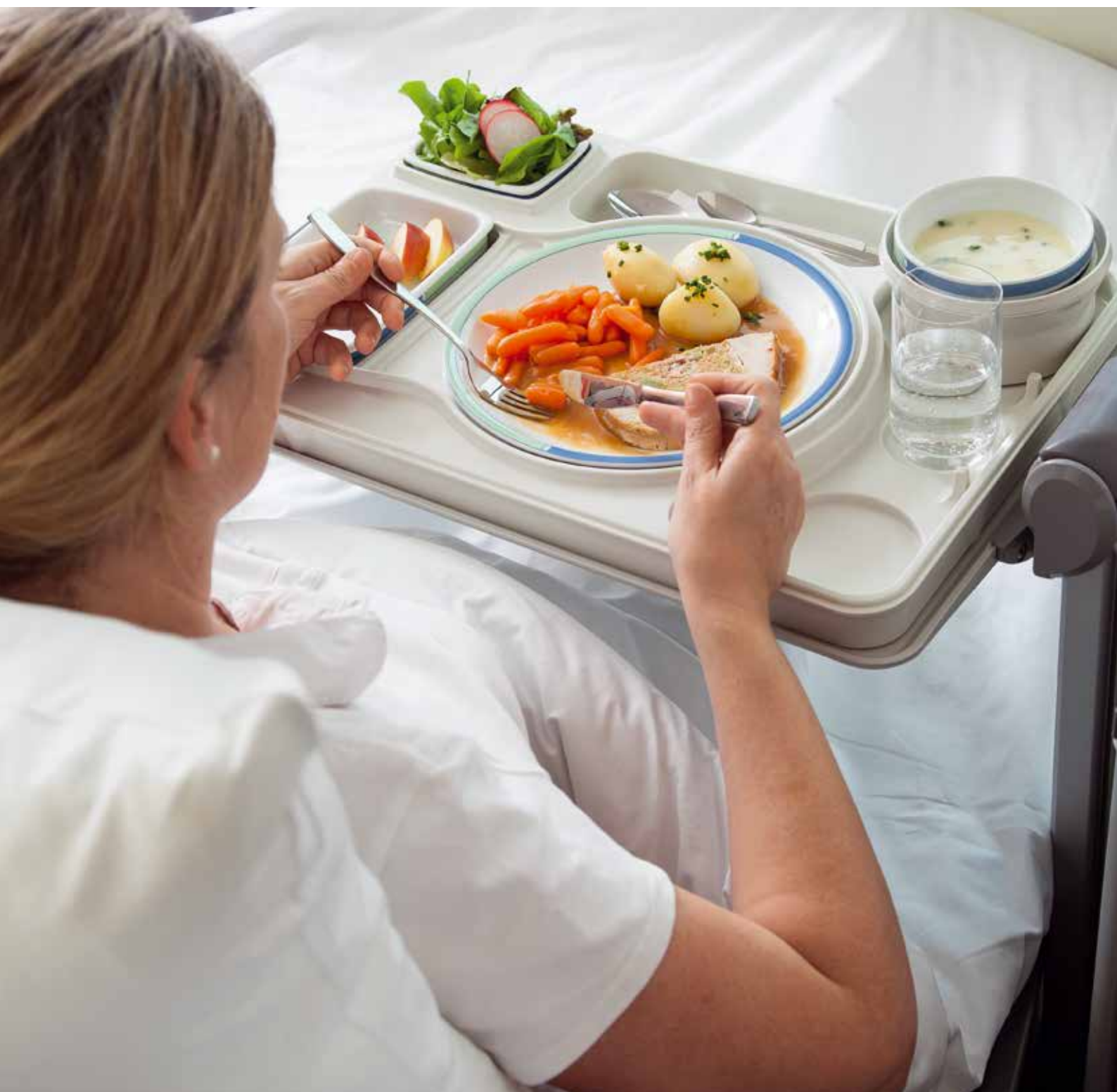


# KLINIKEN & PFLEGE SORTIMENTSKATALOG



Maison Truffe





**Maison Truffe**

## **Willkommen bei Maison Truffe**

Maison Truffe – unter dem Credo «Die beste Nase für die besten Marken» agieren wir seit mehr als 50 Jahren auf dem Schweizer Markt. Wir sind eine der führenden Schweizer Handelsfirmen für professionelle Küchenausstattung und gehobene Tischkultur.

Mit über 50'000 referenzierten Artikeln von über 200 Lieferanten bietet Maison Truffe ein sehr breites Sortiment für professionelle Bedürfnisse. Die Lagerhaltung von mehr als 13'000 Artikeln in unserem Logistikzentrum in Stäfa ermöglicht schweizweit eine zeitnahe Lieferung.

