Die Kunst, Genuss glanzvoll zu präsentieren

Mit den Servierwagen von HEPP setzen Gastgeber kulinarische Höhepunkte und visuelle Highlights. Die modernen und funktionalen Modelle fügen sich nahtlos ins stilvolle Interieur von Hotels und Restaurants ein. Ein Wagen, viele Funktionen: Die Basismodelle lassen sich durch verschiedene Varianten und Aufsätze verwandeln. Ob als Digestif-, Humidor-, Induktions-, Flambier- oder Rinderbrustwagen – dem kulinarischen Angebot und den Einsatzmöglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt.

The art of glamorous food presentation

With the serving trolley HEPP provides the caterer with a culinary and visual focal point. The modern and functional models blend in effortlessly with the stylish interior of the design worlds of hotels and restaurants. One trolley, numerous functions: The basic models can be transformed with different modifications and attachments. Whether as a trolley for after dinner drinks, as a humidor, for induction, for serving flambé food or roast beef, there are no limits to the culinary choice and different uses.

SERVIERWAGEN · SERVING TROLLIES · CHARIOT DE SERVICE

FARBEN · COLOURS · COULEURS

001 Kirsch, Holz furniert
001 Cherry, Wood veneered

002 Mahagoni, Holz furniert
002 Mahogany, Wood veneered

003 Palisander, Holz furniert
003 Rosewood, Wood veneered

004 Nuss dunkel, Holz furniert
004 Nut dark, Wood veneered

005 Nuss hell, Holz furniert
005 Nut light, Wood veneered

006 Weiß, Holz furniert
006 White, Wood veneered

008 Bordeaux, Holz furniert
008 Bordeaux, Wood veneered

009 Grün, Holz furniert
009 Green, Wood veneered

011 Wenge, Holz furniert
011 Wenge, Wood veneered

010 Schwarz, Holz furniert
010 Black, Wood veneered

Farben Nr. 006, 008, 009, 010, 011 und Sonderfarben sind gegen Aufpreis erhältlich.

Colours No. 006, 008, 009, 010, 011 and special colours are available for an extra charge.

Die abgebildeten Farben sind unverbindlich. Unregelmäßigkeiten in Farbe und Maserung sind möglich.

The shown colours are without obligation. Irregularities of the colours and the grain are possible.

Digestifwagen, Liquor trolley, Chariot à digestifs

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte.
Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages, sliding shelf.
Châssis en bois précieux, élément supérieur à digestifs, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 9/16	540	21 1/4	910	35 13/16	30.7901.0000

ELEGANCE

Sorbetwagen, Sorbet trolley, Chariot à sorbets

Edelholzrahmen, Sorbetaufsatz, ohne Sorbetbehälter, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for sorbets, without sorbet pots, top for alcoholic beverages, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à sorbets, sans pots à sorbet, élément supérieur à digestifs, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 9/16	540	21 1/4	890	35 1/16	30.7903.0000

ELEGANCE

Weinwagen, Wine trolley, Chariot à vins

Edelholzrahmen, Glashalter, Isolierbehälter für Weinflaschen, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, glass holder, isolated containers for wine bottles, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, porte-verres, récipients isolants pour bouteilles à vin, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 9/16	540	21 1/4	890	35 1/16	30.7928.0000

ELEGANCE

Flaschenträger für 6 Flaschen, Holder for 6 bottles, Support pour 6 bouteilles

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 9/16	540	21 1/4	890	35 1/16	30.7928.0010

ELEGANCE

Humidorwagen, Cigar trolley, Chariot à cigares

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz mit Glashalter, 2 Zigarrenfächer mit Befeuchter und Hygrometer, abschließbar, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages with glass holder, 2 compartments for cigars with moistener and hygrometer, lockable, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à digestifs avec porte-verres, 2 compartiments pour cigares avec humidificateur et hygromètre, qui ferment à clé, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 9/16	540	21 1/4	890	35 1/16	30.7927.0000

ELEGANCE

Servierwagen - Grundmodell, Serving trolley - basic model, Chariot à service - modèle de base

Grundmodell für alle Aufsätze, Edelholzrahmen, ausziehbare Arbeitsplatte.

Basic model for all tops, unit frame made of finest quality natural wood, sliding shelf.

Modèle de base pour tous les éléments supérieurs, Châssis en bois précieux, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 9/16	540	21 1/4	810	31 7/8	30.7900.0000

ELEGANCE

Kuchen- und Nachspeisewagen, Pastry and dessert trolley, Chariot à pâtisseries et desserts

Edelholzrahmen, Kühlaufsatz 18/10 mit 4 Kühlpellets, Plexiglashaube, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top 18/10 for cooling with 4 cooling pellets, plexiglass hood, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à rafraîchir en 18/10 avec 4 plaque eutectique, cloche en verre plexi, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 9/16	540	21 1/4	870	34 1/4	30.7902.0000

ELEGANCE

Kuchen- und Nachspeisewagen, Pastry and dessert trolley, Chariot à pâtisseries et desserts

Edelholzrahmen mit Plexiglashaube, umluftgekühlt, thermostatisch regelbar, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, with plexiglass hood, recirculating cooling, thermostatically adjustable, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, cloche en verre plexi, refroidissement à l'air recyclé, réglable par thermostat, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1030	40 9/16	540	21 1/4	890	35 1/16	220	30.7916.0000

ELEGANCE

Meeresfrüchtewagen, Seafood trolley, Chariot à fruits de mer

Edelholzrahmen, Holzaufsatz mit Roheiswanne 18/10, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, wooden top with container 18/10 for ice, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur en bois avec récipient en 18/10 pour glace, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 9/16	540	21 1/4	890	35 1/16	30.7905.0000

ELEGANCE

Käsewagen, Cheese trolley, Chariot à fromage

Edelholzrahmen, Käseaufsatz mit halbrollender Plexiglashaube, Kunstmarmorplatte, ausziehbare Arbeitsplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for cheese, with roll top plexiglass hood, artificial marble plate, sliding shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à fromage, avec roll-top en verre plexi, plateau en marbre artificiel, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 9/16	540	21 1/4	1060	41 3/4	30.7914.0000

ELEGANCE

Induktionswagen, Induction trolley, Chariot à l'induction

Edelholzrahmen mit Induktionsherd, Flaschenhalter, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, with induction stove, bottle holder, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, avec fourneau d'induction, porte-bouteilles, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1030	40 9/16	540	21 1/4	890	35 1/16	230	30.7926.0000

ELEGANCE

Flambierwagen, Flambé trolley, Chariot à flamber

Edelholzrahmen, mit Zündsicherung und Magnetzündung, Arbeitsfläche Kunstmarmorplatte, Flaschenhalter, ohne Gasflasche, propangasbeheizt, einflammig.

