



HERBERT BIRNBAUM

Brotformen seit 1847



WIR BRINGEN IHR BROT IN FORM
Mit Tradition und Innovation seit 1847

Inhaltsverzeichnis • Index

02 - 05

Zertifikate, Umwelt & Qualität
Certificates, environment & quality

06 - 11

Kunststoffbrotformen & Zubehör
Plastic brotforms & equipment

12 - 31

Brotformen aus Peddigrohr
Rattan brotforms

32 - 35

Brotformen mit Gravur
Brotforms with engravings

36 - 37

Thekenkörbe
Display baskets

38 - 42

Bäckereitechnik und Zubehör
Bakery equipment





Wir bringen Ihr Brot in Form!

Über 170 Jahre Erfahrung und Produktion in Deutschland sprechen für sich. Das Familienunternehmen „Herbert Birnbaum“ begleitet seit fünf Generationen unzählige Bäckerfamilien bei der täglichen Arbeit.

Durch unsere langjährige Erfahrung, permanente Weiterentwicklung und Zertifizierungen im Bereich Qualität und Umwelt, sind wir heute der Marktführer für Brotgärformen.

Neben der großen Auswahl an Standardformen, sind vor allem die Sonderlösungen wie Brotformen mit individuellen Gravuren oder Spezialformen unsere Stärke. Sie werden von uns immer umfangreich beraten und zusammen finden wir für jede Aufgabe die passende Lösung.

Vertrauen Sie auf das Original!



We will get your bread in shape!

More than 170 years of experience and production in Germany speak for themselves. For already 5 generations, the family business „Herbert Birnbaum“ accompanies countless baker families at their daily work.

Today, we are market leader for proofing baskets because of our long-lasting experience, permanent further development and certifications in quality and environment.

Besides our great range of standard proofing baskets, one of our strengths is providing special solutions like different shapes of proofing baskets and individual engravings. We will always advise you on finding the right solution for every purpose.

Rely on the original!



Birnbaum® steht für:



Sauber & Hygienisch – Geprüfte und zertifizierte Gärformen
Clean & Hygienic – Proven and certificated proofing baskets



Qualität – Vertrauen Sie auf das Original, made in Germany
Quality – Rely on the original, made in Germany



Marketing – Ihre Brotform mit individueller Gravur
Marketing – Your proofing basket with individual engraving



Innovativ – Kunststoffbrotformen die funktionieren
Innovative – Plastic proofing baskets that work



Service – Sondergrößen auch in kleinen Mengen ohne Aufpreis
Service – Special sizes are also available in small amounts and without extra charge





Umweltmanagement gemäß EMAS

Im Rahmen unserer Verantwortung für die Umwelt streben wir nicht nur im eigenen Unternehmen ressourcenschonende Prozesse bei der Fertigung an, sondern möchten über unsere Produkte auch bei unseren Kunden einen Mehrwert durch eine effiziente und umweltschonende Anwendung schaffen. Seit Anfang des Jahres 2019 wurde das Umweltmanagementsystem in unserer Firma entsprechend der EMAS-Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 zertifiziert. EMAS steht für „Eco-Management and Audit Scheme“, auch bekannt als EU-Öko-Audit und beinhaltet zugleich die Norm DIN EN ISO 14001. Wir verpflichten uns damit alle umweltrelevanten Gesetze einzuhalten, erneuerbare Energien einzusetzen, das Abfallvolumen zu reduzieren und auch im Einkauf den ökologischen Produkten den Vorrang zu gewähren.

Environmental management in accordance with EMAS

As part of our responsibility for the environment we do not only seek to be light on resources in our production but also want to create an added value for our customers with an application that is efficient and environmentally friendly. Since the beginning of 2019, the environmental management system of our company has been certified according to the EMAS regulation (EC) No. 1221/2009. EMAS stands for "Eco-Management and Audit Scheme", also known as EU eco audit, and includes the standard DIN EN ISO 14001 as well. This means we observe all environmentally relevant laws, use renewable energy, reduce waste volume and give priority to ecological products when it comes to purchasing.



Unser Standard „MADE IN GERMANY“

Bei der Herstellung unserer Gärkörbchen verarbeiten wir ausnahmslos das qualitativ hochwertigste Rohmaterial, um eine besonders lange Lebensdauer der Brotformen zu gewährleisten. Bei der Qualität unserer Produkte machen wir einfach keine Kompromisse. Wir produzieren bewusst ausschließlich in Deutschland und seit dem Jahr 2017 ist unser Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert. Des Weiteren werden unsere Brotformen aus Peddigrohr seit über zehn Jahren von der DGUV-Test entsprechend den Prüfgrundsätzen für Nahrungsmittelmaschinen und Hygiene geprüft.