Dieser Spezialkatalog «Kliniken & Pflege» zeigt einen relevanten Ausschnitt unseres Gesamtassortiments mit Fokus auf Speiseverteilung. Er soll Ihnen ermöglichen, einen guten Überblick über die Kompetenzen der Maison Truffe zu erhalten. Die besonderen Anforderungen und Erwartungen an die Küche und die Speiseverteilung sind im Gesundheitsbereich besonders hoch. Maison Truffe bietet Ihnen praxismgerechte Lösungen, um diesen Ansprüchen gerecht zu werden.

Eine gute Beratung und effektive Organisation ist dabei unabdingbar, um unser Ziel zu erreichen: eine kompetente, verlässliche Lösung und damit Ihre Zufriedenheit. Gerne steht Ihnen dafür unser Beraterteam persönlich zur Seite.

## **Bienvenue chez la Maison Truffe**

Présente sur le marché suisse depuis plus d'un demi-siècle, Maison Truffe s'y est forgé la réputation de «fin limier des meilleures marques», dont elle a fait sa devise. Nous sommes l'une des principales entreprises suisses du secteur des installations de cuisine spécialisées dans les arts de la table.

Le vaste assortiment de plus de 50'000 articles émanant de nos quelque deux cents fournisseurs satisfait à tous les besoins professionnels. L'entrepôt du centre logistique de Stäfa (ZH) contient plus de 13'000 articles promptement livrables dans toute la Suisse, directement du stock.

Le catalogue spécial dédié aux «Cliniques et soins de santé» répertorie tout notre segment de distribution de produits alimentaires. Vous y trouverez un fidèle reflet des compétences de Maison Truffe dans le domaine des prestations de santé, qui génèrent des besoins et une demande considérables en matière de cuisine et de distribution de nourriture. Maison Truffe vous offre les solutions réalistes et pragmatiques que vous attendez.

Notre objectif est de vous proposer des solutions fiables, performantes et conformes à votre attente. Pour y parvenir, des conseils avisés et une bonne organisation sont indispensables. Notre équipe de conseillers répond «présente» à vos côtés.

① Crêpes-Pfanne Ecoglide / Poêle crêpe Ecoglide

② Granite-Beschichtung, widerstandsfähig und langlebig. Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.

③ Material: 5-Schicht Speziallegierung, Thermolon; 18/10 Chromnickelstahl Griff.



⑤ Art. Nr.	⑥ Ø	⑥ Höhe	⑥ Ø Boden	⑦ Dispo	VE	⑧ UVP	⑨
D38324	24 cm	3.2 cm	17 cm	Lager	1	159.00	new
D38328	28 cm	3 cm	21 cm	Lager	1	179.00	new

## Gebrauch des Kataloges

**1. Artikelbezeichnung:** Deutsch/Französisch.

**2. Beschreibung:** Kurzbeschreibung des Artikels bzgl. Funktionen, Design, spezieller Vorteile.

**3. Material:** Kurzbeschreibung Material.

**4. Artikelbild**

**5. Artikelnummer**

**6. Weitere Angaben:** Zusätzliche Informationen wie z.B. Bezeichnung, Dimensionen, Leistungskennzahlen, etc.

**7. Artikel-Verfügbarkeit (Dispo):** Verfügbarkeit eines Artikels bei der Maison Truffe:

»Lager«: Lager-Artikel sollten generell an Lager sein, kurzfristige Lieferverzögerungen können nicht ausgeschlossen werden.

»BST (Zahl)«: Wenn hinter BST eine Zahl in Klammern angegeben ist, so bedeutet dies, dass Maison Truffe den Artikel nur auf Kundenbestellung einkauft («BST = Bestell-Artikel»). In diesem Falle bedeutet die Zahl die Anzahl Wochen der erwarteten Lieferfrist. Bei Bestell-Artikeln gelten besondere Bestimmungen (s. AGBs).

**8. Informationen zu Verpackungseinheiten (VE):** Anzahl Artikel pro Verpackungseinheit. Grundsätzlich gilt, dass Sie Lager-Artikel auch einzeln bestellen können. Bei Bestellartikeln müssen Verpackungseinheiten bestellt werden. Bei Gläsern und Bestecken müssen immer Verpackungseinheiten bestellt werden.

**9. Neuheit:** Neuheiten werden mit dem Vermerk »New« ausgewiesen.

**10. Marken Logo:** Logo für den Artikel

## Utilisation du catalogue

**1. Désignation de l'article:** allemand/français.

**2. Description:** brève description de l'article en ce qui a trait à ses fonctions, son design, ses avantages spécifiques.

