

WWW.HEPP.DE



THE ART OF SERVICE

GESAMTSORTIMENT 2017/18

COMPLETE RANGE · GAMME GÉNÉRALE

**HEPP. ÜBER 150 JAHRE
ERFOLGSGESCHICHTE.
HEPP. A STORY OF SUCCESS
FOR OVER 150 YEARS.**

HEPP UND DIE WELT DER KUNST

Seit über 150 Jahren steht HEPP für „THE ART OF SERVICE“. Die Kunst besteht darin, Tradition und Moderne, Zeitloses und Zeitgemäßes zusammenzuführen.

Der Erfinder des Hotelsilbers ist für seine außergewöhnlichen Produktionen aus dem höchst anspruchsvollen Repertoire sowie für ausgezeichnete Werke mit renommierten Produktdesignern bekannt. Dank der unvergleichlichen Tischkompositionen und des niveauvollen Ambientes ist die Marke HEPP eine der weltweit führenden Adressen für gepflegte Tafelkultur.

„In den letzten 150 Jahren hat HEPP immer wieder zu neuem Glanz gefunden“, ist Thomas Heinen, Geschäftsführer der proHeq GmbH, stolz auf die Geschichte des Traditionshauses. Der neue Markenauftritt betont die außergewöhnliche Wertigkeit der HEPP Produktwelt: Sie werden als Kunstobjekte inszeniert, um den weltweiten Premium-Anspruch zu unterstreichen.

Auch Hotels werden kunstvoll in Szene gesetzt: mit einem ansprechenden Designkonzept sorgen Gastronomie- und Hotelleriebetriebe für ein gesteigertes Kundenerlebnis. Die persönliche Note und der eindeutige Wiedererkennungswert sind Teil eines ganzheitlichen, strategischen Gestaltungsansatzes. Kunst als fester Bestandteil der Unternehmenskommunikation dient als Erlebnis und Markenzeichen zugleich. Eine durchgängige Umsetzung der Marken- und Wiedererkennungswerte wird erreicht, ein einzigartiger Charakter – wie auch in der Hotellerie.

Kein austauschbarer Look, sondern eine neue Erlebniswelt, die fasziniert, berührt und nachzeichnet, was schon da ist: die natürliche Eleganz und atemberaubende Schönheit der HEPP Welt.

„Hepp zeichnet sich durch hohe Flexibilität, beste Qualität und große Innovationskraft aus und steht traditionell für gehobene Tafelkultur.“

Dank seiner zuverlässigen, langlebigen und hochwertigen Produkte ist HEPP weltweit eine der wenigen großen Marken, die das gesamte Sortiment rund um den gedeckten Tisch und Buffet anbieten. Design, Funktionalität, langfristiger Nutzen und Nachkaufmöglichkeiten stehen hierbei stets an erster Stelle.

HEPP AND THE WORLD OF ART

For over 150 years, HEPP is known for “THE ART OF SERVICE“. The ambition is to combine tradition and modernity, the timeless and the contemporary.

The inventor of hotel silver is renowned for his exceptionally sophisticated product ranges and for outstanding pieces in collaboration with renowned product designers. Thanks to its inimitable table settings and sophisticated ambience, the HEPP brand is one of the world's leading names in refined tableware.

“Over the last 150 years, HEPP has repeatedly excelled,” says Thomas Heinen, Managing Director of proHeq GmbH, who is proud of the history of the long-established company. The new brand identity emphasizes the exceptional quality of the HEPP product world: The products are displayed as art works in order to underline the global premium quality.

Hotels are also designed artfully: an appealing design concept allows restaurants and hotels to upgrade the customer experience. The personal touch and clear re-cognition value form part of a holistic, strategic approach to design. Art as an integral component of corporate communication serves both as an experience and a hallmark. This allows the continuous implementation of the brand and recognition values to be achieved; a unique character – like in the hotel industry.

Rather than an interchangeable look, this creates a new world of experiences that fascinates, touches the emotions and highlights what is already there: the natural elegance and breathtaking beauty of the HEPP world.

“Hepp is distinguished by its high level of flexibility, finest quality and enormous innovative capacity and has long been synonymous with sophisticated tableware.”

Thanks to its reliable, long-lasting and high-quality products, HEPP is one of the few large global brands worldwide to offer a complete range of table- and buffetware. Design, functionality, long service life and ensuring the availability of replacements are always the first priority.



BESTECK CUTLERY

8

BESTECKMODELLE · CUTLERY MODELS	12
BESTECKERGÄNZUNGSTEILE · CUTLERY ADDITIONAL PIECES	92

TABLE TOP

102

KAFFEE & TEE · COFFEE & TEA	108
TISCH PRÄSENTATION & ETAGEREN · TABLE PRESENTATION & STANDS	117
WEIN- & GETRÄNKEKÜHLER · WINE & BEVERAGE	125
ANRICHTEN & SERVIEREN · PREPARING & SERVING	134
MENAGEN · CRUET STANDS	149
TISCHDEKORATION · TABLE DECORATIONS	153
TISCHSCHILDER · TABLE SIGNS	158
DIVERSES · MISCELLANEOUS	160

BUFFET

162

KALT BUFFET · COLD BUFFET	164
KALT BUFFET ZUBEHÖR · COLD BUFFET ACCESSORIES	181
PRÄSENTATIONSPLATTEN · PRESENTATION TRAYS	186
WARM BUFFET INDUKTION · WARM BUFFET INDUCTION	189
WARM BUFFET · WARM BUFFET	197
WARM BUFFET ZUBEHÖR · WARM BUFFET ACCESSORIES	207
DISPENSER · DISPENSER	214
UNIVERSELLE STÄNDER · MULTI-PURPOSE STANDS	223



SERVIERWAGEN SERVING TROLLIES

229

PFLEGE MAINTENANCE

250

SERVICE

259

INDEX A-Z

263



1863

Wenige Jahre nach der Gründung des Unternehmens setzte Carl Hepp einen Meilenstein in der Geschichte der exklusiven Gastronomie: Mit der Entwicklung des Verfahrens zur Versilberung legte er 1871 den Grundstein für den Aufstieg seines Unternehmens. Das „Gebrüder Hepp 90“ oder auch „Hotelsilber“ eroberte den Markt und löste mit der Zeit die Produkte aus reinem Silber ab. HEPP etablierte sich als Ausstatter der gehobenen Häuser auf der ganzen Welt, aber Ende der 20er-Jahre bekam der florierende Betrieb die Weltwirtschaftskrise zu spüren. 1931 übernahm Familie Frank das Unternehmen und führte es aus der Talsohle, wobei im 2. Weltkrieg das Werk beim Luftangriff vollständig zerstört wurde.

Im Wirtschaftsaufschwung der 50er-Jahre fand die Marke dann zu alter Stärke zurück. Ende der 70er wurden die Pforzheimer Werkshallen zu klein und im benachbarten Birkenfeld entstand ein Neubau, den HEPP 1980 bezog. 1988 erkannte die damalige WMF AG das Potenzial der Marke und nahm das Unternehmen in den Konzernverbund auf. Dem Ziel, den Marktanteil vor allem in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie international weiter auszubauen, stand auch der Großbrand zwei Jahre später nicht im Weg. Trotz gravierender Verluste lief die Produktion in gemieteten Räumen bereits zwei Wochen später wieder an. Seit 2006 ist HEPP eine Marke der proHeq GmbH, einer Tochter der WMF Group, und gehört zu den erfolgreichsten Marken im Konzern. 2013 wurde die Erfolgsmarke 150 Jahre jung.

1863

Only a few years after founding the company, Carl Hepp set a milestone in the history of exclusive gastronomy: his development of the silver plating process in 1871 laid the foundation for the company's expansion. "Gebrüder Hepp 90" or "hotel silver" captured the market and over time replaced products made of pure silver. HEPP established itself as a supplier to upmarket hotels around the world, but by the end of the 1920s, the flourishing business began to suffer the effects of the global economic crisis. The Frank family took over the company in 1931 and brought it back from the brink, although the factory was completely destroyed in an air raid during the Second World War.

The economic upturn of the 1950s allowed the brand to regain its former strength. By the end of the 1970s, the Pforzheimer workshops had become too small and a new building, the HEPP 1980, was constructed in neighboring Birkenfeld. In 1988 the then WMF AG recognized the potential of the brand and integrated the company into its group. Despite grave losses, production recommenced again only two weeks later in leased premises. Since 2006, the HEPP brand has formed part of proHeq GmbH, a subsidiary of the WMF Group, and is one of the most successful brands in the Group. In 2013 this success brand celebrated its 150th anniversary.





BESTECKE • CUTLERY





ÜBERSICHT BESTECKMODELLE · OVERVIEW CUTLERY MODELS



MESCANA

Seite · Page **12**

NEU
NEW



CHIPPENDALE

Seite · Page **16**



EMOTION

Seite · Page **20**



ACCENT

Seite · Page **24**



ROYAL

Seite · Page **28**



AURA

Seite · Page **32**



MEDAN

Seite · Page **36**



TALIA

Seite · Page **40**



DIAMOND

Seite · Page **48**



PROFILE

Seite · Page **44**



KREUZBAND Seite · Page 52



EXCLUSIV Seite · Page 56



BAGUETTE Seite · Page 60



CONTOUR Seite · Page 72



CARLTON Seite · Page 64



PARTUM Seite · Page 68



LENTO Seite · Page 76



PREMIUM Seite · Page 80



ECCO Seite · Page 84



TREND Seite · Page 88

MESCANNA





MESCANA

							
56.1301.6040 56.1301.6030 Menüöffel Table spoon	56.1302.6040 56.1302.6030 Menügabel Table fork	56.1303.6049 56.1303.6039 Menümesser Table knife	56.1304.6040 56.1304.6030 Vorspeisenlöffel Dessert spoon	56.1305.6040 56.1305.6030 Vorspeisengabel Dessert fork	56.1306.6049 56.1306.6039 Vorspeisenmesser Dessert knife	56.1307.6040 56.1307.6030 Kaffeelöffel Coffee spoon	56.1309.6040 56.1309.6030 Moccalöffel Demi-tasse spoon
214 mm · 8 ⁷ / ₁₆ in.	211 mm · 8 ⁵ / ₁₆ in.	237 mm · 9 ⁵ / ₁₆ in.	195 mm · 7 ¹¹ / ₁₆ in.	193 mm · 7 ⁵ / ₈ in.	213 mm · 8 ³ / ₈ in.	135 mm · 5 ⁵ / ₁₆ in.	110 mm · 4 ⁵ / ₁₆ in.
							
56.1375.6040 56.1375.6030 Dessertgabel Child fork	56.1310.6040 56.1310.6030 Vorspeisen-/Dessertlöffel Coffee Spoon large	56.1336.6040 56.1336.6030 Fischmesser Fish knife	56.1335.6040 56.1335.6030 Fischgabel Fish fork	56.1372.6040 56.1372.6030 Limonadenlöffel Iced tea spoon	56.1366.6049 56.1366.6039 Buttermesser Butter knife	56.1311.6040 56.1311.6030 Franz. Saucenlöffel Fr. sauce spoon	56.1389.6040 56.1389.6030 Tassenlöffel Round soup spoon
160 mm · 6 ⁵ / ₁₆ in.	155 mm · 6 ¹ / ₈ in.	210 mm · 8 ¹ / ₄ in.	190 mm · 7 ¹ / ₂ in.	220 mm · 8 ¹¹ / ₁₆ in.	170 mm · 6 ¹¹ / ₁₆ in.	195 mm · 7 ¹¹ / ₁₆ in.	170 mm · 6 ¹¹ / ₁₆ in.
							
56.1378.6049 56.1378.6039 Steakmesser Steak knife							
238 mm · 9 ⁷ / ₁₆ in.							

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10	rostfreier Stahl	versilbert	rostfreier Stahl versilbert
18/10	stainless steel	silver plated	stainless steel silver plated
18/10	acier inoxydable	argenté	acier inoxydable argenté
56.13XX.604X	56.13XX.6049	56.13XX.603X	56.13XX.6039

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

MESCANA – DIE SINNLICHE

Mescana überzeugt sämtliche Sinne mit einem natürlichen, kurvenförmigen Aussehen.
Es entsteht eine neue natürliche Sinneswelt in den Händen.

MESCANA – THE SENSUAL ONE

It creates a new natural world of sensations in your hands. Mescana entices all the senses with its natural, curvy appearance.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

CHIPPENDALE





CHIPPENDALE



01.0043.1010
03.0143.3010

Esslöffel
Table spoon
Cuiller de table
205 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0043.1020
03.0143.3020

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
208 mm · 8³/₁₆ in.



01.0043.1030
03.0143.3030

Tafelmesser¹⁾
Table knife
Couteau de table
237 mm · 9⁵/₁₆ in.



01.0043.1800
03.0143.3800

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
237 mm · 9⁵/₁₆ in.



01.0043.1050
03.0143.3050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
182 mm · 7³/₁₆ in.



01.0043.1060
03.0143.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
184 mm · 7¹/₄ in.



01.0043.1070
03.0143.3070

Dessertmesser¹⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
211 mm · 8⁵/₁₆ in.



01.0043.1810
03.0143.3810

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
211 mm · 8⁵/₁₆ in.



01.0043.1100
03.0143.3100

Kaffeeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
140 mm · 5¹/₂ in.



01.0043.1110
03.0143.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
109 mm · 4³/₁₆ in.



01.0043.1130
03.0143.3130

Kuchengabel
Cake fork
Fourchette à gâteau
155 mm · 6¹/₈ in.



01.0043.1140
03.0143.3140

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
204 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0043.1150
03.0143.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
182 mm · 7³/₁₆ in.



01.0043.1210
03.0143.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
191 mm · 7¹/₂ in.



01.0043.1320
03.0143.3320

Buttermesser¹⁾²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
171 mm · 6³/₄ in.



01.0043.1330
03.0143.3330

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
171 mm · 6³/₄ in.



01.0043.1550
03.0143.3550

Steakmesser¹⁾
Steak knife
Couteau à steak
231 mm · 9¹/₈ in.



01.0043.1580
03.0143.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
185 mm · 7⁵/₁₆ in.



01.0043.1630
03.0143.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
177 mm · 6⁹/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0043.1XX0

03.0143.3XX0

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

CHIPPENDALE – DER KLASSIKER

Die traditionelle HEPP-Wertigkeit zeigt sich in aufwändigen Details. Lassen Sie sich verführen von höfischer Eleganz und der typischen Pracht dieser Besteckkollektion.

CHIPPENDALE – THE CLASSIC

Traditional HEPP value can be seen in the intricate details. Let yourself be seduced by the elegance of court life and the typical magnificence of this cutlery collection.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

EMOTION





EMOTION



01.0054.1010
03.0154.3010

Esslöffel
Table spoon
Cuiller de table
212 mm · 8³/₈ in.



01.0054.1020
03.0154.3020

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
210 mm · 8¹/₄ in.



01.0054.1800
03.0154.3800

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
234 mm · 9³/₁₆ in.



01.0054.1050
03.0154.3050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
190 mm · 7¹/₂ in.



01.0054.1060
03.0154.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
188 mm · 7³/₈ in.



01.0054.1810
03.0154.3810

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
210 mm · 8¹/₄ in.



01.0054.1100
03.0154.3100

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
136 mm · 5³/₈ in.



01.0054.1110
03.0154.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
110 mm · 4⁵/₁₆ in.



01.0054.1140
03.0154.3140

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
208 mm · 8³/₁₆ in.



01.0054.1150
03.0154.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
184 mm · 7¹/₄ in.



01.0054.1210
03.0154.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
220 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0054.1330
03.0154.3330

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹/₁₆ in.



01.0054.1580
03.0154.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
195 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0054.1630
03.0154.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
176 mm · 6¹⁵/₁₆ in.



01.0054.1750
03.0154.3750

Nachspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
160 mm · 6⁷/₁₆ in.



01.0054.1950
03.0154.3950

Steakmesser
Steak knife
Couteau à steak
239 mm · 9¹/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté
01.0054.1XX0
03.0154.3XX0

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

EMOTION – DER VORREITER

Emotion ist ein Trendsetter – Sinnlich in der Linienführung und dabei souverän in Design und Material. Auffälliges, aufsehenerregendes und außergewöhnliches Design mit einer ganz besonderen Wellenförmigkeit.

EMOTION – THE PIONEER

Emotion is trend-setting: sensuous in its lines and yet with a solid design and solid materials. A striking, sensational and unusual design with a very special wave form.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

ACCENT





ACCENT



01.0053.1010
03.0153.3010

Esslöffel
Table spoon
Cuiller de table
203 mm · 8 in.



01.0053.1020
03.0153.3020

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
202 mm · 7¹⁵/₁₆ in.



01.0053.1800
03.0153.3800

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
230 mm · 9¹/₁₆ in.



01.0053.1801
03.0153.3801

Tafelmesser³⁾
Table knife
Couteau de table
230 mm · 9¹/₁₆ in.



01.0053.1050
03.0153.3050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
180 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0053.1060
03.0153.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
179 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0053.1810
03.0153.3810

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
220 mm · 8¹¹/₁₆ in.



01.0053.1811
03.0153.3811

Dessertmesser³⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
220 mm · 8¹¹/₁₆ in.



01.0053.1100
03.0153.3100

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
132 mm · 5⁹/₁₆ in.



01.0053.1110
03.0153.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
110 mm · 4⁹/₁₆ in.



01.0053.1750
03.0153.3750

Nachspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
151 mm · 5⁹/₁₆ in.



01.0053.1140
03.0153.3140

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
204 mm · 8⁷/₁₆ in.



01.0053.1150
03.0153.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
179 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0053.1210
03.0153.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
185 mm · 7⁹/₁₆ in.



01.0053.1330
03.0153.3330

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0053.1580
03.0153.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
183 mm · 7⁹/₁₆ in.



01.0053.1630
03.0153.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller à bouillon
176 mm · 6¹⁵/₁₆ in.



01.0053.1950
03.0153.3950

Steakmesser
Steak knife
Couteau à steak
230 mm · 9¹/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0053.1XXX

03.0153.3XXX

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

ACCENT – DIE FUSION

Accent schafft mühelos eine Liaison zwischen Moderne und Tradition. Es verwischt so meisterhaft die Grenzen. Eine Komposition aus geradliniger Struktur und gerundeten Fragmenten, zeitgenössisch in Szene gesetzt.

ACCENT – THE FUSION

Accent effortlessly spans the divide between modernity and tradition. In doing so, it masterfully blurs the boundaries. A combination of a linear structure and rounded fragments, all presented in a modern fashion.

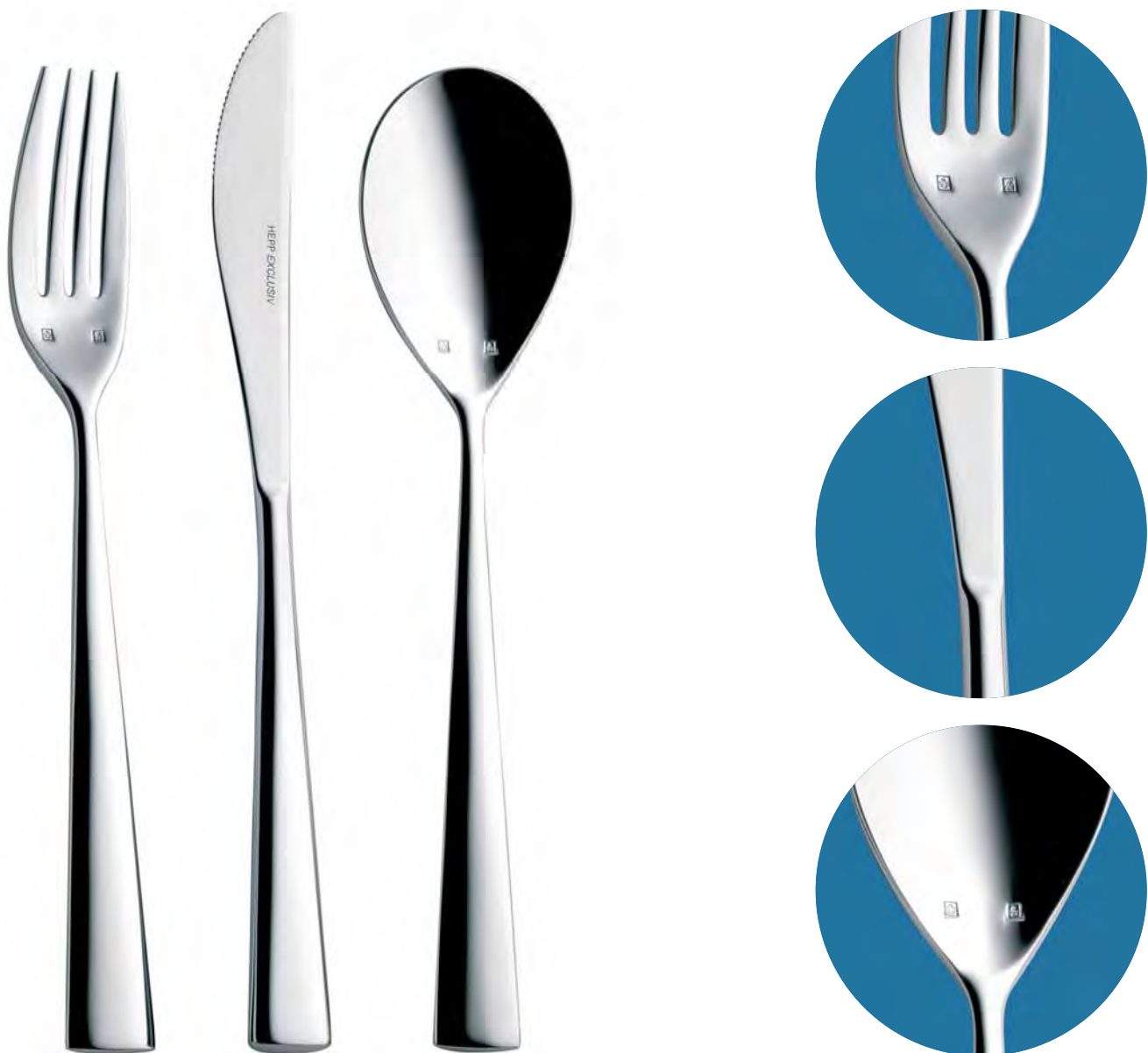


Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

ROYAL





ROYAL



01.0049.1010
03.0149.3010

Esstlöffel
Table spoon
Cuiller de table
207 mm · 8¹/₈ in.



01.0049.1020
03.0149.3020

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
208 mm · 8³/₁₆ in.



01.0049.1800
03.0149.3800

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
237 mm · 9⁵/₁₆ in.



01.0049.1050
03.0149.3050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
182 mm · 7³/₁₆ in.



01.0049.1060
03.0149.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
180 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0049.1810
03.0149.3810

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8³/₁₆ in.



01.0049.1090
03.0149.3090

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
148 mm · 5¹³/₁₆ in.



01.0049.1110
03.0149.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
115 mm · 4¹/₂ in.



01.0049.1750
03.0149.3750

Nachspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
153 mm · 6 in.



01.0049.1140
03.0149.3140

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
203 mm · 8 in.



01.0049.1150
03.0149.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
178 mm · 7 in.



01.0049.1210
03.0149.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
192 mm · 7⁹/₁₆ in.



01.0049.1330
03.0149.3330

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0049.1580
03.0149.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
182 mm · 7⁹/₁₆ in.



01.0049.1630
03.0149.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
178 mm · 7 in.



01.0049.1950
03.0149.3950

Steakmesser
Steak knife
Couteau à steak
234 mm · 9⁹/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0049.1XX0

03.0149.3XX0

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

ROYAL – DER KÖNIGLICHE

Markant, massiv und mit Charakter komponiert: Das royale Erscheinungsbild zeichnet sich durch kräftige Formen sowie eine gerade Linienführung aus.

ROYAL – THE REGAL ONE

Striking, solid and full of character: the regal appearance of this collection expresses itself through powerful shapes and no-nonsense lines.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

AURA





AURA



01.0050.1010
03.0150.3010

Esslöffel
Table spoon
Cuiller de table
211 mm · 8⁵/₁₆ in.



01.0050.1020
03.0150.3020

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
210 mm · 8¹/₄ in.



01.0050.1800
03.0150.3800

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
239 mm · 9⁷/₁₆ in.



01.0050.1980
03.0150.3980

Tafelmesser³
Table knife
Couteau de table
240 mm · 9⁷/₁₆ in.



01.0050.1050
03.0150.3050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
186 mm · 7⁵/₁₆ in.



01.0050.1060
03.0150.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
183 mm · 7³/₁₆ in.



01.0050.1810
03.0150.3810

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
201 mm · 7¹⁵/₁₆ in.



01.0050.1990
03.0150.3990

Dessertmesser³
Dessert knife
Couteau à dessert
201 mm · 7¹⁵/₁₆ in.



01.0050.1100
03.0150.3100

Kaffeeöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
142 mm · 5⁹/₁₆ in.



01.0050.1110
03.0150.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
114 mm · 4¹/₂ in.



01.0050.1750
03.0150.3750

Nachspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
151 mm · 5⁹/₁₆ in.



01.0050.1140
03.0150.3140

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
204 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0050.1150
03.0150.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
180 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0050.1210
03.0150.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
191 mm · 7¹/₂ in.



01.0050.1330
03.0150.3330

Buttermesser²
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0050.1890
03.0150.3890

Buttermesser²³
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0050.1580
03.0150.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
185 mm · 7⁹/₁₆ in.



01.0050.1630
03.0150.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
180 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0050.1950
03.0150.3950

Steakmesser
Steak knife
Couteau à steak
223 mm · 9⁷/₁₆ in.



01.0050.1970
03.0150.3970

Steakmesser³
Steak knife
Couteau à steak
239 mm · 9⁷/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0050.1XX0

03.0150.3XX0

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

AURA – DIE ELEGANTE

Die Kollektion Aura mit ihrer sinnlichen Ausstrahlung steht für Eleganz und gefühlsbetonte Konturen. Die weichen Linien formen ein handschmeichelndes Besteck mit einzigartiger Haptik. Aura berauscht Ihre Sinne.

AURA – THE ELEGANT ONE

The Aura collection gives a sensual impression and represents elegance and emotive contours. The soft lines of this cutlery caress the hands with a unique sensation. Aura arouses the senses.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

MEDAN







56.4401.6040
56.4401.6030
Menüöffel
Table spoon
Cuiller de table
214 mm · 8½ in.



56.4402.6040
56.4402.6030
Menügabel
Table fork
Fourchette de table
212 mm · 8¼ in.



56.4403.6047
56.4403.6037
Menümesser¹⁾
Table knife
Couteau de table
232 mm · 9¼ in.



56.4403.6049
56.4403.6039
Menümesser
Table knife
Couteau de table
237 mm · 9¼ in.



56.4404.6040
56.4404.6030
Vorspeisenöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
196 mm · 7¾ in.



56.4405.6040
56.4405.6030
Vorspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
194 mm · 7¾ in.



56.4406.6047
56.4406.6037
Vorspeisenmesser¹⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
207 mm · 8¼ in.



56.4406.6049
56.4406.6039
Vorspeisenmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
217 mm · 8½ in.



56.4407.6040
56.4407.6030
Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
136 mm · 5½ in.



56.4409.6040
56.4409.6030
Mokkalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
108 mm · 4¼ in.



56.4410.6040
56.4410.6030
Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
156 mm · 6⅞ in.



56.4411.6040
56.4411.6030
Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
196 mm · 7¾ in.



56.4435.6040
56.4435.6030
Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
190 mm · 7½ in.



56.4436.6040
56.4436.6030
Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
212 mm · 8¼ in.



56.4466.6049
56.4466.6039
Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¾ in.



56.4472.6040
56.4472.6030
Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
220 mm · 8¾ in.



56.4475.6040
56.4475.6030
**Vorspeisen-/
Dessertgabel 4-zinkig**
Dessert fork
Fourchette à dessert
159 mm · 6¼ in.



56.4478.6049
56.4478.6039
Steakmesser
Steak knife
Couteau à steak
239 mm · 9½ in.



56.4489.6040
56.4489.6030
Tassenlöffel
Round soup spoon
Cuiller à bouillon
170 mm · 6¾ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

56.44XX.604X

56.44XX.603X

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

MEDAN – DIE DAME VON WELT

Eine Kreation von edler Eleganz: Schlanke Formen, sanfte Schwünge, weiche Oberflächen und harmonisch abgerundete Kanten. Gut ausbalancierte Besteckteile machen den Gaumengenuss zu einem geschmeidigen Erlebnis.

MEDAN – A SOPHISTICATED LADY

A creation of fine elegance: slender shapes, delicate curves, smooth surfaces and harmoniously rounded edges. Well balanced cutlery pieces for a delicious and pleasant dining experience.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

TALIA





TALIA



56.0601.6040
56.0601.6030

Menüöffel

Table spoon
Cuiller de table
230 mm · 9¹/₁₆ in.



56.0602.6040
56.0602.6030

Menügabel

Table fork
Fourchette de table
228 mm · 9 in.



56.0603.6049
56.0603.6039

Menümesser

Table knife
Couteau de table
246 mm · 9¹¹/₁₆ in.



56.0604.6040
56.0604.6030

Vorspeisenlöffel

Dessert spoon
Cuiller à dessert
206 mm · 8¹/₈ in.



56.0605.6040
56.0605.6030

Vorspeisengabel

Dessert fork
Fourchette à dessert
204 mm · 8¹/₈ in.



56.0606.6049
56.0606.6039

Vorspeisenmesser

Dessert knife
Couteau à dessert
220 mm · 8¹¹/₁₆ in.



56.0607.6040
56.0607.6030

Kaffeeöffel

Coffee spoon
Cuiller à café
157 mm · 6³/₁₆ in.



56.0609.6040
56.0609.6030

Moccalöffel

Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
110 mm · 4⁵/₁₆ in.



56.0611.6040
56.0611.6030

Franz. Saucenlöffel

French sauce spoon
Cuiller à sauce français
209 mm · 8¹/₄ in.



56.0635.6040
56.0635.6030

Fischgabel

Fish fork
Fourchette à poisson
214 mm · 8⁷/₁₆ in.



56.0636.6040
56.0636.6030

Fischmesser

Fish knife
Couteau à poisson
231 mm · 9¹/₈ in.



56.0666.6049
56.0666.6039

Buttermesser²⁾

Butter knife
Couteau à beurre
185 mm · 7⁹/₁₆ in.



56.0672.6040
56.0672.6030

Limonadenlöffel

Iced tea spoon
Cuiller à soda
220 mm · 8¹¹/₁₆ in.



56.0675.6040
56.0675.6030

Vorspeisen-/Dessertgabel 4-zinkig

Dessert fork
Fourchette à dessert
172 mm · 6³/₄ in.



56.0678.6049
56.0678.6039

Steakmesser

Steak knife
Couteau à steak
249 mm · 9¹³/₁₆ in.



56.0689.6040
56.0689.6030

Tassenlöffel

Round soup spoon
Cuiller à bouillon
190 mm · 7¹/₂ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

56.06XX.604X

56.06XX.603X

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

TALIA – DIE GRAZIE

Das schlanke, anmutige Design von Talia ist ein gelungenes Beispiel natürlicher Eleganz und durchdachter Formensprache. Talia vermittelt mit seinem unverwechselbaren, filigranen Profil ein besonderes Gefühl gepflegter Tischkultur.

TALIA – GRACE

The slender, graceful design of Talia is a successful example of natural elegance and well thought-out formal language. On account of its unmistakable, delicate profile, Talia cutlery conjures up a special sense of refined gastronomy.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

PROFILE





PROFILE



01.0048.1010
03.0148.3010

Esstlöffel
Table spoon
Cuiller de table
206 mm · 8¹/₈ in.



01.0048.1020
03.0148.3020

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
208 mm · 8³/₁₆ in.



01.0048.1800
03.0148.3800

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
230 mm · 9¹/₁₆ in.



06.0048.1980
08.0148.3980

Tafelmesser³⁾
Table knife
Couteau de table
230 mm · 9¹/₁₆ in.



01.0048.1050
03.0148.3050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
183 mm · 7³/₁₆ in.



01.0048.1060
03.0148.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
185 mm · 7⁷/₁₆ in.



01.0048.1810
03.0148.3810

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
202 mm · 7¹⁵/₁₆ in.



06.0048.1990
08.0148.3990

Dessertmesser³⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
202 mm · 7¹⁵/₁₆ in.



01.0048.1100
03.0148.3100

Kaffeeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
140 mm · 5¹/₂ in.



01.0048.1110
03.0148.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
110 mm · 4¹/₁₆ in.



01.0048.1140
03.0148.3140

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
205 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0048.1150
03.0148.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
185 mm · 7⁷/₁₆ in.



01.0048.1210
03.0148.3210

Limonadenelöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
193 mm · 7⁷/₈ in.



01.0048.1270
03.0148.3270

Universal-Löffel-Gabel
Comb. Spoon-Fork
Cuiller-Fourch. univ.
184 mm · 7¹/₄ in.



01.0048.1330
03.0148.3330

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0048.1580
03.0148.3580

Franz. Saucenelöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
182 mm · 7³/₁₆ in.



01.0048.1630
03.0148.3630

Runder Suppenelöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
182 mm · 7³/₁₆ in.



01.0048.1740
03.0148.3740

Nachspeisenelöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
154 mm · 6¹/₁₆ in.



01.0048.1750
03.0148.3750

Nachspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
155 mm · 6¹/₈ in.



06.0048.1890
08.0148.3890

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
165 mm · 6¹/₂ in.



01.0048.1950
03.0148.3950

Steakmesser
Steak knife
Couteau à steak
234 mm · 9³/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

rostfreier Stahl
stainless steel
acier inoxydable

rostfreier Stahl versilbert
stainless steel silver plated
acier inoxydable argenté

01.0048.1XX0

03.0148.3XX0

06.0048.1XX0

08.0148.3XX0

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

PROFILE – DAS ORIGINAL

Profilieren Sie sich als Gastgeber mit dem Besteckmodell, das sich raffiniert auch als stehende Variante eindecken lässt. In seiner Reduktion auf das Wesentliche ist Profile ein prägnanter Ausdruck von Wertigkeit und konzentrierter Sachlichkeit.

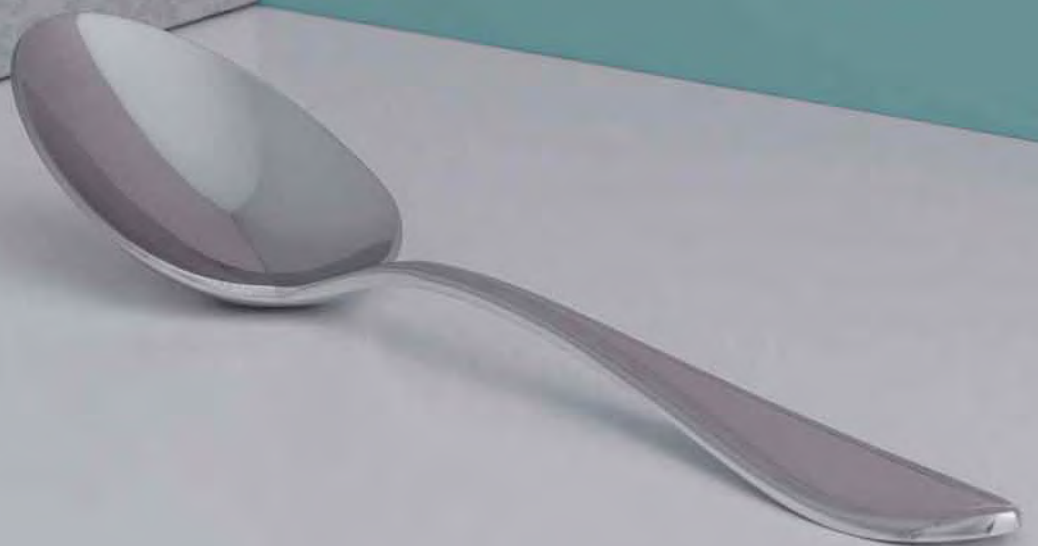
PROFILE – THE ORIGINAL

Set the tone as the host, with a cutlery collection whose ingenious knives can also be stood upright. Having been reduced to the bare minimum Profile is a distinctive expression of value and concentrated practicality.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

DIAMOND





HEPP EXCLUSIV

DIAMOND



01.0042.1010
03.0142.3010

Esstlöffel
Table spoon
Cuiller de table
205 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0042.1020
03.0142.3020

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
205 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0042.1030
03.0142.3030

Tafelmesser¹⁾
Table knife
Couteau de table
228 mm · 9 in.