Unit frame made of finest quality natural wood, with safety pilot and magneto ignition, artificial marble plate for working, bottle holder, without gas bottle, propane gas heating, 1 flame.

Châssis en bois précieux, avec dispositif de sûreté d'allumage, plateau en marbre artificiel, porte-bouteilles., sans bouteille de gaz, chauffée au gaz propane, 1 feu.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 9/16	540	21 1/4	810	31 7/8	30.7913.0000

ELEGANCE

Chafing Dish Wagen, Chafing Dish trolley, Chariot à Chafing Dish

Edelholzrahmen, ganz rollende Haube 18/10, Ablage für Tranchierbesteck und klappbare Abstellplatte, elektrisch beheizbar, ohne Elektroheizung, ohne Einsätze.

Unit frame made of finest quality natural wood, full roll top cover 18/10, basin for the cutlery and hinged side plate, for electric heating, without electric heating element, without inserts.

Châssis en bois précieux, couvercle roulant 18/10, pour couverts et tablette pliante, électrique, sans chauffage électrique, sans récipients.

Elektroheizung 57.0067.9990, Seite 146
Heating element 57.0067.9990, page 146
Chauffage électrique 57.0067.9990, page 146

Elektroheizung regelbar 60.8981.0020, Seite 146
Heating element adjustable 60.8981.0020, page 146
Chauffage électrique réglable 60.8981.0020, page 146

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 9/16	540	21 1/4	995	39 3/16	30.7929.0000

ELEGANCE

Rinderbrustwagen, Roast beef trolley, Chariot à viande

Edelholzrahmen, ganz rollende Haube 18/10, klappbare Abstellplatte, abnehmbare Halterung für Tranchierbesteck, elektrisch beheizt.

Unit frame made of finest quality natural wood, full roll top cover 18/10, hinged side plate, removable holder for carving set, electric heating.

Châssis en bois précieux, couvercle roll-top en 18/10, tablette pliante, porte-couverts à découper, chauffage électrique.

Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1080	42 1/2	610	24	1040	40 15/16	220	30.7907.0000
Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1080	42 1/2	610	24	1040	40 15/16	110	30.7907.1000

ELEGANCE

1

2

3

4

5

6

7

1 Digestifaufsatz mit Glashalter, Top for alcoholic beverages with glass holder, Elément supérieur à digestifs avec porte-verres

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
920	36 1/4	460	18 1/8	420	16 9/16	30.7908.0010

2 Digestifaufsatz, Top for alcoholic beverages, Elément supérieur à digestifs

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
920	36 1/4	460	18 1/8	100	3 15/16	30.7901.0010

3 Sorbetaufsatz, Top for sorbets, Elément supérieur à sorbets

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
920	36 1/4	460	18 1/8	80	3 1/8	30.7903.0010

4 Kühlaufsatz mit Plexiglashaube, Top for cooling with plexiglass hood, Elément supérieur à rafraîchir avec cloche en verre plexi

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
920	36 1/4	460	18 1/8	430	16 15/16	30.7902.0010

5 Käseaufsatz, Top for cheese, Elément supérieur à fromage

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
920	36 1/4	460	18 1/8	250	9 13/16	30.7914.0010

6 Meeresfrüchteaufsatz, Top for seafood, Elément supérieur pour fruits de mer

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
920	36 1/4	460	18 1/8	80	3 1/8	30.7905.0010

7 Servierwagen - Grundmodell, Serving trolley - basic model, Chariot à service - modèle de base

Grundmodell für alle Aufsätze, Edelholzrahmen, ausziehbare Arbeitsplatte.

Basic model for all tops, unit frame made of finest quality natural wood, sliding shelf.

Modèle de base pour tous les éléments supérieurs, Châssis en bois précieux, tiroir.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 9/16	540	21 1/4	810	31 7/8	30.7900.0000

ELEGANCE

Digestifwagen rund, Liquor trolley round, Chariot à digestifs, rond

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à digestifs, tiroir, galerie sur plat en bas.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
800	31 1/2	620	24 7/16	30.7924.1020

ELEGANCE

Käsewagen rund, Cheese trolley round, Chariot à fromage, rond

Edelholzrahmen, Käseaufsatz, Schneidbrett aus Kunststoff Ø 450 mm drehbar, halbrollende Plexiglashaube, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for cheese, plastic cutting board Ø 17 11/16 inch revolving, with half roll top plexiglass hood, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à fromage, planche à couper en plastique Ø 450 mm pivotante, avec semi roll-top en verre plexi, tiroir, galerie sur plat en bas.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
800	31 1/2	620	24 7/16	30.7924.1010

ELEGANCE

1

1 Käseaufsatz rund, Top for cheese round, Elément supérieur à fromage, rond

Schneidbrett aus Kunststoff Ø 450 mm drehbar, halbrollende Plexiglashaube.

Plastic cutting board Ø 17 11/16 inch revolving, with half roll top plexiglass hood.

Planche à couper en plastique Ø 450 mm pivotante, avec semi roll-top en verre plexi.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
300	11 13/16	530	20 7/8	30.7924.0010

2

2 Digestifaufsatz rund, Top for alcoholic beverages round, Elément supérieur à digestifs, rond

mit Galerie, with gallery, avec galerie

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
100	3 15/16	610	24	30.7924.0020

3

3 Aufsatz für Servierwagen, Top for serving trolley, Elément supérieur pour chariot de service

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
20	13/16	610	24	30.7924.0030

4

4 Servierwagen rund, Serving trolley round, Chariot à service ronde

Grundmodell für alle Aufsätze, Edelholzrahmen, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte., Das Grundmodell ist nur mit Aufsatz verwendbar.

Basic model for all tops, unit frame made of finest quality natural wood, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf., The basic model can only be used with a top.

Modèle de base pour tous les éléments supérieurs. Châssis en bois précieux, tiroir. Galerie sur plat en bas., Le modèle de base n'est utilisable qu'avec élément supérieur.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
800	31 1/2	620	24 7/16	30.7924.0000

ROOMSERVICEWAGEN · ROOM-SERVICE-TROLLEY · VOITURE POUR SERVICE D'ÉTAGE

1 **Roomservicewagen, Room-Service-Trolley, Chariot pour service d'étage**

Stabiles Vierkantrohr aus Edelstahl 18/10, kunststoffbeschichtete Tischplatte mit stabilen Scharnieren, abklappbar, Einschubscharnieren für Warmhaltebox.

Sturdy rectangular tube rack made of stainless steel 18/10, plastic laminated table-top with stable hinges, foldable, Slide-in rails for thermal box.

