

# COLLECTIONS



GERMANY

# HEPP



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863

# CHRONIK



# HEPP

## *Eine kurze Zeitreise durch die Hepp'sche Geschichte* *A short journey through the contemporary history of Hepp* *Un Voyage de courte durée à travers l'histoire de Hepp*

### **Die Sternstunde der Firma HEPP**

Bis ins Jahr 1863 wurden in Hotels und Restaurants ausschließlich Tafelgeräte in Echtsilber verwendet. Das hatte den Nachteil, dass es sich schnell abnutzte, weil es zu weich war. Zudem war es teuer und sehr schwer. Den Chemiker Carl Hepp brachte das auf die Idee, ein Produkt zu schaffen, das optisch wie Silber aussah, aber die Vorteile eines härteren, langlebigeren und preiswerteren Materials bietet. Er entwickelte ein Verfahren, das es ermöglichte, Alpaka mit einer Feinsilberschicht zu überziehen. Das Hotelsilber war geboren. Danach folgten stürmische Jahre der Expansion: Die Idee wurde zum Erfolg und Hotels, Restaurants sowie Ozeanschiffe des Norddeutschen Lloyds wurden mit dem einzigartigen HEPP-Hotelsilber ausgestattet. In den frühen sechziger Jahren wurde aufgrund von neuen Erfahrungen und Weiterentwicklungen in der Fertigung das Grundmaterial Alpaka immer mehr zurückgedrängt. An dessen Stelle trat das neue Material Edelstahl 18/10, das noch vielseitiger eingesetzt werden konnte.

Unser Erfolg setzt sich – damals wie heute – aus traditionellen Werten wie Zuverlässigkeit und Qualität sowie aus unserer großen Innovationskraft zusammen. Durch die Entwicklung neuer Verfahren und Produkte sowie einer flexiblen Fertigung sind wir immer am Puls der Zeit. Das sind die Faktoren, auf die führende Hotels, Schifffahrtlinien, Fluggesellschaften und Hospitäler vertrauen und die uns weltweit erfolgreich machen.

### **HEPP's Great Moment**

As late as 1863, hotels and restaurants exclusively used genuine silver tableware. Unfortunately, since silver is too soft, it had the drawback of wearing down very quickly. In addition, it was too expensive and very heavy. That's why the chemist Carl Hepp had the idea of creating a product that looked like silver while possessing the qualities of a harder and less expensive material with a longer life. He developed a technique that made it possible to give nickel-silver a fine coating of silver. This was when hotel silver was born. This was followed by breathtaking years of expansion and success since HEPP furnished hotels, restaurants and ocean-going ships from Northern German Lloyd with their unique hotel silver. In the early 60's, new ideas and developments in the production process pushed back nickel-silver more and more and it was replaced with the more diverse material of stainless steel 18/10.

We are just as successful as we have always been since we maintain our traditional values of reliability and quality combined with a high degree of innovative. We are constantly formulating new techniques, products and flexible production processes to keep pace with the latest developments. Those are factors that the leading hotels, shipping lines, airlines and hospital have come to trust and that make us successful throughout the world.

### **L'heure de gloire de la firme HEPP**

Jusqu'en 1863, on n'utilisait dans les hôtels et les restaurants que des ustensiles de tables en argent. Cela avait l'inconvénient qu'étant en métal mou, ils s'usaient vite. De plus, ils étaient chers et très lourds. Le chimiste Carl Hepp eut l'idée de créer un produit ayant l'aspect de l'argent, mais offrant les avantages d'un métal dur, de grande longévité et bon marché. Il développa un procédé qui permit de recouvrir le maillechort d'une couche d'argent fin. L'argent hôtelier était né. Ensuite vinrent les années d'une expansion fulgurante : l'idée connut le succès et les hôtels, les restaurants ainsi que les paquebots de la Norddeutsche Lloyds furent équipés de cet singulier argent hôtelier. Au début des années soixante, en raison de découvertes et de nouveaux développements dans la fabrication, le matériau de base du Maillechort fut de plus en plus délaissé. Il fut remplacé par le nouveau matériau de l'acier inoxydable 18/10 qui a pu trouver des utilisations beaucoup plus étendues.

Notre succès s'appuie – aujourd'hui comme jadis – sur des valeurs traditionnelles telles que la fiabilité et la qualité, ainsi que sur notre énorme potentiel d'innovation. Par le développement de nouveaux procédés et de nouveaux produits, ainsi que d'une fabrication flexible, nous sommes toujours à l'écoute des pulsations de notre temps. Voilà les facteurs qui ont la confiance des grands hôtels, des compagnies maritimes et des maisons hospitalières, et qui assurent notre succès dans le monde entier.

EXCELLENT



HEPP



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863

# EXCELLENT



# HEPP

*Auszug aus unserer Kollektion Excellent*  
*Extract of our collection Excellent*  
*Exemple de nôtre collection Excellent*



## GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
D-75217 Birkenfeld  
Telefon: +49 72 31 4 88 50  
Telefax: +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

## GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld/Germany  
Telephone: +49 72 31 4 88 50  
Telefax: +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

## GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld/Allemagne  
Téléphone: +49 72 31 4 88 50  
Téléfax : +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de



EXCLUSIVE



HEPP



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863

# EXCLUSIVE



# HEPP

*Auszug aus unserer Kollektion Exclusive*  
*Extract of our collection Exclusive*  
*Exemple de nôtre collection Exclusive*



## GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
D-75217 Birkenfeld  
Telefon: +49 72 31 4 88 50  
Telefax: +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

## GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld/Germany  
Telephone: +49 72 31 4 88 50  
Telefax: +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

## GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld/Allemagne  
Téléphone: +49 72 31 4 88 50  
Téléfax : +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

PROFILE



HEPP



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863

# PROFILE



# HEPP

*Auszug aus unserer Kollektion Profile*  
*Extract of our collection Profile*  
*Exemple de nôtre collection Profile*



## GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
D-75217 Birkenfeld  
Telefon: +49 72 31 4 88 50  
Telefax: +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

## GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld/Germany  
Telephone: +49 72 31 4 88 50  
Telefax: +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

## GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld/Allemagne  
Téléphone: +49 72 31 4 88 50  
Téléfax : +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de



TRADITION



HEPP



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863

# TRADITION



# HEPP

*Auszug aus unserer Kollektion Tradition*  
*Extract of our collection Tradition*  
*Exemple de nôtre collection Tradition*



## GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
D-75217 Birkenfeld  
Telefon: +49 72 31 4 88 50  
Telefax: +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

## GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld/Germany  
Telephone: +49 72 31 4 88 50  
Telefax: +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

## GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld/Allemagne  
Téléphone: +49 72 31 4 88 50  
Téléfax : +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

# BESTECK

*Hotelbesteck, Hotel cutlery, Couverts d'hôtel*

# FRÜHSTÜCK

*Frühstück, Breakfast, Petit Déjeuner*

# MENÜ & BANKETT

*Menü & Bankett, Menu & Banquet, Menu & Banquet*

# CHAFING DISHES & BUFFET

# BAR

# SERVIERWAGEN

*Servierwagen, Serving trollies, Voitures de service*

# PFLEGE

*Pflege, Maintenance, Maintien*





# INHALT

## Inhalt nach Alphabet



# HEPP

| Artikel:                 | Seite:         | Produkt-<br>gruppe | Artikel:                        | Seite:                     | Produkt-<br>gruppe |
|--------------------------|----------------|--------------------|---------------------------------|----------------------------|--------------------|
| Alkoholmeßbecher         | 3              | 5                  | Essig-Ölglas                    | 24                         | 3                  |
| Alpha                    | 33, 34         | 1                  | Etagere                         | 28, 29, 30                 | 4                  |
| Aschenbecher             | 10             | 5                  | Exklusiv                        | 9, 10                      | 1                  |
| Aura                     | 31, 32         | 1                  | Facette                         | 39, 40                     | 1                  |
| Ausstellplatte           | 18, 19, 20, 21 | 4                  | Fidibusstände                   | 9                          | 5                  |
| Austerngestell           | 20             | 3                  | Fingerschale                    | 20                         | 3                  |
| Baguette                 | 13, 14         | 1                  | Fischplatte                     | 9                          | 3                  |
| Bankett-Leuchter         | 30             | 3                  | Flambierwagen                   | 8                          | 6                  |
| Barkoffer                | 3              | 5                  | Flaschen-Gläserteller           | 9                          | 5                  |
| Barlöffel                | 3              | 5                  | Flaschenhalter                  | 13                         | 5                  |
| Barmesser                | 3              | 5                  | Flaschenkühler                  | 13                         | 5                  |
| Barstände                | 8, 9           | 5                  | Flaschenkühler                  | 6                          | 2                  |
| Barzange                 | 5              | 5                  | Flaschenöffner                  | 5                          | 5                  |
| Bar-Zitronenpresse       | 7              | 5                  | Flaschenträger für 6 Fl.        | 4                          | 6                  |
| Besteckstände            | 43, 44         | 1                  | Gebäckstände                    | 23, 24, 25                 | 2                  |
| Bierglasträger           | 17             | 4                  | Gebäckzange                     | 41                         | 1                  |
| Bitterflasche            | 3              | 5                  | Geflügelschere                  | 41                         | 1                  |
| Blumenschale             | 31             | 3                  | Gemüseschüssel                  | 5, 6, 7                    | 3                  |
| Blumenvase               | 32             | 3                  | Glaseinsatz                     | 4                          | 2                  |
| Boston Shaker            | 4              | 5                  | Glaseinsatz                     | 22                         | 3                  |
| Bowlenlöffel             | 41             | 1                  | Glaseinsatz                     | 22, 24                     | 4                  |
| Brennerdose              | 14             | 4                  | Glaseinsatz                     | 17                         | 5                  |
| Brennerdose              | 8              | 2                  | Glaskrug                        | 4                          | 2                  |
| Brennpaste               | 8              | 2                  | Goliath 2000 Type B             | 3, 4                       | 7                  |
| Brennpaste               | 14             | 4                  | Goliath 2000 Type C             | 1, 2                       | 7                  |
| Brennerschale            | 16             | 4                  | Heppinox-Stahltauchbad          | 8                          | 7                  |
| Brennerhalter            | 13             | 4                  | Heppolit-Silberreinigungspulver | 7                          | 7                  |
| Brotkorb                 | 18, 19         | 3                  | Hepp-Silberrein                 | 6                          | 7                  |
| Brotkorb                 | 10             | 2                  | Holzeinsatz                     | 22                         | 4                  |
| Butterdose               | 11, 12, 13     | 3                  | Honig-Konfitürendose            | 23                         | 2                  |
| Butterdose               | 9              | 2                  | Humidorwagen                    | 5                          | 6                  |
| Carat                    | 15, 16         | 1                  | Hummergabel                     | 41                         | 1                  |
| Carlton                  | 23, 24         | 1                  | Hummerzange                     | 41                         | 1                  |
| Centerpiece              | 16             | 4                  | Hygieneschutz-Haube             | 9                          | 4                  |
| Chafing Dish             | 3, 6, 9        | 4                  | Induktionswagen                 | 8                          | 6                  |
| Chafing Dish 1/1         | 3, 4, 5, 7     | 4                  | Insuladet Coffee Urn            | 7                          | 2                  |
| Chafing Dish Haube 1/1   | 9              | 4                  | Interline                       | 3, 4                       | 1                  |
| Chafing Dish Ø 30 cm     | 4, 5           | 4                  | Irish Coffee-Wärmer             | 19                         | 2                  |
| Chafing Dish Ø 40 cm     | 4, 5           | 4                  | Isolierkanne                    | 18                         | 2                  |
| Chafing Dish Wagen       | 9              | 6                  | Kaffeekanne                     | 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18 | 2                  |
| Champagnerschüssel       | 16, 17         | 5                  | Käsedose                        | 28                         | 3                  |
| Chillcup                 | 13, 21, 22     | 3                  | Käsemesser                      | 41                         | 1                  |
| Cocktailbecher           | 4              | 5                  | Käsewagen                       | 7                          | 6                  |
| Cocktailsieb             | 4              | 5                  | Käsewagen rund                  | 11                         | 6                  |
| Coffee Urn               | 6, 7           | 2                  | Kaviarmesser                    | 41                         | 1                  |
| Contour                  | 17, 18         | 1                  | Kaviarschaufel                  | 41                         | 1                  |
| Deckel                   | 5, 6, 7        | 3                  | Kellnermesser                   | 6                          | 5                  |
| Deckel                   | 27             | 4                  | Korkenzieher                    | 5                          | 5                  |
| Deckel mit Einschnitt    | 5, 6, 7        | 3                  | Kreuzband                       | 5, 6                       | 1                  |
| Dekantierkaraffe         | 15             | 5                  | Krümelsammler                   | 14                         | 3                  |
| Diamond                  | 19, 20         | 1                  | Krümelschaufel                  | 14                         | 3                  |
| Digestifwagen            | 3              | 6                  | Kuchen- und Nachspeisewagen     | 6                          | 6                  |
| Digestifwagen rund       | 11             | 6                  | Kugelglocke                     | 4, 11                      | 3                  |
| Eierbecher               | 9              | 2                  | Kühlpellet                      | 4                          | 2                  |
| Einsatz für Chafing Dish | 10, 12         | 4                  | Kühlset                         | 22                         | 4                  |
| Eisbecher                | 17             | 3                  | Lachsblett                      | 26                         | 4                  |
| Eispräsentationsstände   | 15             | 3                  | Leuchter                        | 29, 30, 31                 | 3                  |
| Eisschale                | 17             | 3                  | Meeresfrüchtewagen              | 7                          | 6                  |
| Eiswasserkanne           | 18, 19         | 5                  | Menage                          | 23, 26                     | 3                  |
| Elektroheizung           | 14, 15         | 4                  | Michelangelo                    | 21, 22                     | 1                  |
| Elektroheizung           | 8              | 2                  | Milchgießer                     | 15                         | 2                  |
| Ergänzungssteile         | 41             | 1                  | Milchkanne                      | 11, 13, 16, 17             | 2                  |
| Escoffier                | 27             | 4                  |                                 |                            |                    |
| Essig-Ölgestell          | 23             | 3                  |                                 |                            |                    |

### Produktgruppen:

1 = Besteck 2 = Frühstück 3 = Menü + Bankett 4 = Chafing Dishes + Buffet  
5 = Bar 6 = Servierwagen 7 = Pflege

# INHALT

## Inhalt nach Alphabet



# HEPP

| Artikel:                       | Seite:         | Produkt-<br>gruppe | Artikel:                       | Seite:         | Produkt-<br>gruppe |
|--------------------------------|----------------|--------------------|--------------------------------|----------------|--------------------|
| Muskatreibe                    | 7              | 5                  | Silbereinigungsapparat         | 7              | 7                  |
| Müsliständer                   | 3              | 2                  | Silberreinigungsplatten        | 8              | 7                  |
| Nichtraucherständer            | 34             | 3                  | Sorbetbehälter                 | 16             | 3                  |
| Nußknacker                     | 41             | 1                  | Sorbetwagen                    | 3              | 6                  |
| Obstkorb                       | 10             | 2                  | Spaghettizange                 | 41             | 1                  |
| Obstschale                     | 31             | 4                  | Speiseglocke                   | 9              | 3                  |
| Pfeffermühle                   | 24, 25         | 3                  | Speisentrennwand               | 13             | 4                  |
| Pfefferstreuer                 | 25, 26         | 3                  | Speisewärmer                   | 10             | 3                  |
| Pflegebeispiele                | 5              | 7                  | Ständer für Konfitürengläser   | 22, 23         | 2                  |
| Plattenständer                 | 23             | 4                  | Steakhaus-Gabel                | 41             | 1                  |
| Platzteller                    | 3              | 3                  | Steakhaus-Messer               | 41             | 1                  |
| Plexiglashaube                 | 22             | 4                  | Steg                           | 13             | 4                  |
| Porzellan-Einsatz              | 5              | 2                  | Stövchen                       | 10             | 3                  |
| Porzellan-Einsatz              | 11, 12         | 3                  | Strohalmbecher                 | 10             | 5                  |
| Porzellan-Einsatz              | 11, 12, 16, 24 | 4                  | Suppenmarmite                  | 8              | 4                  |
| Präsentationsständer           | 23             | 4                  | Suppenschüssel                 | 5, 6, 7        | 3                  |
| Premium                        | 35, 36         | 1                  | Suppenstation                  | 7, 8           | 4                  |
| Princess                       | 37, 38         | 1                  | Teeglashalter                  | 19             | 2                  |
| Profile                        | 27, 28         | 1                  | Teekanne                       | 11, 12, 13     | 2                  |
| Raymor-Polish                  | 6              | 7                  | Teekanne                       | 14, 16, 17, 18 | 2                  |
| Reinigungspaste für Silber     | 6              | 7                  | Teesieb                        | 19             | 2                  |
| Reservierschild                | 34             | 3                  | Tellerglocke rund              | 25             | 4                  |
| Rinderbrustwagen               | 9              | 6                  | Tischnummer                    | 33             | 3                  |
| Ring für Glaseinsatz           | 17             | 5                  | Tischnummernständer            | 33, 34         | 3                  |
| Ring für Gläser                | 16             | 5                  | Tischroller                    | 41             | 1                  |
| Roheisbehälter                 | 20, 21         | 5                  | Toastständer                   | 10             | 2                  |
| Roheishammer                   | 6              | 5                  | Tortenmesser                   | 26             | 2                  |
| Roheisschaufel                 | 6              | 5                  | Tortenmesserbehälter           | 26             | 2                  |
| Roheiszange                    | 7              | 5                  | Tortenplatte                   | 25             | 2                  |
| Roomservicewagen               | 13, 14         | 6                  | Tradition                      | 7, 8           | 1                  |
| Rotweingestell                 | 15             | 5                  | Traubenschere                  | 41             | 1                  |
| Rotweinkorb                    | 15             | 5                  | Universalschale                | 4              | 2                  |
| Royal                          | 29, 30         | 1                  | Universalschale                | 31             | 4                  |
| Rührglas                       | 4              | 5                  | Universalständer               | 26             | 2                  |
| Saftspender                    | 5              | 2                  | Universalständer               | 15             | 3                  |
| Saftständer                    | 3              | 2                  | Universalzange                 | 41             | 1                  |
| Salatständer                   | 24             | 4                  | Unterteller                    | 11, 12, 20     | 3                  |
| Salatzange                     | 41             | 1                  | Victoria                       | 25, 26         | 1                  |
| Salzmühle                      | 24, 25         | 3                  | Vorlegegabel für Chafing Dish  | 41             | 1                  |
| Salzstreuer                    | 25, 26         | 3                  | Vorlegelöffel für Chafing Dish | 41             | 1                  |
| Samowar                        | 9              | 2                  | Warmhaltebox                   | 14             | 6                  |
| Sauciere                       | 8              | 3                  | Weinkühler                     | 11, 12, 13     | 5                  |
| Scharnierdeckel                | 5              | 2                  | Weinkühlerständer              | 14             | 5                  |
| Schinkenhalter                 | 26             | 4                  | Weinwagen                      | 4              | 6                  |
| Schneckenpfanne                | 22             | 3                  | Windlicht                      | 32             | 3                  |
| Schneckenzange                 | 41             | 1                  | Zahnstocherbehälter            | 28             | 3                  |
| Schneidbrett                   | 10             | 5                  | Zahnstocherbehälter            | 10             | 5                  |
| Sektflaschenverschluß          | 5              | 5                  | Zigarrenabschneider            | 6              | 5                  |
| Senfgefäß                      | 27             | 3                  | Zigarrenständer                | 9              | 5                  |
| Servierpfanne                  | 10             | 3                  | Zitronenpresse                 | 7              | 5                  |
| Servierplatte                  | 9              | 3                  | Zitronenpresse                 | 19             | 2                  |
| Servierschüssel                | 5, 6, 7        | 3                  | Zuckerdose                     | 11, 12, 14     | 2                  |
| Serviertablett                 | 10             | 2                  | Zuckerdose                     | 15, 16, 17     | 2                  |
| Serviertablett                 | 17             | 4                  | Zuckerservice                  | 15             | 2                  |
| Serviertablett                 | 20             | 3                  | Zuckerständer                  | 20, 21, 22     | 2                  |
| Servierwagen                   | 5              | 6                  | Zuckerzange                    | 41             | 1                  |
| Servierwagen, Grundmodell      |                |                    |                                |                |                    |
| mit verschiedenen Aufsätzen    | 10             | 6                  |                                |                |                    |
| Servierwagen rund, Grundmodell |                |                    |                                |                |                    |
| mit verschiedenen Aufsätzen    | 12             | 6                  |                                |                |                    |

### Produktgruppen:

1 = Besteck 2 = Frühstück 3 = Menü + Bankett 4 = Chafing Dishes + Buffet  
5 = Bar 6 = Servierwagen 7 = Pflege

# CONTENT

## Alphabetical Content



# HEPP

| Article:               | Page:          | Product-group: | Article:                        | Page:      | Product-group: |
|------------------------|----------------|----------------|---------------------------------|------------|----------------|
| Additional pieces      | 41             | 1              | Corkscrew                       | 5          | 5              |
| All purpose dish       | 4              | 2              | Cover for serving platter       | 9          | 3              |
| All purpose dish       | 31             | 4              | Cover round                     | 25         | 4              |
| All purpose tongs      | 41             | 1              | Cruet stand                     | 23, 26     | 3              |
| Alpha                  | 33, 34         | 1              | Crumb scraper                   | 14         | 3              |
| Ash tray               | 10             | 5              | Crumb scraper                   | 41         | 1              |
| Aura                   | 31, 32         | 1              | Cutlery holder                  | 43, 44     | 1              |
| Baguette               | 13, 14         | 1              | Cutting board                   | 10         | 5              |
| Banquet tray           | 18, 19, 20, 21 | 4              | Decanter                        | 15         | 5              |
| Bar knife              | 3              | 5              | Diamond                         | 19, 20     | 1              |
| Bar set                | 3              | 5              | Display stand                   | 23         | 4              |
| Bar spoon              | 3              | 5              | Dome cover                      | 4, 11      | 3              |
| Bar tongs              | 5              | 5              | Dry fuel burner                 | 8          | 2              |
| Bitter bottle          | 3              | 5              | Dry fuel burner                 | 14         | 4              |
| Boston shaker          | 4              | 5              | Egg cup                         | 9          | 2              |
| Bottle and glass tray  | 9              | 5              | Escoffier                       | 27         | 4              |
| Bottle holder          | 13             | 5              | Etagere                         | 28, 29, 30 | 4              |
| Bottle opener          | 5              | 5              | Examples for maintenance        | 5          | 7              |
| Bottle-cooler          | 13             | 5              | Exclusiv                        | 9, 10      | 1              |
| Bottle-cooler          | 6              | 2              | Facette                         | 39, 40     | 1              |
| Bread basket           | 18, 19         | 3              | Fidibus stand                   | 9          | 5              |
| Bread basket           | 10             | 2              | Finger bowl                     | 20         | 3              |
| Burner                 | 16             | 4              | Fish platter                    | 9          | 3              |
| Burner holder          | 13             | 4              | Flambé trolley                  | 8          | 6              |
| Burner tin             | 8              | 2              | Flower bowl                     | 31         | 3              |
| Burner tin             | 14             | 4              | Food divider                    | 13         | 4              |
| Butter dish            | 11, 12, 13     | 3              | Fruit basket                    | 10         | 2              |
| Butter dish            | 9              | 2              | Fruit bowl                      | 31         | 4              |
| Cake knife             | 26             | 2              | Futura                          | 11, 12     | 1              |
| Cake knife stand       | 26             | 2              | Glas for vinegar and oil stand  | 24         | 3              |
| Cake plate             | 25             | 2              | Glass insert                    | 22, 24     | 4              |
| Candelabra             | 29, 30, 31     | 3              | Glass insert                    | 17         | 5              |
| Candelabra for banquet | 30             | 3              | Glass insert                    | 22         | 3              |
| Candle lamp            | 32             | 3              | Glass insert                    | 4          | 2              |
| Carat                  | 15, 16         | 1              | Glass jug                       | 4          | 2              |
| Carlton                | 23, 24         | 1              | Goliath 2000 Type B             | 3, 4       | 7              |
| Caviar knife           | 41             | 1              | Goliath 2000 Type C             | 1, 2       | 7              |
| Caviar spoon           | 41             | 1              | Grape scissors                  | 41         | 1              |
| Centerpiece            | 16             | 4              | Ham holder                      | 26         | 4              |
| Cereal stand           | 3              | 2              | Heating element                 | 14, 15     | 4              |
| Chafing Dish           | 3, 6, 9        | 4              | Heating element                 | 8          | 2              |
| Chafing Dish 1/1       | 3, 4, 5, 7     | 4              | Heppinox-Steel Dipping          | 8          | 7              |
| Chafing Dish cover 1/1 | 9              | 4              | Heppolit-Silver Cleaning Powder | 7          | 7              |
| Chafing Dish Ø 30 cm   | 4, 5           | 4              | Hepp-Silberrein                 | 6          | 7              |
| Chafing Dish Ø 40 cm   | 4, 5           | 4              | Hinged lid                      | 5          | 2              |
| Chafing dish trolley   | 9              | 6              | Holder for 6 bottles            | 4          | 6              |
| Champagne bowl         | 16, 17         | 5              | Ice bucket                      | 20, 21     | 5              |
| Champagne stopper      | 5              | 5              | Ice cream bowl                  | 17         | 3              |
| Cheese dish            | 28             | 3              | Ice cream cup                   | 17         | 3              |
| Cheese knife           | 41             | 1              | Ice display stand               | 15         | 3              |
| Cheese trolley         | 7              | 6              | Ice hammer                      | 6          | 5              |
| Cheese trolley round   | 11             | 6              | Ice shovel                      | 6          | 5              |
| Chillcup               | 13, 21, 22     | 3              | Ice tongs                       | 7          | 5              |
| Cigar cutter           | 6              | 5              | Induction trolley               | 8          | 6              |
| Cigar stand            | 9              | 5              | Insert                          | 17         | 5              |
| Cigar trolley          | 5              | 6              | Insert for chafing dish         | 10, 12     | 4              |
| Cocktail shaker        | 4              | 5              | Insulated beverage server       | 18         | 2              |
| Cocktail strainer      | 4              | 5              | Insulated coffee urn            | 7          | 2              |
| Coffee pot             | 11, 12, 13     | 2              | Interline                       | 3, 4       | 1              |
| Coffee pot             | 14, 15, 17, 18 | 2              | Irish Coffee warmer             | 19         | 2              |
| Coffee urn             | 6, 7           | 2              | Jam/honey pot                   | 23         | 2              |
| Contour                | 17, 18         | 1              |                                 |            |                |
| Cooling pellet         | 4              | 2              |                                 |            |                |
| Cooling set            | 22             | 4              |                                 |            |                |

### Product group:

1 = Flatware 2 = Breakfast 3 = Menu + Banquet 4 = Chafing Dishes + Buffet  
5 = Bar 6 = Serving trollies 7 = Maintenance

# CONTENT

## Alphabetical Content



# HEPP

| Article:                      | Page:          | Product-group: |
|-------------------------------|----------------|----------------|
| Juice dispenser               | 5              | 2              |
| Juice stand                   | 3              | 2              |
| Kreuzband                     | 5, 6           | 1              |
| Lemon squeezer                | 7              | 5              |
| Lemon squeezer                | 19             | 2              |
| Lemon squeezer for bar        | 7              | 5              |
| Lid                           | 27             | 4              |
| Lid                           | 5, 6, 7        | 3              |
| Lid with hole                 | 5, 6, 7        | 3              |
| Liquor trolley                | 3              | 6              |
| Liquor trolley round          | 11             | 6              |
| Lobster crack                 | 41             | 1              |
| Lobster fork                  | 41             | 1              |
| Measure for liquor            | 3              | 5              |
| Michelangelo                  | 21, 22         | 1              |
| Milk jug                      | 11, 13, 15     | 2              |
| Milk jug                      | 16, 17         | 2              |
| Mixing glass                  | 4              | 5              |
| Multipurpose stand            | 15             | 3              |
| Multipurpose stand            | 26             | 2              |
| Mustard pot                   | 27             | 3              |
| No Smoking stand              | 34             | 3              |
| Nut cracker                   | 41             | 1              |
| Nutmeg grater                 | 7              | 5              |
| Oyster rack                   | 20             | 3              |
| Pastry and dessert trolley    | 6              | 6              |
| Pastry stand                  | 23, 24, 25     | 2              |
| Pastry tongs                  | 41             | 1              |
| Pepper mill                   | 24, 25         | 3              |
| Pepper shaker                 | 25, 26         | 3              |
| Plexiglass hood               | 22             | 4              |
| Porcelain insert              | 11, 12, 16, 24 | 4              |
| Porcelain insert              | 11, 12         | 3              |
| Porcelain insert              | 5              | 2              |
| Poultry scissors              | 41             | 1              |
| Premium                       | 35, 36         | 1              |
| Princess                      | 37, 38         | 1              |
| Profile                       | 27, 28         | 1              |
| Punch bowl ladle              | 41             | 1              |
| Raymor-Polish                 | 6              | 7              |
| Rechaud                       | 10             | 3              |
| Red wine holder               | 15             | 5              |
| Reserved sign                 | 34             | 3              |
| Ring for glasses              | 16             | 5              |
| Roast beef trolley            | 9              | 6              |
| Room-Service-Trolley          | 13, 14         | 6              |
| Royal                         | 29, 30         | 1              |
| Salad stand                   | 24             | 4              |
| Salad tongs                   | 41             | 1              |
| Salmon board                  | 26             | 4              |
| Salt mill                     | 24, 25         | 3              |
| Salt shaker                   | 25, 26         | 3              |
| Samovar                       | 9              | 2              |
| Sauce boat                    | 8              | 3              |
| Seafood trolley               | 7              | 6              |
| Service pan                   | 10             | 3              |
| Service plate                 | 3              | 3              |
| Serving dish                  | 5, 6, 7        | 3              |
| Serving fork for chafing dish | 41             | 1              |

| Article:                                               | Page:          | Product-group: |
|--------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Serving platter                                        | 9              | 3              |
| Serving spoon for chafing dish                         | 41             | 1              |
| Serving tray                                           | 17             | 4              |
| Serving tray                                           | 20             | 3              |
| Serving tray                                           | 10             | 2              |
| Serving trolley                                        | 5              | 6              |
| Serving trolley – basic model, with various tops       | 10             | 6              |
| Serving trolley round – basic model, with various tops | 12             | 6              |
| Silver Cleaning Apparatus                              | 7              | 7              |
| Silver cleaning plates                                 | 8              | 7              |
| Silver polish                                          | 6              | 7              |
| Snack stand                                            | 8, 9           | 5              |
| Snail dish                                             | 22             | 3              |
| Snail tongs                                            | 41             | 1              |
| Sneeze guard                                           | 9              | 4              |
| Sorbet pot                                             | 16             | 3              |
| Sorbet trolley                                         | 3              | 6              |
| Soup marmite                                           | 8              | 4              |
| Soup station                                           | 7, 8           | 4              |
| Soup tureen                                            | 5, 6, 7        | 3              |
| Spaghetti tongs                                        | 41             | 1              |
| Stand for jam glasses                                  | 22, 23         | 2              |
| Stand for wine cooler                                  | 14             | 5              |
| Steakhouse fork                                        | 41             | 1              |
| Steakhouse knife                                       | 41             | 1              |
| Straw holder                                           | 10             | 5              |
| Strut                                                  | 13             | 4              |
| Sugar bowl                                             | 11, 12, 14     | 2              |
| Sugar bowl                                             | 15, 16, 17     | 2              |
| Sugar server                                           | 15, 20, 21, 22 | 2              |
| Sugar tongs                                            | 41             | 1              |
| Table crumbler                                         | 14             | 3              |
| Table number                                           | 33             | 3              |
| Table number stand                                     | 33, 34         | 3              |
| Tea glass holder                                       | 19             | 2              |
| Tea pot                                                | 11, 12, 13     | 2              |
| Tea pot                                                | 14, 16, 17, 18 | 2              |
| Tea strainer                                           | 19             | 2              |
| Thermal Box                                            | 14             | 6              |
| Toast rack                                             | 10             | 2              |
| Toothpick stand                                        | 10             | 5              |
| Toothpick stand                                        | 28             | 3              |
| Tradition                                              | 7, 8           | 1              |
| Tray for bottles                                       | 17             | 4              |
| Tray stand                                             | 23             | 4              |
| Underliner                                             | 11, 12, 20     | 3              |
| Vase                                                   | 32             | 3              |
| Vegetable dish                                         | 5, 6, 7        | 3              |
| Victoria                                               | 25, 26         | 1              |
| Vinegar and oil stand                                  | 23             | 3              |
| Waiter's knife                                         | 6              | 5              |
| Water pitcher                                          | 18, 19         | 5              |
| Wine basket                                            | 15             | 5              |
| Wine cooler                                            | 11, 12, 13     | 5              |
| Wine trolley                                           | 4              | 6              |
| Wooden insert                                          | 22             | 4              |

### Product group:

1 = Flatware 2 = Breakfast 3 = Menu + Banquet 4 = Chafing Dishes + Buffet  
5 = Bar 6 = Serving trollies 7 = Maintenance



# SOMMAIRE

## Sommaire Alphabétique



# HEPP

| Article:                         | Page:          | Groupe-<br>de prod.: | Article:                               | Page:      | Groupe-<br>de prod.: |
|----------------------------------|----------------|----------------------|----------------------------------------|------------|----------------------|
| Alpha                            | 33, 34         | 1                    | Couvercle avec charnière               | 5          | 2                    |
| Anneau pour verres               | 16             | 5                    | Couteau à steakhouse                   | 41         | 1                    |
| Appareil à nettoyer l'argenterie | 7              | 7                    | Couteau à tarte                        | 26         | 2                    |
| Assiette de présentation         | 3              | 3                    | Couvercle                              | 5, 6, 7    | 3                    |
| Aura                             | 31, 32         | 1                    | Couvercle avec encoche                 | 5, 6, 7    | 3                    |
| Bac en porcelaine                | 11, 12         | 3                    | Couvercle pour chafing dish 1/1        | 9          | 4                    |
| Bac en porcelaine                | 5              | 2                    | Couvercle pour la protection d'hygiène | 9          | 4                    |
| Bac en porcelaine                | 11, 12, 16, 24 | 4                    | Couvercle rond                         | 25         | 4                    |
| Bac en verre                     | 22             | 3                    | Cruche en verre                        | 4          | 2                    |
| Bac en verre                     | 4              | 2                    | Cuiller à bar                          | 3          | 5                    |
| Bac en verre                     | 22, 24         | 4                    | Cuiller à caviar                       | 41         | 1                    |
| Bac en verre                     | 17             | 5                    | Cuiller à punch                        | 41         | 1                    |
| Baguette                         | 13, 14         | 1                    | Cuiller à servir pour chafing dish     | 41         | 1                    |
| Beurrer                          | 11, 12, 13     | 3                    | Décapsuleur                            | 5          | 5                    |
| Beurrer                          | 9              | 2                    | Diamond                                | 19, 20     | 1                    |
| Boîte de brûleur                 | 8              | 2                    | Distributeur de jus                    | 5          | 2                    |
| Boîte de brûleur                 | 14             | 4                    | Escoffier                              | 27         | 4                    |
| Bol à champagne                  | 16, 17         | 5                    | Étagère                                | 28, 29, 30 | 4                    |
| Bol à fleurs                     | 31             | 3                    | Exclusiv                               | 9, 10      | 1                    |
| Bol universel                    | 4              | 2                    | Exemples pour maintien                 | 5          | 7                    |
| Bol universel                    | 31             | 4                    | Facette                                | 39, 40     | 1                    |
| Boston shaker                    | 4              | 5                    | Flacon à Angostura                     | 3          | 5                    |
| Bouchon bouteille à champagne    | 5              | 5                    | Fourchette à homard                    | 41         | 1                    |
| Box isotherme                    | 14             | 6                    | Fourchette à servir pour chafing dish  | 41         | 1                    |
| Brûleur                          | 16             | 4                    | Fourchette à steakhouse                | 41         | 1                    |
| Brûleur à gel                    | 8              | 2                    | Fromagère                              | 28         | 3                    |
| Brûleur à gel                    | 14             | 4                    | Futura                                 | 11, 12     | 1                    |
| Cafetière                        | 11, 12, 13     | 2                    | Garniture à bar                        | 3          | 5                    |
| Cafetière                        | 14, 15, 17, 18 | 2                    | Gobelet à cocktail                     | 4          | 5                    |
| Carafe à décanter                | 15             | 5                    | Goliath 2000 Type B                    | 3, 4       | 7                    |
| Carafe à eau glacée              | 18, 19         | 5                    | Goliath 2000 Type C                    | 1, 2       | 7                    |
| Carat                            | 15, 16         | 1                    | Hepponix-bain d'immersion pour acier   | 8          | 7                    |
| Carlton                          | 23, 24         | 1                    | Hepp-Silberrein                        | 6          | 7                    |
| Casse-noix                       | 41             | 1                    | Interline                              | 3, 4       | 1                    |
| Cendrier                         | 10             | 5                    | Insuladet Coffee urn                   | 7          | 2                    |
| Centerpiece                      | 16             | 4                    | Irish Coffee warmer                    | 19         | 2                    |
| Chafing Dish                     | 3, 6, 9        | 4                    | Kreuzband                              | 5, 6       | 1                    |
| Chafing Dish 1/1                 | 3, 4, 5, 7     | 4                    | Lampe à bougie                         | 32         | 3                    |
| Chafing Dish Ø 30 cm             | 4, 5           | 4                    | Légumier                               | 5, 6, 7    | 3                    |
| Chafing Dish Ø 40 cm             | 4, 5           | 4                    | Marmite potage Ø 30 cm                 | 8          | 4                    |
| Chandelier                       | 29, 30, 31     | 3                    | Marteau à glace                        | 6          | 5                    |
| Chandelier pour banquet          | 30             | 3                    | Ménagère                               | 23, 26     | 3                    |
| Chariot pour service d'étage     | 13, 14         | 6                    | Mesure à alcool                        | 3          | 5                    |
| Chauffage électrique             | 8              | 2                    | Michelangelo                           | 21, 22     | 1                    |
| Chauffage électrique             | 14, 15         | 4                    | Moulin à poivre                        | 24, 25     | 3                    |
| Chillcup                         | 13, 21, 22     | 3                    | Moulin à sel                           | 24, 25     | 3                    |
| Ciseaux à raisins                | 41             | 1                    | Moutardier                             | 27         | 3                    |
| Cloche                           | 9              | 3                    | Numéro de table                        | 33         | 3                    |
| Cloche en verre plexi            | 22             | 4                    | Panier à fruits                        | 10         | 2                    |
| Cloche ronde                     | 4, 11          | 3                    | Panier à vin                           | 15         | 5                    |
| Cloison                          | 13             | 4                    | Passoire à cocktail                    | 4          | 5                    |
| Coffee urn                       | 6, 7           | 2                    | Passoire à thé                         | 19         | 2                    |
| Contour                          | 17, 18         | 1                    | Pelle à glace                          | 6          | 5                    |
| Coquetier                        | 9              | 2                    | Pellet de réfrigération                | 4          | 2                    |
| Corbeille à pain                 | 18, 19         | 3                    | Pièces complémentaires                 | 41         | 1                    |
| Corbeille à pain                 | 10             | 2                    | Pince à bar                            | 5          | 5                    |
| Coupe à fruits                   | 31             | 4                    | Pince à escargots                      | 41         | 1                    |
| Coupe à glace                    | 17             | 3                    | Pince à glace                          | 7          | 5                    |
| Coupe-cigare                     | 6              | 5                    | Pince à homard                         | 41         | 1                    |
| Couteau à bar                    | 3              | 5                    | Pince à pâtisserie                     | 41         | 1                    |
| Couteau à caviar                 | 41             | 1                    |                                        |            |                      |
| Couteau à fromage                | 41             | 1                    |                                        |            |                      |
| Couteau à sommelier              | 6              | 5                    |                                        |            |                      |
| Couvercle                        | 27             | 4                    |                                        |            |                      |

Groupe de produit:

1 = Couverts 2 = Petit Déjeuner 3 = Menu + Banquet 4 = Chafing Dishes + Buffet  
5 = Bar 6 = Voitures de service 7 = Maintien

# SOMMAIRE

## Sommaire Alphabétique



# HEPP

| Article:                                          | Page:          | Groupe-<br>de prod.: | Article:                                | Page:          | Groupe-<br>de prod.: |
|---------------------------------------------------|----------------|----------------------|-----------------------------------------|----------------|----------------------|
| Pince à salade                                    | 41             | 1                    | Seau à glace                            | 20, 21         | 5                    |
| Pince à spaghetti                                 | 41             | 1                    | Seau à vin                              | 11, 12, 13     | 5                    |
| Pince à sucre                                     | 41             | 1                    | Sécateur à volaille                     | 41             | 1                    |
| Pince universelle                                 | 41             | 1                    | Service à sucre                         | 15, 20, 21, 22 | 2                    |
| Planche à couper                                  | 10             | 5                    | Service pour confitures et miel         | 23             | 2                    |
| Planche à saumon                                  | 26             | 4                    | Set frigorifique                        | 22             | 4                    |
| Planche en bois                                   | 22             | 4                    | Soupière                                | 5, 6, 7        | 3                    |
| Plaque de table avec réservé                      | 34             | 3                    | Sous-plat                               | 11, 12, 20     | 3                    |
| Plaques Hepp pour<br>le nettoyage de l'argenterie | 8              | 7                    | Station potage                          | 7, 8           | 4                    |
| Plat à escargots                                  | 22             | 3                    | Sucrier                                 | 11, 12, 14     | 2                    |
| Plat à poisson                                    | 9              | 3                    | Sucrier                                 | 15, 16, 17     | 2                    |
| Plat à servir                                     | 5, 6, 7, 9     | 3                    | Support à fidibus                       | 9              | 5                    |
| Plat à tarte                                      | 25             | 2                    | Support à huîtres                       | 20             | 3                    |
| Plateau à servir                                  | 20             | 3                    | Support à présentation                  | 23             | 4                    |
| Plateau à servir                                  | 10             | 2                    | Support à snack                         | 8, 9           | 5                    |
| Plateau à servir                                  | 17             | 4                    | Support non-fumeur                      | 34             | 3                    |
| Plateau d'exposition                              | 18, 19, 20, 21 | 4                    | Support pour 6 bouteilles               | 4              | 6                    |
| Plateau pour bouteilles                           | 17             | 4                    | Support pour céréales                   | 3              | 2                    |
| Plateau pour bouteilles et verres                 | 9              | 5                    | Support pour jus de fruits              | 3              | 2                    |
| Poêle                                             | 10             | 3                    | Support pour numéro de table            | 33, 34         | 3                    |
| Poivrier                                          | 25, 26         | 3                    | Support pour salades                    | 24             | 4                    |
| Porte cure-dents                                  | 28             | 3                    | Support pour seau à vin                 | 14             | 5                    |
| Porte cure-dents                                  | 10             | 5                    | Support pour service à glace            | 15             | 3                    |
| Porte-bouteille                                   | 13             | 5                    | Support pour service universel          | 15             | 3                    |
| Porte-bouteilles                                  | 15             | 5                    | Support pour service universel          | 26             | 2                    |
| Porte-brûleur                                     | 13             | 4                    | Support pour toast                      | 10             | 2                    |
| Porte-cigares                                     | 9              | 5                    | Théière                                 | 11, 12, 13     | 2                    |
| Porte-couteau à tarte                             | 26             | 2                    | Théière                                 | 14, 16, 17, 18 | 2                    |
| Porte-couverts                                    | 43, 44         | 1                    | Tire-bouchon                            | 5              | 5                    |
| Porte-jambon                                      | 26             | 4                    | Tradition                               | 7, 8           | 1                    |
| Porte-paille                                      | 10             | 5                    | Traverse                                | 13             | 4                    |
| Porte-petits-fours                                | 23, 24, 25     | 2                    | Vase                                    | 32             | 3                    |
| Porte-plateau                                     | 23             | 4                    | Verre à mélanger                        | 4              | 5                    |
| Porte-verre à thé                                 | 19             | 2                    | Verre pour vinaigrier-Huilier           | 24             | 3                    |
| Pot à lait                                        | 11, 13, 15     | 2                    | Victoria                                | 25, 26         | 1                    |
| Pot à lait                                        | 16, 17         | 2                    | Vinaigrier-huilier                      | 23             | 3                    |
| Pot à sorbet                                      | 16             | 3                    | Voiture à chafing dish                  | 9              | 6                    |
| Pot isolé                                         | 18             | 2                    | Voiture à cigares                       | 5              | 6                    |
| Poudre de nettoyage                               |                |                      | Voiture à digestifs                     | 3              | 6                    |
| pour l'argenterie Heppolit                        | 7              | 7                    | Voiture à digestifs, ronde              | 11             | 6                    |
| Pour verres à confiture                           | 22, 23         | 2                    | Voiture à flamber                       | 8              | 6                    |
| Premium                                           | 35, 36         | 1                    | Voiture à fromage                       | 7              | 6                    |
| Presse-citron                                     | 19             | 2                    | Voiture à fromage, ronde                | 11             | 6                    |
| Presse-citron                                     | 7              | 5                    | Voiture à fruits de mer                 | 7              | 6                    |
| Presse-citron pour bar                            | 7              | 5                    | Voiture à l'induction                   | 8              | 6                    |
| Princess                                          | 37, 38         | 1                    | Voiture à pâtisseries et desserts       | 6              | 6                    |
| Produit de nettoyage pour l'argent                | 6              | 7                    | Voiture à service – modèle de base      |                |                      |
| Profile                                           | 27, 28         | 1                    | avec des éléments supérieurs différents | 10             | 6                    |
| Rafrâchisseur à bouteilles                        | 6              | 2                    | Voiture à service ronde modèle de base  |                |                      |
| Rafrâchisseur à bouteilles                        | 13             | 5                    | avec des éléments supérieurs différents | 12             | 6                    |
| Ramasse-brosse                                    | 14             | 3                    | Voiture à sorbets                       | 3              | 6                    |
| Ramasse-miettes roulante                          | 41             | 1                    | Voiture à viande                        | 9              | 6                    |
| Râpe à muscade                                    | 7              | 5                    | Voiture à vins                          | 4              | 6                    |
| Raymor-Polish                                     | 6              | 7                    | Voiture de service                      | 5              | 6                    |
| Réchaud                                           | 10             | 3                    |                                         |                |                      |
| Réceptent                                         | 17             | 5                    |                                         |                |                      |
| Réceptent pour chafing dish                       | 10, 12         | 4                    |                                         |                |                      |
| Rince-doigts                                      | 20             | 3                    |                                         |                |                      |
| Royal                                             | 29, 30         | 1                    |                                         |                |                      |
| Salière                                           | 25, 26         | 3                    |                                         |                |                      |
| Samovar                                           | 9              | 2                    |                                         |                |                      |
| Saucière                                          | 8              | 3                    |                                         |                |                      |

Groupe de produit:

1 = Couverts 2 = Petit Déjeuner 3 = Menu + Banquet 4 = Chafing Dishes + Buffet  
5 = Bar 6 = Voitures de service 7 = Maintien

# BESTECK



# HEPP

*Hotelbesteck, Hotel cutlery, Couverts d'hôtel*



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863

# HEPP-WERTE



# HEPP

*Hepp-Werte, Hepp's values, Les valeurs Hepp*



## **Das einfach Schöne verführt den Kenner und Genießer**

Besteck ist schon seit Menschen Gedenken mehr als ein rein nützliches Tafelgerät. Es ist die optische und haptische Ausdrucksform von Kultur und Lebensart. Deshalb bietet HEPP neben einer großen Vielfalt auch ein besonders ausgewogenes Sortiment, das von handwerklich hochwertigen Bestecken mit souveränen, zeitlosen Formen bis zum modernen, avantgardistischen Design reicht. Wir werden Ihrem Anspruch gerecht, überzeugen Sie sich von unserer Auswahl aus feinsten Materialien in Edelstahl 18/10, 18/0 und in der versilberten Ausführung.

## **Connoisseurs are enticed by the simple and attractive design**

For ages, flatware has been more than just utilitarian tableware. It is the visual and haptic expression of culture and a way of living. This is the reason why HEPP not only offer a wide variety, but also an especially balanced assortment of products ranging from fine-workmanship flatware with classically beautiful shapes to modern avant-garde design. We live up to every taste. Satisfy yourself as to our selection of the finest stainless steel 18/10, 18/0 including the silver-plated design.

## **La beauté simple séduit le connaisseur et bon vivant**

Le couvert est de mémoire d'homme autre chose qu'un outil de table seulement utile. C'est la forme d'expression optique et haptique de la culture et du mode de vie. C'est la raison pour laquelle HEPP offre, à côté d'une grande diversité, également un assortiment parfaitement équilibré qui va du couvert d'une haute qualité de manufacture, avec des formes souveraines et intemporelles, jusqu'au design moderne et avant-gardiste. Nous sommes à la hauteur de vos exigences, laissez-vous convaincre par le choix que nous vous offrons de nos matériaux les plus fins en acier 18/10, 18/0 et en modèles argentés.

## *Inhalt Besteck, Content cutlery, Sommaire couverts*

### 1 Besteck

| Modell:            | Seite: |
|--------------------|--------|
| Inhaltsverzeichnis | 1      |
| Philosophie        | 2      |
| Interline          | 3, 4   |
| Kreuzband          | 5, 6   |
| Tradition          | 7, 8   |
| Exclusiv           | 9, 10  |
| Futura             | 11, 12 |
| Baguette           | 13, 14 |
| Carat              | 15, 16 |
| Contour            | 17, 18 |
| Diamond            | 19, 20 |
| Michelangelo       | 21, 22 |
| Carlton            | 23, 24 |
| Victoria           | 25, 26 |
| Profile            | 27, 28 |
| Royal              | 29, 30 |
| Aura               | 31, 32 |
| Alpha              | 33, 34 |
| Premium            | 35, 36 |
| Princess           | 37, 38 |
| Facette            | 39, 40 |
| Ergänzungsteile    | 41     |
| Notizen            | 42     |
| Besteckständer     | 43, 44 |

### 1 Flatware

| Model:            | Page:  |
|-------------------|--------|
| Table of Contents | 1      |
| Philosophy        | 2      |
| Interline         | 3, 4   |
| Kreuzband         | 5, 6   |
| Tradition         | 7, 8   |
| Exclusiv          | 9, 10  |
| Futura            | 11, 12 |
| Baguette          | 13, 14 |
| Carat             | 15, 16 |
| Contour           | 17, 18 |
| Diamond           | 19, 20 |
| Michelangelo      | 21, 22 |
| Carlton           | 23, 24 |
| Victoria          | 25, 26 |
| Profile           | 27, 28 |
| Royal             | 29, 30 |
| Aura              | 31, 32 |
| Alpha             | 33, 34 |
| Premium           | 35, 36 |
| Princess          | 37, 38 |
| Facette           | 39, 40 |
| Additional pieces | 41     |
| Notes             | 42     |
| Cutlery holder    | 43, 44 |

### 1 Couverts

| Modèle:                | Page:  |
|------------------------|--------|
| Table des matières     | 1      |
| Philosophie            | 2      |
| Interline              | 3, 4   |
| Kreuzband              | 5, 6   |
| Tradition              | 7, 8   |
| Exclusiv               | 9, 10  |
| Futura                 | 11, 12 |
| Baguette               | 13, 14 |
| Carat                  | 15, 16 |
| Contour                | 17, 18 |
| Diamond                | 19, 20 |
| Michelangelo           | 21, 22 |
| Carlton                | 23, 24 |
| Victoria               | 25, 26 |
| Profile                | 27, 28 |
| Royal                  | 29, 30 |
| Aura                   | 31, 32 |
| Alpha                  | 33, 34 |
| Premium                | 35, 36 |
| Princess               | 37, 38 |
| Facette                | 39, 40 |
| Pièces complémentaires | 41     |
| Notes                  | 42     |
| Porte-couverts         | 43, 44 |



*Unsere Philosophie, Our philosophy, Notre philosophie*

Als Erfinder des Hotelsilbers, möchten wir den Ansprüchen unserer Kunden immer einen Schritt voraus sein, deshalb stützen wir uns auf folgende Werte: Produktvielfalt, Design und Innovation. Immer unter Berücksichtigung unserer traditionellen Werte wie Zuverlässigkeit und Qualität. Jeder Mensch hat individuelle Ansprüche, deshalb bietet unser Sortiment, wie eine abwechslungsreiche Menükarte, eine raffinierte Produktvielfalt. Von Hotels und Gastronomiebetrieben über Flug- und Schifffahrtlinien erfüllen wir mit unseren Bestecken und Serviergeräten die Wünsche unserer Kunden und deren Gäste gleich mehrfach. Mit abwechslungsreichen Stil- und Ausführungsvarianten kommen wir jedem Anspruch entgegen.

