bezeichnung	Auflagen- anzahl	Länge mm	Tiefe mm	Höhe mm	Auflagen- abstand mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Brotregalwagen Edelstahl 4301, ohne Auflageroste	10	1260	430	1650	165		458000



Auflageroste

Bezeichnung	Länge mm	Tiefe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Holzroste	1200	400		458500
Aluroste	1200	400		458600
Edelstahlroste	1200	400		458700



TIPP

BICO liefert Ihnen sämtliche Sondermaße! Rufen Sie uns an: 07046-9613-0



Sackwagen

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Anzahl Säcke	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Sackwagen für 25 kg-Säcke, 2 Lenkrollen, 2 Bockrollen	685	400	775	3		459000
	1125	400	775	5		459100

TRANSPORTGERÄTE

TRANSPORTWAGEN



Mittelachse-Brotwagen

Bezeichnung	Länge mm	Tiefe mm	Höhe mm	Etagen	Etagenabstand mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Brotwagen	2100	700	1900	8	200		460000
2 Alu-Roste pro Etage, U-Profil							
Führung, komplett verschweißt, stabile Ausführung							



Gärwagen

Bezeichnung	Länge mm	Tiefe mm	Höhe mm	Etagen	Etagenabstand mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Gärwagen	n.A.	600	1830	10	149		461000
Edelstahl, 4 Lenkrollen Ø125 mm, Schwenkarme auf Arbeitshöhe	n.A.	600	1830	12	124		461100
	n.A.	600	1830	16	93		461200

INFO

Stabile Ausführung aus Profilrohr 40 x 40 x 1,5 mm. Bei Bestellung bitte das Außenmaß des Abziehapparates angeben!



Ausbackwagen

Bezeichnung	Auflagenanzahl	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Auflagenabstand mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Ausbackwagen	8	1200	640	1700	208		462000
Edelstahl 4301	10	1200	640	1700	160		462100

TIPP

Auf Wunsch auch extrem stabil lieferbar!

TIPP

BICO liefert Ihnen sämtliche Sondermaße! Rufen Sie uns an: 07046-9613-0

TRANSPORTGERÄTE

TRANSPORTWAGEN



Blechwagen

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Blechgröße mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Blechwagen für Putzmaschinen, Quereinschub	870	625	725	780 x 580		463000
Blechwagen für Putzmaschinen, Längseinschub	670	825	725	780 x 580		463100
Blechwagen für Putzmaschinen, Quereinschub	1070	625	725	980 x 580		463001
Blechwagen für Putzmaschinen, Längseinschub	670	1025	725	980 x 580		463101



Z-Multidiener

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Z-Multi-Diener Edelstahl 4301, 4 Rollen, davon 2 Feststellrollen	580	580	800		466000

TIPP

Der Z-Multidiener ist eine BICO-Entwicklung: Sehr gut als Ablagebock oder als kleiner Arbeitstisch geeignet! Dank der Z-Form äußerst platzsparend lagerbar!

TRANSPORTGERÄTE

TRANSPORTWAGEN



Transportwagen für Gärgutträger

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Transportwagen Edelstahl 4301, für Gärgutträger 590 x 390, an 2 Seiten verkleidet, hinten offen, vorn eine Verriegelung	660	460	1380		467000

TIPP

BICO liefert Ihnen sämtliche Sondermaße! Rufen Sie uns an: 07046-9613-0



Aluminium-Rolli

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Alu-Rolli Materialstärke 3 mm, für Kisten und Körbe, stabile Ausführung	611	411	130		467100

Rollen



ROLLEN

GERÄTE-ROLLEN



Lenkrolle Kunststoff mit Gummilauffläche, Gehäuse verzinkt, Tragkraft 75 kg

Bezeichnung	Ø mm	Ø Rückenloch mm	Bauhöhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Lenkrolle	75	11	100		470200
Lenkrolle mit Feststeller	75	11	100		470250



Lenkrolle Kunststoff mit Gummilauffläche, Gehäuse verzinkt, Tragkraft 80 kg

Bezeichnung	Ø mm	Ø Rückenloch mm	Bauhöhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Lenkrolle	100	12,5	125		470000
Lenkrolle mit Feststeller	100	12,5	125		470100



Lenkrolle Polypropylen/Gummi, Gehäuse verzinkt, Tragkraft 80 kg

Bezeichnung	Ø mm	Lochbild mm	Bauhöhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Lenkrolle	100	80 x 60	125		470300
Lenkrolle mit Feststeller	100	80 x 60	125		470350
Bockrolle	100	80 x 60	125		470360



Lenkrolle Polyamid, Gehäuse verzinkt, Tragkraft 150 kg

Bezeichnung	Ø mm	Ø Rückenloch mm	Bauhöhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Lenkrolle	100	13	129		470400
Lenkrolle mit Feststeller	100	13	129		470450



Lenkrolle Polyamid, Gehäuse verzinkt, Tragkraft 150 kg

Bezeichnung	Ø mm	Lochbild mm	Bauhöhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Lenkrolle	100	80 x 60	129		470500
Lenkrolle mit Feststeller	100	80 x 60	129		470550



Lenkrolle Polyamid, Gehäuse verzinkt, Tragkraft 150 kg

Bezeichnung	Ø mm	Lochbild mm	Bauhöhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Lenkrolle	125	80 x 60	155		470600
Lenkrolle mit Feststeller	125	80 x 60	155		470650

ROLLEN

STIKKENWAGEN-ROLLEN



Laufrad aus Hartkunststoff (Phenolharz), Edelstahlgehäuse, hitzebeständig

Bezeichnung	Ø mm	Ø Rückenloch mm	Bauhöhe mm	Temperaturbeständigkeit	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagenrolle/ Rückenloch	100	12	125	-40°C bis +280°C		471000
Stikkenwagenrolle/ 4-Loch	100	12	125	-40°C bis +280°C		471100



Laufrad aus Kunststoff und Vollgummi, Edelstahlgehäuse, hitzebeständig, laufruhig

Bezeichnung	Ø mm	Ø Rückenloch mm	Bauhöhe mm	Temperaturbeständigkeit	Gewicht	Art.Nr./Größe
Hot-Line Rolle/ Rückenloch	100	12	125	-30°C bis +260°C		472000
Hot-Line Rolle/ 4-Loch	100	12	125	-30°C bis +260°C		472100



BICO-Linie, Laufrad aus Vollgummi, Edelstahlgehäuse, hitzebeständig, laufruhig

Bezeichnung	Ø mm	Ø Rückenloch mm	Bauhöhe mm	Temperaturbeständigkeit	Gewicht	Art.Nr./Größe
Stikkenwagenrolle/ Rückenloch	100	12	125	-40°C bis +280°C		472500
Stikkenwagenrolle/ 4-Loch	100	12	125	-40°C bis +280°C		472600



Laufrad Metallguss mit PTFE-Laufring, Edelstahlgehäuse, hitzebeständig

Bezeichnung	Ø mm	Ø Rückenloch mm	Bauhöhe mm	Temperaturbeständigkeit	Gewicht	Art.Nr./Größe
Romanelli-Rolle/ Rückenloch	100	12	125	-40°C bis +300°C		473000
Romanelli-Rolle/ 4-Loch	100	12	125	-40°C bis +300°C		473100

ROLLEN

STIKKENWAGEN-ROLLEN



Laufrad Edelstahl mit PTFE-Laufring, Edelstahlgehäuse, hitzebeständig, säurebeständig

Bezeichnung	Ø mm	Ø Rückenloch mm	Bauhöhe mm	Temperaturbeständigkeit	Gewicht	Art.Nr./Größe
Romanelli-Rolle/Rückenloch mit Edelstahlfelge	100	12	125	-40°C bis +300°C		474000
Romanelli-Rolle/4-Loch mit Edelstahlfelge	100	12	125	-40°C bis +300°C		474100

INFO

Dieses Rad ist säurebeständig und daher zum Tauchen in Reinigungsbad geeignet.

Ersatz-Rad mit Achsmaterial

Bezeichnung	Ø mm von/bis	Temperaturbeständigkeit	Gewicht	Art.Nr./Größe
Phenolharz-Rolle	100	-40°C bis +280°C		474200
Hotline-Rolle	100	-30°C bis +260°C		474300
Romanelli-Rolle Metallguss	100	-40°C bis +300°C		474400
Romanelli-Rolle Edelstahl	100	-40°C bis +300°C		474500
BICO-Linie	100	-40°C bis +280°C		474600



Expander-Befestigung, vierkant

Bezeichnung	Ø mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Expander-Befestigung, vierkant 36-40 mm, vierkant innen	M10		474700
Expander-Befestigung, vierkant 27-30 mm, vierkant innen	M10		474800

ARBEITSTISCHE



ARBEITSTISCHE

DER SICHTBARE UNTERSCHIED



Die 3 mm Edelstahl Tischplatte mit Softkante – absolut hygienisch und sicher. (Standardausführung)



Die Kunststoff-Führung der Mehlwagen sorgt für eine perfekte und leichte Handhabung.