Profilé carré à haute résistance en acier inoxydable 18/10, plateau de table stratifié avec charnières résistantes, faces latérables rabattables. Rails pour box isotherme.

Seitenteile geklappt, 530 mm breit.
Side-parts foldable, 20 7/8 inch.
Parties latérales rabattues 530 mm.

Höhe height		Ø Ø		
mm	in.	mm	in.	
770	30 5/16	1100	43 5/16	30.7930.0000

1

2 **Warmhaltebox, Thermal Box, Box isotherme**

Für Teller Ø 28 cm, aus Edelstahl 18/10, Innenraum mit 2 Ablagen, elektrisch aufheizbar bis max 80°.

For plate Ø 11 inch, made of stainless steel 18/10, interior with 2 shelves. The thermal box can be heated electrically to a maximum of 176° F.

Pour assiette Ø 28 cm, acier inoxydable, avec deux étagères à l'inérieur, chauffage électrique jusqu'à 80 ° C au maximum.

Nennleistung 250 W, Sicherung 16 A, Power Supply 250 W, Fuse 16 A, Homologué 250 W, Fusible 16 A

Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
340	13 3/8	340	13 3/8	400	15 3/4	220/50Hz	30.7979.0010

2

Digestifwagen, Liquor trolley, Chariot à digestifs

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à digestifs, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 3/4	530	20 7/8	1070	42 1/8	30.8009.0000

PROFILE

Digestifwagen, Liquor trolley, Chariot à digestifs

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz mit Glashalter, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages with glass holder, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, porte-verres, élément supérieur à digestifs, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 3/4	530	20 7/8	1270	50	30.8008.0000

PROFILE

Sorbetwagen, Sorbet trolley, Chariot à sorbets

Edelholzrahmen, Sorbetaufsatz, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade, ohne Sorbetbehälter.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for sorbets, top for alcoholic beverages, sliding shelf and drawer, without sorbet pots.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à sorbet, élément supérieur à digestifs, 2 tiroirs, sans pots à sorbet.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 3/4	530	20 7/8	910	35 13/16	30.8003.0000

PROFILE

Humidorwagen, Cigar trolley, Chariot à cigares

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz mit Glashalter, 2 Zigarettenfächer mit Befeuchter und Hygrometer, abschließbar, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages with glass holder, 2 compartments for cigars with moistener and hygrometer, lockable, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à digestifs avec porte-verres, 2 compartiments pour cigares avec humidificateur et hygromètre, qui ferment à clé, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 3/4	530	20 7/8	1270	50	30.8027.0000

PROFILE

Kuchen- und Nachspeisewagen, Pastry and dessert trolley, Chariot à pâtisseries et desserts

Edelholzrahmen, Kühlaufsatz 18/10, mit 6 Kühlpellets, Plexiglashaube, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, top 18/10 for cooling with 6 cooling pellets, plexiglass hood, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à rafraîchir en 18/10 avec 6 plaque eutectique, cloche en verre plexi, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 3/4	530	20 7/8	1110	43 11/16	30.8002.0000

PROFILE

Käsewagen, Cheese trolley, Chariot à fromage

Edelholzrahmen, Käseaufsatz mit halbrollender Plexiglashaube, Kunstmarmorplatte, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for cheese, with roll top plexiglass hood, artificial marble plate, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à fromage, avec full roll-top en verre plexi, plâteau en marbre artificiel, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 3/4	530	20 7/8	1080	42 1/8	30.8014.0000

PROFILE

Meeresfrüchtewagen, Seafood trolley, Chariot à fruits de mer

Edelholzrahmen, Holzaufsatz mit Roheiswanne 18/10, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, wooden top with container 18/10 for ice, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, éléments supérieur en bois avec récipient en 18/10 pour glace, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 3/4	530	20 7/8	940	37	30.8005.0000

PROFILE

Induktionswagen, Induction trolley, Chariot à l'induction

Edelholzrahmen mit Induktionsherd, Flaschenhalter, ausziehbare Arbeitsplatte und Schublade.

Unit frame made of finest quality natural wood, with induction stove, bottle holder, sliding shelf and drawer.

Châssis en bois précieux, avec fourneau d' induction, porte-bouteilles, 2 tiroirs.

Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1010	39 3/4	530	20 7/8	840	33 1/16	230	30.8026.0000

PROFILE

Flambierwagen, Flambé trolley, Chariot à flamber

Edelholzrahmen, mit Zündsicherung und Magnetzündung, Arbeitsfläche Kunstmarmorplatte, Flaschenhalter, ohne Gasflasche, propangasbeheizt, einflammig.

Unit frame made of finest quality natural wood, with safety pilot and magneto ignition, artificial marble plate for working, bottle holder, without gas bottle, propane gas heating, 1 flame.

Châssis en bois précieux, avec dispositif de sûreté d'allumage, plateau en marbre artificiel, porte-bouteilles, sans bouteille de gaz, chauffée au gaz propane, 1 feu.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1080	42 1/2	530	20 7/8	840	33 1/16	30.8013.0000

PROFILE

Rinderbrustwagen, Roast beef trolley, Chariot à viande

Edelholzrahmen, ganz rollende Haube 18/10, klappbare Abstellplatte, abnehmbare Halterung für Tranchierbesteck, elektrisch beheizt.

Unit frame made of finest quality natural wood, full roll top cover 18/10, hinged side plate, removable holder for carving set, electric heating.

Châssis en bois précieux, couvercle roll-top en 18/10, tablette pliante, porte-couverts à découper, chauffage électrique.

Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1090	42 15/16	620	24 7/16	1060	41 3/4	220	30.8007.0000

Länge length		Breite width		Höhe height		Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1090	42 15/16	620	24 7/16	1060	41 3/4	110	30.8007.1000

PROFILE

1 **Digestifaufsatz mit Glashalter, Top for alcoholic beverages with glass holder, Elément supérieur à digestifs avec porte-verres**

Länge / length		Breite / width		Höhe / height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
840	33 1/16	480	18 7/8	445	17 1/2	30.8008.0010

2 **Digestifaufsatz, Top for alcoholic beverages, Elément supérieur à digestifs**

Länge / length		Breite / width		Höhe / height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
840	33 1/16	480	18 7/8	245	9 5/8	30.8009.0010

3 **Sorbetaufsatz, Top for sorbets, Elément supérieur à sorbets**

Länge / length		Breite / width		Höhe / height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
840	33 1/16	480	18 7/8	90	3 9/16	30.8003.0010

4 **Kühlaufsatz mit Plexiglashaube, Top for cooling with plexiglass hood, Elément supérieur à rafraîchir avec cloche en verre plexi**
Mit 6 Kühlpellets, with 6 cooling pellets, avec 6 plaque eutectique