Our Standard „MADE IN GERMANY“

We only use raw material of the highest quality in order to guarantee a particularly long durability of our proofing baskets. We do not make any compromises when it comes to the quality of our products. We produce consciously and solely in Germany and since 2017 our quality management is ISO 9001:2015 certified. Furthermore DGUV-Test inspects our proofing baskets for more than 10 years according to the testing principles for food processing machinery and hygiene.

Einfach, schnell und sauber!
Easy, fast and clean!



Kunststoffbrotformen für einen perfekten Produktionsablauf

Mit unseren Kunststoffgärformen haben Sie das richtige Arbeitswerkzeug für ihre Brotherstellung. Die Formen sind leicht, liegen gut in der Hand, lassen sich mühelos in der Spülmaschine reinigen und können gleich wieder verwendet werden.

Die besondere Formgebung und die Belüftungsschlitze in den Seiten und im Boden der Form ermöglichen eine optimale Gare für den Brotteig. Sie benötigen keine Spanntücher und kein Öl für die Formen. Die einfache Vorbehandlung mit Wasser und Mehl sorgt für ausreichenden Schutz gegen Kleben in der Form.

Plastic proofing baskets for a perfect production process

With our proofing baskets you have the right tool for bread making. The baskets are light, lie comfortably in the hand, can be easily cleaned in the dishwasher and be used right afterwards.

The special shape and the ventilation slots in the side and in the bottom of the basket allow optimal proofing for the bread dough. You don't need any fabric covers or oil for the baskets. A simple pre-treatment with water and flour ensures adequate protection against sticking.

Die von uns entwickelten Formen überzeugen Kunden auf der ganzen Welt. Geprüft von „TÜV Rheinland“.

Our developed proofing baskets convince customers all over the world. Tested by „TÜV Rheinland“.



Kunststoffbrotformen • *Plastic proofing baskets*

Typ/Type AXK

Kunststoffbrotform, lang
Plastic proofing basket, long

Typ/Type GXK

Kunststoffbrotform, rund
Plastic proofing basket, round

Typ/Type AOK

Kunststoffbrotform, oval
Plastic proofing basket, oval



Typ/Type AXK



Typ/Type GXK



Typ/Type AOK

	Brotgewicht in g <i>Bread weight in g</i>	Maße in cm <i>Measures in cm</i>	Art.-Nr. <i>Art. No.</i>
AXK	500	23x14	AXK230140
	750	26x14	AXK260140
	750	29x13	AXK290130
	1000	34x14	AXK340140
	1250-1500	40x14,5	AXK400145
GXX	500-750	ø20	GXX000200
	1000	ø23	GXX000230
	1500-2000	ø27	GXX000270
AOK	500	21x15	AOK210150
	750	25x15	AOK250150
	1000	26,5x17	AOK265170

Kunststoffbrotformen • *Plastic proofing baskets*

Typ/Type CL

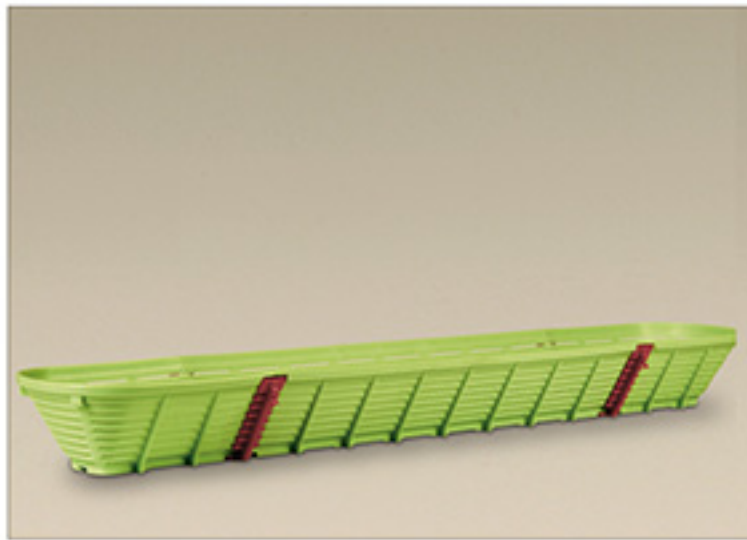
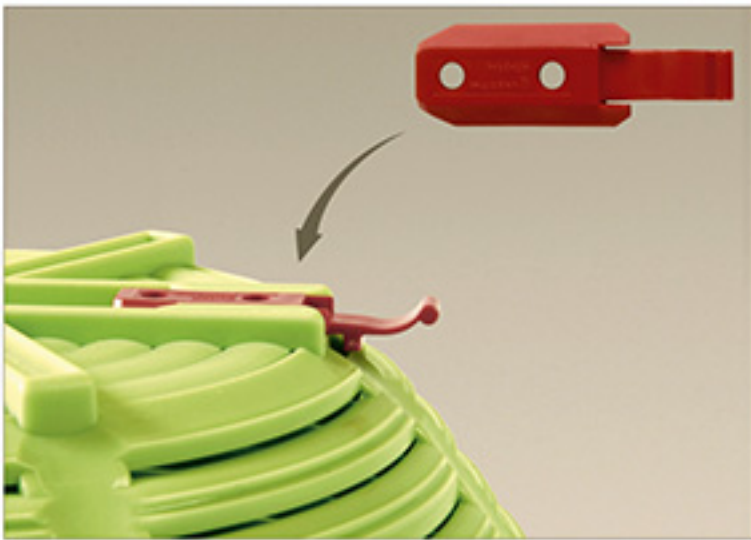
Befestigungsclips für Kunststoffbrotformen
Clips for plastic proofing baskets

