



HEPP

191144, Санкт-Петербург, ул.Моисеенко, д. 5

Телефон: (812) 335-21-16, (812) 335-21-17

Почта: mail@mirposudy.ru

www.mirposudy.ru

GESAMTSORTIMENT · COMPLETE RANGE · GAMME GÉNÉRALE



FÜR DIE BESTEN ADRESSEN DER WELT
FOR THE BEST LOCATIONS WORLDWIDE



Glanzstücke für die Tafelkultur und professionelles Equipment

HEPP zählt zu den bedeutendsten Anbietern rund um den gedeckten Tisch und ist Marktführer in Bezug auf Angebotsvielfalt. In einer hochmodernen Fertigung für Tafel- und Serviergeräte werden hunderte von Artikeln hergestellt: Vom Besteck über Kaffeekännchen bis hin zu Chafing-Dishes und Speisenverteilssysteme. Ein etabliertes Vertriebs-Partnernetz sorgt für professionelle Beratung rund um den Globus.

Seit 1863 hat sich HEPP einen Namen in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie gemacht. Der Erfolg setzt sich – damals wie heute – aus traditionellen Werten wie Zuverlässigkeit und Qualität, sowie Innovationskraft und Flexibilität zusammen.



Showpieces for fine dining and professional equipment

HEPP ranks among the most important suppliers in the field of tableware and is the market leader with regard to its wide range of products. In a highly modern production line for hollowware and flatware hundreds of articles are manufactured: From cutlery through coffee jugs to chafing dishes and food distribution systems. An established distribution and partner network ensures professional advice around the globe. Since 1863 HEPP has made their name in the upmarket catering and hotel business.

The success – then as now – is founded on traditional values such as reliability and quality, as well as innovative drive and flexibility.



HEPP-Produkte sorgen für gepflegte Gastlichkeit bei Kunden in über 90 Ländern rund um den Globus. Darunter finden sich Top-Namen aus der Hotel- und Gastronomiewelt. Zu ihnen zählen neben dem in Deutschland bekannten Hotel Adlon in Berlin auch die über 70 Fünf-Sterne-Hotels der Ritz-Carlton-Gruppe (USA) sowie namhafte High Class-Hotels weltweit.

HEPP products provide sophisticated hospitality in over 90 countries throughout the world. They include top names from the world of catering. Among them rank, alongside Hotel Adlon in Berlin, a famous hotel in Germany, the over 70 five star hotels of the Ritz-Carlton Group (USA), as well as high class hotels worldwide.

MIT STILVOLLEN KOLLEKTIONEN STIMMUNGSVOLL EINDECKEN CREATING MOOD WITH STYLISH COLLECTIONS



Die Kollektionen von HEPP werden als Kreativkomponenten für die Tischkultur entwickelt.

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

The collections from HEPP have been developed as creative components for fine dining culture.

Whether for the bar, buffet or a table setting, the HEPP collections also provide accessories for the requirements of a large table, besides the complete basic pieces. The most striking design characteristics are the designed handles, knobs and feet – the remarkable shapes of the extraordinary collections are reflected in all the pieces. In each collection the consistent use of lines and functional details emphasize the exclusive and modern elegance.

KOLLEKTIONEN COLLECTIONS



Profile



Excellent



SONDERKOLLEKTIONEN SPECIAL COLLECTIONS

Arte



Exclusive



Tradition



ZEITLOS SCHÖNES DESIGN
TIMELESS, BEAUTIFUL DESIGN

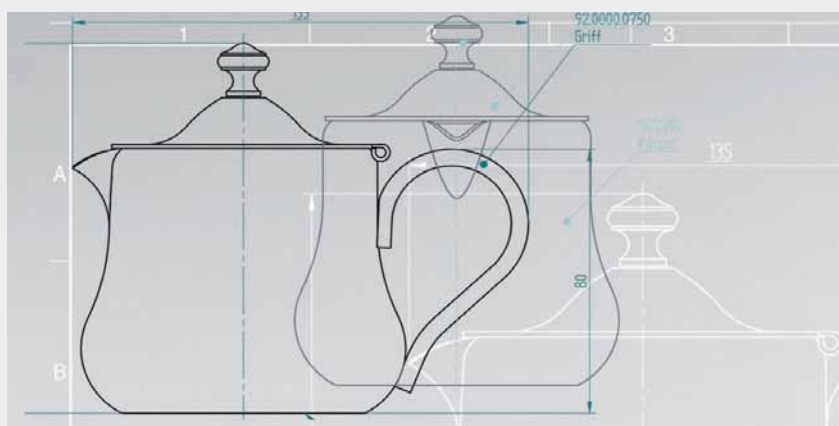


Design, Qualität und Individualisierung

HEPP versteht sich als Anbieter von Markenprodukten die in Gestaltung, Qualität und Gebrauchsnutzen höchsten Ansprüchen gerecht werden. Von der Idee bis zum fertigen Produkt und im täglichen Gastronomieinsatz – Material und Verarbeitung stehen im Vordergrund. Als Erfinder des Hotelsilbers stützt sich die Marke HEPP auf diese Grundsätze. Die zeitlos schönen Tafelgeräte werden von HEPP auch nach Ihren Wünschen veredelt und individuell gestaltet.

Design, Quality and Customizing

HEPP regards itself as a supplier of brand products that meet the highest demands of design, quality and product use. From the conception to the finished product and in day-to-day handling in catering – the focus is on the material and workmanship. As the inventor of hotel silverware, the brand HEPP is based on these principles. According to your wishes the timeless table appliances are refined and customized by HEPP – for example by customizing your flatware with an engraving or stamp.





HEPP eine Marke als Erlebnis

Das klassisch Schöne verführt den Kenner und Genießer. Deshalb bietet HEPP als international führender Anbieter eine große Sortimentsvielfalt. Sie zeichnet sich aus durch souverän, zeitlose Formen und modern, avantgardistisches Design.

HEPP a brand as an experience

Classic beauty attracts connoisseurs and gourmets. This is why HEPP, was the leading supplier of cutlery, serving articles and airlines-inflight items on the international market has a particularly extensive range of products, as well as great diversity. It ranges from cutlery with a high quality of workmanship and serving articles with competent, timeless shapes to modern, avantgarde design.

Inhalt · Content



	Besteck Cutlery	10
	Frühstück Breakfast	64
	Menü & Bankett Menu & Banquet	88
	Induction Plus Chafing Dish & Buffet	120
	Bar	158
	Sonderkollektionen Special collection	176
	Servierwagen Serving trolley	184
	Pflege · Reparaturservice Maintenance · Repair Service	206
	Index A-Z	220

BESTECKE · CUTLERY · COUVERTS





Stilvolle Gastlichkeit beginnt beim Besteck

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 Produktvielfalt – ein breites Spektrum an Designs und Stilrichtungen. Überzeugen Sie sich von der Auswahl aus hochwertigsten Materialien in Edelstahl 18/10, 18/0 und in der versilberten Ausführung.

Stylish hospitality starts with cutlery

Since time immemorial cutlery has been more than simply a useful table utensil. It is the visual and tactile expression of culture and lifestyle. Which is why HEPP is offering a diverse product range: a wide choice of designs and styles. Take a look at our choice of the finest materials in 18/10 stainless steel, 18/0 and in a silver-plated finish.



ÜBERSICHT BESTECKMODELLE · OVERVIEW CUTLERY MODELS





ROYAL

Seite · Page 32



CHIPPENDALE

Seite · Page 34



KREUZBAND

Seite · Page 36



DIAMOND

Seite · Page 38



EXCLUSIV

Seite · Page 40



EMOTION

Seite · Page 42



ACCENT

Seite · Page 44



TRADITION

Seite · Page 46

WEITERE BESTECKMODELLE:
MORE CUTLERY MODELS

FUTURA	Seite 48
PREMIUM	Seite 50
TREND	Seite 52
FACETTE	Seite 54
PRINCESS	Seite 56

Ergänzungsteile
Cutlery Additional Pieces Seite 58



56.4401.6040
56.4401.6030

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



56.4402.6040
56.4402.6030

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



56.4403.6047
56.4403.6037

Menümesser¹⁾³⁾
Table knife
Couteau de table
232 mm · 9¼ in.



56.4403.6049
56.4403.6039

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



56.4404.6040
56.4404.6030

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



56.4405.6040
56.4405.6030

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



56.4406.6047
56.4406.6037

Vorspeisenmesser¹⁾³⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
207 mm · 8¼ in.



56.4406.6049
56.4406.6039

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



56.4407.6040
56.4407.6030

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
136 mm · 5¼ in.



56.4409.6040
56.4409.6030

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



56.4411.6040
56.4411.6030

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



56.4435.6040
56.4435.6030

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



56.4436.6040
56.4436.6030

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



56.4466.6049
56.4466.6039

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¼ in.



56.4472.6040
56.4472.6030

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



56.4475.6040
56.4475.6030

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



56.4478.6049
56.4478.6039

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



56.4489.6040
56.4489.6030

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

56.44XX.604X

56.44XX.603X

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design





56.0901.6040
56.0901.6030

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



56.0902.6040
56.0902.6030

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



56.0903.6049
56.0903.6039

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



56.0904.6040
56.0904.6030

Vorspeisenlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
199 mm · 7¾ in.



56.0905.6040
56.0905.6030

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



56.0906.6049
56.0906.6039

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



56.0907.6040
56.0907.6030

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
137 mm · 5½ in.



56.0909.6040
56.0909.6030

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



56.0910.6040
56.0910.6030

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
159 mm · 6¼ in.



56.0935.6040
56.0935.6030

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



56.0936.6040
56.0936.6030

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



56.0964.6040
56.0964.6030

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



56.0966.6049
56.0966.6039

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



56.0972.6040
56.0972.6030

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



56.0975.6040
56.0975.6030

**Vorspeise-/
Dessertgabel 4-zinkig**
Dessert fork
Fourchette à dessert
158 mm · 6¼ in.



56.0986.6049
56.0986.6039

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



56.0989.6040
56.0989.6030

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

56.09XX.604X

versilbert
silver plated
argenté

56.09XX.603X

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP PREMIUM



56.0601.6040
56.0601.6030

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



56.0602.6040
56.0602.6030

Menügabel
Table fork
Fourchette de table
228 mm · 9 in.



56.0603.6049
56.0603.6039

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



56.0604.6040
56.0604.6030

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



56.0605.6040
56.0605.6030

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



56.0606.6049
56.0606.6039

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



56.0607.6040
56.0607.6030

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



56.0609.6040
56.0609.6030

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



56.0611.6040
56.0611.6030

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
209 mm · 8³/₄ in.



56.0635.6040
56.0635.6030

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



56.0636.6040
56.0636.6030

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



56.0666.6049
56.0666.6039

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
185 mm · 7⁹/₁₆ in.



56.0672.6040
56.0672.6030

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



56.0675.6040
56.0675.6030

**Vorspeise-/
Dessertgabel 4-zinkig**
Dessert fork
Fourchette à dessert
172 mm · 6³/₄ in.



56.0678.6049
56.0678.6039

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



56.0689.6040
56.0689.6030

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

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP EXCLUSIV



56.0401.6040
56.0401.6030

Menüöffel
Table spoon
Cuiller de table
217 mm · 8⁵/₁₆ in.



56.0402.6040
56.0402.6030

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



56.0403.6049
56.0403.6039

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



56.0404.6040
56.0404.6030

Vorspeiselöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
199 mm · 7¹⁶/₁₆ in.



56.0405.6040
56.0405.6030

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



56.0406.6049
56.0406.6039

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



56.0407.6040
56.0407.6030

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



56.0409.6040
56.0409.6030

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



56.0410.6040
56.0410.6030

Vorspeise-/Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
156 mm · 6¹/₁₆ in.



56.0435.6040
56.0435.6030

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
184 mm · 7⁴/₁₆ in.



56.0436.6040
56.0436.6030

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



56.0464.6040
56.0464.6030

Kuchengabel 3-zinkig
Cake fork
Fourchette à gâteau
157 mm · 6³/₁₆ in.



56.0466.6049
56.0466.6039

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



56.0472.6040
56.0472.6030

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



56.0475.6040
56.0475.6030

Vorspeise-/Dessertgabel 4-zinkig
Dessert fork
Fourchette à dessert
157 mm · 8³/₁₆ in.



56.0486.6049
56.0486.6039

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



56.0489.6040
56.0489.6030

Tassenlöffel
Round soup spoon
Cuiller à bouillon
166 mm · 6⁵/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

56.04XX.604X

56.04XX.603X

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP PREMIUM



01.0036.1010
03.0136.3010

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



01.0036.1020
03.0136.3020

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



01.0036.1030
03.0136.3030

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



01.0036.1800
03.0136.3800

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



01.0036.1830
03.0136.3830

Tafelmesser²⁾
Table knife
Couteau de table
226 mm · 8⁷/₈ in.



01.0036.1050
03.0136.3050

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



01.0036.1060
03.0136.3060

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



01.0036.1070
03.0136.3070

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



01.0036.1810
03.0136.3810

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



01.0036.1850
03.0136.3850

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



01.0036.1100
03.0136.3100

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



01.0036.1110
03.0136.3110

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



01.0036.1130
03.0136.3130

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



01.0036.1140
03.0136.3140

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



01.0036.1150
03.0136.3150

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



01.0036.1210
03.0136.3210

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



01.0036.1330
03.0136.3330

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



01.0036.1860
03.0136.3860

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



01.0036.1550
03.0136.3550

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



01.0036.1580
03.0136.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
185 mm · 7⁵/₈ in.



01.0036.1630
03.0136.3630

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

rostfreier Stahl
stainless steel
acier inoxydable

rostfreier Stahl versilbert
stainless steel silver plated
acier inoxydable argenté

01.0036.1XX0

03.0136.3XX0

06.0036.1XX0

08.0136.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP Tradition



01.0048.1010
03.0148.3010

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



01.0048.1020
03.0148.3020

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



01.0048.1800
03.0148.3800

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



06.0048.1980
08.0148.3980

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



01.0048.1050
03.0148.3050

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



01.0048.1060
03.0148.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
185 mm · 7⁵/₁₆ in.



01.0048.1810
03.0148.3810

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



06.0048.1990
08.0148.3990

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



01.0048.1100
03.0148.3100

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



01.0048.1110
03.0148.3110

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



01.0048.1140
03.0148.3140

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



01.0048.1150
03.0148.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
185 mm · 7⁵/₁₆ in.



01.0048.1210
03.0148.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
193 mm · 7⁷/₁₆ in.



01.0048.1270
03.0148.3270

Universal-Löffel-Gabel
Comb. Spoon-Fork
Cuiller-Fourch. univ.
184 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0048.1330
03.0148.3330

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



01.0048.1580
03.0148.3580

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



01.0048.1630
03.0148.3630

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



01.0048.1740
03.0148.3740

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



01.0048.1750
03.0148.3750

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



06.0048.1890
08.0148.3890

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



01.0048.1950
03.0148.3950

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

rostfreier Stahl
stainless steel
acier inoxydable

rostfreier Stahl versilbert
stainless steel silver plated
acier inoxydable argenté

01.0048.1XX0

03.0148.3XX0

06.0048.1XX0

08.0148.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



BAGUETTE



BAGUETTE



01.0032.1010
03.0132.3010

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



01.0032.1020
03.0132.3020

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



01.0032.1910
03.0132.3910

Essgabel³⁾
Table fork
Fourchette de table
203 mm · 8 in.



01.0032.1710
03.0132.3710

Menügabel
Table fork
Fourchette de table
195 mm · 7¹/₁₆ in.



01.0032.1030
03.0132.3030

Tafelmesser¹⁾
Table knife
Couteau de table
245 mm · 9³/₄ in.



01.0032.1800
03.0132.3800

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



01.0032.1050
03.0132.3050

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



01.0032.1060
03.0132.3060

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



01.0032.1920
03.0132.3920

Dessertgabel³⁾
Dessert fork
Fourchette à dessert
185 mm · 7⁹/₁₆ in.



01.0032.1070
03.0132.3070

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



01.0032.1810
03.0132.3810

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



01.0032.1100
03.0132.3100

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
135 mm · 5⁵/₁₆ in.



01.0032.1110
03.0132.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
111 mm · 4³/₈ in.



01.0032.1120
03.0132.3120

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



01.0032.1140
03.0132.3140

Fischmesser
Fish knife
Couteau à poisson
198 mm · 7⁹/₁₆ in.



01.0032.1150
03.0132.3150

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



01.0032.1180
03.0132.3180

Consommelöffel
Bouillon spoon
Cuiller à bouillon
160 mm · 6⁵/₁₆ in.



01.0032.1210
03.0132.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
203 mm · 8 in.



01.0032.1330
03.0132.3330

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



01.0032.1500
03.0132.3500

Tranchiermesser¹⁾
Carving knife
Couteau à découper
250 mm · 9¹³/₁₆ in.



01.0032.1510
03.0132.3510

Tranchiergabel¹⁾
Carving fork
Fourchette à découper
225 mm · 8⁷/₁₆ in.



01.0032.1550
03.0132.3550

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



01.0032.1580
03.0132.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
181 mm · 7¹/₈ in.



01.0032.1630
03.0132.3630

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



01.0032.1720
03.0132.3720

Menümesser¹⁾
Table knife
Couteau de table
222 mm · 8³/₄ in.



01.0032.1820
03.0132.3820

Menümesser
Table knife
Couteau de table
223 mm · 8³/₄ in.



01.0032.1830
03.0132.3830

Tafelmesser²⁾
Table knife
Couteau de table
240 mm · 9⁷/₁₆ in.



01.0032.1850
03.0132.3850

Dessertmesser²⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
212 mm · 8⁵/₁₆ in.



01.0032.1860
03.0132.3860

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0032.1XX0

03.0132.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



CARLTON



CARLTON



01.0045.1010
03.0145.3010

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



01.0045.1020
03.0145.3020

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
201 mm · 7⁹/₁₆ in.



01.0045.1030
03.0145.3030

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



01.0045.1800
03.0145.3800

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



01.0045.1050
03.0145.3050

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



01.0045.1060
03.0145.3060

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



01.0045.1070
03.0145.3070

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



01.0045.1810
03.0145.3810

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



01.0045.1100
03.0145.3100

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



01.0045.1110
03.0145.3110

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



01.0045.1120
03.0145.3120

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



01.0045.1140
03.0145.3140

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



01.0045.1150
03.0145.3150

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



01.0045.1190
03.0145.3190

Eisschaufel
Ice shovel
Cuiller à glace
131 mm · 5⁹/₁₆ in.



01.0045.1210
03.0145.3210

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



01.0045.1220
03.0145.3220

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



01.0045.1260
03.0145.3260

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



01.0045.1300
03.0145.3300

Dressinglöffel
Dressing spoon
Cuiller à dressing
280 mm · 11 in.



01.0045.1330
03.0145.3330

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



01.0045.1340
03.0145.3340

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



01.0045.1370
03.0145.3370

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



01.0045.1400
03.0145.3400

Suppenschöpfer
Soup ladle, large
Louche grande
280 mm · 11 in.



01.0045.1410
03.0145.3410

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



01.0045.1420
03.0145.3420

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



01.0045.1450
03.0145.3450

Vorlegegabel
Serving fork
Fourchette à servir
193 mm · 7⁵/₈ in.



01.0045.1470
03.0145.3470

Vorlegelöffel
Serving spoon
Cuiller à servir
270 mm · 10⁵/₈ in.



01.0045.1480
03.0145.3480

Vorlegegabel
Serving fork
Fourchette à servir
270 mm · 10⁵/₈ in.



01.0045.1540
03.0145.3540

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



01.0045.1550
03.0145.3550

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



01.0045.1950
03.0145.3950

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



01.0045.1560
03.0145.3560

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



01.0045.1570
03.0145.3570

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



01.0045.1580
03.0145.3580

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



01.0045.1630
03.0145.3630

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0045.1XX0

03.0145.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP-EXCLUSIV



01.0050.1010
03.0150.3010

Esslöffel
Table spoon
Cuiller de table
211 mm · 8³/₁₆ in.



01.0050.1020
03.0150.3020

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



01.0050.1800
03.0150.3800

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



01.0050.1980
03.0150.3980

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



01.0050.1050
03.0150.3050

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



01.0050.1060
03.0150.3060

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



01.0050.1810
03.0150.3810

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



01.0050.1990
03.0150.3990

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



01.0050.1100
03.0150.3100

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



01.0050.1110
03.0150.3110

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



01.0050.1750
03.0150.3750

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



01.0050.1140
03.0150.3140

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



01.0050.1150
03.0150.3150

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



01.0050.1210
03.0150.3210

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



01.0050.1330
03.0150.3330

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



01.0050.1890
03.0150.3890

Buttermesser²⁾³⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0050.1580
03.0150.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
185 mm · 7³/₁₆ in.