Länge / length		Breite / width		Höhe / height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
815	32 1/16	460	18 1/8	285	11 1/4	30.8002.0010

5 **Käseaufsatz, Top for cheese, Elément supérieur à fromage**

Länge / length		Breite / width		Höhe / height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
860	33 7/8	505	19 7/8	255	10 1/16	30.8014.0010

6 **Meeresfrüchteaufsatz, Top for seafood, Elément supérieur pour fruits de mer**

Länge / length		Breite / width		Höhe / height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
820	32 5/16	460	18 1/8	115	4 1/2	30.8005.0010

7 **Servierwagen - Grundmodell, Serving trolley - basic model, Chariot à service - modèle de base**

Länge / length		Breite / width		Höhe / height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 3/4	530	20 7/8	825	32 1/2	30.8000.0000

1

2

3

4

5

6

7

PROFILE

Digestifwagen rund, Liquor trolley round, Chariot à digestifs, rond

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for alcoholic beverages, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à digestifs, tiroir, galerie sur plat en bas.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
885	$34^{13}/_{16}$	630	$24^{13}/_{16}$	30.8024.1020

PROFILE

Käsewagen rund, Cheese trolley round, Chariot à fromage, rond

Edelholzrahmen, Käseaufsatz, Schneidbrett aus Kunststoff Ø 450 mm drehbar, halbrollende Plexiglashaube, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte.

Unit frame made of finest quality natural wood, top for cheese, plastic cutting board Ø $17^{11}/_{16}$ inch revolving, with half roll top plexiglass hood, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf.

Châssis en bois précieux, élément supérieur à fromage, planche à couper en plastique Ø 450 mm pivotante, avec full roll-top en verre plexi, tiroir, galerie sur plat en bas.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
1060	$41^{3}/_{4}$	630	$24^{13}/_{16}$	30.8024.1010

PROFILE

1 **Käseaufsatz rund, Top for cheese round, Elément supérieur à fromage, rond**

Schneidbrett aus Kunststoff Ø 450 mm drehbar, halbrollende Plexiglashaube.
Plastic cutting board Ø 17 11/16 inch revolving, with half roll top plexiglass hood.
Planche à couper en plastique Ø 450 mm pivotante, avec cloche demi-roulante en verre plexi.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
280	11	610	24	30.8024.0010

1

2 **Digestifaufsatz rund, Top for alcoholic beverages round, Elément supérieur à digestifs, rond**

mit Galerie, with gallery, avec galerie

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
105	4 1/8	610	24	30.8024.0020

2

3 **Aufsatz für Servierwagen, Top for serving trolley, Elément supérieur pour chariot à service**

mit Griffen, with gripes, avec manches

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
50	1 15/16	610	24	30.8024.0030

3

4 **Servierwagen rund, Serving trolley round, Chariot à service rond**

Grundmodell für alle Aufsätze, Edelholzrahmen, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte, Das Grundmodell ist nur mit Aufsatz verwendbar.

Basic model for all tops, unit frame made of finest quality natural wood, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf, The basic model can only be used with a top.

Modèle de base pour tous les éléments supérieurs. Châssis en bois précieux, tiroir. Galerie sur plat en bas., Le modèle de base n'est utilisable qu'avec élément supérieur.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
780	30 11/16	630	24 13/16	30.8024.0000

4

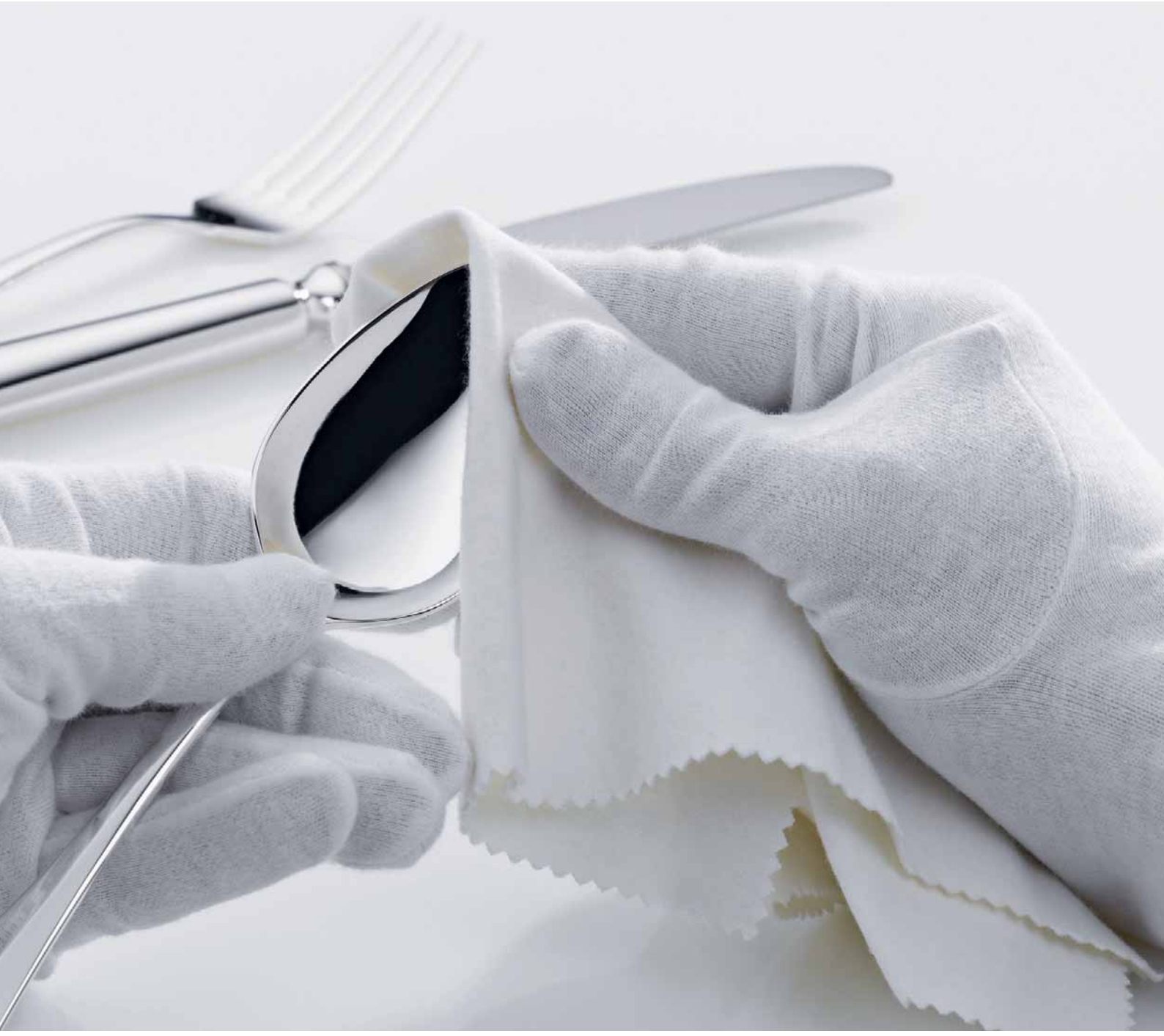
Strahlende Optik durch die richtige Pflege

Wir möchten, dass Ihre Freude über den Kauf von HEPP Bestecken und Serviergeräten auf Dauer anhält. Bei der Herstellung wird darauf geachtet, dass die Produkte Ihrem Ambiente eine optimale Ausstrahlung verleihen. Auf den folgenden Seiten finden Sie wertvolle Informationen zur Pflege.