**3. Matériau:** brève description du matériau.

**4. Photo de l'article**

**5. Numéro de l'article**

**6. Autres indications:** informations complémentaires comme par ex. description, dimensions, indicateurs de performance, etc.

**7. Disponibilité de l'article (Dispo):** disponibilité d'un article chez Maison Truffe:

«stock»: les articles en stock devraient en principe se trouver en stock, les petits retards de livraison ne pouvant être exclus.

«BST (nombre)»: lorsque après BST un nombre est indiqué entre parenthèses, cela signifie que Maison Truffe n'achète l'article que sur commande du client («BST = article à commander»). Dans ce cas, le nombre représente la quantité de semaines du délai de livraison prévu. Des dispositions particulières s'appliquent aux articles à commander (cf. CGA).

**8. Informations concernant les unités d'emballage (VE):**

nombre d'articles par unité d'emballage. En principe, pour les articles en stock vous pouvez également passer des commandes individuelles. Pour les articles à commander, des unités d'emballage doivent être commandées. Pour les verres et les couverts, il faut toujours commander des unités d'emballage.

**9. Nouveautés:** les nouveautés sont munies de la mention «New».

**10. Logo marque:** Logo de la marque (si disponible).





**Maison Truffe erleben.  
Gerne begleiten wir Sie durch  
unseren Showroom in Stäfa.**

## **Transport & Lagerung | Transport & Stockage**

Seite | Page 08–39

1

## **Tabletts | Plateaux**

Seite | Page 40–49

2

## **Geschirr | Vaisselle**

Seite | Page 50–111

3

## **Besteck | Couverts**

Seite | Page 112–121

4

## **Glas | Verrerie**

Seite | Page 122–133

5

## **Service | Service**

Seite | Page 134–139

6

## **Gastronorm | Cacs GN**

Seite | Page 140–155

7

## **Kochgeschirr | Batteries de cuisine**

Seite | Page 156–169

8

## **Kochutensilien | Ustensiles de cuisine**

Seite | Page 170–207

9

## **Pâtisserie | Pâtisserie**

Seite | Page 208–233

10

## **Geräte | Appareils**

Seite | Page 234–263

11

## **Reinigung | Hygiène**

Seite | Page 264–277

12

<b>Transport &amp; Lagerung</b>	<b>Tansport et Stockage</b>	<b>8–39</b>
Speisentransportbehälter	Conteneurs de transport	10
Speisenausgabe-/Speisentransportwagen	Chariot de transport	13
Spender	Distributeur	14
Tablett-Transportwagen	Chariot de transport de plateaux	20
Servier-/Abräumwagen	Chariot de service et à débarrasser	24
Regalwagen	Chariot à glissières	25
Tablett-Abräumwagen	Chariot de débarrassage plateaux	28
Transportwagen	Chariot de transport	33
Bankettwagen	Chariot de banquet	36
SERVISTAR Tellerstapelsystem	SERVISTAR – le système d’empilage d’assiettes	36
Lagerung	Stockage	37
<b>Tabletts</b>	<b>Plateaux</b>	<b>40–49</b>
Tabletts	Plateaux	42
<b>Geschirr</b>	<b>Vaisselle</b>	<b>50–111</b>
Tablettsystem – kurz erklärt		52
Tablettsystem Blanco	Système de plateaux Blanco	54
Tablettsystem Rieber	Système de plateaux Rieber	57
Tablettsystem Hepp	Système de plateaux Hepp	60
Induktionssystem – kurz erklärt		64
Induktionssystem Hupfer	Système à induction Hupfer	66
Induktionssystem Rieber	Système à induction Rieber	69
Induktionssystem Menümobil	Système à induction Menümobil	72
Umluftsystem – kurz erklärt		74
Umluftsystem Blanco	Système à air pulsé Blanco	76
Universalteile Systemgeschirr	Vaisselle de système universelles	81
Rastergeschirr	Vaisselle de trame	89
Donna Krankenhaus	Donna hôpital	93
Donna Senior	Donna Senior	98
Neufchâtel care	Neufchâtel care	105
Uni 09	Uni 09	107
Karat 19	Karat 19	109
Wärmeteller	Assiette à chauffée	111
<b>Besteck</b>	<b>Couverts</b>	<b>112–121</b>
Atlantic	Atlantic	114
Chopin	Chopin	115
Hayden	Hayden	115
Swing	Swing	116
Quest	Quest	117
Abert	Abert	118
Comas	Comas	119
Diverse	Divers	120
Select	Select	121
Integrale	Integrale	121
<b>Glas</b>	<b>Verre</b>	<b>122–133</b>
Glas	Verre	124
<b>Service</b>	<b>Service</b>	<b>134–139</b>
Isolierkannen	Café, thé et pichets isolants	136
<b>Gastronorm</b>	<b>Bacs GN</b>	<b>140–155</b>
Edelstahl Valueline	Inox Valueline	142
Edelstahl Ecoline	Inox Ecoline	145
Emaille	Emaille	147
Polycarbonat	Polycarbonate	147
Polypropylen	Polypropylène	149
Plexi	Plexi	152
Zubehör	Accessoires Gastronorme	154

