

# Läderach

PROFESSIONAL



Hilfsmittel

PROFESSIONAL PROFESSIONAL



1004 5111 für K1, K2 und K15  
1004 5107 für K3  
1004 5108 für K9 und K16  
**Dressierschablone**



1004 5110  
**Glasierschablone**  
für K1



1005 3940  
**Ausformplatte**  
für K0-K3, K9, K14-K16



1004 5067 26 mm, 27 mm, 29 mm  
1004 5071 24 mm  
1004 5072 20 mm  
**Einfüll-Lochplatte für Hohlkugeln**

26 mm, 27 mm und 29 mm zugleich Verschluss-  
Platte für Hohlkugeln 24 mm  
24 mm zugleich Verschluss-Platte für Hohlkugeln  
20 mm



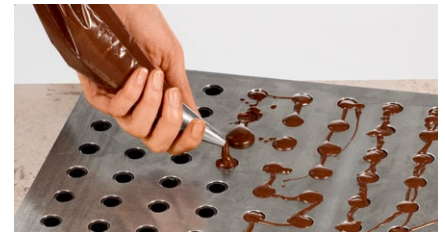
1004 5068  
**Verschlussplatte für Hohlkugeln**

26 mm, 27 mm und 29 mm



1004 5070  
**Truffesgabel zum Dekorieren**

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Preis pro Stück in CHF
<b>Hilfsmittel für Hohlkugeln</b>		
1004 5067	Einfüll-Lochplatte für Hohlkugeln Ø 26 mm, 27 mm und 29 mm	75.00
1004 5068	Verschliessplatte für Hohlkugeln Ø 26 mm, 27 mm und 29 mm	75.00
1004 5069	Stahlschaber zum Abstreifen der Truffesmasse	4.50
1004 5070	Truffesgabel zum Dekorieren	42.00
1004 5071	Einfüll-Lochplatte für Hohlkugeln Ø 24 mm	75.00
1004 5072	Einfüll-Lochplatte für Hohlkugeln Ø 20 mm	75.00
1004 5073	Liqueur-Abfüller für Liqueurkugeln	35.00
1004 5099	Einfüll-Lochplatte für Truffeseili	180.00
1004 5100	Verschliessplatte für Truffeseili	180.00
<b>Hilfsmittel für Pralinéschalen</b>		
1005 3938	Universalrahmen für alle Pralinéschalen	122.00
1004 5076	Verschliess-Schablone für Pralinéschalen, rund	9.50
1005 3940	Ausformplatte für Pralinéschalen	55.00
1004 5079	Baumnuss-Klapprahmen	250.00
1004 5080	Verschliess-Schablone für Herzlischalen	9.50
1004 5082	Verschliess-Schablone für Ovalschalen	9.50
1004 5084	Verschliess-Schablone für Carréschalen	9.50
1004 5086	Verschliess-Schablone für Dreieckschalen	9.50
1004 5087	Verschliess-Schablone für Halbmondschalen	9.50
1004 5088	Verschliess-Schablone für Sternlischalen	9.50
1004 5097	Verschliess-Schablone für Eili gross	9.50
1004 5098	Verschliess-Schablone für Eili klein	9.50
<b>Hilfsmittel für Aufleger</b>		
1004 5077	Aufleger-Aufklebeschablone für Pralinéschalen, rund	11.60
1004 5081	Aufleger-Aufklebeschablone für Herzlischalen	11.60
1004 5083	Aufleger-Aufklebeschablone für Ovalschalen	11.60
1004 5085	Aufleger-Aufklebeschablone für Carréschalen	11.60
1004 5089	Aufleger-Aufklebeschablone für Sternlischalen	11.60
1004 5116	Aufleger-Aufklebeschablone für Dreieckschalen	11.60
1005 3939	Aufleger-Schublade	120.00
<b>Hilfsmittel für Spezialitätenschalen</b>		
1004 5090	Abstützrahmen für Spezialschalen, rund	58.00
1004 5091	Verschliess-Schablone für Spezialschalen, rund	9.50
1004 5092	Aufleger-Aufklebeschablone für Spezialschalen, rund	16.80
1004 5093	Abstützrahmen für Spezialschalen, Carré	58.00
1004 5094	Verschliess-Schablone für Spezialschalen, Carré	9.50
1004 5095	Aufleger-Aufklebeschablone für Spezialschalen, Carré	16.80
1004 5096	Abstützplatte für Eili gross	76.85
<b>Hilfsmittel für Dessertschalen</b>		
1004 5101	Füllplatte 12 mm für Souffléschalen	67.00
1004 5102	Füllplatte 11 mm für Kleindessertschalen	75.00
1004 5103	Füllplatte 25 mm für Souffléschalen	120.00
<b>Hilfsmittel für Konfektschalen</b>		
1004 5105	Zapfenplatte für K0-K3, K9, K14-K16	10.00
1004 5107	Dressierschablone für K3	18.00
1004 5108	Dressierschablone für K9, K16	18.00
1004 5110	Glasierschablone für K1	30.50
1004 5111	Dressierschablone für K1, K2, K15	18.00
1004 5112	Füllplatte für K7, K6	55.00
1004 5113	Zapfenplatte für K6, K7	10.00
1004 5114	Dressierschablone für K6, K7	18.00