Über Geschmack lässt sich nicht streiten – deshalb finden Sie bei HEPP anspruchsvolles Design, das Akzente setzt, mit feinen Nuancen brilliert und nie aufdringlich wirkt. Wir möchten mit unseren Produkten keinem kurzlebigen Modetrend folgen, sondern ein stilvolles, elegantes Umfeld für ein perfektes Ambiente in Ihrem Hause schaffen.

Jeder Erfolg ist für uns ein weiterer Antrieb, um neue Ideen zu verfolgen. Innovationen in der Produktentwicklung als auch in der Fertigungstechnik haben unser Unternehmen schon in der Vergangenheit immer vorangebracht. Dieser Pioniergeist steckt fest in uns und deshalb ist unsere Stärke die ständige Weiterentwicklung der Fertigungstechnik auf sehr hohem Niveau.

Durch die überwiegende Fertigung in unserem Hause entsteht bei HEPP alles aus einer Hand. Prozesse werden so flexibler gesteuert und Innovationen effizienter umgesetzt. Das sind weitere wichtige Werte hinter denen die Geschäftsleitung von HEPP steht.

As the inventors of hotel silver, we always desire to be one step ahead of our customers' needs. That is why we have instituted these values: product diversity, design and innovation without forgetting our traditional values of reliability and quality. Everyone has individualized needs. This is the reason why our assortment of products features sophisticated product diversity akin to a menu with a whole variety of treats. From hotels, restaurants, airlines and shipping lines, we give our customers and their guests the high-quality flatware and hollowware they call for, accommodating each and every need with a variety of styles and designs.

There's no accounting for taste. This is the reason why HEPP features the most distinguished designs showing brilliant nuances while never appearing garish. We don't want our products to follow short-lived fashion trends. Rather, we want to create a stylish and elegant environment for the perfect ambience in your hotel.

Every time you're successful, that encourages us to try out new ideas. Innovation in product development has always brought our company to the fore in the past. This pioneer spirit is in our bones and that's why we constantly develop production technology on a very high level.

We produce almost everything at our facilities, meaning that HEPP is a one-source manufacturer. That allows us to control processes more flexibly while effecting innovation more efficiently. Those are other values important to HEPP management.

Nous voulons, en tant qu'inventeurs de l'argent hôtelier, être toujours en avance sur les exigences de nos clients, c'est pourquoi nous appuyons sur les valeurs suivantes: diversité des produits, design et innovation. Toujours dans le respect de nos valeurs traditionnelles qui sont la fiabilité et la qualité.

Chaque individu a ses exigences propres, c'est pourquoi notre assortiment, telle une carte de menu bien fournie, offre une diversité de produits raffinée. Depuis les entreprises d'hôtellerie et de gastronomie jusqu'aux compagnies aériennes et maritimes, nos couverts et services de table satisfont les désirs de nos clients et de leurs invités de plusieurs façons. Avec nos larges variantes de styles et d'exécution, nous répondons à n'importe quelle exigence.

Le goût ne se discute pas – c'est pourquoi vous trouvez chez HEPP un Design exigeant qui frappe, brille de nuances discrètes, jamais trop voyantes. Nous ne voulons pas, avec nos produits, suivre les tendances d'une mode éphémère, mais plutôt créer un environnement qui ait du style, élégant, pour une parfaite ambiance de votre intérieur.

Chaque succès est pour nous une nouvelle impulsion à recourir à de nouvelles idées. Les innovations dans le développement des produits comme aussi dans les techniques de fabrication ont toujours, déjà par le passé, fait avancer notre entreprise. Cet esprit de pionniers est solidement ancré chez nous et c'est pourquoi notre force réside dans le développement continu des techniques de fabrication à un très haut niveau.

Grâce à la fabrication faite principalement par notre maison, tout, chez HEPP, provient d'une même source. Les processus sont commandés plus simplement et les innovations sont plus efficaces. Ce sont des valeurs supplémentaires auxquelles tient la direction de HEPP.

# INTERLINE



# HEPP



**Systembesteck Interline**  
**System cutlery Interline**  
**Le Système Interline**

18/10  
 18/10  
 18/10  
 01.0005

versilbert  
 silver plated  
 argenté  
 03.0105

rostfreier Stahl  
 stainless steel  
 acier inoxydable  
 \*06.0005

rostfreier Stahl versilbert  
 stainless steel silver plated  
 acier inoxydable argenté  
 \*08.0105

## Systembesteck Interline, System cutlery Interline, Le Système Interline

.1010  
Esstöffel, 205 mm  
Table spoon, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller de table



.1750  
Nachspeisegabel, 152 mm  
Dessert fork, 6 inch  
Fourchette à dessert



.1020  
Essgabel, 205 mm  
Table fork, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette de table



.1730  
Fischmesser, 206 mm  
Fish knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à poisson



.1030  
Tafelmesser <sup>1)</sup>, 218 mm  
Table knife, 8<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1150  
Fischgabel, 187 mm  
Fish fork, 7<sup>3</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette à poisson



.1830  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 218 mm  
Table knife, 8<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1860  
Buttermesser <sup>2)</sup>, 163 mm  
Butter knife, 6<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



\* .1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 229 mm  
Table knife, 9 inch  
Couteau de table



\* .1860  
Buttermesser <sup>2)</sup>, 172 mm  
Butter knife, 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau à beurre



.1050  
Dessertlöffel, 173 mm  
Dessert spoon, 6<sup>13</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



.1210  
Limonadenlöffel, 190 mm  
Iced tea spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Cuiller à soda



.1060  
Dessertgabel, 175 mm  
Dessert fork, 6<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1550  
Steakmesser <sup>1)</sup>, 237 mm  
Steak knife, 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steak



.1080  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 184 mm  
Dessert knife, 7<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau à dessert



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 183 mm  
French sauce spoon, 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à sauce française



.1700  
Menüöffel, 193 mm  
Table spoon, 7<sup>5</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller de table



.1850  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 184 mm  
Dessert knife, 7<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau à dessert



.1710  
Menügabel, 187 mm  
Table fork, 7<sup>3</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette de table



\* .1850  
Dessertmesser, 191 mm  
Dessert knife, 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Couteau à dessert



.1720  
Menümesser <sup>1)</sup>, 204 mm  
Table knife, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1100  
Kaffeeöffel, 134 mm  
Coffee spoon, 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Cuiller à café



.1840  
Menümesser <sup>2)</sup>, 204 mm  
Table knife, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1740  
Nachspeiselöffel, 154 mm  
Dessert spoon, 6<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



1780  
Moccalöffel, 121 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Cuiller à moka



.1630  
Runder Suppenlöffel, 180 mm  
Round soup spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller rond à bouillon



### Besteck-Einzelteile Serving pieces Pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10  
01.0005

versilbert  
silver plated  
argenté

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable  
\*06.0005

rostfreier Stahl versilbert  
stainless steel silver plated  
acier inoxydable argenté  
\*08.0105

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

# KREUZBAND



# HEPP



Hotelbesteck Kreuzband  
Hotel cutlery Kreuzband  
Couverts d'hôtel Kreuzband

18/10  
18/10  
18/10  
01.0013

versilbert  
silver plated  
argente  
03.0113



*Hotelbesteck Kreuzband, Hotel cutlery Kreuzband, Couverts d'hôtel Kreuzband*

.1010  
Esstöffel, 209 mm  
Table spoon, 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Cuiller de table



.1020  
Essgabel, 209 mm  
Table fork, 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Fourchette de table



.1600  
Tafelmesser <sup>1)</sup>, 248 mm  
Table knife, 9<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau de table



.1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 248 mm  
Table knife, 9<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau de table



.1050  
Desserttöffel, 178 mm  
Dessert spoon, 7 inch  
Cuiller à dessert



.1060  
Dessertgabel, 180 mm  
Dessert fork, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1610  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 213 mm  
Dessert knife, 8<sup>3</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1810  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 213 mm  
Dessert knife, 8<sup>3</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1090  
Kaffetöffel, 142 mm  
Coffee spoon, 5<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 109 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à moka



.1120  
Kuchengabel, 159 mm  
Cake fork, 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Fourchette à gâteau



.1140  
Fischmesser, 203 mm  
Fish knife, 8 inch  
Couteau à poisson



.1150  
Fischgabel, 180 mm  
Fish fork, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à poisson



.1160  
Obstmesser, 165 mm  
Fruit knife, 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Couteau à fruits



.1180  
Consommelöffel, 150 mm  
Bouillon spoon, 5<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à bouillon



.1210  
Limonadenlöffel, 190 mm  
Iced tea spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Cuiller à soda



.1220  
Austerngabel, 130 mm  
Oyster fork, 5<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette à huîtres



.1330  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



.1370  
Saucenlöffel, 183 mm  
Sauce spoon, 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à sauce



.1400  
Suppenschöpfer,  
273 mm  
Soup ladle large,  
10<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Louche grande



.1410  
Portionsschöpfer, 197 mm  
Soup ladle small, 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Louche petite



.1420  
Tortenheber, 231 mm  
Cake server, 9<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Pelle à tarte



.1520  
Vorlegelöffel, 275 mm  
Serving spoon, 10<sup>13</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à servir



.1530  
Vorlegegabel, 290 mm  
Serving fork, 11<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à servir



.1550  
Steakmesser <sup>1)</sup>, 234 mm  
Steak knife, 9<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steak



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 181 mm  
French sauce spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à sauce française



.1750  
Nachspeisegabel, 140 mm  
Dessert fork, 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1630  
Runder Suppenlöffel, 180 mm  
Round soup spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller rond à bouillon



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté

01.0013 03.0113

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

# TRADITION



# HEPP



Hotelbesteck Tradition  
Hotel cutlery Tradition  
Couverts d'hôtel Tradition

18/10  
18/10  
18/10  
01.0022

versilbert  
silver plated  
argente  
03.0122

18/10  
18/10  
18/10  
\*01.0024

versilbert  
silver plated  
argente  
\*03.0124



## Hotelbesteck Tradition, Hotel cutlery Tradition, Couverts d'hôtel Tradition

.1010  
Esslöffel, 205 mm  
Table spoon, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller de table



\* .1810  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 206 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1020  
Essgabel, 205 mm  
Table fork, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette de table



\* .1850  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 206 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1670  
Tafelmesser <sup>1)</sup>, 228 mm  
Table knife, 9 inch  
Couteau de table



.1090  
Kaffeelöffel, 140 mm  
Coffee spoon, 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Cuiller à café



.1870  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 228 mm  
Table knife, 9 inch  
Couteau de table



.1110  
Moccalöffel, 120 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Cuiller à moka



\* .1670  
Tafelmesser <sup>1)</sup>, 228 mm  
Table knife, 9 inch  
Couteau de table



.1120  
Kuchengabel, 155 mm  
Cake fork, 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette à gâteau



\* .1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 228 mm  
Table knife, 9 inch  
Couteau de table



.1140  
Fischmesser, 208 mm  
Fish knife, 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à poisson



\* .1870  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 228 mm  
Table knife, 9 inch  
Couteau de table



.1150  
Fischgabel, 191 mm  
Fish fork, 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Fourchette à poisson



.1050  
Dessertlöffel, 180 mm  
Dessert spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



.1210  
Limonadenlöffel, 185 mm  
Iced tea spoon, 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à soda



.1060  
Dessertgabel, 180 mm  
Dessert fork, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



\* .1330  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



.1070  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 206 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



\* .1550  
Steakmesser <sup>1)</sup>, 225 mm  
Steak knife, 8<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à steak



.1850  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 206 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 185 mm  
French sauce spoon, 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à sauce française



\* .1070  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 206 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1630  
Runder Suppenlöffel, 175 mm  
Round soup spoon, 6<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller rond à bouillon



.1740  
Nachspeiselöffel, 155 mm  
Dessert spoon, 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à dessert



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

18/10  
18/10  
18/10  
\*01.0022

versilbert  
silver plated  
argenté  
\*03.0124

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

EXCLUSIV



HEPP



Hotelbesteck Exclusiv  
Hotel cutlery Exclusiv  
Couverts d'hôtel Exclusiv

18/10  
18/10  
18/10  
01.0025

versilbert  
silver plated  
argente  
03.0125

*Hotelbesteck Exclusiv, Hotel cutlery Exclusiv, Couverts d'hôtel Exclusiv*

.1650  
Tafellöffel, 203 mm  
Table spoon, 8 inch  
Cuiller de table



.1750  
Nachspeisegabel, 150 mm  
Dessert fork, 5 7/8 inch  
Fourchette à dessert



.1660  
Tafelgabel, 203 mm  
Table fork, 8 inch  
Fourchette de table



.1140  
Fischmesser, 203 mm  
Fish knife, 8 inch  
Couteau à poisson



.1670  
Tafelmesser <sup>1)</sup>, 238 mm  
Table knife, 9 3/8 inch  
Couteau de table



.1150  
Fischgabel, 173 mm  
Fish fork, 6 13/16 inch  
Fourchette à poisson



.1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 238 mm  
Table knife, 9 3/8 inch  
Couteau de table



.1210  
Limonadenlöffel, 183 mm  
Iced tea spoon, 7 3/16 inch  
Cuiller à soda



.1870  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 238 mm  
Table knife, 9 3/8 inch  
Couteau de table



.1220  
Austerngabel, 133 mm  
Oyster fork, 5 1/4 inch  
Fourchette à huîtres



.1050  
Dessertlöffel, 180 mm  
Dessert spoon, 7 1/16 inch  
Cuiller à dessert



.1330  
Buttermesser, 163 mm  
Butter knife, 6 7/16 inch  
Couteau à beurre



.1060  
Dessertgabel, 180 mm  
Dessert fork, 7 1/16 inch  
Fourchette à dessert



.1550  
Steakmesser <sup>1)</sup>, 238 mm  
Steak knife, 9 3/8 inch  
Couteau à steak



.1070  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 209 mm  
Dessert knife, 8 1/4 inch  
Couteau à dessert



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 186 mm  
French sauce spoon, 7 5/16 inch  
Cuiller à sauce française



.1810  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 209 mm  
Dessert knife, 8 1/4 inch  
Couteau à dessert



.1630  
Runder Suppenlöffel, 176 mm  
Round soup spoon, 6 15/16 inch  
Cuiller rond à bouillon



.1850  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 209 mm  
Dessert knife, 8 1/4 inch  
Couteau à dessert



.1880  
Obstmesser <sup>2)</sup>, 157 mm  
Fruit knife, 6 3/16 inch  
Couteau à fruit



.1100  
Kaffeelöffel, 133 mm  
Coffee spoon, 5 1/4 inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 115 mm  
Demi-tasse spoon, 4 1/2 inch  
Cuiller à moka



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté

01.0025 03.0125

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

FUTURA



HEPP



*Hotelbesteck Futura, Hotel cutlery Futura, Couverts d'hôtel Futura*

.1010  
Esstöffel, 200 mm  
Table spoon, 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller de table



.1150  
Fischgabel, 186 mm  
Fish fork, 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à poisson



.1020  
Essgabel, 200 mm  
Table fork, 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette de table



.1210  
Limonadenlöffel, 183 mm  
Iced tea spoon, 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à soda



.1030  
Tafelmesser <sup>1)</sup>, 225 mm  
Table knife, 8<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau de table



.1320  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



.1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 225 mm  
Table knife, 8<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau de table



.1330  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



.1050  
Dessertlöffel, 185 mm  
Dessert spoon, 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



.1550  
Steakmesser <sup>1)</sup>, 233 mm  
Steak knife, 9<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steak



.1060  
Dessertgabel, 182 mm  
Dessert fork, 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 184 mm  
French sauce spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Cuiller à sauce française



.1070  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 207 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1630  
Runder Suppenlöffel, 180 mm  
Round soup spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller rond à bouillon



1810  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 207 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1100  
Kaffeelöffel, 135 mm  
Coffee spoon, 5<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 110 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à moka



.1130  
Kuchengabel, 151 mm  
Cake fork, 5<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à gâteau



.1140  
Fischmesser, 215 mm  
Fish knife, 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à poisson



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté

01.0026 03.0126

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)



# BAGUETTE



# HEPP



Hotelbesteck Baguette  
Hotel cutlery Baguette  
Couverts d'hôtel Baguette

18/10  
18/10  
18/10  
01.0032

versilbert  
silver plated  
argente  
03.0132

## Hotelbesteck Baguette, Hotel cutlery Baguette, Couverts d'hôtel Baguette

.1010  
Esstöffel, 205 mm  
Table spoon, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller de table



.1020  
Essgabel, 206 mm  
Table fork, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette de table



.1910  
Essgabel, 203 mm  
Table fork, 8 inch  
Fourchette de table



.1710  
Menügabel, 195 mm  
Table fork, 7<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette de table



.1720  
Menümesser <sup>1)</sup>, 222 mm  
Table knife, 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau de table



.1820  
Menümesser <sup>2)</sup>, 223 mm  
Table knife, 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau de table



.1030  
Tafelmesser <sup>1)</sup>, 245 mm  
Table knife, 9<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau de table



.1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 240 mm  
Table knife, 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1830  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 240 mm  
Table knife, 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1050  
Desserttöffel, 180 mm  
Dessert spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



.1060  
Dessertgabel, 182 mm  
Dessert fork, 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1920  
Dessertgabel, 185 mm  
Dessert fork, 7<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1070  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 211 mm  
Dessert knife, 8<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à dessert



.1810  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 212 mm  
Dessert knife, 8<sup>3</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1850  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 212 mm  
Dessert knife, 8<sup>3</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1100  
Kaffeelöffel, 135 mm  
Coffee spoon, 5<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 111 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>3</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à moka



.1120  
Kuchengabel, 155 mm  
Cake fork, 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette à gâteau



.1140  
Fischmesser, 198 mm  
Fish knife, 7<sup>13</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à poisson



.1150  
Fischgabel, 179 mm  
Fish fork, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à poisson



.1180  
Consommelöffel, 160 mm  
Bouillon spoon, 6<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à bouillon



.1210  
Limonadenlöffel, 223 mm  
Iced tea spoon, 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Cuiller à soda



.1330  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



.1860  
Buttermesser, 165 mm  
Butter knife, 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Couteau à beurre



.1500  
Tranchiermesser, 250 mm  
Carving knife, 9<sup>13</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à découper



.1510  
Tranchiergabel, 225 mm  
Carving fork, 8<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette à découper



.1550  
Steakmesser <sup>1)</sup>, 230 mm  
Steak knife, 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steak



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 181 mm  
French sauce spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à sauce française



.1630  
Runder Suppenlöffel, 180 mm  
Round soup spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller rond à bouillon



Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
Pièces à servir

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté  
01.0032 03.0132

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

CARAT



HEPP



Hotelbesteck Carat  
Hotel cutlery Carat  
Couverts d'hôtel Carat

18/10  
18/10  
18/10  
01.0035

versilbert  
silver plated  
argente  
03.0135

*Hotelbesteck Carat, Hotel cutlery Carat, Couverts d'hôtel Carat*

.1010  
Esstöffel, 195 mm  
Table spoon, 7<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller de table



.1150  
Fischgabel, 178 mm  
Fish fork, 7 inch  
Fourchette à poisson



.1020  
Essgabel, 197 mm  
Table fork, 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Fourchette de table



.1210  
Limonadenlöffel, 184 mm  
Iced tea spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Cuiller à soda



.1030  
Tafelmesser <sup>1)</sup>, 223 mm  
Table knife, 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau de table



.1220  
Austergabel, 134 mm  
Oyster fork, 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Fourchette à huîtres



.1830  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 223 mm  
Table knife, 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau de table



.1330  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



.1050  
Dessertlöffel, 183 mm  
Dessert spoon, 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



.1550  
Steakmesser <sup>1)</sup>, 230 mm  
Steak knife, 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steak



.1060  
Dessertgabel, 182 mm  
Dessert fork, 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1630  
Runder Suppenlöffel, 172 mm  
Round soup spoon, 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Cuiller rond à bouillon



.1070  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 209 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau à dessert



.1740  
Nachspeiselöffel, 152 mm  
Dessert spoon, 6 inch  
Cuiller à dessert



.1850  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 209 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau à dessert



.1100  
Kaffeelöffel, 135 mm  
Coffee spoon, 5<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 107 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à moka



.1130  
Kuchengabel, 151 mm  
Cake fork, 5<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à gâteau



.1140  
Fischmesser, 215 mm  
Fish knife, 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à poisson



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté

01.0035 03.0135

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

# CONTOUR



# HEPP



Hotelbesteck Contour  
Hotel cutlery Contour  
Couverts d'hôtel Contour

18/10  
18/10  
18/10  
01.0036

versilbert  
silver plated  
argenté  
03.0136

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable  
06.0036

versilbert  
silver plated  
argenté  
08.0136



## Hotelbesteck Contour, Hotel cutlery Contour, Couverts d'hôtel Contour

\*  
\*\* .1010  
Esstöffel, 202 mm  
Table spoon, 7<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller de table



\*  
\*\* .1130  
Kuchengabel, 153 mm  
Cake fork, 6 inch  
Fourchette à gâteau



\*  
\*\* .1020  
Essgabel, 205 mm  
Table fork, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette de table



\*  
\*\* .1140  
Fischmesser, 214 mm  
Fish knife, 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à poisson



\*  
\*\* .1030  
Tafelmesser <sup>1)</sup>, 226 mm  
Table knife, 8<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau de table



\*  
\*\* .1150  
Fischgabel, 175 mm  
Fish fork, 6<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette à poisson



\*  
\*\* .1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 226 mm  
Table knife, 8<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau de table



\*  
\*\* .1210  
Limonadenlöffel, 181 mm  
Iced tea spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à soda



\*  
\*\* .1830  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 226 mm  
Table knife, 8<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau de table



\*  
\*\* .1330  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



\*  
\*\* .1050  
Dessertlöffel, 177 mm  
Dessert spoon, 6<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



\*  
\*\* .1550  
Steakmesser, 230 mm  
Steak knife, 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steak



\*  
\*\* .1060  
Dessertgabel, 178 mm  
Dessert fork, 7 inch  
Fourchette à dessert



\*  
\*\* .1580  
Franz. Saucenlöffel, 185 mm  
French sauce spoon, 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à sauce française



\*  
\*\* .1070  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 206 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



\*  
\*\* .1630  
Runder Suppenlöffel, 172 mm  
Round soup spoon, 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Cuiller rond à bouillon



\*  
\*\* .1810  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 206 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



\*  
\*\* .1860  
Buttermesser <sup>2)</sup>, 165 mm  
Butter knife, 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Couteau à beurre



\*  
\*\* .1850  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 206 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



\*  
\*\* .1100  
Kaffeelöffel, 138 mm  
Coffee spoon, 5<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à café



\*  
\*\* .1110  
Moccalöffel, 118 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>5</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à moka



### 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

\*\*03.0136

\*06.0036

\*08.0136

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

# DIAMOND



# HEPP



Hotelbesteck Diamond  
Hotel cutlery Diamond  
Couverts d'hôtel Diamond

18/10  
18/10  
18/10  
01.0042

versilbert  
silver plated  
argente  
03.0142

## Hotelbesteck Diamond, Hotel cutlery Diamond, Couverts d'hôtel Diamond

.1010  
Esstöffel, 205 mm  
Table spoon, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller de table



.1120  
Kuchengabel, 155 mm  
Cake fork, 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette à gâteau



.1020  
Essgabel, 205 mm  
Table fork, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette de table



.1140  
Fischmesser, 208 mm  
Fish knife, 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à poisson



.1030  
Tafelmesser <sup>1)</sup>, 228 mm  
Table knife, 9 inch  
Couteau de table



.1150  
Fischgabel, 191 mm  
Fish fork, 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Fourchette à poisson



.1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 228 mm  
Table knife, 9 inch  
Couteau de table



.1210  
Limonadenlöffel, 185 mm  
Iced tea spoon, 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à soda



.1830  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 228 mm  
Table knife, 9 inch  
Couteau de table



.1320  
Buttermesser <sup>1)</sup>, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



.1050  
Dessertlöffel, 180 mm  
Dessert spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



.1330  
Buttermesser <sup>2)</sup>, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



.1060  
Dessertgabel, 180 mm  
Dessert fork, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1470  
Vorlegelöffel, 205 mm  
Serving spoon, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à servir



.1070  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 206 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1480  
Vorlegegabel, 205 mm  
Serving fork, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à servir



.1810  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 206 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1550  
Steakmesser <sup>1)</sup>, 234 mm  
Steak knife, 9<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steak



.1850  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 206 mm  
Dessert knife, 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1950  
Steakmesser <sup>2)</sup>, 236 mm  
Steak knife, 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steak



.1100  
Kaffelöffel, 140 mm  
Coffee spoon, 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Cuiller à café



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 185 mm  
French sauce spoon, 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à sauce française



.1110  
Moccalöffel, 120 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Cuiller à moka



.1630  
Runder Suppenlöffel, 175 mm  
Round soup spoon, 6<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller rond à bouillon



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté

01.0042 03.0142

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

# MICHELANGELO



# HEPP



Hotelbesteck Michelangelo  
Hotel cutlery Michelangelo  
Couverts d'hôtel Michelangelo

18/10  
18/10  
18/10  
01.0043

versilbert  
silver plated  
argente  
03.0143

*Hotelbesteck Michelangelo, Hotel cutlery Michelangelo, Couverts d'hôtel Michelangelo*

.1010  
Esstöffel, 205 mm  
Table spoon, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller de table



.1150  
Fischgabel, 182 mm  
Fish fork, 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à poisson



.1020  
Essgabel, 208 mm  
Table fork, 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette de table



.1210  
Limonadenlöffel, 191 mm  
Iced tea spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Cuiller à soda



.1030  
Tafelmesser <sup>1)</sup>, 237 mm  
Table knife, 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1320  
Buttermesser, 171 mm  
Butter knife, 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau à beurre



.1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 237 mm  
Table knife, 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1330  
Buttermesser, 171 mm  
Butter knife, 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau à beurre



.1050  
Dessertlöffel, 182 mm  
Dessert spoon, 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



.1550  
Steakmesser <sup>1)</sup>, 231 mm  
Steak knife, 9<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à steak



.1060  
Dessertgabel, 184 mm  
Dessert fork, 7<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 185 mm  
French sauce spoon, 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à sauce française



.1070  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 211 mm  
Dessert knife, 8<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à dessert



.1630  
Runder Suppenlöffel, 177 mm  
Round soup spoon, 6<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller rond à bouillon



.1810  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 211 mm  
Dessert knife, 8<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à dessert



.1100  
Kaffeelöffel, 140 mm  
Coffee spoon, 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 109 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à moka



.1130  
Kuchengabel, 155 mm  
Cake fork, 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette à gâteau



.1140  
Fischmesser, 204 mm  
Fish knife, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à poisson



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté

01.0043 03.0143

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)



CARLTON



HEPP



## Hotelbesteck Carlton, Hotel cutlery Carlton, Couverts d'hôtel Carlton

|                                                                                                                          |                                                                                     |                                                                                                                              |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| .1010<br>Esstöffel, 205 mm<br>Table spoon, 8 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Cuiller de table                       |    | .1540<br>Grapefrüttlöffel, 146 mm<br>Grapefruit spoon, 5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> inch<br>Cuiller à pamplemousse          |    |
| .1020<br>Essgabel, 201 mm<br>Table fork, 7 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Fourchette de table                     |    | .1550<br>Steakmesser <sup>1)</sup> , 230 mm<br>Steak knife, 9 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Couteau à steak           |    |
| .1030<br>Tafelmesser <sup>1)</sup> , 237 mm<br>Table knife, 9 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Couteau de table      |    | .1950<br>Steakmesser <sup>2)</sup> , 230 mm<br>Steak knife, 9 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Couteau à steak           |    |
| .1800<br>Tafelmesser <sup>2)</sup> , 237 mm<br>Table knife, 9 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Couteau de table      |    | .1580<br>Franz. Saucenlöffel, 185 mm<br>French sauce spoon, 7 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Cuiller à sauce française |    |
| .1050<br>Dessertlöffel, 180 mm<br>Dessert spoon, 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Cuiller à dessert                |    | .1630<br>Runder Suppenlöffel, 175 mm<br>Round soup spoon, 6 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> inch<br>Cuiller rond à bouillon      |    |
| .1060<br>Dessertgabel, 180 mm<br>Dessert fork, 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Fourchette à dessert               |    | .1340<br>Gemüselöffel, 203 mm<br>Vegetable spoon, 8 inch<br>Cuiller à légumes                                                |    |
| .1070<br>Dessertmesser <sup>1)</sup> , 210 mm<br>Dessert knife, 8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> inch<br>Couteau à dessert  |    | .1370<br>Saucenlöffel, 180 mm<br>Sauce spoon, 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Cuiller à sauce                         |    |
| .1810<br>Dessertmesser <sup>2)</sup> , 215 mm<br>Dessert knife, 8 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Couteau à dessert |    | .1400<br>Suppens schöpfer, 252 mm<br>Soup ladle large, 9 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Louche grande                 |   |
| .1100<br>Kaffeelöffel, 140 mm<br>Coffee spoon, 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> inch<br>Cuiller à café                      |  | .1410<br>Portionsschöpfer, 206 mm<br>Soup ladle small, 8 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> inch<br>Louche petite                   |  |
| .1110<br>Moccalöffel, 110 mm<br>Demi-tasse spoon, 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Cuiller à moka                  |  | .1420<br>Tortenheber, 225 mm<br>Cake server, 8 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> inch<br>Pelle à tarte                             |  |
| .1120<br>Kuchengabel, 155 mm<br>Cake fork, 6 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> inch<br>Fourchette à gâteau                     |  | .1450<br>Vorlegegabel, 193 mm<br>Serving fork, 7 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> inch<br>Fourchette à servir                     |  |
| .1140<br>Fischmesser, 200 mm<br>Fish knife, 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> inch<br>Couteau à poisson                      |  | .1300<br>Dressinglöffel, 280 mm<br>Dressing spoon, 11 inch<br>Cuiller à dressing                                             |  |
| .1150<br>Fischgabel, 175 mm<br>Fish fork, 6 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> inch<br>Fourchette à poisson                     |  | .1470<br>Vorlegelöffel, 280 mm<br>Serving spoon, 11 inch<br>Cuiller à servir                                                 |  |
| .1190<br>Eisschaufel, 131 mm<br>Ice shovel, 5 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Pelle à glace                         |  | .1480<br>Vorlegegabel, 280 mm<br>Serving fork, 11 inch<br>Fourchette à servir                                                |  |
| .1210<br>Limonadenlöffel, 190 mm<br>Iced tea spoon, 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> inch<br>Cuiller à soda                 |  |                                                                                                                              |                                                                                       |
| .1220<br>Austerngabel, 130 mm<br>Oyster fork, 5 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> inch<br>Fourchette à huîtres                 |  |                                                                                                                              |                                                                                       |
| .1260<br>Schneckengabel, 145 mm<br>Snail fork, 5 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Fourchette à escargots            |  |                                                                                                                              |                                                                                       |
| .1330<br>Buttermesser, 170 mm<br>Butter knife, 6 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> inch<br>Couteau à beurre                  |  |                                                                                                                              |                                                                                       |

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
Pièces à servir

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté

01.0045 03.0145

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

# VICTORIA



# HEPP



Hotelbesteck Victoria  
Hotel cutlery Victoria  
Couverts d'hôtel Victoria

18/10  
18/10  
18/10  
01.0046

versilbert  
silver plated  
argente  
03.0146

*Hotelbesteck Victoria, Hotel cutlery Victoria, Couverts d'hôtel Victoria*

.1010  
Esstöffel, 209 mm  
Table spoon, 8 1/4 inch  
Cuiller de table



.1330  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6 11/16 inch  
Couteau à beurre



.1020  
Essgabel, 209 mm  
Table fork, 8 1/4 inch  
Fourchette de table



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 181 mm  
French sauce spoon, 7 1/8 inch  
Cuiller à sauce française



.1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 248 mm  
Table knife, 9 3/4 inch  
Couteau de table



.1630  
Runder Suppenlöffel, 180 mm  
Round soup spoon, 7 1/16 inch  
Cuiller rond à bouillon



.1050  
Dessertlöffel, 178 mm  
Dessert spoon, 7 inch  
Cuiller à dessert



.1950  
Steakmesser <sup>2)</sup>, 230 mm  
Steak knife, 9 1/16 inch  
Couteau à steak



.1060  
Dessertgabel, 180 mm  
Dessert fork, 7 1/16 inch  
Fourchette à dessert



.1810  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 213 mm  
Dessert knife, 8 3/8 inch  
Couteau à dessert



.1090  
Kaffeelöffel, 142 mm  
Coffee spoon, 5 9/16 inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 109 mm  
Demi-tasse spoon, 4 5/16 inch  
Cuiller à moka



.1120  
Kuchengabel, 159 mm  
Cake fork, 6 1/4 inch  
Fourchette à gâteau



.1140  
Fischmesser, 203 mm  
Fish knife, 8 inch  
Couteau à poisson



.1150  
Fischgabel, 180 mm  
Fish fork, 7 1/16 inch  
Fourchette à poisson



.1210  
Limonadenlöffel, 190 mm  
Iced tea spoon, 7 1/2 inch  
Cuiller à soda



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté

01.0046 03.0146

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

# PROFILE



# HEPP



**Hotelbesteck Profile**  
**Hotel cutlery Profile**  
**Couverts d'hôtel Profile**

18/10  
 18/10  
 18/10  
 01.0048

versilbert  
 silver plated  
 argenté  
 03.0148

rostfreier Stahl  
 stainless steel  
 acier inoxydable  
 \*06.0048

rostfreier Stahl versilbert  
 stainless steel silver plated  
 acier inoxydable argenté  
 \*08.0148



## Hotelbesteck Profile, Hotel cutlery Profile, Couverts d'hôtel Profile

.1010  
Esstöffel, 206 mm  
Table spoon, 8 1/8 inch  
Cuiller de table



.1150  
Fischgabel, 185 mm  
Fish fork, 7 5/16 inch  
Fourchette à poisson



.1020  
Essgabel, 208 mm  
Table fork, 8 3/16 inch  
Fourchette de table



.1210  
Limonadenlöffel, 193 mm  
Iced tea spoon, 7 5/8 inch  
Cuiller à soda



.1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 230 mm  
Table knife, 9 1/16 inch  
Couteau de table



.1330  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6 11/16 inch  
Couteau à beurre



\* .1980  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 230 mm  
Table knife, 9 1/16 inch  
Couteau de table



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 182 mm  
French sauce spoon, 7 3/16 inch  
Cuiller à sauce française



.1050  
Dessertlöffel, 183 mm  
Dessert spoon, 7 3/16 inch  
Cuiller à dessert



.1630  
Runder Suppenlöffel, 182 mm  
Round soup spoon, 7 3/16 inch  
Cuiller rond à bouillon



.1060  
Dessertgabel, 185 mm  
Dessert fork, 7 5/16 inch  
Fourchette à dessert



\* .1890  
Buttermesser <sup>2)</sup>, 165 mm  
Butter knife, 6 1/2 inch  
Couteau à beurre



.1810  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 202 mm  
Dessert knife, 7 15/16 inch  
Couteau à dessert



.1950  
Steakmesser <sup>2)</sup>, 234 mm  
Steak knife, 9 3/16 inch  
Couteau à steak



\* .1990  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 202 mm  
Dessert knife, 7 15/16 inch  
Couteau à dessert



.1100  
Kaffeelöffel, 140 mm  
Coffee spoon, 5 1/2 inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 110 mm  
Demi-tasse spoon, 4 5/16 inch  
Cuiller à moka



.1750  
Nachspeisegabel, 155 mm  
Dessert fork, 6 1/8 inch  
Fourchette à dessert



.1140  
Fischmesser, 205 mm  
Fish knife, 8 1/16 inch  
Couteau à poisson



### Besteck-Einzelteile Serving pieces Pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10  
01.0048

versilbert  
silver plated  
argenté

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable  
\*06.0048

rostfreier Stahl versilbert  
stainless steel silver plated  
acier inoxydable argenté  
\*08.0148

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

ROYAL



HEPP



Hotelbesteck Royal  
Hotel cutlery Royal  
Couverts d'hôtel Royal

18/10  
18/10  
18/10  
01.0049

versilbert  
silver plated  
argente  
03.0149

*Hotelbesteck Royal, Hotel cutlery Royal, Couverts d'hôtel Royal*

.1010

Esstöffel, 207 mm  
Table spoon, 8 1/8 inch  
Cuiller de table



.1150

Fischgabel, 178 mm  
Fish fork, 7 inch  
Fourchette à poisson



.1020

Essgabel, 208 mm  
Table fork, 8 3/16 inch  
Fourchette de table



.1210

Limonadenlöffel, 192 mm  
Iced tea spoon, 7 9/16 inch  
Cuiller à soda



.1800

Tafelmesser <sup>2)</sup>, 237 mm  
Table knife, 9 5/16 inch  
Couteau de table



.1330

Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6 11/16 inch  
Couteau à beurre



.1980

Tafelmesser <sup>2)</sup>, 240 mm  
Table knife, 9 7/16 inch  
Couteau de table



.1890

Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6 11/16 inch  
Couteau à beurre



.1050

Dessertlöffel, 182 mm  
Dessert spoon, 7 3/16 inch  
Cuiller à dessert



.1580

Franz. Saucenlöffel, 182 mm  
French sauce spoon, 7 3/16 inch  
Cuiller à sauce française



.1060

Dessertgabel, 180 mm  
Dessert fork, 7 1/16 inch  
Fourchette à dessert



.1630

Runder Suppenlöffel, 178 mm  
Round soup spoon, 7 inch  
Cuiller rond à bouillon



.1810

Dessertmesser <sup>2)</sup>, 206 mm  
Dessert knife, 8 2/16 inch  
Couteau à dessert



.1950

Steakmesser <sup>2)</sup>, 234 mm  
Steak knife, 9 3/16 inch  
Couteau à steak



.1990

Dessertmesser <sup>2)</sup>, 202 mm  
Dessert knife, 7 15/16 inch  
Couteau à dessert



.1970

Steakmesser <sup>2)</sup>, 240 mm  
Steak knife, 9 7/16 inch  
Couteau à steak



.1090

Kaffeelöffel, 148 mm  
Coffee spoon, 5 13/16 inch  
Cuiller à café



.1110

Moccalöffel, 115 mm  
Demi-tasse spoon, 4 8/16 inch  
Cuiller à moka



.1750

Nachspeisegabel, 153 mm  
Dessert fork, 6 inch  
Fourchette à dessert



.1140

Fischmesser, 203 mm  
Fish knife, 8 inch  
Couteau à poisson



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté

01.0049 03.0149

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

AURA



HEPP



## Hotelbesteck Aura, Hotel cutlery Aura, Couverts d'hôtel Aura

.1010  
Esstöffel, 211 mm  
Table spoon, 8<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller de table



.1150  
Fischgabel, 180 mm  
Fish fork, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à poisson



.1020  
Essgabel, 210 mm  
Table fork, 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Fourchette de table



.1210  
Limonadenlöffel, 191 mm  
Iced tea spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Cuiller à soda



.1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 239 mm  
Table knife, 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1330  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



.1980  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 240 mm  
Table knife, 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1890  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



.1050  
Dessertlöffel, 186 mm  
Dessert spoon, 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 185 mm  
French sauce spoon, 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à sauce française



.1060  
Dessertgabel, 183 mm  
Dessert fork, 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1630  
Runder Suppenlöffel, 180 mm  
Round soup spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller rond à bouillon



.1810  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 201 mm  
Dessert knife, 7<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à dessert



.1950  
Steakmesser <sup>2)</sup>, 233 mm  
Steak knife, 9<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steak



.1990  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 201 mm  
Dessert knife, 7<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à dessert



.1970  
Steakmesser <sup>2)</sup>, 239 mm  
Steak knife, 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steak



.1100  
Kaffeelöffel, 142 mm  
Coffee spoon, 5<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 114 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Cuiller à moka



.1750  
Nachspeisegabel, 151 mm  
Dessert fork, 5<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1140  
Fischmesser, 204 mm  
Fish knife, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à poisson



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté  
01.0050 03.0150

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)



ALPHA



HEPP



Hotelbesteck Alpha  
Hotel cutlery Alpha  
Couverts d'hôtel Alpha

18/10  
18/10  
18/10  
01.0052

versilbert  
silver plated  
argente  
03.0152

*Hotelbesteck Alpha, Hotel cutlery Alpha, Couverts d'hôtel Alpha*

.1010  
Tafellöffel, 202 mm  
Table spoon, 7<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller de table



.1330  
Buttermesser, 169 mm  
Butter knife, 6<sup>5</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à beurre



.1020  
Tafelgabel, 203 mm  
Table fork, 8 inch  
Fourchette de table



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 186 mm  
French sauce spoon, 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à sauce française



.1800  
Tafelmesser <sup>2)</sup>, 237 mm  
Table knife, 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1630  
Runder Suppenlöffel, 178 mm  
Round soup spoon, 7 inch  
Cuiller rond à bouillon



.1050  
Dessertlöffel, 180 mm  
Dessert spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



.1950  
Steakmesser <sup>2)</sup>, 236 mm  
Steak knife, 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steak



.1060  
Dessertgabel, 179 mm  
Dessert spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1810  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 200 mm  
Dessert knife, 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1100  
Kaffeelöffel, 133 mm  
Coffee spoon, 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 115 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Cuiller à moka



.1750  
Nachspeisegabel, 155 mm  
Dessert fork, 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1140  
Fischmesser, 221 mm  
Fish knife, 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à poisson



.1150  
Fischgabel, 182 mm  
Fish fork, 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à poisson



.1210  
Limonadenlöffel, 194 mm  
Iced tea spoon, 7<sup>5</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à soda



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté

01.0052 03.0152

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

PREMIUM



HEPP



Hotelbesteck Premium  
Hotel cutlery Premium  
Couverts d'hôtel Premium

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable  
06.0010

rostfreier Stahl versilbert  
stainless steel silver plated  
acier inoxydable argenté  
08.0110

## Hotelbesteck Premium, Hotel cutlery Premium, Couverts d'hôtel Premium

\* .1700  
Menüöffel, 193 mm  
Table spoon, 7 5/8 inch  
Cuiller de table



.1730  
Fischmesser, 203 mm  
Fish knife, 8 inch  
Couteau à poisson



\* .1710  
Menügabel, 194 mm  
Table fork, 7 5/8 inch  
Fourchette de table



.1740  
Nachspeiselöffel, 155 mm  
Dessert spoon, 6 1/8 inch  
Cuiller à dessert



.1840  
Menümesser <sup>2)</sup>, 207 mm  
Table knife, 8 1/8 inch  
Couteau de table



\* .1750  
Nachspeisegabel, 140 mm  
Dessert fork, 5 1/2 inch  
Fourchette à dessert



\* .1050  
Dessertlöffel, 179 mm  
Dessert spoon, 7 1/16 inch  
Cuiller à dessert



.1950  
Steakmesser <sup>2)</sup>, 220 mm  
Steak knife, 8 11/16 inch  
Couteau à steak



\* .1060  
Dessertgabel, 180 mm  
Dessert fork, 7 1/16 inch  
Fourchette à dessert



\* .1960  
Steakmesser <sup>1)</sup>, 216 mm  
Steak knife, 8 1/2 inch  
Couteau à steak



.1850  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 196 mm  
Dessert knife, 7 11/16 inch  
Couteau à dessert



.1860  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6 11/16 inch  
Couteau à beurre



\* .1100  
Kaffeeöffel, 135 mm  
Coffee spoon, 5 5/16 inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 110 mm  
Demi-tasse spoon, 4 5/16 inch  
Cuiller à moka



\* .1210  
Limonadenlöffel, 209 mm  
Iced tea spoon, 8 1/4 inch  
Cuiller à soda



.1220  
Austerngabel, 130 mm  
Oyster fork, 5 1/8 inch  
Fourchette à huîtres



.1580  
Franz. Saucenlöffel, 183 mm  
French sauce spoon, 7 3/16 inch  
Cuiller à sauce française



\* .1630  
Runder Suppenlöffel, 179 mm  
Round soup spoon, 7 1/16 inch  
Cuiller rond à bouillon



### Besteck-Einzelteile Serving pieces Pièces à servir

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable  
06.0010

rostfreier Stahl versilbert  
stainless steel silver plated  
acier inoxydable argenté  
08.0110

18/10  
18/10  
18/10  
\*06.0011

versilbert  
silver plated  
argenté  
\*08.0111

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

# PRINCESS



# HEPP



Hotelbesteck Princess  
Hotel cutlery Princess  
Couverts d'hôtel Princess

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable  
06.0020

rostfreier Stahl versilbert  
stainless steel silver plated  
acier inoxydable argenté  
08.0120



## Hotelbesteck Princess, Hotel cutlery Princess, Couverts d'hôtel Princess

.1700  
Menüöffel, 192 mm  
Table spoon, 7<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller de table



.1210  
Limonadenöffel, 181 mm  
Iced tea spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à soda



.1710  
Menügabel, 193 mm  
Table fork, 7<sup>5</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette de table



.1220  
Austerngabel, 134 mm  
Oyster fork, 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Fourchette à huîtres



\* .1720  
Menümesser <sup>1)</sup>, 218 mm  
Table knife, 8<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1330  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



.1840  
Menümesser <sup>2)</sup>, 218 mm  
Table knife, 8<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1580  
Franz. Saucenöffel, 183 mm  
French sauce spoon, 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à sauce française



.1050  
Dessertöffel, 176 mm  
Dessert spoon, 6<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



.1180  
Consommelöffel, 163 mm  
Bouillon spoon, 6<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à bouillon



.1060  
Dessertgabel, 177 mm  
Dessert fork, 6<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1740  
Nachspeiselöffel, 155 mm  
Dessert spoon, 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à dessert



\* .1070  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 200 mm  
Dessert knife, 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1750  
Nachspeisegabel, 153 mm  
Dessert fork, 6<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1850  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 200 mm  
Dessert knife, 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1950  
Steakmesser <sup>2)</sup>, 202 mm  
Steak knife, 7<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steak



.1100  
Kaffeeöffel, 135 mm  
Coffee spoon, 5<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 118 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>5</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à moka



.1730  
Fischmesser, 204 mm  
Fish knife, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à poisson



.1150  
Fischgabel, 180 mm  
Fish fork, 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à poisson



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable  
06.0020

rostfreier Stahl versilbert  
stainless steel silver plated  
acier inoxydable argenté  
08.0120

18/10  
18/10  
18/10  
\*06.0021

versilbert  
silver plated  
argenté  
\*08.0121

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

# FACETTE



# HEPP



Hotelbesteck Facette  
Hotel cutlery Facette  
Couverts d'hôtel Facette

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable  
06.0030

rostfreier Stahl versilbert  
stainless steel silver plated  
acier inoxydable argenté  
08.0130

Hotelbesteck Facette, Hotel cutlery Facette, Couverts d'hôtel Facette

.1700  
Menüöffel, 192 mm  
Table spoon, 7<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller de table



.1210  
Limonadenöffel, 181 mm  
Iced tea spoon, 7<sup>1</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à soda



.1710  
Menügabel, 192 mm  
Table fork, 7<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette de table



.1330  
Buttermesser, 170 mm  
Butter knife, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à beurre



.1720  
Menümesser <sup>1)</sup>, 217 mm  
Table knife, 8<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1630  
Runder Suppenlöffel, 172 mm  
Round soup spoon, 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Cuiller rond à bouillon



.1840  
Menümesser <sup>2)</sup>, 217 mm  
Table knife, 8<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau de table



.1740  
Nachspeiselöffel, 154 mm  
Dessert spoon, 6<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



.1050  
Dessertlöffel, 176 mm  
Dessert spoon, 6<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à dessert



.1750  
Nachspeisegabel, 153 mm  
Dessert fork, 6<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1060  
Dessertgabel, 176 mm  
Dessert fork, 6<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à dessert



.1860  
Buttermesser <sup>2)</sup>, 165 mm  
Butter knife, 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> inch  
Couteau à beurre



.1070  
Dessertmesser <sup>1)</sup>, 200 mm  
Dessert knife, 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1950  
Steakmesser <sup>2)</sup>, 213 mm  
Steak knife, 8<sup>3</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à steak



.1850  
Dessertmesser <sup>2)</sup>, 200 mm  
Dessert knife, 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à dessert



.1100  
Kaffeelöffel, 135 mm  
Coffee spoon, 5<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch  
Cuiller à café



.1110  
Moccalöffel, 118 mm  
Demi-tasse spoon, 4<sup>5</sup>/<sub>8</sub> inch  
Cuiller à moka



.1730  
Fischmesser, 204 mm  
Fish knife, 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à poisson



.1150  
Fischgabel, 188 mm  
Fish fork, 7<sup>3</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette à poisson



**Besteck-Einzelteile**  
**Serving pieces**  
**Pièces à servir**

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable  
06.0030

rostfreier Stahl versilbert  
stainless steel silver plated  
acier inoxydable argenté  
08.0130

18/10  
18/10  
18/10  
\*06.0031

versilbert  
silver plated  
argenté  
\*08.0131

<sup>1)</sup> Wellenschliff (Hohlheft)  
Serrated blade (hollow handle)

<sup>2)</sup> Wellenschliff (Vollheft)  
Serrated blade (solid handle)

60.5446.0000 = 18/10  
Universalzange, 230 mm  
All purpose tongs, 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Pince universelle



13.6050.0000 = versilbert, silver plated, argenté  
12.5050.0000 = 18/10  
Schneckenzange, 150 mm  
Snail tongs, 5<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Pince à escargots



60.5438.0000 = 18/10  
Salatzange, 295 mm  
Salad tongs, 11<sup>5</sup>/<sub>8</sub> inch  
Pince à salade



13.6051.0000 = versilbert, silver plated, argenté  
12.5051.0000 = 18/10  
Gebäckzange, 175 mm  
Pastry tongs, 6<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Pince à pâtisserie



60.5475.0000 = 18/10  
Salatzange, 240 mm  
Salad tongs, 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Pince à salade



12.5052.0000 = vernickelt, nickelplated, nickelé  
Geflügelschere, 255 mm  
Poultry scissors,  
10<sup>1</sup>/<sub>16</sub> inch  
Sécateur à volaille



13.6053.0000 = versilbert, silver plated, argenté  
12.5053.0000 = 18/10  
Zuckerzange, 90 mm  
Sugar tongs, 3<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Pince à sucre



60.5476.0000 = 18/10  
Spaghettizange, 240 mm  
Spaghetti tongs, 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch  
Pince à spaghetti



13.6054.0000 = versilbert, silver plated, argenté  
12.5054.0000 = 18/10  
Hummergabel, 220 mm  
Lobster fork, 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Fourchette à homard



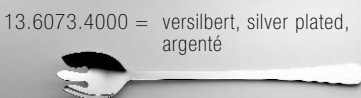
12.5072.4000 = 18/10,  
Vorlegelöffel für Chafing Dish,  
400 mm, 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Serving spoon for chafing dish  
Cuiller à servir pour chafing dish



60.8942.0000 = 18/10  
Hummerzange, 197 mm  
Lobster crack, 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Pince à homard



12.5073.4000 = 18/10,  
Vorlegegabel für Chafing Dish,  
400 mm, 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch  
Serving fork for chafing dish  
Fourchette à servir pour chafing dish



13.6055.0000 = versilbert, silver plated, argenté  
12.5055.0000 = 18/10  
Traubenschere, 150 mm  
Grape scissors, 5<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Ciseaux à raisins



13.6058.0000 = versilbert, silver plated, argenté  
12.5058.0000 = 18/10  
Bowlenlöffel, 330 mm  
Punch bowl ladle, 13 inch  
Cuiller à punch



12.5057.0000 = vernickelt, nickelplated, nickelé  
Nußknacker, 170 mm  
Nut cracker, 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> inch  
Casse-noix



60.9192.0000 =  
versilbert, silver plated, argenté  
Tischroller, 140 x 150 mm  
Crumb scraper,  
5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 5<sup>7</sup>/<sub>8</sub> inch  
Ramasse-miettes roulante



60.5469.0000 = 18/10  
Käsemesser, 260 mm  
Cheese knife,  
10<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch  
Couteau à fromage



12.5075.0000 = 18/10  
Steakhaus-Messer, 253 mm  
Steakhouse knife,  
9<sup>15</sup>/<sub>16</sub> inch  
Couteau à steakhouse



60.9194.0000 = Perlmutter, nacre, nacre  
Kaviarmesser, 137 mm  
Caviar knife, 5<sup>3</sup>/<sub>8</sub> inch  
Couteau à caviar



12.5077.0000 = 18/10  
Steakhaus-Gabel, 212 mm  
Steakhouse fork,  
8<sup>3</sup>/<sub>8</sub> inch  
Fourchette à steakhouse



60.9195.0000 = Perlmutter, nacre, nacre  
Kaviarschaufel, 127 mm  
Caviar spoon, 5 inch  
Cuiller à caviar





# BESTECKSTÄNDER



# HEPP

*Besteckständer, Cutlery holder, Porte-couverts*



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863



## Besteckständer, Cutlery holder, Porte-couverts

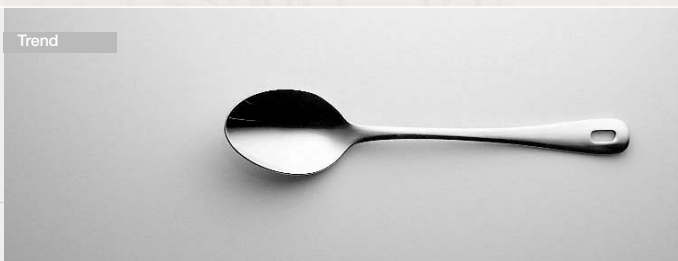
Neutral



| Länge<br>mm | Breite<br>mm | Höhe<br>mm | length<br>inch | width<br>inch | height<br>inch | 18/10<br>stainless steel |
|-------------|--------------|------------|----------------|---------------|----------------|--------------------------|
| 250         | 160          | 300        | 9 13/16        | 6 5/16        | 11 13/16       | 12.0605.0000             |

## Menüöffel, Table spoon, Cuiller de table

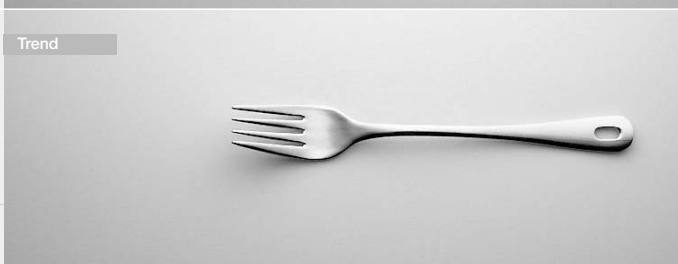
Trend



| Größe<br>mm | size<br>inch | 18/10<br>stainless steel |
|-------------|--------------|--------------------------|
| 197         | 7 3/4        | 06.0547.1700             |

## Menügabel, Table fork, Fourchette de table

Trend



| Größe<br>mm | size<br>inch | 18/10<br>stainless steel |
|-------------|--------------|--------------------------|
| 193         | 7 5/8        | 06.0547.1710             |

## Menümesser, Table knife, Couteau de table

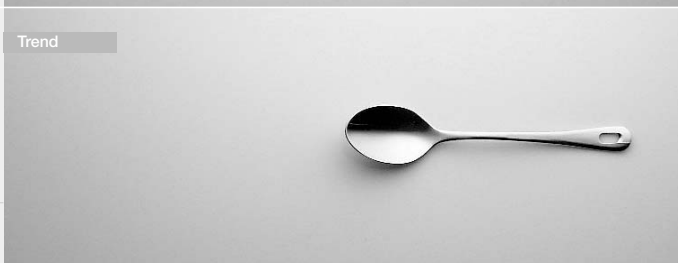
Trend



| Größe<br>mm | size<br>inch | 18/10<br>stainless steel |
|-------------|--------------|--------------------------|
| 217         | 8 9/16       | 06.0547.1840             |

## Kaffeelöffel, Coffee spoon, Cuiller à café

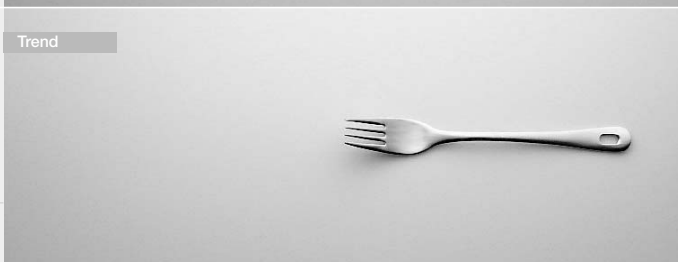
Trend



| Größe<br>mm | size<br>inch | 18/10<br>stainless steel |
|-------------|--------------|--------------------------|
| 139         | 5 1/2        | 06.0547.1100             |

## Kuchengabel, Cake fork, Fourchette à gâteau

Trend



| Größe<br>mm | size<br>inch | 18/10<br>stainless steel |
|-------------|--------------|--------------------------|
| 142         | 5 9/16       | 06.0547.1750             |

# FRÜHSTÜCK



# HEPP

*Frühstück, Breakfast, Petit Déjeuner*



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863

# HEPP-WERTE



# HEPP

*Hepp-Werte, Hepp's values, Les valeurs Hepp*



## **Ein glänzender Start in den Tag**

Ein guter Start in den Tag beeinflusst den gesamten Tagesablauf. Die Serviergeräte von HEPP aus hochwertigen Materialien für Frühstück, Frühstücksbuffet, Nachmittagstee und Kaffee werden für anspruchsvolle Menschen geschaffen, für die zeitgemäße Tischkultur und die Freude am Außergewöhnlichen zur persönlichen Philosophie gehören.