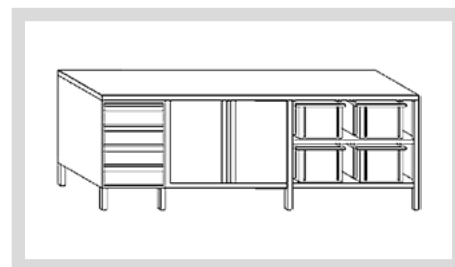
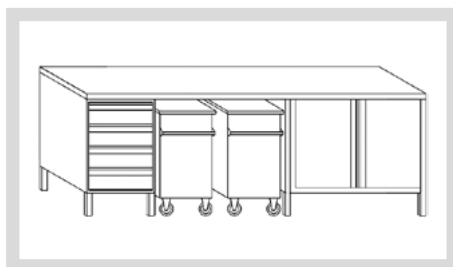
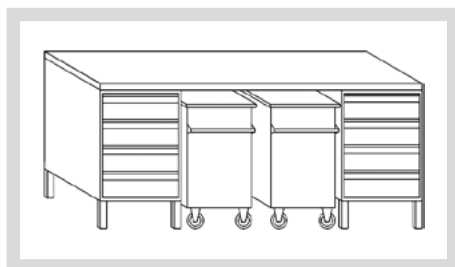
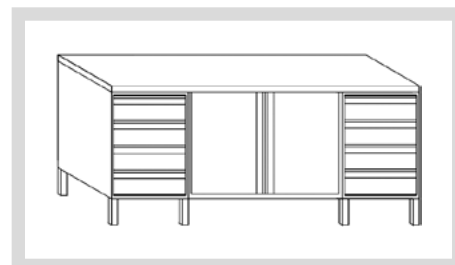
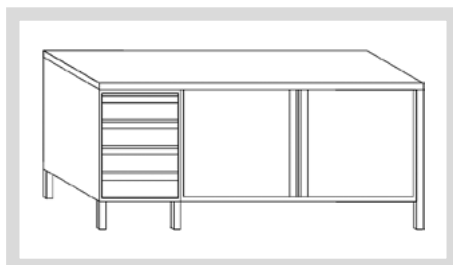
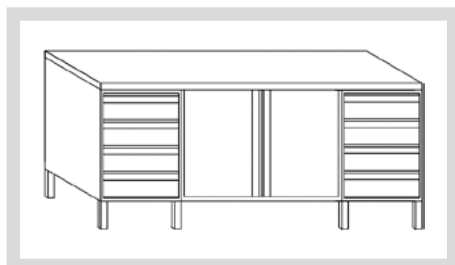
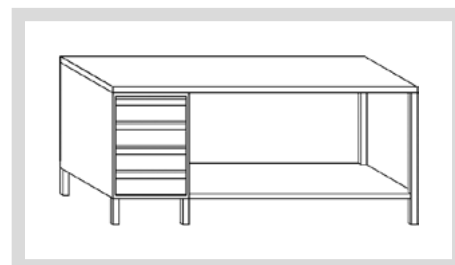
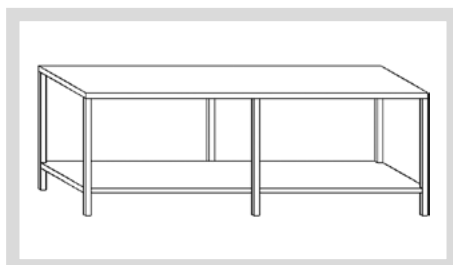
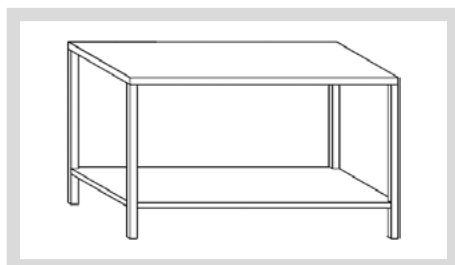
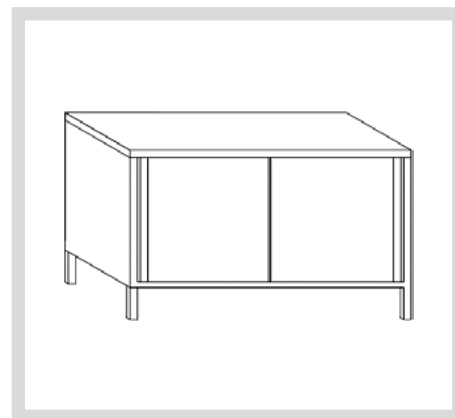
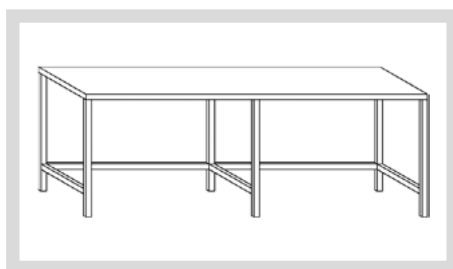
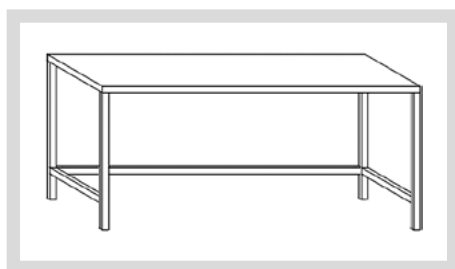
Alternativ auch mit Buchenholzplatte oder Granitplatte lieferbar.



Stabile Edelstahl-Rollen-Auszüge für perfekte Führung und lange Lebensdauer.



ARBEITSTISCHE



- BICO liefert Ihnen sämtliche Varianten von Arbeitstischen
- Geschirrschränke, Wandschränke, Putzmittelschränke, etc.
- auch mit Buchenholzplatte oder Granitplatte lieferbar

- 3 mm Edelstahltische
- Softkante
- Edelstahl-Rollen-Auszüge

WIR MACHEN IHNEN GERNE EIN ANGEBOT

BICO GMBH

07046/9613-0

- Industriestraße 17
- 74397 Pfaffenhofen
- www.bico-gmbh.de

ARBEITSTISCHE

EINRICHTUNGEN



Tischwagen

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Mehlwagen Edelstahl, Inhalt 100 kg	700	435	780		485000
Schubladenblock Edelstahl, 4 Schubladen, fahrbar, 2 Stopprollen	630	520	760		478100



Regale

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Fachböden	Art.Nr./Größe
Edelstahlregal Edelstahl 4301, Fachböden fest verschweißt	werden nach Ihren Angaben gefertigt				

TIPP

BICO fertigt auch nach Ihren Maßangaben! Rufen Sie uns an: 07046-9613-0



Spülbecken, Spültische

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Art.Nr./Größe
auf Anfrage	Größe und Ausführung nach Ihren Angaben. Rufen Sie uns bei Bedarf einfach an!			494000



Handwasch-Ausguss-Kombination

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Handwasch - Ausgusskombination mit Mischbatterie mit Ab- und Überlauf, Beckengröße 1: 340 x 240 x 150 Handwaschbecken Beckengröße 2: 370 x 340 x 150 Ausgussbecken	500	600	850 / 570		494500

INFO

BICO liefert Ihnen Handwaschbecken in den verschiedensten Ausführungen. Teilen Sie uns einfach Ihre Anforderungen mit: 07046-9613-0

ARBEITSTISCHE

EINRICHTUNGEN



Tischwagen

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Spül- und Abtropfwagen Aufhängehaken verstellbar	1260	630	1930		495000

INFO

Am BICO Spül- und Abtropfwagen sind die Aufhängehaken frei verstellbar .

Ausstellwagen

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Blechgröße	Art.Nr./Größe
Ausstellwagen	werden nach Ihren Angaben gefertigt				

Ausstellregal

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Ausstellregal	1260	430	1650		496500

INFO

BICO-Ausstellwagen und Ausstellregale sind in verschiedenen Varianten lieferbar - z.B. mit Kunstglas-Verkleidung. Mehr Information unter Telefon: 07046-9613-0

Förderband-Arbeitstisch

Bezeichnung	Art.Nr./Größe
Förderband-Arbeitstisch, elektrisch (220V/50Hz.) angetrieben	Breite und Länge des Bandes können frei gewählt werden 497500

INFO

Förderband-Arbeitstische und Förderbänder werden von BICO nach Ihren Anforderungen gefertigt. Rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne! Telefon: 07046-9613-0

Fahrbares Förderband

Bezeichnung	Gewicht	Art.Nr./Größe
Fahrbares Förderband höhenverstellbar, neigbar		498500

TIPP

Auch mit Exzenter-Fahrwerk lieferbar. Mobil und trotzdem sicherer Stand.





FÖRDERTISCHE



- BICO fertigt individuelle Produktionstische für Ihre Anforderung
- Ein Förderbandtisch komplett aus Edelstahl um z.B. Salate vorzubereiten oder Brötchen zu belegen, macht sich bei größeren Produktionsmengen schnell bezahlt

- Stabile Ausführung durch Edelstahl-Profilrohr
- Edelstahl-Arbeitsplatte
- Rollen zum variablen Einsatz

WIR MACHEN IHNEN GERNE EIN ANGEBOT

BICO GMBH

07046/9613-0

- Industriestraße 17
- 74397 Pfaffenhofen
- www.bico-gmbh.de

ARBEITSTISCHE

EINRICHTUNGEN



Handwasch-Ausguss-Kombination

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe/Arbeits- höhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Hygienestation 12V/220V Vollausstattung	620	540	1030/880		494700
<p>Boiler/Durchlauferhitzer 12V/220V 19 Liter Frisch- und Abwassertanks Edelstahldeckel mit Seifenspender und Papier-Handtuchhalter inte- grierter Abfallbehälter und Klein- teilablage in der Tür. Frischwassertank mit Kleinschwim- merventil zum direkten Anschluss an das öffentliche Wassernetz (6 Bar), Abwassertank mit Abwas- serhahn, 12V/33AH Gel-Batterie, Ladegerät 12V/4A, wartungsfreie 12V Tauchpumpe, Einhebelmisch- batterie mit Microschalter.</p>					
Hygienestation 220V (ohne 12 Volt)	620	540	1030/880		494710
<p>wie 494700 nur OHNE 12 Volt Boiler 220V, keine Gel-Batterie, kein Ladegerät, 12V Steckernetzteil für Tauchpumpe</p>					

INFO

Auszug aus der Lebensmittel Hygiene-Verordnung (Kapitel 3):

Anforderungen an Betriebsstätten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe b: 1.5.1. Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personahygiene zur Verfügung stehen, insbesondere leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Die Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr haben.