01.0050.1630
03.0150.3630

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



01.0050.1950
03.0150.3950

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



01.0050.1970
03.0150.3970

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0050.1XX0

03.0150.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design





01.0049.1010
03.0149.3010

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



01.0049.1020
03.0149.3020

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



01.0049.1800
03.0149.3800

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



01.0049.1980
03.0149.3980

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



01.0049.1050
03.0149.3050

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



01.0049.1060
03.0149.3060

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



01.0049.1810
03.0149.3810

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8²/₁₆ in.



01.0049.1990
03.0149.3990

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



01.0049.1090
03.0149.3090

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



01.0049.1110
03.0149.3110

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



01.0049.1750
03.0149.3750

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



01.0049.1140
03.0149.3140

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



01.0049.1150
03.0149.3150

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



01.0049.1210
03.0149.3210

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



01.0049.1330
03.0149.3330

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



01.0049.1890
03.0149.3890

Buttermesser²⁾³⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0049.1580
03.0149.3580

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



01.0049.1630
03.0149.3630

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



01.0049.1950
03.0149.3950

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



01.0049.1970
03.0149.3970

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

01.0049.1XX0

versilbert
silver plated
argenté

03.0149.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP. EXCLUSIV



01.0043.1010
03.0143.3010

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



01.0043.1020
03.0143.3020

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



01.0043.1030
03.0143.3030

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



01.0043.1800
03.0143.3800

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



01.0043.1050
03.0143.3050

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



01.0043.1060
03.0143.3060

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



01.0043.1070
03.0143.3070

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



01.0043.1810
03.0143.3810

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



01.0043.1100
03.0143.3100

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



01.0043.1110
03.0143.3110

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



01.0043.1130
03.0143.3130

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



01.0043.1140
03.0143.3140

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



01.0043.1150
03.0143.3150

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



01.0043.1210
03.0143.3210

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



01.0043.1320
03.0143.3320

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



01.0043.1330
03.0143.3330

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



01.0043.1550
03.0143.3550

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



01.0043.1580
03.0143.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
185 mm · 7³/₁₆ in.



01.0043.1630
03.0143.3630

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0043.1XX0

03.0143.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP EXCLUSIV



01.0013.1010
03.0113.3010

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



01.0013.1020
03.0113.3020

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



01.0013.1600
03.0113.3600

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



01.0013.1800
03.0113.3800

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



01.0013.1050
03.0113.3050

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



01.0013.1060
03.0113.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
180 mm · 7⅛ in.



01.0013.1610
03.0113.3610

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



01.0013.1810
03.0113.3810

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



01.0013.1090
03.0113.3090

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



01.0013.1110
03.0113.3110

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



01.0013.1120
03.0113.3120

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



01.0013.1750
03.0113.3750

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



01.0013.1140
03.0113.3140

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



01.0013.1150
03.0113.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
180 mm · 7⅛ in.



01.0013.1160
03.0113.3160

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



01.0013.1180
03.0113.3180

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



01.0013.1210
03.0113.3210

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



01.0013.1330
03.0113.3330

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



01.0013.1550
03.0113.3550

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



01.0013.1580
03.0113.3580

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



01.0013.1630
03.0113.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
180 mm · 7⅛ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

01.0013.1XX0

versilbert
silver plated
argenté

03.0113.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP EXCLUSIV



01.0042.1010
03.0142.3010

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



01.0042.1020
03.0142.3020

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



01.0042.1030
03.0142.3030

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



01.0042.1800
03.0142.3800

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
228 mm · 9 in.



01.0042.1830
03.0142.3830

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



01.0042.1050
03.0142.3050

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



01.0042.1060
03.0142.3060

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



01.0042.1070
03.0142.3070

Dessertmesser¹⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0042.1810
03.0142.3810

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0042.1850
03.0142.3850

Dessertmesser²⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0042.1100
03.0142.3100

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



01.0042.1110
03.0142.3110

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



01.0042.1120
03.0142.3120

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



01.0042.1140
03.0142.3140

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



01.0042.1150
03.0142.3150

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



01.0042.1210
03.0142.3210

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



01.0042.1320
03.0142.3320

Buttermesser¹²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹/₁₆ in.



01.0042.1330
03.0142.3330

Buttermesser²³⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹/₁₆ in.



01.0042.1950
03.0142.3950

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



01.0042.1580
03.0142.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
185 mm · 7³/₁₆ in.



01.0042.1630
03.0142.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller rond à bouillon
175 mm · 6⁷/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0042.1XX0

03.0142.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design





01.0025.1650
03.0125.3650

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



01.0025.1660
03.0125.3660

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



01.0025.1670
03.0125.3670

Tafelmesser¹⁾
Table knife
Couteau de table
238 mm · 9³/₈ in.



01.0025.1800
03.0125.3800

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
238 mm · 9³/₈ in.



01.0025.1870
03.0125.3870

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
238 mm · 9³/₈ in.



01.0025.1050
03.0125.3050

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



01.0025.1060
03.0125.3060

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



01.0025.1070
03.0125.3070

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



01.0025.1810
03.0125.3810

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



01.0025.1850
03.0125.3850

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



01.0025.1100
03.0125.3100

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



01.0025.1110
03.0125.3110

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



01.0025.1750
03.0125.3750

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



01.0025.1140
03.0125.3140

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



01.0025.1150
03.0125.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
173 mm · 6⁹/₁₆ in.



01.0025.1210
03.0125.3210

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



01.0025.1220
03.0125.3220

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



01.0025.1330
03.0125.3330

Buttermesser²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
163 mm · 6⁵/₁₆ in.



01.0025.1550
03.0125.3550

Steakmesser¹⁾
Steak knife
Couteau à steak
238 mm · 9³/₈ in.



01.0025.1580
03.0125.3580

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



01.0025.1630
03.0125.3630

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



01.0025.1880
03.0125.3880

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0025.1XX0

03.0125.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP EXCLUSIV



01.0054.1010
03.0154.3010

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



01.0054.1020
03.0154.3020

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



01.0054.1800
03.0154.3800

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



01.0054.1050
03.0154.3050

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



01.0054.1060
03.0154.3060

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



01.0054.1810
03.0154.3810

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



01.0054.1100
03.0154.3100

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



01.0054.1110
03.0154.3110

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



01.0054.1140
03.0154.3140

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



01.0054.1150
03.0154.3150

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



01.0054.1210
03.0154.3210

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



01.0054.1330
03.0154.3330

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



01.0054.1580
03.0154.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
195 mm · 7¹¹/₁₆ in.



01.0054.1630
03.0154.3630

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



01.0054.1750
03.0154.3750

Nachspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
160 mm · 6³/₁₆ in.



01.0054.1950
03.0154.3950

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0054.1XX0

03.0154.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design





01.0053.1010
03.0153.3010

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



01.0053.1020
03.0153.3020

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



01.0053.1800
03.0153.3800

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



01.0053.1801
03.0153.3801

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



01.0053.1050
03.0153.3050

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



01.0053.1060
03.0153.3060

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



01.0053.1810
03.0153.3810

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



01.0053.1811
03.0153.3811

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



01.0053.1100
03.0153.3100

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



01.0053.1110
03.0153.3110

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



01.0053.1750
03.0153.3750

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



01.0053.1140
03.0153.3140

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



01.0053.1150
03.0153.3150

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



01.0053.1210
03.0153.3210

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



01.0053.1330
03.0153.3330

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



01.0053.1580
03.0153.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
183 mm · 7³/₁₆ in.



01.0053.1630
03.0153.3630

Runder Suppenlöffel
Round soup spoon
Cuiller à bouillon
176 mm · 6⁵/₁₆ in.



01.0053.1950
03.0153.3950

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.0053.1XXX

03.0153.3XXX

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP EXCLUSIV



01.0022.1010
03.0122.3010

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



01.0022.1020
03.0122.3020

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



01.0022.1670
03.0122.3670

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



01.0024.1670
03.0124.3670

Tafelmesser¹⁾³⁾
Table knife
Couteau de table
228 mm · 9 in.



01.0022.1050
03.0122.3050

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



01.0022.1060
03.0122.3060

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



01.0022.1070
03.0122.3070

Dessertmesser¹⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0024.1070
03.0124.3070

Dessertmesser¹⁾³⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0022.1090
03.0122.3090

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



01.0022.1110
03.0122.3110

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



01.0022.1740
03.0122.3740

Nachspeiselöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
155 mm · 6¹/₈ in.



01.0022.1120
03.0122.3120

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



01.0022.1140
03.0122.3140

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



01.0022.1150
03.0122.3150

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



01.0022.1210
03.0122.3210

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



01.0024.1330
03.0124.3330

Buttermesser²⁾³⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0024.1550
03.0124.3550

Steakmesser³⁾
Steak knife
Couteau à steak
225 mm · 8⁷/₁₆ in.



01.0022.1580
03.0122.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
185 mm · 7³/₁₆ in.



01.0022.1630
03.0122.3630

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



01.0024.1800
03.0124.3800

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



01.0022.1870
03.0122.3870

Tafelmesser
Table knife
Couteau de table
228 mm · 9 in.



01.0024.1870
03.0124.3870

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



01.0024.1810
03.0124.3810

Dessertmesser³⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0022.1850
03.0122.3850

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₁₆ in.



01.0024.1850
03.0124.3850

Dessertmesser³⁾
Dessert knife
Couteau à dessert
206 mm · 8¹/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

01.002X.1XX0

03.012X.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP EXCLUSIV



01.0026.1010
03.0126.3010

Esslöffel
Table spoon
Cuiller de table
200 mm · 7⁷/₈ in.



01.0026.1020
03.0126.3020

Essgabel
Table fork
Fourchette de table
200 mm · 7⁷/₈ in.



01.0026.1030
03.0126.3030

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



01.0026.1800
03.0126.3800

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



01.0026.1050
03.0126.3050

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



01.0026.1060
03.0126.3060

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



01.0026.1070
03.0126.3070

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



01.0026.1810
03.0126.3810

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



01.0026.1100
03.0126.3100

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



01.0026.1110
03.0126.3110

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



01.0026.1130
03.0126.3130

Kuchengabel
Cake fork
Fourchette à gâteau
151 mm · 5⁹/₁₆ in.



01.0026.1140
03.0126.3140

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



01.0026.1150
03.0126.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
186 mm · 7⁹/₁₆ in.



01.0026.1210
03.0126.3210

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



01.0026.1320
03.0126.3320

Buttermesser¹⁾²⁾
Butter knife
Couteau à beurre
170 mm · 6¹¹/₁₆ in.



01.0026.1330
03.0126.3330

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



01.0026.1550
03.0126.3550

Steakmesser¹⁾
Steak knife
Couteau à steak
233 mm · 9³/₁₆ in.



01.0026.1580
03.0126.3580

Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon
Cuiller à sauce française
184 mm · 7¹/₄ in.



01.0026.1630
03.0126.3630

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

01.0026.1XX0

versilbert
silver plated
argenté

03.0126.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP EXCLUSIV



06.0010.1700
08.0110.3700

Menüöffel
Table spoon
Cuiller de table
193 mm · 7⁵/₈ in.



06.0010.1710
08.0110.3710

Menügabel
Table fork
Fourchette de table
194 mm · 7⁵/₈ in.



06.0010.1840
08.0110.3840

Menümesser
Table knife
Couteau de table
207 mm · 8¹/₈ in.



06.0010.1050
08.0110.3050

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



06.0010.1060
08.0110.3060

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



06.0010.1850
08.0110.3850

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
196 mm · 7¹¹/₁₆ in.



06.0010.1100
08.0110.3100

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
135 mm · 5⁵/₁₆ in.



06.0010.1110
08.0110.3110

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



06.0010.1210
08.0110.3210

Limonadenlöffel
Iced tea spoon
Cuiller à soda
209 mm · 8¹/₄ in.



06.0010.1580
08.0110.3580

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



06.0011.1630
08.0111.3630

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



06.0010.1730
08.0110.3730

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



06.0010.1740
08.0110.3740

Nachspeisenlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
155 mm · 6¹/₈ in.



06.0010.1750
08.0110.3750

Nachspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
140 mm · 5¹/₂ in.



06.0010.1860
08.0110.3860

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



06.0010.1950
08.0110.3950

Steakmesser
Steak knife
Couteau à steak
220 mm · 8¹¹/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

rostfreier Stahl
stainless steel
acier inoxydable

06.0010.1XX0

rostfreier Stahl versilbert
stainless steel silver plated
acier inoxydable argenté

08.0110.3XX0

18/10
18/10
18/10

06.0011.1XX0

versilbert
silver plated
argenté

08.0111.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP PREMIUM



06.0047.1700
08.0147.3700

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



06.0047.1710
08.0147.3710

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



06.0047.1840
08.0147.3840

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



06.0047.1050
08.0147.3050

Dessertlöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
180 mm · 7⅛ in.



06.0047.1060
08.0147.3060

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



06.0047.1850
08.0147.3850

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



06.0047.1100
08.0147.3100

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



06.0047.1110
08.0147.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
118 mm · 4⅝ in.



06.0047.1730
08.0147.3730

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



06.0047.1150
08.0147.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
180 mm · 7⅛ in.



06.0047.1210
08.0147.3210

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



06.0047.1630
08.0147.3630

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



06.0047.1750
08.0147.3750

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

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

18/10
18/10
18/10

versilbert
silver plated
argenté

06.0047.1XX0

08.0147.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP PREMIUM



06.0030.1700
08.0130.3700

Menüöffel
Table spoon
Cuiller de table
192 mm · 7⁹/₁₆ in.



06.0030.1710
08.0130.3710

Menügabel
Table fork
Fourchette de table
192 mm · 7⁹/₁₆ in.



06.0030.1840
08.0130.3840

Menümesser
Table knife
Couteau de table
217 mm · 8⁹/₁₆ in.



06.0030.1050
08.0130.3050

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



06.0030.1060
08.0130.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
176 mm · 6¹⁵/₁₆ in.



06.0030.1850
08.0130.3850

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
200 mm · 7⁷/₁₆ in.



06.0030.1100
08.0130.3100

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
135 mm · 5⁵/₁₆ in.



06.0030.1110
08.0130.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
118 mm · 4⁵/₈ in.



06.0030.1150
08.0130.3150

Fischgabel
Fish fork
Fourchette à poisson
188 mm · 7³/₈ in.



06.0030.1730
08.0130.3730

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



06.0030.1210
08.0130.3210

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



06.0030.1330
08.0130.3330

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



06.0030.1630
08.0130.3630

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



06.0030.1740
08.0130.3740

Nachspeiselöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
154 mm · 6¹/₈ in.



06.0030.1750
08.0130.3750

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



06.0030.1860
08.0130.3860

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



06.0030.1950
08.0130.3950

Steakmesser
Steak knife
Couteau à steak
213 mm · 8³/₈ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

rostfreier Stahl
stainless steel
acier inoxydable
06.0030.1XX0

rostfreier Stahl versilbert
stainless steel silver plated
acier inoxydable argenté
08.0130.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



HEPP PREMIUM



06.0020.1700
08.0120.3700

Menüöffel
Table spoon
Cuiller de table
192 mm · 7⁹/₁₆ in.



06.0020.1710
08.0120.3710

Menügabel
Table fork
Fourchette de table
193 mm · 7⁷/₈ in.



06.0020.1840
08.0120.3840

Menümesser
Table knife
Couteau de table
218 mm · 8⁹/₁₆ in.



06.0020.1050
08.0120.3050

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



06.0020.1060
08.0120.3060

Dessertgabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
177 mm · 6¹⁵/₁₆ in.



06.0020.1850
08.0120.3850

Dessertmesser
Dessert knife
Couteau à dessert
200 mm · 7⁷/₈ in.



06.0020.1100
08.0120.3100

Kaffeelöffel
Coffee spoon
Cuiller à café
135 mm · 5⁵/₁₆ in.



06.0020.1110
08.0120.3110

Moccalöffel
Demi-tasse spoon
Cuiller à moka
118 mm · 4⁵/₈ in.



06.0020.1730
08.0120.3730

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



06.0020.1150
08.0120.3150

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



06.0020.1180
08.0120.3180

Consommelöffel
Bouillon spoon
Cuiller à bouillon
163 mm · 6⁷/₁₆ in.



06.0020.1210
08.0120.3210

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



06.0020.1220
08.0120.3220

Austergabel
Oyster fork
Fourchette à huîtres
134 mm · 5¹/₄ in.



06.0020.1330
08.0120.3330

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



06.0020.1740
08.0120.3740

Nachspeiselöffel
Dessert spoon
Cuiller à dessert
155 mm · 6¹/₁₆ in.



06.0020.1750
08.0120.3750

Nachspeisengabel
Dessert fork
Fourchette à dessert
153 mm · 6¹/₁₆ in.



06.0020.1860
08.0120.3860

Obstmesser
Fruit knife
Couteau à fruit
164 mm · 6⁷/₁₆ in.



06.0020.1950
08.0120.3950

Steakmesser
Steak knife
Couteau à steak
202 mm · 7¹⁵/₁₆ in.

Besteck-Einzelteile
Serving pieces
pièces à servir

rostfreier Stahl
stainless steel
acier inoxydable
06.0020.1XX0

rostfreier Stahl versilbert
stainless steel silver plated
acier inoxydable argenté
08.0120.3XX0

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

²⁾ ohne Wellenschliff
without serrated blade
sans lame crantée

³⁾ Designvariante
alternative design
variante de design



LEPP PREMIUM



Universalzange, All purpose tongs, Pince universelle

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



Salatzange, Salad tongs, Pince à salade

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



Zange, Tongs, Pince

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



Spaghettizange, Spaghetti tongs, Pince à spaghetti

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



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

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



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

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



Vorlegelöffel, Serving spoon, Cuiller à servir

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



Vorlegegabel, Serving fork, Fourchette à servir

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

Vorlegabel, Serving fork, Fourchette à servir

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


Tranchiermesser, Carving knife, Couteau à découper

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


Tranchiergabel, Carving fork, Fourchette à découper

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


Dressinglöffel, Dressing spoon, Cuiller à dressing

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
280	11	01.0045.1300	03.0145.3300


Gemüselöffel, Vegetable spoon, Cuiller à légumes

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


Saucenlöffel, Sauce spoon, Cuiller à sauce

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


Suppenschöpfer, Soup ladle, large, Louche grande

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
280	11	01.0045.1400	03.0145.3400


Portionsschöpfer, Soup ladle, small, Louche petite

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





Bowlenlöffel, Punch bowl ladle, Cuiller à punch

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



Tortenheber, Cake server, Pelle à tarte

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



Tortmesser, Cake knife, Couteau à tarte

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



Käsemesser, Cheese knife, Couteau à fromage

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



Steakhaus-Messer, Steakhouse knife, Couteau à steakhouse

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



Steakhaus-Gabel, Steakhouse fork, Fourchette à steakhouse

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



Party-Löffel, Party spoon, Cuiller à party

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



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

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
184	7 ⁴ / ₁₆	01.0048.1270	03.0148.3270

Schneckenzange, Snail tongs, Pince à escargots

Länge length		versilbert silver plated
mm	in.	
150	5 ⁷ / ₈	13.6050.0000



Gebäckzange, Pastry tongs, Pince à pâtisserie

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



Zuckerzange, Sugar tongs, Pince à sucre

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



Hummergabel, Lobster fork, Fourchette à homard

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



Hummerzange, Lobster crack, Pince à homard

Länge length	18/10	
mm	18/10	
197	7 ³ / ₄	60.8942.0000



Traubenschere, Grape scissors, Ciseaux à raisins

Länge length	18/10	versilbert silver plated
mm	18/10	
150	5 ⁷ / ₈	12.5055.0000 13.6055.0000



Nußknacker, Nut cracker, Casse-noix

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



Krümelschaufel, Crumb scraper, Ramasse-miettes

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





Krümelsammler, Table crumbler, Ramasse-miettes

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



Kaviarmesser, Caviar knife, Couteau à caviar

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

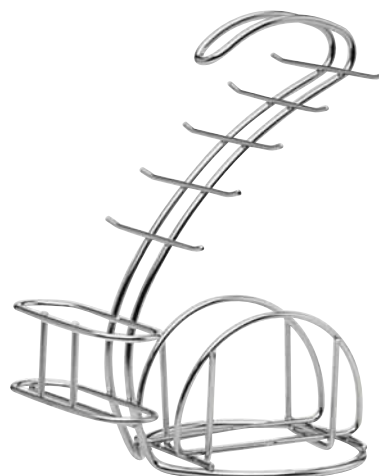


Kaviarschaufel, Caviar spoon, Cuiller à caviar

Länge length		Perlmutter nacre
mm	in.	
127	5	60.9195.0000

Besteckständer, Cutlery holder, Porte-couverts

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



NEUTRAL

Menüöffel, Table spoon, Cuiller de table

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



TREND

Menügabel, Table fork, Fourchette de table

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



TREND

Menümesser, Table knife, Couteau de table

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



TREND

Kaffeelöffel, Coffee spoon, Cuiller à café

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



TREND

Kuchengabel, Cake fork, Fourchette à gâteau

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



TREND

FRÜHSTÜCK · BREAKFAST · PETIT DÉJEUNER





Ein glänzender Start in den Tag

Die Produkte von HEPP aus hochwertigen Materialien für Frühstück, Frühstücksbuffet, Nachmittagstee und Kaffee werden für den anspruchsvollen Gast geschaffen – für den zeitgemäße Tischkultur und die Freude am Außergewöhnlichen zur persönlichen Philosophie gehören. Ob morgens, mittags oder zur „Tea-time“ – einem liebevoll eingedeckten Tisch mit duftenden Köstlichkeiten auf funkelndem Tafel-silber kann sich niemand entziehen.