Typ/Type AXK

Schnittbrotform
Plastic proofing baskets for sliced bread

Typ/Type VB

Kunststoffbrotformen im Verband
Plastic proofing baskets sets



Typ/Type CL

Typ/Type AXK

Typ/Type VB

	Brotgewicht in g <i>Bread weight in g</i>	Maße in cm <i>Measures in cm</i>	Art.-Nr. <i>Art. No.</i>
CL	-	4,5x1,6	CL1102X
AXK	5000	90x15	AXK900150
	7000	140x15	AXK1400150
	9000	190x15	AXK1900150
	11000	240x15	AXK2400150
	14000	290x15	AXK2900150
	16000	340x15	AXK3400150
VB	-	Individuell/customized	VB

Weitere Informationen sowie Zubehör für industrielle Lösungen finden Sie auf unserer Homepage.
For further information and equipment for industrial solutions, visit our homepage.

„Hygiene geprüft“ durch DGUV Test
„Hygiene tested“ by the DGUV Test



Gärformen aus Rattan (Peddigrohr)

Unsere traditionellen Formen aus Rattan eignen sich hervorragend zum Gären von Brotteig und sind einfach in der Handhabung. Sie ermöglichen eine gleichmäßige Gare des Teiges und im Anschluss ein optimales Backergebnis. Sie finden bei uns die größte Auswahl an Standardgrößen sowie individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Sonderformen. Wir haben uns auf Gravuren in den Gärformen spezialisiert. Ihr Wunschlogo wird im Boden der Form ausgefräst, wodurch Ihr Brot ein besonderes und unverwechselbares Aussehen erhält. Wir beraten Sie gerne.

Unsere Peddigrohrformen sind „Hygiene geprüft“ durch DGUV-Test Fachbereich Nahrungsmittel.

Proofing baskets made of rattan

Our traditional rattan proofing baskets are perfectly suitable for fermenting bread dough and are easy to use. They allow an even fermentation and after that – an optimal baking result. We offer the largest range of standard sizes and customized proofing baskets. We have specialized on the field of engravings of proofing baskets. Your favorite logo gets milled off of the proofing basket's bottom. In this way your bread gets a unique and characteristic look. We would be happy to advise you.

Our rattan proofing baskets are „hygiene tested“ by the DGUV test, department of food, Germany.

Information

Die angegebenen Maße sind die oberen Innenmaße. Gewichtsangaben beziehen sich auf Roggenmischbrot mit bis zu 40 % Weizenmehlanteil. Für Weizenmischbrote wählen Sie bitte die nächstgrößere Gewichtsklasse, bei schweren Teigen die nächstkleinere.

All measurements are upper internal dimensions. All declarations of weight refer to rye-wheat bread with up to 40 % wheat flour. For bread with a higher percentage of wheat flour, please choose the next bigger size. For heavy dough, the next smaller size.



Standardbrotformen • *Standard proofing baskets*

Typ/Type AX

Boden und Seitenwände gerillt (ganz aus Peddigrohr)
Bottom and side walls fluted (completely made of rattan)

Typ/Type BX

Holzboden glatt, Seitenwände gerillt
Smooth wooden bottom, side walls fluted

Typ/Type CX

Holzboden und Seitenwände glatt
Smooth wooden bottom and side walls



Typ/Type AX



Typ/Type BX



Typ/Type CX

Brotgewicht in g
Bread weight in g

Maße in cm
Measures in cm

Art.-Nr.
Art. No.