Heisse Pfanne

Bezeichnung	Daten	Art.Nr./ Größe
Heisse Pfanne		700000
Durchmesser	500 mm	
Volumen	14 Liter	
Gewicht	18 kg	
Material	Chromnickelstahl 18/10	
Beheizung	Rohrheizkörper, über Drehregler stufenlos von 70 - 220° C wählbar	
elektr. Anschluss:	2,8 kW, 230 V, 10 A; Anschlusskabel 2 m	
Ausstattung	Gerät mit 2 Tragegriffen, Ein-/Ausschalter, Temperaturanzeige	

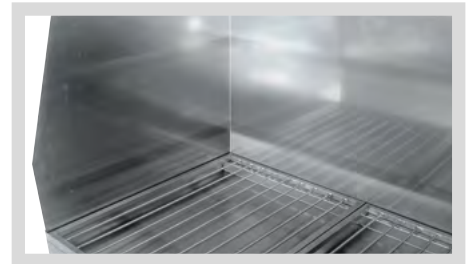
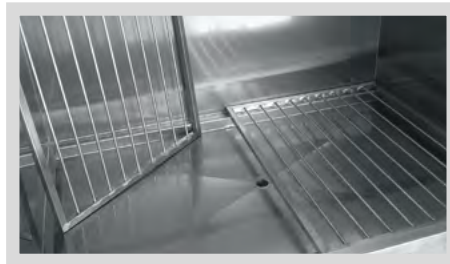
ARBEITSTISCHE

EINRICHTUNGEN



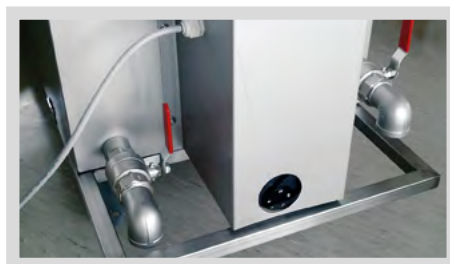
Glasier- und Sprühstation

Bezeichnung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe über alles mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Glasier- und Sprühstation Edelstahl 1.4301, 4 Lenkrollen, davon 2 Stopprollen, Sprühschutzblech 600 mm hoch, mit Ablaufhahn	1200	800	1450		483000



Tauchbecken

Bezeichnung	Innenmaß Breite mm	Länge mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
Tauchbecken Edelstahl 1.4301 2 Lenkrollen, 2 Bockrollen, Volumen 250 Liter, 2 x Kugelauslaufhahn, Heizstab incl. Regler, 400 Volt, 4,5 kW mit Auflagedeckel, einfache sichere Handhabung	500	1020	750		495700



ARBEITSTISCHE

EINRICHTUNGEN



Tortenringständer

Bezeichnung	Fahrwerk mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Tortenringständer einfach Edelstahl 1.4301, 3 Lenkrollen, Mittelstange 1600 mm	635	1750		468000
Tortenringständer doppelt Edelstahl 1.4301, 4 Lenkrollen, 2 Stangen á 1600 mm	600 x 400	1750		468100



Kesselwagen

Bezeichnung	Fahrwerk mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Kesselwagen Edelstahl 1.4301, 4 Lenkrollen, Kesselaufnahme 360 mm	415 x 415	465		851185



Wandschragen schwenkbar

Bezeichnung Größe	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Gewicht	Art.Nr.
Wandschragen Metallbügelkonstruktion zur Auflage von Backblechen mit 6 Etagen, Abstand 150 mm, Seitenteile können zur Wand geschwenkt werden.	variabel	400	1200		803204
	gegen Aufpreis in jeder Farbe lieferbar				

TIPP

BICO fertigt auch nach Ihren Maßangaben! Rufen Sie uns an: 07046-9613-0

FOLIEN, TEXTILIEN



FOLIEN, TEXTILIEN

DAUERBACKFOLIEN-ZUSCHNITTE FÜR BLECHE

INFO

Dauerbackfolien können bis zu Temperaturbereichen von 260° C verwendet werden.



INFO

Dauerbackfolien sind in verschiedenen Stärken und Farben erhältlich. Stärkere Folien zeichnen sich durch höhere PTFE-Beschichtungen und dickere Glasfaser-Innengewebe aus.

Grundsätzlich gilt: Je stärker die Folie, desto länger die Lebensdauer. Bei der Auswahl der Folien sollten Sie deshalb folgendes beachten: je nach Anwendungsart und Folienstärke halten Dauerbackfolien zwischen 500 (Folie 0,08 mm), 2500 - 3000 (Folien 0,13 mm) und 5000 (Folie 0,25 mm) Backvorgänge aus. Bei Gebäcken ohne aggressive Bestandteile (z.B. Hefeteilchen und Brötchen) hält die Folie länger als z.B. bei Laugengebäcken.

Dauerbackfolie 600 x 400 braun

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	braun	0,08	120	600	400	500000
	braun	0,11	220	600	400	500100
	braun	0,25	455	600	400	500200

Dauerbackfolie 780 x 570 braun

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	braun	0,08	120	780	570	501000
	braun	0,11	220	780	570	501100
	braun	0,25	455	780	570	501300

Dauerbackfolie 980 x 570 braun

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	braun	0,08	120	980	570	502000
	braun	0,11	220	980	570	502100
	braun	0,25	455	980	570	501300

INFO

Die Farbe und die Glasfaserdichte haben eine Auswirkung auf die Bodenbildung der Gebäcke: schwarze Folien haben eine etwas bessere Wärmeleitung. Bei Hefeteilchen reicht jedoch auch eine braune Folie, weil es nicht entscheidend auf die Bodenbildung ankommt!



Dauerbackfolie 600 x 400 schwarz

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	schwarz	0,11	220	600	400	503100
	sw-silber	0,13	260	600	400	503300
	schwarz	0,25	455	600	400	503200

Dauerbackfolie 780 x 570 schwarz

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	schwarz	0,11	220	780	570	504100
	sw-silber	0,13	260	780	570	504300
	schwarz	0,25	455	780	570	504200

Dauerbackfolie 980 x 570 schwarz

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	schwarz	0,11	220	980	570	505100
	sw-silber	0,13	260	980	570	505300
	schwarz	0,25	455	980	570	505200

FOLIEN, TEXTILIEN

DAUERBACKFOLIEN

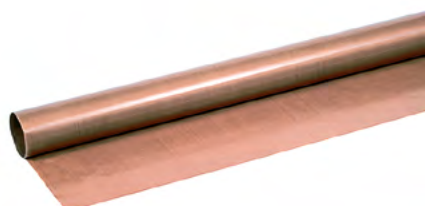


INFO

Wichtiger Hinweis:

Marktüblich gibt es Dauerbackfolien 0,13 mm, die jedoch eine Stärke von nur 0,11 mm aufweisen und daher selbstverständlich günstiger angeboten werden können! BICO gibt aus diesem Grund die genauen Stärken und zusätzlich das Gewicht in g/m² an, um genaue Auskunft über die Qualität der Folie zu geben.

Beachten Sie dies bitte bei Ihren Preisvergleichen!



INFO

Herdplattenfolien werden z.B. für Brezeln zum Ablegen auf Herdplatten in Etagenöfen verwendet. Vor der Beschickung auf die Abzugsapparate abgelegt, vermeiden Sie die Beschädigung der Herdplatten durch aggressive Lauge. Außerdem sorgen sie gleichzeitig für einen sauberen Gebäckboden.

Herdplattenfolien 0,11 mm braun

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	braun	0,11	220	1600	570	507000
	braun	0,11	220	1700	570	507100
	braun	0,11	220	1800	570	507200
	braun	0,11	220	2000	570	507300
	braun	0,11	220	2200	570	597400

Herdplattenfolien 0,25 mm braun

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	braun	0,25	455	1600	570	509000
	braun	0,25	455	1800	570	509100
	braun	0,25	455	2000	570	509200
	braun	0,25	455	2200	570	509300

Herdplattenfolien 0,13 mm schwarz

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	sw-silber	0,13	272	1600	570	510000
	sw-silber	0,13	272	1700	570	510100
	sw-silber	0,13	272	1800	570	510200
	sw-silber	0,13	272	2000	570	510300
	sw-silber	0,13	272	2200	570	510400

Herdplattenfolien 0,25 mm schwarz

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	schwarz	0,25	455	1600	570	511000
	schwarz	0,25	455	1800	570	511100
	schwarz	0,25	455	2000	570	511200
	schwarz	0,25	455	2200	570	511300

Herdplattenfolien braun

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	braun	0,13	272	2000	1200	512300
	braun	0,25	455	2000	1200	512200

TIPP

Zum Aufsetzen von empfindlichen, leicht klebenden Produkten in Durchlauföfen und zur Vermeidung von Verschmutzungen.

FOLIEN, TEXTILIEN

DAUERBACKFOLIEN

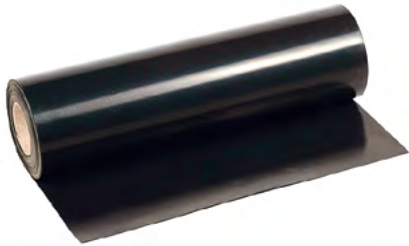


Dauerbackfolien Rollenware braun

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	braun	0,08	120	100 lfm	570	513000
	braun	0,11	220	100 lfm	570	513100
	braun	0,25	455	100 lfm	570	513200

INFO

BICO liefert Ihnen die Rollen in der Breite 57 cm. Die Mindestabnahme beträgt 100 Laufmeter. Bitte berücksichtigen Sie das bei Ihrer Bestellung.