## **A brilliant start for your day**

A good start makes your whole day go better. HEPP's holloware made of high-quality materials for breakfast, breakfast buffet, afternoon tea and coffee are created for discriminating persons for whom contemporary table culture and the joy of the extraordinary are part of their personal philosophy.

## **Un brillant départ pour la journée**

Un bon démarrage du matin influe sur tout le déroulement de la journée. Les services de table de HEPP en matériaux de qualité, pour le petit déjeuner, le buffet du matin, le thé et le café de l'après-midi, sont créés pour des personnes exigeantes, pour lesquelles la culture de la table moderne et le plaisir de l'exceptionnel font partie de leur philosophie personnelle.

## Inhalt Frühstück, Content Breakfast, Sommaire Petit Déjeuner

### 2 Frühstück

| Artikel:                                        | Seite: |
|-------------------------------------------------|--------|
| Inhaltsverzeichnis                              | 1      |
| Philosophie                                     | 2      |
| Saftständer, Müsliständer                       | 3      |
| Glaskrug, Kühlpellet, Universalschale,          | 4      |
| Glaseinsatz                                     | 4      |
| Porzellan-Einsatz, Scharnierdeckel, Saftspender | 5      |
| Flaschenkühler, Coffee Urn                      | 6      |
| Coffee Urn, Insulated Coffee Urn                | 7      |
| Elektroheizung, Brennerdose, Brennpaste         | 8      |
| Samowar, Butterdose, Eierbecher                 | 9      |
| Brotkorb, Toastständer, Serviertablett,         | 10     |
| Obstkorb                                        | 10     |
| Kaffeekanne, Teekanne, Milchkanne, Zuckerdose   | 11     |
| Zuckerdose, Kaffeekanne, Teekanne,              | 12     |
| Kaffeekanne, Teekanne, Milchkanne               | 13     |
| Kaffeekanne, Teekanne, Zuckerdose               | 14     |
| Zuckerdose, Zuckerservice, Milchgießer,         | 15     |
| Kaffeekanne                                     | 15     |
| Teekanne, Milchkanne, Zuckerdose                | 16     |
| Kaffeekanne, Teekanne, Milchkanne, Zuckerdose   | 17     |
| Kaffeekanne, Teekanne, Isolierkanne             | 18     |
| Zitronenpresse, Teesieb, Irish Coffee-Wärmer,   | 19     |
| Teeglashalter                                   | 19     |
| Zuckerständer                                   | 20, 21 |
| Zuckerständer, Ständer für Konfitürengläser     | 22     |
| Ständer für Konfitürengläser,                   | 23     |
| Honig-Konfitürendose, Gebäckständer             | 23     |
| Gebäckständer                                   | 24     |
| Gebäckständer, Tortenplatte                     | 25     |
| Tortenmesser, Tortenmesserbehälter,             | 26     |
| Universalständer                                | 26     |

### 2 Breakfast

| Article:                                      | Page:  |
|-----------------------------------------------|--------|
| Table of Contents                             | 1      |
| Philosophy                                    | 2      |
| Juice stand, Cereal stand                     | 3      |
| Glass jug, Cooling pellet, All purpose dish,  | 4      |
| Glass insert                                  | 4      |
| Porcelain insert, Hinged lid, Juice dispenser | 5      |
| Bottle-cooler, Coffee urn                     | 6      |
| Coffee urn, Insulated coffee urn              | 7      |
| Heating element, Burner tin, Dry fuel burner  | 8      |
| Samovar, Butter dish, Egg cup                 | 9      |
| Bread basket, Toast rack, Serving tray        | 10     |
| Fruit basket                                  | 10     |
| Coffee pot, Tea pot, Milk jug, Sugar bowl     | 11     |
| Sugar bowl, Coffee pot, Tea pot               | 12     |
| Coffee pot, Tea pot, Milk jug                 | 13     |
| Coffee pot, Tea pot, Sugar bowl               | 14     |
| Sugar bowl, Milk jug, Sugar server,           | 15     |
| Coffee pot                                    | 15     |
| Tea pot, Milk jug, Sugar bowl                 | 16     |
| Coffee pot, Tea pot, Milk jug, Sugar bowl     | 17     |
| Coffee pot, Tea pot,                          | 18     |
| Insulated beverage server                     | 18     |
| Lemon squeezer, Tea strainer,                 | 19     |
| Irish Coffee warmer, Tea glass holder         | 19     |
| Sugar server                                  | 20, 21 |
| Sugar server, Stand for jam glasses           | 22     |
| Stand for jam glasses,                        | 23     |
| Jam/honey pot, Pastry stand                   | 23     |
| Pastry stand                                  | 24     |
| Pastry stand, Cake plate                      | 25     |
| Cake knife, Cake knife stand,                 | 26     |
| Multipurpose stand                            | 26     |

### 2 Petit Déjeuner

| Article:                                          | Page:  |
|---------------------------------------------------|--------|
| Table des matières                                | 1      |
| Philosophie                                       | 2      |
| Support pour jus de fruits, Support pour céréales | 3      |
| Cruche en verre, Pellet de réfrigération,         | 4      |
| Bol universel, Bac en verre                       | 4      |
| Bac en porcelaine, Couverture avec charnière,     | 5      |
| Distributeur de jus                               | 5      |
| Rafraîchisseur à bouteilles, Coffee urn           | 6      |
| Coffee urn, Insulated coffee urn                  | 7      |
| Chauffage électrique, Boîte de brûleur,           | 8      |
| Brûleur à gel                                     | 8      |
| Samovar, Beurrier, Coquetier                      | 9      |
| Corbeille à pain, Support pour toast,             | 10     |
| Plateau à servir, Panier à fruits                 | 10     |
| Cafetière, Théière, Pot à lait, Sucrier           | 11     |
| Sucrier, Cafetière, Théière                       | 12     |
| Cafetière, Théière, Pot à lait                    | 13     |
| Cafetière, Théière, Sucrier                       | 14     |
| Sucrier, Pot à lait, Service à sucre, Cafetière   | 15     |
| Théière, Pot à lait, Sucrier                      | 16     |
| Cafetière, Théière, Pot à lait, Sucrier           | 17     |
| Cafetière, Théière, Pot isolé                     | 18     |
| Presse-citron, Passoire à thé,                    | 19     |
| Irish Coffee warmer, Porte-verre à thé            | 19     |
| Service à sucre                                   | 20, 21 |
| Service à sucre, Pour verres à confiture          | 22     |
| Pour verres à confiture,                          | 23     |
| Service pour confitures et miel,                  | 23     |
| Porte-petits-fours                                | 23     |
| Porte-petits-fours                                | 24     |
| Porte-petits-fours, Plat à tarte                  | 25     |
| Couteau à tarte, Porte-couteau à tarte,           | 26     |
| Support pour service universel                    | 26     |

*Unsere Philosophie, Our philosophy, Notre philosophie*

Als Erfinder des Hotelsilbers, möchten wir den Ansprüchen unserer Kunden immer einen Schritt voraus sein, deshalb stützen wir uns auf folgende Werte: Produktvielfalt, Design und Innovation. Immer unter Berücksichtigung unserer traditionellen Werte wie Zuverlässigkeit und Qualität. Jeder Mensch hat individuelle Ansprüche, deshalb bietet unser Sortiment, wie eine abwechslungsreiche Menükarte, eine raffinierte Produktvielfalt. Von Hotels und Gastronomiebetrieben über Flug- und Schifffahrtlinien erfüllen wir mit unseren Bestecken und Serviergeräten die Wünsche unserer Kunden und deren Gäste gleich mehrfach. Mit abwechslungsreichen Stil- und Ausführungsvarianten kommen wir jedem Anspruch entgegen.

Über Geschmack lässt sich nicht streiten – deshalb finden Sie bei HEPP anspruchsvolles Design, das Akzente setzt, mit feinen Nuancen brilliert und nie aufdringlich wirkt. Wir möchten mit unseren Produkten keinem kurzlebigen Modetrend folgen, sondern ein stilvolles, elegantes Umfeld für ein perfektes Ambiente in Ihrem Hause schaffen.

Jeder Erfolg ist für uns ein weiterer Antrieb, um neue Ideen zu verfolgen. Innovationen in der Produktentwicklung als auch in der Fertigungstechnik haben unser Unternehmen schon in der Vergangenheit immer vorangebracht. Dieser Pioniergeist steckt fest in uns und deshalb ist unsere Stärke die ständige Weiterentwicklung der Fertigungstechnik auf sehr hohem Niveau.

Durch die überwiegende Fertigung in unserem Hause entsteht bei HEPP alles aus einer Hand. Prozesse werden so flexibler gesteuert und Innovationen effizienter umgesetzt. Das sind weitere wichtige Werte hinter denen die Geschäftsleitung von HEPP steht.

As the inventors of hotel silver, we always desire to be one step ahead of our customers' needs. That is why we have instituted these values: product diversity, design and innovation without forgetting our traditional values of reliability and quality. Everyone has individualized needs. This is the reason why our assortment of products features sophisticated product diversity akin to a menu with a whole variety of treats. From hotels, restaurants, airlines and shipping lines, we give our customers and their guests the high-quality flatware and hollowware they call for, accommodating each and every need with a variety of styles and designs.

There's no accounting for taste. This is the reason why HEPP features the most distinguished designs showing brilliant nuances while never appearing garish. We don't want our products to follow short-lived fashion trends. Rather, we want to create a stylish and elegant environment for the perfect ambience in your hotel.

Every time you're successful, that encourages us to try out new ideas. Innovation in product development has always brought our company to the fore in the past. This pioneer spirit is in our bones and that's why we constantly develop production technology on a very high level.

We produce almost everything at our facilities, meaning that HEPP is a one-source manufacturer. That allows us to control processes more flexibly while effecting innovation more efficiently. Those are other values important to HEPP management.

Nous voulons, en tant qu'inventeurs de l'argent hôtelier, être toujours en avance sur les exigences de nos clients, c'est pourquoi nous appuyons sur les valeurs suivantes: diversité des produits, design et innovation. Toujours dans le respect de nos valeurs traditionnelles qui sont la fiabilité et la qualité.

Chaque individu a ses exigences propres, c'est pourquoi notre assortiment, telle une carte de menu bien fournie, offre une diversité de produits raffinée. Depuis les entreprises d'hôtellerie et de gastronomie jusqu'aux compagnies aériennes et maritimes, nos couverts et services de table satisfont les désirs de nos clients et de leurs invités de plusieurs façons. Avec nos larges variantes de styles et d'exécution, nous répondons à n'importe quelle exigence.

Le goût ne se discute pas – c'est pourquoi vous trouvez chez HEPP un Design exigeant qui frappe, brille de nuances discrètes, jamais trop voyantes. Nous ne voulons pas, avec nos produits, suivre les tendances d'une mode éphémère, mais plutôt créer un environnement qui ait du style, élégant, pour une parfaite ambiance de votre intérieur.

Chaque succès est pour nous une nouvelle impulsion à recourir à de nouvelles idées. Les innovations dans le développement des produits comme aussi dans les techniques de fabrication ont toujours, déjà par le passé, fait avancer notre entreprise. Cet esprit de pionniers est solidement ancré chez nous et c'est pourquoi notre force réside dans le développement continu des techniques de fabrication à un très haut niveau.

Grâce à la fabrication faite principalement par notre maison, tout, chez HEPP, provient d'une même source. Les processus sont commandés plus souples et les innovations sont plus efficaces. Ce sont des valeurs supplémentaires auxquelles tient la direction de HEPP.



Neutral

Saftständer, Juice stand, Support pour jus de fruits  
drehbar, ohne Einsätze, revolving, without inserts, pivotant, sans bacs



|        |        |         |         |              |              |
|--------|--------|---------|---------|--------------|--------------|
| Höhe   |        | Ø Außen |         | 18/10        | versilbert   |
| height |        | outer Ø |         | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch   | Ø mm    | Ø inch  |              |              |
| 775    | 30 1/2 | 516     | 20 5/16 | 12.2261.0000 | 13.2261.0000 |

Neutral

Müsliständer, Cereal stand, Support pour céréales  
drehbar, ohne Einsätze, revolving, without inserts, pivotant, sans bacs



|        |          |         |         |              |              |
|--------|----------|---------|---------|--------------|--------------|
| Höhe   |          | Ø Außen |         | 18/10        | versilbert   |
| height |          | outer Ø |         | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch     | Ø mm    | Ø inch  |              |              |
| 760    | 29 15/16 | 497     | 19 9/16 | 12.2358.0000 | 15.2358.0000 |

## Glaskrug, Glass jug, Cruche en verre

Neutral

Inhalt  
volume  
Liter oz

Glas  
glass

2,00 70

50.8867.2000



Kühlpellet, Cooling pellet, Pellet de réfrigération  
für Saftständer, for juice stand, pour support de jus de fruits

Neutral

Ø Außen  
outer Ø  
Ø mm Ø inch  
190 7 1/2

Kunststoff  
plastics

60.8815.0000



## Universalschale, All purpose dish, Bol universel

Neutral

| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------------------|------------------|----------------|----------------------------|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        | Liter oz         |                |                            |
| 84 3 5/16      | 232 9 1/8          | 1,50 53          | 60.5454.0000   | 60.7454.0000               |



Glaseinsatz, Glass insert, Bac en verre  
für Müsli, for cereals, pour céréales

Neutral

| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | Inhalt<br>volume | Glas<br>glass |
|----------------|--------------------|------------------|---------------|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        | Liter oz         |               |
| 105 4 1/8      | 230 9 1/16         | 2,00 70          | 50.8361.2250  |

Glas  
glass

50.8361.2250



Neutral

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine  
für Marmelade, for jam, pour marmelade



| Höhe<br>height |                                | Ø Außen<br>outer Ø |                                 | Inhalt<br>volume |    | Porzellan<br>porcelain |
|----------------|--------------------------------|--------------------|---------------------------------|------------------|----|------------------------|
| mm             | inch                           | Ø mm               | Ø inch                          | Liter            | oz |                        |
| 88             | 3 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 145                | 5 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 0,80             | 28 | 50.8362.1500           |

Neutral

Scharnierdeckel, Hinged lid, Couvercle avec charnière  
für Glaseinsatz Nr. 50.8361.2250, for glass insert No. 50.8361.2250,  
pour bac en verre No. 50.8361.2250



| Ø Außen<br>outer Ø |                                | Kunststoff<br>plastics |
|--------------------|--------------------------------|------------------------|
| Ø mm               | Ø inch                         |                        |
| 237                | 9 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 60.8830.2300           |

Exclusive

Saftspender, Juice dispenser, Distributeur de jus

Inhalt 4,60 Liter, volume 162 oz



| Breite<br>width |                                 | Höhe<br>height |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                            | mm             | inch                           |                |                            |
| 250             | 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 485            | 19 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 12.2378.0050   | 15.2378.0050               |

Excellent

Saftspender, Juice dispenser, Distributeur de jus

Inhalt 4,60 Liter, volume 162 oz



| Länge<br>length |                                | Breite<br>width |                               | Höhe<br>height |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                           | mm              | inch                          | mm             | inch                           |                |                            |
| 350             | 13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 241             | 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 495            | 19 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 12.2380.0050   | 15.2380.0050               |

Flaschenkühler, Bottle-cooler, Rafrâchisseur à bouteilles  
für 4 Saftflaschen, for 4 juice bottles, pour 4 bouteilles de jus

Neutral



| Länge  |         | Breite |       | Gewicht |     |              |
|--------|---------|--------|-------|---------|-----|--------------|
| length |         | width  |       | weight  |     |              |
| mm     | inch    | mm     | inch  | Gramm   | oz  |              |
| 541    | 21 5/16 | 165    | 6 1/2 | 5000    | 161 | 12.2196.0000 |

Coffee Urn, Coffee urn, Coffee urn

Exclusive



| Inhalt |     | Breite |         | Höhe   |        | 18/10        |              |
|--------|-----|--------|---------|--------|--------|--------------|--------------|
| volume |     | width  |         | height |        | 18/10        | versilbert   |
| Liter  | oz  | mm     | inch    | mm     | inch   |              | silverplated |
| 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 |

Coffee Urn, Coffee urn, Coffee urn

Tradition



| Inhalt |     | Breite |         | Höhe   |          | 18/10        |              |
|--------|-----|--------|---------|--------|----------|--------------|--------------|
| volume |     | width  |         | height |          | 18/10        | versilbert   |
| Liter  | oz  | mm     | inch    | mm     | inch     |              | silverplated |
| 5,00   | 176 | 282    | 11 1/8  | 555    | 21 7/8   | 12.7077.0050 | 15.7577.0050 |
| 10,00  | 352 | 286    | 11 1/4  | 605    | 23 13/16 | 12.7077.0100 | 15.7577.0100 |
| 15,00  | 528 | 287    | 11 5/16 | 695    | 27 3/8   | 12.7077.0150 | 15.7577.0150 |

Coffee Urn, Coffee urn, Coffee urn

Excellent



| Inhalt |     | Breite |         | Höhe   |         | 18/10        |              |
|--------|-----|--------|---------|--------|---------|--------------|--------------|
| volume |     | width  |         | height |         | 18/10        | versilbert   |
| Liter  | oz  | mm     | inch    | mm     | inch    |              | silverplated |
| 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 |

Profile



Coffee Urn, Coffee urn, Coffee urn

| Inhalt<br>volume |     | Breite<br>width |                                 | Höhe<br>height |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|-----|-----------------|---------------------------------|----------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
| Liter            | oz  | mm              | inch                            | mm             | inch                             |                |                            |
| 5,00             | 176 | 253             | 9 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 455            | 17 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.4877.0050   | 15.4877.0050               |
| 10,00            | 352 | 298             | 11 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>  | 520            | 20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>   | 12.4877.0100   | 15.4877.0100               |
| 15,00            | 528 | 309             | 12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 600            | 23 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>   | 12.4877.0150   | 15.4877.0150               |

Excellent



Insulated Coffee Urn, Insulated coffee urn, Insulated coffee urn

| Inhalt<br>volume |     | Breite<br>width |                                  | Höhe<br>height |                                 | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|-----|-----------------|----------------------------------|----------------|---------------------------------|----------------|----------------------------|
| Liter            | oz  | mm              | inch                             | mm             | inch                            |                |                            |
| 5,00             | 176 | 271             | 10 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 523            | 20 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 12.2383.0050   | 15.2383.0050               |
| 10,00            | 352 | 315             | 12 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>   | 611            | 24 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.2383.0100   | 15.2383.0100               |

Exclusiv



Insulated Coffee Urn, Insulated coffee urn, Insulated coffee urn

| Inhalt<br>volume |     | Breite<br>width |                                 | Höhe<br>height |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|-----|-----------------|---------------------------------|----------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
| Liter            | oz  | mm              | inch                            | mm             | inch                             |                |                            |
| 5,00             | 176 | 270             | 10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>  | 520            | 20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>   | 12.2483.0050   | 15.2483.0050               |
| 10,00            | 352 | 316             | 12 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 583            | 22 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.2483.0100   | 15.2483.0100               |



Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique  
für Coffee Urn 5,00 ltr., for coffee urn 176 oz.,  
pour coffee urn 5,00 ltr.

| Ø Außen<br>outer Ø                | Heizleistung<br>heating efficiency | Anschlusswert<br>valuable of connection |              |
|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|
| Ø mm Ø inch                       | Watt                               | Volt                                    |              |
| 172 6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 150                                | 110-240                                 | 60.8881.0110 |
| 172 6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 130                                | 110-120                                 | 60.8881.0140 |

Neutral



Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique  
für Coffe 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<br>outer Ø                | Heizleistung<br>heating efficiency | Anschlusswert<br>valuable of connection |              |
|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|
| Ø mm Ø inch                       | Watt                               | Volt                                    |              |
| 213 8 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 150                                | 110-240                                 | 60.8881.0010 |
| 213 8 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 130                                | 110-120                                 | 60.8881.0040 |

Neutral



Brennerdose, Burner tin, Boîte de brûleur  
für Brennpaste, for dry fuel burner, pour brûleur à gel

| Ø Außen<br>outer Ø                 |              |
|------------------------------------|--------------|
| Ø mm Ø inch                        |              |
| 94 3 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 60.8884.0000 |

Neutral



Brennpaste, Dry fuel burner, Brûleur à gel

Neutral

| Höhe<br>height                    | Inhalt<br>volume |              |
|-----------------------------------|------------------|--------------|
| mm inch                           | Liter oz         |              |
| 55 2 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 0,20 7           | 60.8960.0000 |





Neutral

Samowar, Samovar, Samovar  
5,00 ltr., 176 oz,  
220 V

| Breite |                                  | Höhe   |                                 |
|--------|----------------------------------|--------|---------------------------------|
| width  |                                  | height |                                 |
| mm     | inch                             | mm     | inch                            |
| 300    | 11 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 570    | 22 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> |

versilbert  
silverplated

60.8490.0000



Neutral

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

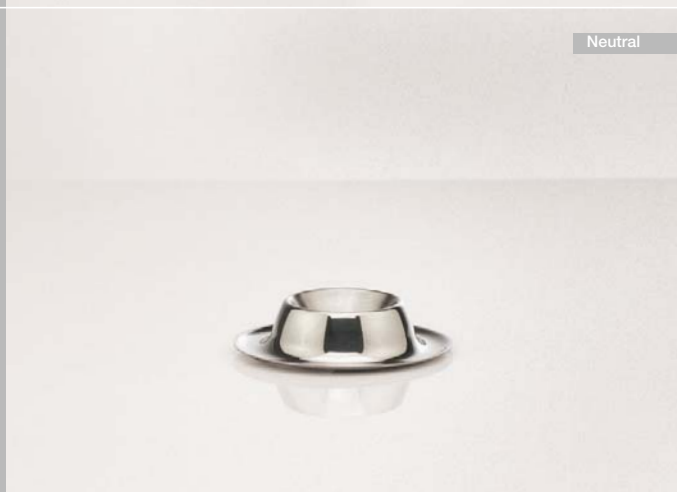
| Höhe   |                                 | Ø Außen |                                 |
|--------|---------------------------------|---------|---------------------------------|
| height |                                 | outer Ø |                                 |
| mm     | inch                            | Ø mm    | Ø inch                          |
| 56     | 2 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>  | 169     | 6 <sup>10</sup> / <sub>16</sub> |
| 75     | 2 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 230     | 9 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>  |

18/10  
18/10

versilbert  
silverplated

12.8118.1600 13.8118.1600

12.8118.2200 13.8118.2200



Neutral

Eierbecher, Egg cup, Coquetier

| Höhe   |                   | Ø Außen |                               |
|--------|-------------------|---------|-------------------------------|
| height |                   | outer Ø |                               |
| mm     | inch              | Ø mm    | Ø inch                        |
| 20     | 13/ <sub>16</sub> | 86      | 3 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> |

18/10  
18/10

versilbert  
silverplated

60.8826.0000 60.9026.0000

**Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain**  
 oval, oval, ovale

Neutral



| Länge<br>length |        | Breite<br>width |       | Höhe<br>height |         | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|--------|-----------------|-------|----------------|---------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch   | mm              | inch  | mm             | inch    |                |                            |
| 308             | 12 1/8 | 165             | 6 1/2 | 50             | 1 15/16 | 60.5483.3080   | 60.7483.3080               |

**Toastständer, Toast rack, Support pour toast**

Neutral



| Länge<br>length |       | Breite<br>width |       | Höhe<br>height |        | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|-------|-----------------|-------|----------------|--------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch  | mm              | inch  | mm             | inch   |                |                            |
| 162             | 6 3/8 | 83              | 3 1/4 | 61             | 2 6/16 | 60.5496.0000   | 60.7496.0000               |

**Serviertablett, Serving tray, Plateau à servir**  
 oval, oval, ovale

Neutral



| Länge<br>length |       | Breite<br>width |       | Höhe<br>height |      | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|-------|-----------------|-------|----------------|------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch  | mm              | inch  | mm             | inch |                |                            |
| 194             | 7 5/8 | 150             | 5 7/8 | 10             | 3/8  | 12.2032.1900   | 13.3032.1900               |

**Obstkorb, Fruit basket, Panier à fruits**

Neutral



| Höhe<br>height |         | Ø Außen<br>outer Ø |         | 18/10<br>18/10 |
|----------------|---------|--------------------|---------|----------------|
| mm             | inch    | Ø mm               | Ø inch  |                |
| 84             | 3 5/16  | 205                | 8 1/16  | 60.5514.2050   |
| 94             | 3 11/16 | 255                | 10 1/16 | 60.5514.2550   |

Excellent



Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,30 11          | 12.2102.0300   | 13.3102.0300               |
| 0,60 21          | 12.2102.0600   | 13.3102.0600               |
| 1,00 35          | 12.2102.1000   | 13.3102.1000               |
| 1,75 62          | 12.2102.1750   | 13.3102.1750               |

Excellent



Teekanne, Tea pot, Théière

| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter 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<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter 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<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,25 9           | 12.2105.0250   | 13.3105.0250               |

**Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier**

Neutral

| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,20 7           | 12.2106.0200   | 13.3106.0200               |

**Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière**

Exclusive

| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,30 11          | 12.3402.0300   | 15.3402.0300               |
| 0,60 21          | 12.3402.0600   | 15.3402.0600               |
| 1,00 35          | 12.3402.1000   | 15.3402.1000               |
| 1,75 62          | 12.3402.1750   | 15.3402.1750               |

**Teekanne, Tea pot, Théière**

Exclusive

| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,35 12          | 12.3403.0350   | 15.3403.0350               |
| 0,70 25          | 12.3403.0700   | 15.3403.0700               |

**Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier**

Exclusive

| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,25 9           | 12.3405.0250   | 15.3405.0250               |





## Avantgarde

## Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière



| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,30 11          | 12.2301.0300   | 15.2301.0300               |
| 0,60 21          | 12.2301.0600   | 15.2301.0600               |
| 1,50 53          | 12.2301.1500   | 15.2301.1500               |

## Avantgarde

## Teekanne, Tea pot, Théière



| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,35 12          | 12.2302.0350   | 15.2302.0350               |
| 0,70 25          | 12.2302.0700   | 15.2302.0700               |

## Avantgarde

## Teekanne, Tea pot, Théière



| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,35 12          | 12.2307.0350   | 15.2307.0350               |
| 0,70 25          | 12.2307.0700   | 15.2307.0700               |

## Avantgarde

## Milchkanne, Milk jug, Pot à lait



| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,15 5           | 12.2203.0150   | 13.2203.0150               |
| 0,30 11          | 12.2203.0300   | 13.2203.0300               |

## Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

Avantgarde

| Inhalt<br>volume |  | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|------------------|--|--------------|----------------------------|
| Liter oz         |  | 18/10        |                            |
| 0,30 11          |  | 12.2201.0300 | 15.2201.0300               |
| 0,60 21          |  | 12.2201.0600 | 15.2201.0600               |
| 1,50 53          |  | 12.2201.1500 | 15.2201.1500               |



## Teekanne, Tea pot, Théière

Avantgarde

| Inhalt<br>volume |  | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|------------------|--|--------------|----------------------------|
| Liter oz         |  | 18/10        |                            |
| 0,35 12          |  | 12.2202.0350 | 15.2202.0350               |
| 0,70 25          |  | 12.2202.0700 | 15.2202.0700               |



## Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

Avantgarde

| Inhalt<br>volume |  | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|------------------|--|--------------|----------------------------|
| Liter oz         |  | 18/10        |                            |
| 0,25 9           |  | 12.2204.0250 | 15.2204.0250               |



## Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

Avantgarde

| Inhalt<br>volume |  | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|------------------|--|--------------|----------------------------|
| Liter oz         |  | 18/10        |                            |
| 0,25 9           |  | 12.2205.0250 | 13.2205.0250               |



## Avantgarde

## Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier



|        |    |              |              |
|--------|----|--------------|--------------|
| Inhalt |    | 18/10        | versilbert   |
| volume |    | 18/10        | silverplated |
| Liter  | oz |              |              |
| 0,25   | 9  | 12.2206.0250 | 13.2206.0250 |

## Avantgarde

Zuckerservice, Sugar server, Service à sucre  
6-tlg., 6-part, 6 parties

|        |                                |        |                               |              |              |
|--------|--------------------------------|--------|-------------------------------|--------------|--------------|
| Länge  |                                | Breite |                               | 18/10        | versilbert   |
| length |                                | width  |                               | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                           | mm     | inch                          |              |              |
| 270    | 10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 200    | 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 12.2277.0000 | 13.2277.0000 |

## Milchgießer, Milk jug, Pot à lait

|        |    |              |              |
|--------|----|--------------|--------------|
| Inhalt |    | 18/10        | versilbert   |
| volume |    | 18/10        | silverplated |
| Liter  | oz |              |              |
| 0,07   | 2  | 12.2744.0070 | 13.3744.0070 |

## Tradition

## Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière



|        |    |              |              |
|--------|----|--------------|--------------|
| Inhalt |    | 18/10        | versilbert   |
| volume |    | 18/10        | silverplated |
| Liter  | 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

## Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière



|        |    |              |              |
|--------|----|--------------|--------------|
| Inhalt |    | 18/10        | versilbert   |
| volume |    | 18/10        | silverplated |
| Liter  | oz |              |              |
| 0,30   | 11 | 12.4701.0300 | 13.4701.0300 |
| 0,60   | 21 | 12.4701.0600 | 13.4701.0600 |
| 1,50   | 53 | 12.4701.1500 | 13.4701.1500 |

## Teekanne, Tea pot, Théière

Tradition

| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,35 12          | 12.4707.0350   | 13.4707.0350               |
| 0,70 25          | 12.4707.0700   | 13.4707.0700               |



## Milchkanne, Milk jug, Pot à lait

Tradition

| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,15 5           | 12.4603.0150   | 13.4603.0150               |
| 0,30 11          | 12.4603.0300   | 13.4603.0300               |



## Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

Tradition

| Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------|----------------|----------------------------|
| Liter oz         |                |                            |
| 0,25 9           | 12.4604.0250   | 13.4604.0250               |



## Profile



## Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

| Inhalt<br>volume | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|------------------|--------------|----------------------------|
| Liter oz         | 18/10        |                            |
| 0,30 11          | 12.4402.0300 | 13.4402.0300               |
| 0,60 21          | 12.4402.0600 | 13.4402.0600               |
| 1,00 35          | 12.4402.1000 | 13.4402.1000               |
| 1,60 56          | 12.4402.1600 | 13.4402.1600               |
| 2,00 70          | 12.4402.2000 | 13.4402.2000               |

## Profile



## Teekanne, Tea pot, Théière

| Inhalt<br>volume | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|------------------|--------------|----------------------------|
| Liter oz         | 18/10        |                            |
| 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<br>volume | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|------------------|--------------|----------------------------|
| Liter oz         | 18/10        |                            |
| 0,15 5           | 12.4404.0150 | 13.4404.0150               |
| 0,30 11          | 12.4404.0300 | 13.4404.0300               |
| 0,60 21          | 12.4404.0600 | 13.4404.0600               |

## Profile



## Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

| Inhalt<br>volume | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|------------------|--------------|----------------------------|
| Liter oz         | 18/10        |                            |
| 0,25 9           | 12.4405.0250 | 13.4405.0250               |



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

|                  |              |
|------------------|--------------|
| Inhalt<br>volume | 18/10        |
| Liter oz         | 18/10        |
| 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 thè

|                  |              |
|------------------|--------------|
| Inhalt<br>volume | 18/10        |
| Liter oz         | 18/10        |
| 0,60 21          | 60.5329.0600 |
| 1,20 42          | 60.5329.1200 |

Neutral



Isolierkanne, Insulated beverage server, Pot isolé

|                  |              |
|------------------|--------------|
| Inhalt<br>volume | 18/10        |
| Liter oz         | 18/10        |
| 0,30 11          | 60.8899.0300 |
| 0,60 21          | 60.8899.0600 |
| 1,10 39          | 60.8899.1100 |
| 1,40 49          | 60.8899.1500 |

Neutral



Isolierkanne, Insulated beverage server, Pot isolé

|                  |              |
|------------------|--------------|
| Inhalt<br>volume | 18/10        |
| Liter oz         | 18/10        |
| 0,35 12          | 60.5499.0350 |
| 0,60 21          | 60.5499.0600 |
| 1,00 35          | 60.5499.1000 |
| 1,40 49          | 60.5499.1400 |

Neutral



Neutral

Zitronenpresse, Lemon squeezer, Presse-citron



| Länge<br>length |       | Breite<br>width |         | 18/10        | versilbert   |
|-----------------|-------|-----------------|---------|--------------|--------------|
| mm              | inch  | mm              | inch    | 18/10        | silverplated |
| 82              | 3 1/4 | 69              | 2 11/16 | 60.8828.0000 | 60.9028.0000 |

Neutral

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

| Länge<br>length |       | Breite<br>width |       | Höhe<br>height |      | 18/10        | versilbert   |
|-----------------|-------|-----------------|-------|----------------|------|--------------|--------------|
| mm              | inch  | mm              | inch  | mm             | inch | 18/10        | silverplated |
| 168             | 6 5/8 | 67              | 2 5/8 | 26             | 1    | 12.2038.0000 | 13.3038.0000 |

Neutral

Irish Coffee-Wärmer, Irish Coffee warmer,  
Chaufe-cognac et Irish Coffee

| Länge<br>length |       | Breite<br>width |       | Höhe<br>height |        | 18/10        | versilbert   |
|-----------------|-------|-----------------|-------|----------------|--------|--------------|--------------|
| mm              | inch  | mm              | inch  | mm             | inch   | 18/10        | silverplated |
| 165             | 6 1/2 | 73              | 2 7/8 | 180            | 7 1/16 | 60.8805.0000 | 60.9005.0000 |

Neutral

Teeglashalter, Tea glass holder, Porte-verre à thé



| Höhe<br>height |        | Inhalt<br>volume |    | 18/10        | versilbert   |
|----------------|--------|------------------|----|--------------|--------------|
| mm             | inch   | Liter            | oz | 18/10        | silverplated |
| 91             | 3 9/16 | 0,20             | 7  | 12.2379.0000 | 13.2379.0000 |

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

Excellent

|            |              |              |
|------------|--------------|--------------|
| Höhe       | 18/10        | versilbert   |
| height     | 18/10        | silverplated |
| mm inch    |              |              |
| 183 7 3/16 | 12.2250.0000 | 15.2250.0000 |



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

Excellent

|            |              |              |
|------------|--------------|--------------|
| Höhe       | 18/10        | versilbert   |
| height     | 18/10        | silverplated |
| mm inch    |              |              |
| 183 7 3/16 | 12.2265.0000 | 15.2265.0000 |



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

Excellent

|           |              |              |
|-----------|--------------|--------------|
| Höhe      | 18/10        | versilbert   |
| height    | 18/10        | silverplated |
| mm inch   |              |              |
| 245 9 5/8 | 12.2350.0000 | 15.2350.0000 |



**Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre**  
**mit Glaseinsatz, with glass insert, avec bac en verre**

Excellent

|           |              |              |
|-----------|--------------|--------------|
| Höhe      | 18/10        | versilbert   |
| height    | 18/10        | silverplated |
| mm inch   |              |              |
| 140 5 1/2 | 12.2351.0700 | 15.2351.0700 |



Excellent



Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre

| Höhe<br>height                     | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm inch                            |                |                            |
| 112 4 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 12.4052.0650   | 15.4552.0650               |
| 146 5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>  | 12.4052.0900   | 15.4552.0900               |

Profile



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

| Höhe<br>height                     | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm inch                            |                |                            |
| 142 5 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 12.4866.0000   | 15.4866.0000               |

Profile



Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre  
mit Glaseinsatz, with glass insert, avec bac en verre

| Höhe<br>height                    | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm inch                           |                |                            |
| 137 5 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 12.4851.0700   | 15.4851.0700               |

Profile



Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre

| Höhe<br>height                     | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm inch                            |                |                            |
| 109 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 12.4852.0650   | 15.4852.0650               |
| 141 5 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 12.4852.0900   | 15.4852.0900               |

## Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre

Exclusive

| Höhe<br>height |                                 | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|---------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch                            | 18/10        |                            |
| 111            | 4 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>   | 12.3452.0650 | 15.3452.0650               |
| 145            | 5 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 12.3452.0900 | 15.3452.0900               |

Ständer für Konfitürengläser, Stand for jam glasses,  
Pour verres à confiture  
3-tlg., 3-part, 3 parties

Exclusive

| Höhe<br>height |                                | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch                           | 18/10        |                            |
| 113            | 4 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 12.3461.0000 | 15.3461.0000               |

Ständer für Konfitürengläser, Stand for jam glasses,  
Pour verres à confiture  
3-tlg., 3-part, 3 parties

Profile

| Höhe<br>height |                               | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|-------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch                          | 18/10        |                            |
| 105            | 4 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 12.4861.0000 | 15.4861.0000               |

Ständer für Konfitürengläser, Stand for jam glasses,  
Pour verres à confiture  
3-tlg., 3-part, 3 parties

Excellent

| Höhe<br>height |                               | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|-------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch                          | 18/10        |                            |
| 115            | 4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 12.4161.0000 | 15.5161.0000               |







Neutral

Ständer für Konfitürengläser, Stand for jam glasses,  
Pour verres à confiture  
5-tlg., mit Vase, 5-part, with vase, 5 parties, avec vase

|        |       |              |              |
|--------|-------|--------------|--------------|
| Höhe   |       | 18/10        | versilbert   |
| height |       | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch  |              |              |
| 200    | 7 7/8 | 12.2144.0000 | 13.5144.0000 |



Excellent

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

|        |       |              |              |
|--------|-------|--------------|--------------|
| Höhe   |       | 18/10        | versilbert   |
| height |       | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch  |              |              |
| 140    | 5 1/2 | 12.2258.0700 | 15.2258.0700 |



Profile

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

|        |       |              |              |
|--------|-------|--------------|--------------|
| Höhe   |       | 18/10        | versilbert   |
| height |       | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch  |              |              |
| 134    | 5 1/4 | 12.4958.0700 | 15.4958.0700 |



Excellent

Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petits-fours

|        |         |         |        |              |              |
|--------|---------|---------|--------|--------------|--------------|
| Höhe   |         | Ø Außen |        | 18/10        | versilbert   |
| height |         | outer Ø |        | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch    | Ø mm    | Ø inch |              |              |
| 94     | 3 11/16 | 121     | 4 3/4  | 12.2268.1200 | 15.2268.1200 |
| 96,50  | 3 13/16 | 162     | 6 3/8  | 12.2268.1600 | 15.2268.1600 |
| 118    | 4 5/8   | 213     | 8 3/8  | 12.2268.2100 | 15.2268.2100 |

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

| Höhe<br>height |       | Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10        |              | versilbert<br>silverplated |
|----------------|-------|--------------------|--------|--------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch  | Ø mm               | Ø inch |              |              |                            |
| 231            | 9 1/8 | 160                | 6 5/16 | 12.2172.1620 | 15.5172.1620 |                            |
| 241            | 9 1/2 | 209                | 8 1/4  | 12.2172.2120 | 15.5172.2120 |                            |

## Tradition


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

| Höhe<br>height |         | Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10        |              | versilbert<br>silverplated |
|----------------|---------|--------------------|--------|--------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch    | Ø mm               | Ø inch |              |              |                            |
| 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<br>height |        | Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10        |              | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------|--------------------|--------|--------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch   | Ø mm               | Ø inch |              |              |                            |
| 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<br>height |        | Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10        |              | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------|--------------------|--------|--------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch   | Ø mm               | Ø inch |              |              |                            |
| 230            | 9 1/16 | 162                | 6 3/8  | 12.3469.1620 | 15.3469.1620 |                            |
| 230            | 9 1/16 | 216                | 8 1/2  | 12.3469.2120 | 15.3469.2120 |                            |

## Exclusive





Exclusive

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

| Höhe                               | Ø Außen                           | 18/10        | versilbert   |
|------------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------|
| height                             | outer Ø                           | 18/10        | silverplated |
| mm inch                            | Ø mm Ø inch                       |              |              |
| 320 12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 216 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 12.3469.2130 | 15.3469.2130 |



Profile

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

| Höhe                                | Ø Außen                           | 18/10        | versilbert   |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------|
| height                              | outer Ø                           | 18/10        | silverplated |
| mm inch                             | Ø mm Ø inch                       |              |              |
| 220 8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 162 6 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 12.4869.1620 | 15.4869.1620 |
| 221 8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 216 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 12.4869.2120 | 15.4869.2120 |



Profile

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

| Höhe                                | Ø Außen                           | 18/10        | versilbert   |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------|
| height                              | outer Ø                           | 18/10        | silverplated |
| mm inch                             | Ø mm Ø inch                       |              |              |
| 312 12 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 216 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 12.4869.2130 | 15.4869.2130 |



Neutral

**Tortenplatte, Cake plate, Plat à tarte**

| Höhe                              | Ø Außen                             | 18/10        |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------|
| height                            | outer Ø                             | 18/10        |
| mm inch                           | Ø mm Ø inch                         |              |
| 40 1 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 310 12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 60.8906.3000 |

## Tortenmesser, Cake knife, Couteau à tarte

Neutral

|              |         |
|--------------|---------|
| Länge        | 18/10   |
| length       | 18/10   |
| mm           | inch    |
| 293          | 11 9/16 |
| 60.5444.0000 |         |



## Tortenmesserbehälter, Cake knife stand, Porte-couteau à tarte

Neutral

|              |       |
|--------------|-------|
| Höhe         | 18/10 |
| height       | 18/10 |
| mm           | inch  |
| 193          | 7 5/8 |
| 60.5445.0000 |       |

Universalständer, Multipurpose stand,  
Support pour service universel

- 1 für Teller Ø 21 cm, for plate Ø 8 1/4 inch, pour assiette Ø 21 cm  
2 für Teller Ø 24 cm, for plate Ø 9 7/16 inch, pour assiette Ø 24 cm

Neutral

| Breite | Höhe    | 18/10        | versilbert   |
|--------|---------|--------------|--------------|
| width  | height  | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch    | mm           | inch         |
| 1 245  | 9 5/8   | 411          | 16 3/16      |
| 2 290  | 11 7/16 | 400          | 15 3/4       |
|        |         | 12.2078.0000 | 13.3078.0000 |
|        |         | 12.2078.2400 | 13.3078.2400 |

Universalständer, Multipurpose stand,  
Support pour service universel

für Teller Ø 21 cm, for plate 8 1/4 inch, pour assiette Ø 21 cm

Excellent

| Breite | Höhe   | 18/10        | versilbert   |
|--------|--------|--------------|--------------|
| width  | height | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch   | mm           | inch         |
| 324    | 12 3/4 | 447          | 17 5/8       |
|        |        | 12.4178.0000 | 13.5178.0000 |



# MENÜ & BANKETT



# HEPP

*Menü & Bankett, Menu & Banquet, Menu & Banquet*



③

Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863



# HEPP-WERTE



# HEPP

*Hepp-Werte, Hepp's values, Les valeurs Hepp*



## **Servieren wird zum 5-Sterne Erlebnis**

Mit unseren formschönen Serviergeräten werden klassische Menüs und Banketts zum glanzvollen Erlebnis. Unvergleichliches Design und die Liebe zum Detail verschaffen unseren Produkten einen unverwechselbaren Charakter. So wird jeder kulinarische Genuss und jede bravouröse Veranstaltung mit HEPP zu einer individuellen und sinnlichen Attraktion.

## **Serving turns into a 5-star experience**

Our attractive design holloware make classical menus and banquets a brilliant experience. Incomparable design and a love of details give our products an unmistakable character. HEPP turns every culinary treat and each outstanding event into an individualized and sensual attraction.

## **Servir devient une expérience 5 étoiles**

Avec nos services de table de forme agréable, les menus et les banquets deviennent un moment éblouissant. Design incomparable et amour du détail donnent à nos produits un caractère unique. Voilà pourquoi chaque met de l'art culinaire et chaque brillante réception avec HEPP se transforme en une attraction individuelle pour les sens.