250	20x12	(Typ/Type) 200120
500	22x13	(Typ/Type) 220130
500	20x14	(Typ/Type) 200140
750	24x12,5	(Typ/Type) 240125
750	27x12	(Typ/Type) 270120
1000	32x13	(Typ/Type) 320130
1000	33x12	(Typ/Type) 330120
1250	36x13	(Typ/Type) 360130
1250	34x14	(Typ/Type) 340140
1500	37x14	(Typ/Type) 370140
1500	41x13	(Typ/Type) 410130
2000	42x15	(Typ/Type) 420150
2000	44x14	(Typ/Type) 440140
2500	45x15	(Typ/Type) 450150
2500	45x16	(Typ/Type) 450160
3000	48x16	(Typ/Type) 480160
3000	49x17	(Typ/Type) 490170
3500	52x17	(Typ/Type) 520170
3500	50x18	(Typ/Type) 500180

Weitere Größen auf Anfrage
More sizes on request

Standardbrotformen • *Standard proofing baskets*

Typ/Type GX

Ganz aus Peddigrohr, rund
Completely made of rattan, round

Typ/Type HX

Holzboden glatt, Seitenwände gerillt, rund
Smooth wooden bottom, fluted side walls, round

Typ/Type IX

Holzboden und Seitenwände glatt, rund
Smooth wooden bottom and side walls, round



Typ/Type GX

Typ/Type HX

Typ/Type IX

Brotgewicht in g
Bread weight in g

Maße in cm
Measures in cm

Art.-Nr.
Art. No.

250	ø16	(Typ/Type) 000160
500	ø19	(Typ/Type) 000190
750	ø20	(Typ/Type) 000200
1000	ø22	(Typ/Type) 000220
1250	ø23	(Typ/Type) 000230
1500	ø24	(Typ/Type) 000240
2000	ø26	(Typ/Type) 000260
2500	ø28	(Typ/Type) 000280
3000	ø30	(Typ/Type) 000300
3500	ø32	(Typ/Type) 000320
4000	ø34	(Typ/Type) 000340
5000	ø40	(Typ/Type) 000400
6500	ø45	(Typ/Type) 000450
8000	ø50	(Typ/Type) 000500
10000	ø55	(Typ/Type) 000550

Weitere Größen auf Anfrage
More sizes on request

Standardbrotformen • *Standard proofing baskets*

Typ/Type AO

Boden und Seitenwände gerillt (ganz aus Peddigrohr), oval
Bottom and side walls fluted, completely made of rattan, oval

Typ/Type BO

Holzboden glatt, Seitenwände gerillt, oval
Smooth wooden bottom, fluted side walls, oval

Typ/Type CO

Holzboden und Seitenwände glatt, oval
Smooth wooden bottom and side walls, oval



Typ/Type AO

Typ/Type BO

Typ/Type CO

Brotgewicht in g
Bread weight in g

Maße in cm
Measures in cm

Art.-Nr.
Art. No.

250	20x13	(Typ/Type) 200130
500	20x14	(Typ/Type) 200140
750	24x14	(Typ/Type) 240140
1000	25x16	(Typ/Type) 250160
1250	27x17	(Typ/Type) 270170
1500	30x18	(Typ/Type) 300180
2000	35x20	(Typ/Type) 350200

Weitere Größen auf Anfrage
More sizes on request

Berliner Landbrot • *Berlin country loaf*

Typ/Type AEH

Holzboden gerillt, Seitenwände gerillt, eckig
Fluted wooden bottom and side walls, rectangular

Typ/Type BE

Holzboden glatt, Seitenwände gerillt, eckig
Smooth wooden bottom, fluted side walls, rectangular

Typ/Type CE

Holzboden und Seitenwände glatt, eckig
Smooth wooden bottom and side walls, rectangular



Typ/Type AEH

Typ/Type BE

Typ/Type CE

Brotgewicht in g
Bread weight in g

Maße in cm
Measures in cm

Art.-Nr.
Art. No.

250	20x12	(Typ/Type) 200120
500	22x13	(Typ/Type) 220130
500	20x14	(Typ/Type) 200140
750	24x13	(Typ/Type) 240130
1000	32x13	(Typ/Type) 320130
1000	30x14	(Typ/Type) 300140
1250	34x14	(Typ/Type) 340140
1250	36x14	(Typ/Type) 360140
1500	35x15	(Typ/Type) 350150
1500	38x14	(Typ/Type) 380140
2000	42x15	(Typ/Type) 420150
2000	41x16	(Typ/Type) 410160
2500	45x15,5	(Typ/Type) 450155
3000	47x17	(Typ/Type) 470170

Weitere Größen auf Anfrage
More sizes on request

Heidebrot • *Heath bread*

Typ/Type AEH

Holzboden gerillt, Seitenwände gerillt, eckig
Fluted wooden bottom and side walls, rectangular

Typ/Type BE

Holzboden glatt, Seitenwände gerillt, eckig
Smooth wooden bottom, fluted side walls, rectangular

Typ/Type CE

Holzboden und Seitenwände glatt, eckig
Fluted wooden bottom and side walls, rectangular



Typ/Type AEH

Typ/Type BE

Typ/Type CE

Brotgewicht in g
Bread weight in g

Maße in cm
Measures in cm

Art.-Nr.
Art. No.