A brilliant start to your day

HEPP's hollowware made of high-quality materials for breakfast, the breakfast buffet, afternoon tea and coffee are created for discerning guests. For them, contemporary table culture and appreciating the extraordinary are part of their personal philosophy. Whether it's morning, afternoon or teatime – a table lovingly set with fragrant delicacies on sparkling silver tableware is quite irresistible.



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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
775	30½	516	20 ⁵ / ₁₆	12.2261.0000	13.2261.0000



NEUTRAL

Universalständer, Multi purpose stand, Support pour service universel
 drehbar, ohne Einsätze, revolving, without inserts, pivotant, sans insert

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
760	29 ¹⁵ / ₁₆	497	19 ⁹ / ₁₆	12.2358.0000	15.2358.0000



NEUTRAL

Glaskrug, Glass jug, Cruche en verre

Inhalt cap.		Glas glass	
Ltr.	oz.		
2,00	70	50.8867.2000	


 NEUTRAL

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

Ø-Außen Ø-outer		Kunststoff plastics	
mm	in.		
190	7½	60.8815.0000	


 NEUTRAL

Universalschale, All purpose dish, Bol universel

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
1,5	53	84	3 ⁵ / ₁₆	232	9 ¹ / ₈	60.5454.0000	60.7454.0000


 NEUTRAL

Glaseinsatz, Glass insert, Insert en verre

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
2,00	70	105	4 ¹ / ₈	230	9 ¹ / ₁₆	50.8361.2250


 NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Insert en porcelaine

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
0,80	28	88	3 ⁷ / ₁₆	145	5 ¹¹ / ₁₆	50.8362.1500



NEUTRAL

Saftspender, Juice dispenser, Fontaine à jus

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
4,60	162	250	9 ¹³ / ₁₆	485	19 ¹ / ₈	12.2378.0050	15.2378.0050



EXCLUSIVE

Saftspender, Juice dispenser, Fontaine à jus

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.		
4,60	162	350	13 ³ / ₄	241	9 ¹ / ₂	495	19 ¹ / ₂	12.2380.0050	15.2380.0050



EXCELLENT

Coffee Urn

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
5,00	176	270	10 ⁹ / ₁₆	550	21 ⁵ / ₈	12.3477.0050	15.3477.0050
10,00	352	290	11 ⁷ / ₁₆	600	23 ⁵ / ₈	12.3477.0100	15.3477.0100
15,00	528	309	12 ³ / ₁₆	670	26 ³ / ₈	12.3477.0150	15.3477.0150



EXCLUSIVE

Coffee Urn

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
5,00	176	253	9 ¹⁵ / ₁₆	480	18 ⁷ / ₈	12.2377.0050	15.2377.0050
10,00	352	290	11 ⁷ / ₁₆	570	22 ⁷ / ₁₆	12.2377.0100	15.2377.0100
15,00	528	309	12 ³ / ₁₆	650	25 ⁹ / ₁₆	12.2377.0150	15.2377.0150



EXCELLENT

Coffee Urn

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
5,00	176	253	9 ¹⁵ / ₁₆	455	17 ¹⁵ / ₁₆	12.4877.0050	15.4877.0050
10,00	352	298	11 ³ / ₄	520	20 ¹ / ₂	12.4877.0100	15.4877.0100
15,00	528	309	12 ³ / ₁₆	600	23 ⁵ / ₈	12.4877.0150	15.4877.0150



PROFILE

Coffee Urn

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
5,00	176	253	9 ¹⁵ / ₁₆	455	17 ¹⁵ / ₁₆	12.5277.0050	15.5277.0050
10,00	352	298	11 ³ / ₄	520	20 ¹ / ₂	12.5277.0100	15.5277.0100
15,00	528	309	12 ³ / ₁₆	600	23 ⁵ / ₈	12.5277.0150	15.5277.0150



ARTE

Coffee Urn
isoliert, insulated

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
5,00	176	271	10 ¹¹ / ₁₆	523	20 ⁹ / ₁₆	12.2383.0050	15.2383.0050
10,00	352	315	12 ³ / ₈	611	24 ¹ / ₁₆	12.2383.0100	15.2383.0100



EXCELLENT

Coffee Urn
isoliert, insulated

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
5,00	176	270	10 ⁵ / ₈	520	20 ¹ / ₂	12.2483.0050	15.2483.0050
10,00	352	316	12 ⁷ / ₁₆	583	22 ¹⁵ / ₁₆	12.2483.0100	15.2483.0100



EXCELLENT

Elektroheizung, Heating element, Plaque de chauffe
für Coffee Urn 5,00 ltr.
for coffee urn 176 oz.
pour coffee urn 5,00 ltr.

Ø-Außen Ø-outer		Heizleistung heating efficiency		Netzspannung line voltage	
mm	in.	Watt		Volt	
172	6 ³ / ₄	150		110-240	60.8881.0110
172	6 ³ / ₄	130		110-120	60.8881.0140



NEUTRAL

Elektroheizung, Heating element, Plaque de chauffe
für Coffee Urn 10,00 ltr., 15,00 ltr., for coffee urn 352 oz, 528 oz,
pour coffee urn 10,00 ltr., 15,00 ltr.

Ø-Außen Ø-outer		Heizleistung heating efficiency		Netzspannung line voltage	
mm	in.	Watt		Volt	
213	8 ³ / ₈	150		110-240	60.8881.0010
213	8 ³ / ₈	130		110-120	60.8881.0040



NEUTRAL

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

Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	
94	3 ¹¹ / ₁₆	18/10 18/10 60.8884.0000



NEUTRAL

Eierbecher, Egg cup, Coquetier

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer			
mm	in.	mm	in.		
20	1 ³ / ₁₆	86	3 ³ / ₈	18/10 18/10 60.8826.0000	versilbert silver-plated 60.9026.0000



NEUTRAL

Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain
oval, ovale

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



NEUTRAL

Toastständer, Toast rack, Support à toast

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
162	6 ³ / ₈	83	3 ¹ / ₄	61	2 ⁹ / ₁₆	60.5496.0000	60.7496.0000



NEUTRAL

Serviertablett, Serving tray, Plateau de service
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
221	8 ¹¹ / ₁₆	156	6 ¹ / ₈	12.2032.2300	13.3032.2300



NEUTRAL

Obstkorb, Fruit basket, Corbeille à fruits

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



NEUTRAL



Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

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

EXCELLENT



Milchkanne, Milk jug, Pot à lait

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

EXCELLENT



Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

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

EXCELLENT

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

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



NEUTRAL

Milchkanne, Milk jug, Pot à lait

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



AVANTGARDE

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

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



AVANTGARDE

Milchgießer, Milk jug, Pot à lait

Inhalt cap.		18/10	versilbert
Ltr. oz.		18/10	silver-plated
0,07	2	12.2744.0070	13.3744.0070



AVANTGARDE



Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

Inhalt cap.		18/10	versilbert
Ltr. oz.		18/10	silver-plated
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 cap.		18/10	versilbert
Ltr. oz.		18/10	silver-plated
0,30	11	12.4701.0300	13.4701.0300
0,60	21	12.4701.0600	13.4701.0600

TRADITION



Teekanne, Tea pot, Théière

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

TRADITION



Milchkanne, Milk jug, Pot à lait

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

TRADITION

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

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



TRADITION

Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,30	11	12.4402.0300	13.4402.0300
0,60	21	12.4402.0600	13.4402.0600
1,00	35	12.4402.1000	13.4402.1000
2,00	70	12.4402.2000	13.4402.2000



PROFILE

Teekanne, Tea pot, Théière

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



PROFILE

Milchkanne, Milk jug, Pot à lait

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,15	5	12.4404.0150	13.4404.0150
0,30	11	12.4404.0300	13.4404.0300
0,60	21	12.4404.0600	13.4404.0600



PROFILE

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

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



PROFILE

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

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



NEUTRAL

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

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



NEUTRAL

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

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



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

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

NEUTRAL

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

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



NEUTRAL

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

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



NEUTRAL

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

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



NEUTRAL

Isolierkanne, Insulated beverage server, Pot isotherme

Inhalt cap.		18/10 18/10
Ltr.	oz.	
0,30	11	60.8899.0300
0,60	21	60.8899.0600
1,10	39	60.8899.1100
1,40	49	60.8899.1500



NEUTRAL

Zitronenpresse, Lemon squeezer, Presse-citron

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



NEUTRAL

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

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



NEUTRAL

Teeglashalter, Tea glass holder, Porte-verre à thé

Inhalt cap.		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.		
0,20	7	91	3 ⁹ / ₁₆	12.2279.0000	13.2379.0000



NEUTRAL

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

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



EXCELLENT

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

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



EXCELLENT

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

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



EXCELLENT

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

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



EXCELLENT

Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre

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



EXCELLENT



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

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

PROFILE



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

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

PROFILE



Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
109	4 ⁵ / ₁₆	12.4852.0650	15.4852.0650
141	5 ⁵ / ₁₆	12.4852.0900	15.4852.0900

PROFILE



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

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

PROFILE

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

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
115	4½	12.4161.0000	15.5161.0000



EXCELLENT

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

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
200	7⅞	12.2144.0000	13.5144.0000



NEUTRAL

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

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
140	5½	12.2258.0700	15.2258.0700



EXCELLENT

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

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
134	5¼	12.4958.0700	15.4958.0700



PROFILE

Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petits-fours

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
90	3 1/2	162	6 3/8	12.4868.1600	15.4868.1600



PROFILE

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

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



EXCELLENT

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

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



EXCELLENT

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
220	8 11/16	162	6 3/8	12.4869.1620	15.4869.1620
221	8 11/16	216	8 1/2	12.4869.2120	15.4869.2120



PROFILE

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

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



PROFILE

Tortenplatte, Cake plate, Plat à tarte

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
40	1 ⁹ / ₁₆	310	12 ³ / ₁₆	60.8906.3000



NEUTRAL

Tortennmesser, Cake knife, Couteau à tarte

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



NEUTRAL

Tortennmesserbehälter, Cake knife stand, Porte-couteau à tarte

Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	
205	8 ¹ / ₁₆	60.5445.0000



NEUTRAL



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

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
245	9 ⁵ / ₈	411	16 ³ / ₁₆	12.2078.0000	13.3078.0000

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

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

NEUTRAL



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

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

EXCELLENT



A series of 20 horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing notes.



Servieren wird zum 5-Sterne Erlebnis

In der Königsklasse der internationalen Spitzengastronomie gehören Produkte aus dem Hause HEPP schon zur Selbstverständlichkeit, denn nirgendwo sonst herrscht ein vergleichbarer Anspruch auf Qualität. 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 zu einer individuellen und sinnlichen Attraktion.

Serving turns into a 5-star experience

In the champion's league of the top international catering trade HEPP articles are found as a matter of course, for there is no comparable aspiration to quality anywhere else. Our attractively designed hollowware make classical menus and banquets a brilliant experience. Incomparable design and a love of details give our products an unmistakable character. HEPP makes every culinary treat and each outstanding event an individualized and sensual attraction.



MENÜ & BANKETT · MENU & BANQUET · MENU & BANQUET



Platzteller, Show plate, Assiette de présentation

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



EXCELLENT

Platzteller, Show plate, Assiette de présentation

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



PROFILE

Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

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



PROFILE

Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

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



EXCELLENT

Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
215	8 ⁷ / ₁₆	215	8 ⁷ / ₁₆	150	5 ¹⁴ / ₁₆	12.5214.2150	15.5214.2150



ARTE

Gemüseschüssel, Vegetable dish, Légumier

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

Deckel, Lid, Couvercle

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



EXCELLENT

Servierschüssel, Serving dish, Plat à servir
oval, ovale

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		18/10	versilbert
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	silver-plated
0,90	32	308	12 ¹ / ₈	176	6 ¹⁵ / ₁₆	12.4000.3050	15.4500.3050
1,40	49	351	13 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	12.4000.3400	15.4500.3400

Deckel, Lid, Couvercle
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10	versilbert
mm	in.	mm	in.	18/10	silver-plated
316	12 ⁷ / ₁₆	187	7 ³ / ₈	12.2503.3050	15.2503.3050
354	13 ¹⁵ / ₁₆	203	8	12.2503.3400	15.2503.3400



EXCELLENT

Suppenschüssel, Soup tureen, Soupière

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

Deckel mit Einschnitt, Lid with hole, Couvercle avec encoche

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



EXCELLENT

Gemüseschüssel, Vegetable dish, Légumier

Inhalt cap.		Ø-Außen Ø-outer		18/10	versilbert
Ltr.	oz.	mm	in.	18/10	silver-plated
0,30	11	130	5 ¹ / ₈	12.4808.1300	15.4808.1300
0,50	18	157	6 ³ / ₁₆	12.4808.1600	15.4808.1600
0,90	32	190	7 ¹ / ₂	12.4808.1900	15.4808.1900

Deckel, Lid, Couvercle

Ø-Außen Ø-outer		18/10	versilbert
mm	in.	18/10	silver-plated
128	5 ¹ / ₁₆	12.4811.1300	15.4811.1300
158	6 ¹ / ₄	12.4811.1600	15.4811.1600
189	7 ⁷ / ₁₆	12.4811.1900	15.4811.1900



PROFILE

Servierschüssel, Serving dish, Plat à servir
oval, ovale

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
0,90	32	308	12 ¹ / ₈	176	6 ¹⁵ / ₁₆	12.4800.3050	15.4800.3050
1,40	49	351	13 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	12.4800.3400	15.4800.3400

Deckel, Lid, Couvercle
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
316	12 ⁷ / ₁₆	187	7 ³ / ₈	12.4803.3050	15.4803.3050
354	13 ¹⁵ / ₁₆	203	8	12.4803.3400	15.4803.3400



PROFILE

Suppenschüssel, Soup tureen, Soupière

Inhalt cap.		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.		
0,70	25	170	6 ¹¹ / ₁₆	12.4848.1600	15.4848.1600
2,00	70	218	8 ⁹ / ₁₆	12.4848.2100	15.4848.2100

Deckel mit Einschnitt, Lid with hole, Couvercle avec encoche

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
177	6 ¹⁵ / ₁₆	12.4849.1600	15.4849.1600
222	8 ³ / ₄	12.4849.2100	15.4849.2100



PROFILE

Saucière, Sauce boat, Saucière

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



EXCELLENT

Sauciere, Sauce boat, Saucière

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,10	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



EXCELLENT

Sauciere, Sauce boat, Saucière

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



PROFILE

Servierplatte, Serving platter, Plat à servir
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
294	11 ⁹ / ₁₆	210	8 ¹ / ₄	60.8902.2900	60.9102.2900
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
581	22 ⁷ / ₈	375	14 ³ / ₄	60.8902.5800	60.9102.5800



NEUTRAL

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

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
319	12 ⁹ / ₁₆	60.8904.3200	60.9104.3200
373	14 ¹¹ / ₁₆	60.8904.3700	60.9104.3700



NEUTRAL

Speisewärmer, Rechaud, Réchaud

Länge length		Breite width		vernickelt nickel-plated
mm	in.	mm	in.	
292	11½	179	7⅛	60.5440.0000



NEUTRAL

Stövchen, Rechaud, Réchaud

Ø-Außen Ø-outer		vernickelt nickel-plated
mm	in.	
156	6⅛	60.5441.0000



NEUTRAL

1 Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
82	3¼	135	5⅝	12.3100.1350	15.3100.1350

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
41	1⅝	116	4⅞	12.2117.0000	13.3117.0000

3 Unterteller, Underliner, Sous-plat

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
159	6¼	12.2024.1600	13.3024.1600



EXCELLENT

1 Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
78	3 ¹ / ₁₆	135	5 ⁹ / ₁₆	12.3105.1350	15.3105.1350

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

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

3 Unterteller, Underliner, Sous-plat

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



PROFILE

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

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

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

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



EXCELLENT

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
76	3	89	3½	12.4918.0000	15.4918.0000

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	
41	1⅝	60	2⅞	50.8868.0000



PROFILE

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
69	2⅞	146	5¾	60.5426.0000	60.7426.0000



EXCELLENT

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
72	2⅞	90	3⅞	60.5480.0000	60.7480.0000



EXCELLENT

Chillcup

komplett für Butter, complete for butter, complet pour beurre

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
76	3	127	5	12.2291.0000	15.2291.0000



NEUTRAL

Krümelschaufel, Crumb scraper, Ramasse-miettes

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



NEUTRAL

Krümelsammler, Table crumbler, Ramasse-miettes

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



NEUTRAL

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

Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
245	9 ⁵ / ₈	411	16 ³ / ₁₆	12.2078.0000	13.3078.0000

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

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



NEUTRAL

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

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



EXCELLENT

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

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



NEUTRAL

Sorbetbehälter, Sorbet pot, Pot à sorbet



Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Ø-Innen Ø-inner		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
1,10	39	205	8 ¹ / ₁₆	165	6 ¹ / ₂	116	4 ⁹ / ₁₆	12.4084.0000

EXCELLENT

Sorbetbehälter, Sorbet pot, Pot à sorbet



Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Ø-Innen Ø-inner		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
1,10	39	200	7 ⁷ / ₈	165	6 ¹ / ₂	116	4 ⁹ / ₁₆	12.4884.0000

PROFILE

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



Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
0,10	4	67	2 ⁵ / ₈	105	4 ¹ / ₈	10.0731.1000	11.1731.1000

NEUTRAL

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



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

NEUTRAL

Eisbecher, Ice cream cup, Coupe à glace

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



NEUTRAL

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
50	1 ¹⁵ / ₁₆	181	7 ¹ / ₈	12.2137.1800	13.3137.1800
49	1 ¹⁵ / ₁₆	234	9 ⁹ / ₁₆	12.2137.2300	13.3137.2300



NEUTRAL

Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain
oval, ovale

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



NEUTRAL

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

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



NEUTRAL

Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain
oval, ovale

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



NEUTRAL

Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain
oval, ovale

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
308	12 ¹ / ₈	165	6 ¹ / ₂	50	1 ¹⁵ / ₁₆	60.5483.3080	60.7483.3080



NEUTRAL

Austerngestell, Oyster rack, Support à huîtres

Passend für 2 Größen 12.2037.3000 und 12.2037.3600,
Fit 2 tray sizes 12.2037.3000 and 12.2037.3600,
Approprié pour 2 diamètres de plateaux 12.2037.3000 et 12.2037.3600

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



NEUTRAL

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

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
327	12 ⁷ / ₈	12.2037.3000	13.3037.3000
369	14 ¹ / ₂	12.2037.3600	13.3037.3600



NEUTRAL

Fingerschale, Finger bowl, Bol rince-doigts

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



NEUTRAL

Unterteller, Underliner, Sous-plat

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



NEUTRAL



Chillcup

komplett für Scampis, complete for scampis, complet pour scampis

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

NEUTRAL



Chillcup

komplett für Kaviar, complete for caviar, complet pour caviar

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

NEUTRAL



Chillcup

3-tlg., 3-part, 3 parties

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
0,10	4	93	3 ¹¹ / ₁₆	129	5 ¹ / ₁₆	10.0619.0000	11.1619.0000