Dauerbackfolien Rollenware schwarz

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Dauerbackfolie	schwarz	0,11	220	100 lfm	570	513000
	sw-silber	0,13	260	100 lfm	570	513100
	schwarz	0,25	455	100 lfm	570	513200

INFO

BICO liefert Ihnen auch andere Formate. Mehr Informationen unter: 07046-9613-0.

INFO

Produktbeschreibung

Selbstklebende Dauerbackfolien sind mit einem für Lebensmittel zugelassenen Silikonkleber ausgestattet. Durch Abziehen eines Abdeckpapiertes können die Folien auf saubere, entfettete Bleche aufgeklebt werden. Jedoch nicht für fetthaltige Lebensmittel geeignet. Temperaturen von über 230° C sind nicht empfehlenswert. Klebefolien eignen sich daher besonders für die Ladenbäckerei oder bei der Teiglingsfrostung.



PTFE-Dauerbackfolien, selbstklebend 0,08 mm, Einzelzuschnitte

Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Länge mm	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Klebefolie	braun	0,08		600	400	515000
	braun	0,08		800	600	515100
	braun	0,08		1000	600	515200

PTFE-Dauerbackfolien, selbstklebend 0,08 mm, Rollenware

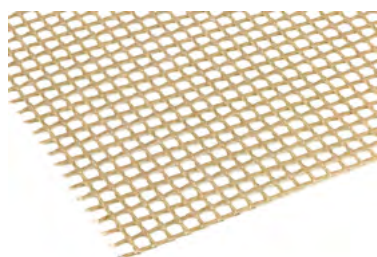
Bezeichnung	Farbe	Stärke mm	Gewicht g/m ²	Breite mm	Art.Nr./Größe
PTFE-Klebefolie	braun	0,08		400	516000
	braun	0,08		600	516100
	braun	0,08		1000	516200

INFO

Verarbeitungshinweise für Klebefolien sind jeder Sendung beigelegt.

FOLIEN, TEXTILIEN

GLASGITTERGEWEBE, STURZKASTENEINLAGEN



Glasgittergewebe, PTFE beschichtet

Bezeichnung	Farbe	Nennstärke mm	Maschenweite mm	Art.Nr./Größe
PTFE beschichtetes Glasgittergewebe, 580 x 380 mm, ohne Kanteneinfassung	braun	0,97	4 x 4	811441
PTFE beschichtetes Glasgittergewebe, 770 x 580 mm, ohne Kanteneinfassung	braun	0,97	4 x 4	807190
PTFE beschichtetes Glasgittergewebe, 970 x 570 mm, ohne Kanteneinfassung	braun	0,97	4 x 4	808943



Vliesstoffe Standard für Plastik-Sturzkästen

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Sturzkastenart	Trennung einzeln	VE/Stück	Art.Nr./Größe
Vliesstoff LA	566	366	Bg Kombi	20	1000	572000
Standardausführung,	566	366	Bg Kombi	20	250	572100
Lochung jeweils	548	356	Compart	20	1000	572200
passend	548	356	Compart	20	250	572300
	728	534	Compart	20	500	572400
	728	534	Compart	20	250	572500

INFO

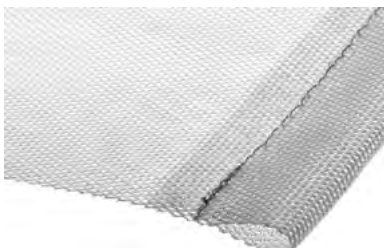
BICO liefert Ihnen verschiedene Einlagen für die handelsüblichen gelben Plastik-Sturzkästen.

INFO

Antibakterielle Vliesstoffe sind als preisgünstige Alternative zu Textilien und Netzen einsetzbar. Die Teiglinge lösen sich nach Einreiben der Einlagen mit Kartoffelpuder auch in der Frostung und Gärunterbrechung leicht. Dünne Ausführungen trocknen schneller und sind zur Regenerierung von Holzkästen gut geeignet. Dickere Ausführungen sind für weiche Teige geeignet, trocknen aber langsamer.

FOLIEN, TEXTILIEN

PROFI-NET® KUNSTSTOFFNETZE



INFO

PROFI-NET-Gittergewebe bestehen aus einem in sich geschlossenen, gespritzten Monofil-Material aus Polypropylen. Da PROFI-NET kein Gewebe ist, kann kein Schimmel eindringen. Die Einlagen können von Zeit zu Zeit abgespritzt oder in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Referenzen: zahlreiche Bäckereien haben PROFI-NET nun im Einsatz. Eine der führenden europ. Bäckereien benutzt über 40.000 Stück PROFI-NET seit 2001 ohne Schimmelbefall.

PROFI-NET® – schimmelfreie Kunststoffnetze, Sturzkasteneinlagen

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Klebbänder	Art.Nr./Größe
PROFI-NET® für Sturzkästen, mit Klebbändern	600	400	kurze Seite	560000
	780	580	kurze Seite	560100
	980	580	kurze Seite	560200
PROFI-NET® für Sturzkästen, ohne Klebbändern	600	400	ohne	561000
	780	580	ohne	561100
	980	580	ohne	561200
PROFI-NET® für Sturzkästen, mit Hohlraum kurze Seite	600	400	ohne	562000
	780	580	ohne	562100
	980	580	ohne	562200
PROFI-NET® für Sturzkästen, mit Hohlraum lange Seite	600	400	ohne	563000
	780	580	ohne	563100
	980	580	ohne	563200
PROFI-NET® Rollenware, Mindestabnahme 200 lfm	200 lfm	630	ohne	564000

INFO

Bitte beachten Sie bei Ihrer Bestellung: Die Maßangaben betreffen die Norm-Formate der Sturzkästen, wir liefern die Einlagen jedoch maßgefertigt auf Ihren Sturzkastentyp. Geben Sie bitte bei Ihrer Bestellung immer die Innenmaße Ihres Sturzkastens an, wobei eines der Maße in der Standardbreite 55 cm, 56 cm oder 57 cm sein sollte, andere Maße sind Sonderanfertigungen.

FOLIEN, TEXTILIEN

STURZKASTENEINLAGEN

INFO

Das klassische Tuch für Betriebe, die waschen wollen. Das Tuch ist kochfest, die Restschrumpfung beträgt nach dem Kochen ca. 0,5%. Bestellen Sie die Ersatztücher deshalb 0,5% größer, nach dem ersten Waschen werden Sie dann genau passen. Unsere Flauschbänder sind absichtlich etwas breiter, um Maßdifferenzen auszugleichen.



Grüne Polyestertücher

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Flauschband/ Hohlsaum	Art.Nr./ Größe
Polyestertuch grün Ränder thermisch verschweißt, zum Einkleben oder Einlegen	600	400	ohne	580000
	780	580	ohne	580100
	980	580	ohne	580200
Polyestertuch grün mit Hohlsaum an den kurzen Seiten	600	400	kurze Seite	581000
	780	580	kurze Seite	581100
	980	580	kurze Seite	581200
Polyestertuch grün mit Flauschband an den kurzen Seiten	600	400	kurze Seite	582000
	780	580	kurze Seite	582100
	980	580	kurze Seite	582200
Polyestertuch grün mit Flauschband an den langen Seiten	600	400	lange Seite	583000
	780	580	lange Seite	583100
	980	580	lange Seite	584200
Polyestertuch grün mit Flauschband rundum	600	400	4 Seiten	584000
	780	580	4 Seiten	584100
	980	580	4 Seiten	584200
Polyestertuch grün Rollenware, Mindestmenge 100 lfm	100 lfm	570		585000
	100 lfm	580		585100

FOLIEN, TEXTILIEN

BELAUGUNGSTÜCHER

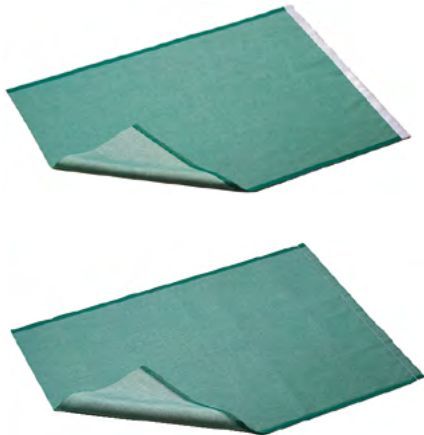
INFO

Anstelle von reiner Baumwolle verwenden wir eine Mischung aus Baumwolle und Polyester. Diese sorgt für bessere Restschumpfwerte bei der Kochwäsche. Reine Baumwolltücher führen wir nicht, da die Tücher teilweise zu stark schrumpfen.