250	14x14	(Typ/Type) 140140
500	16x16	(Typ/Type) 160160
750	18x18	(Typ/Type) 180180
750	22x15	(Typ/Type) 220150
1000	20x20	(Typ/Type) 200200
1000	25x17	(Typ/Type) 250170
1250	27x18	(Typ/Type) 270180
1500	29x20	(Typ/Type) 290200
2000	32x22	(Typ/Type) 320220
2500	34x28	(Typ/Type) 340280
3000	36x28	(Typ/Type) 360280

Weitere Größen auf Anfrage
More sizes on request

Schnittbrotformen • *Baskets for sliced bread*

Typ/Type AEH

Holzboden gerillt, Seitenwände gerillt, eckig
Fluted wooden bottom and side walls, rectangular

Typ/Type BE

Holzboden glatt, Seitenwände gerillt, eckig
Smooth wooden bottom, fluted side walls, rectangular

Typ/Type CE

Holzboden und Seitenwände glatt, eckig
Smooth wooden bottom and side walls, rectangular



Typ/Type AEH

Typ/Type BE

Typ/Type CE

Brotgewicht in g
Bread weight in g

Maße in cm
Measures in cm

Art.-Nr.
Art. No.

2000-2500	40x18	(Typ/Type) 400180
2000-2500	45x16	(Typ/Type) 450160
3000	48x18	(Typ/Type) 480180
3000	48x16	(Typ/Type) 480160
4000	55x18	(Typ/Type) 550180
4000	58x16	(Typ/Type) 580160
5000	63x18	(Typ/Type) 630180
5000	68x16	(Typ/Type) 680160
6000	70x17	(Typ/Type) 700170
6000	78x16	(Typ/Type) 780160
7000	80x17	(Typ/Type) 800170
7000	85x16	(Typ/Type) 850160
8000	95x17	(Typ/Type) 950170
8000	95x18	(Typ/Type) 950180

Weitere Größen auf Anfrage
More sizes on request

Baguetteformen • *Baguette baskets*

Typ/Type KA

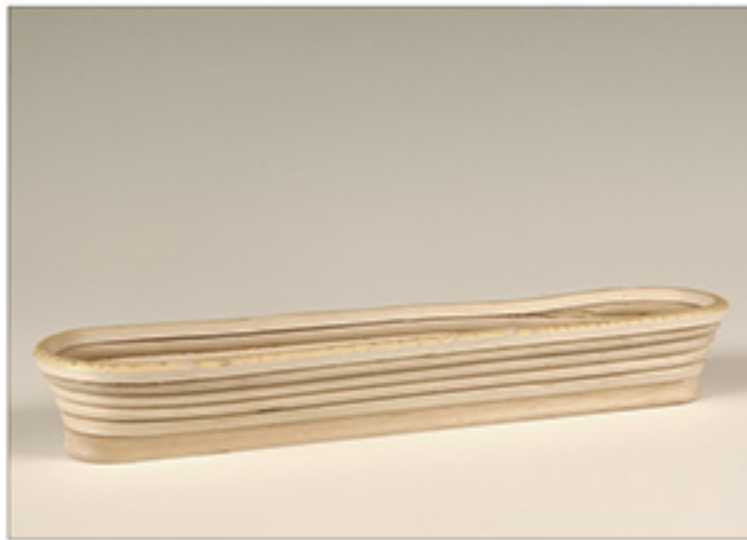
Boden und Seitenwände gerillt (ganz aus Peddigrohr)
Fluted wooden bottom and side walls (completely made of rattan)