Brilliance with the right utensil care

We want you to enjoy your purchase of HEPP flatware and hollowware for many years to come. That is why we made sure that our products will maximize the attractiveness of your restaurant. The following pages offer you valuable information on how to care for them.

PFLEGE · MAINTENANCE · MAINTIEN



ERHALTENSWERTE LIEBLINGSSTÜCKE IN FRISCHEM GLANZ!
A NEW SPLENDOR FOR FAVORITE COLLECTABLES

Nutzen Sie unser Know-how. HEPP bietet Ihnen für gebrauchte und defekte Serviergeräte einen professionellen und umfangreichen Wiederaufarbeitungs-Service. So erstrahlt z.B. Ihre alte Kanne wieder in neuem Glanz.

Unsere Reparaturservice-Leistungen im Überblick:

- Schweißen und Löten von z.B. Silberkannen, Griffen und Scharnieren
- Komplette Neuversilberung von Tabletts, Kannen, Leuchter, etc.
- Versilbern, Vergolden, Verkupfern, Vernickeln, Verchromen.

Haben auch Sie erhaltenswerte Lieblingsstücke, die Sie gerne wieder in frischem Glanz erstrahlen lassen wollen? Dann wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen HEPP-Verkaufsberater oder nehmen Sie direkt mit uns Kontakt auf:

- Telefon: +49 (0) 7231 / 48 85-0
- Telefax: +49 (0) 7231 / 48 85-44
- E-Mail: info@hepp.de

Weitere Informationen stehen Ihnen im Internet unter www.hepp.de zur Verfügung.

Take advantage of our know-how. For used and defective serving dishes HEPP offers you a professional and extensive reprocessing service. Your old pot for example shines again in new splendour.

- Welding and soldering of handles and hinges for example
- Complete new silvering of serving trays, pots, candelabras, etc.
- silver, gold copper, nickel and chromium plating.

Do you also have favourite collectables which are worth preserving and allowing them to shine in new splendour? For any requirements please apply to your HEPP sales agent or contact us directly on

- Telephone: +49 (0) 7231 / 48 85-0
- Telefax: +49 (0) 7231 / 48 85-44
- E-Mail: info@hepp.de
- www.hepp.de

Take advantage of our know-how. Our service team like to advise you and submit to you an offer without commitment.

REPARATURSERVICE · REPAIR SERVICE

Besteckaufbereitung · Cutlery

Ein gutes Besteck kann Sie über lange Zeit erfreuen. Damit das auch so bleibt, bietet HEPP Ihnen einen fachmännischen Aufarbeitungs-Service, der Ihr altes Besteck wieder so schön aussehen lässt, wie am ersten Tag.

Oberflächenbearbeitung von Bestecken:
- Polieren, Mattieren und Sandstrahlen
- Erneuerung des Wellenschliffs bei Messern
- Laserkennzeichnung, Stempelung, Gravuren sowie Ätzung von Bestecken.

Good cutlery can please you a long time. For all to remain in such a way, HEPP offers a competent professional processing service which allows your old cutlery to look as nice as on the first day.

Processing of the surface of cutlery:
- Polishing, mat finishing or sandblasting
- Renewal of serrated knives
- Labelling with laser, stamping, engraving as well as etching of cutlery.

Aufarbeitung · Refurbishment

Aus alt mach neu – HEPP ist nicht nur ein Anbieter qualitativ hochwertigster Produkte für den gedeckten Tisch und das Buffet, sondern bietet Ihnen auch den einzigartigen Service, Ihre Produkte zu reparieren und aufzufrischen.

Oberflächenbearbeitung von Serviergeräten / Bestecken:
- Ausbeulen und Planieren
- Polieren, Mattieren oder Sandstrahlen
- Ver- und Bearbeitung von Edelstahl, Messing, Neusilber, etc.

Make new from old – HEPP is not only a supplier of high-class quality products for the table and the buffet but also offers a unique service to repair and polish up your products.

Processing of the surface of serving dishes and cutlery:
- Flattening and planishing
- Polishing, mat finishing or sandblasting
- Machining and processing of high quality steel, brass, new silver, etc.

Besteckaufbereitung · Cutlery

Aufarbeitung · Refurbishment

Reparaturservice · Repair service

Polieren von Platten, Schüsseln, Abdeckhauben, Eiskübel etc.
Polishing of platters, dishes, lids, ice buckets 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.

Abteilvorrichtung
für runde Platten, Deckel, Schüsseln, Körbchen sowie Kännchen mit Deckeln.

Compartment section
for round platters, lids, dishes, baskets and coffee pots with lids.

Goliath 2000 Type C

75.9201.0010

Mit dieser Maschine werden Bestecke und Serviergeräte mühelos und ohne jegliche Abnutzung der Feinsilberauflage poliert. Bei jedem Poliervorgang wird die Auflage neu gehärtet und verdichtet. Es ergibt sich eine problemlose Grundreinigung, und die Lebensdauer der Feinsilberauflage wird wesentlich verlängert. Durch ein offenes Trogsystem kann die Maschine bei laufendem Poliervorgang bestückt bzw. das Poliergut entnommen werden.

Die kompakte Bauweise mit ihrer 56 cm-Frontbreite findet in jeder Küche Platz. Die Steuerelemente sind komplett versenkt und ergonomisch im 40°-Winkel angeordnet.

- Ein Poliervorgang ca. 3 Minuten
- Fassungsvermögen ca. 30 Besteckteile, sortiert in Löffel oder Gabeln, Messer nur mit Messerpoliervorrichtung. Serviergeräte wie z.B. Saucieren, Schüsseln, Weinkühler und Platten bis 30 cm Ø oder 30 x 42 cm.
  Polieren ohne Abteilvorrichtung: z.B. 1 Weinkühler
  Polieren mit Abteilvorrichtung: z.B. 3 Platzteller

Bitte beachten Sie die gesonderte Betriebsanleitung des Herstellers für die Maschine.