Baumwoll-Polyestertücher

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Flauschband	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Baumwoll-Polyestertuch mit Flauschband an den kurzen Seiten	600	400	kurze Seite		586000
	780	580	kurze Seite		586100
	980	580	kurze Seite		586200
Baumwoll-Polyestertuch mit Flauschband an den langen Seiten	600	400	lange Seite		587000
	780	580	lange Seite		587100
	980	580	lange Seite		587200



Belaugungstücher

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Flauschband/ Hohlsaum	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Grünes Tuch aus Polyester mit einem Flauschband für Belaugungsanlagen, Festmaß	780	580	1, kurze Seite		590000
	980	580	1, kurze Seite		590100
Grünes Tuch aus Polyester mit einem Hohlsaum für Belaugungsanlagen, Festmaß	780	580	1, kurze Seite		591000
	980	580	1, kurze Seite		591100

FOLIEN, TEXTILIEN

BELAUGUNGSTÜCHER, ZUBEHÖR



Profi-Net® Belaugungstücher

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Flauschband	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Profinet® für Belaugungsanlage mit einem Flauschband, Festmaß	780	570	1, kurze Seite		594000
	980	570	1, kurze Seite		594100
Profinet® für Belaugungsanlage mit einem Hohlraum, Festmaß	780	570	1, kurze Seite		595000
	980	570	1, kurze Seite		595100



Mitnehmerstäbe

Bezeichnung	Länge mm	Ø mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Mitnehmerstäbe Belaugungssystem	590	5		595500
Mitnehmerstäbe Berlineranlagen	730	5		595600



Klettbänder, Flauschbänder

Bezeichnung	Breite mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Klettband selbstklebend, für Sturzkästen	25		597000
	20		597100
Flauschband zum Vernähen	20		597500
	25		597600
	38		597700

INFO

Die Klettbänder sind selbstklebend und haften sehr gut auf Aluminium. Zum Verkleben in Holzsturzkästen empfiehlt sich eine Verstärkung mit einem zusätzlichen Kleber. Die Klebeflächen sind vorher vollständig zu entfetten!



Spanntücher für Teigessel

Bezeichnung	Ø Kessel mm	Gewicht	Art.Nr./ Größe
Spanntuch Baumwoll - Polyester für Teigessel	bis 700 mm		600000
	700 - 1000 mm		600100
	über 1000 mm		600200

INFO

Die Spanntücher sind aus Baumwoll-Polyester-Mischgewebe gefertigt und kochfest. Ein unter Spannung vernähter breiter Gummizug sorgt für stabilen Halt auf dem Kessel. Vorteil: Besseres Gärverhalten und Schutz vor Verschmutzung und Verkrustung.

Hinweis zur Bestellung: Geben Sie bei Ihrer Bestellung immer den Durchmesser des Kessels an.



REINIGUNG UND UMBAU VON BRÖTCHENANLAGEN-TRAYS

AUS ALT ...

... MACH NEU!

DIE VORTEILE:

- wählen Sie das für Sie geeignete Tuch!
- nach der ersten Umrüstung kann die Einlage einfach und leicht gewechselt werden.
- auf Wunsch mit schimmelfreiem Netz.
- für alle Trays lieferbar!

... AB 300 STÜCK FERTIGEN WIR FÜR SIE NEUE TRAYS AUS ALUMINIUM.

UND SO FUNKTIONIERT'S:

MÖGLICHKEIT 1: verschmutzt anliefern und durch BICO umarbeiten lassen.

MÖGLICHKEIT 2: gesäubert anliefern und durch BICO umarbeiten lassen.

MÖGLICHKEIT 3: Bestellung eines Reparatursatzes und selbst umarbeiten.

MÖGLICHKEIT 4: Bestellung von neuen Trays aus Aluminium bei BICO.

WIR MACHEN IHNEN GERNE EIN ANGEBOT

BICO GMBH

07046/9613-0

- Industriestraße 17
- 74397 Pfaffenhofen
- www.bico-gmbh.de

FOLIEN, TEXTILIEN

REINIGUNG UND UMBAU VON BRÖTCHENANLAGEN-TRAYS



Komplett umgearbeitet mit Klemmschienen und Profi-Net®

Bezeichnung	Länge mm von	Länge mm bis	Breite nach Angabe bis mm	Art.Nr./ Größe
Alte Einlagen abschleifen mit Profi-Net® und Klemmschienen umarbeiten	500	599	100	630000
	600	699	100	630100
	700	800	100	630200

INFO

Unter Umständen ist die Entfernung der Alt-Einlagen sehr zeitaufwändig. Zur genauen Preisermittlung benötigen wir daher 2-3 Mustertrögel von Ihnen.

Sauber angelieferte Trays mit Profi-Net® ersetzen



Bezeichnung	Länge mm von	Länge mm bis	Breite nach Angabe bis mm	Art.Nr./ Größe
Sauber angelieferte Trays mit Profi-Net® und Klemmschienen umarbeiten	500	599	100	631000
	600	699	100	631100
	700	800	100	631200

INFO

Bitte beachten Sie: Die Voraussetzung um den angegebenen Preis halten zu können ist die rückstandsfreie Anlieferung der Trays!



Ersatzeinsätze zur Selbstmontage

Bezeichnung	Länge mm von	Länge mm bis	Breite nach Angabe bis mm	Art.Nr./ Größe
1 Paar Schienen und 1 Profi-Net zur Selbstmontage	500	599	100	632000
	600	699	100	632100
	700	800	100	632200



Ersatzschienen einzeln

Bezeichnung	Länge mm von	Länge mm bis	Breite nach Angabe bis mm	Art.Nr./ Größe
Schiene pro Stück	500	599	100	633000
	600	699	100	633100
	700	800	100	633200

INFO

BICO fertigt Ihre gewünschten Sondergrößen! Rufen Sie uns an: 07046-9613-0

FOLIEN, TEXTILIEN

EINLAGEN FÜR TRAYS

INFO

Die folgenden Einlagen sind zum direkten Einkleben in Brötchenanlagen-Trays vorgesehen. Diese verschiedene Textilien liefern wir Ihnen zur Selbstmontage in der Ausführung ohne Flauschbänder. Dafür ist ein sorgfältiges Abschleifen oder Ablösen der verschmutzten Einlagen durch Ihren Betriebshandwerker notwendig. Danach ist das ausgewählte Textil mit einem handelsüblichen Heißkleber oder Ponal wieder anzukleben. Sie können Ihre bisher verwendeten Textilien von uns erhalten, oder lassen sich von BICO beraten welches Textil für Sie geeigneter ist. Fordern Sie ein Testmuster an!



Kipptrögeleinlagen zur Selbstmontage, Zuschnitte ohne Flauschbänder

Bezeichnung	Länge mm von	Länge mm bis	Breite nach Angabe bis mm	Art.Nr./ Größe
Tray-Einlage Profi-Net®	500	600	100	620000
	610	700	100	620100
	710	800	100	620200
Tray-Einlage grünes Tuch	500	600	100	620300
	610	700	100	620400
	710	800	100	620500

INFO

Die folgenden Tray-Einlagen sind mit Flauschbändern nach Ihren Angaben versehen und werden in vorhandene Trays mit Klettbandern als Gegenstück eingeklebt. Die Gegenstücke sind nicht im Lieferumfang enthalten. Die Montage erfolgt direkt in Ihrem Betrieb z.B. durch Ihren Betriebshandwerker.



Kipptrögeleinlagen zur Selbstmontage, Zuschnitte mit Flauschbänder

Bezeichnung	Länge mm von	Länge mm bis	Breite nach Angabe bis mm	Art.Nr./ Größe
Tray-Einlage Profi-Net®	500	599	100	625000
	600	699	100	625100
	700	800	100	625200
Tray-Einlage grünes Tuch	500	599	100	625300
	600	699	100	625400
	700	800	100	625500

INFO

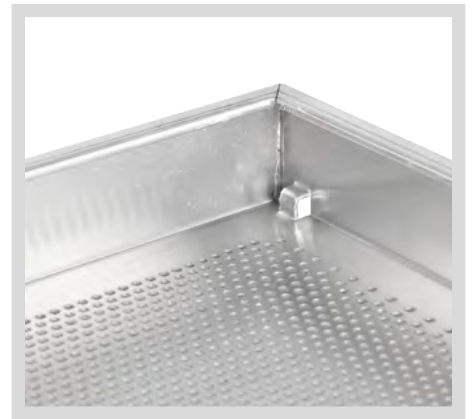
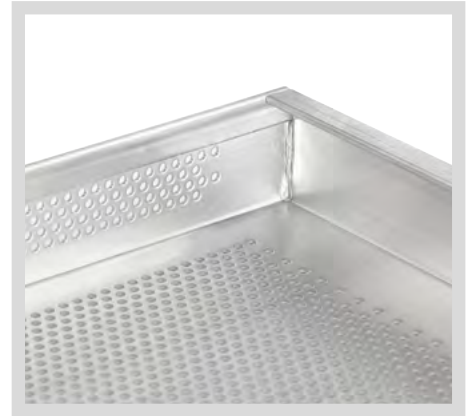
BICO fertigt Ihnen auch die Einlagen für Kipptrögelapparate!

TIPP

Bei Sondergrößen macht Ihnen BICO gerne ein Angebot! Rufen Sie uns an: 07046-9613-0



GÄRGUTTRÄGER



GÄRGUTTRÄGER

ALU-GÄRGUTTRÄGER

INFO

Die Vielfalt der folgenden Gärgutträger mag auf den ersten Blick verwirrend erscheinen. Wir wissen jedoch aus Erfahrung, daß es keinen Gärgutträger gibt, der in jeder Bäckerei eingesetzt werden kann. Die Auswahl hängt von folgenden Faktoren ab: Produktionsart (Frostung, Gärunterbrechung, Frischproduktion, Langzeitführung), Anlagenart (Paletteneinzug, Handeinschub usw.), Lagerung (gestapelt, in Stikkenwagen, in Transport-Rollis usw.), Tuchart (es gibt kein Tuch, das für alle Produktionsverfahren geeignet ist!), Luftfeuchtigkeit der Gärräume (Tücher und Vliese entziehen der Umgebung Feuchtigkeit, Netze und Folien nicht). Es ist nicht notwendig, z.B. teure Stapelkästen für Stikkenwagen einzusetzen, wenn einfache Einschubdielen reichen. Gärgutträger müssen auf den jeweiligen Betriebsablauf abgestimmt werden.