## Inhalt Menü & Bankett, Content, Sommaire Menu & Banquet

### 3 Menü & Bankett

| Artikel:                                     | Seite: |
|----------------------------------------------|--------|
| Inhaltsverzeichnis                           | 1      |
| Philosophie                                  | 2      |
| Platzteller                                  | 3      |
| Kugelglocke                                  | 4      |
| Gemüeschüssel, Deckel, Servierschüssel,      | 5      |
| Suppenschüssel, Deckel mit Einschnitt        | 5      |
| Gemüeschüssel, Deckel, Servierschüssel,      | 6      |
| Suppenschüssel, Deckel mit Einschnitt        | 6      |
| Gemüeschüssel, Deckel, Servierschüssel,      | 7      |
| Suppenschüssel, Deckel mit Einschnitt        | 7      |
| Sauciere                                     | 8      |
| Servierplatte, Speiseglocke, Fischplatte     | 9      |
| Servierpfanne, Speisewärmer, Stövchen        | 10     |
| Butterdose, Kugelglocke, Unterteller,        | 11     |
| Porzellan-Einsatz                            | 11     |
| Butterdose, Porzellan-Einsatz, Unterteller   | 12     |
| Butterdose, Chillcup                         | 13     |
| Krümelschaufel, Krümelsammler                | 14     |
| Universalständer, Eispräsentationsständer    | 15     |
| Sorbetbehälter                               | 16     |
| Eisschale, Eisbecher                         | 17     |
| Brotkorb                                     | 18, 19 |
| Austerngestell, Seviertablett, Fingerschale, | 20     |
| Unterteller                                  | 20     |
| Chillcup                                     | 21     |
| Chillcup, Glaseinsatz, Schneckenpfanne       | 22     |
| Essig-Ölgestell, Menage                      | 23     |
| Essig-Ölglas, Pfeffermühle, Salzmühle        | 24     |
| Salzmühle, Pfeffermühle,                     | 25     |
| Salzstreuer, Pfefferstreuer                  | 25     |
| Salzstreuer, Pfefferstreuer, Menage          | 26     |
| Senfgefäß                                    | 27     |
| Käsedose, Zahnstocherbehälter                | 28     |
| Leuchter                                     | 29     |
| Leuchter, Bankett-Leuchter                   | 30     |
| Blumenschale, Leuchter                       | 31     |
| Windlicht, Blumenvase                        | 32     |
| Tischnummernständer, Tischnummer             | 33     |
| Reservierschild, Nichtraucherständer,        | 34     |
| Tischnummernständer                          | 34     |

### 3 Menu & Banquet

| Article:                                        | Page:  |
|-------------------------------------------------|--------|
| Table of Contents                               | 1      |
| Philosophy                                      | 2      |
| Service plate                                   | 3      |
| Dome cover                                      | 4      |
| Vegetable dish, Lid, Serving dish, Soup tureen, | 5      |
| Lid with hole                                   | 5      |
| Vegetable dish, Lid, Serving dish, Soup tureen, | 6      |
| Lid with hole                                   | 6      |
| Vegetable dish, Lid, Serving dish, Soup tureen, | 7      |
| Lid with hole                                   | 7      |
| Sauce boat                                      | 8      |
| Serving platter, Cover for serving platter,     | 9      |
| Fish platter,                                   | 9      |
| Service pan, Rechaud                            | 10     |
| Butter dish, Dome cover, Underliner,            | 11     |
| Porcelain insert                                | 11     |
| Butter dish, Porcelain insert, Underliner       | 12     |
| Butter dish, Chillcup                           | 13     |
| Crumb scraper, Table crumbler                   | 14     |
| Multipurpose stand, Ice display stand           | 15     |
| Sorbet pot                                      | 16     |
| Ice cream bowl, Ice cream cup                   | 17     |
| Bread basket                                    | 18, 19 |
| Oyster rack, Serving tray, Finger bowl,         | 20     |
| Underliner                                      | 20     |
| Chillcup                                        | 21     |
| Chillcup, Glass insert, Snail dish              | 22     |
| Vinegar and oil stand, Cruet stand              | 23     |
| Glas for vinegar and oil stand,                 | 24     |
| Pepper mill, Salt mill                          | 24     |
| Pepper mill, Salt mill                          | 25     |
| Salt shaker, Pepper shaker                      | 25     |
| Salt shaker, Pepper shaker, Cruet stand         | 26     |
| Mustard pot                                     | 27     |
| Cheese dish, Toothpick stand                    | 28     |
| Candelabra                                      | 29     |
| Candelabra, Candelabra for banquet              | 30     |
| Flower bowl, Candelabra                         | 31     |
| Candle lamp, Vase                               | 32     |
| Table number stand, Table number                | 33     |
| Reserved sign, No Smoking stand,                | 34     |
| Table number stand                              | 34     |

### 3 Menu & Banquet

| Article:                                      | Page:  |
|-----------------------------------------------|--------|
| Table des matières                            | 1      |
| Philosophie                                   | 2      |
| Assiette de présentation                      | 3      |
| Cloche ronde                                  | 4      |
| Légumier, Couvercle, Plat à servir, Soupière, | 5      |
| Couvercle avec encoche                        | 5      |
| Légumier, Couvercle, Plat à servir, Soupière, | 6      |
| Couvercle avec encoche                        | 6      |
| Légumier, Couvercle, Plat à servir, Soupière, | 7      |
| Couvercle avec encoche                        | 7      |
| Saucière                                      | 8      |
| Plat à servir, Cloche, Plat à poisson         | 9      |
| Poêle , Réchaud                               | 10     |
| Beurrier, Cloche ronde, Sous-plat,            | 11     |
| Bac en porcelaine                             | 11     |
| Beurrier, Bac en porcelaine, Sous-plat        | 12     |
| Beurrier, Chillcup                            | 13     |
| Ramasse-brosse                                | 14     |
| Support pour service universel,               | 15     |
| Support pour service à glace                  | 15     |
| Pot à sorbet                                  | 16     |
| Coupe à glace                                 | 17     |
| Corbeille à pain                              | 18, 19 |
| Support à huîtres, Plateau à servir,          | 20     |
| Rince-doigts, Sous-plat                       | 20     |
| Chillcup                                      | 21     |
| Chillcup, Bac en verre, Plat à escargots      | 22     |
| Vinaigrier-Huillier, Ménagère                 | 23     |
| Verre pour vinaigrier-huillier,               | 24     |
| Moulin à poivre, Moulin à sel                 | 24     |
| Moulin à poivre, Moulin à sel                 | 25     |
| Salière, Poivrier                             | 25     |
| Salière, Poivrier, Ménagère                   | 26     |
| Moutardier                                    | 27     |
| Fromagère, Porte cure-dents                   | 28     |
| Chandelier                                    | 29     |
| Chandelier, Chandelier pour banquet           | 30     |
| Bol à fleurs, Chandelier                      | 31     |
| Lampe à bougie, Vase                          | 32     |
| Support pour numéro de table,                 | 33     |
| Numéro de table                               | 33     |
| Plaque de table avec réservé,                 | 34     |
| Support non-fumeur,                           | 34     |
| Support pour numéro de table                  | 34     |

*Unsere Philosophie, Our philosophy, Notre philosophie*

Als Erfinder des Hotelsilbers, möchten wir den Ansprüchen unserer Kunden immer einen Schritt voraus sein, deshalb stützen wir uns auf folgende Werte: Produktvielfalt, Design und Innovation. Immer unter Berücksichtigung unserer traditionellen Werte wie Zuverlässigkeit und Qualität. Jeder Mensch hat individuelle Ansprüche, deshalb bietet unser Sortiment, wie eine abwechslungsreiche Menükarte, eine raffinierte Produktvielfalt. Von Hotels und Gastronomiebetrieben über Flug- und Schifffahrtlinien erfüllen wir mit unseren Bestecken und Serviergeräten die Wünsche unserer Kunden und deren Gäste gleich mehrfach. Mit abwechslungsreichen Stil- und Ausführungsvarianten kommen wir jedem Anspruch entgegen.

Über Geschmack lässt sich nicht streiten – deshalb finden Sie bei HEPP anspruchsvolles Design, das Akzente setzt, mit feinen Nuancen brilliert und nie aufdringlich wirkt. Wir möchten mit unseren Produkten keinem kurzlebigen Modetrend folgen, sondern ein stilvolles, elegantes Umfeld für ein perfektes Ambiente in Ihrem Hause schaffen.

Jeder Erfolg ist für uns ein weiterer Antrieb, um neue Ideen zu verfolgen. Innovationen in der Produktentwicklung als auch in der Fertigungstechnik haben unser Unternehmen schon in der Vergangenheit immer vorangebracht. Dieser Pioniergeist steckt fest in uns und deshalb ist unsere Stärke die ständige Weiterentwicklung der Fertigungstechnik auf sehr hohem Niveau.

Durch die überwiegende Fertigung in unserem Hause entsteht bei HEPP alles aus einer Hand. Prozesse werden so flexibler gesteuert und Innovationen effizienter umgesetzt. Das sind weitere wichtige Werte hinter denen die Geschäftsleitung von HEPP steht.

As the inventors of hotel silver, we always desire to be one step ahead of our customers' needs. That is why we have instituted these values: product diversity, design and innovation without forgetting our traditional values of reliability and quality. Everyone has individualized needs. This is the reason why our assortment of products features sophisticated product diversity akin to a menu with a whole variety of treats. From hotels, restaurants, airlines and shipping lines, we give our customers and their guests the high-quality flatware and hollowware they call for, accommodating each and every need with a variety of styles and designs.

There's no accounting for taste. This is the reason why HEPP features the most distinguished designs showing brilliant nuances while never appearing garish. We don't want our products to follow short-lived fashion trends. Rather, we want to create a stylish and elegant environment for the perfect ambience in your hotel.

Every time you're successful, that encourages us to try out new ideas. Innovation in product development has always brought our company to the fore in the past. This pioneer spirit is in our bones and that's why we constantly develop production technology on a very high level.

We produce almost everything at our facilities, meaning that HEPP is a one-source manufacturer. That allows us to control processes more flexibly while effecting innovation more efficiently. Those are other values important to HEPP management.

Nous voulons, en tant qu'inventeurs de l'argent hôtelier, être toujours en avance sur les exigences de nos clients, c'est pourquoi nous appuyons sur les valeurs suivantes: diversité des produits, design et innovation. Toujours dans le respect de nos valeurs traditionnelles qui sont la fiabilité et la qualité.

Chaque individu a ses exigences propres, c'est pourquoi notre assortiment, telle une carte de menu bien fournie, offre une diversité de produits raffinée. Depuis les entreprises d'hôtellerie et de gastronomie jusqu'aux compagnies aériennes et maritimes, nos couverts et services de table satisfont les désirs de nos clients et de leurs invités de plusieurs façons. Avec nos larges variantes de styles et d'exécution, nous répondons à n'importe quelle exigence.

Le goût ne se discute pas – c'est pourquoi vous trouvez chez HEPP un Design exigeant qui frappe, brille de nuances discrètes, jamais trop voyantes. Nous ne voulons pas, avec nos produits, suivre les tendances d'une mode éphémère, mais plutôt créer un environnement qui ait du style, élégant, pour une parfaite ambiance de votre intérieur.

Chaque succès est pour nous une nouvelle impulsion à recourir à de nouvelles idées. Les innovations dans le développement des produits comme aussi dans les techniques de fabrication ont toujours, déjà par le passé, fait avancer notre entreprise. Cet esprit de pionniers est solidement ancré chez nous et c'est pourquoi notre force réside dans le développement continu des techniques de fabrication à un très haut niveau.

Grâce à la fabrication faite principalement par notre maison, tout, chez HEPP, provient d'une même source. Les processus sont commandés plus simplement et les innovations sont plus efficaces. Ce sont des valeurs supplémentaires auxquelles tient la direction de HEPP.



Excellent

Platzteller, Service plate, Assiette de présentation

| Ø Außen<br>outer Ø<br>Ø mm Ø inch   | Ø Innen<br>inner Ø<br>Ø mm Ø inch  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-------------------------------------|------------------------------------|----------------|----------------------------|
| 309 12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 180 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.2099.3000   | 13.3099.3000               |
| 331 13 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 200 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>  | 12.2099.3300   | 13.3099.3300               |



Profile

Platzteller, Service plate, Assiette de présentation

| Ø Außen<br>outer Ø<br>Ø mm Ø inch  | Ø Innen<br>inner Ø<br>Ø mm Ø inch  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------------------------|------------------------------------|----------------|----------------------------|
| 350 13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 205 8 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.2088.3300   | 13.3088.3300               |



Excellent

Platzteller, Service plate, Assiette de présentation

| Ø Außen<br>outer Ø<br>Ø mm Ø inch | Ø Innen<br>inner Ø<br>Ø mm Ø inch  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------------------------|------------------------------------|----------------|----------------------------|
| 330 13                            | 205 8 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.2123.3300   | 13.3123.3300               |

## Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

| Höhe<br>height |          | Ø Außen<br>outer Ø |          | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------|----------|--------------------|----------|----------------|----------------------------|
| mm             | inch     | Ø mm               | Ø inch   |                |                            |
| 68             | 2 11/16  | 121                | 4 3/4    | 12.3104.1200   | 15.3104.1200               |
| 78             | 3 1/16   | 160                | 6 5/16   | 12.3104.1600   | 15.3104.1600               |
| 138            | 5 7/16   | 210                | 8 1/4    | 12.3104.2100   | 15.3104.2100               |
| 151            | 5 15/16  | 228                | 9        | 12.3104.2250   | 15.3104.2250               |
| 164            | 6 7/16   | 242                | 9 1/2    | 12.3104.2400   | 15.3104.2400               |
| 182            | 7 3/16   | 272                | 10 11/16 | 12.3104.2700   | 15.3104.2700               |
| 275            | 10 13/16 | 386                | 15 3/16  | 12.3104.3700   | 15.3104.3700               |

### Exclusive



## Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

| Höhe<br>height |        | Ø Außen<br>outer Ø |          | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------|--------------------|----------|----------------|----------------------------|
| mm             | inch   | Ø mm               | Ø inch   |                |                            |
| 64             | 2 1/2  | 121                | 4 3/4    | 12.3105.1200   | 15.3105.1200               |
| 87             | 3 7/16 | 160                | 6 5/16   | 12.3105.1600   | 15.3105.1600               |
| 130            | 5 1/8  | 210                | 8 1/4    | 12.3105.2100   | 15.3105.2100               |
| 141            | 5 9/16 | 228                | 9        | 12.3105.2250   | 15.3105.2250               |
| 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               |
| 242            | 9 1/2  | 386                | 15 3/16  | 12.3105.3700   | 15.3105.3700               |

### Profile



## Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

| Höhe<br>height |         | Ø Außen<br>outer Ø |          | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------|---------|--------------------|----------|----------------|----------------------------|
| mm             | inch    | Ø mm               | Ø inch   |                |                            |
| 64             | 2 1/2   | 121                | 4 3/4    | 12.3102.1200   | 15.3102.1200               |
| 83             | 3 1/4   | 160                | 6 5/16   | 12.3102.1600   | 15.3102.1600               |
| 124            | 4 7/8   | 210                | 8 1/4    | 12.3102.2100   | 15.3102.2100               |
| 148            | 5 13/16 | 228                | 9        | 12.3102.2250   | 15.3102.2250               |
| 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               |
| 235            | 9 1/4   | 386                | 15 3/16  | 12.3102.3700   | 15.3102.3700               |

### Excellent





Excellent

- 1 Gemüseschüssel, Vegetable dish, Légumier
- 2 Deckel, Lid, Couvercle

| 1 | Ø Außen<br>outer Ø                  | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|-------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
|   | Ø mm Ø inch                         | Liter oz         |                |                            |
|   | 110 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>  | 0,20 7           | 12.4008.1100   | 15.4508.1100               |
|   | 130 5 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>   | 0,30 11          | 12.4008.1300   | 15.4508.1300               |
|   | 157 6 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>  | 0,50 18          | 12.4008.1600   | 15.4508.1600               |
|   | 190 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>   | 0,90 32          | 12.4008.1900   | 15.4508.1900               |
|   | 222 8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 1,50 53          | 12.4008.2200   | 15.4508.2200               |
|   | 250 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 2,00 70          | 12.4008.2400   | 15.4508.2400               |

| 2 | Ø mm Ø inch                         | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|-------------------------------------|----------------|----------------------------|
|   | 113 4 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 12.2211.1100   | 15.2211.1100               |
|   | 128 5 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>  | 12.2211.1300   | 15.2211.1300               |
|   | 158 6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>   | 12.2211.1600   | 15.2211.1600               |
|   | 189 7 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 12.2211.1900   | 15.2211.1900               |
|   | 220 8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 12.2211.2200   | 15.2211.2200               |
|   | 256 10 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.2211.2400   | 15.2211.2400               |

Excellent

- 1 Servierschüssel, Serving dish, Plat à servir oval, oval, ovale
- 2 Deckel, Lid, Couvercle oval, oval, ovale

| 1 | Länge<br>length                      | Breite<br>width                     | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|--------------------------------------|-------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
|   | mm inch                              | mm inch                             | Liter oz         |                |                            |
|   | 263 10 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>   | 159 6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>   | 0,60 21          | 12.4000.2600   | 15.4500.2600               |
|   | 308 12 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>   | 176 6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 0,90 32          | 12.4000.3050   | 15.4500.3050               |
|   | 351 13 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 200 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>   | 1,40 49          | 12.4000.3400   | 15.4500.3400               |
|   | 417 16 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 235 9 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>   | 2,00 70          | 12.4000.4000   | 15.4500.4000               |

| 2 | mm inch                              | mm inch                             | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|--------------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------------------|
|   | 265 10 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 160 6 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>  | 12.2503.2600   | 15.2503.2600               |
|   | 316 12 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 187 7 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>   | 12.2503.3050   | 15.2503.3050               |
|   | 354 13 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 203 8                               | 12.2503.3400   | 15.2503.3400               |
|   | 423 16 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>   | 246 9 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 12.2503.4000   | 15.2503.4000               |

Excellent

- 1 Suppenschüssel, Soup tureen, Soupière
- 2 Deckel mit Einschnitt, Lid with hole, Couvercle avec encoche

| 1 | Ø Außen<br>outer Ø                  | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|-------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
|   | Ø mm Ø inch                         | Liter oz         |                |                            |
|   | 170 6 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 0,70 25          | 12.2248.1600   | 15.2248.1600               |
|   | 218 8 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>  | 2,00 70          | 12.2248.2100   | 15.2248.2100               |
|   | 248 9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 3,00 106         | 12.2248.2400   | 15.2248.2400               |
|   | 285 11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>  | 4,50 158         | 12.2248.2700   | 15.2248.2700               |

| 2 | Ø mm Ø inch                         | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|-------------------------------------|----------------|----------------------------|
|   | 177 6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.2249.1600   | 15.2249.1600               |
|   | 222 8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 12.2249.2100   | 15.2249.2100               |
|   | 256 10 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.2249.2400   | 15.2249.2400               |
|   | 290 11 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 12.2249.2700   | 15.2249.2700               |

**1** Gemüseschüssel, Vegetable dish, Légumier

**2** Deckel, Lid, Couvercle

| <b>1</b> | Ø Außen<br>outer Ø                  | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------|-------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
|          | Ø mm Ø inch                         | Liter oz         |                |                            |
|          | 110 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>  | 0,20 7           | 12.4808.1100   | 15.4808.1100               |
|          | 130 5 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>   | 0,30 11          | 12.4808.1300   | 15.4808.1300               |
|          | 157 6 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>  | 0,50 18          | 12.4808.1600   | 15.4808.1600               |
|          | 190 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>   | 0,90 32          | 12.4808.1900   | 15.4808.1900               |
|          | 222 8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 1,50 53          | 12.4808.2200   | 15.4808.2200               |
|          | 250 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 2,00 70          | 12.4808.2400   | 15.4808.2400               |

| <b>2</b> | Ø mm Ø inch                         |              |              |  |
|----------|-------------------------------------|--------------|--------------|--|
|          | 113 4 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 12.4811.1100 | 15.4811.1100 |  |
|          | 128 5 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>  | 12.4811.1300 | 15.4811.1300 |  |
|          | 158 6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>   | 12.4811.1600 | 15.4811.1600 |  |
|          | 189 7 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 12.4811.1900 | 15.4811.1900 |  |
|          | 220 8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 12.4811.2200 | 15.4811.2200 |  |
|          | 256 10 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.4811.2400 | 15.4811.2400 |  |

Profile



**1** Servierschüssel, Serving dish, Plat à servir  
oval, oval, ovale

**2** Deckel, Lid, Couvercle  
oval, oval, ovale

| <b>1</b> | Länge<br>length                      | Breite<br>width                     | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------|--------------------------------------|-------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
|          | mm inch                              | mm inch                             | Liter oz         |                |                            |
|          | 263 10 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>   | 159 6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>   | 0,60 21          | 12.4800.2600   | 15.4800.2600               |
|          | 308 12 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>   | 176 6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 0,90 32          | 12.4800.3050   | 15.4800.3050               |
|          | 351 13 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 200 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>   | 1,40 49          | 12.4800.3400   | 15.4800.3400               |
|          | 417 16 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 235 9 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>   | 2,00 70          | 12.4800.4000   | 15.4800.4000               |

| <b>2</b> | mm inch                              | mm inch                             |              |              |
|----------|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------|--------------|
|          | 265 10 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 160 6 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>  | 12.4803.2600 | 15.4803.2600 |
|          | 316 12 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 187 7 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>   | 12.4803.3050 | 15.4803.3050 |
|          | 354 13 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 203 8                               | 12.4803.3400 | 15.4803.3400 |
|          | 423 16 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>   | 246 9 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 12.4803.4000 | 15.4803.4000 |

Profile



**1** Suppenschüssel, Soup tureen, Soupière

**2** Deckel mit Einschnitt, Lid with hole, Couvercle avec encoche

| <b>1</b> | Ø Außen<br>outer Ø                  | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------|-------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
|          | Ø mm Ø inch                         | Liter oz         |                |                            |
|          | 170 6 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 0,70 25          | 12.4848.1600   | 15.4848.1600               |
|          | 218 8 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>  | 2,00 70          | 12.4848.2100   | 15.4848.2100               |
|          | 248 9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 3,00 106         | 12.4848.2400   | 15.4848.2400               |
|          | 285 11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>  | 4,50 158         | 12.4848.2700   | 15.4848.2700               |

| <b>2</b> | Ø mm Ø inch                         |              |              |  |
|----------|-------------------------------------|--------------|--------------|--|
|          | 177 6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.4849.1600 | 15.4849.1600 |  |
|          | 222 8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 12.4849.2100 | 15.4849.2100 |  |
|          | 256 10 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.4849.2400 | 15.4849.2400 |  |
|          | 290 11 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 12.4849.2700 | 15.4849.2700 |  |

Profile



Exclusive

- 1** Gemüseschüssel, Vegetable dish, Légumier  
**2** Deckel, Lid, Couvercle

| <b>1</b> | Ø Außen<br>outer Ø                  | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------|-------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
|          | Ø mm Ø inch                         | Liter oz         |                |                            |
|          | 110 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>  | 0,20 7           | 12.4008.1100   | 15.4508.1100               |
|          | 130 5 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>   | 0,30 11          | 12.4008.1300   | 15.4508.1300               |
|          | 157 6 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>  | 0,50 18          | 12.4008.1600   | 15.4508.1600               |
|          | 190 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>   | 0,90 32          | 12.4008.1900   | 15.4508.1900               |
|          | 222 8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 1,50 53          | 12.4008.2200   | 15.4508.2200               |
|          | 250 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 2,00 70          | 12.4008.2400   | 15.4508.2400               |

| <b>2</b> | Ø mm Ø inch                         |              |              |
|----------|-------------------------------------|--------------|--------------|
|          | 113 4 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 12.3411.1100 | 15.3411.1100 |
|          | 128 5 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>  | 12.3411.1300 | 15.3411.1300 |
|          | 158 6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>   | 12.3411.1600 | 15.3411.1600 |
|          | 189 7 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 12.3411.1900 | 15.3411.1900 |
|          | 220 8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 12.3411.2200 | 15.3411.2200 |
|          | 256 10 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.3411.2400 | 15.3411.2400 |

Exclusive

- 1** Servierschüssel, Serving dish, Plat à servir  
oval, oval, ovale  
**2** Deckel, Lid, Couvercle  
oval, oval, ovale

| <b>1</b> | Länge<br>length                      | Breite<br>width                     | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------|--------------------------------------|-------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
|          | mm inch                              | mm inch                             | Liter oz         |                |                            |
|          | 263 10 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>   | 159 6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>   | 0,60 21          | 12.4000.2600   | 15.4500.2600               |
|          | 308 12 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>   | 176 6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 0,90 32          | 12.4000.3050   | 15.4500.3050               |
|          | 351 13 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 200 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>   | 1,40 49          | 12.4000.3400   | 15.4500.3400               |
|          | 417 16 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 235 9 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>   | 2,00 70          | 12.4000.4000   | 15.4500.4000               |

| <b>2</b> | mm inch                              | mm inch                             |              |              |
|----------|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------|--------------|
|          | 265 10 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 160 6 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>  | 12.3503.2600 | 15.3503.2600 |
|          | 316 12 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 187 7 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>   | 12.3503.3050 | 15.3503.3050 |
|          | 354 13 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 203 8                               | 12.3503.3400 | 15.3503.3400 |
|          | 423 16 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>   | 246 9 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 12.3503.4000 | 15.3503.4000 |

Exclusive

- 1** Suppenschüssel, Soup tureen, Soupière  
**2** Deckel mit Einschnitt, Lid with hole, Couvercle avec encoche

| <b>1</b> | Ø Außen<br>outer Ø                  | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------|-------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
|          | Ø mm Ø inch                         | Liter oz         |                |                            |
|          | 170 6 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 0,70 25          | 12.2248.1600   | 15.2248.1600               |
|          | 218 8 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>  | 2,00 70          | 12.2248.2100   | 15.2248.2100               |
|          | 248 9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 3,00 106         | 12.2248.2400   | 15.2248.2400               |
|          | 285 11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>  | 4,50 158         | 12.2248.2700   | 15.2248.2700               |

| <b>2</b> | Ø mm Ø inch                         |              |              |
|----------|-------------------------------------|--------------|--------------|
|          | 177 6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.3449.1600 | 15.3449.1600 |
|          | 222 8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 12.3449.2100 | 15.3449.2100 |
|          | 256 10 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.3449.2400 | 15.3449.2400 |
|          | 290 11 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 12.3449.2700 | 15.3449.2700 |

## Sauciere, Sauce boat, Saucière

Excellent

| Inhalt<br>volume | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|------------------|--------------|----------------------------|
| Liter oz         | 18/10        |                            |
| 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               |



## Sauciere, Sauce boat, Saucière

Excellent

| Inhalt<br>volume | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|------------------|--------------|----------------------------|
| Liter oz         | 18/10        |                            |
| 0,10 4           | 12.2215.0100 | 13.2215.0100               |
| 0,20 7           | 12.2215.0200 | 13.2215.0200               |
| 0,30 11          | 12.2215.0300 | 13.2215.0300               |
| 0,45 16          | 12.2215.0450 | 13.2215.0450               |



## Sauciere, Sauce boat, Saucière

Profile

| Inhalt<br>volume | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|------------------|--------------|----------------------------|
| Liter oz         | 18/10        |                            |
| 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               |



Neutral

Servierplatte, Serving platter, Plat à servir  
oval, oval, ovale



| Länge<br>length |          | Breite<br>width |          | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|----------|-----------------|----------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch     | mm              | inch     |                |                            |
| 266             | 10 1/2   | 190             | 7 1/2    | 60.8902.2600   | 60.9102.2600               |
| 294             | 11 9/16  | 210             | 8 1/4    | 60.8902.2900   | 60.9102.2900               |
| 327             | 12 7/8   | 226             | 8 7/8    | 60.8902.3200   | 60.9102.3200               |
| 376             | 14 13/16 | 256             | 10 1/16  | 60.8902.3700   | 60.9102.3700               |
| 421             | 16 9/16  | 286             | 11 1/4   | 60.8902.4200   | 60.9102.4200               |
| 476             | 18 3/4   | 313             | 12 5/16  | 60.8902.4700   | 60.9102.4700               |
| 532             | 20 15/16 | 349             | 13 3/4   | 60.8902.5300   | 60.9102.5300               |
| 581             | 22 7/8   | 375             | 14 3/4   | 60.8902.5800   | 60.9102.5800               |
| 632             | 24 7/8   | 401             | 15 13/16 | 60.8902.6350   | 60.9102.6350               |

Neutral

Speiseglocke, Cover for serving platter, Cloche  
oval, oval, ovale



| Länge<br>length |          | Breite<br>width |        | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|----------|-----------------|--------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch     | mm              | inch   |                |                            |
| 329             | 12 15/16 | 212             | 8 3/8  | 60.8903.3200   | 60.9103.3200               |
| 383             | 15 1/16  | 254             | 10     | 60.8903.3700   | 60.9103.3700               |
| 432             | 17       | 277             | 10 7/8 | 60.8903.4100   | 60.9103.4100               |
| 478             | 18 13/16 | 296             | 11 5/8 | 60.8903.4500   | 60.9103.4500               |

Neutral

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



| Ø Außen<br>outer Ø |          | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|--------------------|----------|----------------|----------------------------|
| Ø mm               | Ø inch   |                |                            |
| 268                | 10 9/16  | 60.8904.2650   | 60.9104.2650               |
| 296                | 11 5/8   | 60.8904.2900   | 60.9104.2900               |
| 319                | 12 9/16  | 60.8904.3200   | 60.9104.3200               |
| 373                | 14 11/16 | 60.8904.3700   | 60.9104.3700               |

Neutral

Fischplatte, Fish platter, Plat à poisson



| Länge<br>length |         | Breite<br>width |        | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------|-----------------|--------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch    | mm              | inch   |                |                            |
| 560             | 22 1/16 | 245             | 9 5/8  | 12.2002.5500   | 13.3002.5500               |
| 711             | 28      | 285             | 11 1/4 | 12.2002.7000   | 13.3002.7000               |



## Servierpfanne, Service pan, Poêle oval, oval, ovale

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                 | 18/10 Messing<br>18/10 brass | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|---------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                            |                              |                            |
| 262             | 10 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 159             | 6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>   | 14.4001.2600                 | 15.4501.2600               |
| 308             | 12 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>  | 176             | 6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 14.4001.3050                 | 15.4501.3050               |
| 350             | 13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>  | 200             | 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>   | 14.4001.3400                 | 15.4501.3400               |

Neutral



## Servierpfanne, Service pan, Poêle rund, round, ronde

| Ø Außen<br>outer Ø                 | Inhalt<br>volume | 18/10 Messing<br>18/10 brass | versilbert<br>silverplated |
|------------------------------------|------------------|------------------------------|----------------------------|
| Ø mm Ø inch                        | Liter oz         |                              |                            |
| 333 13 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 2,50 88          | 14.4005.3200                 | 15.4505.3200               |

Neutral



## Speisewärmer, Rechaud, Réchaud

| Länge<br>length |                                | Breite<br>width |                                | vernickelt<br>nickel | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------------|----------------------------|
| mm              | inch                           | mm              | inch                           |                      |                            |
| 292             | 11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 179             | 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 60.5440.0000         | 60.8440.0000               |

Neutral



## Stövchen, Rechaud, Réchaud

| Ø Außen<br>outer Ø                | vernickelt<br>nickel | versilbert<br>silverplated |
|-----------------------------------|----------------------|----------------------------|
| Ø mm Ø inch                       |                      |                            |
| 156 6 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 60.5441.0000         | 60.8441.0000               |

Neutral



## Excellent



- 1 Butterdose, Butter dish, Beurrier  
4-tlg., 4-part, 4 parties
- 2 Butterdose, Butter dish, Beurrier  
2-tlg., 2 part, 2 parties
- 3 Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde
- 4 Unterteller, Underliner, Sous-plat

|   | Höhe<br>height |         | Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|----------------|---------|--------------------|--------|----------------|----------------------------|
|   | mm             | inch    | Ø mm               | Ø inch |                |                            |
| 1 | 94             | 3 11/16 | 159                | 6 1/4  | 12.2232.0000   | 15.2232.0000               |
| 2 | 41             | 1 5/8   | 116                | 4 9/16 | 12.2117.0000   | 13.3117.0000               |
| 3 | 82             | 3 1/4   | 135                | 5 5/16 | 12.3100.1350   | 15.3100.1350               |
| 4 |                |         | 159                | 6 1/4  | 12.2024.1600   | 13.3024.1600               |

## Profile



- 1 Butterdose, Butter dish, Beurrier  
4-tlg., 4-part, 4 parties
- 2 Butterdose, Butter dish, Beurrier  
2-tlg., 2 part, 2 parties
- 3 Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde
- 4 Unterteller, Underliner, Sous-plat

|   | Höhe<br>height |        | Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|----------------|--------|--------------------|--------|----------------|----------------------------|
|   | mm             | inch   | Ø mm               | Ø inch |                |                            |
| 1 | 89             | 3 1/2  | 159                | 6 1/4  | 12.4832.0000   | 15.4832.0000               |
| 2 | 41             | 1 5/8  | 116                | 4 9/16 | 12.2117.0000   | 13.3117.0000               |
| 3 | 78             | 3 1/16 | 135                | 5 5/16 | 12.3105.1350   | 15.3105.1350               |
| 4 |                |        | 159                | 6 1/4  | 12.2024.1600   | 13.3024.1600               |

## Exclusive



- 1 Butterdose, Butter dish, Beurrier  
4-tlg., 4-part, 4 parties
- 2 Butterdose, Butter dish, Beurrier  
2-tlg., 2 part, 2 parties
- 3 Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde
- 4 Unterteller, Underliner, Sous-plat

|   | Höhe<br>height |         | Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|----------------|---------|--------------------|--------|----------------|----------------------------|
|   | mm             | inch    | Ø mm               | Ø inch |                |                            |
| 1 | 93             | 3 11/16 | 159                | 6 1/4  | 12.3432.0000   | 15.3432.0000               |
| 2 | 41             | 1 5/8   | 116                | 4 9/16 | 12.2117.0000   | 13.3117.0000               |
| 3 | 81             | 3 3/16  | 135                | 5 5/16 | 12.3104.1350   | 15.3104.1350               |
| 4 |                |         | 159                | 6 1/4  | 12.2024.1600   | 13.3024.1600               |

## Excellent



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

|  | Höhe<br>height |       | Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|--|----------------|-------|--------------------|--------|----------------|----------------------------|
|  | mm             | inch  | Ø mm               | Ø inch |                |                            |
|  | 79             | 3 1/8 | 89                 | 3 1/2  | 12.2218.0000   | 13.2218.0000               |

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

|  | Höhe<br>height |       | Ø Außen<br>outer Ø |        | Porzellan<br>porcelain |
|--|----------------|-------|--------------------|--------|------------------------|
|  | mm             | inch  | Ø mm               | Ø inch |                        |
|  | 41             | 1 5/8 | 60                 | 2 3/8  | 50.8868.0000           |

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

| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------------------|--------------|----------------------------|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        |              |                            |
| 76 3           | 89 3 1/2           | 12.4918.0000 | 15.4918.0000               |

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

| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | Porzellan<br>porcelain |
|----------------|--------------------|------------------------|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        |                        |
| 41 1 5/8       | 60 2 3/8           | 50.8868.0000           |

Profile



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

| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------------------|--------------|----------------------------|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        |              |                            |
| 80 3 1/8       |                    | 12.3418.0000 | 15.3418.0000               |

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

| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | Porzellan<br>porcelain |
|----------------|--------------------|------------------------|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        |                        |
| 41 1 5/8       | 60 2 3/8           | 50.8868.0000           |

Exclusive



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

| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------------------|--------------|----------------------------|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        |              |                            |
| 41 1 5/8       | 116 4 9/16         | 12.2117.0000 | 13.3117.0000               |

**Unterteller, Underliner, Sous-plat**

| Ø Außen<br>outer Ø | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|--------------------|--------------|----------------------------|
| Ø mm Ø inch        |              |                            |
| 159 6 1/4          | 12.2024.1600 | 13.3024.1600               |

Neutral



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

| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------------------|--------------|----------------------------|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        |              |                            |
| 69 2 11/16     | 146 5 3/4          | 60.5426.0000 | 60.7426.0000               |

Excellent



Excellent

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



| Höhe<br>height |                                 | Ø Außen<br>outer Ø |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------|---------------------------------|--------------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm             | inch                            | Ø mm               | Ø inch                         |                |                            |
| 72             | 2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 90                 | 3 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 60.5480.0000   | 60.7480.0000               |

Neutral

Chillcup, Chillcup, Chillcup  
komplett für Butter, complete for butter, complet pour beurre



| Höhe<br>height |      | Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------|------|--------------------|--------|----------------|----------------------------|
| mm             | inch | Ø mm               | Ø inch |                |                            |
| 76             | 3    | 127                | 5      | 12.2291.0000   | 15.2291.0000               |

## Krümelschaufel, Crumb scraper, Ramasse-brosse

Neutral

|        |        |              |              |
|--------|--------|--------------|--------------|
| Länge  |        | 18/10        | versilbert   |
| length |        | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch   |              |              |
| 230    | 9 1/16 | 12.2154.0000 | 13.3154.0000 |



## Krümelsammler, Table crumbler, Ramasse-brosse

Neutral

|        |       |              |
|--------|-------|--------------|
| Länge  |       | 18/10        |
| length |       | 18/10        |
| mm     | inch  |              |
| 150    | 5 7/8 | 60.5427.0000 |





## Neutral



Universalständer, Multipurpose stand,  
Support pour service universel

- 1 für Teller Ø 21 cm, for plate Ø 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch, pour assiette Ø 21 cm
- 2 für Teller Ø 24 cm, for plate Ø 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch, pour assiette Ø 24 cm

|   | Breite<br>width |                                 | Höhe<br>height |                                 | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|-----------------|---------------------------------|----------------|---------------------------------|----------------|----------------------------|
|   | mm              | inch                            | mm             | inch                            |                |                            |
| 1 | 245             | 9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>   | 411            | 16 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 12.2078.0000   | 13.3078.0000               |
| 2 | 290             | 11 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 400            | 15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>  | 12.2078.2400   | 13.3078.2400               |

## Excellent



Universalständer, Multipurpose stand,  
Support pour service universel

für Teller Ø 21 cm, for plate Ø 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> inch, pour assiette Ø 21 cm

|  | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|--|-----------------|--------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
|  | mm              | inch                           | mm             | inch                           |                |                            |
|  | 324             | 12 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 447            | 17 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 12.4178.0000   | 13.5178.0000               |

## Neutral



Eispräsentationsständer, Ice display stand,  
Support pour service à glace

für Teller Ø 16 cm, for plate Ø 6<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch, pour assiette Ø 16 cm

|  | Breite<br>width |                               | Höhe<br>height |      | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|--|-----------------|-------------------------------|----------------|------|----------------|----------------------------|
|  | mm              | inch                          | mm             | inch |                |                            |
|  | 184             | 7 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 254            | 10   | 12.2079.0000   | 13.3079.0000               |

## Sorbetbehälter, Sorbet pot, Pot à sorbet

Inhalt 1,10 Liter, volume 39 oz

| Höhe   |                                | Ø Außen |                               | Ø Innen |                                |
|--------|--------------------------------|---------|-------------------------------|---------|--------------------------------|
| height |                                | outer Ø |                               | inner Ø |                                |
| mm     | inch                           | Ø mm    | Ø inch                        | Ø mm    | Ø inch                         |
| 205    | 8 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 165     | 6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 116     | 4 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> |

12.4084.0000

Excellent



## Sorbetbehälter, Sorbet pot, Pot à sorbet

Inhalt 1,10 Liter, volume 39 oz

| Höhe   |                                | Ø Außen |                               | Ø Innen |                                |
|--------|--------------------------------|---------|-------------------------------|---------|--------------------------------|
| height |                                | outer Ø |                               | inner Ø |                                |
| mm     | inch                           | Ø mm    | Ø inch                        | Ø mm    | Ø inch                         |
| 211    | 8 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 165     | 6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 116     | 4 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> |

12.3484.0000

Exclusive



## Sorbetbehälter, Sorbet pot, Pot à sorbet

Inhalt 1,10 Liter, volume 39 oz

| Höhe   |                               | Ø Außen |                               | Ø Innen |                                |
|--------|-------------------------------|---------|-------------------------------|---------|--------------------------------|
| height |                               | outer Ø |                               | inner Ø |                                |
| mm     | inch                          | Ø mm    | Ø inch                        | Ø mm    | Ø inch                         |
| 200    | 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 165     | 6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 116     | 4 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> |

12.4884.0000

Profile



Neutral

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



| Höhe<br>height |                               | Ø Außen<br>outer Ø |                               | Inhalt<br>volume |    | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------------|------------------|----|----------------|----------------------------|
| mm             | inch                          | Ø mm               | Ø inch                        | Liter            | oz |                |                            |
| 67             | 2 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 105                | 4 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 0,10             | 4  | 10.0731.1000   | 11.1731.1000               |

Neutral

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



| Höhe<br>height |                               | Ø Außen<br>outer Ø |                               | Inhalt<br>volume |    | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------------|------------------|----|----------------|----------------------------|
| mm             | inch                          | Ø mm               | Ø inch                        | Liter            | oz |                |                            |
| 45             | 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 105                | 4 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 0,10             | 4  | 10.0730.1000   | 11.1730.1000               |

Neutral

Eisbecher, Ice cream cup, Coupe à glace



| Höhe<br>height |                                 | Ø Außen<br>outer Ø |                               | Inhalt<br>volume |    | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------|---------------------------------|--------------------|-------------------------------|------------------|----|----------------|----------------------------|
| mm             | inch                            | Ø mm               | Ø inch                        | Liter            | oz |                |                            |
| 119            | 4 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 82                 | 3 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 0,20             | 7  | 10.0612.0000   | 11.1612.0000               |

**Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain**  
rund, round, ronde

Neutral



| Höhe<br>height |         | Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10        |  | versilbert<br>silverplated |
|----------------|---------|--------------------|--------|--------------|--|----------------------------|
| mm             | inch    | Ø mm               | Ø inch | 18/10        |  |                            |
| 50             | 1 15/16 | 181                | 7 1/8  | 12.2137.1800 |  | 13.3137.1800               |
| 49             | 1 15/16 | 234                | 9 3/16 | 12.2137.2300 |  | 13.3137.2300               |

**Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain**  
rund, durchbrochen, round, perforated, ronde, perforée

Neutral



| Höhe<br>height |         | Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10        |  | versilbert<br>silverplated |
|----------------|---------|--------------------|--------|--------------|--|----------------------------|
| mm             | inch    | Ø mm               | Ø inch | 18/10        |  |                            |
| 50             | 1 15/16 | 181                | 7 1/8  | 12.2719.1800 |  | 13.3719.1800               |
| 49             | 1 15/16 | 234                | 9 3/16 | 12.2719.2300 |  | 13.3719.2300               |

**Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain**  
oval, oval, ovale

Neutral



| Länge<br>length |          | Breite<br>width |        | Höhe<br>height |         | 18/10        |  | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|----------|-----------------|--------|----------------|---------|--------------|--|----------------------------|
| mm              | inch     | mm              | inch   | mm             | inch    | 18/10        |  |                            |
| 234             | 9 3/16   | 171             | 6 3/4  | 37,50          | 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               |

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

Neutral



| Länge<br>length |        | Breite<br>width |       | Höhe<br>height |        | 18/10        |  | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|--------|-----------------|-------|----------------|--------|--------------|--|----------------------------|
| mm              | inch   | mm              | inch  | mm             | inch   | 18/10        |  |                            |
| 234             | 9 3/16 | 171             | 6 3/4 | 37             | 1 7/16 | 12.2720.2300 |  | 13.3720.2300               |

## Profile



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

| Höhe<br>height |        | Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10 |              | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------|--------------------|--------|-------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch   | Ø mm               | Ø inch |       |              |                            |
| 52             | 2 1/16 | 188                | 7 3/8  |       | 12.4937.1800 | 13.4937.1800               |

## Neutral



Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain  
oval, oval, ovale

| Länge<br>length |        | Breite<br>width |         | Höhe<br>height |       | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|--------|-----------------|---------|----------------|-------|----------------------------|
| mm              | inch   | mm              | inch    | mm             | inch  |                            |
| 270             | 10 5/8 | 195             | 7 11/16 | 60             | 2 3/8 | 60.7419.2800               |

## Neutral



Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain  
oval, oval, ovale

| Länge<br>length |       | Breite<br>width |        | Höhe<br>height |        | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|-------|-----------------|--------|----------------|--------|----------------------------|
| mm              | inch  | mm              | inch   | mm             | inch   |                            |
| 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               |

## Neutral



Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain  
oval, oval, ovale

| Länge<br>length |        | Breite<br>width |       | Höhe<br>height |        | 18/10        |              | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|--------|-----------------|-------|----------------|--------|--------------|--------------|----------------------------|
| mm              | inch   | mm              | inch  | mm             | inch   | 18/10        |              |                            |
| 308             | 12 1/8 | 165             | 6 1/2 | 50             | 1 5/16 | 60.5483.3080 | 60.7483.3080 |                            |



## Austerngestell, Oyster rack, Support à huîtres

Neutral



|                                    |                                     |              |              |
|------------------------------------|-------------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe                               | Ø Außen                             | 18/10        | versilbert   |
| height                             | outer Ø                             | 18/10        | silverplated |
| mm inch                            | Ø mm Ø inch                         |              |              |
| 208 8 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 360 14 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 12.2132.3600 | 13.3132.3600 |

Serviertablett, Serving tray, Plateau à servir  
rund, round, rond

Neutral



|                                    |              |              |
|------------------------------------|--------------|--------------|
| Ø Außen                            | 18/10        | versilbert   |
| outer Ø                            | 18/10        | silverplated |
| Ø mm Ø inch                        |              |              |
| 369 14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 12.2037.3600 | 13.3037.3600 |

## Fingerschale, Finger bowl, Rince-doigts

Neutral



|                                    |                                   |          |              |              |
|------------------------------------|-----------------------------------|----------|--------------|--------------|
| Höhe                               | Ø Außen                           | Inhalt   | 18/10        | versilbert   |
| height                             | outer Ø                           | volume   | 18/10        | silverplated |
| mm inch                            | Ø mm Ø inch                       | Liter oz |              |              |
| 49 1 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 105 4 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 0,25 9   | 60.5447.0000 | 60.7447.0000 |

## Unterteller, Underliner, Sous-plat

Neutral



|                                   |              |              |
|-----------------------------------|--------------|--------------|
| Ø Außen                           | 18/10        | versilbert   |
| outer Ø                           | 18/10        | silverplated |
| Ø mm Ø inch                       |              |              |
| 159 6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 12.2024.1600 | 13.3024.1600 |

Neutral



**Chillcup, Chillcup, Chillcup**  
komplett für Scampis, complete for scampis,  
complet pour scampis

| Höhe<br>height                     | Ø Außen<br>outer Ø                 | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
| mm inch                            | Ø mm Ø inch                        | Liter oz         |                |                            |
| 113 4 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 129 5 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 0,15 5           | 12.2294.0000   | 15.2294.0000               |

Neutral



**Chillcup, Chillcup, Chillcup**

| Höhe<br>height                     | Ø Außen<br>outer Ø                  | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------------------------|-------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
| mm inch                            | Ø mm Ø inch                         | Liter oz         |                |                            |
| 75 2 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 125 4 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 0,30 11          | 10.0620.0000   | 11.1620.0000               |

Neutral



**Chillcup, Chillcup, Chillcup**  
komplett für Kaviar, complete for caviar, complet pour caviar

| Höhe<br>height                   | Ø Außen<br>outer Ø | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------------------------|--------------------|------------------|----------------|----------------------------|
| mm inch                          | Ø mm Ø inch        | Liter oz         |                |                            |
| 79 3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 127 5              | 0,03 1           | 12.2292.0000   | 15.2292.0000               |

**Chillcup, Chillcup, Chillcup**  
**3-tlg., 3-part, 3 parties**

Neutral



| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | Inhalt<br>volume | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------------------|------------------|--------------|----------------------------|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        | Liter oz         | 18/10        |                            |
| 93 3 11/16     | 129 5 1/16         | 0,10 4           | 10.0619.0000 | 11.1619.0000               |

**Glaseinsatz, Glass insert, Bac en verre**  
**für Chillcup, for chillcup, pour chillcup**

Neutral



| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | Inhalt<br>volume | Glas<br>glass |
|----------------|--------------------|------------------|---------------|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        | Liter oz         |               |
| 51 2           | 110 4 5/16         | 0,15 5           | 50.8345.0000  |

**Schneckenpfanne, Snail dish, Plat à escargots**  
**für 6 Stück, for 6 pieces, pour 6 pièces**

Neutral



| Ø Außen<br>outer Ø | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|--------------------|--------------|----------------------------|
| Ø mm Ø inch        | 18/10        |                            |
| 150 5 7/8          | 60.8833.1300 | 60.9033.1300               |

**Schneckenpfanne, Snail dish, Plat à escargots**  
**für 12 Stück, for 12 pieces, pour 12 pièces**

Neutral



| Ø Außen<br>outer Ø | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|--------------------|--------------|----------------------------|
| Ø mm Ø inch        | 18/10        |                            |
| 185 7 5/16         | 60.8833.1800 | 60.9033.1800               |

Excellent

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



|        |       |              |              |
|--------|-------|--------------|--------------|
| Höhe   |       | 18/10        | versilbert   |
| height |       | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch  |              |              |
| 210    | 8 1/4 | 12.4141.0000 | 15.5141.0000 |

Profile

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



|        |      |              |              |
|--------|------|--------------|--------------|
| Höhe   |      | 18/10        | versilbert   |
| height |      | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch |              |              |
| 203    | 8    | 12.4841.0000 | 15.4841.0000 |

Exclusive

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



|        |       |              |              |
|--------|-------|--------------|--------------|
| Höhe   |       | 18/10        | versilbert   |
| height |       | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch  |              |              |
| 213    | 8 3/8 | 12.3441.0000 | 15.3441.0000 |

Excellent

Menage, Cruet stand, Ménagère  
4-tlg., 4-part, 4 parties

|        |        |              |              |
|--------|--------|--------------|--------------|
| Höhe   |        | 18/10        | versilbert   |
| height |        | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch   |              |              |
| 205    | 8 1/16 | 12.2227.0000 | 15.2227.0000 |

Essig-Ölglas, Glas for vinegar and oil, Verre pour vinaigrier-huilier  
mit Gestell, with holder, pour support

Neutral

Höhe  
height  
mm inch  
188 7 3/8

vernickelt  
nickel  
60.5409.0000



Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre

Neutral

Höhe  
height  
mm inch  
300 11 13/16

Holz  
wood  
60.6260.0000



Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre

Neutral

Höhe  
height  
mm inch  
369 14 1/2

Holz  
wood  
60.5412.0000



Salzmühle, Salt mill, Moulin à sel

Neutral

Höhe  
height  
mm inch  
145 5 11/16

Holz  
wood  
60.5408.0000



Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre

Höhe  
height  
mm inch  
145 5 11/16

Holz  
wood  
60.5410.0000

## Neutral



## Salzmühle, Salt mill, Moulin à sel

| Höhe<br>height |       |  | Acrylglas<br>acryl |
|----------------|-------|--|--------------------|
| mm             | inch  |  |                    |
| 104            | 4 1/8 |  | 60.8896.0000       |

## Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre

| Höhe<br>height |       |  | Acrylglas<br>acryl |
|----------------|-------|--|--------------------|
| mm             | inch  |  |                    |
| 104            | 4 1/8 |  | 60.8897.0000       |

## Profile



## Salzmühle, Salt mill, Moulin à sel

| Höhe<br>height |         |              | versilbert<br>silverplated |
|----------------|---------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch    |              |                            |
| 100            | 3 15/16 | 12.4867.0000 | 15.4867.0000               |

## Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre

| Höhe<br>height |         |              | versilbert<br>silverplated |
|----------------|---------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch    |              |                            |
| 100            | 3 15/16 | 12.4865.0000 | 15.4865.0000               |

## Neutral



## Salzstreuer, Salt shaker, Salière

| Höhe<br>height |        |              | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch   |              |                            |
| 70             | 2 3/4  | 60.5655.0700 | 60.7655.0700               |
| 90             | 3 9/16 | 60.5655.0900 | 60.7655.0900               |

## Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrier

| Höhe<br>height |        |              | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch   |              |                            |
| 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<br>height |         |              | versilbert<br>silverplated |
|----------------|---------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch    |              |                            |
| 71             | 2 13/16 | 60.5486.0000 | 60.7486.0000               |

## Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrier

| Höhe<br>height |         |              | versilbert<br>silverplated |
|----------------|---------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch    |              |                            |
| 71             | 2 13/16 | 60.5487.0000 | 60.7487.0000               |



## Salzstreuer, Salt shaker, Salière

| Höhe<br>height |      | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch |              |                            |
| 76             | 3    | 60.5455.0000 | 60.7455.0000               |

## Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrier

| Höhe<br>height |      | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch |              |                            |
| 76             | 3    | 60.5456.0000 | 60.7456.0000               |

## Neutral

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

| Höhe<br>height |                                | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch                           |              |                            |
| 142            | 5 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 12.4130.0000 | 15.5130.0000               |

## Excellent

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

| Höhe<br>height |                               | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|-------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch                          |              |                            |
| 134            | 5 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 12.4830.0000 | 15.4830.0000               |

## Profile

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

| Höhe<br>height |                                 | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|---------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch                            |              |                            |
| 148            | 5 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 12.3430.0000 | 15.3430.0000               |

## Exclusive



Excellent

Senfgefäß, Mustard pot, Moutardier



|        |      |              |              |
|--------|------|--------------|--------------|
| Höhe   |      | 18/10        | versilbert   |
| height |      | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch |              |              |
| 102    | 4    | 12.2282.0000 | 15.2282.0000 |

Profile

Senfgefäß, Mustard pot, Moutardier



|        |                                 |              |              |
|--------|---------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                                 | 18/10        | versilbert   |
| height |                                 | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                            |              |              |
| 100    | 3 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.4882.0000 | 15.4882.0000 |

Exclusive

Senfgefäß, Mustard pot, Moutardier



|        |                               |              |              |
|--------|-------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                               | 18/10        | versilbert   |
| height |                               | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                          |              |              |
| 104    | 4 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 12.3482.0000 | 15.3482.0000 |