Typ/Type KB

Holzboden glatt, Seitenwände gerillt
Smooth wooden bottom, fluted side walls

Typ/Type KC

Holzboden und Seitenwände glatt
Smooth wooden bottom and side walls



Typ/Type KA

Typ/Type KB

Typ/Type KC

	Brotgewicht in g <i>Bread weight in g</i>	Maße in cm <i>Measures in cm</i>	Art.-Nr. <i>Art. No.</i>
KA	250	35x7,5	KA350075
	250-300	40x8	KA400080
	500	45x8,5	KA450085
	500	58x8,5	KA580085
KB	250	35x7,5	KB350075
	250-300	40x8	KB400080
	500	55x7,5	KB550075
	500	58x8	KB580080
KC	300	40x7	KC400070
	500	55x7,5	KC550075
	500	58x8	KC580080
Weitere Größen auf Anfrage <i>More sizes on request</i>			

Spezialbrotformen • *Special proofing baskets*

Typ/Type BD

Holzboden glatt, Seitenwände gerillt, Dreieck
Smooth wooden bottom, fluted side walls, triangle

Typ/Type BDH

Holzboden gerillt, Seitenwände gerillt, Dreieck
Fluted wooden bottom, fluted side walls, triangle

Typ/Type BR

Holzboden glatt, Seitenwände gerillt, Raute
Smooth wooden bottom and fluted side walls, rhombus

Typ/Type BRH

Holzboden gerillt, Seitenwände gerillt, Raute
Fluted wooden bottom and fluted side walls, rhombus



Typ/Type BD

Typ/Type BDH

Typ/Type BR

Typ/Type BRH

Brotgewicht in g <i>Bread weight in g</i>		Maße in cm <i>Measures in cm</i>	Art.-Nr. <i>Art. No.</i>
BD	500	17,5	BD000175
	750	19,5	BD000195
	1000	21,5	BD000215
	1250	23,0	BD000230
BDH	500	17,5	BDH000175
	750	19,5	BDH000195
	1000	21,5	BDH000215
	1250	23,0	BDH000230
BR	500	20,5x16	BR205160
	750	22,5x17,5	BR225175
	1000	28x19	BR280190
BRH	500	20,5x16	BRH205160
	750	22,5x17,5	BRH225175
	1000	28x19	BRH280190
Weitere Größen auf Anfrage <i>More sizes on request</i>			

Spezialbrotformen • *Special proofing baskets*

Typ/Type ZX

Holzboden glatt, Seitenwände gerillt, Zwillling
Smooth wooden bottom, fluted side walls, twin

Typ/Type BH

Holzboden glatt, Seitenwände gerillt, Herz
Smooth wooden bottom, fluted side walls, heart

Typ/Type BS

Holzboden glatt, Seitenwände gerillt, spitzoval
Smooth wooden bottom, fluted side walls, pointed oval



Typ/Type ZX



Typ/Type BH



Typ/Type BS

	Brotgewicht in g <i>Bread weight in g</i>	Maße in cm <i>Measures in cm</i>	Art.-Nr. <i>Art. No.</i>
ZX	500	24,5x14	ZX245140
	750	26,5x14,5	ZX265145
	1000	31,5x17	ZX315170
	1250	32,5x18	ZX325180
	1500	33x18,5	ZX330185
	2000	35x20	ZX350200
BH	500	19,5x16,5	BH195165
	750	21,5x18,0	BH215180
	1000	23,5x19,5	BH235195
BS	750	24x14	BS240140
	1000	25x16	BS250160

Weitere Größen auf Anfrage
More sizes on request

Qualität die sich einprägt
Quality that impresses



Brotformen mit Gravur. Lassen Sie Ihr Brot zur Marke werden!

Wir fertigen die verschiedensten Gravuren für das individuelle Aussehen Ihres Brotes. Jubiläumsszahlen, Logos, Namen und Symbole gehören seit Jahrzehnten zu unserem Spezialgebiet. Mit Ihren Ideen kreieren wir ein besonderes Produkt - das Brot wird zum Werbeträger und die Aufmerksamkeit Ihrer Kunden auf sich ziehen. Wählen Sie aus einer Vielzahl an Standardgravuren oder gestalten Sie Ihr Brot nach Ihrer persönlichen Vorstellung.

Proofing baskets with engraving. Let your bread become a brand!

We produce a large variety of engravings for an individual look of your bread. Anniversary numbers, logos, names and symbols are part of our special area for decades. We create a special product with your ideas – your bread becomes an advertising medium and will get your customer's attention. Choose from a large variety of standard engravings or create your bread according to your personal imagination.



Jubiläumsszahlen, Logos, Namen, Symbole, etc.
Anniversary numbers, logos, names, symbols, etc.



Ihr Brot wird selbst zur Marke und das über viele Jahre!
Your bread becomes a brand!



Wir beraten Sie gerne. Fragen Sie einfach bei uns nach.
We will be happy to advise you. Simply ask us.