Alu-Gärgutträger stapelbar, verrutschsicher nach allen Seiten, Außenhöhe 45 mm

Bezeichnung	Länge mm	Breite mm	Durchschubhöhe mm	Stapelhöhe mm	Gewicht	Art.Nr./Größe
ALU-Gärgutträger ohne Tuch	590	390	48	40		530000
	770	570	48	40		530100
	970	570	48	40		530200
ALU-Gärgutträger mit grünem Tuch und Klettband oder Stangenbefestigung	590	390	48	40		530500
	770	570	48	40		530600
	970	570	48	40		530700
ALU-Gärgutträger mit schimmelfreiem Profi-Net und Stangenbefestigung	590	390	48	40		531000
	770	570	48	40		531100
	970	570	48	40		531200

INFO

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Alu-Gärgutträger auch eloxiert oder pulverbeschichtet!

INFO

BICO fertigt Ihnen Ihre individuellen Gärgutträger nach Ihren Maßen.

GÄRGUTTRÄGER

MASSBLATT GÄRGUTTRÄGER 1



INFO

Fügen Sie dem Maßblatt immer eine Skizze bei, auf der erkennbar wird, auf welchen Seiten Sie eine Randlochung benötigen.

Alu-Gärgutträger Al 1,5 mm

2 Seiten Stapelrand,
verrutschsicher, magazintauglich

Länge mm:

Breite mm:

Höhe mm:

mit Randlochung

ohne Randlochung

Tuchbefestigung:

Federstange

Klettband

Einlage:

ohne

grünes Tuch

Profi-Net

Stapelrand:

längs

quer

Sonstiges:

Alu-Gärgutträger Al 1,5 mm

4 Seiten 12 mm Stapelrand,
verrutschsicher, magazintauglich

Länge mm:

Breite mm:

Höhe mm:

mit Randlochung

ohne Randlochung

Tuchbefestigung:

Federstange

Klettband

Einlage:

ohne

grünes Tuch

Profi-Net

Stapelrand:

längs

quer

Sonstiges:

GÄRGUTTRÄGER

MASSBLATT GÄRGUTTRÄGER 2



INFO

Fügen Sie dem Maßblatt immer eine Skizze bei, auf der erkennbar wird, auf welchen Seiten Sie eine Randlochung benötigen.

Alu-Gärgutträger Al 1,5 mm

stapelbar, Außenhöhe 48 mm,
nach allen Seiten verrutschsicher

Länge mm:

Breite mm:

Höhe: 48 mm, Stapel 40 mm, Innen 38 mm

mit Randlochung

ohne Randlochung

Tuchbefestigung:

Federstange

Klettband

Einlage:

ohne

grünes Tuch

Profi-Net

Sonstiges:

Alu-Gärgutträger Al 1,5 mm

stapelbar, mit BICO-Profil

Länge mm:

Breite mm:

Höhe: 50 mm/42 mm

mit Randlochung

ohne Randlochung

Tuchbefestigung:

Federstange

Klettband

Einlage:

ohne

grünes Tuch

Profi-Net

Schieberand:

längs

quer

Sonstiges:

GÄRGUTTRÄGER

MASSBLATT GÄRGUTTRÄGER 3



INFO

Fügen Sie dem Maßblatt immer eine Skizze bei, auf der erkennbar wird, auf welchen Seiten Sie eine Randlochung benötigen.

Alu-Gärgutträger Al 1,5 mm

nicht stapelbar,
zur Einlage in Stikkenwagen

Länge mm:

Breite mm:

Höhe mm:

mit Randlochung

ohne Randlochung

Tuchbefestigung:

Federstange

Klettband

Einlage:

ohne

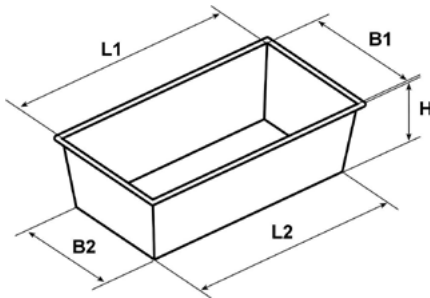
grünes Tuch

Profi-Net

Sonstiges:

MASSBLATT

Maßangaben für die Bestellung der Firma:

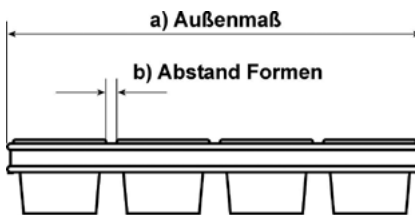


Maßblatt Backformen

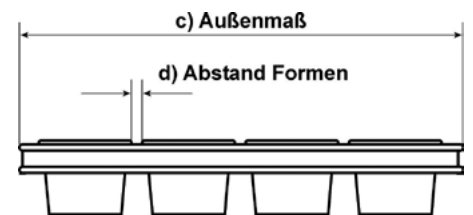
L1	Innenmaß	
B1	Innenmaß in 5 mm-Schritten	
L2	Außenmaß	
B2	Außenmaß	
H	Außenmaß	

Maßblatt Backformenverband

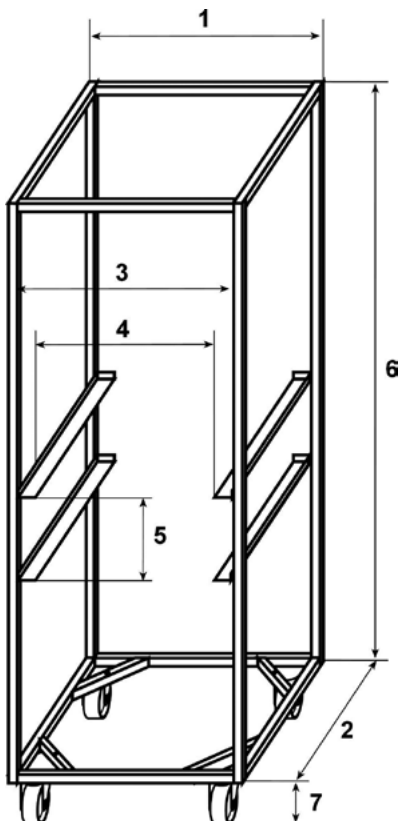
Zum Einhängen in Stikkenwagen



a) _____ b) _____



c) _____ d) _____



Maßblatt Wagen

1	Außenmaß	
2	Außenmaß	
3	Innenmaß	
4	Lichte Weite	
5	Schienenabstand	
6	Gesamthöhe	
	Etagenzahl	

Maßblatt ihres Wagens für Abdeckhauben aus lebensmittelechter Plane

1	Außenmaß	
2	Außenmaß	
6	Gesamthöhe	
7	Radabstand	

AGB BICO GmbH

ALLGEMEINE VERKAUF- UND LIEFERBEDINGUNGEN

§ 1 Allgemeines

- Nachfolgende Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten für die gesamte Dauer der Geschäftsbeziehung zwischen uns und unseren Kunden somit für alle gegenwärtigen und künftigen Verträge. Für unsere Einkäufe und Bestellungen gelten die nachfolgenden Bestimmungen nicht. Hierfür gelten unsere gesonderten Einkaufs- und Bestellbedingungen.
- Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende AGB der Kunden werden, selbst bei Kenntnis, nicht Vertragsbestandteil, es sei denn ihrer Geltung wird ausdrücklich durch uns schriftlich zugestimmt.
- Nachfolgende Geschäftsbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder abweichender Bedingungen der Kunden Lieferungen an die Kunden vorbehaltlos ausführen.
- Kunden im Sinn dieser Geschäftsbeziehungen sind nur Unternehmer. Gegenüber Verbrauchern finden diese Geschäftsbedingungen keine Anwendung.

§ 2 Vertragsschluss

- Unsere Angebote und Kostenvorschläge sind freibleibend und unverbindlich.

Ebenso sind von uns erteilte Empfehlungen oder erstellte Muster unverbindlich. Da wir den genauen Einsatzbereich der von uns hergestellten Produkte bzw. unserer Leistungen nicht kennen, erfolgen etwaige Empfehlungen oder Muster unsererseits stets unverbindlich. Für etwaige fehlerhafte oder ungeeignete Empfehlungen haften wir daher nicht.
- Die Kunden sind an ihre Bestellungen 4 Wochen gebunden. Für uns sind diese Bestellungen nur verbindlich, soweit wir diese schriftlich bestätigen oder der Bestellung durch Übersendung der Ware nachkommen. Wir sind berechtigt, Bestellungen der Kunden innerhalb der vorgenannten Bindungsfrist anzunehmen. Ein Vertrag kommt jedoch erst mit Zugang einer schriftlichen Auftragsbestätigung beim Kunden zustande. Der Kunde ist, auch bei gegebenenfalls verspätetem bzw. verzögertem Zugang der Auftragsbestätigung nicht zum Widerruf seiner Bestellung berechtigt.
- Jede Annahme der Bestellungen der Kunden erfolgt unter dem Vorbehalt der Verfügbarkeit der bestellten Waren.
- An Abbildungen, Zeichnungen, Kalkulationen und sonstigen Unterlagen behalten wir uns Eigentums- und Urheberrechte vor. Diese dürfen Dritten nicht zugänglich gemacht werden und sind, sofern ein Vertrag nicht zustande kommt oder beendet ist auf Verlangen unverzüglich vollständig zurückzugeben.