## Käsedose, Cheese dish, Fromagère

Excellent

|        |        |              |              |
|--------|--------|--------------|--------------|
| Höhe   |        | 18/10        | versilbert   |
| height |        | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch   |              |              |
| 81     | 3 3/16 | 12.2280.0000 | 15.2280.0000 |



## Käsedose, Cheese dish, Fromagère

Profile

|        |       |              |              |
|--------|-------|--------------|--------------|
| Höhe   |       | 18/10        | versilbert   |
| height |       | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch  |              |              |
| 79     | 3 1/8 | 12.4880.0000 | 15.4880.0000 |



## Käsedose, Cheese dish, Fromagère

Exclusive

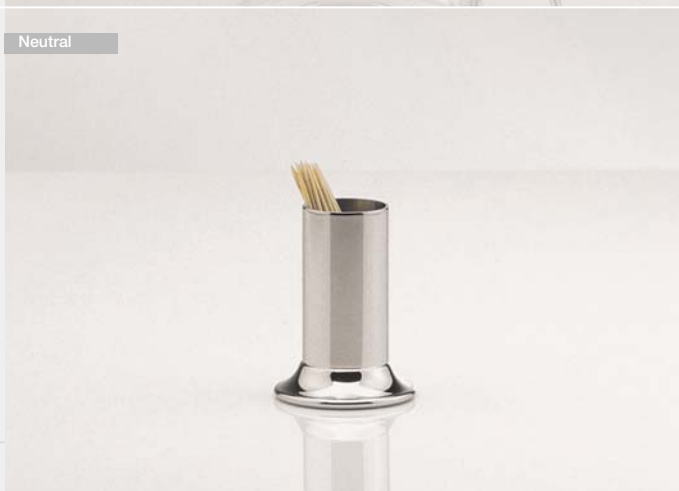
|        |       |              |              |
|--------|-------|--------------|--------------|
| Höhe   |       | 18/10        | versilbert   |
| height |       | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch  |              |              |
| 83     | 3 1/4 | 12.3480.0000 | 15.3480.0000 |



## Zahnstocherbehälter, Toothpick stand, Porte cure-dents

Neutral

|        |       |              |              |
|--------|-------|--------------|--------------|
| Höhe   |       | 18/10        | versilbert   |
| height |       | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch  |              |              |
| 80     | 3 1/8 | 12.2231.0000 | 13.2231.0000 |



Excellent



Leuchter, Candelabra, Chandelier  
mit 3 Kerzen, with 3 candles, avec 3 bougies

Höhe ohne Kerzen  
height without candles  
mm inch

18/10  
18/10

versilbert  
silverplated

220 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub>

60.5508.0030 60.7508.0030

Profile



Leuchter, Candelabra, Chandelier  
mit 3 Kerzen, with 3 candles, avec 3 bougies

Höhe ohne Kerzen  
height without candles  
mm inch

18/10  
18/10

versilbert  
silverplated

286 11<sup>1</sup>/<sub>4</sub>

12.4843.0030 13.4843.0030

Excellent



Leuchter, Candelabra, Chandelier  
mit 5 Kerzen, with 5 candles, avec 5 bougies

Höhe ohne Kerzen  
height without candles  
mm inch

18/10  
18/10

versilbert  
silverplated

220 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub>

60.5509.0050 60.7509.0050

Leuchter, Candelabra, Chandelier  
mit 5 Kerzen, with 5 candles, avec 5 bougies

|                        |              |              |
|------------------------|--------------|--------------|
| Höhe ohne Kerzen       | 18/10        | versilbert   |
| height without candles | 18/10        | silverplated |
| mm inch                |              |              |
| 303 11 15/16           | 12.4843.0050 | 13.4843.0050 |

Profile



Bankett-Leuchter, Candelabra for banquet,  
Chandelier pour banquet  
mit 5 Kerzen, with 5 candles, avec 5 bougies

|                        |              |              |
|------------------------|--------------|--------------|
| Höhe ohne Kerzen       | 18/10        | versilbert   |
| height without candles | 18/10        | silverplated |
| mm inch                |              |              |
| 535 21 1/16            | 12.4845.5400 | 13.4845.5400 |

Profile



Neutral



Blumenschale, Flower bowl, Bol à fleurs  
zu Leuchter Nr. 60.5509.0050, for candelabra no. 60.5509.0050,  
pour chandelier no. 60.5509.0050

|                                   |              |              |
|-----------------------------------|--------------|--------------|
| Ø Außen                           | 18/10        | versilbert   |
| outer Ø                           | 18/10        | silverplated |
| Ø mm Ø inch                       |              |              |
| 111 4 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 12.2216.0000 | 13.2216.0000 |

Excellent



Leuchter, Candelabra, Chandelier  
mit 1 Kerze, with 1 candle, avec 1 bougie

|                                    |              |              |
|------------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe ohne Kerzen                   | 18/10        | versilbert   |
| height without candles             | 18/10        | silverplated |
| mm inch                            |              |              |
| 110 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 60.5507.1110 | 60.7507.1110 |
| 180 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 60.5507.1810 | 60.7507.1810 |

Excellent



Leuchter, Candelabra, Chandelier  
mit 1 Kerze, with 1 candle, avec 1 bougie

|                                    |              |              |
|------------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe ohne Kerzen                   | 18/10        | versilbert   |
| height without candles             | 18/10        | silverplated |
| mm inch                            |              |              |
| 180 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.2245.1800 | 15.2245.1800 |

Profile



Leuchter, Candelabra, Chandelier  
mit 1 Kerze, with 1 candle, avec 1 bougie

|                                    |              |              |
|------------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe ohne Kerzen                   | 18/10        | versilbert   |
| height without candles             | 18/10        | silverplated |
| mm inch                            |              |              |
| 180 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.4843.1800 | 13.4843.1800 |



**Windlicht, Candle lamp, Lampe à bougie**

Excellent

|        |                                |              |              |
|--------|--------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                                | 18/10        | versilbert   |
| height |                                | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                           |              |              |
| 218    | 8 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 60.5511.0000 | 60.7511.0000 |

**Blumenvase, Vase, Vase**

Excellent

|        |                                |              |              |
|--------|--------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                                | 18/10        | versilbert   |
| height |                                | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                           |              |              |
| 180    | 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 60.5510.1800 | 60.7510.1800 |

**Blumenvase, Vase, Vase**

Excellent

|        |                                |              |              |
|--------|--------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                                | 18/10        | versilbert   |
| height |                                | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                           |              |              |
| 180    | 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.2246.1800 | 15.2246.1800 |

**Blumenvase, Vase, Vase**

Profile

|        |                                |              |              |
|--------|--------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                                | 18/10        | versilbert   |
| height |                                | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                           |              |              |
| 180    | 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.4844.1800 | 13.4844.1800 |





Neutral

Tischnummernständer, Table number stand,  
Support pour numéro de table

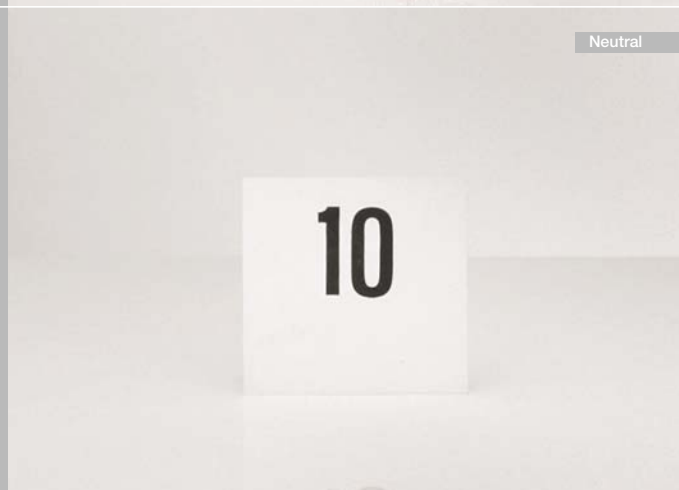
| Höhe<br>height |        | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch   |              |                            |
| 190            | 7 1/2  | 60.5495.1900 | 60.7495.1900               |
| 460            | 18 1/8 | 60.5495.4600 | 60.7495.4600               |



Neutral

Tischnummernständer, Table number stand,  
Support pour numéro de table

| Höhe<br>height |          | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|----------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch     |              |                            |
| 220            | 8 11/16  | 12.2263.2200 | 15.2263.2200               |
| 500            | 19 11/16 | 12.2263.5000 | 15.2263.5000               |



Neutral

Tischnummer, Table number, Numéro de table

| Länge<br>length |       | Breite<br>width |        | Kunststoff<br>plastics |
|-----------------|-------|-----------------|--------|------------------------|
| mm              | inch  | mm              | inch   |                        |
| 115             | 4 1/2 | 110             | 4 5/16 | 41.8050.0000           |

Tischnummer, Table number, Numéro de table

| Länge<br>length |       | Breite<br>width |        | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|-------|-----------------|--------|--------------|----------------------------|
| mm              | inch  | mm              | inch   | 18/10        |                            |
| 60              | 2 3/8 | 60              | 2 3/8  | 12.2076.0600 | 13.3076.0600               |
| 115             | 4 1/2 | 110             | 4 5/16 | 12.2076.1000 | 13.3076.1000               |



Neutral

Tischnummernständer, Table number stand,  
Support pour numéro de table  
mit Gravur, with engraving, avec gravure

| Höhe<br>height |       | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|-------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch  | 18/10        |                            |
| 200            | 7 7/8 | 12.2264.2000 | 13.2264.2000               |

## Reservierschild, Reserved sign, Plaque de table avec réservé

Neutral

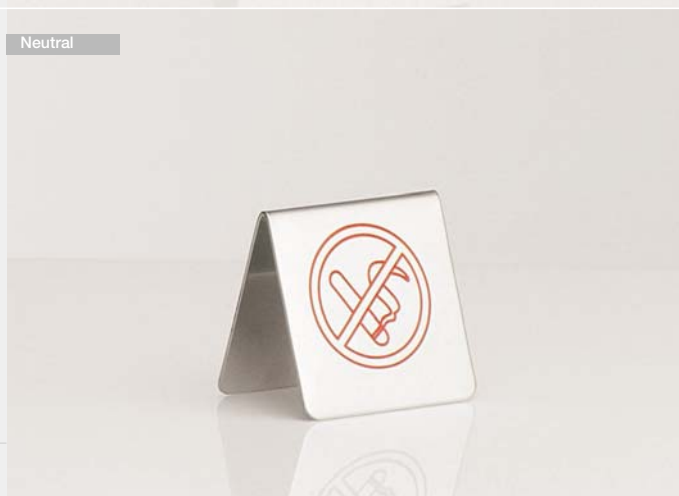
| Länge<br>length |       | Höhe<br>height |        | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|-------|----------------|--------|--------------|----------------------------|
| mm              | inch  | mm             | inch   | 18/10        |                            |
| 82              | 3 1/4 | 36             | 1 7/16 | 12.2453.0000 | 13.2453.0000               |



## Nichtraucherständer, No Smoking stand, Support non-fumeur

Neutral

| Länge<br>length |       | Höhe<br>height |        | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|-------|----------------|--------|--------------|----------------------------|
| mm              | inch  | mm             | inch   | 18/10        |                            |
| 60              | 2 3/8 | 56             | 2 3/16 | 12.2260.0000 | 13.2260.0000               |



## Tischnummernständer, Table number stand, Support pour numéro de table

Neutral

| Länge<br>length |       | Höhe<br>height |        | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|-------|----------------|--------|--------------|----------------------------|
| mm              | inch  | mm             | inch   | 18/10        |                            |
| 85              | 3 3/8 | 39             | 1 9/16 | 12.2452.0000 | 13.2452.0000               |



## Tischnummernständer, Table number stand, Support pour numéro de table

Neutral

| Länge<br>length |       | Höhe<br>height |       | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|-------|----------------|-------|--------------|----------------------------|
| mm              | inch  | mm             | inch  | 18/10        |                            |
| 60              | 2 3/8 | 60             | 2 3/8 | 12.2451.0000 | 13.2451.0000               |



# CHAFING DISHES & BUFFET



# HEPP



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863

# HEPP-WERTE



# HEPP

*Hepp-Werte, Hepp's values, Les valeurs Hepp*



## **Ein visueller Aperitif**

Exklusive Servierkultur für Feinschmecker. Egal ob bei Banketts oder bei Veranstaltungen, unsere bewährten Modelle und Sonderanfertigungen bestechen durch Ihre Vielfalt und erfüllen jeden noch so hohen Anspruch in bekannter Hepp-Qualität.

## **A visual aperitif**

Exclusive serving culture for connoisseurs. No matter whether we're talking about banquets or events, our models and special products are the quality you've become accustomed to. Hepp's diversity meet every taste, no matter how discriminating.

## **Un appétitif visuel**

Une culture exclusive du service pour les gourmets. Que ce soit au cours de banquets ou dans des réceptions, nos solides modèles séduisent par leur diversité et répondent par la qualité HEPP bien connue, à toute exigence si haute soit-elle.

## *Inhalt, Content, Sommaire Chafing Dishes & Buffet*

### 4 Chafing Dishes & Buffet

| Artikel:                                      | Seite:         |
|-----------------------------------------------|----------------|
| Inhaltsverzeichnis                            | 1              |
| Philosophie                                   | 2              |
| Chafing Dish 1/1, Chafing Dish                | 3              |
| Chafing Dish 1/1, Chafing Dish Ø 40 cm        | 4              |
| Chafing Dish Ø 30 cm                          | 4              |
| Chafing Dish 1/1, Chafing Dish Ø 40 cm        | 5              |
| Chafing Dish Ø 30 cm                          | 5              |
| Chafing Dish                                  | 6              |
| Chafing Dish 1/1, Suppenstation               | 7              |
| Suppenmarmite, Suppenstation                  | 8              |
| Chafing Dish, Chafing Dish Haube 1/1,         | 9              |
| Hygieneschutz-Haube                           | 9              |
| Einsatz für Chafing Dish                      | 10             |
| Porzellan-Einsatz                             | 11             |
| Porzellan-Einsatz, Einsatz für Chafing Dish   | 12             |
| Speisentrennwand, Steg, Brennerhalter         | 13             |
| Brennerpaste, Brennerdose, Elektroheizung     | 14             |
| Elektroheizung                                | 15             |
| Centerpiece, Porzellan-Einsatz, Brennerschale | 16             |
| Serviertablett, Bierglasträger                | 17             |
| Ausstellplatte                                | 18, 19, 20, 21 |
| Plexiglashaube, Holzeinsatz, Glaseinsatz,     | 22             |
| Kühlset                                       | 22             |
| Plattenständer, Präsentationsständer          | 23             |
| Salatständer, Glaseinsatz, Porzellan-Einsatz  | 24             |
| Tellerglocke rund                             | 25             |
| Schinkenhalter, Lachsblech                    | 26             |
| Escoffier, Deckel                             | 27             |
| Etagere                                       | 28, 29, 30     |
| Obstschale                                    | 31             |
| Universalschale                               | 31             |

### 4 Chafing Dishes & Buffet

| Article:                                     | Page:          |
|----------------------------------------------|----------------|
| Table of Contents                            | 1              |
| Philosophy                                   | 2              |
| Chafing Dish 1/1, Chafing Dish               | 3              |
| Chafing Dish 1/1, Chafing Dish Ø 40 cm       | 4              |
| Chafing Dish Ø 30 cm                         | 4              |
| Chafing Dish 1/1, Chafing Dish Ø 40 cm       | 5              |
| Chafing Dish Ø 30 cm                         | 5              |
| Chafing Dish                                 | 6              |
| Chafing Dish 1/1, Soup station               | 7              |
| Soup marmite, Soup station                   | 8              |
| Chafing Dish, Chafing Dish cover 1/1,        | 9              |
| Sneeze guard                                 | 9              |
| Insert for chafing dish                      | 10             |
| Porcelain insert                             | 11             |
| Porcelain insert, Insert for chafing dish    | 12             |
| Food divider, Strut, Burner holder           | 13             |
| Dry fuel burner, Burner tin, Heating element | 14             |
| Heating element                              | 15             |
| Centerpiece, Porcelain insert, Burner        | 16             |
| Serving tray, Tray for bottles               | 17             |
| Banquet tray                                 | 18, 19, 20, 21 |
| Banquet tray                                 | 19             |
| Banquet tray                                 | 20             |
| Banquet tray                                 | 21             |
| Plexiglass hood, Wooden insert,              | 22             |
| Glass insert, Cooling set                    | 22             |
| Tray stand, Display stand                    | 23             |
| Salad stand, Glass insert, Porcelain insert  | 24             |
| Cover round                                  | 25             |
| Ham holder, Salmon board                     | 26             |
| Escoffier, Lid                               | 27             |
| Etagere                                      | 28, 29, 30     |
| Fruit bowl                                   | 31             |
| All purpose dish                             | 31             |

### 4 Chafing Dishes & Buffet

| Article:                                       | Page:          |
|------------------------------------------------|----------------|
| Table des matières                             | 1              |
| Philosophie                                    | 2              |
| Chafing Dish 1/1, Chafing Dish                 | 3              |
| Chafing Dish 1/1, Chafing Dish Ø 40 cm         | 4              |
| Chafing Dish Ø 30 cm                           | 4              |
| Chafing Dish 1/1, Chafing Dish Ø 40 cm         | 5              |
| Chafing Dish Ø 30 cm                           | 5              |
| Chafing Dish                                   | 6              |
| Chafing Dish 1/1, Station potage               | 7              |
| Marmite potage Ø 30 cm, Station potage         | 8              |
| Chafing Dish, Couvercle pour chafing dish 1/1, | 9              |
| Couvercle pour la protection d'hygiène         | 9              |
| Récipient pour chafing dish                    | 10             |
| Bac en porcelaine                              | 11             |
| Bac en porcelaine, Récipient pour chafing dish | 12             |
| Cloison, Traverse, Porte-brûleur               | 13             |
| Brûleur à gel, Boîte de brûleur,               | 14             |
| Chauffage électrique                           | 14             |
| Chauffage électrique                           | 15             |
| Centerpiece, Bac en porcelaine, Brûleur        | 16             |
| Plateau à servir, Plateau pour bouteilles      | 17             |
| Plateau d'exposition                           | 18, 19, 20, 21 |
| Cloche en verre plexi, Planche en bois,        | 22             |
| Bac en verre, Set frigorifique                 | 22             |
| Porte-plateau, Support à présentation          | 23             |
| Support pour salades, Bac en verre,            | 24             |
| Bac en porcelaine                              | 24             |
| Couvercle rond                                 | 25             |
| Porte-jambon, Planche à saumon                 | 26             |
| Escoffier, Couvercle                           | 27             |
| Étagère                                        | 28, 29, 30     |
| Coupe à fruits                                 | 31             |
| Bol universel                                  | 31             |



*Unsere Philosophie, Our philosophy, Notre philosophie*

Als Erfinder des Hotelsilbers, möchten wir den Ansprüchen unserer Kunden immer einen Schritt voraus sein, deshalb stützen wir uns auf folgende Werte: Produktvielfalt, Design und Innovation. Immer unter Berücksichtigung unserer traditionellen Werte wie Zuverlässigkeit und Qualität. Jeder Mensch hat individuelle Ansprüche, deshalb bietet unser Sortiment, wie eine abwechslungsreiche Menükarte, eine raffinierte Produktvielfalt. Von Hotels und Gastronomiebetrieben über Flug- und Schifffahrtlinien erfüllen wir mit unseren Bestecken und Serviergeräten die Wünsche unserer Kunden und deren Gäste gleich mehrfach. Mit abwechslungsreichen Stil- und Ausführungsvarianten kommen wir jedem Anspruch entgegen.

Über Geschmack lässt sich nicht streiten – deshalb finden Sie bei HEPP anspruchsvolles Design, das Akzente setzt, mit feinen Nuancen brilliert und nie aufdringlich wirkt. Wir möchten mit unseren Produkten keinem kurzlebigen Modetrend folgen, sondern ein stilvolles, elegantes Umfeld für ein perfektes Ambiente in Ihrem Hause schaffen.

Jeder Erfolg ist für uns ein weiterer Antrieb, um neue Ideen zu verfolgen. Innovationen in der Produktentwicklung als auch in der Fertigungstechnik haben unser Unternehmen schon in der Vergangenheit immer vorangebracht. Dieser Pioniergeist steckt fest in uns und deshalb ist unsere Stärke die ständige Weiterentwicklung der Fertigungstechnik auf sehr hohem Niveau.

Durch die überwiegende Fertigung in unserem Hause entsteht bei HEPP alles aus einer Hand. Prozesse werden so flexibler gesteuert und Innovationen effizienter umgesetzt. Das sind weitere wichtige Werte hinter denen die Geschäftsleitung von HEPP steht.

As the inventors of hotel silver, we always desire to be one step ahead of our customers' needs. That is why we have instituted these values: product diversity, design and innovation without forgetting our traditional values of reliability and quality. Everyone has individualized needs. This is the reason why our assortment of products features sophisticated product diversity akin to a menu with a whole variety of treats. From hotels, restaurants, airlines and shipping lines, we give our customers and their guests the high-quality flatware and hollowware they call for, accommodating each and every need with a variety of styles and designs.

There's no accounting for taste. This is the reason why HEPP features the most distinguished designs showing brilliant nuances while never appearing garish. We don't want our products to follow short-lived fashion trends. Rather, we want to create a stylish and elegant environment for the perfect ambience in your hotel.

Every time you're successful, that encourages us to try out new ideas. Innovation in product development has always brought our company to the fore in the past. This pioneer spirit is in our bones and that's why we constantly develop production technology on a very high level.

We produce almost everything at our facilities, meaning that HEPP is a one-source manufacturer. That allows us to control processes more flexibly while effecting innovation more efficiently. Those are other values important to HEPP management.

Nous voulons, en tant qu'inventeurs de l'argent hôtelier, être toujours en avance sur les exigences de nos clients, c'est pourquoi nous appuyons sur les valeurs suivantes: diversité des produits, design et innovation. Toujours dans le respect de nos valeurs traditionnelles qui sont la fiabilité et la qualité.

Chaque individu a ses exigences propres, c'est pourquoi notre assortiment, telle une carte de menu bien fournie, offre une diversité de produits raffinée. Depuis les entreprises d'hôtellerie et de gastronomie jusqu'aux compagnies aériennes et maritimes, nos couverts et services de table satisfont les désirs de nos clients et de leurs invités de plusieurs façons. Avec nos larges variantes de styles et d'exécution, nous répondons à n'importe quelle exigence.

Le goût ne se discute pas – c'est pourquoi vous trouvez chez HEPP un Design exigeant qui frappe, brille de nuances discrètes, jamais trop voyantes. Nous ne voulons pas, avec nos produits, suivre les tendances d'une mode éphémère, mais plutôt créer un environnement qui ait du style, élégant, pour une parfaite ambiance de votre intérieur.

Chaque succès est pour nous une nouvelle impulsion à recourir à de nouvelles idées. Les innovations dans le développement des produits comme aussi dans les techniques de fabrication ont toujours, déjà par le passé, fait avancer notre entreprise. Cet esprit de pionniers est solidement ancré chez nous et c'est pourquoi notre force réside dans le développement continu des techniques de fabrication à un très haut niveau.

Grâce à la fabrication faite principalement par notre maison, tout, chez HEPP, provient d'une même source. Les processus sont commandés plus soigneusement et les innovations sont plus efficaces. Ce sont des valeurs supplémentaires auxquelles tient la direction de HEPP.

Exclusive



**Chafing Dish 1/1, Chafing Dish 1/1, Chafing Dish 1/1**  
mit ganz rollender Haube, with full roll top cover,  
avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung,  
for burner or electrical heating, without inserts, without electrical heating,  
pour brûleur ou chauffage électrique, sans récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizung 60.8880.0020

Heating element 60.8880.0020

Chauffage électrique 60.8880.0020

| Länge<br>length |                    | Breite<br>width |                    | Höhe<br>height |                   | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|--------------------|-----------------|--------------------|----------------|-------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch               | mm              | inch               | mm             | inch              |                |                            |
| 690             | 27 <sup>3/16</sup> | 385             | 15 <sup>3/16</sup> | 460            | 18 <sup>1/8</sup> | 12.3494.0320   | 15.3494.0320               |

Exclusive



**Chafing Dish, Chafing dish, Chafing dish**  
rund mit ganz rollender Haube, round with full roll top cover,  
rond avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,  
for burner or electrical heating, with inserts, without electrical heating,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec récipient, sans chauffage électrique

1 Ø 30 cm - Elektroheizung 60.8880.0030

2 Ø 40 cm - Elektroheizung 60.8880.0020

1 Ø 30 cm - Heating element 60.8880.0030

2 Ø 40 cm - Heating element 60.8880.0020

1 Ø 30 cm - Chauffage électrique 60.8880.0030

2 Ø 40 cm - Chauffage électrique 60.8880.0020

| Breite<br>width |                     | Höhe<br>height |                    | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------|----------------|--------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                | mm             | inch               |                |                            |
| 1 450           | 17 <sup>11/16</sup> | 490            | 19 <sup>5/16</sup> | 12.3493.1320   | 15.3493.1320               |
| 2 545           | 21 <sup>7/16</sup>  | 600            | 23 <sup>5/8</sup>  | 12.3493.2320   | 15.3493.2320               |

Exclusive



**Chafing Dish, Chafing dish, Chafing dish**  
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,

1 Ø 21 cm

2 Ø 24 cm

| Breite<br>width |                     | Höhe<br>height |                   | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------|----------------|-------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                | mm             | inch              |                |                            |
| 1 237           | 9 <sup>5/16</sup>   | 305            | 12                | 12.3493.4010   | 15.3493.4010               |
| 2 325           | 12 <sup>13/16</sup> | 350            | 13 <sup>3/4</sup> | 12.3493.3010   | 15.3493.3010               |

**Chafing Dish 1/1, Chafing dish 1/1, Chafing Dish 1/1  
mit ganz rollender Haube, with full roll top cover,  
avec couvercle roulant**

für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung,  
for burner or electrical heating, without inserts, without electrical heating,  
pour brûleur ou chauffage électrique, sans récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizung 60.8880.0020

Heating element 60.8880.0020

Chauffage électrique 60.8880.0020

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                           | mm             | inch                           |                |                            |
| 700             | 27 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 400             | 15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 470            | 18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 12.4094.0320   | 13.4594.0320               |

Excellent



**Chafing Dish Ø 30 cm, Chafing Dish Ø 30 cm, Chafing Dish Ø 30 cm  
mit ganz rollender Haube, with full roll top cover,  
avec couvercle roulant**

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,  
for burner or electrical heating, with inserts, without electrical heating,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizung 60.8880.0030

Heating element 60.8880.0030

Chauffage électrique 60.8880.0030

| Breite<br>width |                                  | Höhe<br>height |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|----------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                             | mm             | inch                           |                |                            |
| 450             | 17 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 480            | 18 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 12.4093.1320   | 13.4593.1320               |

Excellent



**Chafing Dish Ø 40 cm, Chafing Dish Ø 40 cm, Chafing Dish Ø 40 cm  
mit ganz rollender Haube, with full roll top cover,  
avec couvercle roulant**

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,  
for burner or electrical heating, with inserts, without electrical heating,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizung 60.8880.0020

Heating element 60.8880.0020

Chauffage électrique 60.8880.0020

| Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|--------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                           | mm             | inch                           |                |                            |
| 555             | 21 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 600            | 23 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 12.4093.2320   | 13.4593.2320               |

Excellent



Profile



**Chafing Dish 1/1, Chafing dish 1/1, Chafing Dish 1/1 mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant**

für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung,  
for burner or electrical heating, without inserts, without electrical heating,  
pour brûleur ou chauffage électrique, sans récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizung 60.8880.0020

Heating element 60.8880.0020

Chauffage électrique 60.8880.0020

| Länge  |                                  | Breite |                                | Höhe   |                                | 18/10        | versilbert   |
|--------|----------------------------------|--------|--------------------------------|--------|--------------------------------|--------------|--------------|
| length |                                  | width  |                                | height |                                | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                             | mm     | inch                           | mm     | inch                           |              |              |
| 710    | 27 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 390    | 15 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 445    | 17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 12.4895.0320 | 13.4895.0320 |

Profile



**Chafing Dish Ø 30 cm, Chafing Dish Ø 30 cm, Chafing Dish Ø 30 cm mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant**

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,  
for burner or electrical heating, with inserts, without electrical heating,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizung 60.8880.0030

Heating element 60.8880.0030

Chauffage électrique 60.8880.0030

| Länge  |                                | Breite |                                  | Höhe   |                                  | 18/10        | versilbert   |
|--------|--------------------------------|--------|----------------------------------|--------|----------------------------------|--------------|--------------|
| length |                                | width  |                                  | height |                                  | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                           | mm     | inch                             | mm     | inch                             |              |              |
| 410    | 16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 450    | 17 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 475    | 18 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 12.4896.1320 | 13.4896.1320 |

Profile



**Chafing Dish Ø 40 cm, Chafing Dish Ø 40 cm, Chafing Dish Ø 40 cm mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant**

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,  
for burner or electrical heating, with inserts, without electrical heating,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizung 60.8880.0020

Heating element 60.8880.0020

Chauffage électrique 60.8880.0020

| Länge  |                                  | Breite |                                | Höhe   |                                  | 18/10        | versilbert   |
|--------|----------------------------------|--------|--------------------------------|--------|----------------------------------|--------------|--------------|
| length |                                  | width  |                                | height |                                  | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                             | mm     | inch                           | mm     | inch                             |              |              |
| 500    | 19 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 540    | 21 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 580    | 22 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 12.4896.2320 | 13.4896.2320 |

**Chafing Dish, Chafing dish, Chafing dish**  
**Thekeneinbau 1/1, to be built into counter 1/1,**  
**pour montage en comptoir 1/1**  
 für Elektroheizung, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung,  
 for electrical heating, without inserts, without electrical heating,  
 pour chauffage électrique, sans récipient, sans chauffage électrique

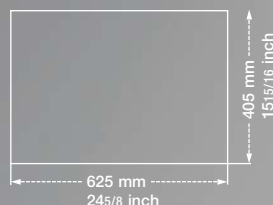
Elektroheizung 60.8880.0020  
 Heating element 60.8880.0020  
 Chauffage électrique 60.8880.0020

| Ausschnittmaß<br>cut out dimensions |        |       |      | Tiefe<br>depth |          | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-------------------------------------|--------|-------|------|----------------|----------|----------------|----------------------------|
| mm                                  | inch   | mm    | inch | mm             | inch     |                |                            |
| 612                                 | 24 1/8 | x 407 | 16   | 300            | 11 13/16 | 12.2089.0320   | 13.3089.0320               |

Neutral



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



**Chafing Dish, Chafing dish, Chafing dish**  
**Thekeneinbau rund, to be built into counter round,**  
**pour montage en comptoir rond**  
 für Elektroheizung, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,  
 for electrical heating, with inserts, without electrical heating,  
 pour chauffage électrique, avec récipient, sans chauffage électrique

1 Ø 30 cm - Elektroheizung 60.8880.0030  
 2 Ø 40 cm - Elektroheizung 60.8880.0020

1 Ø 30 cm - Heating element 60.8880.0030  
 2 Ø 40 cm - Heating element 60.8880.0020

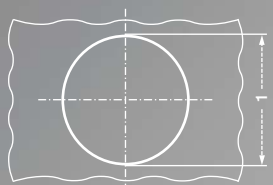
1 Ø 30 cm - Chauffage électrique 60.8880.0030  
 2 Ø 40 cm - Chauffage électrique 60.8880.0020

| Ausschnittmaß<br>cut out dimensions |      |         |      | Tiefe<br>depth |      | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-------------------------------------|------|---------|------|----------------|------|----------------|----------------------------|
| mm                                  | inch | mm      | inch | mm             | inch |                |                            |
| 1                                   | 395  | 15 9/16 | 250  | 9 13/16        |      | 12.2090.1220   | 13.3090.1220               |
| 2                                   | 495  | 19 1/4  | 300  | 11 13/16       |      | 12.2090.2220   | 13.3090.2220               |

Neutral



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



30 cm Ø 40 cm Ø  
 1 = 395 mm 15 9/16 inch 495 mm 19 1/4 inch  
 2 = 250 mm 9 13/16 inch 300 mm 11 13/16 inch



Neutral



**Chafing Dish 1/1, Chafing dish 1/1, Chafing Dish 1/1 mit abnehmbarer Haube, with removable cover, avec couvercle démontable**

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Gastronorm-Einsatz, ohne Elektroheizung, for burner or electrical heating, with gastronorm-insert, without electrical heating, pour brûleur ou chauffage électrique, avec gastronorm-récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizung 60.8883.0040

Heating element 60.8883.0040

Chauffage électrique 60.8883.0040

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                  | Höhe<br>height |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                             | mm             | inch                           |                |                            |
| 640             | 25 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 348             | 13 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 321            | 12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 60.5423.0000   | 60.8423.0000               |

Neutral



**Chafing Dish 1/1, Chafing dish 1/1, Chafing Dish 1/1 mit halbbrollender Haube, with half roll top cover, avec couvercle demi-roulant**

für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, for burner or electrical heating, without inserts, without electrical heating, pour brûleur ou chauffage électrique, sans récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizung 60.8883.0040

Heating element 60.8883.0040

Chauffage électrique 60.8883.0040

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                 | Höhe<br>height |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|---------------------------------|----------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                            | mm             | inch                             |                |                            |
| 640             | 25 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 360             | 14 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 430            | 16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 60.5324.0000   | 60.7324.0000               |

Neutral



**Suppenstation, Soup station, Station potage komplett, complete, complète**

Inhalt: 2 x 4,50 ltr. für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Elektroheizung, capacity: 2 x 158 oz. for burner or electrical heating, without electrical heating, contenu: 2 x 4,50 ltr. pour brûleur ou chauffage électrique, sans chauffage électrique

Elektroheizung 60.8883.0040

Heating element 60.8883.0040

Chauffage électrique 60.8883.0040

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                 | Höhe<br>height |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|---------------------------------|----------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                            | mm             | inch                             |                |                            |
| 640             | 25 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 345             | 13 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 380            | 14 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 60.5595.0000   | 60.7595.0000               |



## Suppenmarmite, Soup marmite, Marmite potage Ø 30 cm

für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Elektroheizung,  
for burner or electrical heating, without electrical heating,  
pour brûleur ou chauffage électrique, sans chauffage électrique

|   |                    |                                   |
|---|--------------------|-----------------------------------|
| 1 | Inhalt: 4,50 ltr.  | Elektroheizung 60.8880.0030       |
| 2 | Inhalt: 9,00 ltr.  |                                   |
| 1 | capacity: 158 oz   | Heating element 60.8880.0030      |
| 2 | capacity: 317 oz   |                                   |
| 1 | contenu: 4,50 ltr. | Chauffage électrique 60.8880.0030 |
| 2 | contenu: 9,00 ltr. |                                   |

|   | Höhe<br>height |                                | Ø Außen<br>outer Ø |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|----------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
|   | mm             | inch                           | Ø mm               | Ø inch                         |                |                            |
| 1 | 390            | 15 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 235                | 9 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>  | 12.5599.1120   | 13.5599.1120               |
| 2 | 410            | 16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 320                | 12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 12.5599.2120   | 13.5599.2120               |

Neutral



## Suppenstation, Soup station, Station potage für Chafing Dish rund, Ø 30 cm, for Chafing Dish round, Ø 30 cm, pour Chafing Dish rond, Ø 30 cm

|   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | Inhalt: 4,50 ltr.  |
| 2 | Inhalt: 9,00 ltr.  |
| 1 | capacity: 158 oz   |
| 2 | capacity: 317 oz   |
| 1 | contenu: 4,50 ltr. |
| 2 | contenu: 9,00 ltr. |

|   | Ø Außen<br>outer Ø |                                 | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|--------------------|---------------------------------|----------------|----------------------------|
|   | Ø mm               | Ø inch                          |                |                            |
| 1 | 345                | 13 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 12.2073.0000   | 13.3073.0000               |
| 2 | 345                | 13 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 60.8873.0000   | 60.9073.0000               |

Neutral



## Suppenstation, Soup station, Station potage für Chafing Dish 1/1, for chafing dish 1/1, pour chafing dish 1/1

Inhalt: 2 x 4,50 ltr.  
capacity: 2 x 158 oz  
contenu: 2 x 4,50 ltr.

| Länge<br>length | Breite<br>width                |      | 18/10<br>18/10                   | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|--------------------------------|------|----------------------------------|----------------------------|
|                 | mm                             | inch |                                  |                            |
| 530             | 20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 325  | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 60.8872.0000 60.9072.0000  |

Neutral



Neutral



Chafing Dish, Chafing dish, Chafing dish  
rund für Sauce, round for sauce, rond pour sauce

| Höhe<br>height                      | Ø Außen<br>outer Ø                | Inhalt<br>volume | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
| mm inch                             | Ø mm Ø inch                       | Liter oz         |                |                            |
| 255 10 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 171 6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 1,00 35          | 12.2297.0000   | 15.2297.0000               |

Neutral



Chafing Dish Haube 1/1, Chafing dish cover 1/1,  
Couvercle pour chafing dish 1/1  
halbrollend, half-rolling, demi-roulant

| Länge<br>length                     | Breite<br>width                   | Höhe<br>height                     | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm inch                             | mm inch                           | mm inch                            |                |                            |
| 538 21 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 238 9 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 214 8 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 60.5425.0000   | 60.7425.0000               |

Neutral



Hygieneschutz-Haube, Sneeze guard,  
Couvercle pour la protection d'hygiène

| Länge<br>length                    | Breite<br>width                    | Höhe<br>height                      | 18/10<br>18/10 |
|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------------|
| mm inch                            | mm inch                            | mm inch                             |                |
| 750 29 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 470 18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 700 27 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 12.2159.0000   |

Einsatz für Chafing Dish, Insert for chafing dish,  
Récipient pour chafing dish  
Gastronorm 1/1

| Länge<br>length |                   | Breite<br>width |                     | Höhe<br>height |                    | Inhalt<br>volume |     | 18/10        |
|-----------------|-------------------|-----------------|---------------------|----------------|--------------------|------------------|-----|--------------|
| mm              | inch              | mm              | inch                | mm             | inch               | Liter            | oz  | 18/10        |
| 530             | 20 <sup>7/8</sup> | 325             | 12 <sup>13/16</sup> | 65             | 2 <sup>9/16</sup>  | 9,50             | 335 | 60.8824.0110 |
| 530             | 20 <sup>7/8</sup> | 325             | 12 <sup>13/16</sup> | 100            | 3 <sup>15/16</sup> | 14,00            | 493 | 60.8825.0110 |

Neutral



Einsatz für Chafing Dish, Insert for chafing dish,  
Récipient pour chafing dish  
Gastronorm 1/2

| Länge<br>length |                    | Breite<br>width |                     | Höhe<br>height |                    | Inhalt<br>volume |     | 18/10        |
|-----------------|--------------------|-----------------|---------------------|----------------|--------------------|------------------|-----|--------------|
| mm              | inch               | mm              | inch                | mm             | inch               | Liter            | oz  | 18/10        |
| 265             | 10 <sup>7/16</sup> | 325             | 12 <sup>13/16</sup> | 65             | 2 <sup>9/16</sup>  | 3,75             | 132 | 60.8824.0120 |
| 265             | 10 <sup>7/16</sup> | 325             | 12 <sup>13/16</sup> | 100            | 3 <sup>15/16</sup> | 6,50             | 229 | 60.8825.0120 |

Neutral



Einsatz für Chafing Dish, Insert for chafing dish,  
Récipient pour chafing dish  
Gastronorm 2/3

| Länge<br>length |                     | Breite<br>width |                     | Höhe<br>height |                    | Inhalt<br>volume |     | 18/10        |
|-----------------|---------------------|-----------------|---------------------|----------------|--------------------|------------------|-----|--------------|
| mm              | inch                | mm              | inch                | mm             | inch               | Liter            | oz  | 18/10        |
| 354             | 13 <sup>15/16</sup> | 325             | 12 <sup>13/16</sup> | 65             | 2 <sup>9/16</sup>  | 5,50             | 194 | 60.8824.0230 |
| 354             | 13 <sup>15/16</sup> | 325             | 12 <sup>13/16</sup> | 100            | 3 <sup>15/16</sup> | 9,00             | 317 | 60.8825.0230 |

Neutral



Einsatz für Chafing Dish, Insert for chafing dish,  
Récipient pour chafing dish  
Gastronorm 1/3

| Länge<br>length |                    | Breite<br>width |                     | Höhe<br>height |                    | Inhalt<br>volume |     | 18/10        |
|-----------------|--------------------|-----------------|---------------------|----------------|--------------------|------------------|-----|--------------|
| mm              | inch               | mm              | inch                | mm             | inch               | Liter            | oz  | 18/10        |
| 176             | 6 <sup>15/16</sup> | 325             | 12 <sup>13/16</sup> | 65             | 2 <sup>9/16</sup>  | 2,50             | 88  | 60.8824.0130 |
| 176             | 6 <sup>15/16</sup> | 325             | 12 <sup>13/16</sup> | 100            | 3 <sup>15/16</sup> | 3,75             | 132 | 60.8825.0130 |

Neutral



Neutral



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine  
Gastronorm 1/1

| Länge<br>length |                                | Breite<br>width |                                  | Höhe<br>height |                                | Inhalt<br>volume |     | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|-----|------------------------|
| mm              | inch                           | mm              | inch                             | mm             | inch                           | Liter            | oz  |                        |
| 530             | 20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 325             | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 65             | 2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 8,00             | 282 | 50.8366.0110           |

Neutral



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine  
Gastronorm 1/2

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                  | Höhe<br>height |                                | Inhalt<br>volume |     | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|-----|------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                             | mm             | inch                           | Liter            | oz  |                        |
| 265             | 10 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 325             | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 65             | 2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 3,30             | 116 | 50.8366.0120           |

Neutral



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine  
Gastronorm 2/3

| Länge<br>length |                                  | Breite<br>width |                                  | Höhe<br>height |                                | Inhalt<br>volume |     | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------|----------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|-----|------------------------|
| mm              | inch                             | mm              | inch                             | mm             | inch                           | Liter            | oz  |                        |
| 354             | 13 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 325             | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 65             | 2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 5,50             | 194 | 50.8366.0230           |

Neutral



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine  
Gastronorm 1/3

| Länge<br>length |                               | Breite<br>width |                                  | Höhe<br>height |                                | Inhalt<br>volume |    | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------|-------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|----|------------------------|
| mm              | inch                          | mm              | inch                             | mm             | inch                           | Liter            | oz |                        |
| 175             | 6 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 325             | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 65             | 2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 2,30             | 81 | 50.8366.0130           |

## Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine für Chafing Dish, for chafing dish, pour chafing dish

- 1 Ø 24 cm
- 2 Ø 30 cm
- 3 Ø 40 cm

|   | Ø Außen<br>outer Ø |                                 | Höhe<br>height |                                 | Inhalt<br>volume |     | Porzellan<br>porcelain |
|---|--------------------|---------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------|-----|------------------------|
|   | Ø mm               | Ø inch                          | mm             | inch                            | Liter            | oz  |                        |
| 1 | 261                | 10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>  | 56             | 2 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>  | 1,00             | 35  | 60.8874.2400           |
| 2 | 335                | 13 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 69             | 2 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 3,00             | 106 | 60.8874.3000           |
| 3 | 418                | 16 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 80             | 3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>   | 5,00             | 176 | 60.8874.4000           |

Neutral



## Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine für Chafing Dish, 2-tlg., for chafing dish, 2-part, pour chafing dish, 2 parties

- 1 Ø 30 cm
- 2 Ø 40 cm

|   | Ø Außen<br>outer Ø |                                 | Höhe<br>height |                                | Inhalt<br>volume |     | Porzellan<br>porcelain |
|---|--------------------|---------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|-----|------------------------|
|   | Ø mm               | Ø inch                          | mm             | inch                           | Liter            | oz  |                        |
| 1 | 335                | 13 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 65             | 2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 2,60             | 92  | 60.8879.3000           |
| 2 | 414                | 16 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 81             | 3 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 5,00             | 176 | 60.8879.4000           |

Neutral



## Einsatz für Chafing Dish, Insert for chafing dish, Réipient pour chafing dish rund, round, rond

- 1 Ø 24 cm
- 2 Ø 30 cm
- 3 Ø 40 cm

|   | Ø Außen<br>outer Ø |                                 | Höhe<br>height |                                 | Inhalt<br>volume |     | 18/10<br>18/10 |
|---|--------------------|---------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------|-----|----------------|
|   | Ø mm               | Ø inch                          | mm             | inch                            | Liter            | oz  |                |
| 1 | 260                | 10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>  | 50             | 1 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 1,50             | 53  | 12.2054.2400   |
| 2 | 335                | 13 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 87             | 3 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 5,00             | 176 | 60.8915.3010   |
| 3 | 418                | 16 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 109            | 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>  | 9,00             | 317 | 60.8915.4000   |

Neutral



## Einsatz für Chafing Dish, Insert for chafing dish, Réipient pour chafing dish rund, round, rond

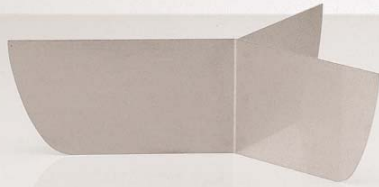
Ø 40 cm

|  | Ø Außen<br>outer Ø |                                | Höhe<br>height |                                 | Inhalt<br>volume |     | 18/10<br>18/10 |
|--|--------------------|--------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------|-----|----------------|
|  | Ø mm               | Ø inch                         | mm             | inch                            | Liter            | oz  |                |
|  | 416                | 16 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 68             | 2 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 5,00             | 176 | 60.8917.4000   |

Neutral



Neutral



Speisentrennwand, Food divider, Cloison  
für Chafing Dish, rund, for chafing dish round,  
pour chafing dish rond

- 1 Ø 30 cm  
2 Ø 40 cm

Ø Außen  
outer Ø  
Ø mm Ø inch

18/10  
18/10

- 1 316 12<sup>7</sup>/<sub>16</sub>  
2 400 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

60.8875.3000  
60.8875.4000

Neutral



Steg, Strut, Traverse

Länge  
length  
mm inch

18/10  
18/10

325 12<sup>13</sup>/<sub>16</sub>

60.8853.3250

Neutral



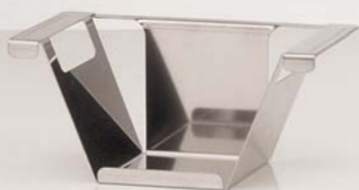
Brennerhalter, Burner holder, Porte-brûleur  
für Chafing Dish 1/1  
for Chafing Dish 1/1  
pour Chafing Dish 1/1

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                               | Höhe<br>height |                                |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                          | mm             | inch                           |
| 258             | 10 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 200             | 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 90             | 3 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> |

18/10  
18/10

12.2171.0000

Neutral



Brennerhalter, Burner holder, Porte-brûleur  
für Chafing Dish rund, Ø 30 cm und Ø 40 cm,  
for Chafing Dish round, Ø 30 cm and Ø 40 cm,  
pour Chafing Dish rond, Ø 30 cm et Ø 40 cm

| Länge<br>length |                                | Breite<br>width |                               | Höhe<br>height |                                |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|
| mm              | inch                           | mm              | inch                          | mm             | inch                           |
| 109             | 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 200             | 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 87             | 3 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> |

18/10  
18/10

12.2171.1000



**Brennpaste, Dry fuel burner, Brûleur à gel**

Neutral



| Höhe   |                                | Inhalt |    |              |
|--------|--------------------------------|--------|----|--------------|
| height |                                | volume |    |              |
| mm     | inch                           | Liter  | oz |              |
| 55     | 2 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 0,20   | 7  | 60.8960.0000 |

**Brennerdose, Burner tin, Boîte de brûleur  
für Brennpaste, for dry fuel burner, pour brûleur à gel**

Neutral



| Ø Außen |                                 |              |
|---------|---------------------------------|--------------|
| outer Ø |                                 |              |
| Ø mm    | Ø inch                          |              |
| 94      | 3 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 60.8884.0000 |

**Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique  
für Chafing Dish rund, Ø 30 cm,  
for Chafing Dish round, Ø 30 cm,  
pour Chafing Dish rond, Ø 30 cm**

manuell regelbar  
manually adjustable  
manuellement réglable

Neutral



| Länge  |                               | Breite |                               | Heizleistung       |      | Anschlusswert          |              |
|--------|-------------------------------|--------|-------------------------------|--------------------|------|------------------------|--------------|
| length |                               | width  |                               | heating efficiency |      | valuable of connection |              |
| mm     | inch                          | mm     | inch                          | Watt               | Volt |                        |              |
| 200    | 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 200    | 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 550                | 230  |                        | 60.8981.0030 |

**Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique  
für Chafing Dish 1/1 und Ø 40 cm,  
for Chafing Dish 1/1 and Ø 40 cm,  
pour Chafing Dish 1/1 et Ø 40 cm**

manuell regelbar  
manually adjustable  
manuellement réglable

Neutral



| Länge  |                                 | Breite |                               | Heizleistung       |      | Anschlusswert          |              |
|--------|---------------------------------|--------|-------------------------------|--------------------|------|------------------------|--------------|
| length |                                 | width  |                               | heating efficiency |      | valuable of connection |              |
| mm     | inch                            | mm     | inch                          | Watt               | Volt |                        |              |
| 250    | 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 200    | 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 700                | 230  |                        | 60.8981.0020 |

Neutral

Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique  
für Chafing Dish rund, Ø 30 cm,  
for chafing dish round, Ø 30 cm,  
pour chafing dish rond, Ø 30 cm

selbstregelnd  
self-regulating  
réglage automatique



| Länge<br>length |       | Breite<br>width |       | Heizleistung<br>heating efficiency | Anschlusswert<br>valuable of connection |              |
|-----------------|-------|-----------------|-------|------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|
| mm              | inch  | mm              | inch  | 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

Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique  
für Chafing Dish 1/1 und Ø 40 cm ,  
for chafing dish 1/1 and Ø 40 cm,  
pour chafing dish 1/1 et Ø 40 cm

selbstregelnd  
self-regulating  
réglage automatique



| Länge<br>length |         | Breite<br>width |       | Heizleistung<br>heating efficiency | Anschlusswert<br>valuable of connection |              |
|-----------------|---------|-----------------|-------|------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|
| mm              | inch    | mm              | inch  | Watt                               | Volt                                    |              |
| 250             | 9 13/16 | 200             | 7 7/8 | 325                                | 140/250                                 | 60.8880.0020 |
| 250             | 9 13/16 | 200             | 7 7/8 | 350                                | 110/120                                 | 60.8980.0020 |

Neutral

Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique

selbstregelnd  
self-regulating  
réglage automatique



| Länge<br>length |         | Breite<br>width |       | Heizleistung<br>heating efficiency | Anschlusswert<br>valuable of connection |              |
|-----------------|---------|-----------------|-------|------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|
| mm              | inch    | mm              | inch  | Watt                               | Volt                                    |              |
| 250             | 9 13/16 | 200             | 7 7/8 | 600                                | 140/230                                 | 60.8883.0040 |
| 250             | 9 13/16 | 200             | 7 7/8 | 600                                | 110/120                                 | 60.8891.0040 |

Centerpiece, Centerpiece, Centerpiece  
ohne Einsätze, without inserts, sans bacs

| Höhe<br>height                     | Ø Außen<br>outer Ø                 | 18/10 Messing<br>18/10 brass | versilbert<br>silverplated |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| mm inch                            | Ø mm Ø inch                        |                              |                            |
| 270 10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 530 20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 14.4199.0000                 | 15.5199.0000               |

Neutral



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine  
Trapez-Form, trapezoidal, trapézoidal

| Inhalt<br>volume | Porzellan<br>porcelain |
|------------------|------------------------|
| Liter oz         |                        |
| 0,50 18          | 50.8359.0000           |

Neutral



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine  
rund, round, rond

| Ø Außen<br>outer Ø                 | Inhalt<br>volume | Porzellan<br>porcelain |
|------------------------------------|------------------|------------------------|
| Ø mm Ø inch                        | Liter oz         |                        |
| 170 6 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 1,00 35          | 50.8358.0000           |