01.0042.1800
03.0142.3800

Tafelmesser²⁾
Table knife
Couteau de table
228 mm · 9 in.



01.0042.1830
03.0142.3830

Tafelmesser³⁾
Table knife
Couteau de table
228 mm · 9 in.



01.0042.1050
03.0142.3050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
180 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0042.1060
03.0142.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
180 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0042.1070
03.0142.3070

Dessertmesser¹⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₈ in.



01.0042.1810
03.0142.3810

Dessertmesser²⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₈ in.



01.0042.1850
03.0142.3850

Dessertmesser³⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₈ in.



01.0042.1100
03.0142.3100

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
140 mm · 5¹/₂ in.



01.0042.1110
03.0142.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
120 mm · 4³/₄ in.



01.0042.1120
03.0142.3120

Kuchengabel
Cake fork
Fourchette à gâteau
155 mm · 6¹/₈ in.



01.0042.1140
03.0142.3140

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
208 mm · 8³/₁₆ in.



01.0042.1150
03.0142.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
191 mm · 7¹/₂ in.



01.0042.1210
03.0142.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
185 mm · 7³/₁₆ in.



01.0042.1320
03.0142.3320

Buttermesser¹⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0042.1330
03.0142.3330

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0042.1950
03.0142.3950

Steakmesser
Steak knife
Couteau à steak
236 mm · 9⁵/₁₆ in.



01.0042.1580
03.0142.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
185 mm · 7⁹/₁₆ in.



01.0042.1630
03.0142.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
175 mm · 6⁷/₈ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

01.0042.1XX0

versilbert
silver plated
argenté

03.0142.3XX0

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

DIAMOND – DIE EWIGE

Traditionell, klassisch, luxuriös, langlebig und hochkarätig wie Diamanten - das sind die Eigenschaften dieser ausgewogenen Bestecklinie.

DIAMOND – FOREVER

Traditional, classic, luxurious, long-lasting and high-calibre – just like real diamonds. These are the qualities of this balanced cutlery range.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

KREUZBAND





KREUZBAND



01.0013.1010
03.0113.3010

Esslöffel
Table spoon
Cuiller de table
209 mm · 8¼ in.



01.0013.1020
03.0113.3020

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
209 mm · 8¼ in.



01.0013.1600
03.0113.3600

Tafelmesser¹
Table knife
Couteau de table
248 mm · 9¾ in.



01.0013.1800
03.0113.3800

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
248 mm · 9¾ in.



01.0013.1050
03.0113.3050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
178 mm · 7 in.



01.0013.1060
03.0113.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
180 mm · 7⅞ in.



01.0013.1610
03.0113.3610

Dessertmesser¹
Dessert knife
Couteau à dessert
213 mm · 8⅝ in.



01.0013.1810
03.0113.3810

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
213 mm · 8⅝ in.



01.0013.1090
03.0113.3090

Kaffeeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
142 mm · 5⅝ in.



01.0013.1110
03.0113.3110

Moccalöffel
Demi-Tasse spoon
Cuiller à moka
109 mm · 4⅞ in.



01.0013.1120
03.0113.3120

Kuchengabel
Cake fork
Fourchette à gâteau
159 mm · 6¼ in.



01.0013.1750
03.0113.3750

Nachspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
140 mm · 5½ in.



01.0013.1140
03.0113.3140

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
203 mm · 8 in.



01.0013.1150
03.0113.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
180 mm · 7⅞ in.



01.0013.1160
03.0113.3160

Obstmesser¹
Fruit knife
Couteau à fruits
165 mm · 6½ in.



01.0013.1180
03.0113.3180

Consommelöffel
Bouillon spoon
Cuiller à bouillon
150 mm · 5⅞ in.



01.0013.1210
03.0113.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
190 mm · 7½ in.



01.0013.1330
03.0113.3330

Buttermesser²
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6⅞ in.



01.0013.1550
03.0113.3550

Steakmesser¹
Steak knife
Couteau à steak
234 mm · 9⅞ in.



01.0013.1580
03.0113.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
181 mm · 7⅞ in.



01.0013.1630
03.0113.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
180 mm · 7⅞ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0013.1XX0

03.0113.3XX0

¹) Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²) ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³) Designvariante
alternative design
variante de design

KREUZBAND – DIE TRADITION

Der moderne Archetyp mit einer über 150jährigen Geschichte, der sich in der schnelllebigen Welt von heute gehalten und seine Werte bewahrt hat. Kreuzband hat Epochen durchschritten.

KREUZBAND – THE TRADITION

A modern archetype with a history dating back more than 150 years, that has held its own in the fast-paced world of today and retained its values. Kreuzband spans many eras and generations.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

EXCLUSIV





EXCLUSIV



01.0025.1650
03.0125.3650

Esstlöffel
Table spoon
Cuiller de table
203 mm · 8 in.



01.0025.1660
03.0125.3660

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
203 mm · 8 in.



01.0025.1670
03.0125.3670

Tafelmesser¹⁾
Table knife
Couteau de table
238 mm · 9⁵/₈ in.



01.0025.1800
03.0125.3800

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
238 mm · 9⁵/₈ in.



01.0025.1870
03.0125.3870

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
238 mm · 9⁵/₈ in.



01.0025.1050
03.0125.3050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
180 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0025.1060
03.0125.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
180 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0025.1070
03.0125.3070

Dessertmesser¹⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
209 mm · 8¹/₄ in.



01.0025.1810
03.0125.3810

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
209 mm · 8¹/₄ in.



01.0025.1850
03.0125.3850

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
209 mm · 8¹/₄ in.



01.0025.1100
03.0125.3100

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
133 mm · 5¹/₄ in.



01.0025.1110
03.0125.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
115 mm · 4⁷/₈ in.



01.0025.1750
03.0125.3750

Nachspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
150 mm · 5⁷/₈ in.



01.0025.1140
03.0125.3140

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
203 mm · 8 in.



01.0025.1150
03.0125.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
173 mm · 6¹³/₁₆ in.



01.0025.1210
03.0125.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
183 mm · 7³/₁₆ in.



01.0025.1220
03.0125.3220

Austerngabel
Oyster fork
Fourchette à huîtres
133 mm · 5¹/₄ in.



01.0025.1330
03.0125.3330

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
163 mm · 6⁷/₁₆ in.



01.0025.1550
03.0125.3550

Steakmesser¹⁾
Steak knife
Couteau à steak
224 mm · 8¹³/₁₆ in.



01.0025.1580
03.0125.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
186 mm · 7⁹/₁₆ in.



01.0025.1630
03.0125.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
176 mm · 6¹⁵/₁₆ in.



01.0025.1880
03.0125.3880

Obstmesser
Fruit knife
Couteau à fruits
157 mm · 6³/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0025.1XX0

03.0125.3XX0

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

EXCLUSIV – DER ÄSTHET

Zeitlose Formen mit umrahmender Facette kombinieren bei der Besteck-Kollektion Exclusiv Modernität und Klassik. Seine kräftige und bodenständige Art fügt sich ins Bild ein.

EXCLUSIV – THE AESTHETE

Timeless forms with embracing facets combine to make the Exclusiv cutlery collection both modern and classic. Its powerful yet down-to-earth manner.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

BAGUETTE





BAGUETTE

										
01.0032.1010 03.0132.3010	01.0032.1020 03.0132.3020	01.0032.1910 03.0132.3910	01.0032.1710 03.0132.3710	01.0032.1030 03.0132.3030	01.0032.1800 03.0132.3800	01.0032.1050 03.0132.3050	01.0032.1060 03.0132.3060	01.0032.1920 03.0132.3920	01.0032.1070 03.0132.3070	01.0032.1810 03.0132.3810
Esslöffel Table spoon Cuiller de table 205 mm · 8 ¹ / ₁₆ in.	Essgabel Table fork Fourchette de table 206 mm · 8 ¹ / ₈ in.	Essgabel ³⁾ Table fork Fourchette de table 203 mm · 8 in.	Menügabel Table fork Fourchette de table 195 mm · 7 ¹ / ₁₆ in.	Tafelmesser ¹⁾ Table knife Couteau de table 245 mm · 9 ³ / ₄ in.	Tafelmesser Table knife Couteau de table 240 mm · 9 ⁷ / ₁₆ in.	Dessertlöffel Dessert spoon Cuiller à dessert 190 mm · 7 ⁹ / ₁₆ in.	Dessertgabel Dessert fork Fourchette à dessert 182 mm · 7 ³ / ₁₆ in.	Dessertgabel ³⁾ Dessert fork Fourchette à dessert 185 mm · 7 ⁹ / ₁₆ in.	Dessertmesser ¹⁾ Dessert knife Couteau à dessert 211 mm · 8 ⁵ / ₁₆ in.	Dessertmesser Dessert knife Couteau à dessert 212 mm · 8 ³ / ₈ in.
										
01.0032.1100 03.0132.3100	01.0032.1110 03.0132.3110	01.0032.1120 03.0132.3120	01.0032.1140 03.0132.3140	01.0032.1150 03.0132.3150	01.0032.1180 03.0132.3180	01.0032.1210 03.0132.3210	01.0032.1330 03.0132.3330	01.0032.1500 03.0132.3500	01.0032.1510 03.0132.3510	01.0032.1550 03.0132.3550
Kaffeelöffel Coffee spoon Cuiller à café 135 mm · 5 ⁵ / ₁₆ in.	Moccalöffel Demi-tasse spoon Cuiller à moka 111 mm · 4 ³ / ₈ in.	Kuchengabel Cake fork Fourchette à gâteau 155 mm · 6 ¹ / ₈ in.	Fischmesser Fish knife Couteau à poisson 198 mm · 7 ¹⁹ / ₁₆ in.	Fischgabel Fish fork Fourchette à poisson 179 mm · 7 ¹ / ₁₆ in.	Consommelöffel Bouillon spoon Cuiller à bouillon 160 mm · 6 ⁹ / ₁₆ in.	Limonadenlöffel Iced tea spoon Cuiller à soda 203 mm · 8 in.	Buttermesser ²⁾ Butter knife Couteau à beurre 170 mm · 6 ¹¹ / ₁₆ in.	Tranchiermesser ¹⁾ Carving knife Couteau à découper 250 mm · 9 ¹³ / ₁₆ in.	Tranchiergabel ¹⁾ Carving fork Fourchette à découper 225 mm · 8 ⁷ / ₁₆ in.	Steakmesser ¹⁾ Steak knife Couteau à steak 230 mm · 9 ¹ / ₁₆ in.
										
01.0032.1580 03.0132.3580	01.0032.1630 03.0132.3630	01.0032.1720 03.0132.3720	01.0032.1820 03.0132.3820	01.0032.1830 03.0132.3830	01.0032.1850 03.0132.3850	01.0032.1860 03.0132.3860				
Franz. Saucenlöffel French sauce spoon Cuiller à sauce française 181 mm · 7 ¹ / ₈ in.	Runder Suppenlöffel Round soup spoon Cuiller rond à bouillon 180 mm · 7 ¹ / ₁₆ in.	Menümesser ¹⁾ Table knife Couteau de table 222 mm · 8 ³ / ₄ in.	Menümesser Table knife Couteau de table 223 mm · 8 ³ / ₄ in.	Tafelmesser ²⁾ Table knife Couteau de table 240 mm · 9 ⁷ / ₁₆ in.	Dessertmesser ²⁾ Dessert knife Couteau à dessert 212 mm · 8 ³ / ₈ in.	Buttermesser Butter knife Couteau à beurre 165 mm · 6 ¹ / ₂ in.				

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10
01.0032.1XX0
03.0132.3XX0

versilbert
silver plated
argenté

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

BAGUETTE – EIN EVERGREEN

Baguette setzt stilistische Maßstäbe, klassisch und universell. Sie verkörpern zeitlose Formen und Funktionen, fest im Pioniergeist verankert, der Baguette von Beginn an ausmachte.

BAGUETTE – AN EVERGREEN

Baguette sets stylistic standards, is classic and universal. It embodies timeless forms and functions, firmly rooted in the pioneering spirit that was the Baguette trademark from the outset.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

CARLTON





CARLTON



01.0045.1010
03.0145.3010

Esslöffel
Table spoon
Cuiller de table
205 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0045.1020
03.0145.3020

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
201 mm · 7¹⁵/₁₆ in.



01.0045.1030
03.0145.3030

Tafelmesser¹⁾
Table knife
Couteau de table
237 mm · 9⁵/₁₆ in.



01.0045.1800
03.0145.3800

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
237 mm · 9⁵/₁₆ in.



01.0045.1050
03.0145.3050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
180 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0045.1060
03.0145.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
180 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0045.1070
03.0145.3070

Dessertmesser¹⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
210 mm · 8³/₄ in.



01.0045.1810
03.0145.3810

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
215 mm · 8⁷/₁₆ in.



01.0045.1100
03.0145.3100

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
140 mm · 5¹/₂ in.



01.0045.1110
03.0145.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
110 mm · 4⁵/₁₆ in.



01.0045.1120
03.0145.3120

Kuchengabel
Cake fork
Fourchette à gâteau
155 mm · 6¹/₈ in.



01.0045.1140
03.0145.3140

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
200 mm · 7⁷/₈ in.



01.0045.1150
03.0145.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
175 mm · 6⁷/₈ in.



01.0045.1190
03.0145.3190

Eisschaufel
Ice shovel
Cuiller à glace
131 mm · 5²/₁₆ in.



01.0045.1210
03.0145.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
190 mm · 7¹/₂ in.



01.0045.1220
03.0145.3220

Austerngabel
Oyster fork
Fourchette à huîtres
130 mm · 5¹/₈ in.



01.0045.1260
03.0145.3260

Schneckengabel
Snail fork
Fourchette à escargots
145 mm · 5¹¹/₁₆ in.



01.0045.1300
03.0145.3300

Dressinglöffel
Dressing spoon
Cuiller à dressing
270 mm · 10³/₈ in.



01.0045.1330
03.0145.3330

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0045.1340
03.0145.3340

Gemüselöffel
Vegetable spoon
Cuiller à légumes
203 mm · 8 in.



01.0045.1370
03.0145.3370

Saucenlöffel
Sauce spoon
Cuiller à sauce
180 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0045.1400
03.0145.3400

Suppenschöpfer
Soup ladle, large
Louche grande
263 mm · 10³/₈ in.



01.0045.1410
03.0145.3410

Portionsschöpfer
Soup ladle, small
Louche petite
206 mm · 8¹/₈ in.



01.0045.1420
03.0145.3420

Tortenheber
Cake server
Pelle à tarte
225 mm · 8⁷/₈ in.



01.0045.1450
03.0145.3450

Vorlegegabel
Serving fork
Fourchette à servir
193 mm · 7⁷/₈ in.



01.0045.1470
03.0145.3470

Vorlegelöffel
Serving spoon
Cuiller à servir
270 mm · 10⁹/₈ in.



01.0045.1480
03.0145.3480

Vorlegegabel
Serving fork
Fourchette à servir
270 mm · 10⁹/₈ in.



01.0045.1540
03.0145.3540

Grapefruitlöffel
Grapefruit spoon
Cuiller à pamplemousse
146 mm · 5³/₄ in.



01.0045.1550
03.0145.3550

Steakmesser¹⁾
Steak knife
Couteau à steak
230 mm · 9¹/₁₆ in.



01.0045.1950
03.0145.3950

Steakmesser
Steak knife
Couteau à steak
230 mm · 9¹/₁₆ in.



01.0045.1560
03.0145.3560

Servierlöffel
Serving spoon
Cuiller à servir
228 mm · 9 in.



01.0045.1570
03.0145.3570

Serviergabel
Serving fork
Fourchette à servir
227 mm · 8¹⁵/₁₆ in.



01.0045.1580
03.0145.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
185 mm · 7⁵/₁₆ in.



01.0045.1630
03.0145.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
175 mm · 6⁷/₈ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0045.1XX0

03.0145.3XX0

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

CARLTON – DAS MEISTERWERK

Lebensfroh, unkompliziert und mit schwungvoller Linie präsentiert sich die Besteckserie CARLTON dort, wo sich Gäste an der anspruchsvollen Tafel zusammenfinden.

CARLTON – THE MASTERPIECE

Vivacious, uncomplicated and with dynamic lines, the CARLTON cutlery series can be found wherever guests gather around a refined table.



Abbildung 1.1 - Illustration 1.1

PARTUM





PARTUM



56.1201.6040
56.1201.6030

Menüöffel

Table spoon
Cuiller de table
217 mm · 8½ in.



56.1202.6040
56.1202.6030

Menügabel

Table fork
Fourchette de table
215 mm · 8½ in.



56.1203.6049
56.1203.6039

Menümesser

Table knife
Couteau de table
237 mm · 9¼ in.



56.1204.6040
56.1204.6030

Vorspeisenöffel

Dessert spoon
Cuiller à dessert
199 mm · 7¾ in.



56.1205.6040
56.1205.6030

Vorspeisengabel

Dessert fork
Fourchette à dessert
197 mm · 7¾ in.



56.1206.6049
56.1206.6039

Vorspeisenmesser

Dessert knife
Couteau à dessert
221 mm · 8¾ in.



56.1207.6040
56.1207.6030

Kaffeeöffel

Coffee spoon
Cuiller à café
136 mm · 5½ in.



56.1209.6040
56.1209.6030

Moccalöffel

Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
108 mm · 4½ in.



56.1210.6040
56.1210.6030

Vorspeisen-/Dessertöffel

Dessert spoon
Cuiller à dessert
156 mm · 6¼ in.



56.1235.6040
56.1235.6030

Fischgabel

Fish fork
Fourchette à poisson
184 mm · 7¼ in.



56.1236.6040
56.1236.6030

Fischmesser

Fish knife
Couteau à poisson
206 mm · 8¼ in.



56.1264.6040
56.1264.6030

Kuchengabel 3-zinkig

Cake fork
Fourchette à gâteau
157 mm · 6¼ in.



56.1266.6049
56.1266.6039

Buttermesser²⁾

Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¾ in.



56.1272.6040
56.1272.6030

Limonadenöffel

Iced tea spoon
Cuiller à soda
220 mm · 8¾ in.



56.1275.6040
56.1275.6030

Vorspeisen-/Dessertgabel 4-zinkig

Dessert fork
Fourchette à dessert
157 mm · 6¼ in.



56.1286.6049
56.1286.6039

Obstmesser

Fruit knife
Couteau à fruits
175 mm · 6⅞ in.



56.1289.6040
56.1289.6030

Tassenöffel

Round soup spoon
Cuiller à bouillon
166 mm · 6½ in.



56.1278.6049
56.1278.6039

Steakmesser

Steak knife
Couteau à steak
242 mm · 9½ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

rostfreier Stahl
stainless steel
acier inoxydable

rostfreier Stahl versilbert
stainless steel silver plated
acier inoxydable argenté

56.12XX.6040

56.12XX.6030

56.12XX.6049

56.12XX.6039

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

PARTUM – DER LINIENTREUE

Die edle Facettierung auf der Mittellinie in Kombination mit der polierten Oberfläche verbreitet glanzvolle Lichtreflexe auf dem gedeckten Tisch. Einfachheit ist die höchste Form der Raffinesse.

PARTUM – TRUE TO ITS NATURE

Elegant bevelling along the centre line combined with a polished surface spread shimmering reflected light across your laid table. Simplicity is the highest form of refinement.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

CONTOUR





CONTOUR



01.0036.1010
03.0136.3010

Esstlöffel
Table spoon
Cuiller de table
202 mm · 7¹⁵/₁₆ in.



01.0036.1020
03.0136.3020

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
205 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0036.1030
03.0136.3030

Tafelmesser¹⁾
Table knife
Couteau de table
226 mm · 8⁷/₈ in.



01.0036.1800
03.0136.3800

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
226 mm · 8⁷/₈ in.



01.0036.1830
03.0136.3830

Tafelmesser³⁾
Table knife
Couteau de table
226 mm · 8⁷/₈ in.



01.0036.1050
03.0136.3050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
177 mm · 6¹⁵/₁₆ in.



01.0036.1060
03.0136.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
178 mm · 7 in.



01.0036.1070
03.0136.3070

Dessertmesser¹⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₈ in.



01.0036.1810
03.0136.3810

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₈ in.



01.0036.1850
03.0136.3850

Dessertmesser³⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₈ in.



01.0036.1100
03.0136.3100

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
138 mm · 5⁷/₁₆ in.



01.0036.1110
03.0136.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
118 mm · 4⁹/₈ in.



01.0036.1130
03.0136.3130

Kuchengabel
Cake fork
Fourchette à gâteau
153 mm · 6 in.



01.0036.1140
03.0136.3140

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
214 mm · 8⁷/₁₆ in.



01.0036.1150
03.0136.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
175 mm · 6⁷/₈ in.



01.0036.1210
03.0136.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
181 mm · 7¹/₈ in.



01.0036.1330
03.0136.3330

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0036.1860
03.0136.3860

Buttermesser
Butter knife
Couteau à beurre
165 mm · 6¹/₂ in.



01.0036.1550
03.0136.3550

Steakmesser¹⁾
Steak knife
Couteau à steak
230 mm · 9¹/₁₆ in.



01.0036.1580
03.0136.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
185 mm · 7⁹/₁₆ in.



01.0036.1630
03.0136.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
172 mm · 6³/₄ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

rostfreier Stahl
stainless steel
acier inoxydable

rostfreier Stahl versilbert
stainless steel silver plated
acier inoxydable argenté

01.0036.1XX0

03.0136.3XX0

06.0036.1XX0

08.0136.3XX0

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

CONTOUR – DER ALLROUNDER

Die weiche, Kontur verstärkende Formgebung vereint mit einer fließenden Linienführung, erzeugt bei der Besteckserie Contour eine schlichte Ästhetik, die sich für edlen Anlass und Ambiente anbietet.

CONTOUR – THE ALL-ROUNDER

A soft, contour-emphasising shape and flowing lines give the Contour cutlery series an unpretentious appearance that is suitable every fine occasion or setting.

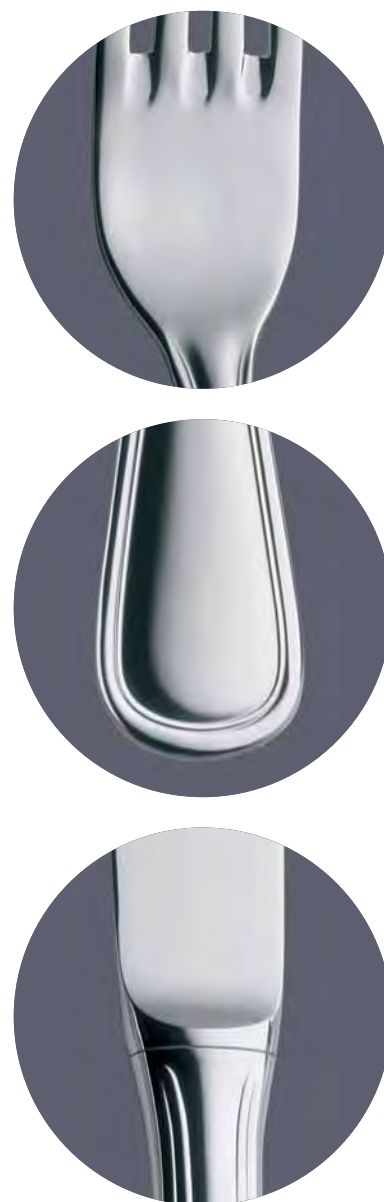


Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

LENTO





LENTO



56.0901.6040
56.0901.6030
Menüöffel
Table spoon
Cuiller de table
217 mm · 8½ in.



56.0902.6040
56.0902.6030
Menügabel
Table fork
Fourchette de table
215 mm · 8½ in.



56.0903.6049
56.0903.6039
Menümesser
Table knife
Couteau de table
236 mm · 9¼ in.



56.0904.6040
56.0904.6030
Vorspeisenöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
199 mm · 7¾ in.



56.0905.6040
56.0905.6030
Vorspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
197 mm · 7¾ in.



56.0906.6049
56.0906.6039
Vorspeisenmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
221 mm · 8¾ in.



56.0907.6040
56.0907.6030
Kaffeeöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
137 mm · 5½ in.



56.0909.6040
56.0909.6030
Mokkalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
110 mm · 4¼ in.



56.0910.6040
56.0910.6030
Dessertöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
159 mm · 6¼ in.



56.0935.6040
56.0935.6030
Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
195 mm · 7¾ in.



56.0936.6040
56.0936.6030
Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
215 mm · 8½ in.



56.0964.6040
56.0964.6030
Kuchengabel 3-zinkig
Cake fork
Fourchette à gâteau
158 mm · 6¼ in.



56.0966.6049
56.0966.6039
Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¾ in.



56.0972.6040
56.0972.6030
Limonadenöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
220 mm · 8¾ in.



56.0975.6040
56.0975.6030
Vorspeisen-/Dessertgabel 4-zinkig
Dessert fork
Fourchette à dessert
158 mm · 6¼ in.



56.0986.6049
56.0986.6039
Obstmesser
Fruit knife
Couteau à fruits
180 mm · 7 in.



56.0989.6040
56.0989.6030
Tassenöffel
Round soup spoon
Cuiller à bouillon
170 mm · 6¾ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10
56.09XX.604X
56.09XX.603X
versilbert
silver plated
argenté

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

LENTO – DAS UNIVERSALGENIE

Ein echter Alleskönner, der jede Herausforderung im Gastronomiealltag meistert.

Ausgeglichene Proportionen zeichnen „Lento“ aus.

LENTO – THE UNIVERSAL GENIUS

A true all-rounder that masters each and every challenge throughout your gastronomic day.

Lento is characterised by its balanced proportions.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

PREMIUM





Premium

HEPP EXCLUSIV

PREMIUM

							
06.0010.1700 06.0011.1700	06.0010.1710 06.0011.1710	06.0010.1840	06.0010.1050 06.0011.1050	06.0010.1060 06.0011.1060	06.0010.1850	06.0010.1100 06.0011.1100	06.0010.1110 06.0011.1110
Menüöffel Table spoon Cuiller de table 193 mm · 7 ⁵ / ₈ in.	Menügabel Table fork Fourchette de table 194 mm · 7 ⁵ / ₈ in.	Menümesser Table knife Couteau de table 207 mm · 8 ¹ / ₈ in.	Dessertlöffel Dessert spoon Cuiller à dessert 179 mm · 7 ¹ / ₁₆ in.	Dessertgabel Dessert fork Fourchette à dessert 180 mm · 7 ¹ / ₁₆ in.	Dessertmesser Dessert knife Couteau à dessert 196 mm · 7 ¹¹ / ₁₆ in.	Kaffeelöffel Coffee spoon Cuiller à café 135 mm · 5 ⁵ / ₁₆ in.	Moccalöffel Demi-tasse spoon Cuiller à moka 110 mm · 4 ⁵ / ₁₆ in.
							
06.0010.1210 06.0011.1210	06.0010.1580	06.0011.1630	06.0010.1730	06.0010.1740	06.0010.1750 06.0011.1750	06.0010.1860	06.0010.1950
Limonadenlöffel Iced tea spoon Cuiller à soda 209 mm · 8 ¹ / ₄ in.	Franz. Saucenlöffel French sauce spoon Cuiller à sauce française 183 mm · 7 ³ / ₁₆ in.	Runder Suppenlöffel Round soup spoon Cuiller rond à bouillon 179 mm · 7 ¹ / ₁₆ in.	Fischmesser Fish knife Couteau à poisson 203 mm · 8 in.	Nachspeisenlöffel Dessert spoon Cuiller à dessert 155 mm · 6 ¹ / ₈ in.	Nachspeisengabel Dessert fork Fourchette à dessert 140 mm · 5 ¹ / ₂ in.	Buttermesser Butter knife Couteau à beurre 170 mm · 6 ¹¹ / ₁₆ in.	Steakmesser Steak knife Couteau à steak 220 mm · 8 ¹¹ / ₁₆ in.

Besteck-Einzelteile Serving pieces pièces à servir	rostfreier Stahl stainless steel acier inoxydable	18/10 18/10 18/10
	06.0010.1XX0	06.0011.1XX0
	¹⁾ Hohlheft (18/10) hollow handle (18/10) orfèvre (18/10)	²⁾ ohne Wellenschliff without serrated blade sans lame crantée
		³⁾ Designvariante alternative design variante de design

PREMIUM – DER URBANE

Schnörkelloses, klares und funktionales Design für den Gastgeber, der urbane Restaurantkultur vermittelt, stehen für das Besteckmodell Premium.

PREMIUM – URBAN

The Premium cutlery collection has an unfussy, clear, functional design for hosts who want to convey an urban restaurant culture.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

ECCO







56.0401.6040
56.0401.6030

Menüöffel
Table spoon
Cuiller de table
217 mm · 8⁹/₁₆ in.



56.0402.6040
56.0402.6030

Menügabel
Table fork
Fourchette de table
215 mm · 8⁷/₁₆ in.



56.0403.6049
56.0403.6039

Menümesser
Table knife
Couteau de table
236 mm · 9⁵/₁₆ in.



56.0404.6040
56.0404.6030

Vorspeisenöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
199 mm · 7¹³/₁₆ in.



56.0405.6040
56.0405.6030

Vorspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
197 mm · 7³/₄ in.



56.0406.6049
56.0406.6039

Vorspeisenmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
221 mm · 8¹¹/₁₆ in.



56.0407.6040
56.0407.6030

Kaffeeöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
132 mm · 5³/₁₆ in.



56.0409.6040
56.0409.6030

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
108 mm · 4¹/₄ in.



56.0410.6040
56.0410.6030

**Vorspeisen-/
Dessertöffel**
Dessert spoon
Cuiller à dessert
156 mm · 6¹/₈ in.



56.0435.6040
56.0435.6030

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
184 mm · 7¹/₄ in.



56.0436.6040
56.0436.6030

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
206 mm · 8¹/₈ in.



56.0464.6040
56.0464.6030

Kuchengabel 3-zinkig
Cake fork
Fourchette à gâteau
157 mm · 6²/₁₆ in.



56.0466.6049
56.0466.6039

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



56.0472.6040
56.0472.6030

Limonadenöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
220 mm · 8¹¹/₁₆ in.



56.0475.6040
56.0475.6030

**Vorspeisen-/
Dessertgabel 4-zinkig**
Dessert fork
Fourchette à dessert
157 mm · 8⁷/₁₆ in.



56.0486.6049
56.0486.6039

Obstmesser
Fruit knife
Couteau à fruits
175 mm · 6⁷/₈ in.



56.0489.6040
56.0489.6030

Tassenöffel
Round soup spoon
Cuiller à bouillon
166 mm · 6⁹/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

rostfreier Stahl
stainless steel
acier inoxydable

56.04XX.604X

56.04XX.603X

56.04XX.654X

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

ECCO – DER UNIVERSELLE

Mit Ecco präsentiert sich ein elegant schlankes und attraktives Universaltalent, das sich nicht nur im täglichen Einsatz bewährt, sondern dank seines zeitlosen Designs hervorragend mit stilistisch unterschiedlichsten Dekorationen kombinieren lässt.

ECCO – UNIVERSAL

Ecco is a slender, elegant and attractive all-rounder that proves its worth not only through daily use, but also through its timeless design that enables it to be wonderfully combined with stylistically different decorations.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

TREND





TREND



06.0047.1700

Menüöffel
Table spoon
Cuiller de table
197 mm · 7¾ in.



06.0047.1710

Menügabel
Table fork
Fourchette de table
193 mm · 7⅝ in.



06.0047.1840

Menümesser
Table knife
Couteau de table
217 mm · 8⅞ in.



06.0047.1050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
180 mm · 7⅞ in.



06.0047.1060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
175 mm · 6⅞ in.



06.0047.1850

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
201 mm · 7⅞ in.



06.0047.1100

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
139 mm · 5⅞ in.



06.0047.1110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
118 mm · 4⅞ in.



06.0047.1730

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
203 mm · 8 in.



06.0047.1150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
180 mm · 7⅞ in.



06.0047.1210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
190 mm · 7½ in.



06.0047.1630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
178 mm · 7 in.



06.0047.1750

Nachspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
142 mm · 5⅞ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10
06.0047.1XX0

¹⁾ Hohlheft (18/10)
hollow handle (18/10)
orfèvre (18/10)

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design

TREND – DER KOMPAKTE

Kompaktes Design, vielseitig einsetzbar – durch die harmonischen Gesamtproportionen wirkt dieses Besteck zeitlos modern.

TREND – COMPACT

A compact design and versatility – and harmonious overall proportions, this cutlery appears timeless and modern.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

ERGÄNZUNGSTEILE · ADDITIONAL PIECES · PIÈCES COMPLÉMENTAIRES



Universalzange, All purpose tongs, Pince universelle

Länge length		18/10 18/10	
mm	in.		
230	9 ¹ / ₁₆		60.5446.0000



Salatzange, Salad tongs, Pince à salade

Länge length		18/10 18/10	
mm	in.		
295	11 ⁵ / ₈		60.5438.0000



Zange, Tongs, Pince

Länge length		18/10 18/10	
mm	in.		
240	9 ⁷ / ₁₆		60.5475.0000



Spaghettizange, Spaghetti tongs, Pince à spaghetti

Länge length		18/10 18/10	
mm	in.		
240	9 ⁷ / ₁₆		60.5476.0000



Vorlegelöffel für Chafing Dish, Serving spoon for Chafing Dish, Cuiller à servir pour Chafing Dish

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
400	15 ³ / ₄	12.5072.4000	13.6072.4000



Vorlegegabel für Chafing Dish, Serving fork for Chafing Dish, Fourchette à servir pour Chafing Dish

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
400	15 ³ / ₄	12.5073.4000	13.6073.4000



Vorlegelöffel, Serving spoon, Cuiller à servir

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
270	10 ⁵ / ₈	01.0045.1470	03.0145.3470



Vorlegegabel, Serving fork, Fourchette à servir

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
270	10 ⁵ / ₈	01.0045.1480	03.0145.3480

Vorlegegabel, Serving fork, Fourchette à servir

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
193	7 ⁵ / ₈	01.0045.1450	03.0145.3450



Tranchiermesser, Carving knife, Couteau à découper

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
250	9 ¹³ / ₁₆	01.0032.1500	03.0132.3500



Tranchiergabel, Carving fork, Fourchette à découper

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
225	8 ⁷ / ₈	01.0032.1510	03.0132.3510



Dressinglöffel, Dressing spoon, Cuiller à dressing

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
270	10 ⁵ / ₈	01.0045.1300	03.0145.3300



Gemüselöffel, Vegetable spoon, Cuiller à légumes

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
203	8	01.0045.1340	03.0145.3340



Saucenlöffel, Sauce spoon, Cuiller à sauce

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
180	7 ¹ / ₁₆	01.0045.1370	03.0145.3370



Suppenschöpfer, Soup ladle, large, Louche grande

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
263	10 ³ / ₈	01.0045.1400	03.0145.3400



Portionsschöpfer, Soup ladle, small, Louche petite

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
206	8 ¹ / ₈	01.0045.1410	03.0145.3410



ERGÄNZUNGSTEILE · ADDITIONAL PIECES · PIÈCES COMPLÉMENTAIRES



Bowlenlöffel, Punch bowl ladle, Cuiller à punch

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
330	13	12.5058.0000	13.6058.0000



Tortenheber, Cake server, Pelle à tarte

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
225	8 ⁷ / ₈	01.0045.1420	03.0145.3420



Tortenmesser, Cake knife, Couteau à tarte

Länge length		18/10 18/10	
mm	in.		
293	11 ⁹ / ₁₆		60.5444.0000



Käsemesser, Cheese knife, Couteau à fromage

Länge length		18/10 18/10	
mm	in.		
260	10 ¹ / ₄		60.5469.0000



Steakhaus-Messer, Steakhouse knife, Couteau à steakhouse

Länge length		18/10 18/10	18/10 matt 18/10 satin finish
mm	in.		
253	9 ¹⁵ / ₁₆	12.5075.0010	12.5075.0000



Steakhaus-Gabel, Steakhouse fork, Fourchette à steakhouse

Länge length		18/10 18/10	18/10 matt 18/10 satin finish
mm	in.		
212	8 ³ / ₈	12.5077.0010	12.5077.0000



Party-Löffel, Party spoon, Cuiller à party

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
134	5 ¹ / ₄	01.0005.1200	03.0105.3200



Universal-Löffel-Gabel, Comb. Spoon-Fork, Cuiller-Fourch. univ.