Viele weitere Motive finden Sie auf unserer Homepage
Visit our website for more engravings

Brotgewicht in g <i>Bread weight in g</i>		Maße in cm <i>Measures in cm</i>	Art.-Nr. <i>Art. No.</i>
BO	500	20x14	BO200140 (Design)
	750	24x14	BO240140 (Design)
	1000	25x16	BO250160 (Design)
BD	500	17,5	BD000175 (Design)
	750	19,5	BD000195 (Design)
	1000	21,5	BD000215 (Design)
BE	500	16x16	BE160160 (Design)
	750	18x18	BE180180 (Design)
	1000	20x20	BE200200 (Design)
HX	500	ø19	HX000190 (Design)
	750	ø20	HX000200 (Design)
	1000	ø22	HX000220 (Design)
BS	750	24x14	BS240140 (Design)
	1000	25x16	BS250160 (Design)
Weitere Größen auf Anfrage <i>More sizes on request</i>			

Thekenkörbe • *Display baskets*

BRK1



BRK2 & BRK3



BRK4



BRK5



BRK6



BRK50 & BRK52



BRK51



BRK53



BRK60



Bezeichnung <i>Designation</i>	Maße in cm <i>Measures in cm</i>	Farbe <i>Colour</i>	Typ <i>Type</i>
Thekenkorb/Display basket	40x50x14x20*	N, G, RB	BRK1
Thekenkorb/Display basket	44x40x14x27*	N, G, RB	BRK2
Thekenkorb/Display basket	44x44x14x27*	N, G, RB	BRK3
Thekenkorb/Display basket	49x40x14x27*	N, G, RB	BRK4
Thekenkorb/Display basket	48x48x14x27*	N, G, RB	BRK5
Thekenkorb/Display basket	25x44x14x27*	N, G, RB	BRK6
Baguettekorb/Baguette basket	50x40x50**	N, G, RB	BRK50
Baguettekorb/Baguette basket	ø30x50***	N, G, RB	BRK51
Baguettekorb/Baguette basket	60x50x70**	N, G	BRK52
Brötchenkorb/Roll donor	48x40x60**	G, RB	BRK53
Korbunterbau/Basket base	53x53x85**	N, RB	BRK60



✓ Beste Qualität ✓ Beste Beratung
✓ Best quality ✓ Best support



Birnbaum® Bäckereitechnik und Zubehör

Bäckereitechnik auf höchstem Niveau: Hier finden Sie anspruchsvolles Bäckereizubehör für traditionelle Backstuben, mittelständische Unternehmen und die Großindustrie. Mit Brot- und Gebäcksprühern, Reinigungsmaschinen und Bürsten von Herbert Birnbaum erzielen Sie bessere Ergebnisse und hygienische Sauberkeit – und das in kürzerer Zeit. Setzen Sie neue Standards!

Birnbaum® bakery technology and equipment

Bakery technology at the highest level: We offer sophisticated bakery equipment for artisan bakeries, medium-sized companies and the large-scale industry. By using bread and pastry sprayers, cleaning machines and brushes by Herbert Birnbaum, you receive better results and hygienic cleanliness – in less time. Set new standards!

Reinigungsmaschine und Bürsten • *Cleaning machine and brushes*



Gründlich • *thoroughly*



Schnell • *fast*



Staubfrei • *dust-free*

Netzanschluss 3-phasig
für 400V Netzspannung
mit PE (Schutzleiter),
400V/16A CEE Stecker