<b>Kochgeschirr</b>	<b>Batteries de cuisine</b>	<b>156–169</b>
Bratpfannen beschichtet	Poêles antiadhésives	158
Bratpfannen Edelstahl unbeschichtet	Poêles acier inoxydable revêtement	160
Pfannen Eisen und Gusseisen	Poêles de fer et fonte	161
Sauteusen und Stielkasserollen	Sauteuses et Casseroles	161
Kochtöpfe	Casseroles	164
Schmortöpfe/Bräter	Braisières/Plaque à rôtir	167
Spezialitäten	Spécialités	168
Deckel/Zubehör	Couvercles/Accessoires	169
<b>Kochutensilien</b>	<b>Ustensiles de cuisine</b>	<b>170–207</b>
Löffel, Schöpfer und Spachtel	Cuillères, Louches et Spatules	172
Zangen, Heber und Wender	Pincés, Spatules et Tournebroches	176
Schwing- und Schneebeesen	Fouets	178
Siebe und Trichter	Passoires et Entonnoirs	180
Schüsseln und Schalen	Coupes et Bols	184
Reiben und Raffeln	Râpes	185
Messer	Coutellerie	187
Schäler und Schneider	Éplucheurs et Coupeuses	190
Öffner	Ouvre-boîtes	192
Pressen und Entsafter	Presse-purée et presse-agrumes	193
Bretter und Schneidunterlagen	Planches à découper	194
Einmachen und konservieren	Mettre en bocaux et conserver	196
Behälter und Dosen	Récipients et Boîtes	200
Spezialteile	Spécialités	205
<b>Pâtisserie</b>	<b>Pâtisserie</b>	<b>208–233</b>
Backformen Silikon	Moules à silicone	210
Backformen Metall	Moules à métal	214
Backmatten und Backpapier	Tapis de cuisson et papier sulfurisé	217
Rahmen und Ringe	Cadre et anneau de gâteau	218
Backutensilien	Ustensiles à pâtisserie	219
Ausstecher	Emporte-pièces	223
Gitter	Grilles	224
Messbehälter	Mesures	225
Dariolform	Forme dariole	226
Rollhölzer	Roleaux à pâtisserie	226
Verzieren und Garnieren	Décoration	227
Glacé	Glacé	229
Teig- und Mehlerarbeitung	Traitement de pâte et farine	230
<b>Geräte</b>	<b>Equipment</b>	<b>234–263</b>
Stabmixer	Mixeur plongeant	236
Blixer	Blixer	239
Tischcutter	Cutter de table	240
Gemüseschneider	Coupe-légumes	242
Cutter und Gemüseschneider	Cutter et Coupe-légumes	243
Saftzentrifuge	Centrifugeuse à extraction de jus	246
PacoJet	PacoJet	248
Bar-Geräte	Equipment bar	250
Thermische Geräte	Appareilles thermiques	252
Waagen	Balances	257
Rührwerke	Agitateurs	258
Thermometer	Thermomètres	258
Salatschleudern	Essoreuse à salade	262
Küchenuhren	Minuteur	262
<b>Reinigung</b>	<b>Hygiène</b>	<b>264–277</b>
Geschirrspülkörbe	Paniers lave-vaisselle	266
Besteckboxen	Boîtes à couvert	275
Abfallentsorgung	Enlèvement déchets	276
Reinigung und Pflege	Nettoyage et soin	277
<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>Table de Matières</b>	<b>278–291</b>
<b>Allgemeine Geschäftsbedingungen</b>	<b>Conditions Générales</b>	<b>293–300</b>



## Transport und Lagerung

Speisentransportbehälter
Speisenausgabe-/Speisentransportwagen
Spender
Tablett-Transportwagen
Servier-/Abräumwagen
Regalwagen
Tablett-Abräumwagen
Transportwagen
Bankettwagen
SERVISTAR Tellerstapelsystem
Lagerung

## Transport et Stockage

Conteneurs de transport	10
Chariot de transport	13
Distributeur	14
Chariot de transport de plateaux	20
Chariot de service et à débarrasser	24
Chariot à glissières	25
Chariot de débarrassage plateaux	28
Chariot de transport	33
Chariot de banquet	36
SERVISTAR – le système d’empilage d’assiettes	36
Stockage	37