§ 3 Lieferung und Gefahrenübergang

- Etwaige von uns angegebene Liefertermine sind nur bei schriftlicher Vereinbarung oder bei schriftlicher Bestätigung verbindlich. Abweichende Vereinbarungen über eine verbindliche Lieferzeit müssen ausdrücklich und schriftlich erfolgen. Der Beginn einer etwaigen von uns angegebenen Lieferzeit setzt in jedem Fall die Abklärung aller technischen Fragen voraus, sowie die rechtzeitige und ordnungsgemäße Erfüllung aller Verpflichtungen der Kunden, insbesondere der Zahlungsverpflichtung.
In Fällen von Streik, Aussperrung, Betriebsstörung, Energiemangel, Verkehrsstörung, höherer Gewalt, nicht rechtzeitiger Selbstbelieferung oder anderer nicht von uns zu vertretender Lieferbehinderungen oder anderer unvorhersehbarer Ereignisse sind wir berechtigt, einen etwaigen Liefertermin angemessen hinauszuschieben. Dasselbe gilt im Fall einer unvorhergesehenen und von uns nicht zu vertretenden Maschinenstörung. Auch in diesem Fall sind wir berechtigt, etwaige angegebene Liefertermine angemessen hinauszuschieben.
- BICO ist zu Teillieferungen und Teilleistungen berechtigt, soweit dies dem Kunden zumutbar ist. Bei Teillieferungen ist ein Rücktritt vom gesamten Vertrag, jedoch wegen Leistungsstörungen bei nur einer Teillieferung, ausgeschlossen.
- Die zu liefernde Waren werden von uns nicht versichert. Der Kunde kann bei uns jedoch nach einer Versicherung der Lieferware anfragen. Eine Verpflichtung zur Versicherung der Lieferware ist für uns hiermit jedoch nicht verbunden. Sollte die Lieferware an uns jedoch ohne rechtliche Verpflichtung hierzu versichert werden, erfolgt dies stets auf Kosten des Kunden.

- Sollte es aufgrund fehlerhafter Angaben des Kunden zu den Adressdaten zu zusätzlichen Kosten kommen, so hat der Kunde diese zu ersetzen.
Die Verpflichtung des Kunden zum Ersatz der Kosten für eine erfolglose Anlieferung besteht ferner dann, wenn die Ware aufgrund baulicher Gegebenheiten vor Ort nicht angeliefert werden kann. Diese Ersatzpflicht des Kunden gilt ferner dann, wenn er unter der von ihm angegebenen Anschrift nicht erreichbar ist.
- Etwaige angegebene Liefertermine oder Lieferfristen gelten als eingehalten, wenn die Warensendung innerhalb etwaiger angegebener Liefertermine oder -fristen an den Spediteur, den Frachtführer, oder an eine sonstige mit der Versendung beauftragte Person übergeben ist.
Sofern sich die Übergabe an die Transportperson aus Gründen verzögert, die der Kunde zu vertreten hat, gelten etwaige Liefertermine oder -fristen als eingehalten bei Meldung der Versandbereitschaft innerhalb etwaiger vereinbarter Liefertermine/-fristen.
- Sofern sich BICO verpflichtet haben sollte, Ware nach Ablauf einer etwaigen Nutzungsdauer zurückzunehmen, so hat der Kunde diese kostenfrei und im ursprünglichen ausgelieferten Zustand an BICO zurückzusenden.
- Sofern und soweit wir mit der Lieferung in Verzug kommen sollten und danach zum Schadensersatz verpflichtet sein sollten, wird nur der konkrete und nachgewiesene Schaden ersetzt. Dieser ist zudem der Höhe nach beschränkt auf einen Betrag von 5% des Wertes der verspäteten (Teil-) Lieferung. Diese Haftungsbeschränkung gilt nicht bei vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Vertragsverletzung durch uns oder unsere Erfüllungsgehilfen, sowie ferner nicht bei einer Haftung wegen schuldhafter Verletzung des Lebens, des Körpers, oder der Gesundheit sowie für Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz.
Sofern und soweit wir dem Grunde nach zum Schadensersatz verpflichtet sein sollten, sind Verzugsschäden in Form von entgangenem Gewinn der Kunden oder aus Betriebsunterbrechungen beim Kunden ausgeschlossen. Auch diese Haftungsbeschränkung gilt nicht bei vorsätzlicher oder grobfahrlässiger Vertragsverletzung durch uns oder unsere Erfüllungsgehilfen, sowie ferner nicht bei einer Haftung wegen schuldhafter Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit sowie für Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz.
- Sofern der Kunde mit der Annahme unserer Leistungen ganz oder teilweise in Verzug geraten sollte, so sind wir berechtigt, nach fruchtlosem Ablauf einer von uns gesetzten Frist vom Vertrag zurückzutreten oder Schadensersatz zu verlangen. Die uns weiter zustehenden gesetzlichen Rechte im Fall des Annahmeverzugs bleiben unberührt.
Die Kunden kommen dabei in jedem Fall in Annahmeverzug spätestens 4 Wochen nach Aufforderung zur Abnahme der Waren.
Im Fall des Annahmeverzugs hat der Kunde uns die uns entstandenen Einlagekosten, sowie die Lagermiete und etwaige Versicherungskosten zu erstatten. Eine Verpflichtung, eingelagerte Ware zu versichern, besteht für uns jedoch nicht. Wir sind ferner berechtigt, uns zur Lagerung auch einer Spedition oder eines sonstigen fachlich geeigneten Dritten auf Kosten der Kunden zu bedienen.
- Alternativ zur Geltendmachung der konkreten uns entstandenen Lagerkosten gem. Ziffer 8 sind wir berechtigt, im Falle des Annahmeverzugs des Kunden pauschalierte Lagerkosten gem. der von uns erstellten jeweils gültigen Lagerkostenkalkulationen zu verlangen, derzeit EUR 5,50 pro m² und Monat. Die Lagerkostenkalkulation wird den Kunden auf Anforderung hin ausgehändigt. Der Kunde ist berechtigt, nachzuweisen, dass uns durch die Lagerung geringere oder gar keine Aufwendungen entstanden sind.
- Sämtliche Lieferungen bzw. Leistungen durch uns erfolgen „ab Werk“. Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung geht mit der Auslieferung an den Spediteur, den Frachtführer oder an eine sonstige mit der Versendung beauftragte Person, spätestens mit Verlassen des Werks bzw. mit Absenden der Daten auf den Kunden über. Verzögert sich die Auslieferung in Folge von Umständen, die der Kunde zu vertreten hat, so geht die Gefahr vom Tage der Mitteilung der Versandbereitschaft auf den Kunden über.

§ 4 Zahlung / Preise

- Die von uns genannten Preise verstehen sich, soweit nichts anderes schriftlich vereinbart wurde, „ab Werk“ zzgl. der jeweiligen gesetzlichen Mehrwertsteuer, ausschließlich Transport- und Verpackungskosten. Kosten für Verpackung, Transport und gegebenenfalls Transportversicherung werden gesondert berechnet.

AGB BICO GmbH

ALLGEMEINE VERKAUF- UND LIEFERBEDINGUNGEN

- An die vereinbarten Preise sind wir 4 Monate ab Vertragsschluss gebunden. Soweit die Lieferung oder Leistung später als 4 Monate nach Vertragsschluss erfolgen soll, sind wir berechtigt, das vereinbarte Entgelt/die vereinbarten Preise angemessen zu erhöhen, soweit die bei Vertragsschluss der Preisberechnung zugrunde gelegten Verhältnisse, insbesondere Materialkosten, Löhne und öffentliche Abgaben, erhöht haben. Die Kostenerhöhung werden wir den Kunden auf Verlangen nachweisen.
- Skontoabzüge werden nicht gewährt. Ein etwaiger Skontoabzug bedarf einer ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung.
- Soweit nichts anderes vereinbart ist, sind unsere Rechnungen sofort zur Zahlung fällig und ohne Abzug zu bezahlen.
- Die Kunden haben ein Recht zur Aufrechnung nur, soweit die Gegenansprüche des Kunden rechtskräftig festgestellt sind oder durch uns anerkannt sind.
- Ein Zurückbehaltungsrecht kann der Kunde nur ausüben, wenn sein Gegenanspruch auf demselben Vertragsverhältnis beruht.
- Wechsel oder Schecks haben keine Erfüllungswirkung. BICO ist nicht zur Verwertung überlassener Wechsel oder Schecks, auch nicht erfüllungshalber, verpflichtet. Insoweit ist BICO berechtigt, überlassene Wechsel oder Schecks den Kunden auf deren Kosten zurückzusenden. Sollte BICO dennoch Wechsel oder Schecks annehmen, erfolgt diese Annahme stets nur erfüllungshalber. Diskont, Wechselspesen und Kosten tragen in diesem Fall die Kunden.
- Der Kunde hat gelieferte Waren/Leistungen unverzüglich zu untersuchen und gegebenenfalls Mängel unverzüglich zu rügen. Es gelten die §§ 377, 378 HGB. Ergibt sich hieraus nichts Anderes, gilt der Vertragsgegenstand spätestens eine Woche nach Meldung der Abnahmebereitschaft als abgenommen. Werden Mängel nicht entsprechend diesen Vorschriften unverzüglich untersucht und angezeigt, sind Gewährleistungsansprüche der Kunden insoweit ausgeschlossen.
- Ansprüche des Kunden wegen Sachmängelhaftung verjähren in 12 Monaten ab gesetzlichem Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht, soweit nach §§ 438 Abs. 1 Nr. 2, 634 a Abs. 1 Nr. 2, 479 Abs. 1 BGB längere Fristen gesetzlich vorgesehen sind. Die Verjährungsverkürzung auf 12 Monate gilt ferner nicht bei Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, bei Haftung wegen Vorsatzes und nicht bei arglistigem Verschweigen eines Mangels oder Übernahme einer Garantie für die Beschaffenheit der Sache. Ferner gilt die Verjährungsverkürzung nicht für Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz.