NEUTRAL



Chillcup

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
0,30	11	75	2 ¹⁵ / ₁₆	125	4 ¹⁵ / ₁₆	10.0620.0000	11.1620.0000

NEUTRAL

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

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



NEUTRAL

Schneckenpfanne, Snail dish, Plat à escargots
für 6 Stück, for 6 pieces, pour 6 pièces

Ø-Außen Ø-outer			
mm	in.		
150	5 ⁷ / ₈	18/10 18/10	versilbert silver-plated
		60.8833.1300	60.9033.1300



NEUTRAL



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

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

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
mm	in.	mm	in.	
176	6 15/16	66	2 5/8	50.8335.0000

EXCELLENT



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

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

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
mm	in.	mm	in.	
176	6 15/16	66	2 5/8	50.8335.0000

PROFILE



Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre

Höhe height				Holz wood
mm	in.			
300	11 13/16			60.6260.0000

NEUTRAL



Salzmühle, Salt mill, Moulin à sel

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

Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre

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

NEUTRAL

Salz- und Pfeffermühle, Salt- and Pepper mill, Moulin à sel et poivre

Höhe height		Acrylglas acryl
mm	in.	
104	4 ¹ / ₈	60.8896.0000



NEUTRAL

Salzmühle, Salt mill, Moulin à sel

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

Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre

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



PROFILE

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

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

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

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



NEUTRAL



Salzstreuer, Salt shaker, Salière

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

Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrière

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

NEUTRAL



Salzstreuer, Salt shaker, Salière

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

Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrière

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

NEUTRAL



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

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

EXCELLENT



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

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

PROFILE

Senfgefäß, Mustard pot, Moutardier

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



EXCELLENT

Senfgefäß, Mustard pot, Moutardier

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
100	3 ¹⁵ / ₁₆	12.4882.0000	15.4882.0000



PROFILE

Käsedose, Cheese dish, Fromagère

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



EXCELLENT

Käsedose, Cheese dish, Fromagère

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



PROFILE

Zahnstocherbehälter, Toothpick stand, Porte cure-dents

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



NEUTRAL

Leuchter, Candelabra, Chandelier

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

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



EXCELLENT

Leuchter, Candelabra, Chandelier

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

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



PROFILE

Leuchter, Candelabra, Chandelier

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

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



EXCELLENT

Leuchter, Candelabra, Chandelier

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

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



PROFILE

Bankett-Leuchter, Candelabra for banquet, Candelier pour banquet

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

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



PROFILE

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

Höhe ohne Kerze, height without candle, hauteur sans bougie

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
110	4 ⁵ / ₁₆	60.5507.1110	60.7507.1110
180	7 ¹ / ₁₆	60.5507.1810	60.7507.1810



EXCELLENT

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

Höhe ohne Kerze, height without candle, hauteur sans bougie

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
180	7 ¹ / ₁₆	12.2245.1800	15.2245.1800



EXCELLENT

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

Höhe ohne Kerze, height without candle, hauteur sans bougie

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



PROFILE

Windlicht, Candle lamp, Photophore

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



EXCELLENT



Kerzenleuchter, Candle holder, Chandelier

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

STYLE



Kerzenleuchter, Candle holder, Chandelier

Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	
250	9 ¹³ / ₁₆	57.0045.6040

STYLE



Tischlicht/ Teelichthalter, tea light holder, Support de bougie à chauffe-plat

Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	
60	2 ⁶ / ₁₆	57.0047.6040

STYLE

Tischlicht/ Teelichthalter, tea light holder, Support de bougie à chauffe-plat

Höhe		18/10	
height		18/10	
mm	in.		
90	3 ⁹ / ₁₆		57.0048.6040



STYLE

Blumenvase, Vase

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



STYLE

Blumenvase, Vase

Höhe		18/10	versilbert
height		18/10	silver-plated
mm	in.		
180	7 ¹ / ₁₆	60.5510.1800	60.7510.1800



EXCELLENT

Blumenvase, Vase

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



EXCELLENT

Blumenvase, Vase

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



PROFILE

Tischnummernständer, Table number stand, Porte pour numéro de table

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
190	7 ¹ / ₂	60.5495.1900	60.7495.1900
460	18 ¹ / ₈	60.5495.4600	60.7495.4600



NEUTRAL

Tischnummernständer, Table number stand, Porte pour numéro de table

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
220	8 ¹ / ₁₆	12.2263.2200	15.2263.2200
500	19 ¹ / ₁₆	12.2263.5000	15.2263.5000



NEUTRAL

Tischnummer, Table number, Numéro de table

Länge length		Breite width		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	
115	4½	110	4 ⁵ / ₁₆	41.8050.0000

Tischnummer, Table number, Numéro de table

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	versilbert silver-plated
60	2 ³ / ₈	60	2 ³ / ₈	12.2076.0600	13.3076.0600
115	4½	110	4 ⁵ / ₁₆	12.2076.1000	13.3076.1000



NEUTRAL

Tischnummernständer, Table number stand, Porte pour numéro de table

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	versilbert silver-plated
200	7 ⁷ / ₈	12.2264.2000	13.2264.2000



NEUTRAL

**Reservierschild, Reserved sign, Plaque de table avec réservé
RESERVIERT**

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	versilbert silver-plated
82	3¼	36	1 ⁷ / ₁₆	12.2453.0000	13.2453.0000

RESERVED

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	versilbert silver-plated
82	3¼	36	1 ⁷ / ₁₆	12.2453.0100	13.2453.0100



NEUTRAL

Nichtraucherschild, No Smoking sign, Port non-fumeur

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



NEUTRAL

Tischnummernschild, Table number sign, Port numéro de table

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
82	3 1/4	36	1 7/16	12.2452.0000	13.2452.0000



NEUTRAL

Tischnummernschild, Table number sign, Port numéro de table

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



NEUTRAL



A series of horizontal lines for taking notes, starting from the top of the page and extending down to the footer area.



Ein visueller Aperitif

Exklusive Tischkultur 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. Das Highlight jedes Banketts ist der spannende Augenblick des Servierens. Präsentiert in edlen Gefäßen avancieren die kulinarischen Köstlichkeiten zu wahren Kunstwerken und werden zum unvergesslichen Erlebnis für jeden Gast. Das ist exklusive Servierkultur für Feinschmecker.

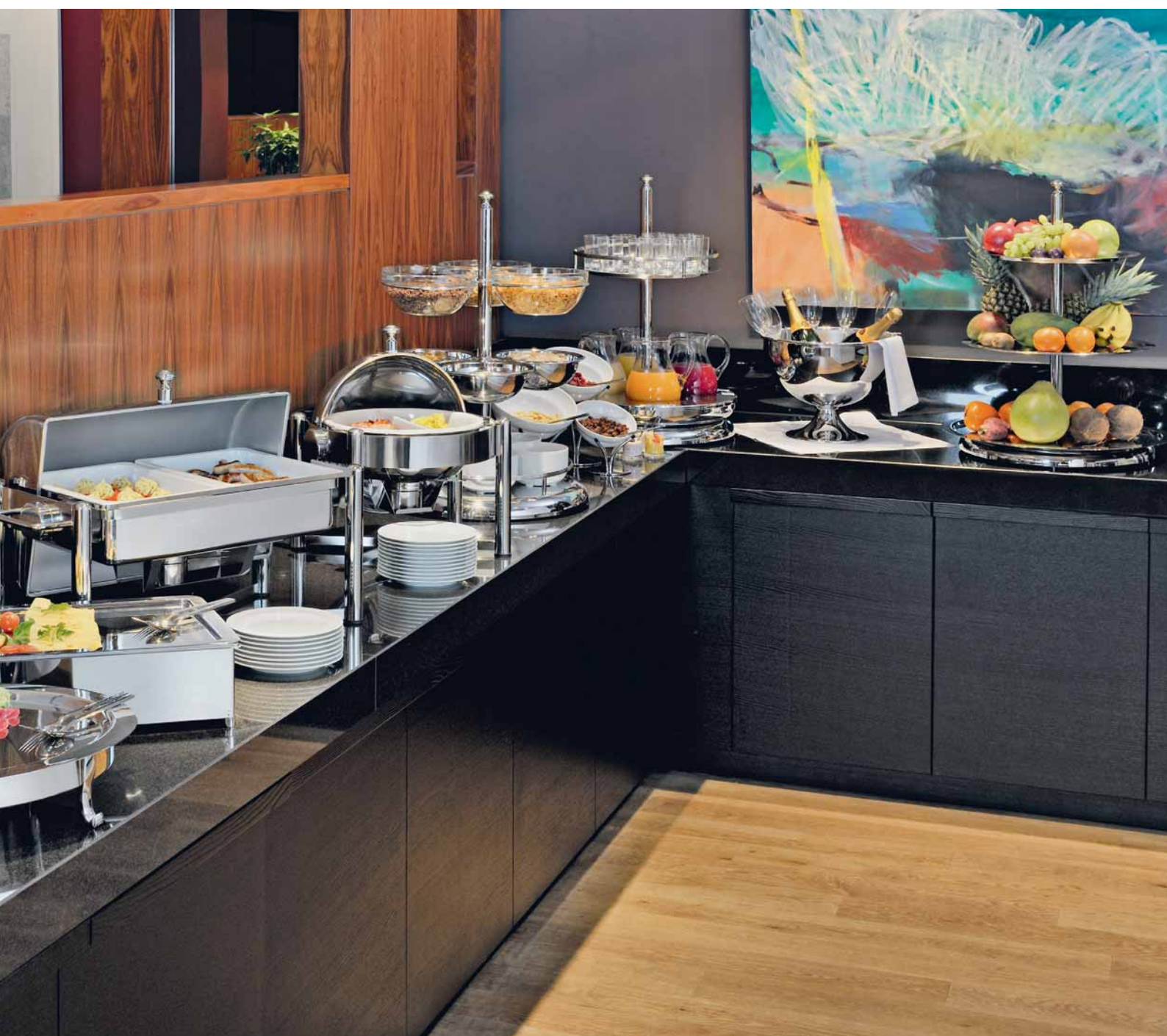


A visual aperitif

Exclusive serving culture for connoisseurs. No matter whether we are talking about banquets or functions, our models and special products have the quality you've become accustomed to. HEPP's diversity suits every taste, no matter how demanding. The highlight of any banquet is the thrill of serving. Presented in exquisite dishes, the culinary specialities develop into real works of art, making it an unforgettable experience for each and every guest. That is the exclusive serving culture for gourmets.



INDUCTION PLUS · CHAFING DISH & BUFFET



INDUCTION PLUS

Das Beste ist für Ihre Gäste gerade gut genug. Mit den HEPP Chafing Dishes INDUCTION PLUS bleibt das auch so. Die perfekte Wärmeverteilung durch den Kapselboden mit Aluminium-Kern hält Ihre kulinarischen Köstlichkeiten stets bei idealer Temperatur – während das Kondenswasserrücklaufsystem für eine lang anhaltende Frische sorgt.

Only the best will do for your customers. HEPP INDUCTION PLUS chafing dishes will make sure they get only the best. The perfect heat distribution via the aluminium encapsulated bottom always keeps your culinary delights at the ideal temperature – while the condensation recirculating system ensures they stay fresh.



Aufgrund ihrer einzigartigen Eigenschaften wird die Induktionstechnologie auch im Buffetbereich immer beliebter. Chafing Dishes INDUCTION PLUS erzielen auf Induktionsplatten verschiedenster Hersteller beste Ergebnisse. Da Tradition verpflichtet, werden sie auch auf Heizplatten und Brennstoffdosen höchsten Qualitätsansprüchen gerecht.

Mit Chafing Dishes INDUCTION PLUS verwöhnen Sie nicht nur Ihre Gäste. Auch Ihr Personal wird die außergewöhnliche Qualität und Funktionalität zu schätzen wissen. Der hitzebeständige Griff, das gastronomiegerechte Material und der leicht abzunehmende, spülmaschinenfeste Glasdeckel machen den täglichen Umgang damit zum echten Genuss.



Its unique properties are responsible for induction technology's growing popularity in the buffet segment, too. INDUCTION PLUS chafing dishes give optimum results on a wide range of induction hotplates. And because tradition is important, they also meet the highest quality standards with conventional hotplates and sterno fuel systems.

It's not only your customers who will be delighted by INDUCTION PLUS chafing dishes. Your staff will also appreciate their outstanding quality and functionality. The heat-resistant handle, the catering-grade material and the easy to remove, dishwasher-safe glass lid make them a real pleasure to use, day in, day out.



**Chafing Dish Induktion rund, Chafing Dish Induction round,
Chafing Dish Induction rond**
Bügelgriff, bow handle, poignée ronde

Passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Heizplatte und Brennstoff beheizbar,
Fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable, electrically and sterno heating possible,
Convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction, couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec plaque de chauffe et combustible

Höhe height		Ø		18/10	
mm	in.	mm	in.	18/10	
190	7½	390	15¼	57.0001.6040	



EXCELLENT

**Chafing Dish Induktion rund, Chafing Dish Induction round,
Chafing Dish Induction rond**
Griff 4-Kantprofil mattiert, satin finished handle profile 4-cornered,
poignée finition satinée Profile

Passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Heizplatte und Brennstoff beheizbar,
Fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable, electrically and sterno heating possible,
Convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction, couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec plaque de chauffe et combustible

Höhe height		Ø		18/10	
mm	in.	mm	in.	18/10	
190	7½	390	15¼	57.0020.6040	



ARTE

Chafing Dish Induktion GN 2/3 , Chafing Dish Induction GN 2/3
Bügelgriff, bow handle, poignée ronde

Passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Heizplatte und Brennstoff beheizbar,
Fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable, electrically and sterno heating possible,
Convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction, couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec plaque de chauffe et combustible

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10	
370	14½	450	17¾	190	7½	57.0002.6040	

Maße inklusive Bremse und Griff
Dimensions inclusive brake and handle
Mesures incluant les freins et poignées



EXCELLENT

Chafing Dish Induktion GN 2/3 , Chafing Dish Induction GN 2/3
 Griff 4-Kantprofil mattiert, satin finished handle profile 4-cornered,
 poignée finition satinée Profile

Passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse
 abnehmbar, alternativ mit Heizplatte und Brennstoff beheizbar,
 Fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable,
 electrically and sterno heating possible,
 Convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction,
 couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec plaque de chauffe et
 combustible



Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
370	14½	450	17¾	190	7½	57.0021.6040

Maße inklusive Bremse und Griff
 Dimensions inclusive brake and handle
 Mesures incluant les freins et poignées

ARTE

Buffetgestell rund, Buffet stand round, Support pour buffet rond
 Füße Rundprofil, feet profil round, pieds rond Profile

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14½ inch,
 hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm



Höhe height		Ø		18/10
mm	in.	mm	in.	18/10
240	9½	460	18	57.0007.6040

EXCELLENT

Buffetgestell rund, Buffet stand round, Support pour buffet rond
 Füße 4-Kantprofil mattiert, satin finished feet profile 4-cornered,
 4 pieds carrés finition satinée

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14½ inch,
 hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm



Höhe height		Ø		18/10
mm	in.	mm	in.	18/10
240	9½	470	18½	57.0008.6040

ARTE

Buffetgestell GN 2/3 , Buffet stand GN 2/3 , Support pour buffet GN 2/3
 Füße Rundprofil, feet profil round, pieds rond Profile

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch,
 hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
440	17 1/4	400	15 3/4	240	9 1/2	57.0012.6040



EXCELLENT

Buffetgestell GN 2/3 , Buffet stand GN 2/3 , Support pour buffet GN 2/3

Füße 4-Kantprofil mattiert , satin finished feet profile 4-cornered,
 4 pieds carrés finition satinée

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch,
 hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
450	17 3/4	400	15 3/4	240	9 1/2	57.0013.6040



ARTE

Tischgestell rund, Buffet stand round, Support pour table rond

ohne Chafing Dish, without Chafing Dish, sans Chafing Dish

Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm, Height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch,
 hauteur inclusive Chafing Dish 30 cm

Höhe height		Ø		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
170	6 3/4	390	15 1/4	57.0005.6040



NEUTRAL



Tischgestell GN 2/3 , Buffet stand GN 2/3 , Support pour buffet GN 2/3
ohne Chafing Dish, without Chafing Dish, sans Chafing Dish

Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm, Height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch,
hauteur inclusive Chafing Dish 30 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
370	14 ⁹ / ₁₆	400	15 ¹² / ₁₆	170	6 ¹¹ / ₁₆	57.0006.6040

NEUTRAL

Suppenstation, Soup Station, Station potage
für Chafing Dish Ø 30 cm, rund, for Chafing Dish Ø 30 cm, round,
pour Chafing Dish rond, Ø 30 cm

Inhalt cap.		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.		
4,50	158	345	13 ³ / ₁₆	12.2073.0000	13.3073.0000
9,00	317	345	13 ³ / ₁₆	60.8873.0000	60.9073.0000



NEUTRAL

Suppenstation, Soup station, Station potage
für Chafing Dish GN 2/3 , for Chafing Dish GN 2/3 , pour Chafing Dish GN 2/3

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
4,50	158	363	14 ⁵ / ₁₆	332	13 ¹ / ₁₆	57.0050.6040
9,00	317	363	14 ⁵ / ₁₆	332	13 ¹ / ₁₆	57.0051.6040



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
für Chafing Dish, for Chafing Dish, pour Chafing Dish

Inhalt cap.		Höhe height		Ø	Ø-Außen Ø-outer	Ø-Außen Ø-outer	Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	in.	
3,00	106	70	2 ⁷ / ₈	Ø 30 cm	335	13 ³ / ₁₆	60.8874.3000



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
für Chafing Dish, 2-tlg., for Chafing Dish, 2-part, pour Chafing Dish, 2 parties

Inhalt cap.		Höhe height		Ø	Ø-Außen Ø-outer	Ø-Außen Ø-outer	Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	in.	
2,60	92	70	2 ⁷ / ₈	Ø 30 cm	335	13 ³ / ₁₆	60.8879.3000



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm ¹/₃

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
2,30	81	175	6 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	50.8366.0130



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm ²/₃

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
5,50	194	354	13 ¹⁵ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	50.8366.0230



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish
Gastronorm 1/3

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
2,50	88	176	6 ¹⁵ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	60.8824.0130
3,75	132	176	6 ¹⁵ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	100	3 ¹⁵ / ₁₆	60.8825.0130



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish
Gastronorm 2/3

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
5,50	194	354	13 ¹⁵ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	60.8824.0230
9,00	317	354	13 ¹⁵ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	100	3 ¹⁵ / ₁₆	60.8825.0230



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish
rund, round, rond

Inhalt cap.		Höhe height	Ø	Ø-Außen Ø-outer	Ø-Außen Ø-outer	18/10	
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	18/10	
5,00	176	87	3 ⁷ / ₁₆	Ø 30 cm	335	13 ⁹ / ₁₆	60.8915.3010



NEUTRAL



Besteckablage, Rack for utensils, Support couvert à servir

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
280	11	120	4 ³ / ₄	70	2 ³ / ₄	57.0033.6040

Porzellanschale für Besteckablage, Porcelain bowl for rack for utensils,
Bac en porcelaine pour support couverts à servir

Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Porzellan porcelain
210	8 ¹ / ₄	90	3 ¹ / ₂	30	1 ¹ / ₄	57.0034.9800

NEUTRAL

Vorlegelöffel, Serving spoon, Cuiller à servir

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



NEUTRAL

Vorlegabel, Serving fork, Fourchette à servir

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



NEUTRAL

Zange, Tongs, Pince

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



NEUTRAL

Suppenschöpfer, Soup ladle, large, Louche grande

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
280	11	01.0045.1400	03.0145.3400



NEUTRAL

Elektroheizung regelbar, Heating element adjustable,
 Chauffage électrique réglable
 für Chafing Dish GN 1/1 , Ø 40 cm, for Chafing Dish GN 1/1 , Ø 40 cm,
 pour Chafing Dish GN 1/1 , Ø 40 cm
 manuell regelbar, manually adjustable, manuellement réglable

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt
250	9 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	700	230
					60.8981.0020



NEUTRAL

Brennerhalter, Burner holder, Porte-brûleur
 für alle Gestelle GN 1/1 und rund, for all stands GN 1/1 and round,
 pour tous les stands (supports) GN 1/1 et rond

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
258	10 ⁹ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	90	3 ⁹ / ₁₆	12.2171.0000



NEUTRAL

Chafing Dish GN 1/1

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung,
for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Plaque de chauffes, pages 144/145