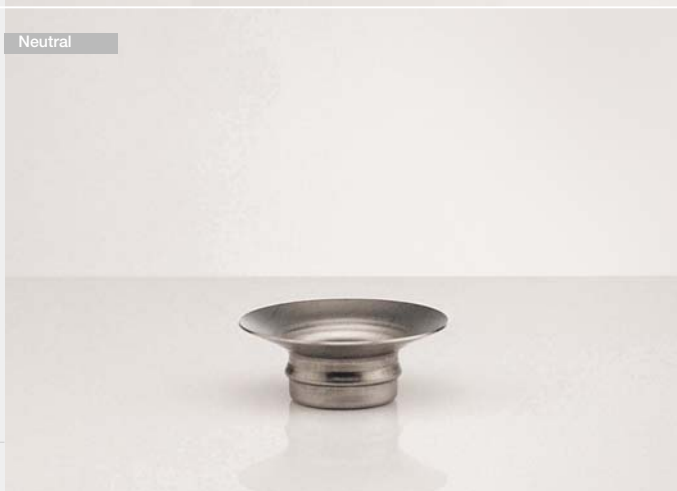
Neutral



Brennerschale, Burner, Brûleur

| 18/10<br>18/10 |
|----------------|
| 12.2041.0000   |

Neutral



Neutral



Serviertablett, Serving tray, Plateau à servir  
oval, oval, ovale

| Länge<br>length |                                  | Breite<br>width |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|----------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                             | mm              | inch                           |                |                            |
| 194             | 7 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>    | 150             | 5 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>  | 12.2032.1900   | 13.3032.1900               |
| 221             | 8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>  | 156             | 6 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>  | 12.2032.2300   | 13.3032.2300               |
| 270             | 10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>   | 200             | 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>  | 12.2032.2650   | 13.3032.2650               |
| 291             | 11 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 223             | 8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>  | 12.2032.2900   | 13.3032.2900               |
| 323             | 12 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 240             | 9 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 12.2032.3200   | 13.3032.3200               |

Neutral



Serviertablett, Serving tray, Plateau à servir  
rund, round, rond

| Ø Außen<br>outer Ø                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Ø mm Ø inch                         |                |                            |
| 215 8 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 12.2037.2000   | 13.3037.2000               |
| 269 10 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 12.2037.2600   | 13.3037.2600               |
| 327 12 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>  | 12.2037.3000   | 13.3037.3000               |
| 369 14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>  | 12.2037.3600   | 13.3037.3600               |
| 400 15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>  | 12.2037.4000   | 13.3037.4000               |

Neutral



Serviertablett, Serving tray, Plateau à servir

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                 | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|---------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                            |                |                            |
| 305             | 12                              | 254             | 10                              | 12.2166.3050   | 13.3166.3050               |
| 384             | 15 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>  | 290             | 11 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 12.2166.3840   | 13.3166.3840               |
| 458             | 18 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 333             | 13 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>  | 12.2166.4580   | 13.3166.4580               |

Neutral



Biergläser, Tray for bottles, Plateau pour bouteilles

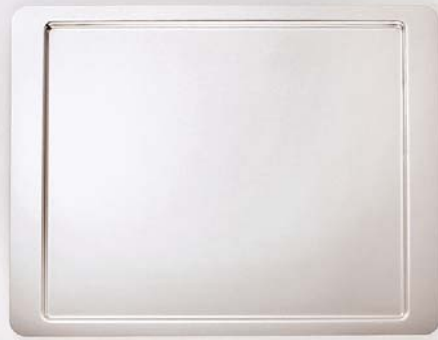
| Ø Außen<br>outer Ø                 | 18/10<br>18/10 |
|------------------------------------|----------------|
| Ø mm Ø inch                        |                |
| 315 12 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 60.5549.3000   |
| 356 14                             | 60.5549.3600   |

**Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition**

- 1 Gastronorm 2/1 2 rechteckig, ohne Abb.,  
 1 Gastronorm 2/1 2 rectangular, without illustration,  
 1 Gastronorm 2/1 2 rectangulaire, sans illustration

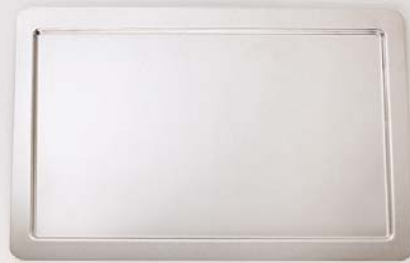
|   | Länge<br>length |                                  | Breite<br>width |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|-----------------|----------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
|   | mm              | inch                             | mm              | inch                           |                |                            |
| 1 | 650             | 25 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>  | 530             | 20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 12.2056.6500   | 13.3056.6500               |
| 2 | 780             | 30 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 515             | 20 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 12.2058.7500   | 13.3058.7500               |

Neutral

**Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
Gastronorm 1/1, Gastronorm 1/1, Gastronorm 1/1**

|  | Länge<br>length |                                | Breite<br>width |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|--|-----------------|--------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
|  | mm              | inch                           | mm              | inch                             |                |                            |
|  | 530             | 20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 325             | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 12.2056.5300   | 13.3056.5300               |

Neutral

**Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
Gastronorm 1/2, Gastronorm 1/2, Gastronorm 1/2**

|  | Länge<br>length |                                  | Breite<br>width |                                 | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|--|-----------------|----------------------------------|-----------------|---------------------------------|----------------|----------------------------|
|  | mm              | inch                             | mm              | inch                            |                |                            |
|  | 325             | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 265             | 10 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 12.2056.3250   | 13.3056.3250               |

Neutral

**Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
rechteckig, rectangular, rectangulaire**

|  | Länge<br>length |                                  | Breite<br>width |                                 | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|--|-----------------|----------------------------------|-----------------|---------------------------------|----------------|----------------------------|
|  | mm              | inch                             | mm              | inch                            |                |                            |
|  | 526             | 20 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 408             | 16 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.2058.5260   | 13.3058.5260               |

Neutral



## Neutral



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
oval, oval, ovale

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                             |                |                            |
| 516             | 20 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 392             | 15 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 12.2157.5200   | 13.3157.5200               |
| 595             | 23 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 466             | 18 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>   | 12.2157.6000   | 13.3157.6000               |
| 700             | 27 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 455             | 17 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.2059.7000   | 13.3059.7000               |

## Neutral



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
rund, round, rond

| Ø Außen<br>outer Ø |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|--------------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
| Ø mm               | Ø inch                           |                |                            |
| 425                | 16 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 12.2060.4200   | 13.3060.4200               |
| 500                | 19 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 12.2060.5000   | 13.3060.5000               |
| 600                | 23 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>   | 12.2060.6000   | 13.3060.6000               |

## Excellent



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
oval, oval, ovale

Länge ohne Griffe  
Length without handles  
Longueur sans anses

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                             |                |                            |
| 516             | 20 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 392             | 15 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 12.4157.5200   | 15.5157.5200               |
| 595             | 23 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 466             | 18 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>   | 12.4157.6000   | 15.5157.6000               |
| 700             | 27 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 455             | 17 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.4059.7000   | 15.4559.7000               |

## Profile



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
oval, oval, ovale

Länge ohne Griffe  
Length without handles  
Longueur sans anses

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                             |                |                            |
| 516             | 20 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 392             | 15 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 12.4857.5200   | 15.4857.5200               |
| 595             | 23 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 466             | 18 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>   | 12.4857.6000   | 15.4857.6000               |
| 700             | 27 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 455             | 17 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.4859.7000   | 15.4859.7000               |



**Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition**  
 rund, round, rond

Länge ohne Griffe  
 Length without handles  
 Longueur sans anses

| Ø Außen<br>outer Ø<br>Ø mm Ø inch |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------------------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
| 425                               | 16 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 12.4060.4200   | 15.4560.4200               |
| 500                               | 19 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 12.4060.5000   | 15.4560.5000               |
| 600                               | 23 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>   | 12.4060.6000   | 15.4560.6000               |

Excellent


**Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition**  
 rund, round, rond

Länge ohne Griffe  
 Length without handles  
 Longueur sans anses

| Ø Außen<br>outer Ø<br>Ø mm Ø inch |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------------------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
| 425                               | 16 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 12.4860.4200   | 15.4860.4200               |
| 500                               | 19 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 12.4860.5000   | 15.4860.5000               |
| 600                               | 23 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>   | 12.4860.6000   | 15.4860.6000               |

Profile


**Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition**  
 rechteckig, rectangular, rectangulaire

Länge ohne Griffe  
 Length without handles  
 Longueur sans anses

| Länge<br>length<br>mm inch |                                  | Breite<br>width<br>mm inch |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
| 530                        | 20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>   | 325                        | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 12.4058.5300   | 15.4558.5300               |
| 650                        | 25 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>  | 530                        | 20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>   | 12.4058.6500   | 15.4558.6500               |
| 780                        | 30 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 515                        | 20 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>   | 12.4058.7500   | 15.4558.7500               |

Excellent


**Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition**  
 rechteckig, rectangular, rectangulaire

Länge ohne Griffe  
 Length without handles  
 Longueur sans anses

| Länge<br>length<br>mm inch |                                  | Breite<br>width<br>mm inch |                                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|----------------------------------|----------------|----------------------------|
| 530                        | 20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>   | 325                        | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 12.4858.5300   | 15.4858.5300               |
| 650                        | 25 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>  | 530                        | 20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>   | 12.4858.6500   | 15.4858.6500               |
| 780                        | 30 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 515                        | 20 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>   | 12.4858.7500   | 15.4858.7500               |

Profile



Excellent



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition

Länge ohne Griffe  
 Length without handles  
 Longueur sans anses

| Länge<br>length |                                  | Breite<br>width |                                 | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|----------------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm              | inch                             | mm              | inch                            | 18/10        |                            |
| 526             | 20 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 408             | 16 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.4058.5260 | 15.4558.5260               |

Profile



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition

Länge ohne Griffe  
 Length without handles  
 Longueur sans anses

| Länge<br>length |                                  | Breite<br>width |                                 | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|----------------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm              | inch                             | mm              | inch                            | 18/10        |                            |
| 526             | 20 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 408             | 16 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 12.4858.5260 | 15.4858.5260               |

**Plexiglashaube, Plexiglass hood, Cloche en verre plexi**

| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | Kunststoff<br>plastics |  |
|----------------|--------------------|------------------------|--|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        |                        |  |
| 216 8 1/2      | 348 13 11/16       | 60.8989.3400           |  |
| 288 11 5/16    | 498 19 5/8         | 60.8989.6000           |  |

**Holzeinsatz, Wooden insert, Planche en bois  
für Ausstellplatte, for banquet tray, pour plateau d'exposition****1** 12.2060.4200 **2** 12.2060.6000

| Ø Außen<br>outer Ø   | Holz<br>wood |  |
|----------------------|--------------|--|
| Ø mm Ø inch          |              |  |
| <b>1</b> 364 14 5/16 | 60.8988.3670 |  |
| <b>2</b> 533 21      | 60.8988.6000 |  |

Neutral

**Holzeinsatz, Wooden insert, Planche en bois  
für Ausstellplatte 1/1, for banquet tray 1/1,  
pour plateau d'exposition 1/1**

| Länge<br>length | Breite<br>width | Holz<br>wood |  |
|-----------------|-----------------|--------------|--|
| mm inch         | mm inch         |              |  |
| 471 18 9/16     | 272 10 11/16    | 60.6220.5300 |  |

Neutral

**Glaseinsatz, Glass insert, Bac en verre  
für Ausstellplatte 1/1, for banquet tray 1/1,  
pour plateau d'exposition 1/1**

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height | Glas<br>glass |  |
|-----------------|-----------------|----------------|---------------|--|
| mm inch         | mm inch         | mm inch        |               |  |
| 158 6 1/4       | 92 3 5/8        | 38 1 1/2       | 50.8356.0000  |  |

Neutral

**Kühlset, Cooling set, Set frigorifique  
3-tlg., für Ausstellplatte, 3-part, for banquet tray,  
3 parties, pour plateau d'exposition**

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------------------|
| mm inch         | mm inch         | mm inch        |                |                            |
| 530 20 7/8      | 325 12 13/16    | 137 5 3/8      | 12.2197.0000   | 13.3197.0000               |

Neutral



Exclusive



**Plattenständer, Tray stand, Porte-plateau**  
rund für Ausstellplatte, round for banquet tray, rond pour plateau d'exposition

- 1 + 4 Ø 40 cm  
2 + 5 Ø 50 cm  
3 + 6 Ø 60 cm

|   | Ø Außen<br>outer Ø |                                  | Höhe<br>height |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|--------------------|----------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
|   | mm                 | inch                             | mm             | inch                           |                |                            |
| 1 | 385                | 15 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>  | 157            | 6 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 12.3475.4200   | 15.3475.4200               |
| 2 | 455                | 17 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 157            | 6 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 12.3475.5000   | 15.3475.5000               |
| 3 | 550                | 21 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>   | 157            | 6 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 12.3475.6000   | 15.3475.6000               |
| 4 | 385                | 15 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>  | 110            | 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 12.3475.4210   | 15.3475.4210               |
| 5 | 455                | 17 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 110            | 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 12.3475.5010   | 15.3475.5010               |
| 6 | 550                | 21 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>   | 110            | 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 12.3475.6010   | 15.3475.6010               |

Exclusive



**Plattenständer, Tray stand, Porte-plateau**  
oval, oval, ovale  
für Ausstellplatte, for banquet tray, pour plateau d'exposition

- 1 + 3 Ø 60 x 47 cm  
2 + 4 Ø 70 x 50 cm

|   | Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|-----------------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
|   | mm              | inch                            | mm              | inch                           | mm             | inch                           |                |                            |
| 1 | 530             | 20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>  | 410             | 16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 157            | 6 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 12.3476.6000   | 15.3476.6000               |
| 2 | 646             | 25 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 410             | 16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 157            | 6 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 12.3476.7000   | 15.3476.7000               |
| 3 | 530             | 20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>  | 410             | 16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 110            | 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 12.3476.6010   | 15.3476.6010               |
| 4 | 646             | 25 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 410             | 16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 110            | 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 12.3476.7010   | 15.3476.7010               |

Exclusive



**Plattenständer, Tray stand, Porte-plateau**  
rechteckig, rectangular, rectangulaire  
für Ausstellplatte, for banquet tray, pour plateau d'exposition

- 1 + 4 53 x 32,5 cm  
2 + 5 65 x 53 cm  
3 + 6 75 x 53 cm

|   | Länge<br>length |                                  | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|---|-----------------|----------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
|   | mm              | inch                             | mm              | inch                           | mm             | inch                           |                |                            |
| 1 | 485             | 19 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>   | 285             | 11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 157            | 6 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 12.3474.5300   | 15.3474.5300               |
| 2 | 560             | 22 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>  | 485             | 19 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 157            | 6 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 12.3474.6500   | 15.3474.6500               |
| 3 | 735             | 28 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 470             | 18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 157            | 6 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 12.3474.7500   | 15.3474.7500               |
| 4 | 485             | 19 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>   | 285             | 11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 110            | 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 12.3474.5310   | 15.3474.5310               |
| 5 | 560             | 22 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>  | 485             | 19 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 110            | 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 12.3474.6510   | 15.3474.6510               |
| 6 | 735             | 28 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 470             | 18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 110            | 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 12.3474.7510   | 15.3474.7510               |

Neutral



**Präsentationsständer, Display stand, Support à présentation**

|     | Länge<br>length                 |      | Breite<br>width                 |      | Höhe<br>height                 |      | 18/10<br>18/10 |
|-----|---------------------------------|------|---------------------------------|------|--------------------------------|------|----------------|
|     | mm                              | inch | mm                              | inch | mm                             | inch |                |
| 183 | 7 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>  | 183  | 7 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>  | 80   | 3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>  |      | 12.2175.1400   |
| 224 | 8 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 224  | 8 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 140  | 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>  |      | 12.2175.1900   |
| 257 | 10 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>  | 257  | 10 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>  | 180  | 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> |      | 12.2175.2400   |

Salatständer, Salad stand, Support pour salades  
drehbar, ohne Einsätze, revolving, without inserts,  
pivotant, sans bacs

Neutral



|        |          |             |                           |
|--------|----------|-------------|---------------------------|
| Höhe   | Ø Außen  | 18/10       | versilbert                |
| height | outer Ø  | 18/10       | silverplated              |
| mm     | inch     | Ø mm Ø inch |                           |
| 760    | 29 15/16 | 497 19 9/16 | 12.2358.0000 15.2358.0000 |

Glaseinsatz, Glass insert, Bac en verre  
für Salat, for salad, pour salades

Neutral



|        |         |             |              |
|--------|---------|-------------|--------------|
| Höhe   | Ø Außen | Inhalt      | Glas         |
| height | outer Ø | volume      | glass        |
| mm     | inch    | Ø mm Ø inch | Liter oz     |
| 105    | 4 1/8   | 230 9 1/16  | 2,00 70      |
|        |         |             | 50.8361.2250 |

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine

Neutral



|        |         |             |              |
|--------|---------|-------------|--------------|
| Höhe   | Ø Außen | Inhalt      | Porzellan    |
| height | outer Ø | volume      | porcelain    |
| mm     | inch    | Ø mm Ø inch | Liter oz     |
| 88     | 3 7/16  | 145 5 11/16 | 0,80 28      |
|        |         |             | 50.8362.1500 |

Neutral



Tellerglocke, rund, Cover, round, Couvercle, rond

| Ø Innen<br>inner Ø<br>Ø mm Ø inch  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|------------------------------------|----------------|----------------------------|
| 263 10 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 10.0507.2630   | 11.1507.2630               |
| 273 10 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 10.0507.2730   | 11.1507.2730               |
| 276 10 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 10.0507.2760   | 11.1507.2760               |
| 283 11 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 10.0507.2830   | 11.1507.2830               |
| 285 11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 10.0507.2850   | 11.1507.2850               |
| 315 12 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 10.0507.3150   | 11.1507.3150               |

Neutral



Tellerglocke, rund, Cover, round, Couvercle, rond

| Ø Innen<br>inner Ø<br>Ø mm Ø inch   | Kunststoff<br>plastics |
|-------------------------------------|------------------------|
| 216 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>   | 41.8019.2100           |
| 261 10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>  | 41.8019.2600           |
| 276 10 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>  | 41.8019.2700           |
| 281 11 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 41.8019.2800           |

Neutral



Tellerglocke, rund, Cover, round, Couvercle, rond

| Ø Innen<br>inner Ø<br>Ø mm Ø inch  | Kunststoff<br>plastics |
|------------------------------------|------------------------|
| 243 9 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 41.8060.2430           |
| 270 10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 41.8060.2700           |
| 280 11                             | 41.8060.2800           |
| 283 11 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 41.8060.2830           |
| 301 11 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 41.8060.3100           |



## Schinkenhalter, Ham holder, Porte-jambon

| Länge<br>length |                   | Breite<br>width |      | 18/10 Marmor<br>18/10 marble |
|-----------------|-------------------|-----------------|------|------------------------------|
| mm              | inch              | mm              | inch |                              |
| 550             | 21 <sup>5/8</sup> | 280             | 11   | 12.2133.0000                 |

Neutral



## Lachsbrett, Salmon board, Planche à saumon

| Länge<br>length |                    | Breite<br>width |                   | vernickelt<br>nickel |
|-----------------|--------------------|-----------------|-------------------|----------------------|
| mm              | inch               | mm              | inch              |                      |
| 890             | 35 <sup>1/16</sup> | 197             | 7 <sup>3/4</sup>  | 60.8947.0900         |
| 1180            | 46 <sup>7/16</sup> | 234             | 9 <sup>3/16</sup> | 60.8947.1150         |

Neutral



Neutral



Escoffier, Escoffier, Escoffier  
1-tlg., 1-part, 1 partie

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                | Inhalt<br>volume |    | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------|------------------|----|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                           | Liter            | oz |                |                            |
| 335             | 13 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 267             | 10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 2,00             | 70 | 60.8802.0000   | 60.9002.0000               |

Neutral



Escoffier, Escoffier, Escoffier  
2-tlg., 2 part, 2 parties

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                | Inhalt<br>volume |    | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------|------------------|----|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                           | Liter            | oz |                |                            |
| 335             | 13 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 267             | 10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 1,60             | 56 | 60.8803.0000   | 60.9003.0000               |

Neutral



Deckel, Lid , Couvercle  
für Escoffier, for escoffier, pour escoffier

| Länge<br>length |                                | Breite<br>width |                                | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch                           | mm              | inch                           |                |                            |
| 340             | 13 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 273             | 10 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 60.8804.0000   | 60.9004.0000               |

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

| Höhe       | Ø Außen      | 18/10        | versilbert   |
|------------|--------------|--------------|--------------|
| height     | outer Ø      | 18/10        | silverplated |
| mm inch    | Ø mm Ø inch  |              |              |
| 622 24 1/2 | 430 16 15/16 | 12.2243.4230 | 15.2243.4230 |

Excellent



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

| Höhe        | Ø Außen      | 18/10        | versilbert   |
|-------------|--------------|--------------|--------------|
| height      | outer Ø      | 18/10        | silverplated |
| mm inch     | Ø mm Ø inch  |              |              |
| 611 24 1/16 | 430 16 15/16 | 12.4943.4230 | 15.4943.4230 |

Profile



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

| Höhe       | Ø Außen      | 18/10        | versilbert   |
|------------|--------------|--------------|--------------|
| height     | outer Ø      | 18/10        | silverplated |
| mm inch    | Ø mm Ø inch  |              |              |
| 645 25 3/8 | 430 16 15/16 | 12.3443.4230 | 15.3443.4230 |

Exclusive





Excellent

Etagere, Etagere, Étagère  
5-tlg., 5-part, 5 parties

| Höhe                                 | Ø Außen |                                  | 18/10        | versilbert   |
|--------------------------------------|---------|----------------------------------|--------------|--------------|
| height                               | outer Ø |                                  | 18/10        | silverplated |
| mm inch                              | Ø mm    | Ø inch                           |              |              |
| 910 35 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 430     | 16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.2243.4250 | 15.2243.4250 |



Profile

Etagere, Etagere, Étagère  
5-tlg., 5-part, 5 parties

| Höhe                               | Ø Außen |                                  | 18/10        | versilbert   |
|------------------------------------|---------|----------------------------------|--------------|--------------|
| height                             | outer Ø |                                  | 18/10        | silverplated |
| mm inch                            | Ø mm    | Ø inch                           |              |              |
| 892 35 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 430     | 16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.4943.4250 | 15.4943.4250 |



Exclusive

Etagere, Etagere, Étagère  
5-tlg., 5-part, 5 parties

| Höhe                               | Ø Außen |                                  | 18/10        | versilbert   |
|------------------------------------|---------|----------------------------------|--------------|--------------|
| height                             | outer Ø |                                  | 18/10        | silverplated |
| mm inch                            | Ø mm    | Ø inch                           |              |              |
| 930 36 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 430     | 16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.3443.4250 | 15.3443.4250 |

## Etagere, Etagere, Étagère

3-tlg., drehbar, 3-part, revolving, 3 parties, pivotante

| Höhe                    | Ø Außen               | 18/10        | versilbert   |
|-------------------------|-----------------------|--------------|--------------|
| height                  | outer Ø               | 18/10        | silverplated |
| mm inch                 | Ø mm Ø inch           |              |              |
| 783 30 <sup>13/16</sup> | 600 23 <sup>5/8</sup> | 12.2343.6030 | 15.2343.6030 |

Excellent



## Etagere, Etagere, Étagère

3-tlg., drehbar, 3-part, revolving, 3 parties, pivotante

| Höhe                  | Ø Außen               | 18/10        | versilbert   |
|-----------------------|-----------------------|--------------|--------------|
| height                | outer Ø               | 18/10        | silverplated |
| mm inch               | Ø mm Ø inch           |              |              |
| 772 30 <sup>3/8</sup> | 600 23 <sup>5/8</sup> | 12.4943.6030 | 15.4943.6030 |

Profile



## Etagere, Etagere, Étagère

3-tlg., drehbar, 3-part, revolving, 3 parties, pivotante

| Höhe                  | Ø Außen               | 18/10        | versilbert   |
|-----------------------|-----------------------|--------------|--------------|
| height                | outer Ø               | 18/10        | silverplated |
| mm inch               | Ø mm Ø inch           |              |              |
| 790 31 <sup>1/8</sup> | 600 23 <sup>5/8</sup> | 12.3443.6030 | 15.3443.6030 |

Exclusive



## Excellent

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

| Höhe<br>height                     | Ø Außen<br>outer Ø                 | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|------------------------------------|------------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm inch                            | Ø mm Ø inch                        | 18/10        |                            |
| 109 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 234 9 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 12.2254.2300 | 15.2254.2300               |

## Profile



Obstschale, Fruit bowl, Coupe à fruits

| Höhe<br>height                    | Ø Außen<br>outer Ø                | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm inch                           | Ø mm Ø inch                       | 18/10        |                            |
| 84 3 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 225 8 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 12.4854.2300 | 13.4854.2300               |

## Neutral



Universalschale, All purpose dish, Bol universel

| Höhe<br>height                    | Ø Außen<br>outer Ø                | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm inch                           | Ø mm Ø inch                       | 18/10        |                            |
| 84 3 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 232 9 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 60.5454.0000 | 60.7454.0000               |



BAR



HEPP



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863

# HEPP-WERTE



# HEPP

*Hepp-Werte, Hepp's values, Les valeurs Hepp*



## **Gerührt oder geschüttelt – immer eine blendende Vorstellung**

Alles für den Bar-, Tisch- und Roomservicebereich in vollendeter Eleganz und mit unwiderstehlichem Charme. Die Hepp-Bargeräte bieten den Gourmets und Genießern außergewöhnlichen Spaß am Genuss in stilgerechtem Ambiente.

## **Stirred or shaken, it's always tasteful**

We have everything for the bar, table and room service in perfect elegance and irresistible charm. Hepp's bar utensils offer gourmets and connoisseurs extraordinary enjoyment in a stylish ambience.

## **Remué ou secoué – toujours un spectacle éblouissant**

Tout pour le domaine du bar, de la table et du roomservice dans une élégance accomplie et un charme irrésistible. Les ustensiles de bar HEPP offrent aux gourmets et aux bons vivants la jouissance du goût dans une ambiance de style.

## *Inhalt, Content, Sommaire Bar*

### 5 Bar

| Artikel:                                      | Seite: |
|-----------------------------------------------|--------|
| Inhaltsverzeichnis                            | 1      |
| Philosophie                                   | 2      |
| Barkoffer, Barlöffel, Barmesser,              | 3      |
| Alkoholmeßbecher, Bitterflasche               | 3      |
| Cocktailbecher, Cocktailsieb, Boston Shaker,  | 4      |
| Rührglas                                      | 4      |
| Sektflaschenverschluß, Barzange,              | 5      |
| Flaschenöffner, Korkenzieher                  | 5      |
| Zigarrenabschneider, Kellnermesser,           | 6      |
| Roheisschaufel, Roheishammer                  | 6      |
| Roheiszange, Bar-Zitronenpresse,              | 7      |
| Zitronenpresse, Muskatreibe                   | 7      |
| Barständer                                    | 8      |
| Barständer, Zigarrenständer, Fidibusständer,  | 9      |
| Flaschen-Gläserteller                         | 9      |
| Strohalmbecher, Zahnstocherbehälter,          | 10     |
| Schneidbrett, Aschenbecher                    | 10     |
| Weinkühler                                    | 11, 12 |
| Weinkühler, Flaschenkühler, Flaschenhalter    | 13     |
| Weinkühlerständer                             | 14     |
| Rotweingestell, Rotweinkorb, Dekantierkaraffe | 15     |
| Champagnerschüssel, Ring für Gläser           | 16     |
| Champagnerschüssel, Glaseinsatz,              | 17     |
| Ring für Glaseinsatz                          | 17     |
| Eiswasserkanne                                | 18, 19 |
| Roheisbehälter                                | 20, 21 |

### 5 Bar

| Article:                                  | Page:  |
|-------------------------------------------|--------|
| Table of Contents                         | 1      |
| Philosophy                                | 2      |
| Bar set, Bar spoon, Bar knife,            | 3      |
| Measure for liquor, Bitter bottle         | 3      |
| Cocktail shaker, Cocktail strainer,       | 4      |
| Boston shaker, Mixing glass               | 4      |
| Champagne stopper, Bar tongs,             | 5      |
| Bottle opener, Corkscrew                  | 5      |
| Cigar cutter, Waiter's knife, Ice shovel, | 6      |
| Ice hammer,                               | 6      |
| Ice tongs, Lemon squeezer for bar,        | 7      |
| Lemon squeezer, Nutmeg grater             | 7      |
| Snack stand                               | 8      |
| Snack stand, Cigar stand, Fidibus stand,  | 9      |
| Bottle and glass tray                     | 9      |
| Straw holder, Toothpick stand,            | 10     |
| Cutting board, Ash tray                   | 10     |
| Wine cooler                               | 11, 12 |
| Wine cooler, Bottle-cooler, Bottle holder | 13     |
| Stand for wine cooler                     | 14     |
| Red wine holder, Wine basket, Decanter    | 15     |
| Champagne bowl, Ring for glasses          | 16     |
| Champagne bowl, Glass insert, Insert      | 17     |
| Water pitcher                             | 18, 19 |
| Ice bucket                                | 20, 21 |

### 5 Bar

| Article:                                           | Page:  |
|----------------------------------------------------|--------|
| Table des matières                                 | 1      |
| Philosophie                                        | 2      |
| Garniture à bar, Cuiller à bar, Couteau à bar      | 3      |
| Mesure à alcool, Flacon à Angostura                | 3      |
| Gobelet à cocktail, Passoire à cocktail,           | 4      |
| Boston shaker, Verre à mélanger                    | 4      |
| Bouchon bouteille à champagne,                     | 5      |
| Pince à bar, Décapsuleur, Tire-bouchon             | 5      |
| Coupe-cigare, Couteau à sommelier,                 | 6      |
| Pelle à glace, Marteau à glace                     | 6      |
| Pince à glace, Presse-citron pour bar              | 7      |
| Presse-citron, Râpe à muscade                      | 7      |
| Support à snack                                    | 8      |
| Support à snack, Porte-cigares, Support à fidibus, | 9      |
| Plateau pour bouteilles et verres                  | 9      |
| Porte-paille, Porte cure-dents,                    | 10     |
| Planche à couper, Cendrier                         | 10     |
| Seau à vin                                         | 11, 12 |
| Seau à vin, Rafrâchisseur à bouteilles,            | 13     |
| Porte-bouteille                                    | 13     |
| Support pour seau à vin                            | 14     |
| Porte-bouteilles, Panier à vin, Carafe à décanter  | 15     |
| Bol à champagne, Anneau pour verres                | 16     |
| Bol à champagne, Bac en verre, Récipient           | 17     |
| Carafe à eau glacée                                | 18, 19 |
| Seau à glace                                       | 20, 21 |

*Unsere Philosophie, Our philosophy, Notre philosophie*

Als Erfinder des Hotelsilbers, möchten wir den Ansprüchen unserer Kunden immer einen Schritt voraus sein, deshalb stützen wir uns auf folgende Werte: Produktvielfalt, Design und Innovation. Immer unter Berücksichtigung unserer traditionellen Werte wie Zuverlässigkeit und Qualität. Jeder Mensch hat individuelle Ansprüche, deshalb bietet unser Sortiment, wie eine abwechslungsreiche Menükarte, eine raffinierte Produktvielfalt. Von Hotels und Gastronomiebetrieben über Flug- und Schifffahrtlinien erfüllen wir mit unseren Bestecken und Serviergeräten die Wünsche unserer Kunden und deren Gäste gleich mehrfach. Mit abwechslungsreichen Stil- und Ausführungsvarianten kommen wir jedem Anspruch entgegen.

Über Geschmack lässt sich nicht streiten – deshalb finden Sie bei HEPP anspruchsvolles Design, das Akzente setzt, mit feinen Nuancen brilliert und nie aufdringlich wirkt. Wir möchten mit unseren Produkten keinem kurzlebigen Modetrend folgen, sondern ein stilvolles, elegantes Umfeld für ein perfektes Ambiente in Ihrem Hause schaffen.

Jeder Erfolg ist für uns ein weiterer Antrieb, um neue Ideen zu verfolgen. Innovationen in der Produktentwicklung als auch in der Fertigungstechnik haben unser Unternehmen schon in der Vergangenheit immer vorangebracht. Dieser Pioniergeist steckt fest in uns und deshalb ist unsere Stärke die ständige Weiterentwicklung der Fertigungstechnik auf sehr hohem Niveau.

Durch die überwiegende Fertigung in unserem Hause entsteht bei HEPP alles aus einer Hand. Prozesse werden so flexibler gesteuert und Innovationen effizienter umgesetzt. Das sind weitere wichtige Werte hinter denen die Geschäftsleitung von HEPP steht.

As the inventors of hotel silver, we always desire to be one step ahead of our customers' needs. That is why we have instituted these values: product diversity, design and innovation without forgetting our traditional values of reliability and quality. Everyone has individualized needs. This is the reason why our assortment of products features sophisticated product diversity akin to a menu with a whole variety of treats. From hotels, restaurants, airlines and shipping lines, we give our customers and their guests the high-quality flatware and hollowware they call for, accommodating each and every need with a variety of styles and designs.

There's no accounting for taste. This is the reason why HEPP features the most distinguished designs showing brilliant nuances while never appearing garish. We don't want our products to follow short-lived fashion trends. Rather, we want to create a stylish and elegant environment for the perfect ambience in your hotel.

Every time you're successful, that encourages us to try out new ideas. Innovation in product development has always brought our company to the fore in the past. This pioneer spirit is in our bones and that's why we constantly develop production technology on a very high level.

We produce almost everything at our facilities, meaning that HEPP is a one-source manufacturer. That allows us to control processes more flexibly while effecting innovation more efficiently. Those are other values important to HEPP management.

Nous voulons, en tant qu'inventeurs de l'argent hôtelier, être toujours en avance sur les exigences de nos clients, c'est pourquoi nous appuyons sur les valeurs suivantes: diversité des produits, design et innovation. Toujours dans le respect de nos valeurs traditionnelles qui sont la fiabilité et la qualité.

Chaque individu a ses exigences propres, c'est pourquoi notre assortiment, telle une carte de menu bien fournie, offre une diversité de produits raffinée. Depuis les entreprises d'hôtellerie et de gastronomie jusqu'aux compagnies aériennes et maritimes, nos couverts et services de table satisfont les désirs de nos clients et de leurs invités de plusieurs façons. Avec nos larges variantes de styles et d'exécution, nous répondons à n'importe quelle exigence.

Le goût ne se discute pas – c'est pourquoi vous trouvez chez HEPP un Design exigeant qui frappe, brille de nuances discrètes, jamais trop voyantes. Nous ne voulons pas, avec nos produits, suivre les tendances d'une mode éphémère, mais plutôt créer un environnement qui ait du style, élégant, pour une parfaite ambiance de votre intérieur.

Chaque succès est pour nous une nouvelle impulsion à recourir à de nouvelles idées. Les innovations dans le développement des produits comme aussi dans les techniques de fabrication ont toujours, déjà par le passé, fait avancer notre entreprise. Cet esprit de pionniers est solidement ancré chez nous et c'est pourquoi notre force réside dans le développement continu des techniques de fabrication à un très haut niveau.

Grâce à la fabrication faite principalement par notre maison, tout, chez HEPP, provient d'une même source. Les processus sont commandés plus simplement et les innovations sont plus efficaces. Ce sont des valeurs supplémentaires auxquelles tient la direction de HEPP.





Neutral

**Barkoffer, Bar set, Garniture à bar  
komplett, complete, complète**

| Länge<br>length |        | Breite<br>width |        |
|-----------------|--------|-----------------|--------|
| mm              | inch   | mm              | inch   |
| 463             | 18 1/4 | 359             | 14 1/8 |

60.5400.0000



Neutral

**Barlöffel, Bar spoon, Cuiller à bar**

| Länge<br>length |         |
|-----------------|---------|
| mm              | inch    |
| 258             | 10 3/16 |

18/10  
18/10

60.8943.0000

**Barmesser, Bar knife, Couteau à bar**

| Länge<br>length |       |
|-----------------|-------|
| mm              | inch  |
| 223             | 8 3/4 |

18/10  
18/10

60.5437.0000



Neutral

**Alkoholmeßbecher, Measure for liquor, Mesure à alcool**

| Höhe<br>height |        | Ø Außen<br>outer Ø |        | Inhalt<br>volume |      | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------|--------------------|--------|------------------|------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch   | Ø mm               | Ø inch | Liter            | oz   | 18/10        |                            |
| 34             | 1 3/8  | 38                 | 1 1/2  | 0,02             | 0,70 | 12.2126.0020 | 13.3126.0020               |
| 40             | 1 9/16 | 45                 | 1 3/4  | 0,04             | 1,41 | 12.2126.0040 | 13.3126.0040               |

**Alkoholmeßbecher, Measure for liquor, Mesure à alcool**

für: 0,02 ltr., 0,04 ltr., for: 0,70 oz, 1,41 oz, pour: 0,02 ltr., 0,04 ltr.

| Höhe<br>height |       | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|-------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch  | 18/10        |                            |
| 85             | 3 3/8 | 60.5482.0000 | 60.7482.0000               |



Neutral

**Bitterflasche, Bitter bottle, Flacon à Angostura**

| Höhe<br>height |       | Ø Außen<br>outer Ø |        | Inhalt<br>volume |    |
|----------------|-------|--------------------|--------|------------------|----|
| mm             | inch  | Ø mm               | Ø inch | Liter            | oz |
| 193            | 7 5/8 | 91                 | 3 9/16 | 0,35             | 12 |

Glas  
glass

60.5473.0000

## Cocktailbecher, Cocktail shaker, Gobelet à cocktail

Neutral

| Höhe<br>height |                    | Inhalt<br>volume |    | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------------------|------------------|----|----------------|----------------------------|
| mm             | inch               | Liter            | oz |                |                            |
| 177            | 6 <sup>15/16</sup> | 0,30             | 11 | 60.9044.0350   | 60.9144.0350               |
| 235            | 9 <sup>1/4</sup>   | 0,60             | 21 | 60.9044.0000   | 60.9144.0000               |



## Cocktailsieb, Cocktail strainer, Passoire à cocktail

Neutral

| Länge<br>length |                  | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|------------------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch             |                |                            |
| 197             | 7 <sup>3/4</sup> | 60.9045.0000   | 60.9145.0000               |

Boston Shaker, Boston shaker, Boston shaker  
mit Rührglas, with mixing glass, avec verre à mélanger

Neutral

| Inhalt<br>volume |    | 18/10<br>18/10 |
|------------------|----|----------------|
| Liter            | oz |                |
| 0,60             | 21 | 60.5439.0000   |



## Rührglas, Mixing glass, Verre à mélanger

Neutral

| Inhalt<br>volume |    | Glas<br>glass |
|------------------|----|---------------|
| Liter            | oz |               |
| 0,40             | 14 | 50.8355.0000  |





Neutral

Sektflaschenverschluß, Champagne stopper,  
Bouchon bouteille à champagne



Länge  
length  
mm inch  
55 2<sup>3</sup>/<sub>16</sub>

vernickelt  
nickel  
60.5434.0000

Neutral

Barzange, Bar tongs, Pince à bar



Länge  
length  
mm inch  
172 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

vernickelt  
nickel  
60.5435.0000

Neutral

Flaschenöffner, Bottle opener, Décapsuleur



Länge  
length  
mm inch  
154 6<sup>1</sup>/<sub>16</sub>

18/10  
18/10  
60.5431.0000

Neutral

Korkenzieher, Corkscrew, Tire-bouchon



Länge  
length  
mm inch  
140 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub>

verchromt  
chrome  
60.5432.0000

## Zigarrenabschneider, Cigar cutter, Coupe-cigare

Neutral

Länge  
length

mm inch

156 6 1/8

vernickelt  
nickel

60.8836.0000



## Kellnermesser, Waiter's knife, Couteau à sommelier

Neutral

Länge  
length

mm inch

141 5 9/16

18/10  
18/10

60.8946.0000



## Roheisschaufel, Ice shovel, Pelle à glace

Neutral

Länge  
length

mm inch

165 6 1/2

18/10  
18/10versilbert  
silverplated

12.5015.0000 13.6015.0000



## Roheishammer, Ice hammer, Marteau à glace

Neutral

Länge  
length

mm inch

189 7 7/16

18/10  
18/10versilbert  
silverplated

12.2047.0000 13.3047.0000



Neutral

Roheiszange, Ice tongs, Pince à glace



| Länge<br>length |         | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|---------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch    |                |                            |
| 156             | 6 1/8   | 60.8834.0000   | 60.9034.0000               |
| 100             | 3 15/16 | 60.8834.1000   | 60.9034.1000               |

Neutral

Bar-Zitronenpresse, Lemon squeezer for bar, Presse-citron pour bar



| Ø Außen<br>outer Ø |        | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|--------------------|--------|----------------|----------------------------|
| Ø mm               | Ø inch |                |                            |
| 132                | 5 3/16 | 60.5413.0000   | 60.7413.0000               |

Neutral

Zitronenpresse, Lemon squeezer, Presse-citron



| Länge<br>length |       | Breite<br>width |         | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|-------|-----------------|---------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch  | mm              | inch    |                |                            |
| 82              | 3 1/4 | 69              | 2 11/16 | 60.8828.0000   | 60.9028.0000               |

Neutral

Muskatreibe, Nutmeg grater, Râpe à muscade



| Länge<br>length |        | vernickelt<br>nickel |
|-----------------|--------|----------------------|
| mm              | inch   |                      |
| 160             | 6 5/16 | 60.5414.0000         |

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

|        |                               |              |              |
|--------|-------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                               | 18/10        | versilbert   |
| height |                               | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                          |              |              |
| 247    | 9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 12.2235.0000 | 15.2235.0000 |

Excellent



Barstände, Snack stand, Support à snack

|        |                               |              |              |
|--------|-------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                               | 18/10        | versilbert   |
| height |                               | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                          |              |              |
| 251    | 9 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 12.3435.0000 | 15.3435.0000 |

Exclusive



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

|        |                                |              |              |
|--------|--------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                                | 18/10        | versilbert   |
| height |                                | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                           |              |              |
| 163    | 6 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 12.4837.0000 | 15.4837.0000 |

Profile



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

|        |                               |              |              |
|--------|-------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                               | 18/10        | versilbert   |
| height |                               | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                          |              |              |
| 168    | 6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 12.2237.0000 | 15.2237.0000 |

Excellent





Excellent

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

|        |      |              |              |
|--------|------|--------------|--------------|
| Höhe   |      | 18/10        | versilbert   |
| height |      | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch |              |              |
| 228    | 9    | 12.2236.0000 | 15.2236.0000 |



Neutral

Zigarrenständer, Cigar stand, Porte-cigares

|        |                                |              |              |
|--------|--------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                                | 18/10        | versilbert   |
| height |                                | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                           |              |              |
| 110    | 4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> | 12.2470.0000 | 13.2470.0000 |



Neutral

Fidibusständer, Fidibus stand, Support à fidibus

|        |                               |              |              |
|--------|-------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                               | 18/10        | versilbert   |
| height |                               | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                          |              |              |
| 124    | 4 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 12.2471.0000 | 13.2471.0000 |



Neutral

Flaschen-Gläserteller, Bottle and glass tray,  
Plateau pour bouteilles et verres

|         |                                |              |              |
|---------|--------------------------------|--------------|--------------|
| Ø Außen |                                | 18/10        | versilbert   |
| outer Ø |                                | 18/10        | silverplated |
| Ø mm    | Ø inch                         |              |              |
| 101     | 4                              | 10.0609.1000 | 11.1609.1000 |
| 142     | 5 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 10.0609.1400 | 11.1609.1400 |

## Strohalmbecher, Straw holder, Porte-paille

Neutral

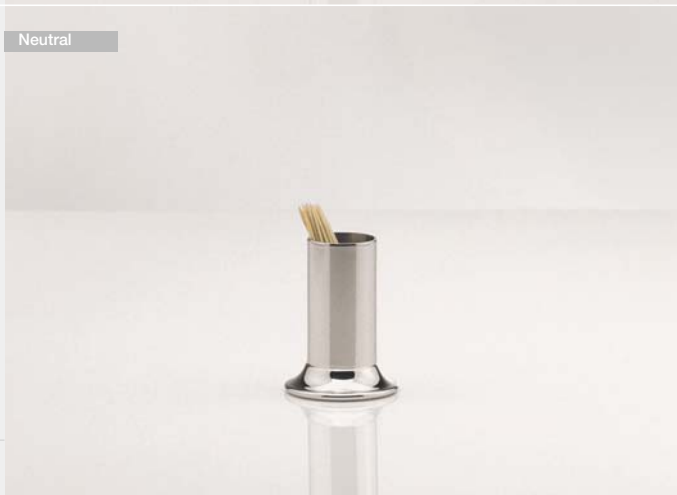
|        |                                 |              |              |
|--------|---------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                                 | 18/10        | versilbert   |
| height |                                 | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                            |              |              |
| 145    | 5 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 12.2225.0000 | 13.2225.0000 |



## Zahnstocherbehälter, Toothpick stand, Porte cure-dents

Neutral

|        |                               |              |              |
|--------|-------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe   |                               | 18/10        | versilbert   |
| height |                               | 18/10        | silverplated |
| mm     | inch                          |              |              |
| 80     | 3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 12.2231.0000 | 13.2231.0000 |



## Schneidbrett, Cutting board, Planche à couper

Neutral

|        |                                  |        |                                  |              |
|--------|----------------------------------|--------|----------------------------------|--------------|
| Länge  |                                  | Breite |                                  | Kunststoff   |
| length |                                  | width  |                                  | plastics     |
| mm     | inch                             | mm     | inch                             |              |
| 400    | 15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 250    | 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>  | 60.5333.4000 |
| 500    | 19 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 300    | 11 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 60.5333.5000 |



## Aschenbecher, Ash tray, Cendrier

Neutral

|         |                                 |              |
|---------|---------------------------------|--------------|
| Ø Außen |                                 | 18/10        |
| outer Ø |                                 | 18/10        |
| Ø mm    | Ø inch                          |              |
| 100     | 3 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 60.5548.1000 |





## Excellent



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

| Höhe                              | Ø Außen                           | 18/10        | versilbert   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------|
| height                            | outer Ø                           | 18/10        | silverplated |
| mm inch                           | Ø mm Ø inch                       |              |              |
| 247 9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 231 9 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 12.4018.2310 | 15.4518.2300 |

## Profile



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

| Höhe                              | Ø Außen                           | 18/10        | versilbert   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------|
| height                            | outer Ø                           | 18/10        | silverplated |
| mm inch                           | Ø mm Ø inch                       |              |              |
| 247 9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 231 9 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 12.4818.2310 | 15.4818.2300 |

## Exclusive



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

| Höhe                              | Ø Außen                           | 18/10        | versilbert   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------|
| height                            | outer Ø                           | 18/10        | silverplated |
| mm inch                           | Ø mm Ø inch                       |              |              |
| 247 9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 231 9 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 12.3418.2310 | 15.3418.2300 |

## Excellent



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

| Höhe                              | Ø Außen                            | 18/10        | versilbert   |
|-----------------------------------|------------------------------------|--------------|--------------|
| height                            | outer Ø                            | 18/10        | silverplated |
| mm inch                           | Ø mm Ø inch                        |              |              |
| 219 8 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 189 7 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 12.4018.1910 | 15.4518.1900 |

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

|                                   |                                    |              |              |
|-----------------------------------|------------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe                              | Ø Außen                            | 18/10        | versilbert   |
| height                            | outer Ø                            | 18/10        | silverplated |
| mm inch                           | Ø mm Ø inch                        |              |              |
| 219 8 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 189 7 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 12.4818.1910 | 15.4818.1900 |

Profile



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

|                                   |                                    |              |              |
|-----------------------------------|------------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe                              | Ø Außen                            | 18/10        | versilbert   |
| height                            | outer Ø                            | 18/10        | silverplated |
| mm inch                           | Ø mm Ø inch                        |              |              |
| 219 8 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 189 7 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> | 12.3418.1910 | 15.3418.1900 |

Exclusive



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

|                                   |                                   |              |              |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe                              | Ø Außen                           | 18/10        | versilbert   |
| height                            | outer Ø                           | 18/10        | silverplated |
| mm inch                           | Ø mm Ø inch                       |              |              |
| 210 8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 168 6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 12.2318.1610 | 15.2318.1600 |

Excellent



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

|                                   |                                   |              |              |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------|
| Höhe                              | Ø Außen                           | 18/10        | versilbert   |
| height                            | outer Ø                           | 18/10        | silverplated |
| mm inch                           | Ø mm Ø inch                       |              |              |
| 210 8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 168 6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 12.4818.1610 | 15.4818.1600 |

Profile



Exclusive

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



| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------------------|--------------|----------------------------|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        |              |                            |
| 210 8 1/4      | 168 6 5/8          | 12.3418.1610 | 15.3418.1600               |

Excellent

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



| Höhe<br>height | Länge<br>length | Breite<br>width | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|-----------------|-----------------|--------------|----------------------------|
| mm inch        | mm inch         | mm inch         | 18/10        |                            |
| 210 8 1/4      | 265 10 7/16     | 223 8 3/4       | 12.2233.2710 | 15.2233.2710               |

Neutral

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



| Höhe<br>height | Ø Außen<br>outer Ø | 18/10        |
|----------------|--------------------|--------------|
| mm inch        | Ø mm Ø inch        | 18/10        |
| 179 7 1/16     | 121 4 3/4          | 60.5449.0000 |

Neutral

Flaschenhalter, Bottle holder, Porte-bouteille



| Ø Außen<br>outer Ø | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|--------------------|--------------|----------------------------|
| Ø mm Ø inch        | 18/10        |                            |
| 79 3 1/8           | 12.4947.0000 | 13.4947.0000               |

## Weinkühlerständer, Stand for wine cooler, Support pour seau à vin

- 1 für 1 Flaschen, for 1 bottle, pour 1 bouteille  
 2 für 2 Flaschen, for 2 bottles, pour 2 bouteilles

Excellent

|   | Höhe   |                    | Ø Innen |                   | 18/10        | versilbert   |
|---|--------|--------------------|---------|-------------------|--------------|--------------|
|   | height |                    | inner Ø |                   |              |              |
|   | mm     | inch               | Ø mm    | Ø inch            |              | silverplated |
| 1 | 676    | 26 <sup>5/8</sup>  | 162     | 6 <sup>3/8</sup>  | 12.2255.6860 | 13.2255.6860 |
| 2 | 688    | 27 <sup>1/16</sup> | 180     | 7 <sup>1/16</sup> | 12.2255.6880 | 13.2255.6880 |



## Weinkühlerständer, Stand for wine cooler, Support pour seau à vin

- 1 für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille  
 2 für 2 Flaschen, for 2 bottles, pour 2 bouteilles

Profile

|   | Höhe   |                    | Ø Innen |                   | 18/10        | versilbert   |
|---|--------|--------------------|---------|-------------------|--------------|--------------|
|   | height |                    | inner Ø |                   |              |              |
|   | mm     | inch               | Ø mm    | Ø inch            |              | silverplated |
| 1 | 676    | 26 <sup>5/8</sup>  | 162     | 6 <sup>3/8</sup>  | 12.4855.6860 | 13.4855.6860 |
| 2 | 688    | 27 <sup>1/16</sup> | 180     | 7 <sup>1/16</sup> | 12.4855.6880 | 13.4855.6880 |



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

Excellent

|  | Länge  |                   | Breite |                    | Höhe   |                    | 18/10        | versilbert   |
|--|--------|-------------------|--------|--------------------|--------|--------------------|--------------|--------------|
|  | length |                   | width  |                    | height |                    |              |              |
|  | mm     | inch              | mm     | inch               | mm     | inch               |              | silverplated |
|  | 239    | 9 <sup>7/16</sup> | 173    | 6 <sup>13/16</sup> | 671    | 26 <sup>7/16</sup> | 12.2234.0000 | 13.2234.0000 |