## Was Sie von Ihrem Partner Läderach erwarten können

Sie können sich auf höchste Qualität und einmaligen Frische-Genuss verlassen.

### Rohstoffe

Wir verwenden nur sorgfältig ausgewählte, hochwertige, natürliche und frische Zutaten. Das beginnt bereits bei den nachhaltig angebauten Kakaobohnen.

### Herstellung

Wir lieben das Schweizer Confiseur-Handwerk auf höchstem Niveau. Unser vielfältiges Sortiment wird mit grösster Sorgfalt hergestellt.

### Lagerung und Haltbarkeit

Die ideale Temperatur liegt bei 16–18°C, die optimale Luftfeuchtigkeit bei 50%. Die genauen Haltbarkeiten finden Sie in den Preislisten.

Sie profitieren von persönlicher Beratung und Lieferung frei Haus.

### Bestellung und Beratung

Bestellen Sie einfach und schnell:

Region Ost [verkauf-ost@laederach.ch](mailto:verkauf-ost@laederach.ch)  
+41 (0)55 645 99 01

Region Mitte [verkauf-mitte@laederach.ch](mailto:verkauf-mitte@laederach.ch)  
+41 (0)55 645 99 02

Region West [verkauf-west@laederach.ch](mailto:verkauf-west@laederach.ch)  
+41 (0)55 645 99 03

Mo bis Do 7.30–12.00 / 13.00–17.00 Uhr  
Fr 7.30–12.00 / 13.00–16.00 Uhr

Nutzen Sie die Bestellmöglichkeiten mit Ihrem persönlichen Konto auf [www.laederachprofessional.ch](http://www.laederachprofessional.ch).

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind ergänzend gültig. Sie sind unter [www.laederachprofessional.ch](http://www.laederachprofessional.ch) einsehbar.

Auf Wunsch vereinbaren wir gerne einen Beratungstermin mit Ihnen.

### Lieferung

Es besteht kein Mindestbestellwert.

Ab einem Bestellwert von 200 CHF pro Lieferadresse liefern wir frei Haus.

Darunter verrechnen wir eine Pauschale von 20 CHF.

Wir gewährleisten die wöchentliche Lieferung Ihrer Ware, wenn Sie diese 2 Tage vor Ihrer regionalen Liefertour bis 15.00 Uhr bestellen.

Wir liefern die gesetzlich verlangte Produktedeklaration auf fertig erstellten Etiketten.

### Hinweis

Unsere Spezialitäten sind zerbrechlich und bedürfen sorgfältiger Handhabung.

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Artikel, die Sie verkaufen, laut LGV mit Ihrem Namen versehen sind. Nutzen Sie dazu zum Beispiel Ihren Firmensticker.



**Läderach**  
PROFESSIONAL

Läderach AG, Bleiche 14, 8755 Ennenda, Schweiz  
Telefon +41 (0)55 645 44 44, [professional@laederach.ch](mailto:professional@laederach.ch), [www.laederachprofessional.ch](http://www.laederachprofessional.ch)

PROFESSIONAL PROFESSIONAL