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10	
690	27 ³ / ₁₆	385	15 ³ / ₁₆	460	18 ¹ / ₈	12.3494.0320	15.3494.0320



EXCLUSIVE

Chafing Dish Ø 30 cm

rund mit ganz rollender Haube, round with full roll top cover,
rond avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145

Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
450	17 ¹¹ / ₁₆	490	19 ⁵ / ₁₆	12.3493.1320	15.3493.1320



EXCLUSIVE

Chafing Dish Ø 40 cm

rund mit ganz rollender Haube, round with full roll top cover,
rond avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Plaque de chauffes, pages 144/145

Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
545	21 ⁷ / ₁₆	600	23 ⁵ / ₈	12.3493.2320	15.3493.2320



EXCLUSIVE

CHAFING DISH & BUFFET

Chafing Dish Ø 24 cm

rund mit ganz rollender Haube, round with full roll top cover, rond avec couvercle roulant

für Brennstoff, mit Einsätze, for burner, with inserts, pour brûleur, avec récipient

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
325	12 ¹³ / ₁₆	350	13 ³ / ₄	12.3493.3010	15.3493.3010



EXCLUSIVE

Chafing Dish GN 1/1

mit ganz rollender Haube, stapelbar, with full roll top cover, stackable, avec couvercle roulant, empilable

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating, pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Plaque de chauffes, pages 144/145

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
700	27 ⁹ / ₁₆	400	15 ³ / ₄	470	18 ¹ / ₂	12.4094.0320	13.4594.0320



EXCELLENT

Chafing Dish Ø 30 cm

mit ganz rollender Haube, stapelbar, with full roll top cover, stackable, avec couvercle roulant, empilable

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
450	17 ¹¹ / ₁₆	480	18 ⁷ / ₈	12.4093.1320	13.4593.1320



EXCELLENT

Chafing Dish Ø 40 cm

mit ganz rollender Haube, stapelbar, with full roll top cover, stackable,
avec couvercle roulant, empilable

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektro-
heizung,
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical
heating,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans
chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145

Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
555	21 ⁷ / ₈	600	23 ⁵ / ₈	12.4093.2320	13.4593.2320



EXCELLENT

Chafing Dish GN 1/1

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektro-
heizung,
for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical
heating,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, sans récipient, sans
chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10	
710	27 ¹⁵ / ₁₆	390	15 ³ / ₈	445	17 ¹ / ₂	12.4895.0320	13.4895.0320



PROFILE

Chafing Dish Ø 30 cm

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektro-
heizung,
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical
heating,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans
chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10	
410	16 ¹ / ₈	450	17 ¹¹ / ₁₆	475	18 ¹¹ / ₁₆	12.4896.1320	13.4896.1320



PROFILE

CHAFING DISH & BUFFET



Chafing Dish Ø 40 cm

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
500	19 ¹¹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	580	22 ¹³ / ₁₆	12.4896.2320	13.4896.2320

PROFILE



Chafing Dish GN 1/1

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung,
for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
710	27 ¹⁵ / ₁₆	390	15 ³ / ₈	445	17 ¹ / ₂	12.5294.0320	13.5294.0320

ARTE



Chafing Dish Ø 30 cm

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating,
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
410	16 ¹ / ₈	450	17 ¹¹ / ₁₆	475	18 ¹¹ / ₁₆	12.5293.1320	13.5293.1320

ARTE

Chafing Dish Ø 40 cm

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,

for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating,

pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145

Heating elements, pages 144/145

Chauffage électriques, pages 144/145

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10	
500	19 ¹¹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	580	22 ¹³ / ₁₆	12.5293.2320	13.5293.2320



ARTE

Chafing Dish GN 1/1

Thekeneinbau, to be built into counter, pour montage en comptoir

für Elektroheizung, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung,

for electrical heating, without inserts, without electrical heating,

pour chauffage électrique, sans récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145

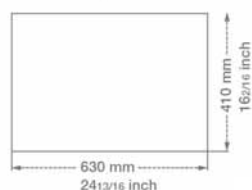
Heating elements, pages 144/145

Chauffage électriques, pages 144/145

Außenmaß outer dimension		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
649 x 468	25 ⁹ / ₁₆ x 18 ⁷ / ₁₆	170	6 ¹¹ / ₁₆	12.2089.0320	13.3089.0320



Ausschnittmaß Draufsicht
Cut-out dimension, top view
Côte de coupe, vue de dessus



Ausschnittmaß Seitenansicht
Cut-out dimension, side view
Côte de coupe, vue de côté



NEUTRAL

CHAFING DISH & BUFFET

Chafing Dish Ø 30 cm

Thekeneinbau rund, to be built into counter round, pour montage en comptoir rond

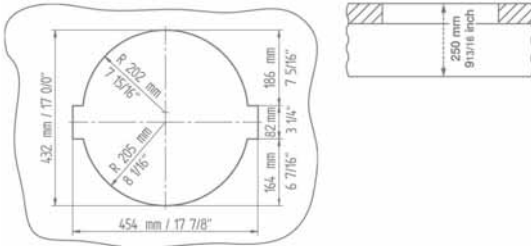
für Elektroheizung, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,
for electrical heating, with inserts, without electrical heating,
pour chauffage électrique, avec récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145



Ausschnittmaß Theke Draufsicht
Cut-out dimension Counter, top view
Côte de coupe Comptoir, vue de dessus

Ausschnittmaß Seitenansicht
Cut-out dimension, side view
Côte de coupe, vue de côté



NEUTRAL

Chafing Dish Ø 40 cm

Thekeneinbau rund, to be built into counter round, pour montage en comptoir rond

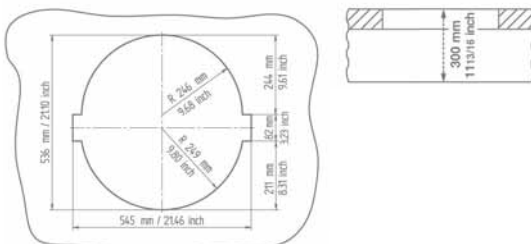
für Elektroheizung, mit Einsätze, ohne Elektroheizung,
for electrical heating, with inserts, without electrical heating,
pour chauffage électrique, avec récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145



Ausschnittmaß Theke Draufsicht
Cut-out dimension Counter, top view
Côte de coupe Comptoir, vue de dessus

Ausschnittmaß Seitenansicht
Cut-out dimension, side view
Côte de coupe, vue de côté



NEUTRAL

Außenmaß outer dimension		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
Ø480	Ø18 7/8	180	7 1/16	12.2090.1221	13.3090.1221

Außenmaß outer dimension		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
Ø580	Ø22 13/16	230	9 1/16	12.2090.2221	13.3090.2221

Chafing Dish GN 1/1

mit abnehmbarer Haube, with removable cover, avec couvercle démontable

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

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
640	25 ³ / ₁₆	348	13 ¹¹ / ₁₆	321	12 ⁵ / ₈	57.0052.6040

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish Gastronorm 1/1

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
9,50	335	530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	57.0053.6040



NEUTRAL

Chafing Dish GN 1/1

mit halbrollender Haube, with half roll top cover, avec couvercle demi-roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung,
for burner or electrical heating, without inserts, without electrical heating,
pour brûleur ou chauffage électrique, sans récipient, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
640	25 ³ / ₁₆	360	14 ³ / ₁₆	430	16 ¹⁵ / ₁₆	57.0057.6040

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish Gastronorm 1/1

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
9,50	335	530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	57.0053.6040



NEUTRAL

Suppenstation, Soup Station, Station potage

komplett, complete, complète

für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Elektroheizung,
for burner or electrical heating, without electrical heating,
pour brûleur ou chauffage électrique, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145
Heating elements, pages 144/145
Chauffage électriques, pages 144/145

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
2 x 4,50	2 x 158	640	25 ³ / ₁₆	345	13 ⁹ / ₁₆	380	14 ¹⁵ / ₁₆	57.0059.6040



NEUTRAL

CHAFING DISH & BUFFET



Chafing Dish GN 1/1

mit Klapphaube, with Flap rolltop cover, avec capot valvaire

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, Seite 144

Heating element 60.8880.0020, pages 144

Plaque de chauffe 60.8880.0020, pages 144

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
660	26	380	14 ¹⁵ / ₁₆	380	14 ¹⁵ / ₁₆	57.0040.6040

Klapphaube, Flap rolltop cover, Capot valvaire

für Chafing Dish GN 1/1, for Chafing Dish GN 1/1, pour Chafing Dish GN 1/1

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
545	21 ⁷ / ₁₆	370	14 ⁹ / ₁₆	180	7 ¹ / ₁₆	57.0042.6040

NEUTRAL

Suppenmarmite, Soup marmite, Marmite potage

für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Elektroheizung,
for burner or electrical heating, without electrical heating,
pour brûleur ou chauffage électrique, sans chauffage électrique

Elektroheizungen, Seiten 144/145

Heating elements, pages 144/145

Chauffage électriques, pages 144/145



Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
4,50	158	390	15 ³ / ₈	235	9 ¹ / ₄	12.5599.1120
9,00	317	410	16 ¹ / ₈	320	12 ⁵ / ₈	12.5599.2120

NEUTRAL

Suppenstation, Soup Station, Station potage

für Chafing Dish Ø 30 cm, rund, for Chafing Dish Ø 30 cm, round,
pour Chafing Dish rond, Ø 30 cm

Inhalt cap.		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	
4,50	158	345	13 ⁹ / ₁₆	12.2073.0000
9,00	317	345	13 ⁹ / ₁₆	60.8873.0000



NEUTRAL

Suppenstation, Soup Station, Station potage
für Chafing Dish GN 1/1, for Chafing Dish GN 1/1, pour Chafing Dish GN 1/1

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		18/10 18/10	
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
2 x 4,50	2 x 158	530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	60.8872.0000	



NEUTRAL

Chafing Dish
rund für Sauce, round for sauce, rond pour sauce

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10		versilbert silver-plated	
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.				
1,00	35	255	10 ¹ / ₁₆	171	6 ³ / ₄	12.2297.0000	15.2297.0000		



NEUTRAL

Chafing Dish Haube GN 1/1, Chafing Dish cover GN 1/1,
Couvercle pour Chafing Dish GN 1/1
halbrollend, half-rolling, demi-roulant

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
538	21 ⁹ / ₁₆	338	9 ³ / ₈	214	8 ⁷ / ₁₆	57.0058.6040	



NEUTRAL

CHAFING DISH & BUFFET

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish Gastronorm 1/1

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
9,50	335	530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	60.8824.0110
14,00	493	530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	100	3 ¹⁵ / ₁₆	60.8825.0110



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish Gastronorm 1/2

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
3,75	132	265	10 ⁷ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	60.8824.0120
6,50	229	265	10 ⁷ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	100	3 ¹⁵ / ₁₆	60.8825.0120



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish Gastronorm 2/3

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
5,50	194	354	13 ¹⁵ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	60.8824.0230
9,00	317	354	13 ¹⁵ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	100	3 ¹⁵ / ₁₆	60.8825.0230



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish Gastronorm 1/3

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
2,50	88	176	6 ¹⁵ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	60.8824.0130
3,75	132	176	6 ¹⁵ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	100	3 ¹⁵ / ₁₆	60.8825.0130



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm 1/1

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
8,00	282	530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	50.8366.0110



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm 1/2

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
3,30	116	265	10 ⁷ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	50.8366.0120



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm 2/3

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
5,50	194	354	13 ¹⁵ / ₁₆	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	50.8366.0230



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine
Gastronorm 1/3

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.	
2,30	81	175	6 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	65	2 ⁹ / ₁₆	50.8366.0130



NEUTRAL

CHAFING DISH & BUFFET

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine für Chafing Dish, for Chafing Dish, pour Chafing Dish

Inhalt cap.		Höhe height		Ø	Ø-Außen	Ø-Außen	Porzellan
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	in.	porcelain
1,00	35	56	2 ³ / ₁₆	Ø 24 cm	261	10 ¹ / ₄	60.8874.2400
3,00	106	70	2 ¹ / ₈	Ø 30 cm	335	13 ³ / ₁₆	60.8874.3000
5,00	176	80	3 ¹ / ₈	Ø 40 cm	418	16 ⁷ / ₁₆	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

Inhalt cap.		Höhe height		Ø	Ø-Außen	Ø-Außen	Porzellan
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	in.	porcelain
2,60	92	70	2 ¹ / ₈	Ø 30 cm	335	13 ³ / ₁₆	60.8879.3000
5,00	176	81	3 ³ / ₁₆	Ø 40 cm	414	16 ⁷ / ₁₆	60.8879.4000



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish rund, round, rond

Inhalt cap.		Höhe height		Ø	Ø-Außen	Ø-Außen	18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	in.	18/10
1,50	53	50	1 ¹⁵ / ₁₆	Ø 24 cm	260	10 ¹ / ₄	12.2054.2400
5,00	176	87	3 ⁷ / ₁₆	Ø 30 cm	335	13 ³ / ₁₆	60.8915.3010
9,00	317	109	4 ⁵ / ₁₆	Ø 40 cm	418	16 ⁷ / ₁₆	60.8915.4000



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish rund, round, rond

Inhalt cap.		Höhe height		Ø	Ø-Außen	Ø-Außen	18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	mm	in.	18/10
5,00	176	68	2 ¹¹ / ₁₆	Ø 40 cm	416	16 ³ / ₈	60.8917.4000



NEUTRAL

Steg, Strut, Traverse

Länge length		18/10
mm	in.	
325	12 ¹³ / ₁₆	60.8853.3250

NEUTRAL



Brennerhalter, Burner holder, Porte-brûleur
für alle Gestelle GN 1/1 und rund, for all stands GN 1/1 and round,
pour tous les stands (supports) GN 1/1 et rond

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
258	10 ⁹ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	90	3 ⁹ / ₁₆	12.2171.0000

NEUTRAL



Brennerhalter, Burner holder, Porte-brûleur
für Chafing Dish Ø 30 cm, Ø 40 cm, rund, for Chafing Dish Ø 30 cm, Ø 40 cm,
round,
pour Chafing Dish rond, Ø 30 cm et Ø 40 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
109	4 ⁵ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	87	3 ⁷ / ₁₆	12.2171.1000

NEUTRAL



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

Ø-Außen Ø-outer		18/10
mm	in.	
94	3 ¹¹ / ₁₆	60.8884.0000

NEUTRAL



CHAFING DISH & BUFFET

Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique
für Chafing Dish Ø 30 cm, rund, for Chafing Dish Ø 30 cm, round,
pour Chafing Dish rond, Ø 30 cm

manuell regelbar, manually adjustable, manuellement réglable

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
200	7 ⁷ / ₈	200	7 ⁷ / ₈	550	230	60.8981.0030



NEUTRAL

**Elektroheizung regelbar, Heating element adjustable,
Chauffage électrique réglable**
für Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm, for Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm,
pour Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm

manuell regelbar, manually adjustable, manuellement réglable

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
250	9 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	700	230	60.8981.0020



NEUTRAL

Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique
für Chafing Dish Ø 30 cm, rund, for Chafing Dish Ø 30 cm, round,
pour Chafing Dish rond, Ø 30 cm

selbstregelnd, self-regulating, réglage automatique

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
200	7 ⁷ / ₈	200	7 ⁷ / ₈	270	140/250	60.8880.0030
200	7 ⁷ / ₈	200	7 ⁷ / ₈	230	110/120	60.8980.0030



NEUTRAL

Elektroheizung, Heating element, Plaque de chauffe
für Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm, rund, for Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm, round,
pour Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm

selbstregelnd, self-regulating, réglage automatique

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
250	9 ¹³ / ₁₆	200	7 ⁷ / ₈	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 length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	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



NEUTRAL

CHAFING DISH & BUFFET



Servierblech, Serving tray, Plateau de service
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
221	8 ¹¹ / ₁₆	156	6 ¹ / ₈	12.2032.2300	13.3032.2300
270	10 ⁹ / ₈	200	7 ⁷ / ₈	12.2032.2650	13.3032.2650
291	11 ⁷ / ₁₆	223	8 ⁹ / ₄	12.2032.2900	13.3032.2900
323	12 ¹ / ₁₆	240	9 ⁷ / ₁₆	12.2032.3200	13.3032.3200

NEUTRAL



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

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
215	8 ⁷ / ₁₆	12.2037.2000	13.3037.2000
269	10 ⁹ / ₁₆	12.2037.2600	13.3037.2600
327	12 ⁷ / ₈	12.2037.3000	13.3037.3000
369	14 ¹ / ₂	12.2037.3600	13.3037.3600
400	15 ³ / ₄	12.2037.4000	13.3037.4000

NEUTRAL



Servierblech, Serving tray, Plateau de service

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

NEUTRAL



Bierglasträger, Tray for bottles, Plateau pour bouteilles

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	
356	14	60.5549.3600

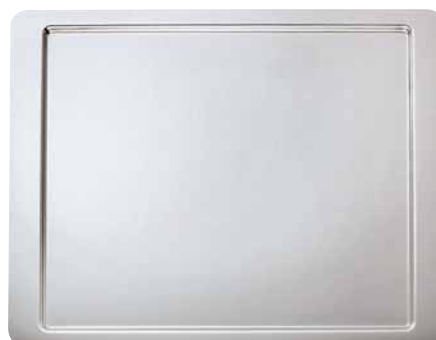
NEUTRAL

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
Gastronorm $\frac{2}{1}$

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
650	25 $\frac{9}{16}$	530	20 $\frac{7}{8}$	12.2056.6500	13.3056.6500

rechteckig, ohne Abb., rectangular, without illustration,
rectangulaire, sans illustration

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
780	30 $\frac{11}{16}$	515	20 $\frac{1}{4}$	12.2058.7500	13.3058.7500



NEUTRAL

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
Gastronorm $\frac{1}{1}$

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
530	20 $\frac{7}{8}$	325	12 $\frac{13}{16}$	12.2056.5300	13.3056.5300



NEUTRAL

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
Gastronorm $\frac{1}{2}$

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
325	12 $\frac{13}{16}$	265	10 $\frac{7}{16}$	12.2056.3250	13.3056.3250



NEUTRAL

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
rechteckig, rectangular, rectangulaire

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
526	20 $\frac{11}{16}$	408	16 $\frac{1}{16}$	12.2058.5260	13.3058.5260



NEUTRAL

CHAFING DISH & BUFFET



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
516	20 ⁹ / ₁₆	392	15 ⁷ / ₁₆	12.2157.5200	13.3157.5200
595	23 ⁷ / ₁₆	466	18 ³ / ₈	12.2157.6000	13.3157.6000
700	27 ⁹ / ₁₆	455	17 ¹⁵ / ₁₆	12.2059.7000	13.3059.7000

NEUTRAL



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
rund, round, rond

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
425	16 ³ / ₄	12.2060.4200	13.3060.4200
500	19 ¹ / ₁₆	12.2060.5000	13.3060.5000
600	23 ⁵ / ₈	12.2060.6000	13.3060.6000

NEUTRAL



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
oval, ovale

Länge ohne Griffe, Length without handles, Longueur sans anses

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
516	20 ⁹ / ₁₆	392	15 ⁷ / ₁₆	12.4157.5200	15.5157.5200
595	23 ⁷ / ₁₆	466	18 ³ / ₈	12.4157.6000	15.5157.6000
700	27 ⁹ / ₁₆	455	17 ¹⁵ / ₁₆	12.4059.7000	15.4559.7000

EXCELLENT



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
oval, ovale

Länge ohne Griffe, Length without handles, Longueur sans anses

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
516	20 ⁹ / ₁₆	392	15 ⁷ / ₁₆	12.4857.5200	15.4857.5200
595	23 ⁷ / ₁₆	466	18 ³ / ₈	12.4857.6000	15.4857.6000
700	27 ⁹ / ₁₆	455	17 ¹⁵ / ₁₆	12.4859.7000	15.4859.7000

PROFILE

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
rund, round, rond

Länge ohne Griffe, Length without handles, Longueur sans anses

Ø-Außen		18/10		versilbert	
Ø-outer		18/10		silver-plated	
mm	in.				
425	16 ³ / ₄	12.4060.4200		15.4560.4200	
500	19 ¹ / ₁₆	12.4060.5000		15.4560.5000	
600	23 ⁵ / ₈	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		18/10		versilbert	
Ø-outer		18/10		silver-plated	
mm	in.				
425	16 ³ / ₄	12.4860.4200		15.4860.4200	
500	19 ¹ / ₁₆	12.4860.5000		15.4860.5000	
600	23 ⁵ / ₈	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		Breite		18/10		versilbert	
length		width		18/10		silver-plated	
mm	in.	mm	in.				
530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	12.4058.5300		15.4558.5300	
650	25 ⁹ / ₁₆	530	20 ⁷ / ₈	12.4058.6500		15.4558.6500	
780	30 ¹ / ₁₆	515	20 ¹ / ₄	12.4058.7500		15.4558.7500	