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
184	7 ¹ / ₄	01.0048.1270	03.0148.3270

Gebäckzange, Pastry tongs, Pince à pâtisserie

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
175	6 ⁷ / ₈	12.5051.0000	13.6051.0000



Zuckerzange, Sugar tongs, Pince à sucre

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
90	3 ⁹ / ₁₆	12.5053.0000	13.6053.0000



Hummergabel, Lobster fork, Fourchette à homard

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
220	8 ¹¹ / ₁₆	12.5054.0000	13.6054.0000



Hummerzange, Lobster crack, Pince à homard

Länge length		18/10 18/10	
mm	in.		
197	7 ⁹ / ₄	60.8942.0000	



Nußknacker, Nut cracker, Casse-noix

Länge length		vernickelt nickel plated	
mm	in.		
170	6 ¹¹ / ₁₆	12.5057.0000	



Krümelschaufel, Crumb scraper, Ramasse-miettes

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
230	9 ¹ / ₁₆	12.2154.0000	13.3154.0000



Krümelsammler, Table crumbler, Ramasse-miettes

Länge length		18/10 18/10	
mm	in.		
150	5 ⁷ / ₈	60.5427.0000	



Kaviarmesser, Caviar knife, Couteau à caviar

Länge length		Perlmutter nacre	
mm	in.		
137	5 ³ / ₈	60.9194.0000	



ERGÄNZUNGSTEILE · ADDITIONAL PIECES · PIÈCES COMPLÉMENTAIRES



Kaviarschaufel, Caviar spoon, Cuiller à caviar

Länge
length

Perlmutter
nacre

mm in.

127 5

60.9195.0000



Pizza/Steakmesser, Pizza/Steak knife, Couteau à pizza/à steak

Länge
length

18/10
18/10

mm in.

236 9⁵/₁₆

56.0403.6045



Brötchenmesser, Roll knife, Couteau à petit pain

Länge
length

18/10
18/10

mm in.

221 8¹¹/₁₆

56.0406.6045

Besteckständer, Cutlery holder, Porte-couverts

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
250	9 ¹³ / ₁₆	160	6 ⁵ / ₁₆	300	11 ¹³ / ₁₆	12.0605.0000



NEUTRAL

Menüöffel, Table spoon, Cuiller de table

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
197	7 ³ / ₄	06.0547.1700

TREND



Menügabel, Table fork, Fourchette de table

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
193	7 ⁵ / ₈	06.0547.1710

TREND



Menümesser, Table knife, Couteau de table

Länge length		rostfreier Stahl stainless steel
mm	in.	
217	8 ⁹ / ₁₆	06.0547.1840

TREND



Kaffeeöffel, Coffee spoon, Cuiller à café

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
139	5 ¹ / ₂	06.0547.1100

TREND



Kuchengabel, Cake fork, Fourchette à gâteau

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
142	5 ⁹ / ₁₆	06.0547.1750

TREND



TAUCHEN SIE EIN IN DIE WELT DER OBERFLÄCHEN

Spezielle Formen der Oberflächenveredelung schaffen das gewisse Etwas für ein stimmiges und einzigartiges Ambiente. Die Palette der Veredelungsmöglichkeiten ist sehr groß. Ob glasperlengestrahlt, stone-washed, PVD-beschichtet, gebürstet, teilveredelt, gestempelt, versilbert oder auf eine weitere Art und Weise veredelt, es findet sich für jeden Wunsch im Hause HEPP eine passende Lösung. Sehr gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite. Nähere Informationen zu Preisen, Abnahmemengen und Lieferzeiten gerne auf Anfrage.

DIVE INTO THE WORLD OF SUR- FACE TREATMENT

Specific forms of surface treatment create that special something for a harmonious and unique atmosphere. Whether glass beaded, stone-washed, brushed, PVD plated, silver-plated, stamped or customized in any other way – HEPP's wide choice of finishings will guarantee a fitting solution for almost anyone. We will be happy to provide further details regarding price, purchase quantity and delivery upon request.



STONE-WASHED
STONE-WASHED



PVD-BESCHICHTUNG GOLD
PVD COATED GOLD



PVD-BESCHICHTUNG HELLGOLD
PVD COATED LIGHT GOLD



GLASPERLENGESTRAHLT
GLASS BEAD BLASTING



PVD-BESCHICHTUNG KUPFER
PVD COATED COPPER-BRONZE



PVD-BESCHICHTUNG ANTHRAZIT
PVD COATED ANTHRACITE

CHARAKTERVOLLE ERSCHEINUNG DURCH STONE-WASHING.

Jedes Stück ein Unikat. Die Methode „Stone-Washing“ verleiht den Besteckteilen einen imposanten Vintage-Charakter. Nach der maschinellen „Stone-Washing“-Behandlung gleicht kein Besteckteil mehr dem anderen.

Die Unikate verfügen vielmehr über eine eigene Charakteristik, die vor allem in der Kombination mit rustikalen oder antiken Porzellan- und Glaswaren für einen einzigartigen Look sorgt.

PVD-FARBESCHICHTUNG – EINFACH AUFFALLEND ANDERS.

Stilvoll anders – Heben Sie sich mit dieser eleganten und farbtensiven Oberflächenbeschichtung vom Gewöhnlichen ab und geben Sie Ihren Besteckteilen eine auffallende Note. Mit vier ausgefallenen Farbvarianten von Kupfer Bronze, Gold, Anthrazit und Hellgold kann ihr Besteck neue stilvolle Akzente auf jeder Tafel setzen.

GLASPERLENGESTRAHLT – EINE SAMTIGE ANMUTUNG.

Für seidenmatte Nuancen sorgt die Glasperlenbestrahlung. Kleine Glaskugeln wirken unter hoher Geschwindigkeit sowie großem Druck auf das Besteck oder andere Edelstahlwaren ein. Dabei erzeugen sie einen sanften Schein, der vor allem in Kombination mit edlen Tisch-Arrangements zur Geltung kommt.

VERSILBERUNG – EINZIGARTIGER GLANZ DER EXTRAKLASSE.

HEPP gilt als Erfinder des Hotelsilbers. In den letzten 150 Jahren wurde ein Produktionsverfahren mit nahtlosen Prozessschritten entwickelt: Robustes Edelstahl 18/10 verbindet sich im galvanischen Bad untrennbar mit einer Silberschicht. Das Ergebnis ist ein edles Erscheinungsbild mit weichem Glanz sowie hohem Reflexionsvermögen. Für die optimale Pflege und lange Lebensdauer sorgt unser hauseigener Reparaturservice. Ihre Lieblingsstücke werden so ein zeitloser Begleiter.

STONE WASHING FOR A DISTINCTIVE APPEARANCE

Each piece is unique. The stone-washing method gives the pieces of cutlery an impressive vintage feel. After the mechanical stone-washing treatment, no piece of cutlery is identical to another.

Each unique piece has its own characteristics, ensuring a distinctive look, especially when combined with rustic or antique porcelain and glassware.

PVD COLOR COATING – STRIKINGLY DIFFERENT

Stylishly different – stand out from the crowd with this elegant and vibrantly colorful surface coating and give your cutlery a remarkable note. With four stylish, unusual colour versions of copper bronze, gold, anthracite and pale gold your cutlery adds a new stylish touch to any table.

GLASS BEAD BLASTING – A TOUCH OF VELVET

The glass bead blasting creates matt satin nuances. Small glass balls act on the cutlery or other stainless steel products at high speed and great pressure, creating a soft glow that comes into its own when combined with elegant table settings.

SILVER PLATING – UNIQUE BRILLIANCE THAT IS IN A CLASS OF ITS OWN

HEPP is considered to be the inventor of hotel silver. A seamless production process has been developed over the past 150 years: a layer of silver is inseparably bonded with robust 18/10 stainless steel in an electrolytic bath. The result is an elegant appearance with a soft sheen and high reflectivity.

Our in-house repair service ensures optimum maintenance and a long lifespan, thus ensuring that your favorite pieces become timeless companions.

STONE-WASHED



PVD-BESCHICHTUNG
PVD-COATING



GLASPERLENGESTRAHLT
GLASS BEAD BLASTING



VERSILBERUNG
SILVERPLATED



TABLE TOP





KOLLEKTIONEN · COLLECTIONS

EXCELLENT

ARTE



PROFILE

STANDARDKOLLEKTIONEN VISION • EXCELLENT • PROFILE

Vision steht für einen erlesenen, zeitlosen Geschmack, der keine Grenzen kennt: Einzigartige Designklassiker kombiniert mit zeitlos mondänem Chic. Stilmix braucht Mut, und schöne Formen machen gute Laune. Bei Vision finden Sie einen souveränen Stilmix. Die 24 Teile – von der Kanne bis zum Windlicht – lassen bei der Kreation eines stilvollen Ambientes keine Wünsche offen. Ungebrochene Edelstahlflächen spielen charmant mit Lichtreflexen und Spiegelungen. Die reduzierte Formgebung besticht durch einen unaufdringlichen Look, der sich dem Stil des Hauses dezent unterordnet und doch durch eine klare Linienführung besticht. Die hochwertigen Elemente aus Edelstahl 18/10 werden zudem durch Materialien wie Porzellan und Holz ergänzt, was die Vielfalt der Kollektion noch betont. Den Variationen sind keine Grenzen gesetzt.

Die Kollektionen von HEPP werden als Kreativkomponenten für die Tischkultur entwickelt. Ob für Bar, Buffet oder den gedeckten Tisch, neben sämtlichen Basisteilen bieten die HEPP-Kollektionen auch Accessoires für die Erfordernisse einer großen Tafel. Auffälligstes Gestaltungsmerkmal sind die designten Griffe, Knöpfe und Füße – die prägnante Formgebung der Kollektionen spiegelt sich in allen Teilen wieder. Bei jeder Kollektion unterstreichen konsequente Linienführung und funktionelle Details die exklusive und moderne Eleganz.

SONDERKOLLEKTIONEN EXCLUSIV • ARTE

Stimmiges Design und funktionale Allroundlösungen. Ob klassisch elegant oder pfiffig individuell – um Gastro-nomen und Hoteliers ein stimmiges Gesamtkonzept bei maximaler Gestaltungsfreiheit anbieten zu können.

Elegante Cerealien- und Saftdispenser für die Design-Reihen Excellent und Arte sowie große Plattenstände zur Präsentation von kalten Speisen bei Frühstück, Mittag- und Abendessen. Ob auf ausladenden Flächen in großen Hotels oder charmannten, kleinen Tischen in Häusern mit wenigen Zimmern – die Buffetprodukte von HEPP machen immer eine gute Figur. Dank ihrer kompakten Abmessungen benötigen sie nur wenig des ohnehin meist knapp bemessenen Platzes am Buffet. Die Arte- und Excellent-Kollektionen zaubern ein geschmackvolles Ensemble auf jedes Buffet.

STANDARD COLLECTIONS VISION • EXCELLENT • PROFILE

Vision represents exquisite, timeless taste that knows no boundaries: Unique design classics combined with timeless chic. Mixing styles needs courage, and beautiful designs engender a good mood. Vision offers an effortless combination of styles. When creating a stylish ambience, the 24 pieces – from the jug to the candle light – leave nothing to desire. The seamless stainless steel surfaces reflect and mirror light delightfully. The restrained shape creates an impressively unobtrusive look that subtly blends in with the style of your house and yet stands out with its clear lines. The high-quality 18/10 stainless steel elements are complemented by materials such as porcelain and wood, which emphasize the variety of the collection. There are no limits to the variations.

The HEPP collections have been developed as creative fine tableware elements. In addition to a complete range of basic pieces for bars, buffets and table settings, the HEPP collections also offer accessories for requirements of a large table. The most striking stylistic features are the designs of the handles, knobs and feet – the remarkable shapes of these collections are reflected in all the pieces. Consistent lines and functional details emphasize exclusive and modern elegance in each of the collections.

SPECIAL COLLECTIONS EXCLUSIV • ARTE

Harmonious design and functional all-round solutions, whether classically elegant or ingeniously individual – to offer restaurateurs and hoteliers a harmonious overall concept with maximum flexibility of design.

Elegant cereal and juice dispensers for the Excellent and Arte design series as well as large plate stands for presenting cold dishes at breakfast, lunch and dinner. Whether on expansive surfaces in large hotels or charming, small tables in premises with a small number of rooms – HEPP's buffet products always make a good impression. The compact dimensions only take up a small amount of space on the buffet, where space is generally at a premium. The Arte and Excellent collections conjure up a tasteful ensemble on every buffet.





Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

Inhalt cap.	18/10 18/10
Ltr.	oz.
0,30	11
0,60	21
1,20	42
	57.0087.6040
	57.0088.6040
	57.0089.6040

VISION



Teekanne, Tea pot, Théière

Inhalt cap.	18/10 18/10
Ltr.	oz.
0,35	12
0,70	25
	57.0090.6040
	57.0091.6040

VISION



Milch- und Sahnebehälter, Milk jug, Pot à lait

Inhalt cap.	18/10 18/10
Ltr.	oz.
0,18	6
	57.0092.6040

Deckel mit Ausschnitt, Lid with cut-out, Couvercle avec découpe

Ø	18/10
Ø	18/10
mm	in.
6	2 1/4
	57.0094.6040

VISION



Zuckerbehälter, Sugar bowl, Sucrier

Inhalt cap.	18/10 18/10
Ltr.	oz.
0,1	4
	57.0093.6040

Deckel mit Ausschnitt, Lid with cut-out, Couvercle avec découpe

Ø	18/10
Ø	18/10
mm	in.
6	2 1/4
	57.0094.6040

VISION

Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,30	11	12.2102.0300	13.3102.0300
0,60	21	12.2102.0600	13.3102.0600
1,75	62	12.2102.1750	13.3102.1750



EXCELLENT

Teekanne, Tea pot, Théière

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,35	12	12.2103.0350	13.3103.0350
0,70	25	12.2103.0700	13.3103.0700



EXCELLENT

Milchkanne, Milk jug, Pot à lait

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,15	5	12.2104.0150	13.3104.0150
0,30	11	12.2104.0300	13.3104.0300



EXCELLENT

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,25	9	12.2105.0250	13.3105.0250



EXCELLENT



Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,20	7	12.2106.0200	13.3106.0200

NEUTRAL



Milchkanne, Milk jug, Pot à lait

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,15	5	12.2203.0150	13.2203.0150

AVANTGARDE



Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,25	9	12.2206.0250	13.2206.0250

AVANTGARDE



Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,30	11	12.4709.0300	13.4709.0300
0,60	21	12.4709.0600	13.4709.0600
1,50	53	12.4709.1500	13.4709.1500

TRADITION

Teekanne, Tea pot, Théière

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,35	12	12.4707.0350	13.4707.0350
0,70	25	12.4707.0700	13.4707.0700



TRADITION

Milchkanne, Milk jug, Pot à lait

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,15	5	12.4603.0150	13.4603.0150



TRADITION

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,25	9	12.4604.0250	13.4604.0250



TRADITION

Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,30	11	12.4402.0300	13.4402.0300
0,60	21	12.4402.0600	13.4402.0600



PROFILE



Teekanne, Tea pot, Théière

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,35	12	12.4403.0350	13.4403.0350
0,70	25	12.4403.0700	13.4403.0700

PROFILE



Milchkanne, Milk jug, Pot à lait

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,15	5	12.4404.0150	13.4404.0150
0,30	11	12.4404.0300	13.4404.0300

PROFILE



Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,25	9	12.4405.0250	13.4405.0250

PROFILE



Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière
doppelwandig, double-walled, double paroi

Inhalt cap.		18/10 18/10
Ltr.	oz.	
0,30	11	60.5330.0300
0,60	21	60.5330.0600
1,20	42	60.5330.1200

NEUTRAL

Teekanne, Tea pot, Théière
 doppelwandig, double-walled, double paroi
 mit Teesieb, with tea strainer, avec passoire à thé

Inhalt cap.		18/10 18/10
Ltr.	oz.	
0,60	21	60.5329.0600
1,20	42	60.5329.1200



NEUTRAL

Milchkanne, Milk jug, Pot à lait
 doppelwandig, double-walled, double paroi

Inhalt cap.		18/10 18/10
Ltr.	oz.	
0,15	5	60.5330.0150

doppelwandig, ohne Deckel, double-walled, without lid,
 double paroi sans couvercle

Inhalt cap.		18/10 18/10
Ltr.	oz.	
0,30	11	60.5327.0300



NEUTRAL

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier
 für Sticks, for sticks, pour sticks

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
80	3 1/8	50	1 15/16	60.5306.0150



NEUTRAL

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier
 für Sticks, for sticks, pour sticks

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
57	2 4/16	77	3 1/16	60.5307.0250



NEUTRAL

Zuckerbox, Sugar box, Boît à sucre
für Zuckerbriefchen, for sugar wraps, pour billet de sucre

Länge length		Höhe height		Tiefe depth		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
110	24 ¹⁰ / ₁₆	45	11 ² / ₁₆	40	1 ⁹ / ₁₆	12.5060.0000	13.6060.0000



NEUTRAL

Isolierkanne, Insulated beverage server, Pot isotherme

Inhalt cap.		18/10 18/10
Ltr.	oz.	
0,35	12	57.0191.6040
0,6	21	57.0192.6040
1,0	35	57.0193.6040
1,5	53	57.0194.6040



NEUTRAL

Zitronenpresse, Lemon squeezer, Presse-citron

Länge length		Breite width		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
82	3 ¹ / ₄	69	2 ¹¹ / ₁₆	60.8828.0000



NEUTRAL

Teesieb, Tea strainer, Passoire à thé
mit Abstellschale, with drip stand, avec réceptacle

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
168	6 ⁵ / ₈	67	2 ⁵ / ₈	26	1	12.2038.0000	13.3038.0000



NEUTRAL

Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre
3-tlg., 3-part, 3 parties

bestehend aus: Gestell, 2x Zuckerdose, Milchgießer,
consisting of: stand, 2x sugar bowl, milk jug,
composé de: support, 2x sucrier, pot à lait

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
183	7 ³ / ₁₆	12.2250.0000	15.2250.0000



EXCELLENT

Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre
4-tlg., für Milch und Zucker, 4-part, for milk and sugar, 4 parties, pour lait et sucre

bestehend aus: Gestell, 3x Zuckerdose, Milchanne,
consisting of: stand, 3x sugar bowl, milk jug,
composé de: support, 3x sucrier, pot à lait

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
183	7 ³ / ₁₆	12.2265.0000	15.2265.0000



EXCELLENT

Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre
5-tlg., für Milch und Zucker, 5-part, for milk and sugar, 5 parties, pour lait et sucre

bestehend aus: Gestell mit Tablett, 4x Zuckerdose, Milchanne,
consisting of: stand, 4x sugar bowl, milk jug,
composé de: support, 4x sucrier, pot à lait

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
245	9 ⁵ / ₈	12.2350.0000	15.2350.0000



EXCELLENT

Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre
mit 3 Glaseinsätzen, with 3 glass inserts, avec 3 inserts en verre

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
140	5 ¹ / ₂	12.2351.0700	15.2351.0700

Glaseinsatz, Glass insert, Insert en verre

Höhe height		Ø Ø	Glas glass
mm	in.	mm	in.
35	1 ³ / ₈	69	2 ¹¹ / ₁₆
			50.8368.0700



EXCELLENT



Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
112	4 ⁷ / ₁₆	12.4052.0650	15.4552.0650
146	5 ³ / ₄	12.4052.0900	15.4552.0900

EXCELLENT



Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre
5-tlg., für Milch und Zucker, 5-part, for milk and sugar, 5 parties, pour lait et sucre

bestehend aus: Gestell, 4x Zuckerdose, Milchkanne,
consisting of: stand, 4x sugar bowl, milk jug,
composé de: support, 4x sucrier, pot à lait

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
142	5 ⁹ / ₁₆	12.4866.0000	15.4866.0000

PROFILE



Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre
mit 3 Glaseinsätzen, with 3 glass inserts, avec 3 inserts en verre

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
137	5 ³ / ₈	12.4851.0700	15.4851.0700

Glaseinsatz, Glass insert, Insert en verre

Höhe height		Ø	Ø	Glas glass
mm	in.	mm	in.	
35	1 ³ / ₈	69	2 ¹¹ / ₁₆	50.8368.0700

PROFILE



Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
109	4 ⁵ / ₁₆	12.4852.0650	15.4852.0650

PROFILE

Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petits-fours

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
90	3 1/2	162	6 3/8	12.4868.1600	13.4868.1600



PROFILE

Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petits-fours 2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
223	8 3/4	160	6 5/16	12.2269.1620	15.2269.1620
224	8 13/16	215	8 7/16	12.2269.2120	15.2269.2120



EXCELLENT

Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petits-fours 3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
320	12 5/8	215	8 7/16	12.2269.2130	15.2269.2130



EXCELLENT

Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petits-fours 2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
220	8 11/16	162	6 3/8	12.4869.1620	15.4869.1620



PROFILE

TISCH PRÄSENTATION UND ETAGEREN · TABLE PRESENTATION AND STANDS · PRÉSENTATION DE LA TABLE

Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petits-fours
3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
312	12 ⁵ / ₁₆	216	8 ¹ / ₂	12.4869.2130	15.4869.2130



PROFILE

Etagere, Étagère
3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
622	24 ¹ / ₂	430	16 ¹⁵ / ₁₆	12.2243.4230	15.2243.4230



EXCELLENT

Universalständer, Multi purpose stand, Support universel
für Teller Ø 21 cm, for plate Ø 8³/₄ inch, pour assiette Ø 21 cm

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
245	9 ⁵ / ₁₆	411	16 ³ / ₁₆	12.2078.0000	13.3078.0000

für Teller Ø 24 cm, for plate Ø 9⁷/₁₆ inch, pour assiette Ø 24 cm

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
290	11 ⁷ / ₁₆	400	15 ³ / ₄	12.2078.2400	13.3078.2400



NEUTRAL

Universalständer, Multi purpose stand, Support universel
für Teller Ø 21 cm, for plate Ø 8¹/₄ inch, pour assiette Ø 21 cm

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
324	12 ³ / ₄	447	17 ⁵ / ₈	12.4178.0000	13.5178.0000



EXCELLENT

Universalständer, Multi purpose stand, Support universel
für Teller Ø 16 cm, for plate Ø 6⁵/₁₆ inch, pour assiette Ø 16 cm

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
184	7 ¹ / ₄	254	10	12.2079.0000	13.3079.0000



NEUTRAL

Buffetständer „S“, Buffet stand „S“, Support de buffet „S“
ohne Schale und Zubehör, without dish and accessoires, sans bol et accessoires

Höhe height		
mm	in.	
98	3 ⁷ / ₈	57.0035.6040



FLEUR

TISCH PRÄSENTATION UND ETAGEREN · TABLE PRESENTATION AND STANDS ·
PRÉSENTATION DE LA TABLE



Buffetständer „M“, Buffet stand „M“, Support de buffet „M“			
ohne Schale und Zubehör, without dish and accessoires, sans bol et accessoires			
Höhe height			
mm	in.		
136	5 ³ / ₈	57.0036.6040	

FLEUR



Buffetständer „L“, Buffet stand „L“, Support de buffet „L“			
ohne Schale und Zubehör, without dish and accessoires, sans bol et accessoires			
Höhe height			
mm	in.		
210	8 ¹ / ₄	57.0037.6040	

FLEUR



Afternoon Tea Etagere, Afternoon Tea stand, Afternoon Tea étagère			
mit 4 Ebenen für 3 Teller (Ø24-31cm) und 1 Tablett (12.2037.3000), separat erhältlich,			
with 4 levels for 3 plates (Ø9 ⁷ / ₁₆ - 12 ¹ / ₄ inch) and 1 tray (12.2037.3000), available separately,			
avec 4 niveaux pour 3 assiettes (Ø24-31cm) et un plateau (12.2037.3000), vendu séparément			
Breite width		Höhe height	
mm	in.	mm	in.
476	18 ³ / ₄	1175	46 ¹ / ₄
57.0177.6040			

ROYAL

Afternoon Tea Etagere, Afternoon Tea stand, Afternoon Tea étagère
 mit 4 Ebenen für 3 Teller (Ø24-31cm) und 1 Tablett (12.2037.3000), separat
 erhältlich,
 with 4 levels for 3 plates (Ø9 ⁷/₁₆ - 12 ¹/₄ inch) and 1 tray (12.2037.3000), available
 separately,
 avec 4 niveaux pour 3 assiettes (Ø24-31cm) et un plateau (12.2037.3000), vendu
 séparément

Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	
476	18 ³ / ₄	1215	47 ³ / ₄	57.01 78.6040



EXCELLENT

Afternoon Tea Etagere, Afternoon Tea stand, Afternoon Tea étagère
 mit 4 Ebenen für 3 Teller (Ø24-31cm) und 1 Tablett (12.2037.3000), separat
 erhältlich,
 with 4 levels for 3 plates (Ø9 ⁷/₁₆ - 12 ¹/₄ inch) and 1 tray (12.2037.3000), available
 separately,
 avec 4 niveaux pour 3 assiettes (Ø24-31cm) et un plateau (12.2037.3000), vendu
 séparément

Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	
476	18 ³ / ₄	1221	48	57.0176.6040



ORIENT

TISCH PRÄSENTATION UND ETAGEREN · TABLE PRESENTATION AND STANDS ·
PRÉSENTATION DE LA TABLE



Ständer für 5 Konfitürengläser, Stand for 5 jam glasses,
Support pour 5 verres à confiture
mit Vase, with vase, avec vase

Höhe		18/10	versilbert
height		18/10	silver-plated
mm	in.		
200	7 ⁷ / ₈	12.2144.0000	13.5144.0000

NEUTRAL



Ständer für 3 Konfitürengläser, Stand for 3 jam glasses,
Support pour 3 verres à confiture

Höhe		18/10	versilbert
height		18/10	silver-plated
mm	in.		
115	4 ¹ / ₂	12.4161.0000	15.5161.0000

EXCELLENT



Ständer für 3 Konfitürengläser, Stand for 3 jam glasses,
Support pour 3 verres à confiture

Höhe		18/10	versilbert
height		18/10	silver-plated
mm	in.		
105	4 ¹ / ₈	12.4861.0000	15.4861.0000

PROFILE

Honig-Konfitürendose, Jam/honey pot, Service pour confitures et miel
3-tlg., 3-part, 3 parties

bestehend aus: Gestell, 3x Glaseinsatz, 3x Deckel,
consisting of: stand, 3x glass insert, 3x lid,
composé de: support, 3x insert en verre, 3x couvercle

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
140	5 1/2	12.2258.0700	15.2258.0700

Glaseinsatz, Glass insert, Insert en verre

Höhe height		Ø Ø		Glas glass
mm	in.	mm	in.	
35	1 3/8	69	2 11/16	50.8368.0700



EXCELLENT

Honig-Konfitürendose, Jam/honey pot, Service pour confitures et miel
3-tlg., 3-part, 3 parties

bestehend aus: Gestell, 3x Glaseinsatz, 3x Deckel,
consisting of: stand, 3x glass insert, 3x lid,
composé de: support, 3x insert en verre, 3x couvercle

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
134	5 1/4	12.4958.0700	15.4958.0700

Glaseinsatz, Glass insert, Insert en verre

Höhe height		Ø Ø		Glas glass
mm	in.	mm	in.	
35	1 3/8	69	2 11/16	50.8368.0700



PROFILE

Barständer, Snack stand, Support à snack
3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
247	9 3/4	12.2235.0000	15.2235.0000



EXCELLENT

TISCH PRÄSENTATION UND ETAGEREN · TABLE PRESENTATION AND STANDS ·
PRÉSENTATION DE LA TABLE



Barstände, Snack stand, Support à snack
4-tlg., 4-part, 4 parties

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
228	9	12.2236.0000	15.2236.0000

EXCELLENT



Barstände, Snack stand, Support à snack
3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
168	6 ⁵ / ₈	12.2237.0000	15.2237.0000

EXCELLENT



Barstände, Snack stand, Support à snack
3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
163	6 ⁷ / ₁₆	12.4837.0000	15.4837.0000

PROFILE

WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER · WINE AND BEVERAGE · RAFRAÎCHISSEURS DE VIN/BOISSONS



Champagnerkühler, Champagne cooler, Seau à champagne
doppelwandig, auch geeignet als Eiskühler, für 2 Weinflaschen oder eine Champagnerflasche.
double walled, also used as an ice bucket, for 2 bottles of wine or 1 bottle of champagne.
double paroi, aussi approprié comme seau à glace, pour 2 bouteilles de vin ou 1 bouteille de champagne.

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
5,3	187	205	8 1/16	216	8 1/2	57.0096.6040	



VISION

Deckel für Champagnerkühler, Lid for champagne cooler,
Couvercle pour seau à champagne
kombinierbar mit 57.0096.6040, combinable with 57.0096.6040,
combinable avec 57.0096.6040

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	
mm	in.		
190	7 1/2	57.0115.6040	



VISION

Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin
für 2 Flaschen, for 2 bottles, pour 2 bouteilles

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
7	246	247	9 3/4	231	9 1/8	12.4018.2310	15.4518.2300



EXCELLENT

**WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER · WINE AND BEVERAGE ·
RAFRÂCHISSEURS DE VIN/BOISSONS**

Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin
für 2 Flaschen, for 2 bottles, pour 2 bouteilles

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
7	246	247	9 ³ / ₄	231	9 ¹ / ₈	12.4818.2310	15.4818.2300



PROFILE

Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin
für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
4,7	165	219	8 ⁵ / ₈	189	7 ⁷ / ₁₆	12.4018.1910	15.4518.1900



EXCELLENT

Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin
für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
4,7	165	219	8 ⁵ / ₈	189	7 ⁷ / ₁₆	12.4818.1910	15.4818.1900



PROFILE

Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin
für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
3,1	109	210	8 1/4	168	6 5/8	12.2318.1610	15.2318.1600



EXCELLENT

Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin
für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
3,1	109	210	8 1/4	168	6 5/8	12.4818.1610	15.4818.1600



PROFILE

Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin
oval, für 2 Flaschen, oval, for 2 bottles, ovale, pour 2 bouteilles

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.		
6,9	243	265	10 7/16	223	8 3/4	210	8 1/4	12.2233.2710	15.2233.2710



EXCELLENT

WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER · WINE AND BEVERAGE ·
RAFRAÎCHISSEURS DE VIN/BOISSONS

Flaschenkühler, Bottle-cooler, Rafrâichisseur à bouteilles
isoliert, insulated, isolé

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
1,6	56	190	7 ¹ / ₈	120	4 ³ / ₄	60.5449.0000



NEUTRAL

Ständer für Champagnerkühler, Stand for champagne cooler,
Support pour seau à champagne

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
600	23 ⁵ / ₈	200	7 ⁷ / ₈	57.0114.6040



VISION

Weinkühlerständer, Stand for wine cooler, Support pour seau à vin
für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille

Höhe height		Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
676	26 ⁵ / ₈	162	6 ³ / ₈	12.2255.6860	13.2255.6860

für 2 Flaschen, for 2 bottles, pour 2 bouteilles

Höhe height		Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
688	27 ¹ / ₁₆	180	7 ¹ / ₁₆	12.2255.6880	13.2255.6880



EXCELLENT

Weinkühlerständer, Stand for wine cooler, Support pour seau à vin
für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille

Höhe height		Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
676	26 ⁵ / ₈	162	6 ³ / ₈	12.4855.6860	13.4855.6860

für 2 Flaschen, for 2 bottles, pour 2 bouteilles

Höhe height		Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
688	27 ¹ / ₁₆	180	7 ¹ / ₁₆	12.4855.6880	13.4855.6880



PROFILE

Weinkühlerständer, Stand for wine cooler, Support pour seau à vin
oval, ovale

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
239	9 ⁷ / ₁₆	173	6 ¹³ / ₁₆	671	26 ⁷ / ₁₆	12.2234.0000	13.2234.0000



EXCELLENT

Flaschen-Gläserteller, Bottle and glass tray, Porte bouteilles et verres

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
101	4	10.0609.1000	11.1609.1000
142	5 ⁹ / ₁₆	10.0609.1400	11.1609.1400



NEUTRAL

**WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER · WINE AND BEVERAGE ·
RAFRAÎCHISSEURS DE VIN/BOISSONS**

Rotweingestell, Red wine holder, Porte-bouteilles
für Flasche 0,375 ltr., 0,75 ltr., 1,50 ltr., for bottle 13 oz, 26 oz, 53 oz,
pour bouteille 0,375 ltr., 0,75 ltr., 1,50 ltr.

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
315	12 ³ / ₈	138	5 ⁷ / ₁₆	12.2296.0000	13.2296.0000



NEUTRAL

Rotweinkorb, Wine basket, Panier à vin
für Flasche 0,75 ltr., for bottle 26 oz, pour bouteille 0,75 ltr.