Neutral

**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<br>length |        | Breite<br>width |        | 18/10<br>18/10 | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|--------|-----------------|--------|----------------|----------------------------|
| mm              | inch   | mm              | inch   |                |                            |
| 315             | 12 3/8 | 138             | 5 7/16 | 12.2296.0000   | 13.2296.0000               |

Neutral

**Rotweinkorb, Wine basket, Panier à vin**

für Flasche **1** 0,375 ltr.  
**2** 0,75 ltr.

for bottle **1** 13 oz  
**2** 26 oz

pour bouteille **1** 0,375 ltr.  
**2** 0,75 ltr.

| Länge<br>length |        | Breite<br>width |        | versilbert<br>silverplated |
|-----------------|--------|-----------------|--------|----------------------------|
| mm              | inch   | mm              | inch   |                            |
| <b>1</b> 215    | 8 7/16 | 110             | 4 5/16 | 60.9186.0370               |
| <b>2</b> 248    | 9 3/4  | 110             | 4 5/16 | 60.9186.0750               |

Neutral

**Dekantierkaraffe, Decanter, Carafe à décanter  
ohne Deckel, without lid, sans couvercle**

| Höhe<br>height |        | Inhalt<br>volume |    | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------|------------------|----|----------------------------|
| mm             | inch   | Liter            | oz |                            |
| 308            | 12 1/8 | 1,00             | 35 | 60.9124.0010               |

Neutral

**Dekantierkaraffe, Decanter, Carafe à décanter  
mit Deckel, with lid, avec couvercle**

| Höhe<br>height |        | Inhalt<br>volume |    | versilbert<br>silverplated |
|----------------|--------|------------------|----|----------------------------|
| mm             | inch   | Liter            | oz |                            |
| 308            | 12 1/8 | 1,00             | 35 | 60.9124.0020               |

Champagnerschüssel, Champagne bowl, Bol à champagne  
mit Einsatzring, with ring for glass insert, avec anneau

|                                      |                                     |           |              |              |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------|--------------|--------------|
| Höhe                                 | Ø Außen                             | Inhalt    | 18/10        | versilbert   |
| height                               | outer Ø                             | volume    | 18/10        | silverplated |
| mm inch                              | Ø mm Ø inch                         | Liter oz  |              |              |
| 300 11 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 385 15 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 13,00 458 | 12.2275.3710 | 15.2275.3710 |

Excellent



Champagnerschüssel, Champagne bowl, Bol à champagne  
mit Einsatzring, with ring for glass insert, avec anneau

|                                      |                                     |           |              |              |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------|--------------|--------------|
| Höhe                                 | Ø Außen                             | Inhalt    | 18/10        | versilbert   |
| height                               | outer Ø                             | volume    | 18/10        | silverplated |
| mm inch                              | Ø mm Ø inch                         | Liter oz  |              |              |
| 303 11 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 385 15 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 13,00 458 | 12.4875.3710 | 13.4875.3710 |

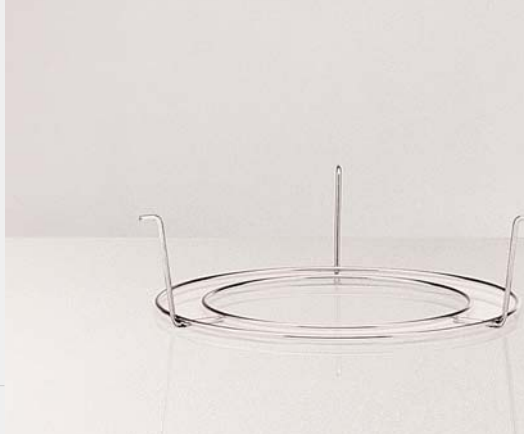
Profile



Ring für Gläser, Ring for glasses, Anneau pour verres

|                                     |                                      |  |              |              |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--|--------------|--------------|
| Höhe                                | Ø Außen                              |  | 18/10        | versilbert   |
| height                              | outer Ø                              |  | 18/10        | silverplated |
| mm inch                             | Ø mm Ø inch                          |  |              |              |
| 100 3 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 402 15 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> |  | 12.2190.3700 | 13.3190.3700 |

Neutral



Champagnerschüssel, Champagne bowl, Bol à champagne  
ohne Einsatzring, without ring, sans anneau

|                                      |                                     |           |              |              |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------|--------------|--------------|
| Höhe                                 | Ø Außen                             | Inhalt    | 18/10        | versilbert   |
| height                               | outer Ø                             | volume    | 18/10        | silverplated |
| mm inch                              | Ø mm Ø inch                         | Liter oz  |              |              |
| 300 11 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 385 15 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 13,00 458 | 12.2275.3700 | 15.2275.3700 |

Excellent





## Profile



Champagnerschüssel, Champagne bowl, Bol à champagne  
ohne Einsatzring, without ring, sans anneau

| Höhe   | Ø Außen  | Inhalt      | 18/10     | versilbert                |
|--------|----------|-------------|-----------|---------------------------|
| height | outer Ø  | volume      | 18/10     | silverplated              |
| mm     | inch     | Ø mm Ø inch | Liter oz  |                           |
| 303    | 11 15/16 | 385 15 3/16 | 13,00 458 | 12.4875.3700 13.4875.3700 |

## Neutral



Glaseinsatz, Glass insert, Bac en verre  
für Eisfrucht, for iced fruit, pour fruits glacés

| Höhe   | Ø Außen | Inhalt      | Glas         |
|--------|---------|-------------|--------------|
| height | outer Ø | volume      | glass        |
| mm     | inch    | Ø mm Ø inch | Liter oz     |
| 168    | 6 5/8   | 314 12 3/8  | 8,00 282     |
|        |         |             | 50.8357.0000 |

## Neutral



Ring für Glaseinsatz, Insert, Récipient

| Höhe   | Ø Außen | 18/10       | versilbert                |
|--------|---------|-------------|---------------------------|
| height | outer Ø | 18/10       | silverplated              |
| mm     | inch    | Ø mm Ø inch |                           |
| 135    | 5 5/16  | 410 16 1/8  | 12.2042.0000 13.3042.0000 |

## Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée

Neutral

|          |              |              |
|----------|--------------|--------------|
| Inhalt   | 18/10        | versilbert   |
| volume   | 18/10        | silverplated |
| Liter oz |              |              |
| 1,50 53  | 60.5461.0000 | 60.7461.0000 |



## Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée

Profile

|          |              |              |
|----------|--------------|--------------|
| Inhalt   | 18/10        | versilbert   |
| volume   | 18/10        | silverplated |
| Liter oz |              |              |
| 2,00 70  | 12.4404.2000 | 13.4404.2000 |



## Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée

Profile

|          |              |              |
|----------|--------------|--------------|
| Inhalt   | 18/10        | versilbert   |
| volume   | 18/10        | silverplated |
| Liter oz |              |              |
| 2,00 70  | 12.4408.2000 | 13.4408.2000 |



## Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée

Excellent

|          |              |              |
|----------|--------------|--------------|
| Inhalt   | 18/10        | versilbert   |
| volume   | 18/10        | silverplated |
| Liter oz |              |              |
| 2,00 70  | 12.2108.2000 | 13.3108.2000 |



Excellent

Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée



|        |    |              |              |
|--------|----|--------------|--------------|
| Inhalt |    | 18/10        | versilbert   |
| volume |    | 18/10        | silverplated |
| Liter  | oz |              |              |
| 2,00   | 70 | 12.2104.2000 | 13.3104.2000 |

Avantgarde

Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée



|        |    |              |              |
|--------|----|--------------|--------------|
| Inhalt |    | 18/10        | versilbert   |
| volume |    | 18/10        | silverplated |
| Liter  | oz |              |              |
| 1,50   | 53 | 12.2208.1500 | 13.2208.1500 |

Avantgarde

Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée



|        |    |              |              |
|--------|----|--------------|--------------|
| Inhalt |    | 18/10        | versilbert   |
| volume |    | 18/10        | silverplated |
| Liter  | oz |              |              |
| 1,50   | 53 | 12.2203.1500 | 13.2203.1500 |

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

Excellent

|        |                               |         |                                 |              |
|--------|-------------------------------|---------|---------------------------------|--------------|
| Höhe   |                               | Ø Außen |                                 | 18/10        |
| height |                               | outer Ø |                                 | 18/10        |
| mm     | inch                          | Ø mm    | Ø inch                          |              |
| 194    | 7 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 148     | 5 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 60.5497.0000 |



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

Profile

|        |                               |         |                                 |              |
|--------|-------------------------------|---------|---------------------------------|--------------|
| Höhe   |                               | Ø Außen |                                 | 18/10        |
| height |                               | outer Ø |                                 | 18/10        |
| mm     | inch                          | Ø mm    | Ø inch                          |              |
| 191    | 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 148     | 5 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 12.4997.0000 |



Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace  
isoliert, insulated, isolé

mit Roheiszange  
with ice tongs  
avec pince à glace

Neutral

|        |                                |         |                                |              |
|--------|--------------------------------|---------|--------------------------------|--------------|
| Höhe   |                                | Ø Außen |                                | 18/10        |
| height |                                | outer Ø |                                | 18/10        |
| mm     | inch                           | Ø mm    | Ø inch                         |              |
| 230    | 9 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 131     | 5 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 60.5491.0000 |



## Excellent

## Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace



| Höhe<br>height |                               | Ø Außen<br>outer Ø |                                 | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|-------------------------------|--------------------|---------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch                          | Ø mm               | Ø inch                          |              |                            |
| 121            | 4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 126                | 4 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.2219.0000 | 15.2219.0000               |

## Profile

## Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace



| Höhe<br>height |                               | Ø Außen<br>outer Ø |                                 | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|-------------------------------|--------------------|---------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch                          | Ø mm               | Ø inch                          |              |                            |
| 121            | 4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 126                | 4 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 12.4919.0000 | 15.4919.0000               |

## Neutral

## Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace



| Höhe<br>height |                               | Ø Außen<br>outer Ø |                                 | 18/10        | versilbert<br>silverplated |
|----------------|-------------------------------|--------------------|---------------------------------|--------------|----------------------------|
| mm             | inch                          | Ø mm               | Ø inch                          |              |                            |
| 121            | 4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 126                | 4 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 60.5419.0000 | 60.7419.0000               |

# SERVIERWAGEN



GERMANY

# HEPP

*Servierwagen, Serving trolleys, Voitures de service*



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863



# HEPP-WERTE



# HEPP

*Hepp-Werte, Hepp's values, Les valeurs Hepp*



## **Die Kunst, Genuss glanzvoll zu präsentieren**

Das Auge isst mit. Kommen Sie allen Wünschen Ihrer Gäste auf gehobenem Niveau nach und präsentieren Sie Ihre Speisen so, dass Sie optisch dem Anspruch Ihres Hauses gerecht werden.

Mit unseren Servierwagen aus wertvollen, langlebigen Materialien und anspruchsvollem Design bereiten Sie Ihren Gästen bereits vor den kulinarischen Höhepunkten ein visuelles Highlight. Sie schenken ihnen die Aufmerksamkeit, die Ihre Gäste von einem erstklassigen Service und einer eleganten Servierleistung erwarten dürfen.

## **The art of presenting good taste in a radiant environment**

Food should not only appeal to the sense of taste, but to the eye as well. And you can always appeal to the taste of your sophisticated guests by presenting your foods on the same high level as your hotel. With our serving trollies made of high-quality materials for a long life and tasteful design, you'll give your guest a visual treat even before you bring on the culinary highlight. You give your guests the attention that they expect from first-rate service and elegant service.

## **L'art de présenter le plaisir avec brio**

On mange aussi avec les yeux. Allez à l'encontre des désirs de vos hôtes au plus haut niveau et présentez-leur vos mets de telle sorte qu'ils soient optiquement à la hauteur de l'exigence de votre maison.

Avec notre voiture de service en matériau d'une qualité et d'une longévité exceptionnelles et dans un design exigeant, vous procurez à vos hôtes, avant déjà les apogées culinaires, une extase visuelle. Vous leur prêtez l'attention qu'ils sont en droit d'attendre d'un service de grande classe et d'une prestation élégante.

## *Inhalt Servierwagen, Content Serving trollies, Sommaire Voitures de service*

### 6 Servierwagen

| Artikel:                                                  | Seite: |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| Inhaltsverzeichnis                                        | 1      |
| Farben                                                    | 2      |
| Digestifwagen, Sorbetwagen                                | 3      |
| Weinwagen, Flaschenträger für 6 Flaschen                  | 4      |
| Humidorwagen, Servierwagen                                | 5      |
| Kuchen- und Nachspeisewagen                               | 6      |
| Meeresfrüchtewagen, Käsewagen                             | 7      |
| Induktionswagen, Flambierwagen                            | 8      |
| Chafing Dish Wagen, Rinderbrustwagen                      | 9      |
| Servierwagen Grundmodell mit verschiedenen Aufsätzen      | 10     |
| Digestifwagen rund, Käsewagen rund                        | 11     |
| Servierwagen rund Grundmodell mit verschiedenen Aufsätzen | 12     |
| Roomservicewagen                                          | 13     |
| Roomservicewagen, Warmhaltebox                            | 14     |

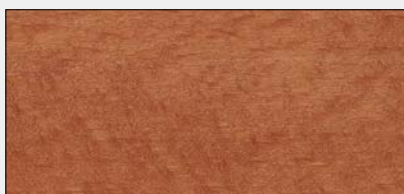
### 6 Serving trollies

| Article:                                               | Page: |
|--------------------------------------------------------|-------|
| Table of Contents                                      | 1     |
| Colours                                                | 2     |
| Liquor trolley, Sorbet trolley                         | 3     |
| Wine trolley, Holder for 6 bottles                     | 4     |
| Cigar trolley, Serving trolley                         | 5     |
| Pastry and dessert trolley                             | 6     |
| Seafood trolley, Cheese trolley                        | 7     |
| Induction trolley, Flambé trolley                      | 8     |
| Chafing dish trolley, Roast beef trolley               | 9     |
| Serving trolley – basic model, with various tops       | 10    |
| Liquor trolley round, Cheese trolley round             | 11    |
| Serving trolley round – basic model, with various tops | 12    |
| Room-Service-Trolley                                   | 13    |
| Room-Service-Trolley, Thermal Box                      | 14    |

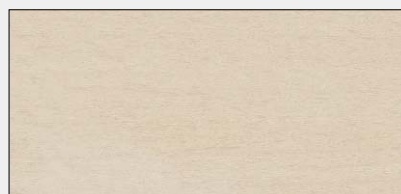
### 6 Voitures de service

| Article:                                                                       | Page: |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Table des matières                                                             | 1     |
| Couleurs                                                                       | 2     |
| Voiture à digestifs, Voiture à sorbets                                         | 3     |
| Voiture à vins, Support pour 6 bouteilles                                      | 4     |
| Voiture à cigares, Voiture de service                                          | 5     |
| Voiture à pâtisseries et desserts                                              | 6     |
| Voiture à fruits de mer, Voiture à fromage                                     | 7     |
| Voiture à l'induction, Voiture à flamber                                       | 8     |
| Voiture à chafing dish, Voiture à viande                                       | 9     |
| Voiture à service – modèle de base avec des éléments supérieurs différents     | 10    |
| Voiture à digestifs, ronde, Voiture à fromage, ronde                           | 11    |
| Voiture à service ronde modèle de base avec des éléments supérieurs différents | 12    |
| Chariot pour service d'étage, Chariot pour service d'étage, Box isotherme      | 13    |
|                                                                                | 14    |

## Farben, Colours, Couleurs



001 Kirsch Holz furniert  
001 Cherry Wood veneered  
001 Cerisier Bois plaqué



006 Weiß Holz furniert  
006 White Wood veneered  
006 Blanc Bois plaqué



002 Mahagoni Holz furniert  
002 Mahogany Wood veneered  
002 Acajou Bois plaqué



008 Bordeaux Holz furniert  
008 Bordeaux Wood veneered  
008 Bordeaux Bois plaqué



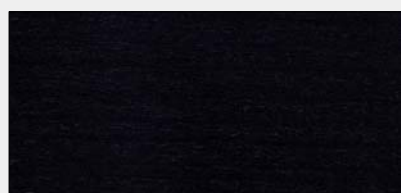
003 Palisander Holz furniert  
003 Rosewood Wood veneered  
003 Palisandre Bois plaqué



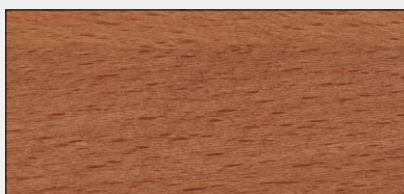
009 Grün Holz furniert  
009 Green Wood veneered  
009 Vert Bois plaqué



004 Nuss dunkel Holz furniert  
004 Nut dark Wood veneered  
004 Noix foncé Bois plaqué



010 Schwarz Holz furniert  
010 Black Wood veneered  
010 Noir Bois plaqué



005 Nuss hell Holz furniert  
005 Nut light Wood veneered  
005 Noix clair Bois plaqué

Farben Nr. 006, 008, 009, 010 und Sonderfarben sind gegen Aufpreis erhältlich.  
Colours No. 006, 008, 009 010 and special colours are available for an extra charge.  
Couleurs No. 006, 008, 009, 010 et couleurs spéciales sont disponibles moyennant un supplément.

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.  
Les couleurs illustrées sont sans engagement. Irrégularités en couleur et veinure sont possibles.

Servierwagen, Serving trolleys, Voitures de service

Elegance



## Digestifwagen, Liquor trolley, Voiture à digestifs

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages, sliding shelf.

En bois précieux, élément supérieur à digestifs, tiroir.

| Länge  |                    | Breite |                   | Höhe   |                     |              |
|--------|--------------------|--------|-------------------|--------|---------------------|--------------|
| length |                    | width  |                   | height |                     |              |
| mm     | inch               | mm     | inch              | mm     | inch                |              |
| 1030   | 40 <sup>9/16</sup> | 540    | 21 <sup>1/4</sup> | 910    | 35 <sup>13/16</sup> | 30.7901.0000 |

Elegance



## Sorbetwagen, Sorbet trolley, Voiture à sorbets

Edelholzrahmen, Sorbetaufsatz, ohne Sorbetbehälter, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit made of finest quality natural wood, top for sorbets, without sorbet pots, top for alcoholic beverages, sliding shelf.

En bois précieux, élément supérieur à sorbets, sans pots à sorbet, élément supérieur à digestifs, tiroir.

| Länge  |                    | Breite |                   | Höhe   |                    |              |
|--------|--------------------|--------|-------------------|--------|--------------------|--------------|
| length |                    | width  |                   | height |                    |              |
| mm     | inch               | mm     | inch              | mm     | inch               |              |
| 1030   | 40 <sup>9/16</sup> | 540    | 21 <sup>1/4</sup> | 890    | 35 <sup>1/16</sup> | 30.7903.0000 |



*Servierwagen, Serving trollies, Voitures de service*

### Weinwagen, Wine trolley, Voiture à vins

Edelholzrahmen, Glashalter, Isolierbehälter für Weinflaschen, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit made of finest quality natural wood, glass holder, isolated containers for wine bottles, sliding shelf and drawer.

En bois précieux, porte-verres, récipients isolants pour bouteilles à vin, 2 tiroirs.

| Länge  |                    | Breite |                   | Höhe   |                    |              |
|--------|--------------------|--------|-------------------|--------|--------------------|--------------|
| length |                    | width  |                   | height |                    |              |
| mm     | inch               | mm     | inch              | mm     | inch               |              |
| 1030   | 40 <sup>9/16</sup> | 540    | 21 <sup>1/4</sup> | 890    | 35 <sup>1/16</sup> | 30.7928.0000 |

Elegance



### Flaschenträger für 6 Flaschen, Holder for 6 bottles, Support pour 6 bouteilles

| Länge  |                    | Breite |                   | Höhe   |                    | 18/10        |
|--------|--------------------|--------|-------------------|--------|--------------------|--------------|
| length |                    | width  |                   | height |                    | 18/10        |
| mm     | inch               | mm     | inch              | mm     | inch               |              |
| 1030   | 40 <sup>9/16</sup> | 540    | 21 <sup>1/4</sup> | 890    | 35 <sup>1/16</sup> | 30.7928.0010 |

Elegance



Servierwagen, Serving trolleys, Voitures de service

Elegance



### Humidorwagen, Cigar trolley, Voiture à cigares

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz mit Glashalter,  
2 Zigarrenfächer mit Befeuchter und Hygrometer,  
abschließbar, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages  
with glass holder, 2 compartments for cigars with moistener and hygrometer,  
lockable, sliding shelf.

En bois précieux, élément supérieur à digestifs avec porte-verres,  
2 compartiments pour cigares avec humidificateur et hygromètre,  
qui ferment à clé, tiroir.

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                 |              |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|---------------------------------|--------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                           | mm             | inch                            |              |
| 1030            | 40 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 540             | 21 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 890            | 35 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 30.7927.0000 |

Elegance



### Servierwagen, Serving trolley, Voiture de service

Grundmodell für alle Aufsätze, Edelholzrahmen,  
ausziehbare Arbeitsplatte.

Basic model for all tops, unit made of finest quality  
natural wood, sliding shelf.

Modèle de base pour tous les éléments supérieurs,  
en bois précieux, tiroir.

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                |              |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                           | mm             | inch                           |              |
| 1030            | 40 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 540             | 21 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 810            | 31 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 30.7900.0000 |



*Servierwagen, Serving trollies, Voitures de service*

**Kuchen- und Nachspeisewagen,  
Pastry and dessert trolley,  
Voiture à pâtisseries et desserts**

Edelholzrahmen, Kühlaufsatz 18/10  
mit 2 Kühlpellets, Plexiglashaube,  
ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit made of finest quality natural wood,  
top 18/10 for cooling with 2 cooling pellets,  
plexiglass hood, sliding shelf.

En bois précieux, élément supérieur à rafraîchir  
en 18/10 avec 2 pellets frigorifiques,  
cloche en verre plexi, tiroir.

| Länge  |                    | Breite |                   | Höhe   |                   |              |
|--------|--------------------|--------|-------------------|--------|-------------------|--------------|
| length |                    | width  |                   | height |                   |              |
| mm     | inch               | mm     | inch              | mm     | inch              |              |
| 1030   | 40 <sup>9/16</sup> | 540    | 21 <sup>1/4</sup> | 870    | 34 <sup>1/4</sup> | 30.7902.0000 |

Elegance



**Kuchen- und Nachspeisewagen,  
Pastry and dessert trolley,  
Voiture à pâtisseries et desserts**

Edelholzrahmen mit Plexiglashaube, umluftgekühlt,  
thermostatisch regelbar, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit made of finest quality natural wood, with plexiglass hood,  
recirculating cooling, thermostatically adjustable, sliding shelf.

En bois précieux, cloche en verre plexi, refroidissement à l'air recyclé,  
réglable par thermostat, tiroir.

| Länge  |                    | Breite |                   | Höhe   |                    |              |
|--------|--------------------|--------|-------------------|--------|--------------------|--------------|
| length |                    | width  |                   | height |                    |              |
| mm     | inch               | mm     | inch              | mm     | inch               |              |
| 1030   | 40 <sup>9/16</sup> | 540    | 21 <sup>1/4</sup> | 890    | 35 <sup>1/16</sup> | 30.7916.0000 |

Elegance



## Elegance



## Meeresfrüchtewagen, Seafood trolley, Voiture à fruits de mer

Edelholzrahmen, Holzaufsatz mit Roheiswanne 18/10, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit made of finest quality natural wood, wooden top with container 18/10 for ice, sliding shelf.

En bois précieux, élément supérieur en bois avec récipient en 18/10 pour glace, tiroir.

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                 |              |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|---------------------------------|--------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                           | mm             | inch                            |              |
| 1030            | 40 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 540             | 21 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 890            | 35 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 30.7905.0000 |

## Elegance



## Käsewagen, Cheese trolley, Voiture à fromage

Edelholzrahmen, Käseaufsatz mit halbbrollender Plexiglashaube, Kunstmarmorplatte, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit made of finest quality natural wood, top for cheese, with roll top plexiglass hood, artificial marble plate, sliding shelf.

En bois précieux, élément supérieur à fromage, avec cloche roulante en verre plexi, plateau en marbre artificiel, tiroir.

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                |              |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                           | mm             | inch                           |              |
| 1030            | 40 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 540             | 21 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 1060           | 41 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 30.7914.0000 |

*Servierwagen, Serving trollies, Voitures de service*

### Induktionswagen, Induction trolley, Voiture à l'induction

Edelholzrahmen mit Induktionsherd, 230 V Anschlusswert, Flaschenhalter, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit made of finest quality natural wood, with induction stove, 230 V connected load, bottle holder, sliding shelf and drawer.

En bois précieux, avec fourneau d'induction, 230 V, porte-bouteilles, 2 tiroirs.

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                 |              |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|---------------------------------|--------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                           | mm             | inch                            |              |
| 1030            | 40 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 540             | 21 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 890            | 35 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 30.7926.0000 |

Elegance



### Flambierwagen, Flambé trolley, Voiture à flamber

Edelholzrahmen, propangasbeheizt, einflammig, ohne Gasflasche, mit Zündsicherung und Magnetzündung, Arbeitsfläche Kunstmarmorplatte, Flaschenhalter.

Unit made of finest quality natural wood, propane gas heating, 1 flame, without gas bottle, with safety pilot and magneto ignition, artificial marble plate for working, bottle holder.

En bois précieux, chauffée au gaz propane, 1 feu, sans bouteille de gaz, avec dispositif de sûreté d'allumage, plateau en marbre artificiel, porte-bouteilles.

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                |              |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                           | mm             | inch                           |              |
| 1030            | 40 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 540             | 21 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 810            | 31 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 30.7913.0000 |

Elegance





## Elegance



## Chafing Dish Wagen, Chafing dish trolley, Voiture à chafing dish

Edelholzrahmen, ganz rollende Haube 18/10 elektrisch beheizbar, ohne Elektroheizung, ohne Einsätze, Ablage für Tranchierbesteck und klappbare Abstellplatte.

Unit made of finest quality natural wood, full roll top cover 18/10, for electric heating, without electric heating element, without inserts, basin for the cutlery and hinged side plate.

En bois précieux, couvercle roulant 18/10, électrique, sans récipients, sans chauffage électrique, avec coupe pour couverts et tablette pliante.

|                                           |              |
|-------------------------------------------|--------------|
| Elektroheizung, selbstregelnd             | 60.8880.0020 |
| Heating element, self-regulating          | 60.8880.0020 |
| Chauffage électrique, réglage automatique | 60.8880.0020 |

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| Elektroheizung, manuell      | 60.8981.0020 |
| Heating element, manual      | 60.8981.0020 |
| Chauffage électrique, manuel | 60.8981.0020 |

| Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                 |              |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|---------------------------------|--------------|
| mm              | inch                            | mm              | inch                           | mm             | inch                            |              |
| 1030            | 40 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 540             | 21 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 995            | 39 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 30.7929.0000 |

## Elegance



## Rinderbrustwagen, Roast beef trolley, Voiture à viande

Edelholzrahmen, ganz rollende Haube 18/10, elektrisch beheizt, Anschlusswert 220 V oder 110 V, klappbare Abstellplatte, abnehmbare Halterung für Tranchierbesteck.

Unit made of finest quality natural wood, full roll top cover 18/10, electric heating, 220 V or 110 V, hinged side plate, removable holder for carving set.

En bois précieux, couvercle roulant en 18/10, chauffage électrique, 220 ou 110 V, tablette pliante, porte-couverts à découper.

- 1 220 V
- 2 110 V

|   | Länge<br>length |                                | Breite<br>width |      | Höhe<br>height |                                  |              |
|---|-----------------|--------------------------------|-----------------|------|----------------|----------------------------------|--------------|
|   | mm              | inch                           | mm              | inch | mm             | inch                             |              |
| 1 | 1080            | 42 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 610             | 24   | 1040           | 40 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 30.7907.0000 |
| 2 | 1080            | 42 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 610             | 24   | 1040           | 40 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 30.7907.1000 |

**1. Digestifaufsatz mit Glashalter,  
Top for alcoholic beverages with glass holder,  
Élément supérieur à digestifs avec porte-verres**

| Länge<br>length |        | Breite<br>width |        | Höhe<br>height |         |              |
|-----------------|--------|-----------------|--------|----------------|---------|--------------|
| mm              | inch   | mm              | inch   | mm             | inch    |              |
| 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<br>length |        | Breite<br>width |        | Höhe<br>height |         |              |
|-----------------|--------|-----------------|--------|----------------|---------|--------------|
| mm              | inch   | mm              | inch   | mm             | inch    |              |
| 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<br>length |        | Breite<br>width |        | Höhe<br>height |       |              |
|-----------------|--------|-----------------|--------|----------------|-------|--------------|
| mm              | inch   | mm              | inch   | mm             | inch  |              |
| 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<br>length |        | Breite<br>width |        | Höhe<br>height |          |              |
|-----------------|--------|-----------------|--------|----------------|----------|--------------|
| mm              | inch   | mm              | inch   | mm             | inch     |              |
| 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<br>length |        | Breite<br>width |        | Höhe<br>height |         |              |
|-----------------|--------|-----------------|--------|----------------|---------|--------------|
| mm              | inch   | mm              | inch   | mm             | inch    |              |
| 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<br>length |        | Breite<br>width |        | Höhe<br>height |       |              |
|-----------------|--------|-----------------|--------|----------------|-------|--------------|
| mm              | inch   | mm              | inch   | mm             | inch  |              |
| 920             | 36 1/4 | 460             | 18 1/8 | 80             | 3 1/8 | 30.7905.0010 |

**7. Servierwagen – Grundmodell,  
Serving trolley – basic model,  
Voiture à service – modèle de base**

| Länge<br>length |         | Breite<br>width |        | Höhe<br>height |        |              |
|-----------------|---------|-----------------|--------|----------------|--------|--------------|
| mm              | inch    | mm              | inch   | mm             | inch   |              |
| 1030            | 40 9/16 | 540             | 21 1/4 | 810            | 31 7/8 | 30.7900.0000 |

Elegance



## Elegance



## Digestifwagen rund, Liquor trolley round, Voiture à digestifs, ronde

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte.  
Galerie auf Bodenplatte

Unit made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages,  
sliding shelf. Gallery on the bottom shelf.

En bois précieux, élément supérieur à digestifs,  
tiroir, galerie sur plat en bas.

| Ø Außen<br>outer Ø |                    | Höhe<br>height |                   |
|--------------------|--------------------|----------------|-------------------|
| mm                 | inch               | mm             | inch              |
| 620                | 24 <sup>7/16</sup> | 800            | 31 <sup>1/2</sup> |

30.7924.1020

## Elegance



## Käsewagen rund, Cheese trolley round, Voiture à fromage, ronde

Edelholzrahmen, Käseaufsatz, Schneidbrett aus Kunststoff Ø 450 mm drehbar,  
halbrollende Plexiglashaube, ausziehbare Arbeitsplatte.  
Galerie auf Bodenplatte

Unit made of finest quality natural wood, top for cheese,  
plastic cutting board Ø 17<sup>11/16</sup> inch revolving, with half roll top plexiglass hood,  
sliding shelf. Gallery on the bottom shelf.

En bois précieux, élément supérieur à fromage, planche à couper  
en plastique Ø 450 mm pivotante, avec cloche demi-roulante en verre plexi,  
tiroir, galerie sur plat en bas.

| Ø Außen<br>outer Ø |                    | Höhe<br>height |                   |
|--------------------|--------------------|----------------|-------------------|
| mm                 | inch               | mm             | inch              |
| 620                | 24 <sup>7/16</sup> | 800            | 31 <sup>1/2</sup> |

30.7924.1010



### 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 17<sup>11/16</sup> inch revolving,  
with half roll top plexiglass hood

Planche à couper en plastique Ø 450 mm pivotante,  
avec cloche demi-roulante en verre plexi.

| Ø Außen<br>outer Ø |                   | Höhe<br>height |                     |              |
|--------------------|-------------------|----------------|---------------------|--------------|
| mm                 | inch              | mm             | inch                |              |
| 530                | 20 <sup>7/8</sup> | 300            | 11 <sup>13/16</sup> | 30.7924.0010 |

### 2. Digestifaufsatz rund, Top for alcoholic beverages round, Élément supérieur à digestifs, rond

mit Galerie, with gallery, avec galerie

| Ø Außen<br>outer Ø |      | Höhe<br>height |                    |              |
|--------------------|------|----------------|--------------------|--------------|
| mm                 | inch | mm             | inch               |              |
| 610                | 24   | 100            | 3 <sup>15/16</sup> | 30.7924.0020 |

### 3. Aufsatz für Servierwagen, Top for serving trolley, Élément supérieur pour voiture à service

| Ø Außen<br>outer Ø |      | Höhe<br>height |       |              |
|--------------------|------|----------------|-------|--------------|
| mm                 | inch | mm             | inch  |              |
| 610                | 24   | 20             | 13/16 | 30.7924.0030 |

### 4. Servierwagen rund, Serving trolley round, Voiture de 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 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.  
En bois précieux, tiroir.  
Galerie sur plat en bas.  
Le modèle de base n'est utilisable qu'avec élément supérieur.

| Ø Außen<br>outer Ø |                    | Höhe<br>height |                   |              |
|--------------------|--------------------|----------------|-------------------|--------------|
| mm                 | inch               | mm             | inch              |              |
| 620                | 24 <sup>7/16</sup> | 800            | 31 <sup>1/2</sup> | 30.7924.0000 |

#### Elegance



1



2



3



4

# ROOMSERVICEWAGEN



# HEPP

*Roomservicewagen, Room-Service-Trolley, Chariot pour service d'étage*



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863

1. Roomservicewagen, Room-Service-Trolley,  
Chariot pour service d'étage

Stabiles Vierkantrrohr aus Edelstahl 18/10, kunststoffbeschichtete Tischplatte mit stabilen Scharnieren, Seitenteile abklappbar.  
Einschubschienen für Warmhaltebox.

Sturdy rectangular tube rack made of stainless steel 18/10,  
plastic laminated tabletop with stable hinges,  
foldable side-parts.  
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.

|              |                                    |                      |                        |
|--------------|------------------------------------|----------------------|------------------------|
| Abmessungen: | Tischplatte Ø 1100 mm              | Seitenteile geklappt | 530 mm                 |
| Dimensions:  | Tabletop Ø 43 <sup>5/16</sup> inch | Tabletop folded      | 20 <sup>7/8</sup> inch |

|        |                    |              |
|--------|--------------------|--------------|
| Höhe   |                    |              |
| height |                    |              |
| mm     | inch               |              |
| 770    | 30 <sup>5/16</sup> | 30.7930.0000 |

2. Warmhaltebox, Thermal Box, Box isotherme  
für Teller Ø 28 cm, for plate Ø 11 inch, pour assiette Ø 28 cm

aus Edelstahl 18/10, Innenraum mit 2 Ablagen,  
elektrisch aufheizbar bis max. 80°C

made of stainless steel 18/10, interior with 2 shelves.  
The thermal box can be heated electrically to a maximum of 176°F.

En acier inoxydable 18/10,  
avec deux étagères à l'intérieur,  
chauffage électrique jusqu'à 80°C au maximum

|                                           |             |
|-------------------------------------------|-------------|
| Nennleistung—Power Supply—Homologué       | 250 W       |
| Netzanschluss—Nominal output—Alimentation | 220 V/50 Hz |
| Sicherung—Fuse—Fusible                    | 16 A        |

| Länge<br>length |                                | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                |              |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------|
| mm              | inch                           | mm              | inch                           | mm             | inch                           |              |
| 340             | 13 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 340             | 13 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 400            | 15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 30.7979.0010 |

## Elegance



PFLEGE



HEPP

*Pflege, Maintenance, Maintien*



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863

*Pflegehinweise**Maintenance information**Informations concernant le maintien***Strahlende Optik durch die richtige Pflege**

Wir möchten, dass Ihre Freude über den Kauf von GEBRÜDER HEPP Bestecken und Serviergeräten auf Dauer anhält. Bei der Produktion haben wir darauf geachtet, dass unsere Produkte Ihrer Gastronomie eine optimale Ausstrahlung verleihen. Wie Sie diese mit der richtigen Pflege auf Dauer erhalten, zeigen wir Ihnen mit wertvollen Informationen auf den folgenden Seiten.

**Brilliance with the right utensil care**

We want you to enjoy your purchase of GEBRÜDER HEPP flatware and holloware for many years to come. That's why we made sure that our products lend your restaurant the optimum appearance. We will give you valuable information on the following pages to show you how you can keep them just as brilliant with the right care.

**Optique éclatante grâce au bon entretien**

Nous voudrions que le plaisir que vous a procuré l'achat des couverts et services de table des GEBRÜDER HEPP soit durable. Lors de la fabrication, nous avons veillé à donner aux produits de votre gastronomie un éclat optimal. Nous vous montrons aux pages suivantes par de précieuses informations comment vous conserverez longtemps cet éclat par un entretien approprié.





## Goliath 2000 Type C

75.9201.0010

Mit dieser Maschine werden Bestecke und Serviergeräte mühelos und ohne jegliche Abnützung 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.

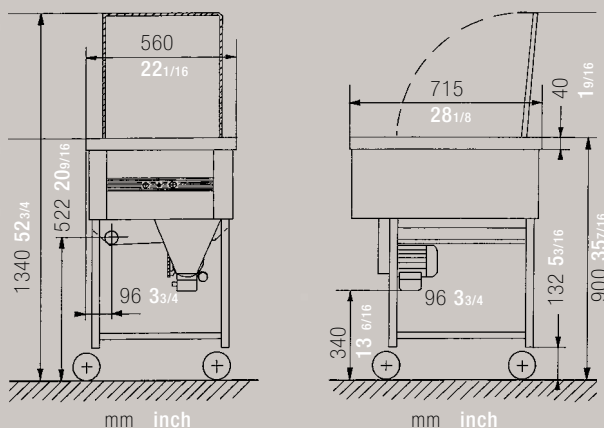
Die kompakte Bauweise mit ihrer 56 cm-Frontbreite findet in jeder Küche Platz. Die Steuerelemente sind komplett versenkt und ergonomisch im 40°-Winkel angeordnet.

- 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  
 Ablaufahn: 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 Messerklingschutz (schützen die Klinge beim Polieren) inkl. Halter  
 1 Sammel-Korb Typ 20 (17 x 17 mm Maschenweite)

Technische Änderungen und Verbesserungen vorbehalten



## Goliath 2000 Type C

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<sup>1/16</sup> 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<sup>13/16</sup> inch Ø or 11<sup>13/16</sup> x 16<sup>9/16</sup> 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 <sup>3/4</sup> inch or 7 <sup>7/8</sup> inch/sec                                                                                                                                                                                                              |
| Size of polishing trough: | Ø 12 <sup>3/16</sup> x 16 <sup>15/16</sup> inch                                                                                                                                                                                                                             |
| Chassis:*                 | movable 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. 330W, 50 or 60 cycles                                                                                                                                                                                                                                        |
| Drainage tap:             | Ø 1" (nominal value 1 inch)                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Dimensions:               | 22 <sup>1/16</sup> x 28 <sup>1/8</sup> x 35 <sup>7/16</sup> mm                                                                                                                                                                                                              |
| Weight:                   | 2669 oz + 2251 oz polishing steel balls                                                                                                                                                                                                                                     |
| Accessories:              | 2251 oz polishing steel balls<br>1 compartmenting device (divides polishing through into 3 compartments)<br>5 knife blade protectors (protect blades during polishing) including holder, 1 Type 20 sorting basket (11 <sup>1/16</sup> x 11 <sup>1/16</sup> inch mesh width) |

Subject to technical changes and improvements

\*= stainless steel

## Goliath 2000 Type C

75.9201.0010

Polit les couverts et les ustensiles de service sans faiguer 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'à 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.

Équipé d'un panier de triage pour récupérer 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<br>bouton pour régler la vitesse du tapis                                                                                                                                        |
| Branchement:           | 3 x 400/415 V - max. 330 W 50 ou 60 p                                                                                                                                                                                      |
| Robinnet d'écoulement: | Ø 1" (DN 25 mm)                                                                                                                                                                                                            |
| Poids net:             | env. 83 kg machine + 70 kg de billes à polir                                                                                                                                                                               |
| Équipement standard:   | 70 kg billes acier au carbone* Ø 3/16" trempé<br>*(acier inox AISI 420 contre supplément)<br>1 dispositif de séparation (divise le bac en trois compartiments)<br>5 dispositifs à polir les couteaux<br>1 panier de triage |

Sous réserve des modifications techniques.

**Goliath 2000 Type B**

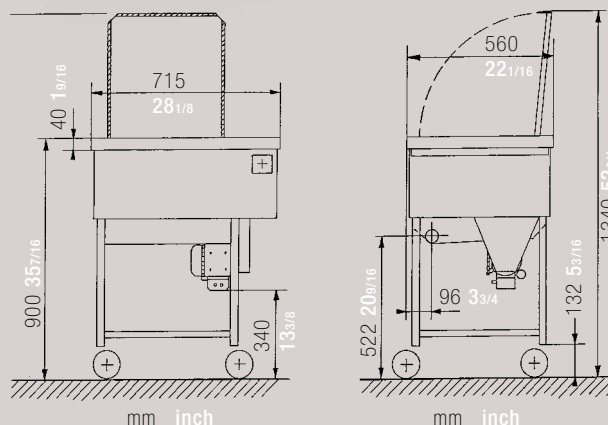
75.9200.0000

Mit dieser Maschine werden Bestecke und Serviergeräte mühelos und ohne jegliche Abnützung 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 Trogssystem 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/sec.                                                                                                                                |
| 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<br>(teilt den Poliertrog in drei Fächer)<br>5 Messerklingenschutz (schützen die Klinge beim Polieren) |

Technische Änderungen und Verbesserungen vorbehalten

## Goliath 2000 Type B

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 through 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 11<sup>13/16</sup> inch Ø or 11<sup>13/16</sup> x 16<sup>9/16</sup> 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.

## Goliath 2000 Type B

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.

## Technical details:

|                   |                                                                                                                                                                     |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Belt speed:       | constant 15 <sup>3/4</sup> inch/sec.                                                                                                                                |
| Polishing trough: | Ø 12 <sup>3/16</sup> x 16 <sup>15/16</sup> inch                                                                                                                     |
| Chassis:          | Stainless steel mobile with wheel-stoopers                                                                                                                          |
| 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                                                                                                                    |
| Accessories:      | 2604 oz polishing steel balls, 1 compartmenting device (divides polishing trough into 3 compartments)<br>5 knife blade protectors (protect blades during polishing) |

Subject to technical changes and improvements

## 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                                                                                                                                      |
| Équipement standard:  | 70 kg billes de polissage en acier<br>1 dispositif de séparation (divise le bac en trois compartiments)<br>5 manches de protection pour couteaux (protège les lames en polissant) |

Sous réserve des modifications techniques.



Polieren von Platten, Schüsseln, Abdeckhauben, Eiskübeln etc.

Polishing of platters, dishes, lids, ice buckets etc.

Polissage des plateaux, plats creux, couvercles, seaux a glace etc.



### Messerklingenschutz

Verhindert das Stumpfwerden der Klingen und poliert gefahrlos die Griffe

\*Benutzen Sie zum Polieren der Messer immer den Klingenschutz, da ansonsten das Förderband beschädigt werden könnte.

### Knife blade protector

Prevents the blunting of knife blades and ensures that only the handles are polished. \*Always polish the knives in the knife holder as otherwise the conveyor belt could be damaged.

### Manches de protection pour couteaux

Empêchent que les lames deviennent émoussées et polit les manches des couteaux sans danger. \*Veuillez toujours utiliser cette protection pour polissage des couteaux, parce que d'autrefois le tapis pourrait être endommagé.



### Abteilverrichtung

für runde Platten, Deckel, Schüsseln, Körbchen sowie Kännchen mit Deckeln.

### Compartment section

for round platters, lids, dishes, baskets and coffee pots with lids.

### Séparation

pour plateaux ronds, couvercles, plats creux, paniers et cafetières avec couvercle.

**RAYMOR-POLISH**

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  
volume  
kg oz

8,00 257

75.9205.0000

**Reinigungspaste für Silber**

6 Dosen à 750 Gramm

**Silver polish**

6 tins 24 oz each

**Produit de nettoyage pour l'argent**

6 boîtes à 750 grammes

Inhalt  
volume  
Gramm oz

750 24

75.9223.0000

**HEPP-Silberrein**

Das traditionelle und schnellwirkende  
Reinigungsmittel für Hotelsilber.

The efficient and quick-acting  
cleaner for silver items.

Le produit efficace et instantané  
pour nettoyer l'argenterie.

Inhalt  
volume  
kg oz

5,00 161

75.9209.0000





**HEPPOLIT-Silberreinigungspulver**

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.

**HEPPOLIT-Silver Cleaning Powder**

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.

**Poudre de nettoyage pour l'argenterie HEPPOLIT**

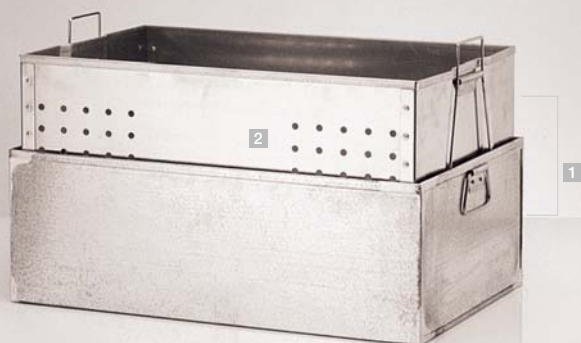
A n'utiliser qu'avec l'appareil de nettoyage HEPP ou les plaques de nettoyage HEPP. Dissoudre une cuillère à soupe de poudre par litre d'eau très chaude et laisser tremper les objets dans ce bain pendant 2 minutes. Rincer.

Inhalt  
volume

kg oz

5,00 161

75.9211.0000

**HEPP-Silberreinigungsapparat**

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.

**HEPP-Silver Cleaning Apparatus**

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 aluminum insert.

**Appareil à nettoyer l'argenterie HEPP**

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: 55,00 ltr., capacity: 1937 oz, volume: 55,00 ltr.

**1** Zink + Aluminium, zinc coated + aluminum, zinc+aluminium

**2** Aluminium, aluminum, aluminium

|          | Länge<br>length |                                  | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                                 |              |
|----------|-----------------|----------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|---------------------------------|--------------|
|          | mm              | inch                             | mm              | inch                           | mm             | inch                            |              |
| <b>1</b> | 633             | 24 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 428             | 16 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 224            | 8 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 75.9207.0000 |
| <b>2</b> | 620             | 24 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>  | 400             | 15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 200            | 7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>   | 75.9208.0000 |



**HEPP-Silberreinigungsplatten**

aus Aluminium, empfehlenswert für Hepp-Silberreinigungsapparat.  
Kann auch in Kunststoffbecken eingelegt werden.

**HEPP-Silver cleaning plates**

of aluminum, recommendable for Hepp Silver Cleaning Apparatus.  
Can also be put into plastic basins.

**Plaques HEPP pour le nettoyage de l'argenterie**

Plaques en aluminium, recommandable pour l'appareil à nettoyer l'argenterie  
Hepp. Peuvent également être mises dans des bacs en plastique.



| Inhalt         | volume         | Aluminium    |
|----------------|----------------|--------------|
| 1 Packung      | 1 package      | aluminum     |
| mit 10 Platten | with 10 plates | 75.9210.0000 |

**HEPPINOX-Stahltauchbad**

für Reinigung und Pflege von rostfreiem Edelstahl.  
1 Tasse HEPPINOX in 10 Liter heißem Wasser auflösen,  
Gegenstände 2 Minuten liegen lassen, spülen.

**HEPPINOX-Steel Dipping**

for the cleaning and care of stainless steel.  
Dissolve 1 cup of HEPPINOX in 10 litres of hot water,  
leave articles in this solution for 2 minutes, rinse.

**HEPPINOX-bain d'immersion pour acier**

Pour le nettoyage et l'entretien de l'acier inoxydable.  
Une tasse de HEPPINOX pour 10 litres d'eau très chaude.  
Dissoudre, plonger les objets deux minutes, rincer.



| Inhalt  | volume   |              |
|---------|----------|--------------|
| 1 Eimer | 1 bucket |              |
| kg      | oz       |              |
| 5,00    | 161      | 75.9215.0000 |

# SORTIMENT



# HEPP

*Sortiment, Sortiment, Sortiment*

Hotelbesteck, Hotel cutlery, Couverts d'hôtel



Frühstück, Breakfast, Petit Déjeuner



Menü & Bankett, Menu & Banquet, Menu & Banquet



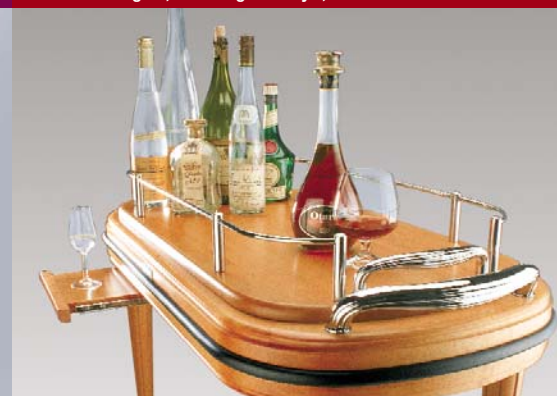
Chafing Dishes & Buffet



Bar



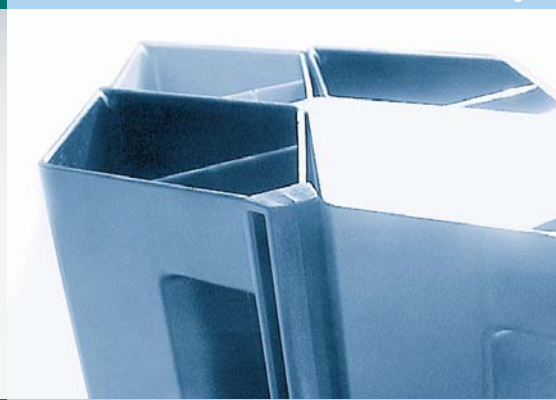
Servierwagen, Serving trolleys, Voitures de service



Hospitala



Airline Inflight



Cruise Ships



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863

Wir behalten uns vor, im Rahmen unserer Qualitätssicherung, Forschung und Entwicklung, Änderungen und Verbesserungen an unseren Produkten vorzunehmen.  
Our products are subject to modifications and improvements pertaining to quality assurance, investigation and development.  
Nous nous réservons le droit, dans le cadre de l'assurance de la qualité, de la recherche et du développement, de procéder à des modifications et améliorations de nos produits.





# HEPP

Spezialvertrieb für Hotelbestecke, Hotelserviergeräte, Speisenverteilsysteme und Airlines-Inflight Artikel. Erfahrung seit 1863 macht uns kreativ und flexibel. Es verbinden sich Tradition und Fortschritt.

Special company for hotel flatware, hotel holloware, food distribution systems and airlines-inflight items. Experience since 1863 gives us creativity and flexibility. Tradition and progress are combined.

Compagnie spécialisée en couverts d'hôtellerie, ustensiles à servir pour l'hôtellerie, systèmes de distribution des repas et articles de bord pour des lignes aériennes. L'expérience depuis 1863 nous donne créativité et flexibilité. Rencontre de la tradition et du progrès.



Für weitere Informationen stehen Ihnen Ihre HEPP Vertriebspartner gerne zur Verfügung.

Your HEPP sales partners are always available to give you more information.

Pour informations complémentaires, vos partenaires commerciaux HEPP se tiennent volontiers à votre disposition.

#### GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
D-75217 Birkenfeld  
Telefon: +49 72 31 4 88 50  
Telefax: +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

#### GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld/Germany  
Telephone: +49 72 31 4 88 50  
Telefax: +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

#### GEBRÜDER HEPP

Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld/Allemagne  
Téléphone: +49 72 31 4 88 50  
Téléfax : +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de





# HEPP

Der älteste spezialisierte Hersteller für Hotelbestecke und Serviergeräte. Seit 1863 ein selbstständiges, unabhängiges Unternehmen, kreativ und flexibel. Es verbinden sich Tradition und Fortschritt.

The oldest special manufacturer for hotel flatware and holloware.

Since 1863 an independent enterprise, creative and flexible. Tradition and progress are combined.

Le plus ancien fabricant en Allemagne spécialisé dans les couverts d'hôtellerie et les ustensiles à servir.