EXCELLENT

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition
rechteckig, rectangular, rectangulaire

Länge ohne Griffe, Length without handles, Longueur sans anses

Länge		Breite		18/10		versilbert	
length		width		18/10		silver-plated	
mm	in.	mm	in.				
530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	12.4858.5300		15.4858.5300	
650	25 ⁹ / ₁₆	530	20 ⁷ / ₈	12.4858.6500		15.4858.6500	
780	30 ¹ / ₁₆	515	20 ¹ / ₄	12.4858.7500		15.4858.7500	



PROFILE

CHAFING DISH & BUFFET



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition

Länge ohne Griffe, Length without handles, Longueur sans anses

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
526	20 ¹¹ / ₁₆	408	16 ¹ / ₁₆	12.4058.5260	15.4558.5260

EXCELLENT



Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition

Länge ohne Griffe, Length without handles, Longueur sans anses

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
526	20 ¹¹ / ₁₆	408	16 ¹ / ₁₆	12.4858.5260	15.4858.5260

PROFILE



Plexiglashaube, Plexiglass hood, Cloche en verre plexi

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	
216	8 ¹ / ₂	348	13 ¹¹ / ₁₆	60.8989.3400

Holzeinsatz, Wooden insert, Plateau en bois

für Ausstellplatte, for banquet tray, pour plateau d'exposition

für Ausstellplatte 12.2060.4200, for banquet tray 12.2060.4200,
pour plateau d'exposition 12.2060.4200

Ø-Außen Ø-outer		Holz wood
mm	in.	
364	14 ⁵ / ₁₆	60.8988.3670

NEUTRAL

Kühlset, Cooling set, Set frigorifique
 3-tlg., für Ausstellplatte, 3-part, for banquet tray,
 3 parties, pour plateau d'exposition

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10	
530	20 ⁷ / ₈	325	12 ¹³ / ₁₆	137	5 ³ / ₈	12.2197.0000	13.3197.0000



NEUTRAL

Plattenständer, Tray stand, Porte-plateau
 rechteckig, rectangular, rectangulaire

für Ausstellplatte 53 x 32,5 cm, for banquet tray 53 x 32,5 cm,
 pour plateau d'exposition 53 x 32,5 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
485	19 ¹ / ₈	285	11 ¹ / ₄	157	6 ³ / ₁₆	12.3474.5300
485	19 ¹ / ₈	285	11 ¹ / ₄	110	4 ⁹ / ₁₆	12.3474.5310



EXCLUSIVE

Präsentationsständer, Display stand, Support à présentation

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10
183	7 ⁹ / ₁₆	183	7 ⁹ / ₁₆	80	3 ¹ / ₈	12.2175.1400
224	8 ¹³ / ₁₆	224	8 ¹³ / ₁₆	140	5 ¹ / ₂	12.2175.1900
257	10 ¹ / ₈	257	10 ¹ / ₈	180	7 ¹ / ₁₆	12.2175.2400



NEUTRAL

Buffetständer „S“, Buffet stand „S“, Support de buffet „S“

Höhe
height

mm	in.
98	3 ⁷ / ₈

57.0035.6040



FLEUR

Buffetständer „M“, Buffet stand „M“, Support de buffet „M“

Höhe
height

mm	in.
136	5 ³ / ₈

57.0036.6040



FLEUR

Buffetständer „L“, Buffet stand „L“, Support de buffet „L“

Höhe
height

mm	in.
210	8 ¹ / ₄

57.0037.6040



FLEUR



Download FLEUR

CHAFING DISH & BUFFET



Universalständer, Multi purpose stand, Support pour service universel
drehbar, ohne Einsätze, revolving, without inserts, pivotant, sans insert

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
760	29 ¹⁵ / ₁₆	497	19 ⁹ / ₁₆	12.2358.0000	15.2358.0000



NEUTRAL

Glaseinsatz, Glass insert, Insert en verre

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
2,00	70	105	4 ¹ / ₈	230	9 ¹ / ₁₆	50.8361.2250



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Insert en porcelaine

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Porzellan porcelain
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
0,80	28	88	3 ⁷ / ₁₆	145	5 ¹¹ / ₁₆	50.8362.1500



NEUTRAL

Tellerglocke, Cover, Cloche
rund, round, rond

Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
263	10 ³ / ₈	10.0507.2630	11.1507.2630
273	10 ³ / ₄	10.0507.2730	11.1507.2730
276	10 ⁷ / ₈	10.0507.2760	11.1507.2760
283	11 ¹ / ₈	10.0507.2830	11.1507.2830
285	11 ¹ / ₄	10.0507.2850	11.1507.2850
315	12 ³ / ₈	10.0507.3150	11.1507.3150



NEUTRAL

Tellerglocke, Cover, Cloche
rund, round, rond

Ø-Innen Ø-inner		Kunststoff plastics
mm	in.	
261	10 ¹ / ₄	41.8019.2600
276	10 ⁷ / ₈	41.8019.2700
281	11 ¹ / ₁₆	41.8019.2800



NEUTRAL

Tellerglocke, Cover, Cloche
rund, round, rond

Ø-Innen Ø-inner		Kunststoff plastics
mm	in.	
270	10 ⁵ / ₈	41.8060.2700
301	11 ⁷ / ₈	41.8060.3100



NEUTRAL

Lachsbrett, Salmon board, Planche à saumon

Länge length		Breite width		vernickelt nickel-plated
mm	in.	mm	in.	
890	35 ¹ / ₁₆	197	7 ³ / ₄	60.8947.0900



NEUTRAL

Etagere, Étagère

3-tlg., 3-part, 3 parties

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

5-tlg., 5-part, 5 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
910	35 ¹³ / ₁₆	430	16 ¹⁵ / ₁₆	12.2243.4250	15.2243.4250



EXCELLENT

Etagere, Étagère

3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
611	24 ¹ / ₁₆	430	16 ¹⁵ / ₁₆	12.4943.4230	15.4943.4230

5-tlg., 5-part, 5 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
892	35 ¹ / ₈	430	16 ¹⁵ / ₁₆	12.4943.4250	15.4943.4250



PROFILE

CHAFING DISH & BUFFET

Etagere, Étagère

3-tlg., drehbar, 3-part, revolving, 3 parties, pivotante

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
783	30 ¹³ / ₁₆	600	23 ⁵ / ₈	12.2343.6030	15.2343.6030



EXCELLENT

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

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



EXCELLENT

Universalschale, All purpose dish, Bol universel

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
1,5	53	84	3 ⁵ / ₁₆	232	9 ¹ / ₈	60.5454.0000	60.7454.0000



NEUTRAL



A series of horizontal lines for writing notes, spanning the width of the page.



Gerührt oder geschüttelt – immer eine Frage des persönlichen Stils

Alles für die Bar – in vollendeter Eleganz und mit unwiderstehlichem Charme. Die HEPP-Bargeräte bieten den Gourmets und Genießern außergewöhnlichen Spaß am Genuss in stilgerechtem Ambiente.

Bar-Accessoires von HEPP bereichern die Welt der professionellen Gastronomie um den Glanz der Exklusivität, die jedes einzelne dieser Objekte ausstrahlt. Funktion, Qualität und unvergleichbare Ästhetik prägen diese hochwertigen Produkte aus dem Hause HEPP rund um den Globus.

Stirred or shaken – it's always a question of taste

We have everything for the bar – in perfect elegance and irresistible charm. HEPP's bar utensils offer gourmets and connoisseurs extraordinary enjoyment in a stylish ambience.

Bar accessories from HEPP enhance the world of the professional caterer with the gleam of exclusivity radiating from every single article. Function, quality and incomparable aesthetics characterize these valuable HEPP products all round the globe.



BAR



Barlöffel, Bar spoon, Cuiller à bar

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
258	10 ³ / ₁₆	60.8943.0000

Barmesser, Bar knife, Couteau à bar



Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
223	8 ³ / ₄	60.5437.0000

NEUTRAL

**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 height		18/10 18/10
mm	in.	
85	3 ³ / ₈	60.5482.0000

NEUTRAL

Bitterflasche, Bitter bottle, Flacon à Angostura



Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
0,35	12	193	7 ⁵ / ₈	91	3 ⁹ / ₁₆	60.5473.0000

NEUTRAL

Cocktailbecher, Cocktail shaker, Gobelet à cocktail



Inhalt cap.		Höhe height		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	
0,30	11	177	6 ¹⁵ / ₁₆	60.9044.0350
0,60	21	235	9 ¹ / ₄	60.9044.0000

NEUTRAL

Cocktailsieb, Cocktail strainer, Passoire à cocktail

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
197	7 ³ / ₄	60.9045.0000



NEUTRAL

Boston Shaker
mit Rührglas, with mixing glass, avec verre à mélanger

Inhalt cap.		18/10 18/10
Ltr.	oz.	
0,60	21	60.5439.0000



NEUTRAL

Rührglas, Mixing glass, Verre à mélanger

Inhalt cap.		Glas glass
Ltr.	oz.	
0,40	14	50.8355.0000



NEUTRAL

Sektflaschenverschluß, Champagne stopper, Bouchon bouteille à champagne

Länge length		vernickelt nickel-plated
mm	in.	
55	2 ³ / ₁₆	60.5434.0000



NEUTRAL

Barzange, Bar tongs, Pince à bar

Länge length		vernickelt nickel-plated
mm	in.	
172	6 ³ / ₄	60.5435.0000



NEUTRAL

Flaschenöffner, Bottle opener, Décapsuleur

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
154	6 ¹ / ₁₆	60.5431.0000



NEUTRAL

Korkenzieher, Corkscrew, Tire-bouchon

Länge length		verchromt chrome
mm	in.	
140	5 ¹ / ₂	60.5432.0000



NEUTRAL

Zigarrenabschneider, Cigar cutter, Coupe-cigare

Länge length		vernickelt nickel-plated
mm	in.	
156	6 ¹ / ₈	60.8836.0000



NEUTRAL

Kellnermesser, Waiter's knife, Couteau à sommelier

Länge length		18/10	
mm	in.	18/10	
141	5 ⁹ / ₁₆		60.8946.0000



NEUTRAL

Roheisschaufel, Ice shovel, Pelle à glace

Länge length		18/10	
mm	in.	18/10	
165	6 ¹ / ₂		12.5015.0000



NEUTRAL

Roheishammer, Ice hammer, Marteau à glace

Länge length		18/10	
mm	in.	18/10	
189	7 ⁷ / ₁₆		12.2047.0000



NEUTRAL

Roheiszange, Ice tongs, Pince à glace

Länge length		18/10	versilbert
mm	in.	18/10	silver-plated
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		18/10
Ø-outer		18/10
mm	in.	
132	5 ³ / ₁₆	60.5413.0000



NEUTRAL

Zitronenpresse, Lemon squeezer, Presse-citron

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



NEUTRAL

Muskatreibe, Nutmeg grater, Râpe à muscade

Länge		vernickelt
length		nickel-plated
mm	in.	
160	6 ⁵ / ₁₆	60.5414.0000



NEUTRAL

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

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



EXCELLENT

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

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



PROFILE

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

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



EXCELLENT

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

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



EXCELLENT

Zigarrenständer, Cigar stand, Porte-cigares

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
110	4 ⁵ / ₁₆	12.2470.0000	13.2470.0000



NEUTRAL

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

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



NEUTRAL

Strohalmbecher, Straw holder, Porte-paille

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
145	5 ¹¹ / ₁₆	12.2225.0000	13.2225.0000



NEUTRAL

Zahnstocherbehälter, Toothpick stand, Porte cure-dents

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



NEUTRAL

Schneidbrett, Cutting board, Planche à découper

Länge length		Breite width		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	
350	13 ³ / ₄	250	9 ¹³ / ₁₆	60.5333.4000



NEUTRAL

Aschenbecher, Ash tray, Cendrier

Ø-Außen		18/10
Ø-outer		18/10
mm	in.	
100	3 ¹⁵ / ₁₆	60.5548.1000



NEUTRAL



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

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

EXCELLENT



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

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

PROFILE



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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
219	8 ⁵ / ₈	189	7 ⁷ / ₁₆	12.4018.1910	15.4518.1900

EXCELLENT



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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
219	8 ⁵ / ₈	189	7 ⁷ / ₁₆	12.4818.1910	15.4818.1900

PROFILE

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
210	8 ¹ / ₄	168	6 ⁵ / ₈	12.2318.1610	15.2318.1600



EXCELLENT

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
210	8 ¹ / ₄	168	6 ⁵ / ₈	12.4818.1610	15.4818.1600



PROFILE

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

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
265	10 ⁷ / ₁₆	223	8 ³ / ₄	210	8 ¹ / ₄	12.2233.2710	15.2233.2710



EXCELLENT

Flaschenkühler mattiert, Bottle-cooler satin finished,
Rafraîchisseur satinée à bouteilles
isoliert, insulated, isolé

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
179	7 ¹ / ₁₆	121	4 ³ / ₄	60.5449.0000



NEUTRAL



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

für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille

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

für 2 Flaschen, for 2 bottles, pour 2 bouteilles

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

EXCELLENT



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

für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille

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

für 2 Flaschen, for 2 bottles, pour 2 bouteilles

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

PROFILE



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

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

EXCELLENT

Rotweingestell, Red wine holder, Porte-bouteilles

für Flasche 0,375 ltr., 0,75 ltr., 1,50 ltr., for bottle 13 oz, 26 oz, 53 oz,
pour bouteille 0,375 ltr., 0,75 ltr., 1,50 ltr.

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



NEUTRAL

Rotweinkorb, Wine basket, Panier à vin

für Flasche 0,375 ltr., for bottle 13 oz, pour bouteille 0,375 ltr.

Länge length		Breite width		versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	
215	8 ⁷ / ₁₆	110	4 ⁵ / ₁₆	60.9186.0370

für Flasche 0,75 ltr., for bottle 26 oz, pour bouteille 0,75 ltr.

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



NEUTRAL

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

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
13,00	458	300	11 ¹³ / ₁₆	385	15 ⁹ / ₁₆	12.2275.3700	15.2275.3700
36,00	1267	395	15 ⁹ / ₁₆	570	22 ⁷ / ₁₆	12.2275.5600	15.2275.5600



EXCELLENT

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



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

PROFILE

Ring für Gläser, Ring for glasses, Anneau pour verres

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
100	3 ¹⁵ / ₁₆	402	15 ¹³ / ₁₆	12.2190.3700
150	5 ⁷ / ₈	590	23 ¹ / ₄	12.2190.4600



NEUTRAL

Glaseinsatz, Glass insert, Insert en verre
für Eisfrucht, for iced fruit, pour fruits glacés

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
8,00	282	168	6 ⁵ / ₈	314	12 ³ / ₈	50.8357.0000



NEUTRAL

Ring für Glaseinsatz, Insert, Ring pour insert en verre

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
135	5 ⁵ / ₁₆	410	16 ¹ / ₈	12.2042.0000



NEUTRAL

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

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



NEUTRAL

Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée

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

mit Eislippe, with ice-lip, avec lip glacés

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



PROFILE

Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée

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

mit Eislippe, with ice-lip, avec lip glacés

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



EXCELLENT

Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
1,50	53	12.2203.1500	13.2203.1500

mit Eislippe, with ice-lip, avec lip glacés

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
1,50	53	12.2208.1500	13.2208.1500



AVANTGARDE



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

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

NEUTRAL



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

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

EXCELLENT



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

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

PROFILE



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

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

NEUTRAL

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

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



NEUTRAL

Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace

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



EXCELLENT

Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace

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



PROFILE

Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace

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



NEUTRAL

ARTE



SONDERKOLLEKTIONEN · SPECIAL COLLECTIONS ARTE



Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petit-fours



Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre
5-tlg., 5-part, 5-parties



Sauciere, Sauce boat, Saucière



Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde



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



Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière
Teekanne, Tea pot, Théière
Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier



Salzmühle, Salt mill, Moulin à sel
Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre



Dies ist ein Auszug aus unserer Sonderkollektion ARTE. Weitere Artikel auf Anfrage.
This is an overview of our Special Collection ARTE. More Products on request.

ARTE



Chafing Dish ø 30cm



Chafing Dish GN 1/1



Leuchter, Candelabra, Chandelier
ohne Kerzen, without candles, sans bougies



Dies ist ein Auszug aus unserer Sonderkollektion ARTE. Weitere Artikel auf Anfrage.
This is an overview of our Special Collection ARTE. More Products on request.

SONDERKOLLEKTIONEN · SPECIAL COLLECTIONS
ARTE



Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace



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



Champagnerschüssel, Champagne bowl,
Seau à champagne



Weinkühler, Wine cooler Seau à vin



EXCLUSIVE



SONDERKOLLEKTIONEN · SPECIAL COLLECTIONS
EXCLUSIVE



Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière



Teekanne, Tea pot, Thèière



Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier



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



Weinkühler, Wine cooler Seau à vin
für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 2 bouteille



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

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



Dies ist ein Auszug aus unserer Sonderkollektion EXCLUSIVE. Weitere Artikel auf Anfrage.
This is an overview of our Special Collection EXCLUSIVE. More Products on request.

EXCLUSIVE



Butterdose, Butter dish, Beurrier

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



Menage, Cruet stand, Mènagère
Senfgefäß, Mustard pot, Moutardier



Dies ist ein Auszug aus unserer Sonderkollektion EXCLUSIVE. Weitere Artikel auf Anfrage.
This is an overview of our Special Collection EXCLUSIVE. More Products on request.

SONDERKOLLEKTIONEN · SPECIAL COLLECTIONS
EXCLUSIVE



Servierschüssel, Serving dish, Plat à servir



Gemüseschüssel, Vegetable dish, Légumier



Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde



Suppenschüssel, Soup tureen, Soupière





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

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.



002 Mahagoni, Holz furniert
002 Mahogany, Wood veneered

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.



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

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		30.7901.0000
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	910	35 ¹³ / ₁₆	



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		30.7903.0000
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	890	35 ¹ / ₁₆	



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		
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		30.7927.0000
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	890	35 ¹ / ₁₆	



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		30.7900.0000
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	810	31 ⁷ / ₈	



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		30.7902.0000
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	870	34 ¹ / ₄	

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	30.7916.0000
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Volt	
1030	40 ⁹ / ₁₆	540	21 ¹ / ₄	890	35 ¹ / ₁₆	220	

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 60.8880.0020, Seiten 144
Heating element 60.8880.0020, pages 144
Plaque de chauffe 60.8880.0020, pages 144

Elektroheizung regelbar 60.8981.0020, Seiten 144
Heating element adjustable 60.8981.0020, pages 144
Chauffage électrique réglable 60.8981.0020, pages 144

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.

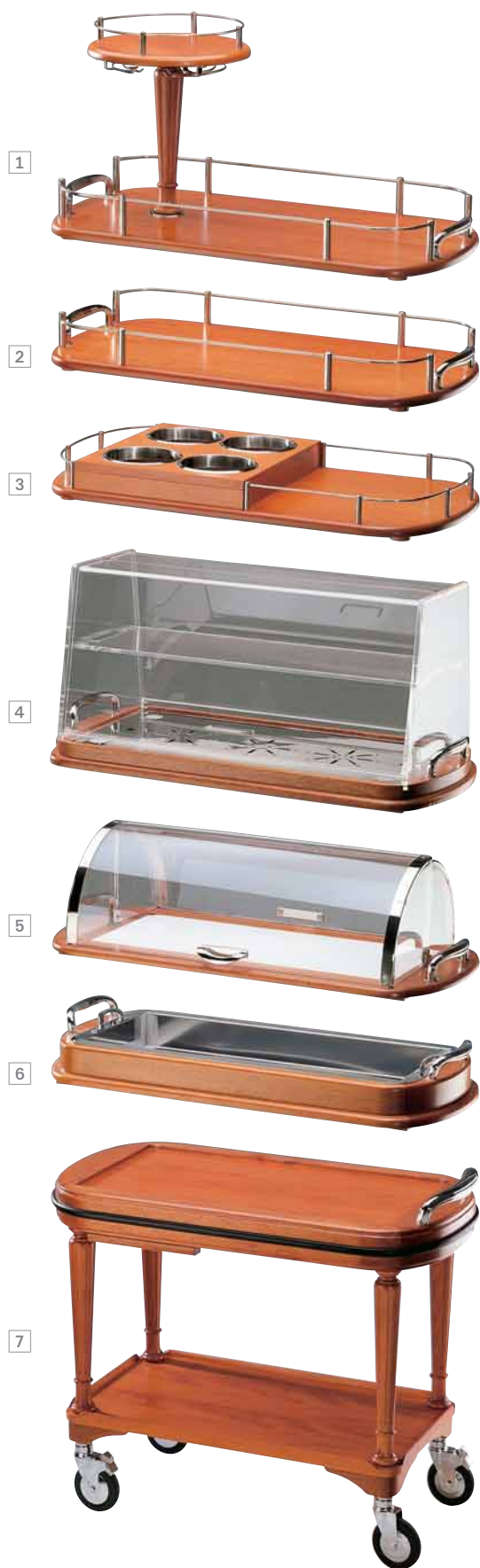
Châssis en bois précieux, couvercle roll-top en 18/10, tablette pliante, porte-couverts à découper, chauffage électrique.