Länge length		Breite width		versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	
248	9 ³ / ₄	110	4 ⁵ / ₁₆	60.9186.0750



NEUTRAL

Champagnerschüssel, Champagne bowl, Seau à champagne
ohne Einsatzring, without ring for glass insert, sans anneau

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
13,00	458	300	11 ¹³ / ₁₆	385	15 ⁹ / ₁₆	12.2275.3700	15.2275.3700

ohne Einsatzring, mit Griff und Galerie,
without ring for glass insert, with handle and gallery,
sans anneau, avec poignée et galerie

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
36,00	1267	395	15 ⁹ / ₁₆	570	22 ⁷ / ₁₆	12.2275.5600	15.2275.5600



EXCELLENT

Champagnerschüssel, Champagne bowl, Seau à champagne
ohne Einsatzring, without ring for glass insert, sans anneau

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
13,00	458	303	11 ¹⁵ / ₁₆	385	15 ³ / ₁₆	12.4875.3700	13.4875.3700



PROFILE

Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace
doppelwandig, double walled, double paroi

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
194	7 ⁵ / ₈	148	5 ¹³ / ₁₆	60.5497.0000



EXCELLENT

Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace
doppelwandig, double walled, double paroi

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
191	7 ¹ / ₂	148	5 ¹³ / ₁₆	12.4997.0000



PROFILE

Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace
mit Roheiszange, with ice tongs, avec pince à glace

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
230	9 ¹ / ₁₆	131	5 ³ / ₁₆	60.5491.0000



NEUTRAL

**WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER · WINE AND BEVERAGE ·
RAFRAÎCHISSEURS DE VIN/BOISSONS**



Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace
mit Roheiszange, with ice tongs, avec pince à glace

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
163	6 ⁷ / ₁₆	150	5 ¹⁴ / ₁₆	57.0038.6040

NEUTRAL



Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
121	4 ³ / ₄	126	4 ¹⁵ / ₁₆	12.2219.0000	15.2219.0000

EXCELLENT



Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
121	4 ³ / ₄	126	4 ¹⁵ / ₁₆	12.4919.0000	15.4919.0000

PROFILE



Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
121	4 ³ / ₄	126	4 ¹⁵ / ₁₆	60.5419.0000	60.7419.0000

NEUTRAL

Roheisschaufel, Ice shovel, Pelle à glace

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
165	6½	12.5015.0000



NEUTRAL

Roheiszange, Ice tongs, Pince à glace

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
156	6¼	60.8834.0000	60.9034.0000



NEUTRAL

Platzteller, Show plate, Assiette de présentation

Ø-Außen Ø-outer		Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
331	13 ¹ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	12.2099.3300	13.3099.3300



EXCELLENT

Platzteller, Show plate, Assiette de présentation

Ø-Außen Ø-outer		Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
330	13	205	8 ¹ / ₁₆	12.2088.3300	13.3088.3300



PROFILE

Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
130	5 ¹ / ₈	210	8 ¹ / ₄	12.3105.2100	15.3105.2100
153	6	242	9 ¹ / ₂	12.3105.2400	15.3105.2400
165	6 ¹ / ₂	272	10 ¹¹ / ₁₆	12.3105.2700	15.3105.2700



PROFILE

Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
124	4 ⁷ / ₈	210	8 ¹ / ₄	12.3102.2100	15.3102.2100
143	5 ⁵ / ₈	242	9 ¹ / ₂	12.3102.2400	15.3102.2400
157	6 ³ / ₁₆	272	10 ¹¹ / ₁₆	12.3102.2700	15.3102.2700



EXCELLENT

Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
215	8 ⁷ / ₁₆	215	8 ⁷ / ₁₆	150	5 ⁷ / ₈	12.5214.2150	15.5214.2150



ARTE

Gemüseschüssel, Vegetable dish, Légumier

Inhalt cap.		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.		
0,30	11	130	5 ¹ / ₈	12.4008.1300	15.4508.1300
0,50	18	157	6 ³ / ₁₆	12.4008.1600	15.4508.1600
0,90	32	190	7 ¹ / ₂	12.4008.1900	15.4508.1900

Deckel, Lid, Couvercle

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
128	5 ¹ / ₁₆	12.2211.1300	15.2211.1300
158	6 ¹ / ₄	12.2211.1600	15.2211.1600
189	7 ⁷ / ₁₆	12.2211.1900	15.2211.1900



EXCELLENT

Servierschüssel, Serving dish, Plat à servir
oval, ovale

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		18/10	versilbert
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	silver-plated
1,40	49	351	13 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	12.4000.3400	15.4500.3400

Deckel, Lid, Couvercle
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10	versilbert
mm	in.	mm	in.	18/10	silver-plated
354	13 ¹⁵ / ₁₆	203	8	12.2503.3400	15.2503.3400



EXCELLENT

Suppenschüssel, Soup tureen, Soupière

Inhalt cap.		Ø-Außen Ø-outer		18/10	versilbert
Ltr.	oz.	mm	in.	18/10	silver-plated
0,70	25	170	6 ¹¹ / ₁₆	12.2248.1600	15.2248.1600
2,00	70	218	8 ⁹ / ₁₆	12.2248.2100	15.2248.2100



Deckel mit Einschnitt, Lid with hole, Couvercle avec encoche

Ø-Außen Ø-outer		18/10	versilbert
mm	in.	18/10	silver-plated
177	6 ¹⁵ / ₁₆	12.2249.1600	15.2249.1600
222	8 ³ / ₄	12.2249.2100	15.2249.2100

EXCELLENT

Servierschüssel, Serving dish, Plat à servir
oval, ovale

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		18/10	versilbert
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	silver-plated
1,40	49	351	13 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	12.4800.3400	15.4800.3400

Deckel, Lid, Couvercle
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10	versilbert
mm	in.	mm	in.	18/10	silver-plated
354	13 ¹⁵ / ₁₆	203	8	12.4803.3400	15.4803.3400



PROFILE

Sauciere, Sauce boat, Saucière

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,10	4	12.2316.0100	13.2316.0100
0,20	7	12.2316.0200	13.2316.0200
0,30	11	12.2316.0300	13.2316.0300
0,45	16	12.2316.0450	13.2316.0450



EXCELLENT

Sauciere, Sauce boat, Saucière

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,20	7	12.2215.0200	13.2215.0200
0,30	11	12.2215.0300	13.2215.0300



EXCELLENT

Sauciere, Sauce boat, Saucière

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,10	4	12.4816.0100	13.4816.0100
0,20	7	12.4816.0200	13.4816.0200
0,30	11	12.4816.0300	13.4816.0300
0,45	16	12.4816.0450	13.4816.0450



PROFILE

Servierplatte, Serving platter, Plat à servir
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
476	18 ³ / ₄	313	12 ⁵ / ₁₆	60.8902.4700	60.9102.4700



NEUTRAL

Servierplatte, Serving platter, Plat à servir
rund, round, rond

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
319	12 ⁹ / ₁₆	60.8904.3200	60.9104.3200



NEUTRAL

1 Butterdose, Butter dish, Beurrier
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
41	1 ⁵ / ₈	116	4 ⁹ / ₁₆	12.2117.0000	13.3117.0000

2 Unterteller, Underliner, Sous-plat

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
159	6 ¹ / ₄	12.2024.1600	13.3024.1600



NEUTRAL

Butterdose, Butter dish, Beurrier
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
79	3 1/8	89	3 1/2	12.2218.0000	13.2218.0000

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Insert en porcelaine
für Butterdose, for butter dish, pour beurrier

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	
41	1 5/8	60	2 3/8	50.8868.0000



EXCELLENT

Butterdose, Butter dish, Beurrier
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
76	3	89	3 1/2	12.4918.0000	15.4918.0000

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Insert en porcelaine
für Butterdose, for butter dish, pour beurrier

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	
41	1 5/8	60	2 3/8	50.8868.0000



PROFILE



Butterdose, Butter dish, Beurrier
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
72	2 ¹³ / ₁₆	90	3 ⁹ / ₁₆	60.5480.0000	60.7480.0000

EXCELLENT



Butterdose, Butter dish, Beurrier
4-tlg., 4-part, 4 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
69	2 ¹¹ / ₁₆	146	5 ³ / ₄	60.5426.0000	60.7426.0000

EXCELLENT



Eisschale, Ice cream bowl, Coupe à glace
auf Fuß, with foot, sur pied

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
0,10	4	45	1 ³ / ₄	105	4 ¹ / ₈	10.0730.1000	11.1730.1000

NEUTRAL



Eisbecher, Ice cream cup, Coupe à glace

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
0,20	7	119	4 ¹¹ / ₁₆	82	3 ¹ / ₄	10.0612.0000	11.1612.0000

NEUTRAL

Servier- und Menagentablett „S“, Serving tray „S“, Tableau à servir „S“
passend für VISION Holz- und Porzellanschalen „S“,
fitting for VISION wood and porcelain dishes „S“,
approprié pour VISION bol en bois et en porcelaine „S“

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
246	9 ¹¹ / ₁₆	118	4 ⁵ / ₈	20	13 ¹³ / ₁₆	57.0095.6040

Servier- und Menagentablett „M“, Serving tray „M“, Tableau à servir „M“
passend zu VISION Holz- und Porzellanschale „M“,
fitting to VISION wood and porcelain dish „M“,
approprié pour VISION bol en bois et en porcelaine „M“

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
279	11	152	6	20	13 ¹³ / ₁₆	57.0109.6040



VISION

Porzellanschale „S“ flach mit 3-Teilung, Porcelain dish „S“ with 3 divisions,
Bol en porcelain „S“ avec 3 divisions

Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
214	8 ⁷ / ₁₆	85	3 ³ / ₈	25	1	57.0104.9800



VISION

Porzellanschale „S“, Porcelain dish „S“, Bol en porcelain „S“

Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
217	8 ⁹ / ₁₆	89	3 ¹ / ₂	40	1 ⁹ / ₁₆	57.0105.9800

Porzellanschale „M“, Porcelain dish „M“, Bol en porcelain „M“

Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
247	9 ³ / ₄	119	4 ¹¹ / ₁₆	50	1 ¹⁵ / ₁₆	57.0106.9800



VISION

Holzschale „S“, Wood dish „S“, Bol en bois „S“

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
217	8 ⁹ / ₁₆	89	3 ¹ / ₂	40	1 ⁹ / ₁₆	57.0107.9990

Holzschale „M“, Wood dish „M“, Bol en bois „M“

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
247	9 ³ / ₄	119	4 ¹¹ / ₁₆	50	1 ¹⁵ / ₁₆	57.0108.9990



VISION

Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain
rund, round, rond

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
49	1 ¹⁵ / ₁₆	234	9 ³ / ₁₆	12.2137.2300	13.3137.2300



NEUTRAL

Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain
oval, ovale

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
234	9 ³ / ₁₆	171	6 ³ / ₄	37	1 ¹ / ₂	12.2136.2300	13.3136.2300
275	10 ¹³ / ₁₆	183	7 ³ / ₁₆	50	1 ¹⁵ / ₁₆	12.2136.2700	13.3136.2700



NEUTRAL

Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain
oval, durchbrochen, oval, perforated, ovale, perforée

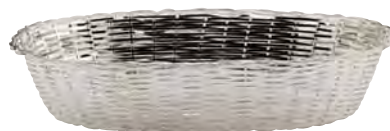
Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
234	9 ³ / ₁₆	171	6 ³ / ₄	37	1 ⁷ / ₁₆	12.2720.2300	13.3720.2300



NEUTRAL

Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain
oval, ovale

Länge length		Breite width		Höhe height		versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
188	7 ³ / ₈	135	5 ⁵ / ₁₆	53	2 ¹ / ₁₆	60.9188.2000
226	8 ⁷ / ₈	169	6 ⁵ / ₈	58	2 ⁵ / ₁₆	60.9188.2500
264	10 ⁶ / ₁₆	187	7 ⁶ / ₁₆	60	2 ⁶ / ₁₆	60.7419.2800



NEUTRAL

Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain
oval, ovale

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
308	12 ¹ / ₈	165	6 ¹ / ₂	50	1 ⁵ / ₁₆	60.5483.3080	60.7483.3080



NEUTRAL

Obstkorb, Fruit basket, Corbeille à fruits

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
84	3 ⁵ / ₁₆	205	8 ¹ / ₁₆	60.5514.2050



NEUTRAL

Obstschale, Fruit bowl, Coupe à fruits
auf Fuß, with foot, sur pied

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
109	4 ⁵ / ₁₆	234	9 ³ / ₁₆	12.2254.2300	15.2254.2300



EXCELLENT

Austerngestell, Oyster rack, Support à huîtres
passend für 2 Größen 12.2037.3000 und 12.2037.3600,
fit 2 tray sizes 12.2037.3000 and 12.2037.3600,
approprié pour 2 diamètres de plateaux 12.2037.3000 et 12.2037.3600

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
208	8 ³ / ₁₆	360	14 ³ / ₁₆	12.2132.3600	13.3132.3600



NEUTRAL

Fingerschale, Finger bowl, Bol rince-doigts

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
0,25	9	49	1 ¹⁵ / ₁₆	105	4 ¹ / ₈	60.5447.0000	60.7447.0000



NEUTRAL

Unterteller, Underliner, Sous-plat

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
159	6 ¹ / ₄	12.2024.1600	13.3024.1600



NEUTRAL

Chillcup

komplett für Scampis, complete for scampis, complet pour scampis

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
0,15	5	113	4 ⁷ / ₁₆	129	5 ¹ / ₁₆	12.2294.0000	15.2294.0000



NEUTRAL

Chillcup

komplett für Kaviar, complete for caviar, complet pour caviar

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
0,03	1	79	3 ¹ / ₈	127	5	12.2292.0000	15.2292.0000



NEUTRAL

Glaseinsatz, Glass insert, Insert en verre
für Chillcup, for chillcup, pour chillcup

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
0,15	5	51	2	110	4 ⁵ / ₁₆	50.8345.0000



NEUTRAL

Serviertablett, Serving tray, Plateau de service
rund, round, rond

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
269	10 ⁹ / ₁₆	12.2037.2600	13.3037.2600
327	12 ⁷ / ₈	12.2037.3000	13.3037.3000
369	14 ¹ / ₂	12.2037.3600	13.3037.3600
400	15 ³ / ₄	12.2037.4000	13.3037.4000



NEUTRAL

Serviertablett, Serving tray, Plateau de service

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
305	12	254	10	12.2166.3050	13.3166.3050
384	15 ¹ / ₈	290	11 ⁷ / ₁₆	12.2166.3840	13.3166.3840
458	18 ¹ / ₁₆	333	13 ¹ / ₈	12.2166.4580	13.3166.4580



NEUTRAL

Serviertablett, Serving tray, Plateau de service
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
221	8 ¹¹ / ₁₆	156	6 ¹ / ₈	12.2032.2300	13.3032.2300
270	10 ⁵ / ₈	200	7 ⁷ / ₈	12.2032.2650	13.3032.2650
323	12 ¹¹ / ₁₆	240	9 ⁷ / ₁₆	12.2032.3200	13.3032.3200



NEUTRAL

Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
2,00	70	12.2104.2000	13.3104.2000

mit Eislippe , with ice-lip, avec lip glacés

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
2,00	70	12.2108.2000	13.3108.2000

EXCELLENT



Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
2,00	70	12.4404.2000	13.4404.2000

mit Eislippe, with ice-lip, avec lip glacés

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
2,00	70	12.4408.2000	13.4408.2000

PROFILE



Eiswasserkanne, Ice water pitcher, Carafe à eau glacée doppelwandig, double walled, double paroi

Inhalt cap.		18/10 18/10	
Ltr.	oz.		
1,80	66		60.5331.1800

NEUTRAL



Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée mit Eislippe, doppelwandig, with ice-lip, double-walled, avec lip glacés, double paroi

Inhalt cap.		18/10 18/10	
Ltr.	oz.		
1,50	53		60.5461.0000

NEUTRAL





Käsedose, Cheese dish, Fromagère

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
81	3 ³ / ₁₆	12.2280.0000	15.2280.0000

Glaseinsatz, Glas insert, Insert en verre

Höhe height		Ø Ø	Glas glass
mm	in.	mm	in.
48	1 ⁷ / ₈	88	3 ⁷ / ₁₆
		50.8361.0850	

EXCELLENT



Käsedose, Cheese dish, Fromagère

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
79	3 ¹ / ₈	12.4880.0000	15.4880.0000

Glaseinsatz, Glas insert, Insert en verre

Höhe height		Ø Ø	Glas glass
mm	in.	mm	in.
48	1 ⁷ / ₈	88	3 ⁷ / ₁₆
		50.8361.0850	

PROFILE



Senfgefäß, Mustard pot, Moutardier

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
102	4	12.2282.0000	15.2282.0000

EXCELLENT

Essig- / Ölflasche, Vinegar / oil bottle, Vinaigre / huile bouteille

Glas und Edelstahl 18/10. Kombinierbar mit Servier- und Menagentablett „S“, Salz- und Pfefferstreuer VISION.

Glass and stainless steel 18/10. Combinable with serving tray „S“, salt and pepper shaker VISION.

Verre et acier inoxydable 18/10. Combinable avec plateau de service „S“, moulin à sel et moulin à poivre VISION.

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10
0,2	7	162	6 ³ / ₈	54	2 ¹ / ₈	57.0098.6040



VISION

Essig-Ölgestell, Vinegar and oil stand, Vinaigrier-Huilier

inklusive 2x Glaseinsatz für Essig-Ölgestell,

including 2x glass insert for vinegar and oil stand,

2x verre de rechange pour Vinaigrier-Huilier inclu

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
210	8 ¹ / ₄	12.4141.0000	15.5141.0000

Glaseinsatz für Essig-Ölgestell, Glass insert for vinegar and oil stand,
Verre de rechange pour Vinaigrier-Huilier

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
0,2	7	176	6 ¹⁵ / ₁₆	66	2 ⁵ / ₈	50.8335.0000



EXCELLENT

Essig-Ölgestell, Vinegar and oil stand, Vinaigrier-Huilier

inklusive 2x Glaseinsatz für Essig-Ölgestell,

including 2x glass insert for vinegar and oil stand,

2x verre de rechange pour Vinaigrier-Huilier inclu

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
203	8	12.4841.0000	15.4841.0000

Glaseinsatz für Essig-Ölgestell, Glass insert for vinegar and oil stand,
Verre de rechange pour Vinaigrier-Huilier

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
0,2	7	176	6 ¹⁵ / ₁₆	66	2 ⁵ / ₈	50.8335.0000



PROFILE

MENAGEN · CRUET STANDS · ENSEMBLE CONDIMENTS



Salzmühle, Salt mill, Moulin à sel

Höhe height		Holz wood
mm	in.	
135	5 ⁵ / ₁₆	60.5408.0000

Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre

Höhe height		Holz wood
mm	in.	
135	5 ⁵ / ₁₆	60.5410.0000

NEUTRAL

Salzmühle, Salt mill, Moulin à sel

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
100	3 ¹⁵ / ₁₆	12.4867.0000	15.4867.0000



Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
100	3 ¹⁵ / ₁₆	12.4865.0000	15.4865.0000

PROFILE



Salzstreuer, Salt shaker, Salière

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10
mm	in.	mm	in.	18/10
80	3 ¹ / ₈	37	1 ⁷ / ₁₆	57.0099.6040



Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrier

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10
mm	in.	mm	in.	18/10
80	3 ¹ / ₈	37	1 ⁷ / ₁₆	57.0100.6040

VISION

Salzstreuer, Salt shaker, Salière
6 Loch, 6 hole, 6 trou

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
70	2 ³ / ₄	60.5655.0700	60.7655.0700
90	3 ⁹ / ₁₆	60.5655.0900	60.7655.0900

Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrière
1 Loch, 1 hole, 1 trou

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
70	2 ³ / ₄	60.5656.0700	60.7656.0700
90	3 ⁹ / ₁₆	60.5656.0900	60.7656.0900



NEUTRAL

Salzstreuer, Salt shaker, Salière

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
71	2 ¹³ / ₁₆	60.5486.0000	60.7486.0000

Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrière

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
71	2 ¹³ / ₁₆	60.5487.0000	60.7487.0000



NEUTRAL

Salzstreuer, Salt shaker, Salière

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
76	3	60.5455.0000	60.7455.0000

Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrière

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
76	3	60.5456.0000	60.7456.0000



NEUTRAL

MENAGEN · CRUET STANDS · ENSEMBLE CONDIMENTS



Menage, Cruet stand, Ménagère
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
142	5 ⁹ / ₁₆	12.4130.0000	15.5130.0000

EXCELLENT



Menage, Cruet stand, Ménagère
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
134	5 ¹ / ₄	12.4830.0000	15.4830.0000

PROFILE



Zahnstocherbehälter, Toothpick stand, Porte cure-dents

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
80	3 ¹ / ₈	12.2231.0000	13.2231.0000

NEUTRAL

Leuchter, Candelabra, Chandelier

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
220	8 ¹¹ / ₁₆	60.5508.0030	60.7508.0030



EXCELLENT

Leuchter, Candelabra, Chandelier

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
286	11 ¹ / ₄	12.4843.0030	13.4843.0030



PROFILE

Leuchter, Candelabra, Chandelier

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
220	8 ¹¹ / ₁₆	60.5509.0050	60.7509.0050



EXCELLENT

Leuchter, Candelabra, Chandelier
ohne Kerzen, without candles, sans bougies
Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
303	11 ¹⁵ / ₁₆	12.4843.0050	13.4843.0050



PROFILE

Bankett-Leuchter, Candelabra for banquet, Chandelier pour banquet
ohne Kerzen, without candles, sans bougies
Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
535	21 ¹ / ₁₆	12.4845.5400	13.4845.5400



PROFILE

Leuchter, Candle holder, Chandelier
ohne Kerze, without candle, sans bougie

Höhe ohne Kerze, height without candle, hauteur sans bougie

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
66	2 ⁵ / ₈	46	1 ¹³ / ₁₆	57.0103.6040
130	5 ¹ / ₈	46	1 ¹³ / ₁₆	57.0102.6040



VISION

Leuchter, Candelabra, Chandelier
ohne Kerze, without candle, sans bougie

Höhe ohne Kerze, height without candle, hauteur sans bougie

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
180	7 ¹ / ₁₆	60.5507.1810	60.7507.1810



EXCELLENT

Leuchter, Candelabra, Chandelier
ohne Kerze, without candle, sans bougie

Höhe ohne Kerze, height without candle, hauteur sans bougie

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
180	7 ¹ / ₁₆	12.4843.1800	13.4843.1800



PROFILE

Windlicht, Candle lamp, Photophore

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
101	4	99	3 ⁷ / ₈	57.0097.6040



VISION

Windlicht, Candle lamp, Photophore

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
218	8 ⁹ / ₁₆	60.5511.0000	60.7511.0000



EXCELLENT

Kerzenleuchter, Candle holder, Chandelier

Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	
195	7 ¹¹ / ₁₆	57.0044.6040



STYLE

Blumenvase, Vase

Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	
250	9 ¹³ / ₁₆	57.0046.6040



STYLE

Blumenvase, Vase

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
130	5 ¹ / ₈	46	1 ¹³ / ₁₆	57.0101.6040



VISION

Blumenvase, Vase

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
180	7 ¹ / ₁₆	12.2246.1800	15.2246.1800



EXCELLENT

Blumenvase, Vase

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
180	7 ¹ / ₁₆	12.4844.1800	13.4844.1800



PROFILE



Tischnummernständer, Table number stand, Porte pour numéro de table

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
190	7½	60.5495.1900	60.7495.1900
460	18⅞	60.5495.4600	60.7495.4600

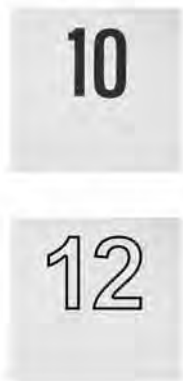
NEUTRAL



Tischnummernständer, Table number stand, Porte pour numéro de table

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
220	8⅞	12.2263.2200	15.2263.2200
500	19⅞	12.2263.5000	15.2263.5000

NEUTRAL



Tischnummer, Table number, Numéro de table

Länge length		Breite width		Kunststoff plastics	
mm	in.	mm	in.		
115	4½	110	4⅝	41.8050.0000	
Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
115	4½	110	4⅝	12.2076.1000	13.3076.1000

NEUTRAL



Tischnummernständer, Table number stand, Porte pour numéro de table

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
200	7⅞	12.2264.2000	13.2264.2000

NEUTRAL

Reservierschild, Reserved sign, Plaque de table avec réservé
RESERVIERT

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
85	3 ³ / ₈	36	1 ⁷ / ₁₆	12.2453.0000	13.2453.0000

RESERVED

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
85	3 ³ / ₈	36	1 ⁷ / ₁₆	12.2453.0100	13.2453.0100

NEUTRAL



Nichtraucherschild, No Smoking sign, Port non-fumeur

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
60	2 ³ / ₈	56	2 ³ / ₁₆	12.2260.0000	13.2260.0000

NEUTRAL



Tischnummernschild, Table number sign, Port numéro de table

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
60	2 ³ / ₈	60	2 ³ / ₈	12.2451.0000	13.2451.0000

NEUTRAL





Zigarrenabschneider, Cigar cutter, Coupe-cigare

Länge length	18/10 18/10
mm	in.
100	3 ¹⁵ / ₁₆
	57.0063.6040

NEUTRAL



Tellerglocke, Cover, Cloche
rund, round, rond

Ø-Innen Ø-inner	18/10 18/10
mm	in.
263	10 ³ / ₈
273	10 ³ / ₄
276	10 ⁷ / ₈
283	11 ¹ / ₈
285	11 ¹ / ₄
315	12 ³ / ₈
	10.0507.2630
	10.0507.2730
	10.0507.2760
	10.0507.2830
	10.0507.2850
	10.0507.3150

NEUTRAL



Tellerglocke, Cover, Cloche
rund, round, rond

Ø-Innen Ø-inner	Kunststoff plastics
mm	in.
261	10 ¹ / ₄
281	11 ¹ / ₁₆
	41.8019.2600
	41.8019.2800

NEUTRAL



BUFFET





EIN GENUSS FÜR DIE AUGEN

Geschmackvolle Servierkunst hat einen neuen Namen: SEQUENCE – das innovative Buffet-Konzept mit außergewöhnlicher Formgebung und flexibler Handhabung. HEPP setzt mit dieser neuen rund 40-teiligen Kollektion neue Maßstäbe in der Speisenpräsentation. Dank aufeinander abgestimmter Module in vielen unterschiedlichen Größen und Höhen, asymmetrischer Formen und Materialkombinationen aus Holz, Porzellan, Edelstahl, Stoff, Corian und Kunststoff sind Ihrer Kreativität auf dem Buffet keine Grenzen mehr gesetzt. Ein exquisites Highlight für Ihre Gäste! Langeweile auf dem Buffet war gestern. Heute ist SEQUENCE.

A JOY FOR THE EYES

The tasteful art of service has a new name: SEQUENCE – the innovative buffet concept with unusual lines that is beautifully simple to use. With this new about 40-piece collection, HEPP is setting new standards in culinary presentation. The system is available in various dimensions, asymmetric forms, and material combinations, such as wood, porcelain, stainless steel, fabric, corian and plastic – this array of harmoniously matched pieces means your creativity knows no bounds. An exquisite highlight for your guests! Boredom is a thing of the past – today belongs to SEQUENCE.



Rahmen L ergibt in Kombination mit Rahmen M und S ein Viereck (gleiches gilt für Rahmen M in Kombination mit S und XS) - so lässt sich hieraus wieder eine Ordnung schaffen.

When combined with frames M and S, frame L creates a square (the same applies to frame M in combination with S and XS), thereby re-establishing symmetry.



GN 1/1 fügt sich prima ins Gesamtsystem ein, da beispielsweise zwei Rahmen M aneinandergereiht annähernd die Höhe von GN 1/1 ergeben.

GN 1/1 blends seamlessly into the system as two M frames combined together create the required GN1/1 height.



Brotkorb mit Stoffeinsatz in drei Größen L, M und S zum Einhängen in entsprechenden Rahmen Höhe 70 oder 100 mm.

Breadbaskets with fabric insert available in sizes L, M, S can be hung in the respective 70 or 100 mm frames.



Bei den Etagèren können durch die Höhen der Rahmen und der Einsätze mehrere Ebenen geschaffen werden.

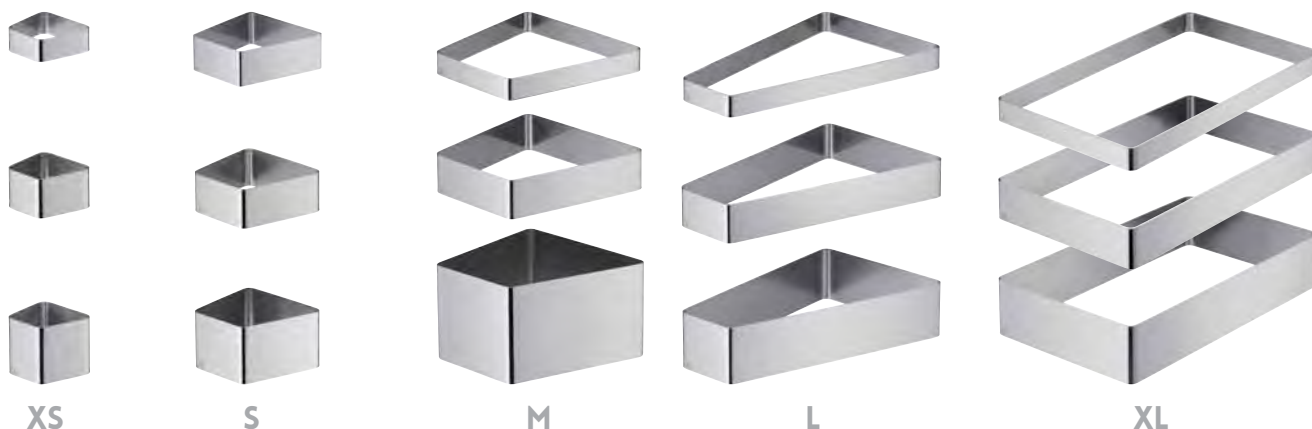
The heights of the frames and inlays come together to create a multi-level presentation stand.



Eine asymmetrische Form und unterschiedliche Materialkombinationen eröffnen unzählige Möglichkeiten auf ihrem Buffet.

An asymmetric form and different material combinations, open up endless possibilities on your buffet.





Edelstahlrahmen in verschiedenen Höhen und Größen für unterschiedliche Anwendungen.

Stainless steel frames are available in many sizes and heights for various applications.



Platten aus Holz, Corian sowie Porzellanschalen in verschiedenen Tiefen und Größen zum Einlegen in Edelstahlrahmen XS bis XL.



Platters in wood and corian, as well as porcelain bowls available in various sizes and volumes. Frames slot seamlessly into stainless steel frames from size XS to XL.



Eiswanne in verschiedenen Größen. Kühlmöglichkeit mittels Eiswürfeln oder Kühlakkus.

The Ice bath is available in various sizes – cooled using ice cubes or cooling batteries.



Podeste aus Holz oder Corian in zwei Größen zur Präsentation Ihrer Speisen und Waren.

Wooden or corian platforms available in two sizes to show off your culinary delights.



Etagere 3L, étagère 3L

für Porzellanschalen L 35 und L65 unten , alle Platten L, Eiswanne L,
for porcelain dish L 35 and L65 in bottom frame, all plates L, ice tray L,
pour bol en porcelaine L 35 et L65 en bas, tous les plats L, bac réfrigérant L

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
420	16½	290	11½	500	19¾	57.0179.6040

SEQUENCE



Etagere L-M-S, étagère L-M-S

für Porzellanschalen S, M, L 35 und L65 unten , alle Platten L, Brotkorb M und L,
Eiswanne L,
for porcelain dish S, M, L 35 and L65, all plates L, bread basket M and L, ice tray L,
pour bol en porcelaine S, M, L 35 en L65, tous les plats L, cadre M, L, bac réfrigé-
rant L

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
420	16½	290	11½	490	19⅞	57.0180.6040

SEQUENCE

Etagere M-S, étagère M-S

für Porzellanschalen S, M35 und M65, Eiswanne M zusammen mit M35 Porzellan,
for porcelain dish S, M35 and M65, ice tray M in comb. with M35 porcelain,
pour bol en porcelaine S, M35 en M65, bac réfrigérant M avec M35 porcelain

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
245	9 ⁵ / ₈	283	11 ¹ / ₈	240	9 ¹ / ₂	57.0181.6040



SEQUENCE

Etagere S-XS, étagère S-XS

für Porzellanschalen XS und S35, for porcelain dish XS and S35,
pour bol en porcelaine XS en S35

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
186	7 ³ / ₈	180	7 ¹ / ₈	190	7 ¹ / ₂	57.0182.6040



SEQUENCE

Getränkékühler , beverage cooler, seau à boisson

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
273	10 ³ / ₄	246	9 ³ / ₄	170	6 ³ / ₄	57.0184.6040

Eiswanne, Ice pan, Bac réfrigérant

Einsatz für Getränkekühler, schwarz, insert for beverage cooler, black,
insert pour seau à boisson, noir

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
264	10 ³ / ₈	239	9 ¹ / ₂	150	5 ⁷ / ₈	57.0186.9990



SEQUENCE

KALT BUFFET · COLD BUFFET · BUFFET FROID



Besteckhalter, Spoon rest, Support à couverts

ansteckbar an alle Rahmen SEQUENCE, attachable to all SEQUENCE frames

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
110	4 ³ / ₄	20	³ / ₄	10	³ / ₈	57.0188.6040

SEQUENCE



Beschriftungshalter hängend/ Aufsteller, vorne, label holder hinged, Protège-étiquette avant

ansteckbar an alle Rahmen SEQUENCE, attachable to all SEQUENCE frames

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff, klar clear plastic
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
80	3 ¹ / ₈	25	1	30	1 ¹ / ₄	57.0161.9990

SEQUENCE



Beschriftungshalter stehend/Aufsteller hinten, label holder stand up, Protège-étiquette arrière

ansteckbar an alle Rahmen SEQUENCE, attachable to all SEQUENCE frames

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff, klar clear plastic
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
80	3 ¹ / ₈	20	³ / ₄	57	2 ¹ / ₄	57.0161.9991

SEQUENCE

Hygieneschutz, hygienic cover, Protection hygiénique

mit Kunststoffabdeckung, transparent, transparent plastic cover

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
420	16 ¹ / ₂	770	30 ¹ / ₃	600	26	57.0168.9990

SEQUENCE

Rahmen XS 40, Frame XS 40, Cadre XS 40

für Porzellanschale XS 35, for porcelain dish XS 35, pour bol en porcelaine XS 35

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
110	4 ³ / ₄	95	3 ³ / ₄	40	1 ⁵ / ₈	57.0147.6040

Rahmen XS 70, Frame XS 70, Cadre XS 70

für alle Porzellanschalen XS, for all porcelain dishes XS,
pour tous bols en porcelaine XS

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
110	4 ³ / ₄	95	3 ³ / ₄	70	2 ³ / ₄	57.0146.6040

Rahmen XS 100, Frame XS 100, Cadre XS 100

für alle Porzellanschalen XS, for all porcelain dishes XS,
pour tous bols en porcelaine XS

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
110	4 ³ / ₄	95	3 ³ / ₄	100	4	57.0145.6040



SEQUENCE

Rahmen S 40, Frame S 40, Cadre S 40

für Porzellanschale S 35, for porcelain dish S 35, pour bol en porcelaine S 35

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
170	6 ³ / ₄	146	5 ³ / ₄	40	1 ⁵ / ₈	57.0144.6040

Rahmen S 70, Frame S 70, Cadre S 70

für alle Porzellanschalen S, for all porcelain dishes S,
pour tous bols en porcelaine S

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
170	6 ³ / ₄	146	5 ³ / ₄	70	2 ³ / ₄	57.0143.6040

Rahmen S 100, Frame S 100, Cadre S 100

für alle Porzellanschalen S, for all porcelain dishes S,
pour tous bols en porcelaine S

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
170	6 ³ / ₄	146	5 ³ / ₄	100	4	57.0142.6040



SEQUENCE

Rahmen M 40, Frame M 40, Cadre M 100

für Porzellanschale M 35, for porcelain dish M 35, pour bol en porcelaine M 35

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 ⁵ / ₈	245	9 ⁵ / ₈	40	1 ⁵ / ₈	57.0141.6040

Rahmen M 70, Frame M 70, Cadre M 70

für alle Porzellanschalen M, for all porcelain dishes M, pour tous bols en porcelaine M

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 ⁵ / ₈	245	9 ⁵ / ₈	70	2 ³ / ₄	57.0140.6040

Rahmen M 100, Frame M 100, Cadre M 100

für alle Porzellanschalen M, for all porcelain dishes M, pour tous bols en porcelaine M

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 ⁵ / ₈	245	9 ⁵ / ₈	100	4	57.0139.6040

SEQUENCE

Rahmen L 40, Frame L 40, Cadre L 40

für Porzellanschale L 35, alle Platten L, for porcelain dish L 35, all plates L, pour bol en porcelaine L 35, tous les plats L