§ 6 Eigentumsvorbehalt

§ 5 Sachmängelhaftung und Verjährung

- Maße, Gewichte, Abbildungen, Zeichnungen, Prospektangaben sowie Muster begründen keine Beschaffenheitsvereinbarung im Sinn der §§ 434, 636 BGB. Derartige Leistungsdaten sind für die Ausführung der Leistungen durch uns nur verbindlich, wenn dies von uns schriftlich und ausdrücklich bestätigt wird.
- Hinweispflichten oder Überprüfungsspflichten im Hinblick auf die vom Kunden vorgegebenen Zeichnungen obliegen uns nicht. Für Mängel an den von uns ausgeführten Lieferungen / Leistungen, die auf fehlerhafte Zeichnungen zurückzuführen sind, haften wir nicht.
- Ebenso sind von uns erteilte Empfehlungen oder erstellte Muster unverbindlich. Da wir den genauen Einsatzbereich der von uns hergestellten Produkte bzw. unserer Leistungen nicht kennen, erfolgen etwaige Empfehlungen oder Muster unsererseits stets unverbindlich. Für etwaige fehlerhafte oder ungeeignete Empfehlungen haften wir daher nicht.
- Bei Bestehen von Mängeln im Zeitpunkt des Gefahrübergangs sind wir nach unserer Wahl zur Nacherfüllung, Nachbesserung oder Neuherstellung berechtigt. Sofern die Nacherfüllung fehlschlagen sollte, können die Kunden nach ihrer Wahl Herabsetzung der Vergütung (Minderung) oder Rückabwicklung des Vertrages (Rücktritt) verlangen. Eine Nacherfüllung gilt jedoch erst nach dem dritten Versuch als fehlgeschlagen, wenn sich nicht aus der Art der Sache oder des Mangels oder der sonstigen Umstände was anderes ergibt.
- Bei einer nur unerheblichen oder nur geringfügigen Vertragswidrigkeit, insbesondere bei nur geringfügigen Mängeln (z.B. optische Mängel) ist ein Rücktrittsrecht ausgeschlossen. Dabei liegt eine unerhebliche bzw. geringfügige Vertragswidrigkeit auf jeden Fall dann vor, wenn nur optische Mängel vorliegen oder die Funktionalität der Ware / Leistung nicht beeinträchtigt ist. Der Rücktritt ist ferner ausgeschlossen, wenn der Kunde für den Umstand, der ihn zum Rücktritt berechtigen würde, alleine oder weit überwiegend verantwortlich ist oder wenn der Umstand von uns nicht zu vertreten ist und zu einer Zeit eintritt, zu welcher der Kunde im Annahmeverzug ist.
- Ein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechts liegt nicht vor, wenn Abweichungen, insbesondere in Messwerten, von unseren Angaben vorliegen, diese Abweichungen sich aber noch im jeweiligen vom Hersteller vorgegebenen Toleranzbereich befinden. Bei Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Verwendung der Ware durch den Kunden entstanden sind besteht keine Gewährleistung. Gleiches gilt für einen sogenannten „gewollten Verschleiß“.
- Wir behalten uns das Eigentum an den gelieferten Sachen bis zur vollständigen Erfüllung sämtlicher Forderungen, insbesondere Zahlungsforderungen vor, die uns aus irgendeinem Rechtsgrund aus der gesamten Geschäftsbeziehung gegenüber dem Kunden zustehen.
- Der Kunde ist berechtigt, die Vorbehaltsware im gewöhnlichen Geschäftsverkehr zu seinen normalen Geschäftsbedingungen zu veräußern, solange er sich nicht in Zahlungsrückstand befindet. Verpfändungen oder Sicherungsübereignungen der Vorbehaltsware sind unzulässig. Die aus dem Weiterverkauf oder einem sonstigen Rechtsgrund (unerlaubte Handlung, Versicherung) bezüglich der Vorbehaltsware entstehenden Forderungen tritt der Kunde bereits jetzt an uns ab. Die Deckungsgrenze für die insoweit abgetretenen Forderungen beträgt 110% der zuzurechnenden Kaufpreisforderung. Die Abtretung wird hiermit durch uns angenommen. Der Kunde wird hiermit jedoch widerruflich ermächtigt, die abgetretenen Forderungen einzuziehen. Die Ermächtigung zur Weiterveräußerung erlischt, sobald über das Vermögen des Kunden ein Antrag auf Insolvenzeröffnung gestellt ist.
- Verarbeitungen oder Umbildungen der Vorbehaltsware erfolgen stets für uns als Herstellerin, jedoch ohne Verpflichtung für uns. Erlischt unser Eigentum durch Verbindung, wird bereits jetzt vereinbart, dass das Eigentum an der einheitlichen Sache wertanteilmäßig auf uns übergeht. Die Ermächtigung zur Weiterverarbeitung, Umbildung, Vermischung, Verbindung der Vorbehaltsware erlischt, sobald über das Vermögen des Kunden ein Antrag auf Insolvenzeröffnung gestellt wird.
- Für die Dauer des Eigentumsvorbehalts ist der Kunde verpflichtet, die Vorbehaltsware pfleglich zu behandeln, insbesondere die Sache auf eigene Kosten ausreichend zu versichern. Soweit Wartungs- und Inspektionsarbeiten erforderlich sind, hat der Kunde diese ebenfalls auf eigene Kosten durchzuführen.
- Bei Zugriffen Dritter auf die Vorbehaltsware ist der Kunde verpflichtet, auf unser Eigentum hinzuweisen und uns unverzüglich zu benachrichtigen. Soweit der Kunde hiergegen verstößt und der Dritte nicht in der Lage ist, uns die in diesem Zusammenhang entstehenden Kosten zu erstatten, haftet hierfür der Kunde.
- Bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die Weiterveräußerung der Vorbehaltsware zu untersagen und vom Vertrag zurückzutreten und die Vorbehaltsware zurückzuverlangen.

§ 7 Haftung und Verjährung

- Wegen der Verletzung nichtwesentlicher Vertragspflichten ist unsere Haftung ausgeschlossen, es sei denn, es liegt eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Vertragsverletzung durch uns oder unsere Erfüllungsgehilfen vor. Bei leicht fahrlässigen Pflichtverletzungen wesentlicher Vertragspflichten beschränkt sich unsere Haftung auf den vorhersehbaren, vertragstypischen Schaden. Unter wesentlichen Vertragspflichten im vorgenannten Sinne sind solche vertraglichen Verpflichtungen zu verstehen, deren Nichteinhaltung die Erreichung des Vertragszwecks gefährdet, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf.

AGB BICO GmbH

ALLGEMEINE VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

2. Der Haftungsausschluss und die Haftungsbeschränkungen gelten nicht bei einer Haftung wegen schuldhafter Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit sowie für Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz.
3. Soweit dem Kunden hiernach Schadensersatzansprüche gegen uns zustehen sollten, verjähren diese innerhalb eines Jahres nach gesetzlichem Verjährungsbeginn. Auch diese Verjährungsverkürzung gilt nicht bei einer Haftung wegen schuldhafter Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit sowie nicht für Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz. Ferner gilt diese Verjährungsverkürzung ebenfalls nicht bei Haftung wegen Vorsatzes oder groben Fahrlässigkeit.

§ 8 Werkzeuge

1. An unseren Werkzeugen und an den von uns hergestellten Werkzeugen, auch soweit wir dieses den Kunden beistellen, behalten wir uns das Eigentum bis zur vollständigen Bezahlung der Werkzeuge vor.
2. Der Kunde ist verpflichtet, von uns beigestellte Werkzeuge, die sich noch in unserem Eigentum befinden, auf eigene Kosten gegen Feuer- Wasser und Diebstahlschäden zu versichern. Der Kunde tritt weiterhin schon jetzt alle etwaige Entschädigungsansprüche aus dieser Versicherung an uns ab. Wir nehmen die Abtretung hiermit an.
3. Der Kunde kann erst dann Eigentum an unseren Werkzeugen erwerben, wenn die Werkzeuge vollständig bezahlt sind. In diesem Fall sind diese Werkzeuge sowie etwaige beigestellte Werkzeuge, die sich bei uns befinden sollten, innerhalb von 12 Monaten nach der letzten Lieferung oder Leistung vom Kunden auf eigene Kosten abzuholen. Werden diese Werkzeuge nicht innerhalb der vorbezeichneten Frist abgeholt, sind wir berechtigt, dem Kunden schriftlich eine weitere Frist von 2 Monaten zur Abholung der Werkzeuge zu setzen. Nach Ablauf dieser Frist sind wir berechtigt, die Werkzeuge auf Kosten des Kunden einzulagern oder zu entsorgen.
4. Fertigungskosten für Werkzeuge, die speziell für den Kunden angefertigt werden einschließlich der Wartungskosten, sowie der Wiederbeschaffungs- und Reparaturkosten für derartige Spezialwerkzeuge trägt der Kunde, sofern der Untergang oder die Verschlechterung der Werkzeuge nicht von uns zu vertreten sein sollte.

§ 9 Anwendbares Recht, Gerichtsstandvereinbarung

1. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Die Bestimmungen des Übereinkommen der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf (UN-Kaufrecht) finden keine Anwendung.
2. Erfüllungsort für beide Vertragsteile ist Pfaffenhofen.
3. Gerichtsstand ist das für Pfaffenhofen jeweils zuständige Amts- oder Landgericht.

§ 10 Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Vereinbarung ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden oder lückenhaft sein, so wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

KONTAKT

BICO GmbH

Industriestraße 17
74397 Pfaffenhofen

Tel.: 0049-(0)7046 - 9613-0
Fax: 0049-(0)7046 - 9613-20
E-Mail: info@bico-gmbh.de
Internet: www.bico-gmbh.de



BICO GmbH

Industriestraße 17
74397 Pfaffenhofen

Telefon: 07046/9613-0

Telefax: 07046/9613-20

E-Mail: info@bico-gmbh.de

Internet: www.bico-gmbh.de