Depuis 1863 une entreprise indépendante, créative et flexible. Rencontre de la tradition et du progrès.



Für weitere Informationen stehen Ihnen Ihre HEPP Vertriebspartner gerne zur Verfügung.

Your HEPP sales partners are always available to give you more information.

Pour informations complémentaires, vos partenaires commerciaux HEPP se tiennent volontiers à votre disposition.

#### GEBRÜDER HEPP GMBH

Industriegebiet Nord  
Carl-Benz-Straße 10  
D-75217 Birkenfeld  
Telefon: +49 72 31 4 88 50  
Telefax: +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

#### GEBRÜDER HEPP GMBH

Industrial Area North  
Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld/Germany  
Telephone: +49 72 31 4 88 50  
Telefax: +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

#### GEBRÜDER HEPP GMBH

Zone Industrielle Nord  
Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld/Allemagne  
Téléphone: +49 72 31 4 88 50  
Téléfax : +49 72 31 48 85 44  
info@hepp.de · www.hepp.de

## INDUKTION



# HEPP

*Induktions-Systeme, Induction-Systems, Le Système-Induction*



Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863



# INDUKTIONS-SYSTEME



# HEPP

*Revolutionieren Sie Ihre exklusiven Buffetpräsentationen*  
*Revolutionise your exclusive buffet presentation*  
*Révolutionnez votre buffet par des présentations exclusives*



INDU-FIX



INDU-FLEX



INDU-TOP

Gebrüder Hepp GmbH präsentiert seine neue, und energiesparende Induktionstechnologie zum Warmhalten von exklusiven Speisen am Buffet. Für jede Buffetsituation können Sie das optimale System auswählen. Vom dauerhaften Einbausystem, über transportable Tischgeräte bis zum flexiblen Wagen-System.

Alle Varianten bieten vielseitige Vorteile für Ihren Gastronomiebetrieb:

- Mit einem Generator können bis zu vier Warmhalteplatten angeschlossen werden
- Induktions-Warmhaltefelder geben nur Leistung ab, wenn sich Induktions-Chafing Dishes darauf befinden
- Hohe Speisenqualität durch konstante Temperatur und durchdachte Ableitung des Kondenswassers
- Umfangreiches Sortiment mit passender Suppenstation und Wok

Gebrüder Hepp GmbH is showcasing its new energy-saving induction technology for keeping exclusive foods warm in your buffet. You have the choice of the right system for each and every buffet situation ranging from the permanently installed system, the transportable table-top system right down to the flexible wagon system.

All models offer a wide variety of benefits for your restaurant:

- you can connect up to four warming plates with just one generator
- induction warming plates only give power when there are induction chafing dishes on the Ceran plate
- constant temperature and a well thought-out condensate water drainage system spell out high food quality
- a wide variety of chafing dishes including the soup station and wok

La société Gebrüder Hepp GmbH présente sa nouvelle et économique technologie pour le maintien au chaud des plats exclusifs de votre buffet. Vous pouvez choisir le système optimal pour chaque genre de buffet. Depuis le système intégré à demeure en passant par l'appareil de table jusqu'au système flexible des tables roulantes.

Toutes ces variantes offrent des avantages de toutes sortes pour votre entreprise de gastronomie:

- avec un générateur on peut brancher jusqu'à quatre chauffe-plats
- Les tables de maintien au chaud par induction ne fournissent leur puissance que si des Chafing Dishes pour induction se trouvent sur la table vitro
- Haute qualité des plats préparés grâce au maintien à une température constante et une astucieuse évacuation de l'eau de condensation.
- Vaste assortiment de Chafing Dishes ainsi que station à potage et wok

# INDU-FIX



# HEPP

*Das Einbau-System, The Install-System, Le Système-Encastrément*



Tradition und Qualität seit 1863  
 Tradition and quality since 1863  
 Tradition et qualité depuis 1863



#### Das modulare System

Für jede gehobene Hotellerie- und Bankettgastronomie sind eine hohe Qualität der Speisen und eine exklusive Buffetpräsentation von großer Bedeutung. Das Induktions-System von Hepp verbindet beides. Die konstante Temperatur des Chafing Dishes von 92°C und die durchdachte Ableitung des Kondenswassers sorgen für eine dauerhafte, erstklassige Qualität der Speisen. Für die Ästhetik sorgt das Hepp Designkonzept, das sich nahtlos in jedes Ambiente stilvoll einfügt. Die Chafing Dishes aus hochwertigem Edelstahl mit Deckelbremse sind eine Augenweide und der Höhepunkt jeder Buffettafel.

#### The Modular System

High-quality food presented exclusively in an elegant buffet is of major importance for any luxury hotel or banquet restaurant. The induction system from Hepp combines both. The chafing dish is kept at a constant temperature of 92° C while the well thought-out drainage system for the condensate water spell out constant and first-ranking food quality. And Hepp's design provides the aesthetic surroundings because it fits smoothly into any stylish ambience. Our chafing dishes made of high-grade stainless steel with a cover catch are a joy to the eye and the highlight of any buffet.

#### Le système modulaire

Pour toute la grande gastronomie d'hôtellerie et de banquets, la haute qualité des plats et une présentation exclusive du buffet sont d'une grande importance. Le système à induction allie les deux. La température des bains-marie maintenue constante à 92°C et l'astucieuse évacuation de l'eau de condensation permettent une qualité d'aliments durable et de première classe. L'esthétique est assurée par le concept de design de Hepp qui s'intègre sans heurts et de façon élégante dans l'ambiance générale. Les bains-marie en inox de qualité, avec frein de couvercle, attirent les regards et sont l'attraction de toute de buffet.

#### Der Einbau

Dank der kompakten Bauweise und der soliden Rahmenkonstruktion lässt sich das modulare System spielend einfach in jedes System einbauen. Die unauffällige Verkabelung muss nur noch eingesteckt werden. Ganz nach Ihrem Betriebskonzept können Sie mit einem Generator bis zu vier Wärmeplatten anschließen. Mit einem zweistufigen Betriebsschalter regeln Sie alle Platten gleichzeitig. Stufe 1 ist für den Einsatz und die Aufheizzeit von warmem Wasser vorgesehen, Stufe 2 falls nur kaltes Wasser zur Verfügung steht. Bei Platzierung eines Chafing Dishes fließt automatisch Energie zum Warmhalten der Speisen.

#### How to Install It

Thanks to its compact design and sturdy frame construction, you can easily install this modular system into any other unit including the discrete cabling. Depending upon your operating system, you can connect as many as four hot plates and while simultaneously regulating all plates with a two-step operating switch. Step 1 is for using and heating up warm water and step 2 is if you only have cold water. When you place a chafing dish, the power flow starts automatically to keep your food warm.

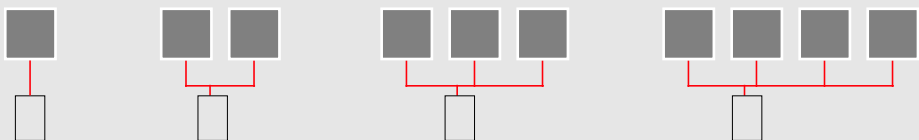
#### Encastrement

Grâce à la construction système compacte et cadre robuste, le système modulaire s'encastre sans problème dans n'importe quel autre système. Le câblage très discret n'a plus qu'à être branché. Selon votre concept de service, vous pouvez, avec un générateur, brancher jusqu'à quatre plats chauffants. Par un commutateur à deux vitesses vous réglez tous les plats en même temps. La position 1 est prévue pour mettre en route et maintenir l'eau chaude à température, et la position 2 lorsque vous ne disposez que d'eau froide. En utilisant un bain-marie, l'énergie est réglée automatiquement pour conserver les aliments au chaud.

#### Funktion, function, fonction



#### Das modulare System, The modular System, Le système modulaire



#### Basismodell

Basismodell mit unterschiedlicher Anzahl von Warmhaltefeldern. Kompakte und robuste Bauweise. Gehäuse und Rahmenkonstruktion komplett in CrNi-Stahl. Einfacher Einbau dank geschlossener Rahmenkonstruktion. Die Induktionslinie bietet ein Maximum an Qualität, Komfort und Sicherheit.

- Einfache Einbaulösung dank Rahmenkonstruktion
- Flache Bauformen und sicherer Betrieb durch kompakte Leistungselektronik
- Maximale Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Elektronische Begrenzung der Anschlussleistung
- Kein Vorheizen der Warmhaltefelder nötig
- Keine weitere Leistungsabgabe, wenn die Behälter von der Warmhaltestelle entfernt werden.
- Mühelose Reinigung des Warmhaltefeldes (heiße Behälter – kalte Ceranfelder)

#### Basic Model

We have a basic model with a wide range of warming plates including a compact and sturdy design, a housing and frame design made entirely of CrNi steel and simple installation thanks to closed frame construction. Our induction line features maximum quality, convenience and safety.

- simple installation system thanks to our frame design
- flat design shapes and safe operation with compact high-performance electronics
- maximum operating safety thanks to various protective and monitoring functions
- connected load limited electronically
- warming plates do not have to be preheated
- no loss of power when containers are removed from the heating plate
- effortless cleaning of the warming plate (hot containers and cold Ceran plates)

#### Modèle de base

Modèle de base avec un certain nombre de différents foyers de maintien à température. Construction compacte et robuste. Habillage et cadre tout en acier au nickel-chrome. Encastrement facile grâce à un cadre support entièrement habillé. La ligne d'induction offre un maximum de qualité, de confort et de sécurité.

- Solution simple d'encastrement grâce au cadre support.
- Forme plate et sécurité de service grâce à une électronique de puissance compacte
- Sécurité de service maximale grâce à diverses fonctions de protection et de surveillance
- Limitation électronique de la puissance absorbée
- Pas de nécessité de préchauffage des foyers de maintien de la température
- Plus aucune puissance absorbée lorsque les récipients sont éloignés des foyers
- Nettoyage sans peine des foyers de chauffe (récipients chauds – foyers vitrocéramique froids)

#### Arbeitssicherheit

- Keine Strahlung
- Geringe Restwärme auf dem Ceranfeld
- Keine Erwärmung des Raumes durch heiße Strahlkörper, Stahlplatten, Gasflammen, etc.
- Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, NSF 4-1996, CE-konform

#### Safe operation

- No radiation
- Little residual heat is in the ceran surface from the warm vessel
- No unnecessary room heating by hot radiators, steel plates, gas flames...
- Meets the latest regulations: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109 NSF 4-1996, CE compliant

#### Sécurité du travail :

- Pas de rayonnement
- Faible chaleur résiduelle sur la plaque vitrocéramique
- Pas d'échauffement de la pièce par la chaleur des foyers radiants, des plaques électriques, des flammes de gaz, etc.
- conforme aux toutes nouvelles prescriptions: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109 NSF 4-1996, CE compliant

#### Bedienung und Kontrolle

Lampenbetrieb SV DC/maximal 20 mA (grün),  
Zweistufen-Widerstandsschalter 1-2 kOhm

#### Operation and control

Lamp supply SV DC/maximum 20 mA (green),  
two stage switched resistor 1-2 kOhm

#### Service et contrôle

Opération lampe SV DC/maximum 20 mA (vert),  
deux étape resistance interrupteur 1-2 kOhm

|                                                                                |                                                                                                                           |                                                                                                                           |                                                                                                                           |                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Generatorgehäuse, générateur,<br>Generator housing                             | 274 x 280 x 140 mm<br>10 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x 11 x 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> inch                          | 274 x 280 x 140 mm<br>10 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x 11 x 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> inch                          | 274 x 280 x 140 mm<br>10 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x 11 x 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> inch                          | 274 x 280 x 140 mm<br>10 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x 11 x 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> inch                          |
| Ceranfläche, chauffe-plat,<br>Ceran surface                                    | 320 x 320 mm<br>12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> x 12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> inch                                      | 320 x 320 mm<br>12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> x 12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> inch                                      | 320 x 320 mm<br>12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> x 12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> inch                                      | 320 x 320 mm<br>12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> x 12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> inch                                      |
| Rahmen, cadre,<br>Frame                                                        | 384 x 384 x 45 mm<br>15 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x 15 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> inch | 384 x 384 x 45 mm<br>15 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x 15 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> inch | 384 x 384 x 45 mm<br>15 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x 15 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> inch | 384 x 384 x 45 mm<br>15 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x 15 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> inch |
| Ausschnittmass, perçage du panneau,<br>Cut-out size                            | 355 x 355 x 75 mm<br>14 x 14 x 2 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> inch                                                       | 355 x 355 x 75 mm<br>14 x 14 x 2 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> inch                                                       | 355 x 355 x 75 mm<br>14 x 14 x 2 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> inch                                                       | 355 x 355 x 75 mm<br>14 x 14 x 2 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> inch                                                       |
| Leistung, puissance, power                                                     | 350 W                                                                                                                     | 700 W                                                                                                                     | 1050 W                                                                                                                    | 1400 W                                                                                                                    |
| Anzahl Warmhaltefelder, nombre des chauffe-plats,<br>Number of hotplates       | 1                                                                                                                         | 2                                                                                                                         | 3                                                                                                                         | 4                                                                                                                         |
| Leistung pro Warmhaltefeld, puissance par chauffe-plat,<br>Power per hotplates | 350 W                                                                                                                     | 350 W                                                                                                                     | 350 W                                                                                                                     | 350 W                                                                                                                     |
| Artikel-Nr., Article-No, Item-No / Spannung, voltage, voltage: 230 V           | 60.5750.0010                                                                                                              | 60.5750.0020                                                                                                              | 60.5750.0030                                                                                                              | 60.5750.0040                                                                                                              |
| Artikel-Nr., Article-No, Item-No / Spannung, voltage, voltage: 110 V           | 60.5750.0110                                                                                                              | 60.5750.0120                                                                                                              | 60.5750.0130                                                                                                              | 60.5750.0140                                                                                                              |



INDU-FIX



HEPP

*Einfacher Einbau für eine dauerhafte Lösung*  
*Simple installation for a permanent answer to your needs*  
*Encastrement simple pour une solution durable*



**Vorteile auf einen Blick**

Der feste Partner in der Induktions-Bufferpräsentation: elegant und dauerhaft.

**The benefits you get at a glance**

The people to call anytime for an induction buffet presentation: elegant and permanent.

**Avantages en un coup d'œil**

Le partenaire sur qui on peut compter dans la présentation des buffets à induction: élégant et solide.

INDU-FLEX



HEPP

*Das Wagen-System, The Trolley-System, Le Système-Voiture*



Tradition und Qualität seit 1863

Tradition and quality since 1863

Tradition et qualité depuis 1863



Das Wagen System

Der Flexibilität sind keine Grenzen gesetzt. Profitieren Sie von allen Vorteilen des modularen Induktions-Systems, ohne auf einen bestimmten Einbauort fixiert zu sein. Durch die exklusiven Wagen von Hepp in elegantem Design können sie variabel jede gewünschte Buffetpräsentation einrichten. Selbstverständlich ohne auf die hervorragenden Eigenschaften des Induktions-Systems zu verzichten: Dauerhafte Qualität und Wärme der Speisen für einen kulinarischen, als auch stilvollen Höhepunkt jeder Veranstaltung.

Our Trolley System

The sky's the limit for flexibility because you have all of the benefits of our modular induction system without having to install it in one place. Hepp's elegant-design exclusive trolley enables you to set up any buffet presentation without sacrificing the outstanding characteristics of the induction system: permanent quality and constantly warm food makes this the culinary and stylish highlight of any event.

Le système de voiture

La flexibilité est sans limite. Profitez de tous les avantages du système à induction modulaire sans être assujettis à l'encastrement dans lieu quelconque. Grâce aux tables roulantes exclusives de Hepp, avec leur design élégant, vous pouvez monter n'importe quelle présentation de buffet en toute liberté. Bien entendu sans avoir à renoncer aux propriétés extraordinaires du système à induction: qualité et chauffe des aliments toujours constantes pour faire de chaque manifestation un sommet de gastronomie et de style.

Das Designkonzept

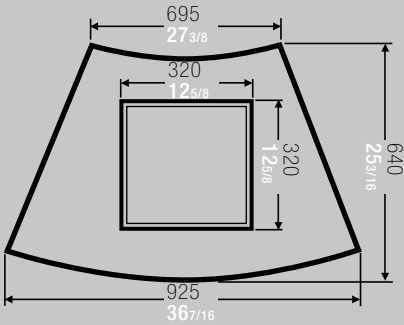
Schönes Design mit durchdachtem Konzept. Die Tischplatten bestehen aus speziellem, unempfindlichen Schicht-Kunststoff, der auch für Arbeitsflächen im Küchenbereich verwendet wird. Ob granit-blauschwarz oder creme-marmoriert, beide Farbvarianten passen optimal zum Rahmengestell aus 18/10 Edelstahl und zu den Edelstahl-Inlays in Kleinkaro-Bronze oder Edelstahl-glatt. Der Hauptwagen besteht aus einer Warmhalteplatte und einem Generator mit Ventilator. Mit den Anschlusswagen, die mit einer weiteren Warmhalteplatte ausgestattet sind, können Sie je nach Anforderungen jede Buffetsituation einrichten.

Our Design System

Attractive design combined with a well thought-out system. These table plates are made of special non-sensitive layered plastic that is also used for countertops in kitchens. Whether it's bluish-black granite or crème marbled, both colour patterns perfectly match the frame made of 18/10 stainless steel or the stainless steel inlays in small-check bronze or smooth stainless steel. The main trolley consists of a warming plate and generator equipped with a fan. The connecting trolleys with an additional warming plate allow you to set up any buffet system you need.

Le concept de design

La beauté du design pour un concept bien pensé. Les dessus de tables sont faites dans un plastique stratifié spécial et résistant, employé également pour les tables de travail de cuisine. Que ce soit en teinte bleu-noir granit ou marbrée crème, les deux variantes de teinte se marient de façon optimale avec le cadre support en acier inox 18/10 et avec les deux panneaux d'acier inoxydable à petits carreaux bronze ou inox uni. La table roulante principale comprend une plaque de maintien au chaud et un générateur avec ventilateur. Avec d'autres tables roulantes d'appoint, équipées aussi d'une plaque de chauffe supplémentaire, vous pouvez, suivant les exigences, maîtriser chaque situation dans l'organisation de votre buffet.



Technische Zeichnung, nicht maßstabsgetreu  
Engineer drawing, not scaled  
Dessin technique, ne pas à l'échelle

mm  
inch

Farbe der Tischplatte,  
Colour of desk top,  
Couleurs dessus de table  
granit-blauschwarz,  
bluish-black granite,  
bleu-noir granit



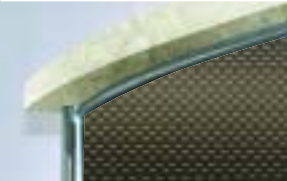
Inlaydekor,  
Pattern of inlay  
Décor de inlay  
Edelstahl-glatt,  
smooth stainless steel,  
inox uni



Farbe der Tischplatte,  
Colour of desk top,  
Couleurs dessus de table  
creme-marmoriert,  
crème marbled,  
marbrée crème



Inlaydekor,  
Pattern of inlay  
Décor de inlay  
Kleinkaro-Bronze,  
small-check bronze,  
petits carreaux bronze



Der Hauptwagen

Die Basis für jedes variable Buffet bildet der Hauptwagen. Seine integrierte Einschubleiste bietet Platz für den Generator, an dem weitere Anschlusswagen und somit maximal 4 Warmhalteplatten zum Einsatz kommen können. Die Verkabelung wird elegant und unauffällig durch die Kabeldurchführung an der Seite gelöst. Der Ventilator sorgt für einen sicheren und langen Dauerbetrieb. Alle Wagen verfügen über Führungsräder mit Feststellbremsen, so dass auch kurzfristig die Buffetpräsentation umgestellt werden kann.

Our Main Trolley

The main trolley is the basic model for any variable buffet. Its built-in insert strip provides space for the generator where you can add on more connecting wagons for a maximum of 4 warming plates. Cabling is fed elegantly and unobtrusively through the cable duct on the side while the fan ensures reliable, long-term and safe operation. All of our trolleys have guide wheels with parking brakes so you can rearrange your buffet presentation on short notice.

La table roulante principale

La base de tout buffet variable est dans la table roulante principale. Sa glissière offre la place nécessaire au générateur auquel peuvent se brancher d'autres tables roulantes permettant d'utiliser un maximum de 4 autres plaques de chauffe supplémentaires. Le câblage est effectué de façon élégante et discrète par le passe-câble situé sur le côté. Le ventilateur assure un service continu sûr et de longue durée. Toutes les tables roulantes disposent de roulettes pivotantes à frein, de sorte que la présentation du buffet peut être rapidement changée d'endroit.

Hauptwagen mit Generator und 1 Warmhalteplatte  
Voiture principale avec générateur et 1 chauffe-plat  
Main trolley with generator and 1 hotplate

|                                                                                         |              |                                            |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------|--------------|--------------|
| Länge, longitude,length                                                                 | 925 mm       | 36 <sup>7/16</sup> inch                    |              |              |
| Breite, latitude, width                                                                 | 640 mm       | 25 <sup>3/16</sup> inch                    |              |              |
| Höhe, altitude, height                                                                  | 900 mm       | 35 <sup>7/16</sup> inch                    |              |              |
| Ceranfläche, chauffe-plat, ceran surface                                                | 320 x 320 mm | 12 <sup>5/8</sup> x 12 <sup>5/8</sup> inch |              |              |
| Wagenzahl, pour nombre des voitures,<br>for numbers of trolleys                         | 1            | 2                                          | 3            | 4            |
| Leistung, puissance, power                                                              | 350 W        | 700 W                                      | 1050 W       | 1400 W       |
| Leistung Leistung pro Warmhaltefeld,<br>puissance par chauffe-plat, power per hotplates | 350 W        | 350 W                                      | 350 W        | 350 W        |
| Artikel-Nr., Item-No, Article-No / Spannung, voltage, voltage: 230 V                    | 29.0001.0010 | 29.0001.0020                               | 29.0001.0030 | 29.0001.0040 |
| Artikel-Nr., Item-No, Article-No / Spannung, voltage, voltage: 110 V                    | 29.0001.0110 | 29.0001.0120                               | 29.0001.0130 | 29.0001.0140 |

Anschlusswagen mit 1 Warmhalteplatte, Voiture de branchement avec 1 chauffe-plat, Connecting trolley with 1 hotplate

|                                                                      |              |                                            |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------|
| Länge, length, longitude                                             | 925 mm       | 36 <sup>7/16</sup> inch                    |
| Breite, width, latitude                                              | 640 mm       | 25 <sup>3/16</sup> inch                    |
| Höhe, height, altitude                                               | 900 mm       | 35 <sup>7/16</sup> inch                    |
| Ceranfläche, ceran surface, chauffe-plat                             | 320 x 320 mm | 12 <sup>5/8</sup> x 12 <sup>5/8</sup> inch |
| Artikel-Nr., Article-No, Item-No / Spannung, voltage, voltage: 230 V | 29.0002.0000 |                                            |
| Artikel-Nr., Article-No, Item-No / Spannung, voltage, voltage: 110 V | 29.0002.0100 |                                            |

Arbeitsicherheit

- Keine Strahlung
- Geringe Restwärme auf dem Ceranfeld
- Keine Erwärmung des Raumes durch heiße Strahlkörper, Stahlplatten, Gasflammen, etc.
- Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, NSF 4-1996, CE-konform

Safe operation

- No radiation
- Little residual heat is in the ceran surface from the warm vessel
- No unnecessary room heating by hot radiators, steel plates, gas flames...
- Meets the latest regulations: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109 NSF 4-1996, CE compliant

Sécurité du travail :

- Pas de rayonnement
- Faible chaleur résiduelle sur la plaque vitrocéramique
- Pas d'échauffement de la pièce par la chaleur des foyers radiants, des plaques électriques, des flammes de gaz, etc.
- conforme aux toutes nouvelles prescriptions: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109 NSF 4-1996, CE compliant

Bedienung und Kontrolle

Lampenbetrieb SV DC/maximal 20 mA (grün),  
Zweistufen-Widerstandsschalter 1-2 kOhm

Operation and control

Lamp supply SV DC/maximum 20 mA (green),  
two stage switched resistor 1-2 kOhm

Service et contrôle

Opération lampe SV DC/maximum 20 mA (vert),  
deux étape resistance interrupteur 1-2 kOhm



# INDU-FLEX



# HEPP

*Elegante Flexibilität durch das modulare System*  
*Elegant flexibility with our module system*  
*Flexibilité élégante grâce au système modulaire*



#### Vorteile auf einen Blick

Das Design-Highlight der Induktion: flexibel, exklusiv und repräsentativ.

#### The benefits you get at a glance

The design features of induction: it's flexible, exclusive and representative.

#### Avantages en bref

Le summum du design de l'induction: flexible, exclusif et représentatif.

# INDU-TOP



# HEPP

*Das Tisch-System, The Table-Top System, Le Système de Tables*



Tradition und Qualität seit 1863

Tradition and quality since 1863

Tradition et qualité depuis 1863





#### Das Tisch-System

Das variable System für alle Buffetsituationen. Mit dem Tisch-System können Sie ganz nach Bedarf Ihr warmes Buffet ausstatten. Das schlichte, avantgardistische Design lässt sich mit individuellen Buffetgestaltungen kombinieren und unterstützt visuell den kulinarischen Höhepunkt. Die Qualität Ihrer Speisen bleibt durch das schonende Induktions-System dauerhaft erhalten.

#### The Table-Top System

This is our versatile system for all buffet situations. Our table-top system enables you to equip your warm buffet any way you want. Its simple avant-garde design can be combined with individual buffet ideas for providing a visible framework for your culinary delights while maintaining the quality of your foods with its gentle induction system.

#### Le système de tables

Le système variable pour toutes les situations. Avec le système de tables, vous pouvez créer votre buffet chaud quels que soient les besoins. Le design sobre et d'avant-garde se laisse combiner à des aménagements individuels de buffet et souligne visuellement la performance culinaire. La qualité de vos mets sera toujours assurée grâce à la douceur du système à induction.

#### Das Allround-System

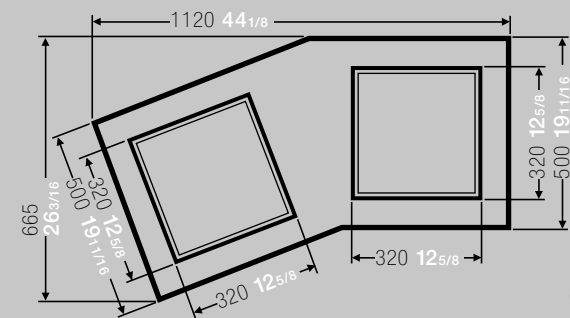
Die günstige Variante in der Buffetpräsentation mit Induktions-System bietet neben den hohen qualitativen Eigenschaften auch viele Vorteile im gastronomischen Betrieb. Variabler Einsatz bei verschiedenen Buffetsituationen, Platz sparend in der Aufbewahrung, beliebig erweiterbare Module und die stabile Verarbeitung für Langlebigkeit sind nur einige Vorzüge. Das Design fügt sich dezent in jede Buffetpräsentation ein und harmonisiert optimal mit dem Wagen- und Einbau-System von Hepp.

#### Our Multifunctional System

This is our cost-effective buffet presentation system including its induction system. It is a high-quality system with a lot of benefits for restaurant operations such as versatile application under a variety of buffet situations, saving storage space, a modular system you can extend almost indefinitely and sturdy workmanship for a long service life. Its design fits discretely into your buffet presentation while harmoniously matching Hepp's wagon and installation system.

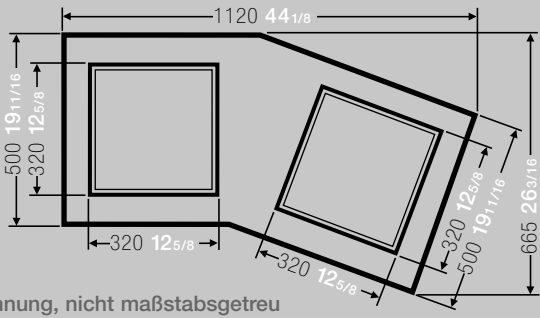
#### Le système à tout faire

Dans les présentations de buffet avec système à induction, la variante la plus avantageuse offre également, outre ses propriétés hautement qualitatives, nombres d'avantages pour la gastronomie. Emploi variable pour diverses situations de buffet, économie de place dans le rangement, modules extensibles à volonté et fabrication robuste pour de longues années de service, tels sont quelques-uns des avantages offerts. Le design s'insère de façon décente dans chaque présentation de buffet et s'harmonise idéalement dans les systèmes encastrables ou à tables roulantes de chez Hepp.



mm  
inch

Technische Zeichnung, nicht maßstabsgetreu  
Engineer drawing, not scaled  
Dessin technique, ne pas à l'échelle



Farbe der Tischplatte,  
Colour of desk top,  
Couleurs dessus de table  
granit-blauschwarz,  
bluish-black granite,  
bleu-noir granit



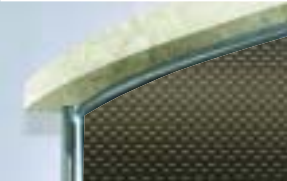
Inlaydekor,  
Pattern of inlay  
Décor de inlay  
Edelstahl-glatt,  
smooth stainless steel,  
inox uni



Farbe der Tischplatte,  
Colour of desk top,  
Couleurs dessus de table  
creme-marmoriert,  
crème marbled,  
marbrée crème



Inlaydekor,  
Pattern of inlay  
Décor de inlay  
Kleinkaro-Bronze,  
small-check bronze,  
petits carreaux bronze



#### Der Induktionstisch

Ausgehend vom Induktionstisch mit einem Generator und zwei Warmhalteplatten können sie jedes Buffet flexibel gestalten. Die leicht angewinkelte Form sorgt für verschiedene Präsentationsmöglichkeiten und einfache Selbstbedienung. Durch den Anschluss weiterer Tische können sie Ihr exklusives Buffet je nach Bedarf erweitern oder zu späterer Stunde reduzieren. Die hohe Qualität der Speisen bleibt selbstverständlich auch bei diesem System erhalten.

#### The Induction Table

You can flexibly lay out any buffet using our induction table along with one generator and two hot plates. Its slightly angled shape provides a series of potential presentations along with easy self-service. You can also connect up other tables to expand your exclusive buffet as much as needed or for the late hours maintaining the high quality of your foods.

#### La table à induction

À partir d'une table à induction avec un générateur et deux plaques de maintien au chaud, vous avez toute liberté pour composer n'importe quel buffet. La forme légèrement coudée permet différentes possibilités de présentation et un self-service simplifié. Grâce au raccordement de tables supplémentaires, vous pouvez selon les besoins agrandir votre buffet exclusif ou le réduire aux heures avancées. La haute qualité des mets, également dans ce système, est bien entendu toujours assurée.

#### Anwendungsbeispiele, Example for arrangining, L'exemple pour l'usage



#### Abmessungen Dimensions Dimensions

#### Tisch, table, table linke Version version gauche left version

#### Tisch, table, table rechte Version version droite right version

|                                                                               |              |                      |              |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|--------------|----------------------|
| Gesamte Länge, longitude complet, complete length                             | 1120 mm      | 44 1/8 inch          | 1120 mm      | 44 1/8 inch          |
| Gesamte Breite, latitude complet, complete width                              | 665 mm       | 26 3/16 inch         | 665 mm       | 26 3/16 inch         |
| Breite, latitude, width                                                       | 500 mm       | 19 11/16 inch        | 500 mm       | 19 11/16 inch        |
| Höhe, altitude, height                                                        | 210 mm       | 8 1/4 inch           | 210 mm       | 8 1/4 inch           |
| Ceranfläche, chauffe-plat, ceran surface                                      | 320 x 320 mm | 12 5/8 x 12 5/8 inch | 320 x 320 mm | 12 5/8 x 12 5/8 inch |
| Leistung, puissance, power                                                    | 700 W        |                      | 700 W        |                      |
| Anzahl der Warmhaltefelder, nombre des chauffe-plats, number of hotplates     | 2            |                      | 2            |                      |
| Leistung pro Warmhaltefeld, puissance par chauffe-plat<br>power per hotplates | 350 W        |                      | 350 W        |                      |
| Artikel-Nr., Article-No, Item-No / Spannung, voltage, voltage: 230 V          | 29.0010.0000 |                      | 29.0011.0000 |                      |
| Artikel-Nr., Article-No, Item-No / Spannung, voltage, voltage: 110 V          | 29.0010.0100 |                      | 29.0011.0100 |                      |

#### Arbeitssicherheit

- Keine Strahlung
- Geringe Restwärme auf dem Ceranfeld
- Keine Erwärmung des Raumes durch heiße Strahlkörper, Stahlplatten, Gasflammen, etc.
- Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, NSF 4-1996, CE-konform

#### Safe operation

- No radiation
- Little residual heat is in the ceran surface from the warm vessel
- No unnecessary room heating by hot radiators, steel plates, gas flames...
- Meets the latest regulations: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109 NSF 4-1996, CE compliant

#### Sécurité du travail :

- Pas de rayonnement
- Faible chaleur résiduelle sur la plaque vitrocéramique
- Pas d'échauffement de la pièce par la chaleur des foyers radiants, des plaques électriques, des flammes de gaz, etc.
- conforme aux toutes nouvelles prescriptions: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109 NSF 4-1996, CE compliant

#### Bedienung und Kontrolle

Lampenbetrieb SV DC/maximal 20 mA (grün),  
Zweistufen-Widerstandsschalter 1-2 kOhm

#### Operation and control

Lamp supply SV DC/maximum 20 mA (green),  
two stage switched resistor 1-2 kOhm

#### Service et contrôle

Opération lampe SV DC/maximum 20 mA (vert),  
deux étape resistance interrupteur 1-2 kOhm

# INDU-TOP



# HEPP

Flach und gut transportabel, unser Tisch-System  
 Our table system is flat and easy to transport  
 Notre système de tables, extra plat et facilement transportable



**Vorteile auf einen Blick**  
 Die Einstiegsvariante: variabel, Platz sparend und langlebig.  
**The benefits you get at a glance**  
 The starter model: versatile and space-saving with a long service life.  
**Avantages en bref**  
 La variante pour un début: faible encombrement et longévité.

ZUBEHÖR

Zubehör, Accessories, Accessoires



HEPP



|                                                                                                          |                                                      |  |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--|--------------|
| Induktions-Chafing Dish Ø 35 cm,<br>Induction Chafing Dish Ø 35 cm,<br>Induction chafing dish Ø 35 cm    |                                                      |  |              |
| mit Einsatz 18/10, mit Deckel,<br>with insert 18/10, with cover,<br>avec récipient 18/10, avec couvercle |                                                      |  |              |
| Ø Aussen<br>outer Ø<br>Ø mm Ø inch                                                                       | 18/10<br>18/10<br>350 13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> |  |              |
|                                                                                                          |                                                      |  | 60.5722.0000 |



|                                                                                                                                                                                                                                 |                                                      |  |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--|--------------|
| Induktions-Chafing Dish Ø 35 cm, mit Einsatz 18/10, mit Glasdeckel,<br>Induction Chafing Dish Ø 35 cm, with insert 18/10, with glass cover,<br>Induction chafing dish Ø 35 cm, avec récipient 18/10,<br>avec couvercle en verre |                                                      |  |              |
|                                                                                                                                                                                                                                 |                                                      |  |              |
| Ø Aussen<br>outer Ø<br>Ø mm Ø inch                                                                                                                                                                                              | 18/10<br>18/10<br>350 13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> |  |              |
|                                                                                                                                                                                                                                 |                                                      |  | 60.5725.0000 |
| Glasdeckel (Ersatzteil), glass cover (Spare part),<br>couvercle en verre (pièce détachée)                                                                                                                                       |                                                      |  |              |
| Ø Aussen<br>outer Ø<br>Ø mm Ø inch                                                                                                                                                                                              | 18/10<br>18/10<br>350 13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> |  |              |
|                                                                                                                                                                                                                                 |                                                      |  | 60.5722.0010 |



|                                                                                            |                                     |                                   |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|----------------|
| Induktions-Chafing Dish 2/3,<br>Induction Chafing Dish 2/3,<br>Induction chafing dish 2/3  |                                     |                                   |                |
| ohne Einsatz, mit Deckel,<br>without insert, with cover,<br>sans récipient, avec couvercle |                                     |                                   |                |
| Länge<br>length<br>mm inch                                                                 | Breite<br>width<br>mm inch          | Höhe<br>heigh<br>mm inch          | 18/10<br>18/10 |
| 470 18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>                                                         | 395 15 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 190 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 60.5726.0010   |



|                                                                                                                                                           |                                    |                |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------|--|
| Suppenstation für Induktions-Chafing Dish Ø 35 cm,<br>Soup station for induction chafing dish Ø 35 cm,<br>Soup potage pour induction chafing dish Ø 35 cm |                                    |                |  |
| mit Suppentopf 4,5 ltr., mit Deckel,<br>with soup pot 4,5 ltr., with cover,<br>avec pot 4,5 ltr., avec couvercle                                          |                                    |                |  |
| Ø Aussen<br>Ø outer<br>mm inch                                                                                                                            | Höhe<br>heigh<br>mm inch           | 18/10<br>18/10 |  |
| 360 14 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>                                                                                                                       | 287 6 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 60.5756.0000   |  |



Induktions-Wok Ø 36 cm,  
Induction wok Ø 36 cm,  
Induction wok Ø 36 cm

mit Deckel,  
with cover,  
avec couvercle

| Ø Außen |                    | Höhe   |                  | Inhalt   |     | 18/10        |
|---------|--------------------|--------|------------------|----------|-----|--------------|
| outer Ø |                    | height |                  | capacity |     | 18/10        |
| mm      | inch               | mm     | inch             | ltr.     | oz  |              |
| 360     | 14 <sup>3/16</sup> | 235    | 9 <sup>1/4</sup> | 8,5      | 299 | 60.5757.3600 |

Dampf- und Abtropfgitter,  
Grid for steaming/dripping off,  
Grille rapeur et égouttage

für Induktions-Wok Ø 36 cm,  
for induction wok Ø 36 cm,  
pour wok Ø 36 cm

- 1 halbrund, half-round, semi-circulaire  
2 rund, round, rond

|   |  |              |
|---|--|--------------|
|   |  | 18/10        |
|   |  | 18/10        |
| 1 |  | 60.5757.0020 |
| 2 |  | 60.5757.0010 |

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelain

für Induktions-Chafing Dish 60.5722.0000,  
for induction chafing dish 60.5722.0000,  
pour induction chafing dish 60.5722.0000

| Inhalt |    | Porzellan<br>porcelain |
|--------|----|------------------------|
| volume |    |                        |
| Liter  | oz |                        |
| 2      | 70 | 60.8877.3500           |

Einsatz, Insert, Récipient

für Induktions-Chafing Dish 60.5722.0000,  
for induction chafing dish 60.5722.0000,  
pour induction chafing dish 60.5722.0000

|        |     |              |
|--------|-----|--------------|
| Inhalt |     | 18/10        |
| volume |     | 18/10        |
| Liter  | oz  |              |
| 5      | 176 | 60.8871.3500 |

Einsatz 2/3 für Induktions-Chafing Dish 60.5726.0010,  
Insert 2/3 for induction chafing dish 60.5726.0010,  
Récipient 2/3 pour induction chafing dish 60.5726.0010

|        |     |              |
|--------|-----|--------------|
| Inhalt |     | 18/10        |
| volume |     | 18/10        |
| Liter  | oz  |              |
| 5,5    | 176 | 60.5724.0000 |



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelain  
Gastronorm 2/3

| Länge  |                               | Breite |                                  | Höhe   |                                | Inhalt |    | Porzellan    |
|--------|-------------------------------|--------|----------------------------------|--------|--------------------------------|--------|----|--------------|
| length |                               | width  |                                  | height |                                | volume |    | porcelain    |
| mm     | inch                          | mm     | inch                             | mm     | inch                           | Liter  | oz |              |
| 175    | 6 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 325    | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 65     | 2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 2,30   | 81 | 50.8366.0130 |

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelain  
Gastronorm 1/3

| Länge<br>length |                                  | Breite<br>width |                                  | Höhe<br>height |                                | Inhalt<br>volume |     | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------|----------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|-----|------------------------|
| mm              | inch                             | mm              | inch                             | mm             | inch                           | Liter            | oz  |                        |
| 354             | 13 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 325             | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 65             | 2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 5,50             | 194 |                        |
|                 |                                  |                 |                                  |                |                                |                  |     | 50.8366.0230           |

Einsatz für Chafing Dish, Insert for chafing dish,  
Récipient pour chafing dish  
Gastronorm 1/3

| Länge  |                                 | Breite |                                  | Höhe   |                                 | Inhalt |     | 18/10        |
|--------|---------------------------------|--------|----------------------------------|--------|---------------------------------|--------|-----|--------------|
| length |                                 | width  |                                  | height |                                 | volume |     | 18/10        |
| mm     | inch                            | mm     | inch                             | mm     | inch                            | Liter  | oz  |              |
| 176    | 6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 325    | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 65     | 2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>  | 2,5    | 88  | 60.8824.0130 |
| 176    | 6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 325    | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 100    | 3 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 3,75   | 132 | 60.8825.0130 |

Steg, Strut, Traverse

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| Länge  | 18/10                            |
| length | 18/10                            |
| mm     | inch                             |
| 325    | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> |
|        | 60.8853.3250                     |

Einsatz für Chafing Dish, Insert for chafing dish,  
Récipient pour chafing dish  
Gastronorm 2/3

| Länge  |                                  | Breite |                                  | Höhe   |                                 | Inhalt |     | 18/10        |
|--------|----------------------------------|--------|----------------------------------|--------|---------------------------------|--------|-----|--------------|
| length |                                  | width  |                                  | height |                                 | volume |     | 18/10        |
| mm     | inch                             | mm     | inch                             | mm     | inch                            | Liter  | oz  |              |
| 354    | 13 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 325    | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 65     | 2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>  | 5,50   | 194 | 60.8824.0230 |
| 354    | 13 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 325    | 12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> | 100    | 3 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 9,00   | 317 | 60.8825.0230 |

Adapter 18/10 für Chafing Dish 60.5726.0010  
Adapter 18/10 for chafing dish 60.5726.0010  
Adaptateur 18/10 pour chafing dish 60.5726.0010

| Länge  |                                 | Breite |                                 | 18/10<br>18/10 |
|--------|---------------------------------|--------|---------------------------------|----------------|
| length |                                 | width  |                                 |                |
| mm     | inch                            | mm     | inch                            |                |
| 395    | 15 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 420    | 16 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> | 12.2061.0000   |



Tellerwärmer für Teller Ø 260 - 310 mm, 10<sup>1</sup>/<sub>4</sub> - 12<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
Thekeneinbau (Gesamtkapazität: 55 Teller)  
Ausschnittmaße: 395 x 395 mm, 15<sup>9</sup>/<sub>16</sub> x 15<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Leistung 550 W

Plate warmer for plates Ø 260 - 310 mm, 10<sup>1</sup>/<sub>4</sub> - 12<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
to be built into counter (capacity for max. 55 plates)  
Cut out: 395 x 395 mm, 15<sup>9</sup>/<sub>16</sub> x 15<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Poner 550 W

Chauffe-assiette pour assiette Ø 260 - 310 cm, 10<sup>1</sup>/<sub>4</sub> - 12<sup>3</sup>/<sub>16</sub> inch  
pour montage en comptoir (capacité pour max. 55 assietes)  
Perçage de panneau: 395 x 395 mm, 15<sup>9</sup>/<sub>16</sub> x 15<sup>9</sup>/<sub>16</sub> inch  
Puissance 550 W

| Spannung<br>voltage<br>Volt | Länge<br>lenght<br>mm inch |                                  | Breite<br>width<br>mm inch |                                  | Höhe<br>heigth<br>mm inch |                                |              |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|----------------------------------|---------------------------|--------------------------------|--------------|
| 230                         | 405                        | 15 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 405                        | 15 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 676                       | 26 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 60.5758.3110 |
| 110                         | 405                        | 15 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 405                        | 15 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 676                       | 26 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 60.5758.3120 |



Induktion-Warmhalteplatte  
Induction hotplate  
Induction chauffe-plat

Spannung  
voltage  
Volt

|     |              |
|-----|--------------|
| 230 | 60.5752.0010 |
| 110 | 60.5752.0110 |



Induktion-Generator 230/110 V  
Induction generator 230/110 V  
Induction générateur 230/110 V

Spannung  
Voltage  
Volt

für Plattenzahl  
for numbers of hotplates

|     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 230 | 1 | 60.5751.0010 |
| 230 | 2 | 60.5751.0020 |
| 230 | 3 | 60.5751.0030 |
| 230 | 4 | 60.5751.0040 |
| 110 | 1 | 60.5751.0110 |
| 110 | 2 | 60.5751.0120 |
| 110 | 3 | 60.5751.0130 |
| 110 | 4 | 60.5751.0140 |



Induktion-Schalter,  
Operation device,  
Interrupteur

mit Drehknopf,  
with rotary knob,  
avec bouton tournant

Spannung  
voltage  
Volt

|         |              |
|---------|--------------|
| 110/230 | 60.5753.0000 |
|---------|--------------|





# HINWEISE



# HEPP

*Hinweise zur Technik und zur Pflege*  
*Information on the equipment and instructions for maintenance*  
*Remarques sur la technique et l'entretien*



- Bitte lassen Sie unsere Einbaugeräte von einer Elektrofachkraft anschließen. Die Zuluft und Abluft muss in jedem Fall gewährleistet sein. Nicht sachgemäß angeschlossene Geräte unterliegen nicht der Garantie.
- Bitte behandeln Sie unsere Geräte sorgfältig, für eine lange Lebensdauer. Verwenden Sie keine Scheuermittel und sonstige scharfen oder spitzen Reinigungsgegenstände.
- Sonderbestellungen, Sonderfarben und Dekore der Tisch- und Frontplatten sind jederzeit nach Vereinbarung und gegen einen eventuellen Preisaufschlag möglich.
- Die abgebildeten Farben sind unverbindlich, Unregelmäßigkeiten in Farbe, Maserung und Struktur sind möglich.
- Wir behalten uns vor, im Rahmen unserer Qualitätssicherung, Forschung und Entwicklung, Änderungen und Verbesserungen an unseren Produkten vorzunehmen.

- Please have an electronics technician connect up our systems ensuring the flow of intake and outgoing air (there is no warranty for improperly connected systems).
- Please treat our systems carefully to ensure long life. Do not use any scouring agents or any sharp cleaning implements.
- We can supply special orders, colours and patterns for the table or front plates for a special price – just give us a call!
- The colours shown in the figures are just samples (there may also be irregularities in colour, graining or structure).
- We reserve ourselves the right to improve our products for purposes of research, development and quality assurance.

- Faites brancher nos appareils par un technicien (électronicien). L'aspiration et l'évacuation d'air doivent être assurées dans tous les cas. Les appareils branchés de façon incorrecte ne sont plus couverts par la garantie.
- Manipulez nos appareils avec soin afin qu'ils vous durent longtemps. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou d'objets de nettoyage coupants ou pointus.
- Des commandes spéciales, pour couleurs ou décors individualisés des dessus et côtés de table, sont toujours possibles après accord et contre un éventuel supplément de prix.
- Les couleurs représentées ne sont que des exemples, des irrégularités de couleur, de veinure et de structure sont possibles.
- Nous nous réservons le droit, dans le cadre de notre garantie de la qualité et de notre activité de recherche et de développement, de procéder à des modifications ou améliorations sur nos produits.

# FRONT-COOKING



# HEPP

*Kochen mit Induktion, Cooking with Induction, Cuisiner par Induction*



Tradition und Qualität seit 1863  
 Tradition and quality since 1863  
 Tradition et qualité depuis 1863



Kochen mit Induktion, Cooking with Induction, Cuisiner par Induction

Das Auf Tischgerät

Das Induktions-Auf Tischgerät bietet einen preiswerten und qualitativ hochwertigen Einstieg in das Induktionskochen am Buffet. Sie profitieren von einfachem Handling, elegantem Design, hoher Kochleistung sowie optimalem Komfort und absoluter Betriebssicherheit.

The Table-Top System

Your induction table-top system features an inexpensive and high-quality introduction to induction cooking at the buffet. You profit from easy handling, elegant design, high cooking performance, optimum convenience and absolute safety in operation.

L'appareil de table

L'appareil de table à induction permet un début peu onéreux et de haute qualité dans la cuisine à induction sur le buffet. Vous profitez d'une manipulation simple, d'un design élégant, d'une forte puissance de cuisson ainsi que d'un confort optimum et une sécurité absolue d'utilisation.

Bedienung und Kontrolle, Operation and control, Utilisation et contrôle:

- Lampenbetrieb, Light operation, Utilisation avec lampes: 24 V DC/max. 40 mA (grün/green/vert)
- Leistungsregler Potentiometer, Output regulator potentiometer, Régulateur de puissance potentiomètre: 10 kOhm
- Ceranfeld, hotplate, chauffe-plat: 260 x 260 mm
- Leistung, power, puissance: 2500 W

| Spannung<br>voltage |        | Länge<br>length |                                  | Breite<br>width |                                | Höhe<br>height |                               |              |
|---------------------|--------|-----------------|----------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------|-------------------------------|--------------|
| Volt                | Ampere | mm              | inch                             | mm              | inch                           | mm             | inch                          |              |
| 230                 | 12     | 380             | 14 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 320             | 12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 105            | 4 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 60.5754.0010 |
| 208                 | 13     | 380             | 14 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> | 320             | 12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 105            | 4 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 60.5754.0020 |

Das Einbaugerät

Alternativ zum Auf Tischgerät bieten wir für den festen Dauerbetrieb unser Induktions-Einbaugerät auf der Basis einer geschlossenen Rahmenkonstruktion. Die Einzelkochstelle überzeugt durch ihre flache Bauform und den sicheren Betrieb dank kompakter Leistungselektronik.

The Installed System

As an alternative to the table-top system, we also feature an installed induction system for regular operation based upon a closed framework. You'll be impressed with our individual burners with their flat design and compact high-performance electronics guaranteeing safe operation.

L'appareil à encastrer

En alternative à l'appareil de table, nous offrons, pour le service continu installé à demeure, notre appareil encastrable à induction sur la base d'un cadre support entièrement habillé. Chaque foyer de cuisson emporte la conviction par sa forme plate et sa sécurité d'emploi obtenue grâce à une électronique de puissance compacte.

Bedienung und Kontrolle, Operation and control, Utilisation et contrôle:

- Lampenbetrieb, Light operation, Utilisation avec lampes: 24 V DC/max. 40 mA (grün/green/vert)
- Leistungsregler Potentiometer, Output regulator potentiometer, Régulateur de puissance potentiomètre: 10 kOhm
- Ceranfeld, hotplate, chauffe-plat: 260 x 260 mm
- Ausschnitt, cut-out size, perçage du panneau: 290 x 290 mm, 11<sup>7</sup>/<sub>16</sub> x 11<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch
- Leistung, power, puissance: 2500 W

| Spannung<br>voltage |        | Länge<br>length |                                 | Breite<br>width |                                 | Höhe<br>height |                                 |              |
|---------------------|--------|-----------------|---------------------------------|-----------------|---------------------------------|----------------|---------------------------------|--------------|
| Volt                | Ampere | mm              | inch                            | mm              | inch                            | mm             | inch                            |              |
| 230                 | 12     | 310             | 12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 310             | 12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 310            | 12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 60.5755.0010 |
| 208                 | 13     | 310             | 12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 310             | 12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 310            | 12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> | 60.5755.0020 |



SORTIMENT



HEPP

Sortiment, Sortiment, Sortiment

| Hotelbesteck, Hotel cutlery, Couverts d'hôtel                                         | Frühstück, Breakfast, Petit Déjeuner                                                  | Menü & Bankett, Menu & Banquet, Menu & Banquet                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |
| Chafing Dishes & Buffet                                                               | Bar                                                                                   | Servierwagen, Serving trolleys, Voitures de service                                   |
|  |  |  |
| Hospitala                                                                             | Airline Inflight                                                                      | Cruise Ships                                                                          |
|  |  |  |

Tradition und Qualität seit 1863  
Tradition and quality since 1863  
Tradition et qualité depuis 1863