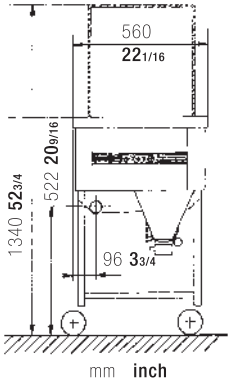
Standardmäßig ausgerüstet mit einem Sammel-Drehkorb. Die Bestecke werden beim Entnehmen sofort von den Polierkugeln getrennt. Dadurch Verdreifachung der Polierkapazität. Die Bandgeschwindigkeit ist wählbar zwischen Normalgeschwindigkeit für Dauerbetrieb sowie langsame Drehzahl für das Positionieren des Sammelkorbes oder das Polieren von großen Teilen.

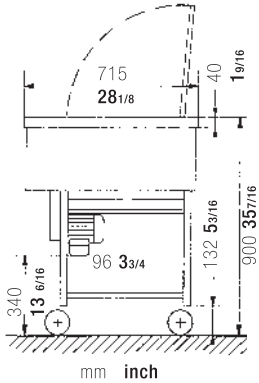
Für die periodische Reinigung lässt sich die gesamte horizontale Verschalung von der Maschine in einem Handgriff ohne Werkzeug entfernen. Dadurch lässt sich die Außenwanne jederzeit ausspülen, ohne dass die Polierkugeln entfernt werden müssen, und die Maschine bietet im Bedarfsfall sofortigen Zugang zur Steuerung oder zum Antrieb. Ein Sicherheitsschalter unterbricht den Stromkreislauf sofort, sobald die Abdeckung entfernt wird. Die Kraftübertragung per Keilriemen ist zuverlässig, sparsam im Stromverbrauch und sehr unterhaltsfreundlich (kein Getriebe = keine periodische Schmierung!).

Technische Daten

Bandgeschwindigkeit:	einstellbar 40 cm oder 20 cm/sec.
Größe Poliertrog:	Ø 31 x 43 cm
Chassis in Edelstahl:	fahrbar mit Radstopper
Gehäuse:	Chromnickelstahl mattiert
Steuerung:	Kombischalter 1-0-30 Min. Schaltuhr, Wahlschalter für Geschwindigkeit
Anschlusswert:	3 x 400 V~max. 330 W, 50 oder 60 Hz
Ablaufhahn:	Ø 1” (Nennwert 25 mm)
Abmessungen:	560 x 715 x 900 mm
Gewicht:	83 kg + 70 kg Polierstahlkugeln
Zubehör:	70 kg Polierstahlkugeln, 1 Abteilvorrichtung (teilt den Poliertrog in drei Fächer) 5 Messerklingenschutz (schützendie 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 $22^{1}/_{16}$ inch, means that it can fit into any kitchen. The control switches are fully recessed and arranged ergonomically at an angle of 40°.

- Polishing takes approx. 3 minutes
- Capacity approx. 30 pieces of cutlery, sorted as spoons or forks, knives only with knife polishing devices. Serving equipment such as gravy boats, dishes, wine coolers and trays up to $11^{13}/_{16}$ inch Ø or $11^{13}/_{16}$ x $16^{9}/_{16}$ inch.
  Polishing without compartmenting device: e.g. 1 wine cooler
  Polishing with compartmenting device: e.g. 3 service plates

Please pay attention to the operating instructions provided by the machine's manufacturer.

Standard equipment includes a rotary basket. The cutlery is immediately separated from the polishing balls on removal of this basket. This triples the polishing capacity.

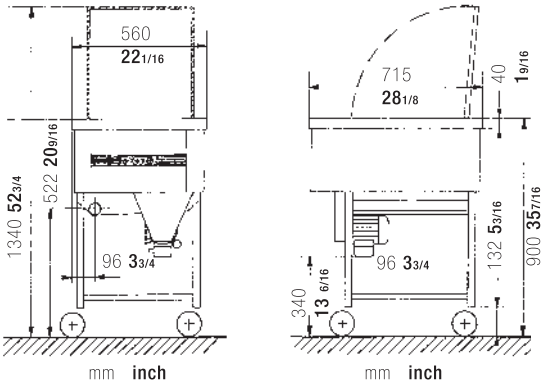
The belt has two speeds. The standard speed is for normal operation and the reduced speed for positioning the basket or polishing larger items.

The entire horizontal casing can be easily removed from the machine without tools for periodic cleaning. The outer tank can thus be rinsed at any time without having to remove the polishing balls. The machine also offers immediate access to the electrical controls and drive components as required. A safety switch immediately interrupts the power supply as soon as the casing is removed. The power transmission via the V-belt is reliable, economical and requires little or no maintenance (no gears = no periodic lubrication!).

Technical data

Belt speed:	adjustable $15^{3}/_{4}$ inch or $7^{7}/_{8}$ inch/sec
Size of polishing trough:	Ø $12^{3}/_{16}$ x $16^{15}/_{16}$ inch
*Chassis:	moveable with wheel brake
Casing:	stainless steel (mat)
Control system:	Combi- switch 1-0-30 minute timer, 2- speed switch
Connected load:	3 x 400 V~max. 330 W, 50 or 60 cycles
Drainage tap:	Ø 1" (nominal value 1 inch)
Dimensions:	$22^{1}/_{16}$ x $28^{1}/_{8}$ x $35^{7}/_{16}$ inch;
Weight:	2669 oz + 2251 oz polishing steel balls
Accessoires:	2251 oz polishing steel balls 1 compartmenting device (divides polishing through into 3 compartments) 5 knife blade protectors (protect blades during polishing) including holder, 1 Type 20 sorting basket ($^{11}/_{16}$ x $^{11}/_{16}$ 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 faigue et sans les user. Durcit l'argent et accroît sa „durabilité". Pas de tambour de polissage. Utilisation simple grâce au systeme 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.

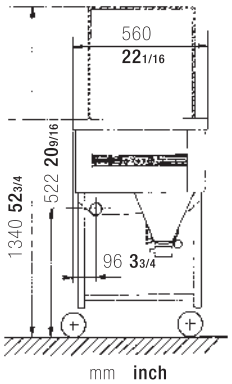
Equipé d'un panier de triage pour récoupérer les couverts de table et d'autres petits objets en une seule opération. La machine est ainsi vidée rapidement et toute de suite prete pour être rechargée. La vitesse du tapis d'entraînement est ajustable entre vitesse rapide pour le polissage et vitesse réduite pour faire demi tour du panier de triage ou pour polir des objets volumineux.