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 ⁵ / ₈	400	15 ³ / ₄	40	1 ⁵ / ₈	57.0138.6040

Rahmen L 70, Frame L 70, Cadre L 70

für alle Porzellanschalen L, Platten L, for all porcelain dishes L, plates L, pour tous bols en porcelaine L, plats L

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 ⁵ / ₈	400	15 ³ / ₄	70	2 ³ / ₄	57.0137.6040

Rahmen L 100, Frame L 100, Cadre L 100

für alle Porzellanschalen L, Platten L, for all porcelain dishes L, plates L, pour tous bols en porcelaine L, plats L

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 ⁵ / ₈	400	15 ³ / ₄	100	4	57.0136.6040

SEQUENCE

Rahmen GN 1/1 40, Frame GN 1/1 40, Cadre GN 1/1 40

für Platten GN 1/1 , for plates GN 1/1 , pour plats GN 1/1

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
515	20 1/4	310	12 1/4	40	1 5/8	57.0150.6040

Rahmen GN 1/1 70, Frame GN 1/1 70, Cadre GN 1/1 70

für Porzellanschalen GN 1/1 , Platten GN 1/1 ,
for porcelain dishes GN 1/1 , plates GN 1/1 ,
pour bols en porcelaine GN 1/1 , plats GN 1/1

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
515	20 1/4	310	12 1/4	70	2 3/4	57.0149.6040

Rahmen GN 1/1 100, Frame GN 1/1 100, Cadre GN 1/1 100

für Porzellanschalen GN 1/1 , Platten GN 1/1 ,
for porcelain dishes GN 1/1 , plates GN 1/1 ,
pour bols en porcelaine GN 1/1 , plats GN 1/1

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
515	20 1/4	310	12 1/4	100	4	57.0148.6040



SEQUENCE

Porzellanschale XS 35, Porcelain dish XS 35, Bol en porcelaine XS 35

für Rahmen XS 100, 70, 40, for frame XS 100, 70, 40

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
0,14	4,9	122	4 3/4	102	4	35	1 3/8	57.0135.9800

Porzellanschale XS 65, Porcelain dish XS 65, Bol en porcelaine XS 65

für Rahmen XS 100, 70, for frame XS 100, 70, pour cadre XS 100, 70

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
0,24	8,4	122	4 3/4	102	4	65	2 1/2	57.0134.9800



SEQUENCE

KALT BUFFET · COLD BUFFET · BUFFET FROID



Porzellanschale S 35, Porcelain dish S 35, Bol en porcelaine S 35

für Rahmen S 100, 70, 40, for frame S 100, 70, 40, pour cadre S 100, 70, 40

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
0,37	13	183	7 1/4	154	6 1/8	35	1 3/8	57.0133.9800

Porzellanschale S 65, Porcelain dish S 65, Bol en porcelaine S 65

für Rahmen S 100, 70, for frame S 100, 70, pour cadre S 100, 70

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
0,70	24,6	183	7 1/4	154	6 1/8	65	2 1/2	57.0132.9800

SEQUENCE



Porzellanschale M 35, Porcelain dish M 35, Bol en porcelaine M 35

für Rahmen M 100, 70, 40, for frame M 100, 70, 40, pour cadre M 100, 70, 40

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1,20	42,2	285	11 1/4	254	10	35	1 3/8	57.0131.9800

Porzellanschale M 65, Porcelain dish M 65, Bol en porcelaine M 65

für Rahmen M 100, 70, for frame M 100, 70, pour cadre M 100, 70

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
2,30	80,9	285	11 1/4	254	10	65	2 1/2	57.0130.9800

SEQUENCE

Porzellanschale L 35, Porcelain dish L 35, Bol en porcelaine L 35

für Rahmen L 100, 70, 40, for frame L 100, 70, 40, pour cadre L 100, 70, 40

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1,50	52,8	285	11 ¹ / ₄	409	16 ¹ / ₈	35	1 ³ / ₈	57.0129.9800



Porzellanschale L 65, Porcelaine dish L 65, Bol en porcelaine L 65

für Rahmen L 100, 70, for frame L 100, 70, pour cadre L 100, 70

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
2,90	102	285	11 ¹ / ₄	409	16 ¹ / ₈	65	2 ¹ / ₂	57.0128.9800



SEQUENCE

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine

Gastronorm ¹/₁

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
7,3	257	530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	20	1 ³ / ₁₆	57.0071.9800
		530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	50.8366.0110



NEUTRAL

KALT BUFFET · COLD BUFFET · BUFFET FROID



Platte L Eiche, Plate L oak, Plat L chêne

für Rahmen L 100, 70, 40, for frame L 100, 70, 40, pour cadre L 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
280	11	410	16 ¹ / ₈	15	⁵ / ₈	57.0151.9990

Platte L CORIAN®, Plate L CORIAN®, Plat L CORIAN®

für Rahmen L 100, 70, 40, for frame L 100, 70, 40, pour cadre L 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Corian® Corian®
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
280	11	410	16 ¹ / ₈	12	¹ / ₂	57.0151.9992

SEQUENCE



Platte GN 1/1 Eiche, Plate GN 1/1 oak, Plat GN 1/1 chêne

für Rahmen GN 1/1 100, 70, 40, for frame GN 1/1 100, 70, 40, pour cadre GN 1/1 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
530	20 ⁷ / ₈	325	12 ⁷ / ₈	15	⁵ / ₈	57.0152.9990

Platte GN 1/1 CORIAN®, Plate GN 1/1 CORIAN®, Plat GN 1/1 CORIAN®

für Rahmen GN 1/1 100, 70, 40, for frame GN 1/1 100, 70, 40, pour cadre GN 1/1 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Corian® Corian®
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
530	20 ⁷ / ₈	325	12 ⁷ / ₈	12	¹ / ₂	57.0152.9992

SEQUENCE

**Brotschneidebrett GN 1/1 – Eiche, Bread cutting board GN 1/1 – Oak,
planches à découper en bois GN 1/1 – chêne**

für Rahmen GN 1/1 100, 70, 40, for frame GN 1/1 100, 70, 40,
pour cadre GN 1/1 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
530	20 ⁷ / ₈	325	12 ⁷ / ₈	19	3 ³ / ₄	57.0166.9990



SEQUENCE

Brotkorb S, Bread basket S, Corbeille à pain S

Stoffeinsatz für Rahmen 100, 70, fabric insert for frame 100, 70,
insert en tissu pour cadre M 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Stoff fabric
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
170	6 ³ / ₄	145	5 ³ / ₄	130	5 ¹ / ₈	57.0163.9990

Brotkorb M, Bread basket M, Cadre M

Stoffeinsatz für Rahmen M 100, 70, fabric insert for frame 100, 70,
insert en tissu pour cadre M 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Stoff fabric
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 ⁵ / ₈	245	9 ⁵ / ₈	130	5 ¹ / ₈	57.0160.9990

Brotkorb L, Bread basket L, Corbeille à pain L

Stoffeinsatz für Rahmen L 100, 70, fabric insert for frame 100, 70,
insert en tissu pour cadre L 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Stoff fabric
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 ⁵ / ₈	395	15 ⁵ / ₈	130	5 ¹ / ₈	57.0159.9990



SEQUENCE

KALT BUFFET · COLD BUFFET · BUFFET FROID



Eiswanne M, Ice tray M, Bac réfrigérant M

Kunststoffeinsatz für Rahmen M 100, 70, plastic insert for frame M 100, 70, insert en plastique pour cadre M 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
262	10 ³ / ₈	238	9 ³ / ₈	60	2 ³ / ₈	57.0158.9990

Eiswanne L, Ice tray L, Bac réfrigérant L

Kunststoffeinsatz für Rahmen L 100, 70, plastic insert for frame L 100, 70, insert en plastique pour cadre M 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
262	10 ³ / ₈	392	15 ¹ / ₂	60	2 ³ / ₈	57.0157.9990

Eiswanne GN 1/1, Ice tray GN 1/1, Bac réfrigérant GN 1/1

Kunststoffeinsatz für Rahmen GN 1/1 100, 70, plastic insert for frame GN 1/1 100, 70, insert en plastique pour cadre GN 1/1 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
508	20	302	11 ⁷ / ₈	60	2 ³ / ₈	57.0164.9990

SEQUENCE



Podestplatte M Eiche, Pedestal plate M oak, Plat à palier M chêne

zu bestellen mit Podestfüßen M, to be ordered with pedestal feet M, en commander avec pieds à palier M

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
670	26 ³ / ₈	270	10 ⁵ / ₈	15	⁵ / ₈	57.0153.9990

Podestfüße M, Pedestal feet M, Pieds à palier M

zu bestellen mit Podestplatten M, to be ordered with pedestal plates M, en commander avec plats à palier M

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
310	12 ¹ / ₄	40	1 ⁵ / ₈	250	9 ⁷ / ₈	57.0155.9990

SEQUENCE



Podestplatte M, Pedestal plate M, Plat à palier M CORIAN®

zu bestellen mit Podestfüßen M, to be ordered with pedestal feet M, en commander avec pieds à palier M

Länge length		Breite width		Höhe height		Corian® Corian®
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
670	26 ³ / ₈	270	10 ⁵ / ₈	12	¹ / ₂	57.0153.9992

Podestfüße M, Pedestal feet M, Pieds à palier M

zu bestellen mit Podestplatten M, to be ordered with pedestal plates M, en commander avec plats à palier M

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
310	12 ¹ / ₄	40	1 ⁵ / ₈	250	9 ⁷ / ₈	57.0155.9990

SEQUENCE

Podestplatte S Eiche, Pedestal plate S oak, Plat à palier S chêne

zu bestellen mit Podestfüßen S, to be ordered with pedestal feet S,
en commander avec pieds à palier S

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
410	16 ¹ / ₈	205	8 ¹ / ₈	15	5 ⁷ / ₈	57.0154.9990

Podestfüße S, Pedestal feet S, Pieds à palier S

zu bestellen mit Podestplatten S, to be ordered with pedestal plates S,
en commander avec plats à palier S

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
190	7 ¹ / ₈	40	1 ⁵ / ₈	150	5 ⁷ / ₈	57.0156.9990

SEQUENCE



Podestplatte S, Pedestal plate S, Plat à palier S CORIAN®

zu bestellen mit Podestfüßen S, to be ordered with pedestal feet S,
en commander avec pieds à palier S

Länge length		Breite width		Höhe height		Corian® Corian®
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
410	16 ¹ / ₈	205	8 ¹ / ₈	12	1 ¹ / ₂	57.0154.9992

Podestfüße S, Pedestal feet S, Pieds à palier S

zu bestellen mit Podestplatten S, to be ordered with pedestal plates S,
en commander avec plats à palier S

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
190	7 ¹ / ₈	40	1 ⁵ / ₈	150	5 ⁷ / ₈	57.0156.9990

SEQUENCE



Plattenständer tief, Tray stand low, Plaque stands profond

kombinierbar mit Servierplatte GN 1/1 Porzellan 57.0071.9800, Edelstahl 18/10 12.2056.5300, Kühlakku 57.0070.9990 und Abdeckhaube 57.0170.9990,
combinable with serving plate GN 1/1 porcelain 57.0071.9800, stainless steel 18/10 12.2056.5300, ice pack 57.0070.9990, cover for trays 57.0170.9990,
combinable avec plateau de service GN 1/1 porcelaine 57.0071.9800, acier inoxydable 18/10 12.2056.5300, Element de refrigeration 57.0070.9990, Cloche pour plateaux 57.0170.9990

stapelbar, stackable, empilable

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
510	20 ¹ / ₁₆	300	11 ¹³ / ₁₆	125	4 ¹⁵ / ₁₆	57.0065.6040

NEUTRAL



Plattenständer hoch, Tray stand high, Plaque stands haut

kombinierbar mit Servierplatte GN 1/1 Porzellan 57.0071.9800, Edelstahl 18/10 12.2056.5300, Kühlakku 57.0070.9990 und Abdeckhaube 57.0170.9990,
combinable with serving plate GN 1/1 porcelain 57.0071.9800, stainless steel 18/10 12.2056.5300, ice pack 57.0070.9990, cover for trays 57.0170.9990,
combinable avec plateau de service GN 1/1 porcelaine 57.0071.9800, acier inoxydable 18/10 12.2056.5300, Element de refrigeration 57.0070.9990, Cloche pour plateaux 57.0170.9990

stapelbar, stackable, empilable

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
510	20 ¹ / ₁₆	300	11 ¹³ / ₁₆	185	7 ⁵ / ₁₆	57.0066.6040

NEUTRAL





KALT BUFFET ZUBEHÖR · COLD BUFFET ACCESSORIES · ACCESSOIRES BUFFET FROID



Kühlakku, Ice pack, Element de refrigeration
Gastronorm 1/2

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
255	10 1/16	203	8	32	1 1/4	57.0070.9990



NEUTRAL

Universalschale, All purpose bowl, Bol universel

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
1,5	53	84	3 7/16	232	9 1/8	60.5454.0000



NEUTRAL

Tortenmesser, Cake knife, Couteau à tarte

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
293	11 9/16	60.5444.0000



NEUTRAL

KALT BUFFET ZUBEHÖR · COLD BUFFET ACCESSORIES ·
ACCESSOIRES BUFFET FROID

Tortenmesserbehälter, Cake knife stand, Porte-couteau à tarte

Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	
205	8 ¹ / ₁₆	60.5445.0000



NEUTRAL

Tortenplatte, Cake plate, Plat à tarte

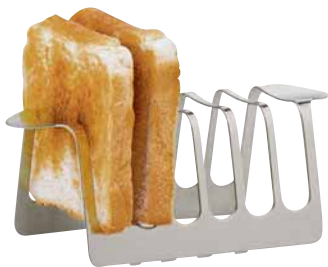
Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
40	1 ⁹ / ₁₆	310	12 ³ / ₁₆	60.8906.3000



NEUTRAL

Toastständer, Toast rack, Support à toast

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
162	6 ³ / ₈	83	3 ¹ / ₄	61	2 ⁹ / ₁₆	60.5496.0000	60.7496.0000



NEUTRAL

Eierbecher, Egg cup, Coquetier

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
20	$\frac{13}{16}$	86	$3\frac{3}{8}$	60.8826.0000



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine Gastronorm $\frac{1}{1}$

Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
530	$20\frac{7}{8}$	325	$12\frac{13}{16}$	20	$\frac{13}{16}$	57.0071.9800



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine Gastronorm $\frac{1}{3}$

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1,9	67	175	$6\frac{7}{8}$	325	$12\frac{13}{16}$	65	$2\frac{9}{16}$	50.8366.0130



NEUTRAL

KALT BUFFET ZUBEHÖR · COLD BUFFET ACCESSORIES · ACCESSOIRES BUFFET FROID

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm $\frac{2}{3}$

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
4,65	164	354	13 ¹⁵ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	50.8366.0230



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
für Chafing Dish, for Chafing Dish, pour Chafing Dish

Inhalt cap.		Höhe height		Ø	Ø-Außen	Ø-Außen	Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	in.	
3,00	106	70	2 ¹ / ₈	Ø 30 cm	335	13 ³ / ₁₆	60.8874.3000



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
für Chafing Dish, 2-tlg., for Chafing Dish, 2-part, pour Chafing Dish, 2 parties

Inhalt cap.		Höhe height		Ø	Ø-Außen	Ø-Außen	Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	in.	
2,60	92	70	2 ¹ / ₈	Ø 30 cm	335	13 ³ / ₁₆	60.8879.3000



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm $\frac{1}{2}$

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
3,30	116	265	10 ⁷ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	50.8366.0120



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm $\frac{2}{4}$

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
0,7	24,5	530	20 $\frac{7}{8}$	160	6 $\frac{5}{16}$	20	$\frac{13}{16}$	57.0072.9800
2,5	87,5	530	20 $\frac{7}{8}$	160	6 $\frac{5}{16}$	65	2 $\frac{9}{16}$	57.0073.9800



NEUTRAL

Plexiglashaube, Plexiglass hood, Cloche en verre plexi

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	
216	8 $\frac{1}{2}$	348	13 $\frac{11}{16}$	60.8989.3400



NEUTRAL

Abdeckhaube, Cover for trays, Cloche pour plateaux
halbrollend, passend für Platten GN $\frac{1}{1}$ ohne Griffe,
half rolling, fitting for trays GN $\frac{1}{1}$ without handles,
demi-roulant, approprié pour plateaux GN $\frac{1}{1}$ sans poignée

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
540	21 $\frac{1}{4}$	330	13	170	6 $\frac{3}{4}$	57.0170.9990



NEUTRAL

PRÄSENTATIONSPLATTEN · PRESENTATION TRAYS · PLATS DE PRÉSENTATION



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
Gastronorm $\frac{2}{1}$

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
650	25 $\frac{9}{16}$	530	20 $\frac{7}{8}$	12.2056.6500	13.3056.6500

NEUTRAL



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
Gastronorm $\frac{1}{1}$

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
530	20 $\frac{7}{8}$	325	12 $\frac{13}{16}$	12.2056.5300	13.3056.5300

NEUTRAL



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
Gastronorm $\frac{1}{2}$

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
325	12 $\frac{13}{16}$	265	10 $\frac{7}{16}$	12.2056.3250	13.3056.3250

NEUTRAL



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
rechteckig, rectangular, rectangulaire

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
526	20 $\frac{11}{16}$	408	16 $\frac{1}{16}$	12.2058.5260	13.3058.5260

NEUTRAL

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
516	20 ⁵ / ₁₆	392	15 ⁷ / ₁₆	12.2157.5200	13.3157.5200



NEUTRAL

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
rund, round, rond

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
425	16 ³ / ₄	12.2060.4200	13.3060.4200
500	19 ¹ / ₁₆	12.2060.5000	13.3060.5000



NEUTRAL

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
rund, round, rond

Länge ohne Griffe, Length without handles, Longueur sans anses

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
425	16 ³ / ₄	12.4860.4200	15.4860.4200
500	19 ¹ / ₁₆	12.4860.5000	15.4860.5000



PROFILE

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
rechteckig, rectangular, rectangulaire

Länge ohne Griffe, Length without handles, Longueur sans anses

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
650	25 ⁹ / ₁₆	530	20 ⁷ / ₈	12.4858.6500	15.4858.6500



PROFILE

PRÄSENTATIONSPLATTEN · PRESENTATION TRAYS · PLATS DE PRÉSENTATION



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
rechteckig, rectangular, rectangulaire

Länge ohne Griffe, Length without handles, Longueur sans anses

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	12.4058.5300	15.4558.5300
650	25 ⁹ / ₁₆	530	20 ⁷ / ₈	12.4058.6500	15.4558.6500
780	30 ¹ / ₁₆	515	20 ¹ / ₄	12.4058.7500	15.4558.7500

EXCELLENT

Das Beste ist für Ihre Gäste gerade gut genug. Mit den HEPP Chafing Dishes INDUCTION PLUS bleibt das auch so. Die perfekte Wärmeverteilung durch den Kapselboden mit Aluminiumkern hält Ihre kulinarischen Köstlichkeiten stets bei idealer Temperatur – während das Kondenswasserrücklaufsystem für eine lang anhaltende Frische sorgt.

Chafing Dishes INDUCTION PLUS erzielen auf Induktionsplatten verschiedenster Hersteller beste Ergebnisse. Da Tradition verpflichtet, werden sie auch auf Heizplatten und Brennstoffdosen höchsten Qualitätsansprüchen gerecht. Der hitzebeständige Griff, das gastronomiegerechte Material und der leicht abzunehmende, spülmaschinenfeste Glasdeckel machen den täglichen Umgang damit zum echten Genuss.

Only the best will do for your customers. HEPP INDUCTION PLUS chafing dishes will make sure they get only the best. The perfect heat distribution via the aluminium encapsulated bottom always keeps your culinary delights at the ideal temperature – while the condensation recirculating system ensures they stay fresh.

INDUCTION PLUS chafing dishes give optimum results on a wide range of induction hotplates. And because tradition is important, they also meet the highest quality standards with conventional hotplates on sterno fuel systems. The heat-resistant handle, the catering-grade material and the easy to remove, dishwasher-safe glass lid make them a real pleasure to use, day in, day out.



INDUCTION PLUS

NEU
NEW



57.0003.6040
CHAFING DISH GN 1/1
EXCELLENT



57.0022.6040
CHAFING DISH GN 1/1
ARTE



57.0014.6040
BUFFETGESTELL GN 1/1
BUFFET STAND GN 1/1



EXCELLENT

UM WELTEN BESSER: DIE NEUE LUXUS-LIMOUSINE UNTER DEN INDUKTIONS-CHAVYS.

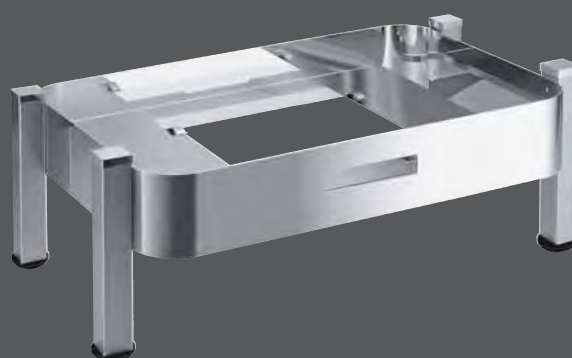
In Premium Qualität: Zukunftsweisende Innovationen stecken in diesem Prachtexemplar aus dem Hause HEPP.

Optimale Wärmeverteilung bei extra lang anhaltender Frische. Höchste Energieeffizienz, verbunden mit niedrigen Betriebskosten.

Keine Wünsche offengelassen und alle Bedürfnisse der Spitzengastronomen und –Hotelliers auf ganzer Linie erfüllt.

HEPP – der Traum vom perfekten Buffet treibt uns an – jeden Tag. Seit über 150 Jahren.

57.0015.6040
BUFFETGESTELL GN 1/1
BUFFET STAND GN 1/1



ARTE

WORLDS APART: THE NEW LUXURY LIMOUSINE AMONG THE INDUCTION CHAVYS

In premium quality: futuristic innovations can be found in this splendid specimen from the HEPP company.

Optimum distribution of warmth as well as extra long freshness. The most excellent energy efficiency combined with low running costs.

All requirements of the high end gastronomers and hoteliers will be fully satisfied and no desires left unsolved.

HEPP – the dream of a perfect buffet inspires us – every day. For the last 150 years.

57.0016.6040
BUFFETGESTELL GN 1/1
BUFFET STAND GN 1/1



NEUTRAL

CD INDUCTION PLUS EXCELLENT, GN 1/1

Bügelgriff, bow handle, poignée ronde

passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Elektroheizung und Brennstoff beheizbar,
fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable, electrically and sterno heating possible,
convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction, couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec chauffage électrique et combustible



Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
580	22 7/8	470	18 1/2	190	7 1/2	57.0003.6040

EXCELLENT

CD INDUCTION PLUS ARTE, GN 1/1

Bügelgriff, bow handle, poignée ronde

passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Elektroheizung und Brennstoff beheizbar,
fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable, electrically and sterno heating possible,
convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction, couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec chauffage électrique et combustible



Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
580	22 7/8	470	18 1/2	190	7 1/2	57.0022.6040

ARTE

Chafing Dish Induktion rund, round, rond

Bügelgriff, bow handle, poignée ronde

passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Elektroheizung und Brennstoff beheizbar,
fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable, electrically and sterno heating possible,
convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction, couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec chauffage électrique et combustible



Höhe height		Ø Ø		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
190	7 1/2	390	15 1/4	57.0001.6040

EXCELLENT

Chafing Dish Induktion rund, round, rond

Griff 4-Kantprofil mattiert, satin finished handle profile 4-cornered,
poignée finition satinée Profile

passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse
abnehmbar, alternativ mit Elektroheizung und Brennstoff beheizbar,
fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable,
electrically and sterno heating possible,
convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction,
couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec chauffage électrique et
combustible

Höhe height		Ø Ø		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
190	7 1/2	390	15 1/4	57.0020.6040



ARTE

Chafing Dish Induktion GN 2/3 , Chafing Dish Induktion GN 2/3

Bügelgriff, bow handle, poignée ronde

passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse
abnehmbar, alternativ mit Elektroheizung und Brennstoff beheizbar,
fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable,
electrically and sterno heating possible,
convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction,
couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec chauffage électrique et
combustible

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
370	14 1/2	450	17 3/4	190	7 1/2	57.0002.6040

Maße inklusive Bremse und Griff
Dimensions inclusive brake and handle
Mesures incluant les freins et poignées



EXCELLENT

Chafing Dish Induktion GN 2/3 , Chafing Dish Induktion GN 2/3

Griff 4-Kantprofil mattiert, satin finished handle profile 4-cornered,
poignée finition satinée Profile

passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse
abnehmbar, alternativ mit Elektroheizung und Brennstoff beheizbar,
fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable,
electrically and sterno heating possible,
convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction,
couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec chauffage électrique et
combustible

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
370	14 1/2	450	17 3/4	190	7 1/2	57.0021.6040

Maße inklusive Bremse und Griff
Dimensions inclusive brake and handle
Mesures incluant les freins et poignées



ARTE



Buffetgestell GN 1/1 , Buffet stand GN 1/1, Support pour buffet GN 1/1
Füße Rundprofil, feet profile round

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch,
hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
650	25 5/8	370	14 5/8	240	9 1/2	57.0014.6040

EXCELLENT



Buffetgestell GN 1/1 , Buffet stand GN 1/1, Support pour buffet GN 1/1
Füße 4-Kantprofil mattiert, feet profile 4-cornered, satin finished

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch,
hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
660	26	370	14 5/8	240	9 1/2	57.0015.6040

ARTE



Buffetgestell GN 1/1 , Buffet stand GN 1/1, Support pour buffet GN 1/1
ohne Chafing Dish, without Chafing Dish, sans Chafing Dish

Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm, Height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch,
hauteur inclusive Chafing Dish 30 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
580	22 7/8	370	14 5/8	170	6 3/4	57.0016.6040

NEUTRAL

Buffetgestell rund, Buffet stand round, Support pour buffet rond
 Füße Rundprofil, feet profil round, pieds rond Profile

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch,
 hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm

Höhe height		Ø		18/10	
mm	in.	mm	in.	mm	in.
240	9 1/2	460	18	57.0007.6040	



EXCELLENT

Buffetgestell rund, Buffet stand round, Support pour buffet rond
 Füße 4-Kantprofil mattiert, satin finished feet profile 4-cornered,
 4 pieds carrés finition satinée

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch,
 hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm

Höhe height		Ø		18/10	
mm	in.	mm	in.	mm	in.
240	9 1/2	470	18 1/2	57.0008.6040	



ARTE

Buffetgestell GN 2/3, Buffet stand GN 2/3, Support pour buffet GN 2/3
 Füße Rundprofil, feet profil round, pieds rond Profile

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch,
 hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	mm	in.
440	17 1/4	400	15 3/4	240	9 1/2	57.0012.6040	



EXCELLENT

Buffetgestell GN 2/3 , Buffet stand GN 2/3 , Support pour buffet GN 2/3
Füße 4-Kantprofil mattiert , satin finished feet profile 4-cornered,
4 pieds carrés finition satinée

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch,
hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm



Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
450	17 3/4	400	15 3/4	240	9 1/2	57.0013.6040

ARTE

Buffetgestell rund, Buffet stand round, Support pour table rond
ohne Chafing Dish, without Chafing Dish, sans Chafing Dish

Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm, Height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch,
hauteur inclusive Chafing Dish 30 cm



Höhe height		Ø Ø		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
170	6 3/4	390	15 1/4	57.0005.6040

NEUTRAL

Buffetgestell GN 2/3 , Buffet stand GN 2/3 , Support pour buffet GN 2/3
ohne Chafing Dish, without Chafing Dish, sans Chafing Dish

Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm, Height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch,
hauteur inclusive Chafing Dish 30 cm



Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
370	14 9/16	400	15 1/2	170	6 11/16	57.0006.6040

NEUTRAL

Chafing Dish GN 1/1

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
690	27 ⁹ / ₁₆	385	15 ³ / ₁₆	460	18 ¹ / ₈	12.3494.0320	15.3494.0320



EXCLUSIVE

Chafing Dish Ø 30 cm

rund mit ganz rollender Haube, round with full roll top cover,
rond avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
450	17 ¹¹ / ₁₆	490	19 ⁵ / ₁₆	12.3493.1320	15.3493.1320



EXCLUSIVE

Chafing Dish Ø 40 cm

rund mit ganz rollender Haube, round with full roll top cover,
rond avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
545	21 ⁷ / ₁₆	600	23 ⁵ / ₈	12.3493.2320	15.3493.2320



EXCLUSIVE

Chafing Dish Ø 24 cm

rund mit ganz rollender Haube, round with full roll top cover,
rond avec couvercle roulant

für Brennstoff, mit Einsätze, for burner, with inserts,
pour brûleur, avec récipient

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
325	12 ¹³ / ₁₆	350	13 ³ / ₄	12.3493.3010	15.3493.3010



EXCLUSIVE

Chafing Dish GN 1/1

mit ganz rollender Haube, stapelbar, with full roll top cover, stackable,
avec couvercle roulant, empilable

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektro-
heizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical
heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, sans récipient, sans
chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
700	27 ⁹ / ₁₆	400	15 ³ / ₄	470	18 ¹ / ₂	12.4094.0320	13.4594.0320



EXCELLENT

Chafing Dish Ø 30 cm

mit ganz rollender Haube, stapelbar, with full roll top cover, stackable,
avec couvercle roulant, empilable

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektrohei-
zung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical
heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans
chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
450	17 ¹¹ / ₁₆	480	18 ⁷ / ₈	12.4093.1320	13.4593.1320



EXCELLENT

Chafing Dish Ø 40 cm

mit ganz rollender Haube, stapelbar, with full roll top cover, stackable,
avec couvercle roulant, empilable

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,

for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,

pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	versilbert silver-plated
555	21 ⁷ / ₈	600	23 ⁵ / ₈	12.4093.2320	13.4593.2320



EXCELLENT

Chafing Dish GN 1/1

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,

for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,

pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10	versilbert silver-plated
710	27 ¹⁵ / ₁₆	390	15 ³ / ₈	445	17 ¹ / ₂	12.4895.0320	13.4895.0320



PROFILE

Chafing Dish Ø 30 cm

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,

for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,

pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10	versilbert silver-plated
410	16 ¹ / ₈	450	17 ¹¹ / ₁₆	475	18 ¹¹ / ₁₆	12.4896.1320	13.4896.1320



PROFILE

Chafing Dish Ø 40 cm
mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant
für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
500	19 ¹¹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	580	22 ¹³ / ₁₆	12.4896.2320	13.4896.2320



PROFILE

Chafing Dish GN 1/1
mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant
für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
710	27 ¹⁵ / ₁₆	390	15 ³ / ₈	445	17 ¹ / ₂	12.5294.0320



ARTE

Chafing Dish Ø 30 cm

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
410	16 ¹ / ₈	450	17 ¹¹ / ₁₆	475	18 ¹¹ / ₁₆	12.5293.1320



ARTE

Chafing Dish Ø 40 cm

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
500	19 ¹¹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	580	22 ¹³ / ₁₆	12.5293.2320



ARTE

WARM BUFFET · WARM BUFFET · BUFFET CHAUD

Chafing Dish GN 1/1

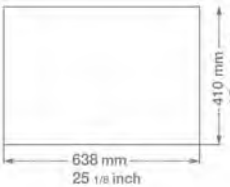
Thekeneinbau, to be built into counter, pour montage en comptoir

für Elektroheizung, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for electrical heating, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour chauffage électrique, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Außenmaß outer dimension		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	18/10
649 x 468	25 ⁹ / ₁₆ x 18 ⁷ / ₁₆	170	6 ¹ / ₁₆	12.2089.0320



Ausschnittmaß Draufsicht
Cut-out dimension, top view
Côte de coupe, vue de dessus



Ausschnittmaß Seitenansicht
Cut-out dimension, side view
Côte de coupe, vue de côté



NEUTRAL

Chafing Dish Ø 40 cm

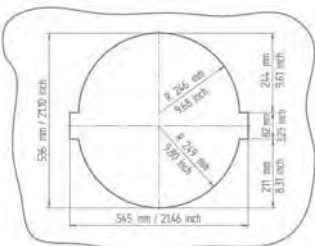
Thekeneinbau rund, to be built into counter round, pour montage en comptoir rond

für Elektroheizung, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for electrical heating, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour chauffage électrique, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

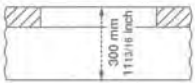
Außenmaß outer dimension		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	18/10
Ø580	Ø22 ¹³ / ₁₆	230	9 ¹ / ₁₆	12.2090.2221



Ausschnittmaß Theke Draufsicht
Cut-out dimension Counter, top view
Côte de coupe Comptoir, vue de dessus



Ausschnittmaß Seitenansicht
Cut-out dimension, side view
Côte de coupe, vue de côté



NEUTRAL

Chafing Dish GN 1/1

mit abnehmbarer Haube, with removable cover, avec couvercle démontable

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
640	25 ³ / ₁₆	348	13 ¹¹ / ₁₆	321	12 ⁵ / ₈	57.0052.6040

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish Gastronorm 1/1

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
9,50	335	530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	57.0053.6040



NEUTRAL

Chafing Dish GN 1/1

mit halbrollender Haube, with half roll top cover, avec couvercle demi-roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
640	25 ³ / ₁₆	360	14 ³ / ₁₆	430	16 ¹⁵ / ₁₆	57.0057.6040

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish Gastronorm 1/1

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
9,50	335	530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	57.0053.6040



NEUTRAL

Chafing Dish Haube GN 1/1, Chafing Dish cover GN 1/1,
Couvercle pour Chafing Dish GN 1/1
halbrollend, half-rolling, demi-roulant

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
538	21 ³ / ₁₆	338	9 ³ / ₈	214	8 ⁷ / ₁₆	57.0058.6040



NEUTRAL

Suppenstation, Soup Station, Station potage
komplett, complete, complète

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, with burner holder, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-brûleur, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
2 x 4,50	2 x 158	640	25 ³ / ₁₆	345	13 ⁹ / ₁₆	380	14 ¹⁵ / ₁₆	57.0059.6040



NEUTRAL

Chafing Dish GN 1/1
mit Klapphaube, with Flap rolltop cover, avec capot valvaire

für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
660	26	380	14 ¹⁵ / ₁₆	380	14 ¹⁵ / ₁₆	57.0040.6040

Klapphaube, Flap rolltop cover, Capot valvaire
für Chafing Dish GN 1/1, for Chafing Dish GN 1/1, pour Chafing Dish GN 1/1

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
545	21 ⁷ / ₁₆	370	14 ⁹ / ₁₆	180	7 ¹ / ₁₆	57.0042.6040



NEUTRAL

Suppenmarmite, Soup marmite, Marmite potage

für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,
for burner or electrical heating, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,
pour brûleur ou chauffage électrique, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
4,50	158	390	15 ³ / ₈	355	14	12.5599.1120
9,00	317	410	16 ¹ / ₈	355	14	12.5599.2120



NEUTRAL

Suppenstation, Soup Station, Station potage

für Chafing Dish Ø 30 cm, rund, for Chafing Dish Ø 30 cm, round,
pour Chafing Dish rond, Ø 30 cm

Inhalt cap.		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	
4,50	158	345	13 ⁹ / ₁₆	12.2073.0000
9,00	317	345	13 ⁹ / ₁₆	60.8873.0000



NEUTRAL

Suppenstation, Soup Station, Station potage

für Chafing Dish GN 1/1, for Chafing Dish GN 1/1, pour Chafing Dish GN 1/1

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
2 x 4,50	2 x 158	530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	60.8872.0000