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

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

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

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

3 Sorbetaufsatz, Top for sorbets, Élément supérieur à sorbets

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

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

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

5 Käseaufsatz, Top for cheese, Élément supérieur à fromage

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

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

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

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

Grundmodell für alle Aufsätze, Edelholzrahmen, ausziehbare Arbeitsplatte.
Basic model for all tops, unit frame made of finest quality natural wood, sliding shelf.
Modèle de base pour tous les éléments supérieurs, Châssis en bois précieux, tiroir.

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

ELEGANCE

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

Edelholzrahmen, Digestifaufsatz, ausziehbare Arbeitsplatte. Galerie auf Bodenplatte.

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

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
800	31½	620	24 ⁷ / ₁₆	30.7924.1020



ELEGANCE

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

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

Unit frame made of finest quality natural wood, top for cheese, plastic cutting board Ø 17¹¹/₁₆ inch revolving, with half roll top plexiglass hood, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf.

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

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
800	31½	620	24 ⁷ / ₁₆	30.7924.1010



ELEGANCE

1



1 Käseaufsatz rund, Top for cheese round, Élément supérieur à fromage, rond
Schneidbrett aus Kunststoff Ø 450 mm drehbar, halbrollende Plexiglashaube.

Plastic cutting board Ø 17¹¹/₁₆ inch revolving, with half roll top plexiglass hood.

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

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

2



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

mit Galerie, with gallery, avec galerie

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

3



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

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

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

4



ELEGANCE

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

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

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

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

Seitenteile geklappt, 530 mm breit.
Side-parts foldable, 20⁷/₈ inch.
Parties latérales rabattues 530 mm.

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

2 Warmhaltebox, Thermal Box, Box isotherme

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

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

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

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

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



1



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		30.8009.0000
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	1070	42 ¹ / ₈	

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		30.8008.0000
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	1270	50	

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		30.8003.0000
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	910	35 ¹³ / ₁₆	



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		30.8027.0000
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	1270	50	



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		30.8002.0000
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
1010	39 ³ / ₄	530	20 ⁷ / ₈	1110	43 ¹¹ / ₁₆	

PROFILE

Käsewagen, Cheese trolley, Chariot à fromage

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

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

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



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

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 Kunstmar-
morplatte, 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

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 Käseufsatz, Top for cheese, Elément supérieur à fromage

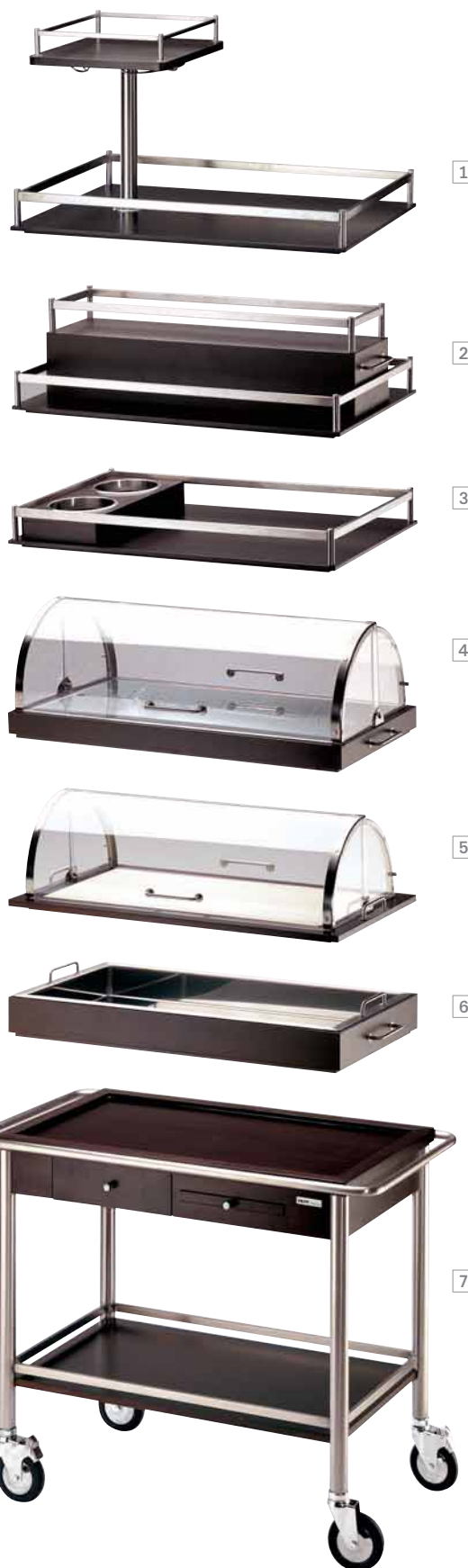
Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
860	33 ⁷ / ₈	505	19 ⁷ / ₈	255	10 ¹ / ₁₆	30.8014.0010

6 Meeresfrüchteufsatz, 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



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

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, ronde

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

Unit frame made of finest quality natural wood, top for cheese, plastic cutting board Ø 17¹¹/₁₆ inch revolving, with half roll top plexiglass hood, sliding shelf. Gallery on the bottom shelf.

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



Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
1060	41 ³ / ₄	630	24 ¹³ / ₁₆	30.8024.1010

PROFILE

1 Käseaufsatz rund, Top for cheese round, Élément supérieur à fromage, rond
 Schneidbrett aus Kunststoff Ø 450 mm drehbar, halbrollende Plexiglashaube.
 Plastic cutting board Ø 17¹¹/₁₆ inch revolving, with half roll top plexiglass hood.
 Plaque à couper en plastique Ø 450 mm pivotante, avec cloche demi-roulante en verre plexi.

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

2 Digestifaufsatz rund, Top for alcoholic beverages round, Élément supérieur à digestifs, rond
 mit Galerie, with gallery, avec galerie

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



1

3 Aufsatz für Servierwagen, Top for serving trolley, Élément supérieur pour chariot à service
 mit Griffen, with gripes, avec manches

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



2

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.	
780	30 ¹¹ / ₁₆	630	24 ¹³ / ₁₆	30.8024.0000



3

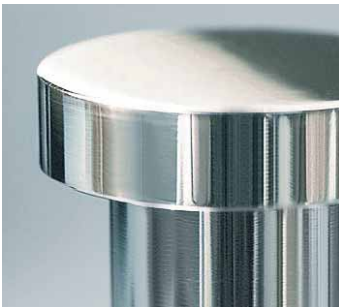


4



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 holloware 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 Tablett, Kannen, Leuchter, etc.
- Versilbern, Vergolden, Verkupfern, Vernickeln, Verchromen.

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

- Telefon: 07231 / 48 85-0
- Telefax: 07231 / 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: 07231 / 48 85-0
- Telefax: 07231 / 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.



vorher · before

nachher · after



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.



Messerklingschutz
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.



Abteilverrichtung
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 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.

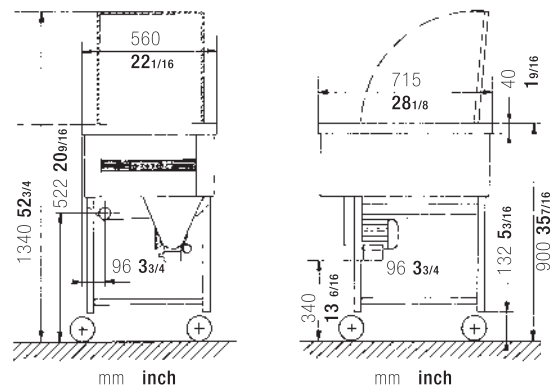
Für die periodische Reinigung lässt sich die gesamte horizontale Verschalung von der Maschine in einem Handgriff ohne Werkzeug entfernen. Dadurch lässt sich die Außenwanne jederzeit ausspülen, ohne dass die Polierkugeln entfernt werden müssen, und die Maschine bietet im Bedarfsfall sofortigen Zugang 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 Abteilverrichtung (teilt den Poliertrog in drei Fächer) 5 Messerklingschutz (schützende Klinge beim Polieren) inkl. Halter 1 Sammel-Korb Typ 20 (17 x 17 mm Maschenweite)

Technische Änderungen und Verbesserungen vorbehalten



Goliath 2000 Type C

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 22¹/₁₆ 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 11¹³/₁₆ inch Ø or 11¹³/₁₆ x 16⁹/₁₆ inch.
Polishing without compartmenting device: e.g. 1 wine cooler
Polishing with compartmenting device: e.g. 3 service plates

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

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.

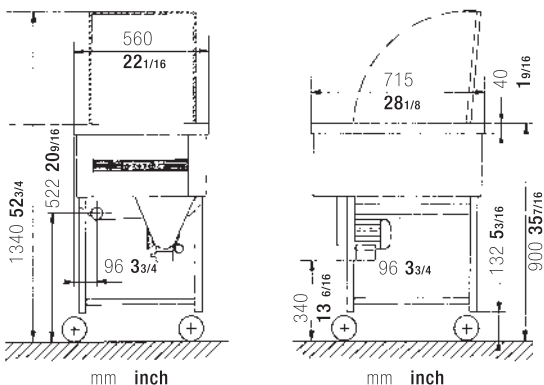
The entire horizontal casing can be easily removed from the machine without tools for periodic cleaning. The outer tank can thus be rinsed at any time without having to remove the polishing balls. The machine also offers immediate access to the electrical controls and drive components as required. A 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 (1 ¹ / ₁₆ x 1 ¹ / 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 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.

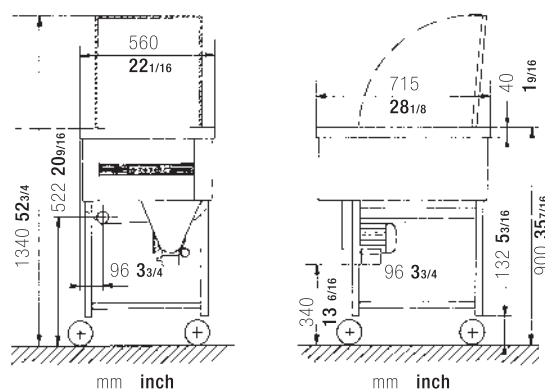
Equipé d'un panier de triage pour récupérer les couverts de table et d'autres petits objets en une seule opération. La machine est ainsi vidée rapidement et toute de suite prête pour être rechargée. La vitesse du tapis d'entraînement est ajustable entre vitesse rapide pour le polissage et vitesse réduite 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 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 Abteilverrichtung: z.B. 1 Weinkühler
Polieren mit Abteilverrichtung: z.B. 3 Platzteller

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

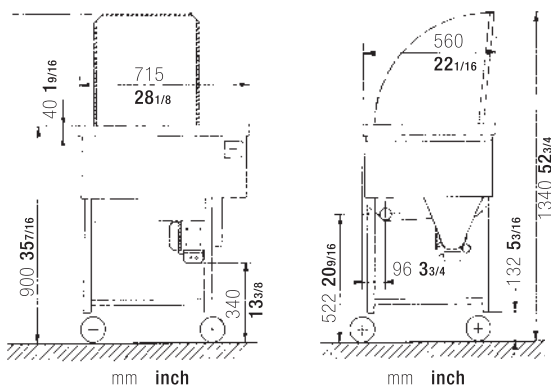
Für die periodische Reinigung lässt sich die gesamte horizontale Verschalung von der Maschine in einem Handgriff ohne Werkzeug entfernen. Dadurch lässt sich die Außenwanne jederzeit ausspülen, ohne dass die Polierkugeln entfernt werden müssen, und die Maschine bietet im Bedarfsfall sofortigen Zugang 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 Abteilverrichtung (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 11¹³/₁₆ inch Ø or 11¹³/₁₆ x 16⁹/₁₆ inch.
Polishing without compartmenting device: e.g. 1 wine cooler
Polishing with compartmenting device: e.g. 3 service plates

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

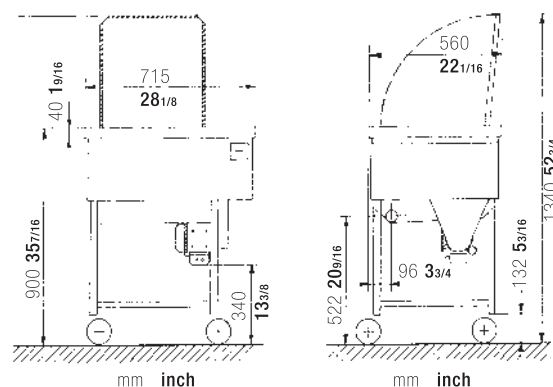
The entire horizontal casing can be easily removed from the machine without tools for periodic cleaning. The outer tank can thus be rinsed at any time without having to remove the polishing balls. The machine also offers immediate access to the electrical controls and drive components as required. A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

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

Technical data

Belt speed:	constant 15 ³ / ₄ inch/sec
Size of polishing trough:	Ø 12 ³ / ₁₆ x 16 ¹⁵ / ₁₆ inch
Chassis:	Stainless steel mobile with wheel-stoppers
Casing:	stainless steel (mat)
Controls:	Combi- switch for 30 minutes or non-stop
Electrical data:	1 x 230/240 V-330 W, 50 or 60 cycles
Drainage tap:	Ø 1" (nominal value 1 inch)
Weight:	approx. 2604 oz machine+ 2251 oz polishing balls
Accessoires:	2604 oz polishing steel balls, 1 compartmenting device (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 système de „baquet“ ouvert. La masse de billes d'acier est mise en mouvement par un tapis roulant. Grâce au fonctionnement „non stop“ la machine peut être remplie et vidée sans interrompre le processus de polissage: gain de temps.

La construction compacte avec une largeur frontale de 56 cm (!) seulement passe partout et trouve place dans toute cuisine. Le tableau de bord est enfoncé complètement dans un angle anatomique de 40°.

- Pour un cycle de polissage il faut environ 3 minutes
- Capacité environ 30 pièces de couverts, rangés en cuillers ou fourchettes, veuillez mettre les couteaux dans les manches de protection.
Ustensiles à servir comme par exemple des saucières, plats creux, seaux à vin et plateaux jusqu'au 30 cm Ø ou 30 x 42 cm.
Polissage sans dispositif à séparation: par exemple 1 seau à vin.
Polissage avec dispositif à séparation: par exemple 3 assiettes spéciales

Veuillez suivre le mode d'emploi séparé du fabricant de la machine.

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

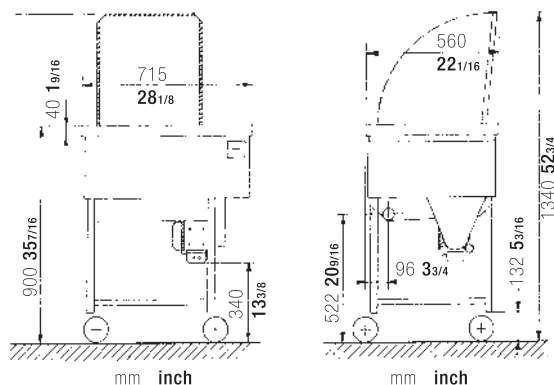
Goliath 2000 Type B a une vitesse de rotation constante et est équipé d'un moteur monophasé.



Caractéristiques techniques

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

Sous réserve des modifications techniques.





Silber-Polish, Silver-Polish, Polish argenté

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

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

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

Inhalt
cap.

Ltr.	oz.	
8,00 kg	257	75.9205.0000



NEUTRAL

Reinigungspaste für Silber, Silver polish, Produit de nettoyage pour l'argent

6 Dosen à 750 Gramm, 6 tins 24 oz each, 6 boîtes à 750 grammes

Inhalt
cap.

Ltr.	oz.	
750 Gramm	24	75.9223.0000



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 très chaude avec une cuillère à soupe de poudre „Heppolit“ par litre; laisser les objets en argent dans cette solution pendant 2 minutes, les sortir, les rincer. A la fin du nettoyage, veiller à garder la garniture en aluminium très propre.



Inhalt	Länge	Breite	Höhe	Aluminium	Zink und Aluminium				
cap.	length	width	height	aluminium	zinc coated and aluminium				
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.				
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	Aluminium	
cap.	aluminium	
Ltr.	oz.	
1 Packung mit 10 Platten	1 package with 10 plates	75.9210.0000



NEUTRAL

Artikel	Seite	Artikel	Seite
A ccent	44-45	Flambierwagen	192, 202
Alkoholmeßbecher	160	Flaschen-Gläserteller	166
Aschenbecher	167	Flaschenkühler mattiert	169
Aufsatz für Servierwagen	196, 205	Flaschenöffner	162
Aura	30-31	Flaschenträger für 6 Flaschen	188
Ausstellplatte	147-150	Futura	48-49
Austerngestell	103		
B aguette	26-27	G ebäckständer	84-85
Bankett-Leuchter	112	Gebäckzange	61
Barlöffel	160	Gemüselöffel	59
Barmesser	160	Gemüseschüssel	91-92
Barständer	164-165	Glaseinsatz	67, 105, 153, 172
Barzange	162	Glaskrug	67
Bar-Zitronenpresse	164	Glaseinsatz für Essig-Ölgestell	106
Besteckablage	128	Goliath 2000 Type B	214-216
Besteckständer	63	Goliath 2000 Type C	211-213
Bierglasträger	146		
Bitterflasche	160	H EPPOLIT-Silberreinigungspulver	217
Blumenvase	115-116	HEPP-Silberreinigungsapparat	218
Boston Shaker	161	HEPP-Silberreinigungsplatten	218
Bowlenlöffel	60	Holzeinsatz	150
Brennerdose	72, 143	Honig-Konfitürendose	83
Brennerhalter	130, 143	Humidorwagen	189, 199
Brotkorb	73, 101-102	Hummergabel	61
Buffetgestell GN 2/3	125	Hummerzange	61
Buffetgestell rund	124		
Buffetständer „L“	152	I nduktionswagen	192, 201
Buffetständer „M“	152	Isolierkanne	79
Buffetständer „S“	152		
Butterdose	95-97	K affeekanne	74, 76-78
C arlton	28-29	Kaffeelöffel	63
Chafing Dish	139	Käseaufsatz	194, 203
Chafing Dish GN 1/1	131-135, 137-138	Käseaufsatz rund	196, 205
Chafing Dish Haube GN 1/1	139	Käsedose	109
Chafing Dish Induktion GN 2/3	123-124	Käsemesser	60
Chafing Dish Induktion rund	123	Käsewagen	191, 200
Chafing Dish Ø 24 cm	132	Käsewagen rund	195, 204
Chafing Dish Ø 30 cm	131-134, 136	Kaviarmesser	62
Chafing Dish Ø 40 cm	131, 133-136	Kaviarschaufel	62
Chafing Dish Wagen	193	Kellermesser	163
Champagnerschüssel	171-172	Kerzenleuchter	114
Chillcup	98, 104	Klapphaube	138
Chippendale	34-35	Korkenzieher	162
Cocktailbecher	160	Kreuzband	36-37
Cocktailsieb	161	Krümelsammler	62, 98
Coffee Urn	69-71	Krümelschaufel	61, 98
Contour	22-23	Kuchen- und Nachspeisewagen	190, 200
		Kuchengabel	63
D eckel	91-93	Kugelglocke	90-91, 95-96
Deckel mit Einschnitt	92-93	Kühlaufsatz mit Plexiglashaube	194, 203
Diamond	38-39	Kühlpellet	67
Digestifaufsatz	194, 203	Kühlset	151
Digestifaufsatz mit Glashalter	194, 203		
Digestifaufsatz rund	196, 205	L achsbrett	154
Digestifwagen	187, 198	Lento	16-17
Digestifwagen rund	195, 204	Leuchter	111-113
Dressinglöffel	59		
E cco	20-21	M edan	14-15
Eierbecher	72	Meeresfrüchteaufsatz	194, 203
Einsatz für Chafing Dish	128, 137, 140, 142	Meeresfrüchtewagen	191, 201
Eisbecher	101	Menage	108
Eisschale	100	Menü-gabel	63
Eiswasserkanne	173-174	Menülöffel	63
Elektroheizung	72, 144-145	Menü-messer	63
Elektroheizung regelbar	130, 144	Milchgießer	75
Emotion	42-43	Milchkanne	74-78
Essig-Ölgestell	106	Muskatreibe	164
Etagere	155-156		
Exclusiv	40-41	N ichtraucherschild	117
		Nußknacker	61
F acette	54-55		
Fingerschale	103	O bstkorb	73
		Obstschale	156
		P arty-Löffel	60