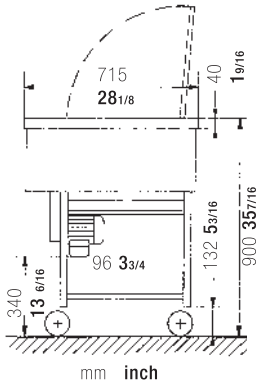
La couverture horizontale de la machine peut être enlevée sans outil pour un nettoyage périodique ou un accès immédiat à la transmission. Il est ainsi possible de rincer la cuve extérieure sans enlever les billes à polir. Pour sécurité, le courant électrique est interrompu immédiatement en cas d'ouverture de la cage. La transmission simple par courroies trapézoïdales est sure et ne demande aucun entretien (pas d'engrenages = pas de lubrification périodique!).

Caractéristiques techniques

Vitesse du tapis:	ajustable 40 cm ou 20 cm/sec.
Bassin à polir	Ø 31 x 43 cm
Châssis:	en acier inoxydable, sur roulettes avec frein
Boîte extérieure:	en acier inoxydable brossé
Commande:	Interrupteur 0 à 30 minutes ou sans arrêt bouton pour régler la vitesse du tapis
Branchement:	3 x 400/415 V - max. 330 W 50 ou 60 p
Robinet d'écoulement:	Ø 1" (DN 25 mm)
Poids net:	env. 83 kg machine + 70 kg de billes à polir
Equipement standard:	70 kg billes acier au carbone* Ø 3/16"trempé *(acier inox AISI 420 contre supplément) 1 dispositif de séparation (divise le byc en trois compartiments) 5 dispositifs à polir les couteaux 1 panier de triage

Sous réserve des modifications techniques.





Goliath 2000 Type B

75.9200.0000

Mit dieser Maschine werden Bestecke und Serviergeräte mühelos und ohne jegliche Abnutzung der Feinsilberauflage poliert. Bei jedem Poliervorgang wird die Auflage neu gehärtet und verdichtet. Es ergibt sich eine problemlose Grundreinigung, und die Lebensdauer der Feinsilberauflage wird wesentlich verlängert. Durch ein offenes Trogsystem kann die Maschine bei laufendem Poliervorgang bestückt bzw. das Poliergut entnommen werden.

- Ein Poliervorgang ca. 3 Minuten
- Fassungsvermögen ca. 30 Besteckteile, sortiert in Löffel oder Gabeln, Messer nur mit Messerpoliervorrichtung. Serviergeräte wie z.B. Saucieren, Schüsseln, Weinkühler und Platten bis 30 cm Ø oder 30 x 42 cm.
  Polieren ohne Abteilvorrichtung: z.B. 1 Weinkühler
  Polieren mit Abteilvorrichtung: z.B. 3 Platzteller

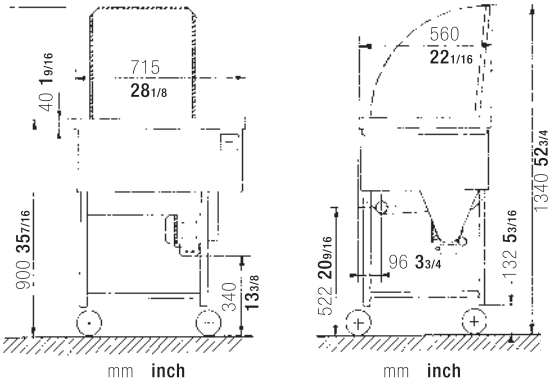
Bitte beachten Sie die gesonderte Betriebsanleitung des Herstellers für die Maschine.

Für die periodische Reinigung lässt sich die gesamte horizontale Verschalung von der Maschine in einem Handgriff ohne Werkzeug entfernen. Dadurch lässt sich die Außenwanne jederzeit ausspülen, ohne dass die Polierkugeln entfernt werden müssen, und die Maschine bietet im Bedarfsfall sofortigen Zugang zur Steuerung oder zum Antrieb. Ein Sicherheitsschalter unterbricht den Stromkreislauf sofort, sobald die Abdeckung entfernt wird. Die Kraftübertragung per Keilriemen ist zuverlässig, sparsam im Stromverbrauch und sehr unterhaltsfreundlich (kein Getriebe = keine periodische Schmierung!). Goliath 2000 Type B hat eine konstante Drehzahl und ist mit einem Einphasen- Motor ausgerüstet.

Technische Daten

Bandgeschwindigkeit:	konstant 40 cm
Größe Poliertrog:	Ø 31 x 43 cm
Chassis in Edelstahl:	fahrbar mit Radstopper
Gehäuse:	Chromnickelstahl gebürstet
Steuerung:	Kombischalter 1-0-30 Min. Schaltuhr, oder non stop
Anschlusswert:	1 x 230/240 V~max. 330 W, 50 oder 60 Hz
Ablaufhahn:	Ø 1” (Nennwert 25 mm)
Gewicht:	81 kg + 70 kg Polierstahlkugeln
Zubehör:	70 kg Polierstahlkugeln, 1 Abteilvorrichtung (teilt den Poliertrog in drei Fächer) 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 trough system the machine can be filled and emptied with cutlery, etc., during polishing.

- Polishing takes approx. 3 minutes
- Capacity approx. 30 pieces of cutlery, sorted as spoons or forks, knives only with knife polishing devices. Serving equipment such as gravy boats, dishes, wine coolers and trays up to $11^{13}/_{16}$ inch Ø or $11^{13}/_{16}$ x $16^{9}/_{16}$ inch.
  Polishing without compartmenting device: e.g. 1 wine cooler
  Polishing with compartmenting device: e.g. 3 service plates

Please pay attention to the operating instructions provided by the machine‘s manufacturer.

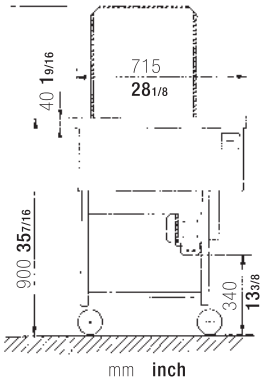
The entire horizontal casing can be easily removed from the machine without tools for periodic cleaning. The outer tank can thus be rinsed at any time without having to remove the polishing balls. The machine also offers immediate access to the electrical controls and drive components as required. A safety switch immediately interrupts the power supply as soon as the casing is removed. The power transmission via the V-belt is reliable, economical and requires little or no maintenance (no gears = no periodic lubrication!).

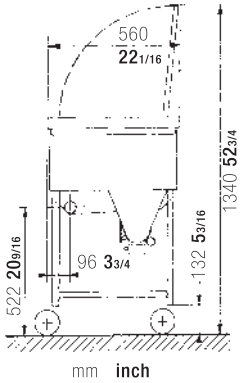
Goliath 2000 Type B runs at a constant speed and is equipped with a single- phase motor.