NEUTRAL

WARM BUFFET · WARM BUFFET · BUFFET CHAUD



Chafing Dish

für Chafing Dish GN 2/3 , for Chafing Dish GN 2/3 , pour Chafing Dish GN 2/3

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10
4,50	158	363	14 ⁵ / ₁₆	332	13 ¹ / ₁₆	57.0050.6040
9,00	317	363	14 ⁵ / ₁₆	332	13 ¹ / ₁₆	57.0051.6040

NEUTRAL

Suppenstation, Soup station, Station potage

rund für Sauce, round for sauce, rond pour sauce

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
1,00	35	255	10 ¹ / ₁₆	171	6 ³ / ₄	12.2297.0000	15.2297.0000



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish

rund, round, rond

Inhalt cap.		Höhe height		Ø	Ø-Außen	Ø-Außen	18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	in.	18/10
1,50	53	50	1 ¹⁵ / ₁₆	Ø 24 cm	260	10 ¹ / ₄	12.2054.2400
5,00	176	87	3 ⁷ / ₁₆	Ø 30 cm	335	13 ³ / ₁₆	60.8915.3010
6,50	228	105	4 ¹ / ₄	Ø 30 cm	335	13 ³ / ₁₆	60.8915.3020
9,00	317	109	4 ⁵ / ₁₆	Ø 40 cm	418	16 ⁷ / ₁₆	60.8915.4000



NEUTRAL

WARM BUFFET ZUBEHÖR · WARM BUFFET ACCESSORIES · ACCESSOIRES BUFFET CHAUD



Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish
Gastronorm $\frac{1}{1}$

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
9,50	335	530	20 $\frac{7}{8}$	325	12 $\frac{13}{16}$	65	2 $\frac{9}{16}$	60.8824.0110
14,00	493	530	20 $\frac{7}{8}$	325	12 $\frac{13}{16}$	100	3 $\frac{15}{16}$	60.8825.0110



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish
Gastronorm $\frac{1}{2}$

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
3,75	132	265	10 $\frac{7}{16}$	325	12 $\frac{13}{16}$	65	2 $\frac{9}{16}$	60.8824.0120
6,50	229	265	10 $\frac{7}{16}$	325	12 $\frac{13}{16}$	100	3 $\frac{15}{16}$	60.8825.0120



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish
Gastronorm $\frac{2}{3}$

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
5,50	194	354	13 $\frac{15}{16}$	325	12 $\frac{13}{16}$	65	2 $\frac{9}{16}$	60.8824.0230
9,00	317	354	13 $\frac{15}{16}$	325	12 $\frac{13}{16}$	100	3 $\frac{15}{16}$	60.8825.0230



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish
Gastronorm $\frac{1}{3}$

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
2,50	88	176	6 $\frac{15}{16}$	325	12 $\frac{13}{16}$	65	2 $\frac{9}{16}$	60.8824.0130
3,75	132	176	6 $\frac{15}{16}$	325	12 $\frac{13}{16}$	100	3 $\frac{15}{16}$	60.8825.0130



NEUTRAL

WARM BUFFET ZUBEHÖR · WARM BUFFET ACCESSORIES · ACCESSOIRES BUFFET CHAUD



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm $\frac{1}{1}$

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
7,3	257	530	20 $\frac{7}{8}$	325	12 $\frac{13}{16}$	20	$\frac{13}{16}$	57.0071.9800
		530	20 $\frac{7}{8}$	325	12 $\frac{13}{16}$	65	2 $\frac{9}{16}$	50.8366.0110

NEUTRAL



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm $\frac{2}{3}$

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
4,65	164	354	13 $\frac{15}{16}$	325	12 $\frac{13}{16}$	65	2 $\frac{9}{16}$	50.8366.0230



NEUTRAL



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm $\frac{1}{3}$

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1,9	67	175	6 $\frac{7}{8}$	325	12 $\frac{13}{16}$	65	2 $\frac{9}{16}$	50.8366.0130



NEUTRAL

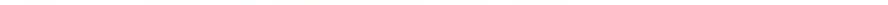


Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm $\frac{2}{4}$

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
0,7	24,5	530	20 $\frac{7}{8}$	160	6 $\frac{5}{16}$	20	$\frac{13}{16}$	57.0072.9800
2,5	87,5	530	20 $\frac{7}{8}$	160	6 $\frac{5}{16}$	65	2 $\frac{9}{16}$	57.0073.9800



NEUTRAL



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
für Chafing Dish, for Chafing Dish, pour Chafing Dish

Inhalt cap.		Höhe height		Ø	Ø-Außen Ø-outer	Ø-Außen Ø-outer	Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	in.	
3,00	106	70	2 ¹ / ₈	Ø 30 cm	335	13 ³ / ₁₆	60.8874.3000



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
für Chafing Dish, 2-tlg., for Chafing Dish, 2-part, pour Chafing Dish, 2 parties

Inhalt cap.		Höhe height		Ø	Ø-Außen Ø-outer	Ø-Außen Ø-outer	Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	in.	
2,60	92	70	2 ¹ / ₈	Ø 30 cm	335	13 ³ / ₁₆	60.8879.3000



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm ¹/₂

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
3,30	116	265	10 ⁷ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	50.8366.0120



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm ¹/₁

Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	20	1 ³ / ₁₆	57.0071.9800



NEUTRAL

WARM BUFFET ZUBEHÖR · WARM BUFFET ACCESSORIES · ACCESSOIRES BUFFET CHAUD

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish
rund, round, rond

Inhalt cap.		Höhe height		Ø	Ø-Außen Ø-outer	Ø-Außen Ø-outer	18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	in.	
5,00	176	68	2 ¹¹ / ₁₆	Ø 40 cm	416	16 ³ / ₈	60.8917.4000



NEUTRAL



Besteckablage, Rack for utensils, Support couvert à servir

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
280	11	120	4 ³ / ₄	70	2 ³ / ₄	57.0033.6040

Porzellanschale für Besteckablage, Porcelain bowl for rack for utensils,
Bac en porcelaine pour support couverts à servir

Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
210	8 ¹ / ₄	90	3 ¹ / ₂	30	1 ¹ / ₄	57.0034.9800

NEUTRAL



Brennerhalter, Burner holder, Porte-brûleur

für alle Gestelle GN 1/1, „Induction Plus“,
for all stands GN 1/1, „Induction Plus“,
pour tous les stands (supports) GN 1/1, „Induction Plus“

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
258	10 ³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	90	3 ⁹ / ₁₆	12.2171.0000

NEUTRAL

Brennerhalter, Burner holder, Porte-brûleur

für Chafing Dish Ø 30 cm, Ø 40 cm, rund, for Chafing Dish Ø 30 cm, Ø 40 cm,
round,
pour Chafing Dish rond, Ø 30 cm et Ø 40 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
109	4 ⁵ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	87	3 ⁷ / ₁₆	12.2171.1000



NEUTRAL

Brennerdose, Burner tin, Porte brûleur
für Brennpaste, for dry fuel burner, pour brûleur à gel

Ø-Außen		18/10
Ø-outer		18/10
mm	in.	
94	3 ¹¹ / ₁₆	60.8884.0000



NEUTRAL

Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique
für / for / pour Chafing Dish Ø 30 cm

manuell regelbar, manually adjustable, manuellement réglable

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
200	7 ⁷ / ₈	200	7 ⁷ / ₈	550	230	60.8981.0030



NEUTRAL

Elektroheizung regelbar, Heating element adjustable,
Chauffage électrique réglable
für / for / pour „Induction Plus“, Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm

manuell regelbar, manually adjustable, manuellement réglable

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
250	9 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	700	230	60.8981.0020
250	9 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	700	120	57.0174.9990



NEUTRAL

Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique
für / for / pour Chafing Dish Ø 30 cm

selbstregelnd, self-regulating, réglage automatique

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
200	7 ⁷ / ₈	200	7 ⁷ / ₈	270	140/250	60.8880.0030
200	7 ⁷ / ₈	200	7 ⁷ / ₈	230	110/120	60.8980.0030



NEUTRAL

WARM BUFFET ZUBEHÖR · WARM BUFFET ACCESSORIES · ACCESSOIRES BUFFET CHAUD

Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique
für / for / pour Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
250	9 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	600	230	57.0067.9990
250	9 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	600	120	60.8980.0040



NEUTRAL

Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique
für / for / pour „Induction Plus“

selbstregelnd, self-regulating, réglage automatique

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
250	9 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	220	140/250	57.0024.9990
250	9 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	220	120	57.0173.9990



NEUTRAL

Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique
für / for / pour Chafing Dish 57.0052.6040, 57.0057.6040, 57.0059.6040

selbstregelnd, self-regulating, réglage automatique

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
250	9 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	600	230	60.8883.0040



NEUTRAL

Abdeckhaube, Cover for trays, Cloche pour plateaux
halbrollend, passend für Platten GN 1/1 ohne Griffe,
half rolling, fitting for trays GN 1/1 without handles,
demi-roulant, approprié pour plateaux GN 1/1 sans poignée

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
540	21 ¹ / ₄	330	13	170	6 ³ / ₄	57.0170.9990



NEUTRAL

Steg, Strut, Traverse

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
325	12 ¹³ / ₁₆	60.8853.3250

NEUTRAL



Saftdispenser, Juice dispenser, Dispenseur de jus

individuell höhenverstellbar, klare Kennzeichnung, tropffreier, hygienischer Auslauf, Kühlmöglichkeit durch Eiströhre (Zubehör).

individually height adjustable, clear labelling, non dripping hygienic spout, cooling with ice tube (accessory).

individuellement réglable en hauteur, caractérisation claire, sans goutte, hygiénique bec, refroidissez la manière avec tube à glace (accessoire).



Länge length		Breite width		Mindesthöhe min. height		Maximalhöhe max. height	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	mm	in.
305	12	200	8	520	20 1/2	600	23 1/2
Inhalt mit Eiströhre cap. incl. ice tube		Inhalt ohne Eiströhre cap. w/o ice tube				18/10 18/10	
Ltr.	oz.	Ltr.	oz.				
5	175	6,5	227,5			57.0116.6040	

EXCELLENT

Saftdispenser, Juice dispenser, Dispenseur de jus

individuell höhenverstellbar, klare Kennzeichnung, tropffreier, hygienischer Auslauf, Kühlmöglichkeit durch Eiströhre (Zubehör).

individually height adjustable, clear labelling, non dripping hygienic spout, cooling with ice tube (accessory).

individuellement réglable en hauteur, caractérisation claire, sans goutte, hygiénique bec, refroidissez la manière avec tube à glace (accessoire).



Länge length		Breite width		Mindesthöhe min. height		Maximalhöhe max. height	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	mm	in.
305	12	200	8	520	20 1/2	600	23 1/2
Inhalt mit Eiströhre cap. incl. ice tube		Inhalt ohne Eiströhre cap. w/o ice tube				18/10 18/10	
Ltr.	oz.	Ltr.	oz.				
5	175	6,5	227,5			57.0117.6040	

ARTE

Milchdispenser, Milk dispenser, Dispenseur de lait

individuell höhenverstellbar, klare Kennzeichnung, tropffreier, hygienischer Auslauf, Kühlmöglichkeit durch Eiströhre (Zubehör).

individually height adjustable, clear labelling, non dripping hygienic spout, cooling with ice tube (accessory).

individuellement réglable en hauteur, caractérisation claire, sans goutte, hygiénique bec, refroidissez la manière avec tube à glace (accessoire).

Länge length		Breite width		Mindesthöhe min. height		Maximalhöhe max. height	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	mm	in.
305	12	200	8	520	20½	600	23½
Inhalt mit Eiströhre cap. incl. ice tube		Inhalt ohne Eiströhre cap. w/o ice tube				18/10 18/10	
Ltr.	oz.	Ltr.	oz.				
5	175	6,5	227,5			57.0118.6040	



EXCELLENT

Milchdispenser, Milk dispenser, Dispenseur de lait

individuell höhenverstellbar, klare Kennzeichnung, tropffreier, hygienischer Auslauf, Kühlmöglichkeit durch Eiströhre (Zubehör).

individually height adjustable, clear labelling, non dripping hygienic spout, cooling with ice tube (accessory).

individuellement réglable en hauteur, caractérisation claire, sans goutte, hygiénique bec, refroidissez la manière avec tube à glace (accessoire).

Länge length		Breite width		Mindesthöhe min. height		Maximalhöhe max. height	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	mm	in.
305	12	200	8	520	20½	600	23½
Inhalt mit Eiströhre cap. incl. ice tube		Inhalt ohne Eiströhre cap. w/o ice tube				18/10 18/10	
Ltr.	oz.	Ltr.	oz.				
5	175	6,5	227,5			57.0119.6040	



ARTE

**Eisröhre, Ice tube, Tube à glace**

mit Crash Ice zu befüllen. Passend zu Saft- und Milchdispensern,
to be filled with crash ice. Fitting for all juice and milk dispensers,
rempli de glace crash. Convient pour distributeur de jus et lait

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10
1	35	270	10 ³ / ₄	75	2 ¹⁵ / ₁₆	57.0120.6040

NEUTRAL

**Transportgestell, Transport unit, Châssis de transport**

für Saft- und Milchdispenserbehälter, for containers of juice and milk dispenser,
pour conteneur de distributeur de jus et lait

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
180	7	150	6	8	3 ¹ / ₄	57.0121.6040

NEUTRAL

**Cerealidispenser drehbar, Cereal dispenser rotatable,
Dispenseur de céréales rotatif**

mit 3 Behältern, drehbar, portionierte und hygienische Entnahme durch Drehen,
leicht zu befüllen, spülmaschinengeeignet, Durchmesser Behälter 113 mm, Inhalt
jeweils 3,5 Ltr., Unterstellhöhe 95 mm.

with 3 containers, turnable, hygienic portioning by turning, easy to refill, dishwasher
safe, dia. container 4 7/16 in., capacity each container 123 oz., clear height 3 3/4 in.

avec 3 conteneur, rotatif, extrait portionné et hygiénique par tourner, facile à
remplir, lave-vaisselle, dia. conteneur 113 mm, contenu chaque conteneur 3,5 Ltr.,
hauteur 95 mm.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10
mm	in.	mm	in.	18/10
597	23 ¹ / ₂	357	14	57.0122.6040

EXCELLENT

**Cerealiendispenser Reihelösung, Cereal dispenser in-line,
Dispenseur de céréales in-line**

mit 3 Behältern, portionierte und hygienische Entnahme durch Drehen, leicht zu befüllen, spülmaschinengeeignet, Durchmesser Behälter 113 mm, Inhalt jeweils 3,5 Ltr., Unterstellhöhe 95 mm.

with 3 containers, turnable, hygienic portioning by turning, easy to refill, dishwasher safe, dia. container 4 7/16 in., capacity each container 123 oz., clear height 3 3/4 in.

avec 3 conteneur, extrait portionné et hygiénique par tourner, facile à remplir, lave-vaisselle, dia. conteneur 113 mm, contenu chaque conteneur 3,5 Ltr., hauteur 95 mm.

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
390	15 1/4	250	9 3/4	597	23 1/2	57.0123.6040



EXCELLENT

**Cerealiendispenser Reihelösung, Cereal dispenser in-line,
Dispenseur de céréales in-line**

mit 3 Behältern, portionierte und hygienische Entnahme durch Drehen, leicht zu befüllen, spülmaschinengeeignet, Durchmesser Behälter 113 mm, Inhalt jeweils 3,5 Ltr., Unterstellhöhe 95 mm.

with 3 containers, turnable, hygienic portioning by turning, easy to refill, dishwasher safe, dia. container 4 7/16 in., capacity each container 123 oz., clear height 3 3/4 in.

avec 3 conteneur, extrait portionné et hygiénique par tourner, facile à remplir, lave-vaisselle, dia. conteneur 113 mm, contenu chaque conteneur 3,5 Ltr., hauteur 95 mm.

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
390	15 1/4	250	9 3/4	597	23 1/2	57.0124.6040



ARTE

DISPENSER · DISPENSER · DISTRIBUTEURS



Behälter für Cerealidispenser, Container for cereal dispenser,
Récipient pour distributeur de céréales

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10
3,5	123	500	19 ¹¹ / ₁₆	113	4 ⁷ / ₁₆	57.0127.6040

ARTE



Kanne mit Deckel, Jug with lid, Pot avec couvercle

Inhalt cap.		Höhe height		Kunststoff plastics
Ltr.	oz.	mm	in.	
1,4	49	245	9 ⁵ / ₈	57.0060.9900



SMART

Menage, Rack, Ménagère für 3 Kannen, for 3 jugs, pour 3 pots

Länge length		Breite width		18/10
mm	in.	mm	in.	18/10
350	13 ³ / ₄	210	8 ¹ / ₄	57.0061.6040



SMART

Coffee Urn

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
5,00	176	270	10 ⁵ / ₈	550	21 ⁵ / ₈	12.3477.0050	15.3477.0050
10,00	352	290	11 ⁷ / ₁₆	600	23 ⁵ / ₈	12.3477.0100	15.3477.0100
15,00	528	309	12 ³ / ₁₆	670	26 ³ / ₈	12.3477.0150	15.3477.0150



EXCLUSIVE

Coffee Urn

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert
						18/10	silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
5,00	176	253	9 ¹⁵ / ₁₆	480	18 ⁷ / ₈	12.2377.0050	15.2377.0050
10,00	352	290	11 ⁷ / ₁₆	570	22 ⁷ / ₁₆	12.2377.0100	15.2377.0100
15,00	528	309	12 ³ / ₁₆	650	25 ⁹ / ₁₆	12.2377.0150	15.2377.0150



EXCELLENT

Coffee Urn

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert
						18/10	silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
5,00	176	253	9 ¹⁵ / ₁₆	455	17 ¹⁵ / ₁₆	12.4877.0050	15.4877.0050
10,00	352	298	11 ³ / ₄	520	20 ¹ / ₂	12.4877.0100	15.4877.0100



PROFILE

Coffee Urn

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	silver-plated
5,00	176	253	9 ¹⁵ / ₁₆	455	17 ¹⁵ / ₁₆	12.5277.0050	15.5277.0050
10,00	352	298	11 ³ / ₄	520	20 ¹ / ₂	12.5277.0100	15.5277.0100



ARTE

Coffee Urn

isoliert, insulated, isolée

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10
5,00	176	271	10 ¹¹ / ₁₆	523	20 ⁹ / ₁₆	12.2383.0050
10,00	352	315	12 ³ / ₈	611	24 ¹ / ₁₆	12.2383.0100



EXCELLENT

Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique
für Coffee Urn 10,00 ltr., 15,00 ltr., for coffee urn 352 oz, 528 oz,
pour coffee urn 10,00 ltr., 15,00 ltr.

Ø-Außen Ø-outer		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	Watt	Volt	
213	8 ³ / ₈	150	140-250	60.8881.0010
213	8 ³ / ₈	130	110-120	60.8881.0040



NEUTRAL

Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique
für Coffee Urn 5,00 ltr.
for coffee urn 176 oz.
pour coffee urn 5,00 ltr.

Ø-Außen Ø-outer		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	Watt	Volt	
172	6 ³ / ₄	150	140-250	60.8881.0110
172	6 ³ / ₄	130	110-120	60.8881.0140



NEUTRAL

Buffetständer „S“, Buffet stand „S“, Support de buffet „S“

ohne Schale und Zubehör, without dish and accessoires, sans bol et accessoires

Höhe
height

mm in.

98 3⁷/₈ 57.0035.6040


FLEUR

Buffetständer „M“, Buffet stand „M“, Support de buffet „M“

ohne Schale und Zubehör, without dish and accessoires, sans bol et accessoires

Höhe
height

mm in.

136 5³/₈ 57.0036.6040


FLEUR

Buffetständer „L“, Buffet stand „L“, Support de buffet „L“

ohne Schale und Zubehör, without dish and accessoires, sans bol et accessoires

Höhe
height

mm in.

210 8¹/₄ 57.0037.6040


FLEUR

Etagere, Étagère
3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
622	24½	430	16⅝	12.2243.4230	15.2243.4230



EXCELLENT

Saftständer, Juice stand, Support pour jus de fruits
drehbar, ohne Einsätze, revolving, without inserts, pivotant, sans accessoires

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
775	30½	516	20⅝	12.2261.0000



NEUTRAL

Glaskrug, Glass jug, Cruche en verre

Inhalt cap.		Glas glass
Ltr.	oz.	
2,00	70	50.8867.2000



NEUTRAL

Kühlpellet, Cooling pellet, Pellet de réfrigération für Saftständer, for juice stand, pour support de jus de fruits

Ø-Außen Ø-outer		Kunststoff plastics
mm	in.	
190	7 1/2	60.8815.0000



NEUTRAL

Besteckständer, Cutlery holder, Porte-couverts

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
250	9 13/16	160	6 5/16	300	11 13/16	12.0605.0000



NEUTRAL



Menüöffel, Table spoon, Cuiller de table

Länge
length

18/10
18/10

mm in.

197 7³/₄

06.0547.1700

TREND



Menügabel, Table fork, Fourchette de table

Länge
length

18/10
18/10

mm in.

193 7⁵/₈

06.0547.1710

TREND



Menümesser, Table knife, Couteau de table

Länge
length

rostfreier Stahl
stainless steel

mm in.

217 8⁹/₁₆

06.0547.1840

TREND



Kaffeelöffel, Coffee spoon, Cuiller à café

Länge
length

18/10
18/10

mm in.

139 5¹/₂

06.0547.1100

TREND



Kuchengabel, Cake fork, Fourchette à gâteau

Länge
length

18/10
18/10

mm in.

142 5⁹/₁₆

06.0547.1750

TREND

Fassung, Frame, Support

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
126	4 ¹⁵ / ₁₆	61	2 ³ / ₈	57.0082.6040



TIPTOP

Glasbecher, Glass cup, Gobelet en verre

passend zu Fassung TipTop, fitting to frame TipTop, approprié pour support TipTop

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
mm	in.	mm	in.	
72	2 ¹³ / ₁₆	58	2 ⁵ / ₁₆	57.0081.9990



TIPTOP

Porzellanbecher, Porcelain cup, Gobelet en porcelaine

passend zu Fassung TipTop, fitting to frame TipTop, approprié pour support TipTop

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	
72	2 ¹³ / ₁₆	58	2 ⁵ / ₁₆	57.0080.9800



TIPTOP

Gabel, Fork, Fourchette

einzuhängen in die Fassung, to clip onto the frame, à accrocher sur le support

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
108	4 ¹ / ₄	57.0086.6040

Löffel, Spoon, Cuiller

einzuhängen in die Fassung, to clip onto the frame, à accrocher sur le support

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
110	4 ⁵ / ₁₆	57.0085.6040



TIPTOP



Tischpräsentier, Presenter table, Présentateur table
für bis zu 6 ,TipTop', for up to 6 ,TipTop', jusqu'à 6 ,TipTop'

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
231	9 1/8	110	4 5/16	57.0083.6040



TIPTOP



Buffetpräsentier, Presenter buffet, Présentateur buffet
für bis zu 24 ,TipTop', mit Bodenplatte aus Stein und 2 Ebenen aus Glas,
for up to 24 ,TipTop', with a bottom plate of stone and 2 levels of glass,
jusqu'à 24 ,TipTop', avec une plateau de terre en pierre et 2 plateaus en verre

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
634	24 15/16	305	12	57.0084.6040



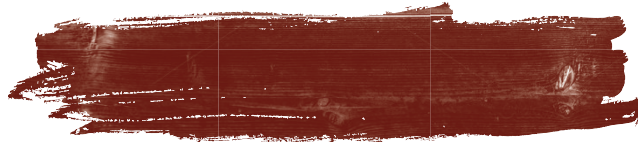
TIPTOP

SERVIERWAGEN • SERVING TROLLIES

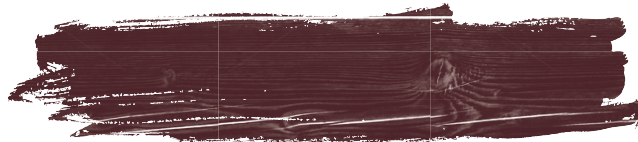




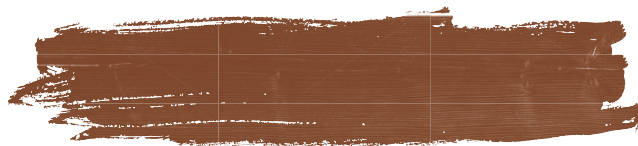
001 KIRSCH, HOLZ FURNIERT
001 CHERRY, WOOD VENEERED



002 MAHAGONI, HOLZ FURNIERT
002 MAHOGANY, WOOD VENEERED



003 PALISANDER, HOLZ FURNIERT
003 ROSEWOOD, WOOD VENEERED



004 NUSS DUNKEL, HOLZ FURNIERT
004 NUT DARK, WOOD VENEERED



005 NUSS HELL, HOLZ FURNIERT
005 NUT LIGHT, WOOD VENEERED



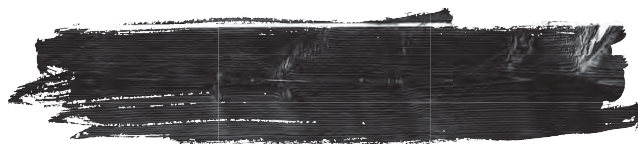
006 WEISS, HOLZ FURNIERT
006 WHITE, WOOD VENEERED



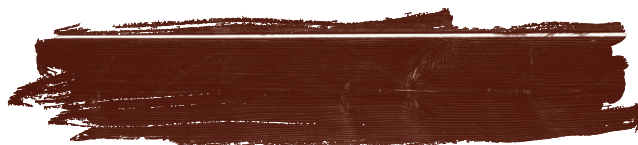
008 BORDEAUX, HOLZ FURNIERT
008 BORDEAUX, WOOD VENEERED



009 GRÜN, HOLZ FURNIERT
009 GREEN, WOOD VENEERED



010 SCHWARZ, HOLZ FURNIERT
010 BLACK, WOOD VENEERED



011 WENGE, HOLZ FURNIERT
011 WENGE, WOOD VENEERED

Farben Nr. 006, 008, 009, 010, 011
und Sonderfarben sind gegen Aufpreis erhältlich.
Colours No. 006, 008, 009, 010, 011
and special colours are available for an extra charge.

Die abgebildeten Farben sind unverbindlich. Unregelmäßigkeiten in Farbe und Maserung sind möglich.
The shown colours are without obligation. Irregularities of the colours and the grain are possible.

Digestifwagen, Liquor trolley, Chariot à digestifs

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à digestifs, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	910	35 ¹³ / ₁₆	30.7901.0000



ELEGANCE

Sorbetwagen, Sorbet trolley, Chariot à sorbets

Edelholzrahmen, Sorbetaufsatz, ohne Sorbetbehälter, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for sorbets, without sorbet pots, top for alcoholic beverages, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à sorbets, sans pots à sorbet, élément supérieur à digestifs, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	890	35 ¹ / ₁₆	30.7903.0000



ELEGANCE

SERVIERWAGEN · SERVING TROLRIES · CHARIOT DE SERVICE



Weinwagen, Wine trolley, Chariot à vins

Edelholzrahmen, Glashalter, Isolierbehälter für Weinflaschen, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, glass holder, isolated containers for wine bottles, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, porte-verres, récipients isolants pour bouteilles à vin, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	890	35 ¹ / ₁₆	30.7928.0000

ELEGANCE

Flaschenträger für 6 Flaschen, Holder for 6 bottles, Support pour 6 bouteilles

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
420	16 ⁹ / ₁₆	340	13 ³ / ₈	253	9 ¹⁵ / ₁₆	30.7928.0010



ELEGANCE

Humidorwagen, Cigar trolley, Chariot à cigares

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz mit Glashalter, 2 Zigarrenfächer mit Befeuchter und Hygrometer, abschließbar, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages with glass holder, 2 compartments for cigars with moistener and hygrometer, lockable, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à digestifs avec porte-verres, 2 compartiments pour cigares avec humidificateur et hygromètre, qui ferment à clé, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	890	35 ¹ / ₁₆	30.7927.0000



ELEGANCE

Servierwagen - Grundmodell, Serving trolley - basic model, Chariot à service - modèle de base

Grundmodell für alle Aufsätze, Edelholzrahmen, ausziehbare Arbeitsplatte.

Basic model for all tops, unit frame made of finest quality natural wood, sliding shelf.

Modèle de base pour tous les éléments supérieurs, Châssis en bois précieux, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	810	31 ⁷ / ₈	30.7900.0000



ELEGANCE

Kuchen- und Nachspeisenwagen, Pastry and dessert trolley,
Chariot à pâtisseries et desserts
Edelholzrahmen, Kühlaufsatz 18/10 mit 4 Kühlpellets, Plexiglashaube, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top 18/10 for cooling with 4 cooling pellets, plexiglass hood, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à rafraîchir en 18/10 avec 4 plaque eutectique, cloche en verre plexi, tiroir.



Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	870	34 ¹ / ₄	30.7902.0000

ELEGANCE

Kuchen- und Nachspeisenwagen, Pastry and dessert trolley,
Chariot à pâtisseries et desserts
Edelholzrahmen mit Plexiglashaube, umluftgekühlt, thermostatisch regelbar, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, with plexiglass hood, recirculating cooling, thermostatically adjustable, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, cloche en verre plexi, refroidissement à l'air recyclé, réglable par thermostat, tiroir.



Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	890	35 ¹ / ₁₆	220	30.7916.0000

ELEGANCE

Meeresfrüchtewagen, Seafood trolley, Chariot à fruits de mer

Edelholzrahmen, Holzaufsatz mit Roheiswanne 18/10, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, wooden top with container 18/10 for ice, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur en bois avec récipient en 18/10 pour glace, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	890	35 ¹ / ₁₆	30.7905.0000



ELEGANCE

Käsewagen, Cheese trolley, Chariot à fromage

Edelholzrahmen, Käseaufsatz mit halbbrollender Plexiglashaube, Kunstmarmorplatte, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for cheese, with roll top plexiglass hood, artificial marble plate, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à fromage, avec roll-top en verre plexi, plateau en marbre artificiel, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	1060	41 ³ / ₄	30.7914.0000



ELEGANCE

Induktionswagen, Induction trolley, Chariot à l'induction

Edelholzrahmen mit Induktionsherd, Flaschenhalter, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, with induction stove, bottle holder, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, avec fourneau d'induction, porte-bouteilles, 2 tiroirs.



Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	890	35 ¹ / ₁₆	230	30.7926.0000

ELEGANCE

Chafing Dish Wagen, Chafing Dish trolley, Chariot à Chafing Dish

Edelholzrahmen, ganz rollende Haube 18/10, Ablage für Tranchierbesteck und klappbare Abstellplatte, elektrisch beheizbar, ohne Elektroheizung, ohne Einsätze, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör.

Unit frame made of finest quality natural wood, full roll top cover 18/10, basin for the cutlery and hinged side plate, for electric heating, without electric heating element, without inserts, accessory in the category chafing dish accessory.

Châssis en bois précieux, couvercle roulant 18/10, pour couverts et tablette pliante, électrique, sans chauffage électrique, sans récipients, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire.



Länge length		Breite width		Höhe height			
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	995	39 ³ / ₁₆	30.7929.0000	

ELEGANCE

Rinderbrustwagen, Roast beef trolley, Chariot à viande

Edelholzrahmen, ganz rollende Haube 18/10, klappbare Abstellplatte, abnehmbare Halterung für Tranchierbesteck, elektrisch beheizt.

Unit frame made of finest quality natural wood, full roll top cover 18/10, hinged side plate, removable holder for carving set, electric heating.

Châssis en bois précieux, couvercle roll-top en 18/10, tablette pliante, porte-couteaux à découper, chauffage électrique.

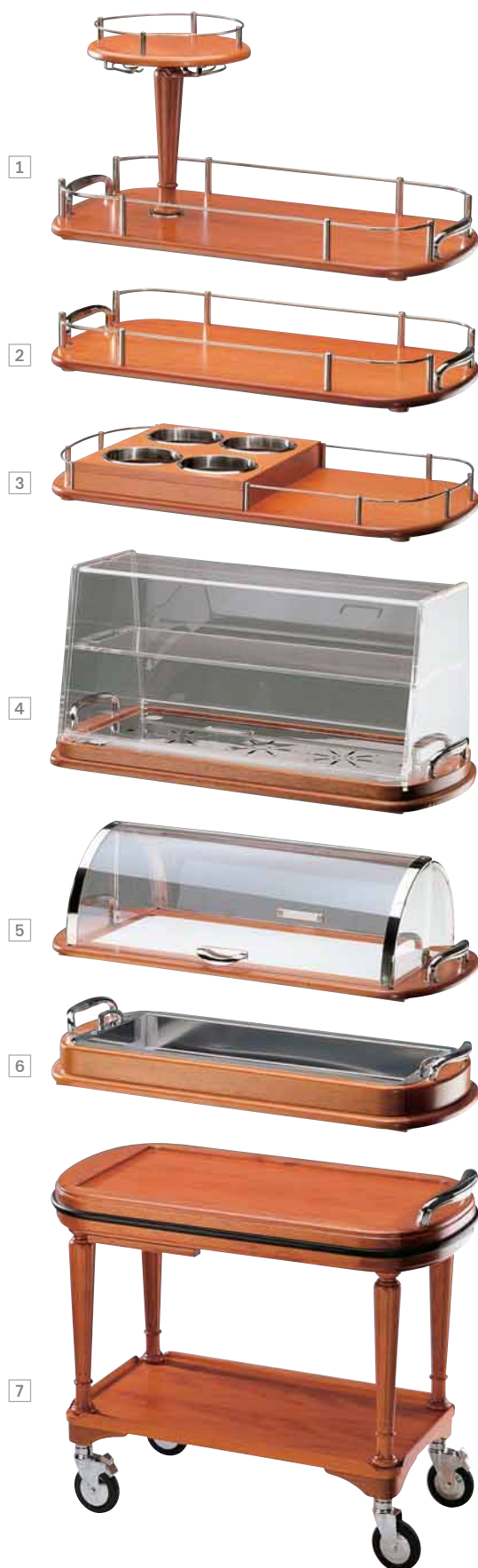
Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1080	42 ¹ / ₂	610	24	1040	40 ¹⁵ / ₁₆	220	30.7907.0000

Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1080	42 ¹ / ₂	610	24	1040	40 ¹⁵ / ₁₆	110	30.7907.1000



ELEGANCE

SERVIERWAGEN · SERVING TROLLIES · CHARIOT DE SERVICE



1 Digestifaufsatz mit Glashalter, Top for alcoholic beverages with glass holder, Élément supérieur à digestifs avec porte-verres

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
920	36 ¹ / ₄	460	18 ¹ / ₈	420	16 ⁹ / ₁₆	30.7908.0010

2 Digestifaufsatz, Top for alcoholic beverages, Élément supérieur à digestifs

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
920	36 ¹ / ₄	460	18 ¹ / ₈	100	3 ¹⁵ / ₁₆	30.7901.0010

3 Sorbetaufsatz, Top for sorbets, Élément supérieur à sorbets

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
920	36 ¹ / ₄	460	18 ¹ / ₈	80	3 ¹ / ₈	30.7903.0010

4 Kühlaufsatz mit Plexiglashaube, Top for cooling with plexiglass hood, Élément supérieur à rafraîchir avec cloche en verre plexi

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
920	36 ¹ / ₄	460	18 ¹ / ₈	430	16 ¹⁵ / ₁₆	30.7902.0010

5 Käseaufsatz, Top for cheese, Élément supérieur à fromage

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
920	36 ¹ / ₄	460	18 ¹ / ₈	250	9 ¹³ / ₁₆	30.7914.0010

6 Meeresfrüchteaufsatz, Top for seafood, Élément supérieur pour fruits de mer

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
920	36 ¹ / ₄	460	18 ¹ / ₈	80	3 ¹ / ₈	30.7905.0010

7 Servierwagen - Grundmodell, Serving trolley - basic model, Chariot à service - modèle de base

Grundmodell für alle Aufsätze, Edelholzrahmen, ausziehbare Arbeitsplatte.