Artikel	Seite	Artikel	Seite
Pfeffermühle	106-107	Tortenheber	60
Pfefferstreuer	107-108	Tortenmesser	60, 85
Plattenständer	151	Tortenmesserbehälter	85
Platzteller	90	Tortenplatte	85
Plexiglashaube	150	Tradition	46-47
Portionsschöpfer	59	Tranchiergabel	59
Porzellan-Einsatz	68, 96-97, 127, 141-142, 153	Tranchiermesser	59
Porzellanschale für Besteckablage	128	Traubenschere	61
Präsentationsständer	151	Trend	52-53
Premium	50-51	U niversal-Löffel-Gabel	60
Princess	56-57	Universalschale	67, 156
Profile	24-25	Universalständer	66, 86, 99, 153
R einigungspaste für Silber	217	Universalszange	58
Reservierschild	117	Unterteller	95-96, 103
Rinderbrustwagen	193, 202	V orlegegabel	58-59, 129
Ring für Glaseinsatz	172	Vorlegegabel für Chafing Dish	58
Ring für Gläser	172	Vorlegelöffel	58, 129
Roheisbehälter	174-175	Vorlegelöffel für Chafing Dish	58
Roheishammer	163	W armhaltebox	197
Roheisschaufel	163	Weinkühler	168-169
Roheiszange	163	Weinkühlerständer	170
Roomservicewagen	197	Weinwagen	188
Rotweingestell	171	Windlicht	113
Rotweinkorb	171	Z ahnstocherbehälter	110, 166
Royal	32-33	Zange	58, 129
Rührglas	161	Zigarrenabschneider	162
S aftspender	68	Zigarrenständer	165
Saftständer	66	Zitronenpresse	80, 164
Salatzange	58	Zuckerbox	79
Salz- und Pfeffermühle	107	Zuckerdose	74-75, 77-79
Salzmühle	106-107	Zuckerständer	80-82
Salzstreuer	107-108	Zuckerzange	61
Saucenlöffel	59		
Sauciere	93-94		
Schneckenpfanne	105		
Schneckenzange	61		
Schneidbrett	166		
Sektflaschenverschluss	161		
Senfgefäß	109		
Servierplatte	94		
Servierschüssel	92-93		
Serviertablett	73, 103, 146		
Servierwagen - Grundmodell	189, 194, 203		
Servierwagen rund	196, 205		
Silber-Polish	217		
Sorbetaufsatz	194, 203		
Sorbetbehälter	100		
Sorbetwagen	187, 199		
Spaghettizange	58		
Speisewärmer	95		
Ständer für Konfitürengläser	82-83		
Steakhaus-Gabel	60		
Steakhaus-Messer	60		
Steg	143		
Stövchen	95		
Strohalmbecher	166		
Suppenmarmite	138		
Suppenschöpfer	59, 129		
Suppenschüssel	92-93		
Suppenstation	126, 137-139		
T alia	18-19		
Teeglashalter	80		
Teekanne	74, 76-78		
Teesieb	80		
Tellerglocke	154		
Tischgestell GN ² / ₃	126		
Tischgestell rund	125		
Tischlicht/ Teelichthalter	114-115		
Tischnummer	117		
Tischnummernschild	118		
Tischnummernständer	116-117		
Toastständer	73		

Article	Page	Article	Page
A ccent	44-45	D iamond	38-39
All purpose dish	67, 156	Display stand	151
All purpose tongs	58	Dome cover	90-91, 95-96
Ash tray	167	Dressing spoon	59
Aura	30-31	E cco	20-21
B aguette	26-27	Egg cup	72
Banquet tray	147-150	Emotion	42-43
Bar knife	160	Etagere	155-156
Bar spoon	160	Exclusiv	40-41
Bar tongs	162	F acette	54-55
Bitter bottle	160	Finger bowl	103
Boston shaker	161	Flambé trolley	192, 202
Bottle and glass tray	166	Flap rolltop cover	138
Bottle opener	162	Fruit basket	73
Bottle-cooler satin finished	169	Fruit bowl	156
Bread basket	73, 101-102	Futura	48-49
Buffet stand „L“	152	G lass insert	67, 105, 153, 172
Buffet stand „M“	152	Glass insert for vinegar and oil stand	106
Buffet stand „S“	152	Glass jug	67
Buffet stand GN 2/3	125-126	Goliath 2000 Type B	214-216
Buffet stand round	124-125	Goliath 2000 Type C	211-213
Burner holder	130, 143	Grape scissors	61
Burner tin	72, 143	H eating element	72, 144-145
Butter dish	95-97	Heating element adjustable	130, 144
C ake fork	63	HEPPOLIT-Silver Cleaning Powder	217
Cake knife	60, 85	HEPP-Silver Cleaning Apparatus	218
Cake knife stand	85	HEPP-Silver cleaning plates	218
Cake plate	85	Holder for 6 bottles	188
Cake server	60	I ce bucket	174-175
Candelabra	111-113	Ice cream bowl	100
Candelabra for banquet	112	Ice cream cup	101
Candle holder	114	Ice hammer	163
Candle lamp	113	Ice shovel	163
Carlton	28-29	Ice tongs	163
Carving fork	59	Ice water pitcher	174
Carving knife	59	Induction trolley	192, 201
Caviar knife	62	Insert	172
Caviar spoon	62	Insert for Chafing Dish	128, 137, 140, 142
Chafing Dish	139	Insulated beverage server	79
Chafing Dish cover GN 1/1	139	J am/honey pot	83
Chafing Dish GN 1/1	131-135, 137-138	Juice dispenser	68
Chafing Dish Induction GN 2/3	123-124	Juice stand	66
Chafing Dish Induction round	123	K reuzband	36-37
Chafing Dish Ø 24 cm	132	L emon squeezer	80, 164
Chafing Dish Ø 30 cm	131-134, 136	Lemon squeezer for bar	164
Chafing Dish Ø 40 cm	131, 133-136	Lento	16-17
Chafing Dish trolley	193	Lid	91-93
Champagne bowl	171-172	Lid with hole	92-93
Champagne stopper	161	Liquor trolley	187, 198
Cheese dish	109	Liquor trolley round	195, 204
Cheese knife	60	Lobster crack	61
Cheese trolley	191, 200	Lobster fork	61
Cheese trolley round	195, 204	M easure for liquor	160
Chillcup	98, 104	Medan	14-15
Chippendale	34-35	Milk jug	74-78
Cigar cutter	162	Mixing glass	161
Cigar stand	165	Multi purpose stand	66, 86, 99, 153
Cigar trolley	189, 199	Mustard pot	109
Cocktail shaker	160	N o Smoking sign	117
Cocktail strainer	161	Nut cracker	61
Coffee pot	74, 76-78	Nutmeg grater	164
Coffee spoon	63	O yster rack	103
Coffee Urn	69-71	P arty spoon	60
Comb. Spoon-Fork	60		
Contour	22-23		
Cooling pellet	67		
Cooling set	151		
Corkscrew	162		
Cover	154		
Cruet stand	108		
Crumb scraper	61, 98		
Cutlery Holder	63		
Cutting board	166		

Article	Page	Article	Page
Pastry and dessert trolley	190, 200	Tea strainer	80
Pastry stand	84-85	Thermal Box	197
Pastry tongs	61	Toast rack	73
Pepper mill	106-107	Tongs	58, 129
Pepper shaker	107-108	Toothpick stand	110, 166
Plexiglass hood	150	Top for alcoholic beverages	194, 203
Porcelain bowl for rack for utensils	128	Top for alcoholic beverages round	196, 205
Porcelain insert	68, 96-97, 127, 141-142, 153	Top for alcoholic beverages with glass holder	194, 203
Premium	50-51	Top for cheese	194, 203
Princess	56-57	Top for cheese round	196, 205
Profile	24-25	Top for cooling with plexiglass hood	194, 203
Punch bowl ladle	60	Top for seafood	194, 203
Rack for utensils	128	Top for serving trolley	196, 205
Rechaud	95	Top for sorbets	194, 203
Red wine holder	171	Tradition	46-47
Reserved sign	117	Tray for bottles	146
Ring for glasses	172	Tray stand	151
Roast beef trolley	193, 202	Trend	52-53
Room-Service-Trolley	197	Underliner	95-96, 103
Royal	32-33	Vase	115-116
Salad tongs	58	Vegetable dish	91-92
Salmon board	154	Vegetable spoon	59
Salt- and Pepper mill	107	Vinegar and oil stand	106
Salt mill	106-107	Waiter's knife	163
Salt shaker	107-108	Water pitcher	173
Sauce boat	93-94	Wine basket	171
Sauce spoon	59	Wine cooler	168-169
Seafood trolley	191, 201	Wine trolley	188
Serving dish	92-93	Wooden insert	150
Serving fork	58-59, 129		
Serving fork for Chafing Dish	58		
Serving platter	94		
Serving spoon	58, 129		
Serving spoon for Chafing Dish	58		
Serving tray	73, 103, 146		
Serving trolley - basic model	189, 194, 203		
Serving trolley round	196, 205		
Show plate	90		
Silver polish	217		
Silver-Polish	217		
Snack stand	164-165		
Snail dish	105		
Snail tongs	61		
Sorbet pot	100		
Sorbet trolley	187, 199		
Soup ladle, large	59, 129		
Soup ladle, small	59		
Soup marmite	138		
Soup Station	126, 137-139		
Soup tureen	92-93		
Spaghetti tongs	58		
Stand for jam glasses	82-83		
Stand for wine cooler	170		
Steakhouse fork	60		
Steakhouse knife	60		
Straw holder	166		
Strut	143		
Sugar bowl	74-75, 77-79		
Sugar box	79		
Sugar server	80-82		
Sugar tongs	61		
Table crumbler	62, 98		
Table fork	63		
Table knife	63		
Table number	117		
Table number sign	118		
Table number stand	116-117		
Table spoon	63		
Talia	18-19		
Tea glass holder	80		
tea light holder	114-115		
Tea pot	74, 76-78		

Article	Page	Article	Page
A ccent	44-45	Couvercle	91-93
Anneau pour verres	172	Couvercle avec encoche	92-93
Appareil à nettoyer l'argenterie HEPP	218	Couvercle pour Chafing Dish GN 1/1	139
Assiette de présentation	90	Cruche en verre	67
Aura	30-31	Cuiller à bar	160
B ac en porcelaine	127, 141-142	Cuiller à café	63
Bac en porcelaine pour support couverts à servir	128	Cuiller à caviar	62
Baguette	26-27	Cuiller à dressing	59
Beurrier	95-97	Cuiller à légumes	59
Boî à sucre	79	Cuiller à party	60
Bol rince-doigts	103	Cuiller à punch	60
Bol universel	67, 156	Cuiller à sauce	59
Boston shaker	161	Cuiller à servir	58, 129
Bouchon bouteille à champagne	161	Cuiller à servir pour Chafing Dish	58
Box isotherme	197	Cuiller de table	63
C afetière	74, 76-78	Cuiller-Fourch. univ.	60
Candelier pour banquet	112	D écapsuleur	162
Capot valvaire	138	Diamond	38-39
Carafe à eau glacée	173-174	E cco	20-21
Carlton	28-29	Élément supérieur à digestifs	194, 203
Casse-noix	61	Élément supérieur à digestifs avec porte-verres	194, 203
Cendrier	167	Élément supérieur à digestifs, rond	196, 205
Chafing Dish	139	Élément supérieur à fromage	194, 203
Chafing Dish GN 1/1	131-135, 137-138	Élément supérieur à fromage, rond	196, 205
Chafing Dish Induction GN 2/3	123-124	Élément supérieur à rafraîchir avec cloche en verre plexi	194, 203
Chafing Dish Induction rond	123	Élément supérieur à sorbets	194, 203
Chafing Dish Ø 24 cm	132	Élément supérieur pour chariot à service	205
Chafing Dish Ø 30 cm	131-134, 136	Élément supérieur pour chariot de service	196
Chafing Dish Ø 40 cm	131, 133-136	Élément supérieur pour fruits de mer	194, 203
Chandelier	111-114	Emotion	42-43
Chandelier pour banquet	112	Étagère	155-156
Chariot à Chafing Dish	193	Exclusiv	40-41
Chariot à cigares	189, 199	F acette	54-55
Chariot à digestifs	187, 198	Flacon à Angostura	160
Chariot à digestifs, rond	195	Fontaine à jus	68
Chariot à digestifs, ronde	204	Fourchette à découper	59
Chariot à flamber	192, 202	Fourchette à gâteau	63
Chariot à fromage	191, 200	Fourchette à homard	61
Chariot à fromage, rond	195	Fourchette à servir	58-59, 129
Chariot à fromage, ronde	204	Fourchette à servir pour Chafing Dish	58
Chariot à fruits de mer	191, 201	Fourchette à steakhouse	60
Chariot à l'induction	192, 201	Fourchette de table	63
Chariot à pâtisseries et desserts	190, 200	Fromagère	109
Chariot à service - modèle de base	189, 194, 203	Futura	48-49
Chariot à service ronde	196, 205	G obelet à cocktail	160
Chariot à sorbets	187, 199	Goliath 2000 Type B	214-216
Chariot à viande	193, 202	Goliath 2000 Type C	211-213
Chariot à vins	188	I nsert en porcelaine	68, 96-97, 153
Chariot pour service d'étage	197	Insert en verre	67, 105, 153, 172
Chauffage électrique	144-145	K reuzband	36-37
Chauffage électrique réglable	130, 144	L égumier	91-92
Chillcup	98, 104	Lento	16-17
Chippendale	34-35	Louche grande	59, 129
Ciseaux à raisins	61	Louche petite	59
Cloche	154	M armite potage	138
Cloche en verre plexi	150	Marmite potage Ø	138
Cloche ronde	90-91, 95-96	Marteau à glace	163
Coffee urn	69-71	Medan	14-15
Contour	22-23	Ménagère	108
Coquetier	72	Mesure à alcool	160
Corbeille à fruits	73	Moulin à poivre	106-107
Corbeille à pain	73, 101-102	Moulin à sel	106-107
Coupe à fruits	156	Moulin à sel et poivre	107
Coupe à glace	100-101	Moutardier	109
Coupe-cigare	162	N uméro de table	117
Couteau à bar	160		
Couteau à caviar	62		
Couteau à découper	59		
Couteau à fromage	60		
Couteau à sommelier	163		
Couteau à steakhouse	60		
Couteau à tarte	60, 85		
Couteau de table	63		

Article	Page	Article	Page
P anier à vin	171	Soupière	92-93
Passoire à cocktail	161	Sous-plat	95-96, 103
Passoire à thé	80	Station potage	126, 137-139
Pelle à glace	163	Sucrier	74-75, 77-79
Pelle à tarte	60	Support à huîtres	103
Pellet de réfrigération	67	Support à présentation	151
Photophore	113	Support à snack	164-165
Pince	58, 129	Support à toast	73
Pince à bar	162	Support couvert à servir	128
Pince à escargots	61	Support de bougie à chauffe-plat	114-115
Pince à glace	163	Support de buffet „L“	152
Pince à homard	61	Support de buffet „M“	152
Pince à pâtisserie	61	Support de buffet „S“	152
Pince à salade	58	Support pour 6 bouteilles	188
Pince à spaghetti	58	Support pour buffet GN 2/3	125-126
Pince à sucre	61	Support pour buffet rond	124
Pince universelle	58	Support pour jus de fruits	66
Planche à découper	166	Support pour seau à vin	170
Planche à saumon	154	Support pour service universel	66, 153
Plaque de chauffe	72, 144	Support pour table rond	125
Plaque de table avec réservé	117	Support universel	86, 99
Plaques HEPP pour le nettoyage de l'argenterie	218	T alia	18-19
Plat à escargots	105	Théière	74, 76-78
Plat à servir	92-94	Tire-bouchon	162
Plat à tarte	85	Tradition	46-47
Plateau de service	73, 103, 146	Traverse	143
Plateau d'exposition	147-150	Trend	52-53
Plateau en bois	150	V ase	115-116
Plateau pour bouteilles	146	Verre à mélanger	161
Poivrière	107-108	Verre de rechange pour Vinaigrier-Huilier	106
Polish argenté	217	Vinaigrier-Huilier	106
Port non-fumeur	117		
Port numéro de table	118		
Porte bouteilles et verres	166		
Porte brûleur	72, 143		
Porte cure-dents	110, 166		
Porte pour numéro de table	116-117		
Porte-bouteilles	171		
Porte-brûleur	130, 143		
Porte-cigares	165		
Porte-couteau à tarte	85		
Porte-couverts	63		
Porte-paille	166		
Porte-petits-fours	84-85		
Porte-plateau	151		
Portes bouteilles et verres	166		
Porte-verre à thé	80		
Pot à lait	74-78		
Pot à sorbet	100		
Pot isotherme	79		
Poudre de nettoyage pour l'argenterie HEPPOLIT	217		
Pour verres à confiture	82-83		
Premium	50-51		
Presse-citron	80, 164		
Presse-citron pour bar	164		
Princess	56-57		
Produit de nettoyage pour l'argent	217		
Profile	24-25		
R afraîchisseur satinée à bouteilles	169		
Ramasse-miettes	61-62, 98		
Râpe à muscade	164		
Réchaud	95		
Récipient pour Chafing Dish	128, 137, 140, 142		
Ring pour insert en verre	172		
Royal	32-33		
S alière	107-108		
Saucière	93-94		
Seau à champagne	171-172		
Seau à glace	174-175		
Seau à vin	168-169		
Service à sucre	80-82		
Service pour confitures et miel	83		
Set frigorifique	151		

WEITERE SORTIMENTE · MORE ASSORTMENTS

Hospitala

Der Bereich Hospitala von HEPP bietet für das Care- und Businesscatering Systemgeschirrtelle und Bestecke. Die Speisenverteilungssysteme und Produkte sind für zeitgemäßes Küchen- und Verpflegungsmanagement entwickelt: Vorbildlich in Qualität, Funktionalität und Design.

HEPP Hospitala offers tableware and cutlery for care- and businesscatering, the food distribution systems and products are made for contemporary kitchen- and catering management: quality, functionality and design in an exemplary matter.



Airline Inflight

HEPP stattet namhafte Airlines mit Equipment für die Bordverpflegung aus. Die hochwertigen Qualitätsprodukte sind ganz auf die Bedürfnisse der Bewirtung in Flugzeugen angepasst und unterstreichen durch innovative Lösungen die kulinarische Kompetenz an Bord.

HEPP provides well-known airlines with equipment for catering. The highclass quality products are customized for the needs of catering in airplanes. They emphasize the culinary competence on board with innovative solutions.





HEPP, Ihr Spezialist für:

- Hotelbestecke
- Hotelserviergeräte
- Speisenverteilssysteme
- Airlines-Inflight Artikel

HEPP, your specialist for:

- hotel flatware
- hotel hollowware
- food distribution systems
- airlines inflight items

Für weitere Informationen stehen Ihnen Ihre HEPP Vertriebspartner gerne zur Verfügung.
Your HEPP sales partners are always available to give you **more information**.

Art.-Nr. 79.0001.0000/printed: 03.2012



www.hepp.de



HEPP

HEPP - Eine Marke der proHeq GmbH · A brand of proHeq GmbH
Carl-Benz-Straße 10 · D-75217 Birkenfeld (Germany)
Telefon: +49 72 31 48 85 0 · Telefax: +49 72 31 48 85 190
info@hepp.de · www.hepp.de

Druckfehler und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.
The entire content is subject to misprints and errors.