Technical data

Belt speed:	constant $15^{3}/_{4}$ inch/sec
Size of polishing trough:	Ø $12^{3}/_{16}$ x $16^{15}/_{16}$ inch
Chassis:	Stainless steel mobile with wheel- stoppers
Casing:	stainless steel (mat)
Controls:	Combi- switch for 30 minutes or non- stop
Electrical data:	1 x 230/240 V~330 W, 50 or 60 cycles
Drainage tap:	Ø 1” (nominal value 1 inch)
Weight:	approx. 2604 oz machine+ 2251 oz polishing balls
Accessoires:	2604 oz polishing steel balls, 1 compartmentingdevice (divides polishing through into 3 compartments) 5 knife bladeprotectors (protect blades during polishing)

Subject to technical changes and improvements





Goliath 2000 Type B

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 systeme 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.

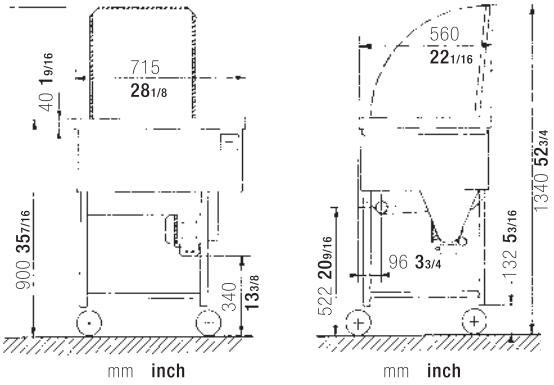
La couverture horizontale de la machine peut être enlevée sans outil pour un nettoyage périodique ou un accès immédiat à la transmission. Il est ainsi possible de rincer la cuve extérieure sans enlever les billes à polir. Pour sécurité, le courant électrique est interrompu immédiatement en cas d'couverture de la cage. La transmission simple par courroies trapézoïdales est sure 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 monophase.

Caractéristiques techniques

Vitesse du tapis:	ajustable 40 cm/sec.
Bassin à polir:	Ø 31 x 43 cm
Châssis:	en acier inoxydable, sur roulettes avec frein
Boîte extérieure:	en acier inoxydable brossé
Commande:	Interrupteur 0 à 30 minutes ou sans arrêt
Branchement:	1 x 230/240 V ~ 330 W 50 ou 60 p
Robinet d'écoulement:	Ø 1" (DN 25 mm)
Poids net:	env. 81 kg machine + 70 kg de billes à polir
Equipement standard:	70 kg billes de polissage en acier 1 dispositif de séparation (divise le bac en trois compartiments) 5 manches de protection pour couteaux (protège les lames en polissant)

Sous réserve des modifications techniques.



Silber-Polish, Silver-Polish, Polish argenté

Seifenpulver für Silberpoliermaschine Goliath 2000, vermeidet Rückstände, schont Maschine und Förderband.

Soap powder for Silver Burnishing Machine Goliath 2000. Prevents formation of residues, treats machine and conveyor belt carefully.

Poudre d'entretien pour machine à polir Goliath 2000, dissout les impuretés protège la machine et le tapis roulant.

Inhalt cap. Ltr.	oz.	
8,00 kg	257	75.9205.0000

NEUTRAL

HEPPOLIT-Silberreinigungspulver, HEPPOLIT-Silver Cleaning Powder, Poudre de nettoyage pour l'argenterie HEPPOLIT

nur wirksam in Verbindung mit HEPP-Silberreinigungsapparat oder HEPP-Silberreinigungsplatten. 1 Esslöffel HEPPOLIT in 1 Liter heißem Wasser auflösen, Silbergegenstände 2 Minuten in dieser Lauge liegen lassen, spülen.

effective only in combination with the HEPP Silver Cleaning Apparatus or HEPP Silver Cleaning Plates. Dissolve 1 table spoon of HEPPOLIT in 1 litre of hot water, leave silver articles for 2 minutes in this solution, rinse.

a n'utiliser qu'avec l'appareil de nettoyage HEPP ou les plaques de nettoyage HEPP. Dissoudre une cuillère à soupe de poudre par litre d'eau très chaude et laisser tremper les objets dans ce bain pendant 2 minutes. Rincer.

Inhalt cap. Ltr.	oz.	
5,00 kg	161	75.9211.0000

NEUTRAL

HEPP-Silberreinigungsapparat, HEPP-Silver Cleaning Apparatus, Appareil à nettoyer l'argenterie HEPP

mit Aluminium-Einsatz, das ideale Gerät für einfache Silberpflege. Silbergegenstände trocken einlegen, heißes Wasser mit je 1 Esslöffel HEPPOLIT Reinigungspulver pro Liter hinzugeben, Silbergegenstände 2 Minuten liegen lassen, herausnehmen, nachspülen, nach Silberreinigung Aluminium-Einsatz vom Schmutz befreien.

with aluminum insert - the ideal appliance for simple silver care. Put in silver articles dry, add hot water together with 1 table spoon of HEPPOLIT Cleaning Powder for each litre. Leave silver articles in this solution for 2 minutes, then take them out and rinse. After silver cleaning remove dirt from aluminium insert.

avec bac en aluminium. Appareil idéal pour l'entretien courant de l'argent. Disposer les objets en argent secs dans l'appareil, ajouter de l'eau tres 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 a garder la garniture en aluminium très propre.

	Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Aluminium aluminium	Zink und Aluminium zinc coated and aluminium
	Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.		
1	55,0	1937	633	$24^{15}/_{16}$	428	$16^{7}/_{8}$	224	$8^{13}/_{16}$		75.9207.0000
2	55,0	1937	620	$24^{7}/_{16}$	400	$15^{3}/_{4}$	200	$7^{7}/_{8}$	75.9208.0000	

NEUTRAL

HEPP-Silberreinigungsplatten, HEPP-Silver cleaning plates, Plaques HEPP pour le nettoyage de l'argenterie

aus Aluminium, empfehlenswert für Hepp-Silberreinigungsapparat. Kann auch in Kunststoffbecken eingelegt werden.

of aluminum, recommendable for Hepp Silver Cleaning Apparatus. Can also be put into plastic basins.

plaques en aluminium, recommandable pour l`appareil à nettoyer l'argenterie Hepp. Peuvent également être mises dans des bacs en plastique.

Inhalt cap.		Aluminium aluminium
Ltr.	oz.	
1 Packung mit 10 Platten	1 package with 10 plates	75.9210.0000

NEUTRAL