Basic model for all tops, unit frame made of finest quality natural wood, sliding shelf.

Modèle de base pour tous les éléments supérieurs, Châssis en bois précieux, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	810	31 ⁷ / ₈	30.7900.0000

ELEGANCE

Digestifwagen rund, Liquor trolley round, Chariot à digestifs, rond

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à digestifs, tiroir, galerie sur plat en bas.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
800	31 ¹ / ₂	620	24 ⁷ / ₁₆	30.7924.1020



ELEGANCE

Käsewagen rund, Cheese trolley round, Chariot à fromage, rond

Edelholzrahmen, Käseaufsatz, Schneidbrett aus Kunststoff Ø 450 mm drehbar, halbrollende Plexiglashaube, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for cheese, plastic cutting board Ø 17¹¹/₁₆ inch revolving, with half roll top plexiglass hood, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à fromage, planche à couper en plastique Ø 450 mm pivotante, avec semi roll-top en verre plexi, tiroir, galerie sur plat en bas.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
800	31 ¹ / ₂	620	24 ⁷ / ₁₆	30.7924.1010



ELEGANCE

SERVIERWAGEN · SERVING TROLLIES · CHARIOT DE SERVICE

1



1 Käseaufsatz rund, Top for cheese round, Élément supérieur à fromage, rond
Schneidbrett aus Kunststoff Ø 450 mm drehbar, halbrollende Plexiglashaube.

Plastic cutting board Ø 17¹¹/₁₆ inch revolving, with half roll top plexiglass hood.

Planche à couper en plastique Ø 450 mm pivotante, avec semi roll-top en verre plexi.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
300	11 ¹³ / ₁₆	530	20 ⁷ / ₈	30.7924.0010

2



2 Digestifaufsatz rund, Top for alcoholic beverages round, Élément supérieur à digestifs, rond

mit Galerie, with gallery, avec galerie

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
100	3 ¹⁵ / ₁₆	610	24	30.7924.0020

3



3 Aufsatz für Servierwagen, Top for serving trolley, Élément supérieur pour chariot de service

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
20	13 ¹³ / ₁₆	610	24	30.7924.0030

4



4 Servierwagen rund, Serving trolley round, Chariot à service ronde

Grundmodell für alle Aufsätze, Edelholzrahmen, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte., Das Grundmodell ist nur mit Aufsatz verwendbar.

Basic model for all tops, unit frame made of finest quality natural wood, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf., The basic model can only be used with a top.

Modèle de base pour tous les éléments supérieurs. Châssis en bois précieux, tiroir. Galerie sur plat en bas., Le modèle de base n'est utilisable qu'avec élément supérieur.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
800	31 ¹ / ₂	620	24 ⁷ / ₁₆	30.7924.0000

ELEGANCE

1 Roomservicewagen, Room-Service-Trolley, Chariot pour service d'étage
Stabiles Vierkantröhr aus Edelstahl 18/10, kunststoffbeschichtete Tischplatte mit stabilen Scharnieren, abklappbar, Einschubscharnieren für Warmhaltebox.

Sturdy rectangular tube rack made of stainless steel 18/10, plastic laminated table-top with stable hinges, foldable, Slide-in rails for thermal box.

Profilé carré à haute résistance en acier inoxydable 18/10, plateau de table stratifié avec charnières résistantes, faces latérales rabattables. Rails pour box isotherme.

Seitenteile geklappt, 530 mm breit.
Side-parts foldable, 20⁷/₈ inch.
Parties latérales rabattues 530 mm.

Höhe height		Ø Ø		
mm	in.	mm	in.	
770	30 ⁵ / ₁₆	1100	43 ⁵ / ₁₆	30.7930.0000

2 Warmhaltebox, Thermal Box, Box isotherme

Für Teller Ø 28 cm, aus Edelstahl 18/10, Innenraum mit 2 Ablagen, elektrisch aufheizbar bis max 80°.

For plate Ø 11 inch, made of stainless steel 18/10, interior with 2 shelves. The thermal box can be heated electrically to a maximum of 176° F.

Pour assiette Ø 28 cm, acier inoxydable, avec deux étagères à l'intérieur, chauffage électrique jusqu'à 80 ° C au maximum.

Nennleistung 250 W, Sicherung 16 A, Power Supply 250 W, Fuse 16 A, Homologué 250 W, Fusible 16 A

Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
340	13 ³ / ₈	340	13 ³ / ₈	400	15 ³ / ₄	220/50Hz	30.7979.0010



1



2

NEUTRAL



Digestifwagen, Liquor trolley, Chariot à digestifs

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à digestifs, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	1070	42 ¹ / ₈	30.8009.0000

PROFILE



Digestifwagen, Liquor trolley, Chariot à digestifs

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz mit Glashalter, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages with glass holder, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, porte-verres, élément supérieur à digestifs, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	1270	50	30.8008.0000

PROFILE

Sorbetwagen, Sorbet trolley, Chariot à sorbets

Edelholzrahmen, Sorbetaufsatz, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade, ohne Sorbetbehälter.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for sorbets, top for alcoholic beverages, sliding shelf and drawer, without sorbet pots.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à sorbet, élément supérieur à digestifs, 2 tiroirs, sans pots à sorbet.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	910	35 ¹³ / ₁₆	30.8003.0000



PROFILE

Humidorwagen, Cigar trolley, Chariot à cigares

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz mit Glashalter, 2 Zigarettenfächer mit Befeuchter und Hygrometer, abschließbar, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages with glass holder, 2 compartments for cigars with moistener and hygrometer, lockable, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à digestifs avec porte-verres, 2 compartiments pour cigares avec humidificateur et hygromètre, qui ferment à clé, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	1270	50	30.8027.0000



PROFILE

Kuchen- und Nachspeisenwagen, Pastry and dessert trolley, Chariot à pâtisseries et desserts
Edelholzrahmen, Kühlaufsatz 18/10, mit 6 Kühlpellets, Plexiglashaube, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, top 18/10 for cooling with 6 cooling pellets, plexiglass hood, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à rafraîchir en 18/10 avec 6 plaque eutectique, cloche en verre plexi, 2 tiroirs.



Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	1110	43 ¹¹ / ₁₆	30.8002.0000

PROFILE

Käsewagen, Cheese trolley, Chariot à fromage
Edelholzrahmen, Käseaufsatz mit halbbrollender Plexiglashaube, Kunstmarmorplatte, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for cheese, with roll top plexiglass hood, artificial marble plate, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à fromage, avec full roll-top en verre plexi, plateau en marbre artificiel, 2 tiroirs.



Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	1080	42 ¹ / ₈	30.8014.0000

PROFILE

Meeresfrüchtewagen, Seafood trolley, Chariot à fruits de mer

Edelholzrahmen, Holzaufsatz mit Roheiswanne 18/10, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, wooden top with container 18/10 for ice, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, éléments supérieur en bois avec récipient en 18/10 pour glace, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	940	37	30.8005.0000



PROFILE

Induktionswagen, Induction trolley, Chariot à l'induction

Edelholzrahmen mit Induktionsherd, Flaschenhalter, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, with induction stove, bottle holder, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, avec fourneau d' induction, porte-bouteilles, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	840	33 ¹ / ₁₆	230	30.8026.0000



PROFILE

Rinderbrustwagen, Roast beef trolley, Chariot à viande

Edelholzrahmen, ganz rollende Haube 18/10, klappbare Abstellplatte, abnehmbare Halterung für Tranchierbesteck, elektrisch beheizt.

Unit frame made of finest quality natural wood, full roll top cover 18/10, hinged side plate, removable holder for carving set, electric heating.

Châssis en bois précieux, couvercle roll-top en 18/10, tablette pliante, porte-couteaux à découper, chauffage électrique.



Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1090	42 ¹⁵ / ₁₆	620	24 ⁷ / ₁₆	1060	41 ³ / ₄	220	30.8007.0000
Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1090	42 ¹⁵ / ₁₆	620	24 ⁷ / ₁₆	1060	41 ³ / ₄	110	30.8007.1000

PROFILE

1 Digestifaufsatz, Top for alcoholic beverages, Élément supérieur à digestifs

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
840	33 ¹ / ₁₆	480	18 ⁷ / ₈	245	9 ⁵ / ₈	30.8009.0010



1

2 Sorbetaufsatz, Top for sorbets, Élément supérieur à sorbets

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
840	33 ¹ / ₁₆	480	18 ⁷ / ₈	90	3 ⁹ / ₁₆	30.8003.0010



2

3 Kühlaufsatz mit Plexiglashaube, Top for cooling with plexiglass hood, Élément supérieur à rafraîchir avec cloche en verre plexi
Mit 6 Kühlpellets, with 6 cooling pellets, avec 6 plaque eutectique

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
815	32 ¹ / ₁₆	460	18 ⁷ / ₈	285	11 ¹ / ₄	30.8002.0010



3

4 Käseaufsatz, Top for cheese, Élément supérieur à fromage

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
860	33 ⁷ / ₈	505	19 ⁷ / ₈	255	10 ¹ / ₁₆	30.8014.0010



4

5 Meeresfrüchteaufsatz, Top for seafood, Élément supérieur pour fruits de mer

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
820	32 ⁵ / ₁₆	460	18 ¹ / ₈	115	4 ¹ / ₂	30.8005.0010



5

6 Servierwagen - Grundmodell, Serving trolley - basic model, Chariot à service - modèle de base

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	825	32 ¹ / ₂	30.8000.0000



6

PROFILE

Digestifwagen rund, Liquor trolley round, Chariot à digestifs, rond

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à digestifs, tiroir, galerie sur plat en bas.



Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
885	34 ¹³ / ₁₆	630	24 ¹³ / ₁₆	30.8024.1020

PROFILE

Käsewagen rund, Cheese trolley round, Chariot à fromage, rond

Edelholzrahmen, Käseaufsatz, Schneidbrett aus Kunststoff Ø 450 mm drehbar, halbrollende Plexiglashaube, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for cheese, plastic cutting board Ø 17¹¹/₁₆ inch revolving, with half roll top plexiglass hood, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à fromage, planche à couper en plastique Ø 450 mm pivotante, avec full roll-top en verre plexi, tiroir, galerie sur plat en bas.



Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
1060	41 ³ / ₄	630	24 ¹³ / ₁₆	30.8024.1010

PROFILE

1 Käseaufsatz rund, Top for cheese round, Élément supérieur à fromage, rond

Schneidbrett aus Kunststoff Ø 450 mm drehbar, halbrollende Plexiglashaube.
Plastic cutting board Ø 17¹¹/₁₆ inch revolving, with half roll top plexiglass hood.
Planche à couper en plastique Ø 450 mm pivotante, avec cloche demi-roulante en verre plexi.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
280	11	610	24	30.8024.0010

2 Digestifaufsatz rund, Top for alcoholic beverages round, Élément supérieur à digestifs, rond

mit Galerie, with gallery, avec galerie

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
105	4 ¹ / ₈	610	24	30.8024.0020

3 Aufsatz für Servierwagen, Top for serving trolley, Élément supérieur pour chariot à service

mit Griffen, with gripes, avec manches

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
50	1 ¹⁵ / ₁₆	610	24	30.8024.0030

4 Servierwagen rund, Serving trolley round, Chariot à service rond

Grundmodell für alle Aufsätze, Edelholzrahmen, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte. Das Grundmodell ist nur mit Aufsatz verwendbar.

Basic model for all tops, unit frame made of finest quality natural wood, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf. The basic model can only be used with a top.

Modèle de base pour tous les éléments supérieurs. Châssis en bois précieux, tiroir. Galerie sur plat en bas., Le modèle de base n'est utilisable qu'avec élément supérieur.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
780	30 ¹¹ / ₁₆	630	24 ¹³ / ₁₆	30.8024.0000



1



2

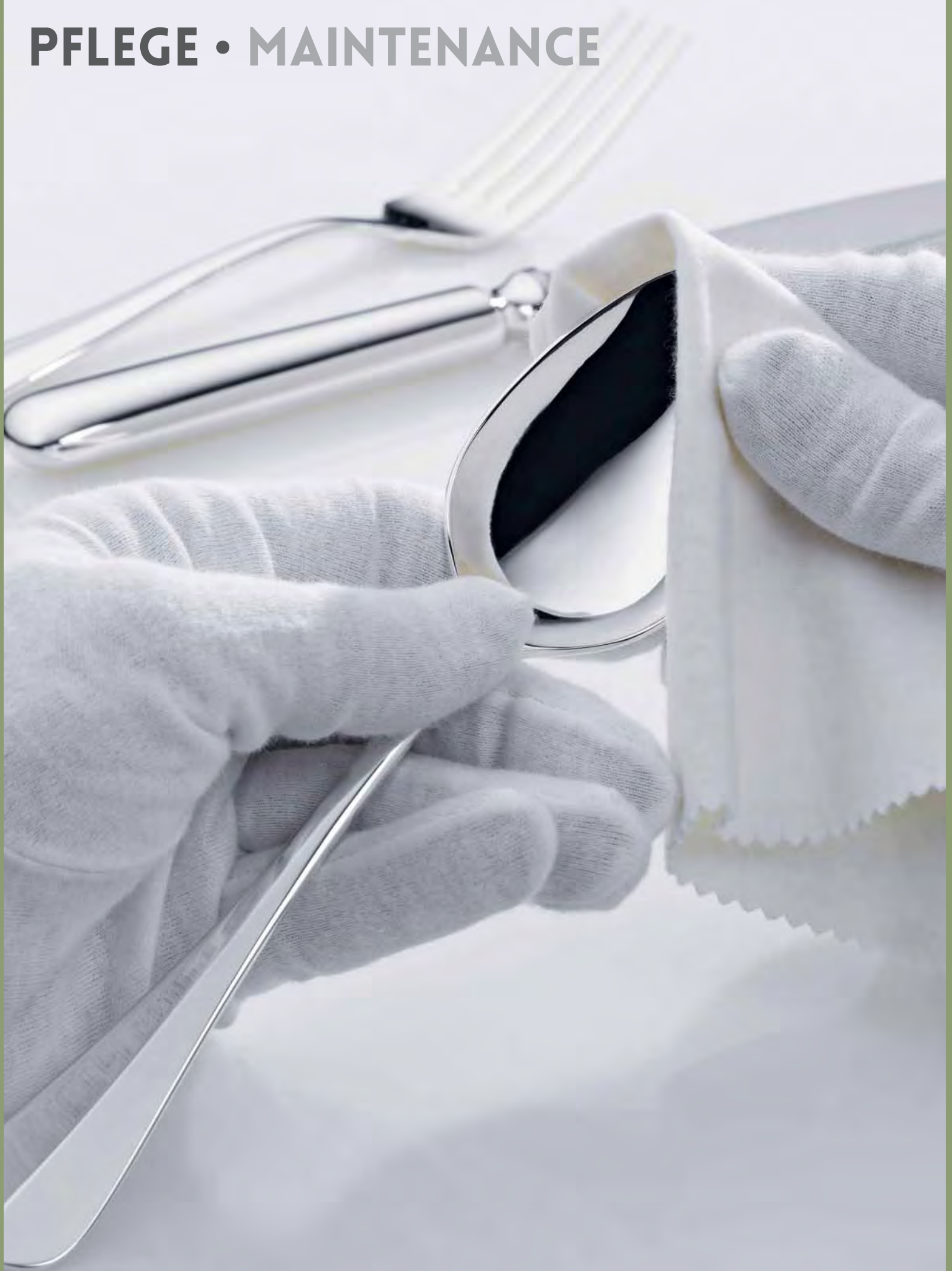


3



4

PFLEGE • MAINTENANCE



Goliath 2000 Type C

Poliermaschine - Burnishing machine - machine à polir

75.9201.0010

Mit dieser Maschine werden Bestecke und Serviergeräte mühelos und ohne jegliche Abnutzung der Feinsilberauflage poliert. Bei jedem Poliervorgang wird die Auflage neu gehärtet und verdichtet. Es ergibt sich eine problemlose Grundreinigung, und die Lebensdauer der Feinsilberauflage wird wesentlich verlängert. Durch ein offenes Trogsystem kann die Maschine bei laufendem Poliervorgang bestückt bzw. das Poliergut entnommen werden.

Die kompakte Bauweise mit ihrer 56 cm-Frontbreite findet in jeder Küche Platz. Die Steuerelemente sind komplett versenkt und ergonomisch im 40°-Winkel angeordnet.

- Ein Poliervorgang ca. 3 Minuten
- Fassungsvermögen ca. 30 Besteckteile, sortiert in Löffel oder Gabeln, Messer nur mit Messerpoliervorrichtung. Serviergeräte wie z.B. Saucieren, Schüsseln, Weinkühler und Platten bis 30 cm Ø oder 30 x 42 cm.
- Polieren ohne Abteilverrichtung: z.B. 1 Weinkühler
- Polieren mit Abteilverrichtung: z.B. 3 Platzteller

Bitte beachten Sie die gesonderte Betriebsanleitung des Herstellers für die Maschine.

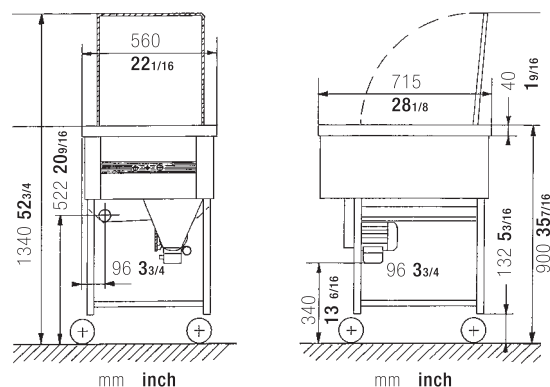
Standardmäßig ausgerüstet mit einem Sammel-Drehkorb. Die Bestecke werden beim Entnehmen sofort von den Polierkugeln getrennt. Dadurch Verdreifachung der Polierkapazität. Die Bandgeschwindigkeit ist wählbar zwischen Normalgeschwindigkeit für Dauerbetrieb sowie langsame Drehzahl für das Positionieren des Sammelkorbes oder das Polieren von großen Teilen.

Für die periodische Reinigung lässt sich die gesamte horizontale Verschaltung von der Maschine in einem Handgriff ohne Werkzeug entfernen. Dadurch lässt sich die Außenwanne jederzeit ausspülen, ohne dass die Polierkugeln entfernt werden müssen, und die Maschine bietet im Bedarfsfall sofortigen Zugang zur Steuerung oder zum Antrieb. Ein Sicherheitsschalter unterbricht den Stromkreislauf sofort, sobald die Abdeckung entfernt wird. Die Kraftübertragung per Keilriemen ist zuverlässig, sparsam im Stromverbrauch und sehr unterhaltsfreundlich (kein Getriebe = keine periodische Schmierung!).

Technische Daten

Bandgeschwindigkeit:	einstellbar 40 cm oder 20 cm/sec.
Größe Poliertrog:	Ø 31 x 43 cm
Chassis in Edelstahl:	fahrbar mit Radstopper
Gehäuse:	Chromnickelstahl mattiert
Steuerung:	Kombischalter 1-0-30 Min. Schaltuhr, Wahlschalter für Geschwindigkeit
Anschlusswert:	3 x 400 V~max. 330 W, 50 oder 60 Hz
Ablaufhahn:	Ø 1" (Nennwert 25 mm)
Abmessungen:	560 x 715 x 900 mm
Gewicht:	83 kg + 70 kg Polierstahlkugeln
Zubehör:	70 kg Polierstahlkugeln, 1 Abteilverrichtung (teilt den Poliertrog in drei Fächer)
	5 Messerklingenschutz (schützende Klinge beim Polieren) inkl. Halter
	1 Sammel-Korb Typ 20 (17 x 17 mm Maschenweite)

Technische Änderungen und Verbesserungen vorbehalten



Goliath 2000 Type C

Poliermaschine - Burnishing machine - machine à polir

75.9201.0010

The machine is used to polish cutlery and serving equipment without damaging the fine silver plating. The plating is rehardened and compacted during every polishing. This results in a problemfree basic cleaning and the service life of the fine silver plating is significantly prolonged. Thanks to an open trough system the machine can be filled and emptied with cutlery, etc., during polishing.

The compact design, with a front width of just $22\frac{1}{16}$ inch, means that it can fit into any kitchen. The control switches are fully recessed and arranged ergonomically at an angle of 40° .

- Polishing takes approx. 3 minutes
- Capacity approx. 30 pieces of cutlery, sorted as spoons or forks, knives only with knife polishing devices. Serving equipment such as gravy boats, dishes, wine coolers and trays up to $11\frac{13}{16}$ inch $\varnothing$ or $11\frac{13}{16}$ x $16\frac{9}{16}$ inch.
- Polishing without compartmenting device: e.g. 1 wine cooler
- Polishing with compartmenting device: e.g. 3 service plates

Please pay attention to the operating instructions provided by the machine's manufacturer.

Standard equipment includes a rotary basket. The cutlery is immediately separated from the polishing balls on removal of this basket. This triples the polishing capacity.

The belt has two speeds. The standard speed is for normal operation and the reduced speed for positioning the basket or polishing larger items.

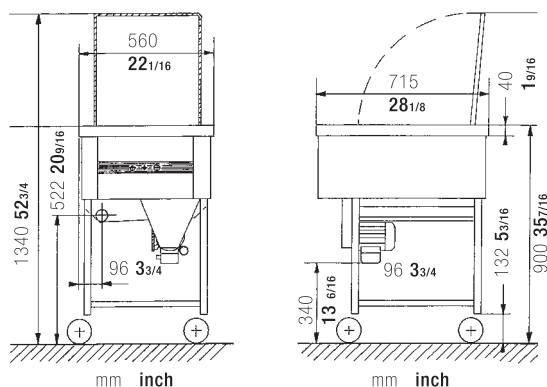
The entire horizontal casing can be easily removed from the machine without tools for periodic cleaning. The outer tank can thus be rinsed at any time without having to remove the polishing balls. The machine also offers immediate access to the electrical controls and drive components as required. A safety switch immediately interrupts the power supply as soon as the casing is removed. The power transmission via the V-belt is reliable, economical and requires little or no maintenance (no gears = no periodic lubrication!).

Technical data

Belt speed:	adjustable $15\frac{3}{4}$ inch or $7\frac{7}{8}$ inch/sec
Size of polishing trough:	$\varnothing 12\frac{3}{16}$ x $16\frac{15}{16}$ inch
*Chassis:	moveable with wheel brake
Casing:	stainless steel (mat)
Control system:	Combi- switch 1-0-30 minute timer, 2- speed switch
Connected load:	3 x 400 V~max. 330 W, 50 or 60 cycles
Drainage tap:	$\varnothing 1"$ (nominal value 1 inch)
Dimensions:	$22\frac{1}{16}$ x $28\frac{1}{8}$ x $35\frac{7}{16}$ inch;
Weight:	2669 oz + 2251 oz polishing steel balls
Accessoires:	2251 oz polishing steel balls
	1 compartmenting device
	(divides polishing through into 3 compartments)
	5 knife blade protectors
	(protect blades during polishing)
	including holder, 1 Type 20 sorting basket
	($1\frac{1}{16}$ x $11\frac{1}{16}$ inch mesh width)

Subject to technical changes and improvements

*= stainless steel



Goliath 2000 Type C

Poliermaschine - Burnishing machine - machine à polir

75.9201.0010

Polit les couverts et les ustensiles de service sans faigue et sans les user. Durcit l'argent et accroît sa „durabilité“. Pas de tambour de polissage. Utilisation simple grâce au système de „baquet“ ouvert. La masse de billes d'acier est mise en mouvement par un tapis roulant. Grâce au fonctionnement „non stop“ la machine peut être remplie et vidée sans interrompre le processus de polissage: gain de temps.

La construction compacte avec une largeur frontale de 56 cm (!) seulement passe partout et trouve place dans toute cuisine. Le tableau de bord est enfoncé complètement dans un angle anatomique de 40°.

- Pour un cycle de polissage il faut environ 3 minutes
- Capacité environ 30 pièces de couverts, rangés en cuillers ou fourchettes, veuillez mettre les couteaux dans les manches de protection.

Ustensiles à servir comme par exemple des saucières, plats creux, seaux à vin et plateaux jusqu'au 30 cm Ø ou 30 x 42 cm.

Polissage sans dispositif à séparation: par exemple 1 seau à vin.

Polissage avec dispositif à séparation: par exemple 3 assiettes spéciales

Veuillez suivre le mode d'emploi séparé du fabricant de la machine.

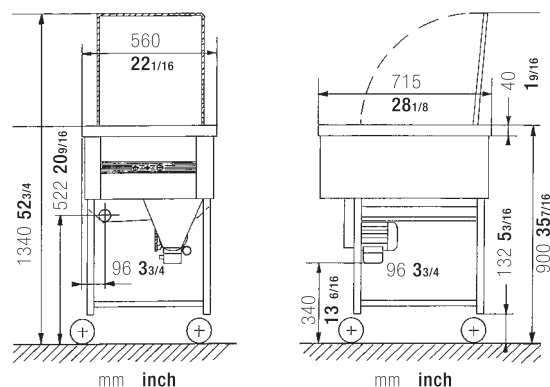
Equippé d'un panier de triage pour récouper les couverts de table et d'autres petits objets en une seule opération. La machine est ainsi vidée rapidement et toute de suite prête pour être rechargée. La vitesse du tapis d'entraînement est ajustable entre vitesse rapide pour le polissage et vitesse réduite pour faire demi tour du panier de triage ou pour polir des objets volumineux.

La couverture horizontale de la machine peut être enlevée sans outil pour un nettoyage périodique ou un accès immédiat à la transmission. Il est ainsi possible de rincer la cuve extérieure sans enlever les billes à polir. Pour sécurité, le courant électrique est interrompu immédiatement en cas d'ouverture de la cage. La transmission simple par courroies trapézoïdales est sûre et ne demande aucun entretien (pas d'engrenages = pas de lubrification périodique!).

Caractéristiques techniques

Vitesse du tapis:	ajustable 40 cm ou 20 cm/sec.
Bassin à polir	Ø 31 x 43 cm
Châssis:	en acier inoxydable, sur roulettes avec frein
Boîte extérieure:	en acier inoxydable brossé
Commande:	Interrupteur 0 à 30 minutes ou sans arrêt bouton pour régler la vitesse du tapis
Branchement:	3 x 400/415 V - max. 330 W 50 ou 60 p
Robinet d'écoulement:	Ø 1" (DN 25 mm)
Poids net:	env. 83 kg machine + 70 kg de billes à polir
Equipement standard:	70 kg billes acier au carbone* Ø 3/16" trempé *(acier inox AISI 420 contre supplément) 1 dispositif de séparation (divise le byc en trois compartiments) 5 dispositifs à polir les couteaux 1 panier de triage

Sous réserve des modifications techniques.



Goliath 2000 Type B

Poliermaschine - Burnishing machine - machine à polir

75.9200.0000

Mit dieser Maschine werden Bestecke und Serviergeräte mühelos und ohne jegliche Abnutzung der Feinsilberauflage poliert. Bei jedem Poliervorgang wird die Auflage neu gehärtet und verdichtet. Es ergibt sich eine problemlose Grundreinigung, und die Lebensdauer der Feinsilberauflage wird wesentlich verlängert. Durch ein offenes Trogsystem kann die Maschine bei laufendem Poliervorgang bestückt bzw. das Poliergut entnommen werden.

- Ein Poliervorgang ca. 3 Minuten
- Fassungsvermögen ca. 30 Besteckteile, sortiert in Löffel oder Gabeln, Messer nur mit Messerpoliervorrichtung. Serviergeräte wie z.B. Saucieren, Schüsseln, Weinkühler und Platten bis 30 cm Ø oder 30 x 42 cm.
Polieren ohne Abteilverrichtung: z.B. 1 Weinkühler
Polieren mit Abteilverrichtung: z.B. 3 Platzteller

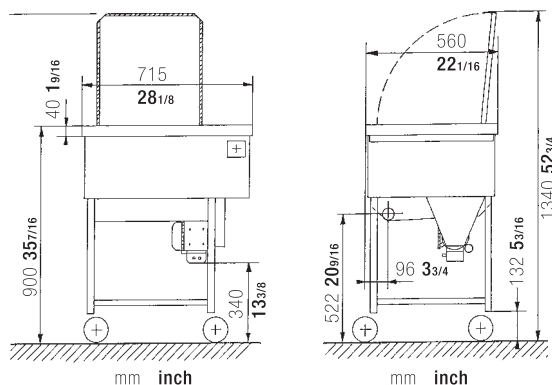
Bitte beachten Sie die gesonderte Betriebsanleitung des Herstellers für die Maschine.

Für die periodische Reinigung lässt sich die gesamte horizontale Verschaltung von der Maschine in einem Handgriff ohne Werkzeug entfernen. Dadurch lässt sich die Außenwanne jederzeit ausspülen, ohne dass die Polierkugeln entfernt werden müssen, und die Maschine bietet im Bedarfsfall sofortigen Zugang zur Steuerung oder zum Antrieb. Ein Sicherheitsschalter unterbricht den Stromkreislauf sofort, sobald die Abdeckung entfernt wird. Die Kraftübertragung per Keilriemen ist zuverlässig, sparsam im Stromverbrauch und sehr unterhaltsfreundlich (kein Getriebe = keine periodische Schmierung!). Goliath 2000 Type B hat eine konstante Drehzahl und ist mit einem Einphasen-Motor ausgerüstet.

Technische Daten

Bandgeschwindigkeit:	konstant 40 cm
Größe Poliertrog:	Ø 31 x 43 cm
Chassis in Edelstahl:	fahrbar mit Radstopper
Gehäuse:	Chromnickelstahl gebürstet
Steuerung:	Kombischalter 1-0-30 Min. Schaltuhr, oder non stop
Anschlusswert:	1 x 230/240 V-max. 330 W, 50 oder 60 Hz
Ablaufhahn:	Ø 1" (Nennwert 25 mm)
Gewicht:	81 kg + 70 kg Polierstahlkugeln
Zubehör:	70 kg Polierstahlkugeln, 1 Abteilverrichtung (teilt den Poliertrog in drei Fächer) 5 Messerklingenschutz (schützen die Klinge beim Polieren)

Technische Änderungen und Verbesserungen vorbehalten



Goliath 2000 Type B

Poliermaschine - Burnishing machine - machine à polir

75.9200.0000

The machine is used to polish cutlery and serving equipment without damaging the fine silver plating. The plating is rehardened and compacted during every polishing. This results in a problemfree basic cleaning and the service life of the fine silver plating is significantly prolonged. Thanks to an open trough system the machine can be filled and emptied with cutlery, etc., during polishing.

- Polishing takes approx. 3 minutes
- Capacity approx. 30 pieces of cutlery, sorted as spoons or forks, knives only with knife polishing devices. Serving equipment such as gravy boats, dishes, wine coolers and trays up to 11¹³/₁₆ inch Ø or 11¹³/₁₆ x 16⁹/₁₆ inch. Polishing without compartmenting device: e.g. 1 wine cooler
Polishing with compartmenting device: e.g. 3 service plates

Please pay attention to the operating instructions provided by the machine's manufacturer.

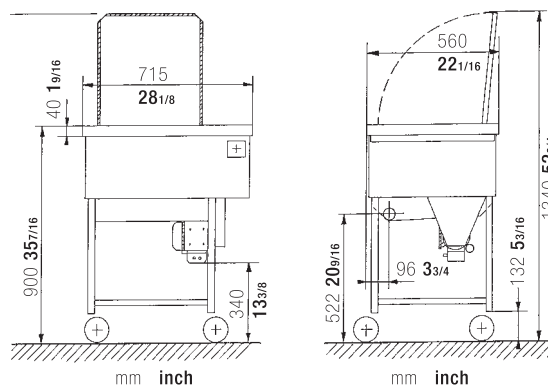
The entire horizontal casing can be easily removed from the machine without tools for periodic cleaning. The outer tank can thus be rinsed at any time without having to remove the polishing balls. The machine also offers immediate access to the electrical controls and drive components as required. A safety switch immediately interrupts the power supply as soon as the casing is removed. The power transmission via the V-belt is reliable, economical and requires little or no maintenance (no gears = no periodic lubrication!).

Goliath 2000 Type B runs at a constant speed and is equipped with a single- phase motor.

Technical data

Belt speed:	constant 15 ³ / ₄ inch/sec
Size of polishing trough:	Ø 12 ³ / ₁₆ x 16 ¹⁵ / ₁₆ inch
Chassis:	Stainless steel mobile with wheel- stoppers
Casing:	stainless steel (mat)
Controls:	Combi- switch for 30 minutes or non- stop
Electrical data:	1 x 230/240 V~330 W, 50 or 60 cycles
Drainage tap:	Ø 1" (nominal value 1 inch)
Weight:	approx. 2604 oz machine+ 2251 oz polishing balls
Accessoires:	2604 oz polishing steel balls, 1 compartmentingdevice (divides polishing through into 3 compartments) 5 knife bladeprotectors (protect blades during polishing)

Subject to technical changes and improvements



Goliath 2000 Type B

Poliermaschine - Burnishing machine - machine à polir

75.9200.0000

Polit les couverts et les ustensiles de service sans faigue et sans les user. Durcit l'argent et accroît sa „durabilité“. Pas de tambour de polissage. Utilisation simple grâce au système de „baquet“ ouvert. La masse de billes d'acier est mise en mouvement par un tapis roulant. Grâce au fonctionnement „non stop“ la machine peut être remplie et vidée sans interrompre le processus de polissage: gain de temps.

La construction compacte avec une largeur frontale de 56 cm (!) seulement passe partout et trouve place dans toute cuisine. Le tableau de bord est enfoncé complètement dans un angle anatomique de 40°.

- Pour un cycle de polissage il faut environ 3 minutes
- Capacité environ 30 pièces de couverts, rangés en cuillers ou fourchettes, veuillez mettre les couteaux dans les manches de protection.
Ustensiles à servir comme par exemple des saucières, plats creux, seaux à vin et plateaux jusqu'au 30 cm Ø ou 30 x 42 cm.
Polissage sans dispositif à séparation: par exemple 1 seau à vin.
Polissage avec dispositif à séparation: par exemple 3 assiettes spéciales

Veuillez suivre le mode d'emploi séparé du fabricant de la machine.

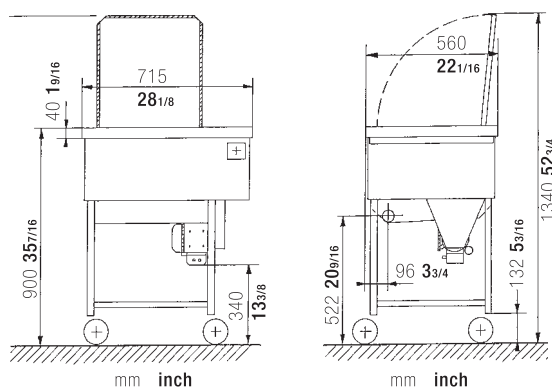
La couverture horizontale de la machine peut être enlevée sans outil pour un nettoyage périodique ou un accès immédiat à la transmission. Il est ainsi possible de rincer la cuve extérieure sans enlever les billes à polir. Pour sécurité, le courant électrique est interrompu immédiatement en cas d'ouverture de la cage. La transmission simple par courroies trapézoïdales est sûre et ne demande aucun entretien (pas d'engrenages = pas de lubrification périodique!).