Power supply 3 phase
connector 3P+PE (6h) 16A
400V/16A CEE plug



Bäckereitechnik • *Bakery technology*

B&G

Brot- und Gebäcksprüher mit Schlauch
Bread and pastry sprayer with hose

B&G Schlauch

Spiralschlauch mit zwei Klemmen
Spiral hose with two clamps

B&G Pistole

B&G Pistole
B&P Pistol grip

Maschine

Reinigungsmaschine Typ B
Cleaning machine type B

B&G



B&G Pistole



B&G Schlauch



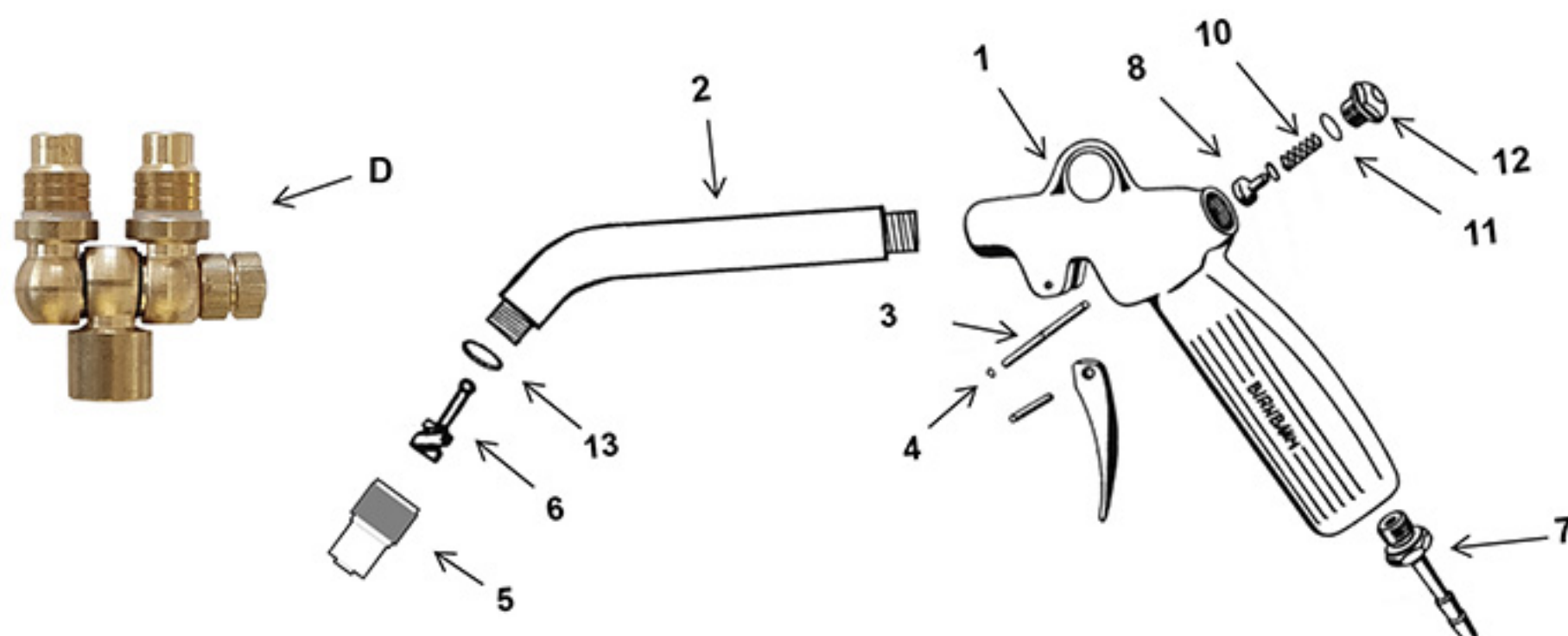
Maschine Typ B



	Bezeichnung <i>Designation</i>	Maße in cm <i>Measures in cm</i>	Art.-Nr. <i>Art. No.</i>
B&G	Standard	15	BG100060
	mit Verlängerung / with extension	60	BG106060
	mit Verlängerung / with extension	100	BG110060
	mit Doppeldüse / with double nozzle	100	BG11006D
Schlauch Hose	mit zwei Schlauchklemmen / with two hose clamps	600	BG200060
	Spiralschlauch / spiral hose	600	BG200061
	mit allen Anschlüssen / with all connections	600	BG210060
	Wasseranschluss, 2 Klemmen / water connection, 2 clamps	600	BG210061
Pistole Pistol	Standard	15	BG200000
	Verlängerung / extension	60	BG206000
	Verlängerung / extension	100	BG210000
Maschine Machine	mit Staubsack und Bürste / with dust bag and brush	40x50x80	MB100000
	Ersatzbürste / spare brush		RB001002
	Ersatz-Staubsack / spare dust bag		MB0SS001

Brot- und Gebäcksprüher, Ersatzteilliste

Bread and pastry sprayer, spare part list



Nr. No.	Art.-Nr. Art. No.	Nr. No.	Art.-Nr. Art. No.	Nr. No.	Art.-Nr. Art. No.
1	BG001000	D	SP00D002	11	BG011000
2	BG002000	6	BG006001	12	BG012000
3	BG003000	7	BG007000	13	BG013000
4	BG004000	8	BG008000		
5	BG00500P	10	BG010000		

Die Ersatzteilliste für B&G-Sprüher finden Sie im Downloadbereich unserer Website
The spare part list for the B&P-Sprayer can be downloaded from our website

Notizen • Notes

Besuchen Sie uns
Visit us



Herbert Birnbaum GmbH

Augasse 2-4
97289 Thüngen / Würzburg

Geschäftsführerin: Maria Birnbaum-Kaiser

Tel +49 (0) 9360 / 215
Fax +49 (0) 9360 / 1444

USt-Id-Nr.: DE348176912
HRB 15941 Würzburg



↘
V-Card