Goliath 2000 Type B a une vitesse de rotation constante et est équipé d'un moteur monophasé.

Caractéristiques techniques

Vitesse du tapis:	ajustable 40 cm/sec.
Bassin à polir:	Ø 31 x 43 cm
Châssis:	en acier inoxydable, sur roulettes avec frein
Boîte extérieure:	en acier inoxydable brossé
Commande:	Interrupteur 0 à 30 minutes ou sans arrêt
Branchement:	1 x 230/240 V ~ 330 W 50 ou 60 p
Robinet d'écoulement:	Ø 1" (DN 25 mm)
Poids net:	env. 81 kg machine + 70 kg de billes à polir
Equipement standard:	70 kg billes de polissage en acier 1 dispositif de séparation (divise le bac en trois compartiments) 5 manches de protection pour couteaux (protège les lames en polissant)

Sous réserve des modifications techniques.



Silber-Polish, Silver-Polish, Polish argenté

Seifenpulver für Silberpoliermaschine Goliath 2000, vermeidet Rückstände, schont Maschine und Förderband.

Soap powder for Silver Burnishing Machine Goliath 2000. Prevents formation of residues, treats machine and conveyor belt carefully.

Poudre d'entretien pour machine à polir Goliath 2000, dissout les impuretés protège la machine et le tapis roulant.

Inhalt
cap.

Ltr.	oz.	
8,00 kg	257	75.9205.0000



NEUTRAL

Silberpflegemittel, Silver care product, Produit de nettoyage pour l'argenterie

für Silber, Messing und Kupfer, geeignet für leichten bis mäßigen Anlauf, enthält Wiederanlauf-Schutz.

for silver, brass and copper, suitable for slight to moderate tarnish, contains anti-tarnish protection.

pour argent, laiton et cuivre, adapté pour ternissement léger ou modéré; contient une protection anti-ternissement.

Inhalt
cap.

Ltr.	oz.	
1,00	35	57.0175.9990



NEUTRAL

HEPPOLIT-Silberreinigungspulver, HEPPOLIT-Silver Cleaning Powder, Poudre de nettoyage pour l'argenterie HEPPOLIT

nur wirksam in Verbindung mit HEPP-Silberreinigungsapparat oder HEPP-Silberreinigungsplatten. 1 Esslöffel HEPPOLIT in 1 Liter heißem Wasser auflösen, Silbergegenstände 2 Minuten in dieser Lauge liegen lassen, spülen.

effective only in combination with the HEPP Silver Cleaning Apparatus or HEPP Silver Cleaning Plates. Dissolve 1 table spoon of HEPPOLIT in 1 litre of hot water, leave silver articles for 2 minutes in this solution, rinse.

a n'utiliser qu'avec l'appareil de nettoyage HEPP ou les plaques de nettoyage HEPP. Dissoudre une cuillère à soupe de poudre par litre d'eau très chaude et laisser tremper les objets dans ce bain pendant 2 minutes, rincer.

Inhalt
cap.

Ltr.	oz.	
5,00 kg	161	75.9211.0000



NEUTRAL

**HEPP-Silberreinigungsapparat, HEPP-Silver Cleaning Apparatus,
Appareil à nettoyer l'argenterie HEPP**

mit Aluminium-Einsatz, das ideale Gerät für einfache Silberpflege. Silbergegenstände trocken einlegen, heißes Wasser mit je 1 Esslöffel HEPPOLIT Reinigungspulver pro Liter hinzugeben, Silbergegenstände 2 Minuten liegen lassen, herausnehmen, nachspülen, nach Silberreinigung Aluminium-Einsatz vom Schmutz befreien.

with aluminum insert - the ideal appliance for simple silver care. Put in silver articles dry, add hot water together with 1 table spoon of HEPPOLIT Cleaning Powder for each litre. Leave silver articles in this solution for 2 minutes, then take them out and rinse. After silver cleaning remove dirt from aluminium insert.

avec bac en aluminium. Appareil idéal pour l'entretien courant de l'argent. Disposer les objets en argent secs dans l'appareil, ajouter de l'eau très chaude avec une cuillère à soupe de poudre „Heppolit“ par litre; laisser les objets en argent dans cette solution pendant 2 minutes, les sortir, les rincer. A la fin du nettoyage, veiller à garder la garniture en aluminium très propre.



Inhalt		Länge		Breite		Höhe		Aluminium	Zink und Aluminium
cap.		length		width		height		aluminium	zinc coated and aluminium
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.		
55,0	1937	633	24 ¹⁵ / ₁₆	428	16 ⁷ / ₈	224	8 ¹³ / ₁₆		75.9207.0000
55,0	1937	620	24 ⁷ / ₁₆	400	15 ³ / ₄	200	7 ⁷ / ₈	75.9208.0000	

NEUTRAL

**HEPP-Silberreinigungsplatten, HEPP-Silver cleaning plates,
Plaques HEPP pour le nettoyage de l'argenterie**

aus Aluminium, empfehlenswert für Hepp-Silberreinigungsapparat. Kann auch in Kunststoffbecken eingelegt werden.

of aluminum, recommendable for Hepp Silver Cleaning Apparatus. Can also be put into plastic basins.

plaques en aluminium, recommandable pour l'appareil à nettoyer l'argenterie Hepp. Peuvent également être mises dans des bacs en plastique.

Inhalt		Aluminium
cap.		aluminium
Ltr.	oz.	
1 Packung mit 10 Platten	1 package with 10 plates	75.9210.0000



NEUTRAL

SERVICE



Nutzen Sie unser Know-how. HEPP bietet Ihnen für gebrauchte und defekte Serviergeräte einen professionellen und umfangreichen Wiederaufarbeitungs-Service. So erstrahlt z.B. Ihre alte Kanne wieder in neuem Glanz. Unsere Reparaturservice-Leistungen im Überblick:

- Schweißen und Löten von z.B. Silberkannen, Griffen und Scharnieren
- Komplette Neuversilberung von Tablett, Kannen, Leuchter, etc.
- Versilbern, Vergolden, Verkupfern, Vernickeln, Verchromen.

Haben auch Sie erhaltenswerte Lieblingsstücke, die Sie gerne wieder in frischem Glanz erstrahlen lassen wollen? Dann wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen HEPP-Verkaufsberater oder nehmen Sie direkt mit uns Kontakt auf:

Telefon: +49 (0) 7231 / 4885-100

Telefax: +49 (0) 7231 / 4885-190

E-Mail: info@hepp.de, www.hepp.de

BESTECKAUFBEREITUNG

Ein gutes Besteck kann Sie über lange Zeit erfreuen. Damit das auch so bleibt, bietet HEPP Ihnen einen fachmännischen Aufarbeitungs-Service, der Ihr altes Besteck wieder so schön aussehen lässt wie am ersten Tag.

Oberflächenbearbeitung von Bestecken:

- Polieren, Mattieren und Sandstrahlen
- Erneuerung des Wellenschliffs bei Messern
- Laserkennzeichnung, Stempelung, Gravuren sowie Ätzung von Bestecken.

AUFARBEITUNG

Aus alt mach neu – HEPP ist nicht nur ein Anbieter qualitativ hochwertigster Produkte für den gedeckten Tisch und das Buffet, sondern bietet Ihnen auch den einzigartigen Service, Ihre Produkte zu reparieren und aufzufrischen.

Oberflächenbearbeitung von Serviergeräten / Bestecken:

- Ausbeulen und Planieren
- Polieren, Mattieren oder Sandstrahlen
- Ver- und Bearbeitung von Edelstahl, Messing, Neusilber, etc.

Take advantage of our know-how. For used and defective serving dishes HEPP offers you a professional and extensive reprocessing service. Your old pot for example shines again in new splendour.

- Welding and soldering of handles and hinges for example
- Complete new silvering of serving trays, pots, candelabras, etc.
- silver, gold copper, nickel and chromium plating.

Do you also have favourite collectables which are worth preserving and allowing them to shine in new splendour? For any requirements please apply to your HEPP sales agent or contact us directly on

Phone: +49 (0) 7231 / 4885-100

Fax: +49 (0) 7231 / 4885-190

E-Mail: info@hepp.de, www.hepp.de

CUTLERY PREPARATION

Good cutlery can please you a long time. For all to remain in such a way, HEPP offers a competent professional processing service which allows your old cutlery to look as nice as on the first day.

Processing of the surface of cutlery:

- Polishing, mat finishing or sandblasting
- Renewal of serrated knives
- Labelling with laser, stamping, engraving as well as etching of cutlery.

REFURBISHMENT

Make new from old – HEPP is not only a supplier of high-class quality products for the table and the buffet but also offers a unique service to repair and polish up your products.

Processing of the surface of serving dishes and cutlery:

- Flattening and planishing
- Polishing, mat finishing or sandblasting
- Machining and processing of high quality steel, brass, new silver, etc.



Artikel	Seite	Artikel	Seite
A bedeckhaube	185, 212	Eiswanne	169
Accent	26-27	Eiswanne GN 1/1	178
Afternoon Tea Etagere	120-121	Eiswanne L	178
Aufsatz für Servierwagen	240, 249	Eiswanne M	178
Aura	34-35	Eiswasserkanne	147
Ausstellplatte	186-188	Elektroheizung	211-212, 222
Austerngestell	144	Elektroheizung regelbar	211
		Emotion	22-23
B aguette	62-63	Essig- / Ölflasche	149
Bankett-Leuchter	154	Essig-Ölgestell	149
Barständer	123-124	Etagere	118, 224
Behälter für Cerealien dispenser	218	Etagere 3L	168
Beschriftungshalter stehend/Aufsteller, hinten	170	Etagere L-M-S	168
Beschriftungshalter hängend/ Aufsteller, vorne	170	Etagere M-S	169
Besteckablage	210	Etagere S-XS	169
Besteckhalter	170	Exklusiv	58-59
Besteckständer	225		
Blumenvase	156-157	F assung	227
Bowlenlöffel	94	Fingerschale	145
Brennerdose	211	Flaschen-Gläserteller	129
Brennerhalter	210	Flaschenkühler	128
Brötchenmesser	96	Flaschenträger für 6 Flaschen	232
Brotkorb	143-144		
Brotkorb L	177	G abel	227
Brotkorb M	177	Gebäckständer	117-118
Brotkorb S	177	Gebäckzange	95
Brotschneidebrett GN 1/1 – Eiche	177	Gemüselöffel	93
Buffetgestell GN 2/3	195-196	Gemüseschüssel	135
Buffetgestell GN 1/1	194	Getränkekühler	169
Buffetgestell rund	195-196	Glasbecher	227
Buffetpräsentier	228	Glaseinsatz	115-116, 123, 146, 148
Buffetständer „L“	120, 223	Glaseinsatz für Essig-Ölgestell	149
Buffetständer „M“	120, 223	Glaskrug	225
Buffetständer „S“	119, 223	Goliath 2000 Type B	254-256
Butterdose	138-140	Goliath 2000 Type C	251-253
C arlton	66-67	HEPP POLIT-Silberreinigungspulver	257
CD INDUCTION PLUS ARTE, GN 1/1	192	HEPP-Silberreinigungsapparat	258
CD INDUCTION PLUS EXCELLENT, GN 1/1	192	HEPP-Silberreinigungsplatten	258
Cerealien dispenser drehbar	216	Holzschale „M“	142
Cerealien dispenser Reihenlösung	217	Holzschale „S“	142
Chafing Dish	206	Honig-Konfitüre ndose	123
Chafing Dish GN 1/1	197-200, 202-204	Humidorwagen	233, 243
Chafing Dish Haube GN 1/1	204	Hummergabel	95
Chafing Dish Induktion GN 2/3	193	Hummerzange	95
Chafing Dish Induktion rund	192-193	Hygieneschutz	170
Chafing Dish Ø 24 cm	198		
Chafing Dish Ø 30 cm	197-199, 201	I nduktionswagen	236, 245
Chafing Dish Ø 40 cm	197, 199-202	Isolierkanne	114
Chafing Dish Wagen	236		
Champagnerkühler	125	K affeekanne	108-112
Champagnerschüssel	130-131	Kaffeelöffel	226
Chillcup	145	Kanne mit Deckel	218
Chippendale	18-19	Käse aufsatz	238, 247
Coffee Urn	219-221	Käse aufsatz rund	240, 249
Contour	74-75	Käsedose	148
		Käse messer	94
D eckel	135-136	Käsewagen	235, 244
Deckel für Champagnerkühler	125	Käsewagen rund	239, 248
Deckel mit Ausschnitt	108	Kaviarmesser	95
Deckel mit Einschnitt	136	Kaviarschaufel	96
Diamond	50-51	Kerzenleuchter	156
Digestif aufsatz	238, 247	Klapphaube	204
Digestif aufsatz mit Glashalter	238	Kreuzband	54-55
Digestif aufsatz rund	240, 249	Krümelsammler	95
Digestifwagen	231, 242	Krümelschaufel	95
Digestifwagen rund	239, 248	Kuchen- und Nachspeisenwagen	234, 244
Dressinglöffel	93	Kuchengabel	226
		Kugelglocke	134-135
E cco	86-87	Kühlakku	181
Eierbecher	183	Kühl aufsatz mit Plexiglashaube	238, 247
Einsatz für Chafing Dish	203, 206-207, 210	Kühlpellet	225
Eisbecher	140		
Eisröhre	216	L ento	78-79
Eisschale	140	Leuchter	153-155

Artikel	Seite	Artikel	Seite
Löffel	227	Roheisschaufel	133
Medan	38-39	Roheiszange	133
Meeresfrüchteaufsatz	238, 247	Roomservicewagen	241
Meeresfrüchtewagen	235, 245	Rotweingestell	130
Menage	152, 219	Rotweinkorb	130
Menügabel	226	Royal	30-31
Menüöffel	226	Saftdispenser	214
Menümesser	226	Saftständer	224
Mescana	14-15	Salatzange	92
Milch- und Sahnebehälter	108	Salzmühle	150
Milchdispenser	215	Salzstreuer	150-151
Milchkanne	109-113	Saucenlöffel	93
Nichtraucherschild	159	Sauciere	137
Nußknacker	95	Senfgefäß	148
Obstkorb	144	Servier- und Menagentablett „M“	141
Obstschale	144	Servier- und Menagentablett „S“	141
Partum	70-71	Servierplatte	138
Party-Löffel	94	Servierschüssel	136
Pfeffermühle	150	Serviertablett	146
Pfefferstreuer	150-151	Servierwagen - Grundmodell	233, 238, 247
Pizza/Steakmesser	96	Servierwagen rund	240, 249
Platte GN 1/1 CORIAN®	176	Silberpflegemittel	257
Platte GN 1/1 Eiche	176	Silber-Polish	257
Platte L CORIAN®	176	Sorbetaufsatz	238, 247
Platte L Eiche	176	Sorbetwagen	231, 243
Plattenständer hoch	179	Spaghettizange	92
Plattenständer tief	179	Ständer für 3 Konfitürengläser	122
Platzteller	134	Ständer für 5 Konfitürengläser	122
Plexiglashaube	185	Ständer für Champagnerkühler	128
Podestfüße M	178	Steakhaus-Gabel	94
Podestfüße S	179	Steakhaus-Messer	94
Podestplatte M	178	Steg	213
Podestplatte M Eiche	178	Suppenmarmite	205
Podestplatte S	179	Suppenschöpfer	93
Podestplatte S Eiche	179	Suppenschüssel	136
Portionsschöpfer	93	Suppenstation	204-206
Porzellanbecher	227	Talia	42-43
Porzellan-Einsatz	139, 175, 183-185, 208-209	Teekanne	108-109, 111-113
Porzellanschale „M“	142	Teesieb	114
Porzellanschale „S“	142	Tellerglocke	160
Porzellanschale „S“ flach mit 3-Teilung	141	Tischnummer	158
Porzellanschale für Besteckablage	210	Tischnummernschild	159
Porzellanschale L 35	175	Tischnummernständer	158
Porzellanschale L 65	175	Tischpräsentier	228
Porzellanschale M 35	174	Toastständer	182
Porzellanschale M 65	174	Tortenheber	94
Porzellanschale S 35	174	Tortenmesser	94, 181
Porzellanschale S 65	174	Tortenmesserbehälter	182
Porzellanschale XS 35	173	Tortenplatte	182
Porzellanschale XS 65	173	Tranchiergabel	93
Premium	82-83	Tranchiermesser	93
Profile	46-47	Transportgestell	216
Rahmen GN 1/1 100	173	Trend	90-91
Rahmen GN 1/1 40	173	Universal-Löffel-Gabel	94
Rahmen GN 1/1 70	173	Universalschale	181
Rahmen L 100	172	Universalständer	118-119
Rahmen L 40	172	Universalzange	92
Rahmen L 70	172	Unterteller	138, 145
Rahmen M 100	172	Vorlegegabel	92-93
Rahmen M 40	172	Vorlegegabel für Chafing Dish	92
Rahmen M 70	172	Vorlegelöffel	92
Rahmen S 100	171	Vorlegelöffel für Chafing Dish	92
Rahmen S 40	171	Warmhaltebox	241
Rahmen S 70	171	Weinkühler	125-127
Rahmen XS 100	171	Weinkühlerständer	128-129
Rahmen XS 40	171	Weinwagen	232
Rahmen XS 70	171	Windlicht	155-156
Reservierschild	159	Zahnstocherbehälter	152
Rinderbrustwagen	237, 246	Zange	92
Roheisbehälter	131-132		

Artikel	Seite
Zigarrenabschneider	160
Zitronenpresse	114
Zuckerbehälter	108
Zuckerbox	114
Zuckerdose	109-113
Zuckerständler	115-116
Zuckerzange	95

Article	Page	Article	Page
Accent	26-27	Diamond	50-51
Afternoon Tea stand	120-121	Dome cover	134-135
All purpose bowl	181	Dressing spoon	93
All purpose tongs	92		
Aura	34-35	Ecco	86-87
		Egg cup	183
Baguette	62-63	Emotion	22-23
Banquet tray	186-188	Etagere	118, 224
beverage cooler	169	Etagere 3L	168
Bottle and glass tray	129	Exclusiv	58-59
Bottle-cooler	128		
Bread basket	143-144	Finger bowl	145
Bread basket L	177	Flap rolltop cover	204
Bread basket M	177	Fork	227
Bread basket S	177	Frame	226
Bread cutting board GN 1/1 – Oak	177	Frame GN 1/1 100	173
Buffet stand „L“	120, 223	Frame GN 1/1 40	173
Buffet stand „M“	120, 223	Frame GN 1/1 70	173
Buffet stand „S“	119, 223	Frame L 100	172
Buffet stand GN 2/3	195-196	Frame L 40	172
Buffet stand GN 1/1	194	Frame L 70	172
Buffet stand round	195-196	Frame M 100	172
Burner holder	210	Frame M 40	172
Burner tin	211	Frame M 70	172
Butter dish	138-140	Frame S 100	171
		Frame S 40	171
Cake fork	226	Frame S 70	171
Cake knife	94, 181	Frame XS 100	171
Cake knife stand	182	Frame XS 40	171
Cake plate	182	Frame XS 70	171
Cake server	94	Fruit basket	144
Candelabra	153-155	Fruit bowl	144
Candelabra for banquet	154		
Candle holder	155-156	Glas insert	148
Candle lamp	155-156	Glass cup	227
Carlton	66-67	Glass insert	115-116, 123, 146
Carving fork	93	Glass insert for vinegar and oil stand	149
Carving knife	93	Glass jug	225
Caviar knife	95	Goliath 2000 Type B	254-256
Caviar spoon	96	Goliath 2000 Type C	251-253
CD INDUCTION PLUS ARTE, GN 1/1	192		
CD INDUCTION PLUS EXCELLENT, GN 1/1	192	Heating element	211-212, 222
Cereal dispenser in-line	217	Heating element adjustable	211
Cereal dispenser rotatable	216	HEPPOLIT-Silver Cleaning Powder	257
Chafing Dish	206	HEPP-Silver Cleaning Apparatus	258
Chafing Dish cover GN 1/1	204	HEPP-Silver cleaning plates	258
Chafing Dish GN 1/1	197-200, 202-204	Holder for 6 bottles	232
Chafing Dish Induction GN 2/3	193	hygienic cover	170
Chafing Dish Induction round	192-193		
Chafing Dish Ø 24 cm	198	Ice bucket	131-132
Chafing Dish Ø 30 cm	197-199, 201	Ice cream bowl	140
Chafing Dish Ø 40 cm	197, 199-202	Ice cream cup	140
Chafing Dish trolley	236	Ice pack	181
Champagne bowl	130-131	Ice pan	169
Champagne cooler	125	Ice shovel	133
Cheese dish	148	Ice tongs	133
Cheese knife	94	Ice tray GN 1/1	178
Cheese trolley	235, 244	Ice tray L	178
Cheese trolley round	239, 248	Ice tray M	178
Chillcup	145	Ice tube	216
Chippendale	18-19	Ice water pitcher	147
Cigar cutter	160	Induction trolley	236, 245
Cigar trolley	233, 243	Insert for Chafing Dish	203, 206-207, 210
Coffee pot	108-112	Insulated beverage server	114
Coffee spoon	226		
Comb. Spoon-Fork	94	Jam/honey pot	123
Container for cereal dispenser	218	Jug with lid	218
Contour	74-75	Juice dispenser	214
Cooling pellet	225	Juice stand	224
Cover	160		
Cover for trays	185, 212	Kreuzband	54-55
Cruet stand	152		
Crumb scraper	95	Label holder hinged	170
Cutlery holder	225	label holder stand up	170
		Lemon squeezer	114

Article	Page	Article	Page
Lento	78-79	Seafood trolley	235, 245
Lid	135-136	Serving dish	136
Lid for champagne cooler	125	Serving fork	92-93
Lid with cut-out	108	Serving fork for Chafing Dish	92
Lid with hole	136	Serving platter	138
Liquor trolley	231, 242	Serving spoon	92
Liquor trolley round	239, 248	Serving spoon for Chafing Dish	92
Lobster crack	95	Serving tray	146
Lobster fork	95	Serving tray „M“	141
Medan	38-39	Serving tray „S“	141
Mescana	14-15	Serving trolley - basic model	233, 238, 247
Milk dispenser	215	Serving trolley round	240, 249
Milk jug	108-113	Show plate	134
Multi purpose stand	118-119	Silver care product	257
Mustard pot	148	Silver-Polish	257
No Smoking sign	159	Snack stand	123-124
Nut cracker	95	Sorbet trolley	231, 243
Oyster rack	144	Soup ladle, large	93
Partum	70-71	Soup ladle, small	93
Party spoon	94	Soup marmite	205
Pastry and dessert trolley	234, 244	Soup Station	204-206
Pastry stand	117-118	Soup tureen	136
Pastry tongs	95	Spaghetti tongs	92
Pedestal feet M	178	Spoon	227
Pedestal feet S	179	Spoon rest	170
Pedestal plate M	178	Stand for 3 jam glasses	122
Pedestal plate M oak	178	Stand for 5 jam glasses	122
Pedestal plate S	179	Stand for champagne cooler	128
Pedestal plate S oak	179	Stand for wine cooler	128-129
Pepper mill	150	Steakhouse fork	94
Pepper shaker	150-151	Steakhouse knife	94
Pizza/Steak knife	96	Strut	210
Plate GN 1/1 CORIAN®	176	Sugar bowl	108-113
Plate GN 1/1 oak	176	Sugar box	114
Plate L CORIAN®	176	Sugar server	115-116
Plate L oak	176	Sugar tongs	95
Plexiglass hood	185	Table crumbler	95
Porcelain bowl for rack for utensils	213	Table fork	226
Porcelain cup	227	Table knife	226
Porcelain dish „M“	142	Table number	158
Porcelain dish „S“	142	Table number sign	159
Porcelain dish „S“ with 3 divisions	141	Table number stand	158
Porcelain dish L 35	175	Table spoon	226
Porcelain dish M 35	174	Talia	42-43
Porcelain dish M 65	174	Tea pot	108-109, 111-113
Porcelain dish S 35	174	Tea strainer	114
Porcelain dish S 65	174	Thermal Box	241
Porcelain dish XS 35	173	Toast rack	182
Porcelain dish XS 65	173	Tongs	92
Porcelain insert	139, 175, 183-185, 208-209	Toothpick stand	152
Porcelaine dish L 65	175	Top for alcoholic beverages	238, 247
Premium	82-83	Top for alcoholic beverages round	240, 249
Presenter buffet	228	Top for alcoholic beverages with glass holder	238
Presenter table	228	Top for cheese	238, 247
Profile	46-47	Top for cheese round	240, 249
Punch bowl ladle	94	Top for cooling with plexiglass hood	238, 247
Rack	219	Top for seafood	238, 247
Rack for utensils	213	Top for serving trolley	240, 249
Red wine holder	130	Top for sorbets	238, 247
Reserved sign	159	Transport unit	216
Roast beef trolley	237, 246	Tray stand high	179
Roll knife	96	Tray stand low	179
Room-Service-Trolley	241	Trend	90-91
Royal	30-31	Underliner	138, 145
Salad tongs	92	Vase	156-157
Salt mill	150	Vegetable dish	135
Salt shaker	150-151	Vegetable spoon	93
Sauce boat	137	Vinegar / oil bottle	149
Sauce spoon	93	Vinegar and oil stand	149
		Water pitcher	147
		Wine basket	130

INHALT · CONTENT · SOMMAIRE

Article	Page
Wine cooler	125-127
Wine trolley	232
Wood dish „M“	142
Wood dish „S“	142

Article	Page	Article	Page
Accent	26-27	Chariot à vins	232
Afternoon Tea étagère	120-121	Chariot pour service d'étage	241
Appareil à nettoyer l'argenterie HEPP	258	Châssis de transport	216
Assiette de présentation	134	Chauffage électrique	211-212, 222
Aura	34-35	Chauffage électrique réglable	211
Bac en porcelaine	175, 183-185, 208-209	Chillcup	145
Bac en porcelaine pour support couverts à servir	213	Chippendale	18-19
Bac réfrigérant	169	Cloche	160
Bac réfrigérant GN 1/1	178	Cloche en verre plexi	185
Bac réfrigérant L	178	Cloche pour plateaux	185, 212
Bac réfrigérant M	178	Cloche ronde	134-135
Baguette	62-63	Coffee urn	219-221
Beurrier	138-140	Contour	74-75
Boî à sucre	114	Coquetier	183
Bol en bois „M“	142	Corbeille à fruits	144
Bol en bois „S“	142	Corbeille à pain	143-144
Bol en porcelain „M“	142	Corbeille à pain L	177
Bol en porcelain „S“	142	Corbeille à pain S	177
Bol en porcelain „S“ avec 3 divisions	141	Coupe à fruits	144
Bol en porcelaine L 35	175	Coupe à glace	140
Bol en porcelaine L 65	175	Coupe-cigare	160
Bol en porcelaine M 35	174	Couteau à caviar	95
Bol en porcelaine M 65	174	Couteau à découper	93
Bol en porcelaine S 35	174	Couteau à fromage	94
Bol en porcelaine S 65	174	Couteau à petit pain	96
Bol en porcelaine XS 35	173	Couteau à pizza/à steak	96
Bol en porcelaine XS 65	173	Couteau à steakhouse	94
Bol rince-doigts	145	Couteau à tarte	94, 181
Bol universel	181	Couteau de table	226
Box isotherme	241	Couvercle	135-136
Cadre GN 1/1 100	173	Couvercle avec découpe	108
Cadre GN 1/1 40	173	Couvercle avec encoche	136
Cadre GN 1/1 70	173	Couvercle pour Chafing Dish GN 1/1	204
Cadre L 100	172	Couvercle pour seau à champagne	125
Cadre L 40	172	Cruche en verre	225
Cadre L 70	172	Cuiller	227
Cadre M	177	Cuiller à café	226
Cadre M 100	172	Cuiller à caviar	96
Cadre M 70	172	Cuiller à dressing	93
Cadre S 100	171	Cuiller à légumes	93
Cadre S 40	171	Cuiller à party	94
Cadre S 70	171	Cuiller à punch	94
Cadre XS 100	171	Cuiller à sauce	93
Cadre XS 40	171	Cuiller à servir	92
Cadre XS 70	171	Cuiller à servir pour Chafing Dish	92
Cafetière	108-112	Cuiller de table	226
Capot valvaire	204	Cuiller-Fourch. univ.	94
Carafe à eau glacée	147	Diamond	50-51
Carlton	66-67	Dispenseur de céréales in-line	217
Casse-noix	95	Dispenseur de céréales rotatif	216
Chafing Dish	206	Dispenseur de jus	214
Chafing Dish GN 1/1	197-200, 202-204	Dispenseur de lait	215
Chafing Dish Induction GN 2/3	193	Ecco	86-87
Chafing Dish Induction rond	192-193	Element de refrigeration	181
Chafing Dish Ø 24 cm	198	Elément supérieur à digestifs	238, 247
Chafing Dish Ø 30 cm	197-199, 201	Elément supérieur à digestifs avec porte-verres	238
Chafing Dish Ø 40 cm	197, 199-202	Elément supérieur à digestifs, rond	240, 249
Chandelier	153-156	Elément supérieur à fromage	238, 247
Chandelier pour banquet	154	Elément supérieur à fromage, rond	240, 249
Chariot à Chafing Dish	236	Elément supérieur à rafraîchir avec cloche en verre plexi	238, 247
Chariot à cigares	233, 243	Elément supérieur à sorbets	238, 247
Chariot à digestifs	231, 242	Elément supérieur pour chariot à service	249
Chariot à digestifs, rond	239, 248	Elément supérieur pour chariot de service	240
Chariot à fromage	235, 244	Elément supérieur pour fruits de mer	238, 247
Chariot à fromage, rond	239, 248	Emotion	22-23
Chariot à fruits de mer	235, 245	Étagère	118, 224
Chariot à l'induction	236, 245	étagère 3L	168
Chariot à pâtisseries et desserts	234, 244	étagère L-M-S	168
Chariot à service - modèle de base	233, 238, 247	étagère M-S	169
Chariot à service rond	249	étagère S-XS	169
Chariot à service ronde	240	Exclusiv	58-59
Chariot à sorbets	231, 243	Fourchette	227
Chariot à viande	237, 246		

Article	Page	Article	Page
Fourchette à découper	93	Porte brûleur	211
Fourchette à gâteau	226	Porte cure-dents	152
Fourchette à homard	95	Porte pour numéro de table	158
Fourchette à servir	92-93	Porte-bouteilles	130
Fourchette à servir pour Chafing Dish	92	Porte-brûleur	210
Fourchette à steakhouse	94	Porte-couteau à tarte	182
Fourchette de table	226	Porte-couverts	225
Fromagère	148	Porte-petits-fours	117-118
G obelet en porcelaine	227	Portes bouteilles et verres	129
Gobelet en verre	227	Pot à lait	108-113
Goliath 2000 Type B	254-256	Pot avec couvercle	218
Goliath 2000 Type C	251-253	Pot isotherme	114
I nsert en porcelaine	139	Poudre de nettoyage pour l'argenterie HEPPOLIT Premium	257
Insert en verre	115-116, 123, 146, 148	Présentateur buffet	82-83
K reuzband	54-55	Présentateur table	228
L égumier	135	Presse-citron	114
Lento	78-79	Produit de nettoyage pour l'argenterie	257
Louche grande	93	Profilé	46-47
Louche petite	93	Protection hygiénique	170
M armite potage	205	Protège-étiquette avant	170
Marmite potage Ø	205	Protège-étiquette arrière	170
Medan	38-39	R afraîchisseur à bouteilles	128
Ménagère	152, 219	Ramasse-miettes	95
Mescana	14-15	Récipient pour Chafing Dish	203, 206-207, 210
Moulin à poivre	150	Récipient pour distributeur de céréales	218
Moulin à sel	150	Royal	30-31
Moutardier	148	S alière	150-151
N uméro de table	158	Saucière	137
P anier à vin	130	seau à boisson	169
Partum	70-71	Seau à champagne	125, 130-131
Passoire à thé	114	Seau à glace	131-132
Pelle à glace	133	Seau à vin	125-127
Pelle à tarte	94	Service à sucre	115-116
Pellet de réfrigération	225	Service pour confitures et miel	123
Photophore	155-156	Soupière	136
Pieds à palier M	178	Sous-plat	138, 145
Pieds à palier S	179	Station potage	204-206
Pince	92	Sucrier	108-113
Pince à glace	133	Support	227
Pince à homard	95	Support à couverts	170
Pince à pâtisserie	95	Support à huîtres	144
Pince à salade	92	Support à snack	123-124
Pince à spaghetti	92	Support à toast	182
Pince à sucre	95	Support couvert à servir	213
Pince universelle	92	Support de buffet „L“	120, 223
planches à découper en bois GN 1/1 - chêne	177	Support de buffet „M“	120, 223
Plaque de table avec réservé	159	Support de buffet „S“	119, 223
Plaque stands haut	179	Support pour 3 verres à confiture	122
Plaque stands profond	179	Support pour 5 verres à confiture	122
Plaques HEPP pour le nettoyage de l'argenterie	258	Support pour 6 bouteilles	232
Plat à palier M chêne	178	Support pour buffet GN 1/1	194
Plat à palier M CORIAN®	178	Support pour buffet GN 2/3	195-196
Plat à palier S chêne	179	Support pour buffet rond	195
Plat à palier S CORIAN®	179	Support pour jus de fruits	224
Plat à servir	136, 138	Support pour seau à champagne	128
Plat à tarte	182	Support pour seau à vin	128-129
Plat GN 1/1 chêne	176	Support pour table rond	196
Plat GN 1/1 CORIAN®	176	Support universel	118-119
Plat L chêne	176	T ableau à servir „M“	141
Plat L CORIAN®	176	Tableau à servir „S“	141
Plateau de service	146	Talia	42-43
Plateau d'exposition	186-188	Théière	108-109, 111-113
Poivrier	150	Traverse	213
Poivrière	151	Trend	90-91
Polish argenté	257	Tube à glace	216
Port non-fumeur	159	V ase	156-157
Port numéro de table	159	Verre de rechange pour Vinaigrier-Huilier	149
Porte bouteilles et verres	129	Vinaigre / huile bouteille	149
		Vinaigrier-Huilier	149



SPEISENVERTEILUNG MIT SYSTEM.

INTELLIGENT. SICHER. EFFIZIENT.

Als erfahrener Spezialist und Partner für Systemgeschirrtteile unterstützt Sie HEPP HOSPITALA von A–Z, von der ersten Beratung und Planung bis hin zur Optimierung Ihrer Prozessabläufe.

Mehr als 40 Jahre Erfahrung machen uns zu einem der führenden Hersteller für Systemgeschirrtteile und Bestecke für die Gemeinschaftsverpflegung und zentrale Speisenverteilung in Krankenhäusern, Kliniken, Alten- und Pflegeheimen sowie Seniorenresidenzen.

Mehr Infos unter www.hepp.de



FOOD DISTRIBUTION WITH A SYSTEM.

SMART. SAFE. SERVICE-EFFECTIVE.

As experienced specialist and partner for system servingware utensils, HEPP HOSPITALA supports you every step of the way, from initial consulting and planning through to optimisation of your processes.

40-plus years of experience qualify us as one of the leading makers of system servingware utensils and cutlery for group food services and central food distribution in hospitals, clinics, nursing homes and care centres and senior-citizens' residences.

More infos online: www.hepp.de



proHeq GmbH
HEPP
Carl-Benz-Straße 10
75217 Birkenfeld
Germany
Phone: +49 7231 4885 100
Fax: +49 7231 4885 190
www.hepp.de · info@hepp.de



Qualitätsmanagement
Umweltmanagement
ISO 9001
ISO 14001
www.dekraonline.de



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
Paper from responsible sources
FSC® C100493