

**NOSER  
INOX** 

**BACKFORMEN**

MOULES À PÂTISSERIE

# INDIVIDUELLE BACKFORMEN FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ. DES MOULES À PÂTISSERIE INDIVIDUELS POUR UN USAGE PROFESSIONNEL.

## ALLES, WAS NICHT ALLTÄGLICH IST.

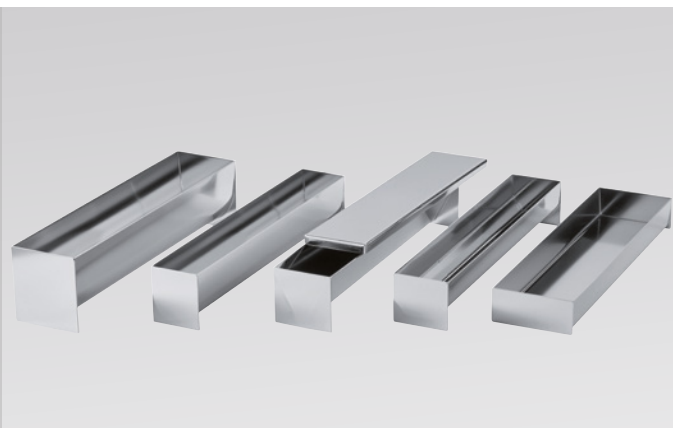
Ob Einzelstücke, Serienanfertigungen oder massgeschneiderte Backformenverbunde für Ihre Produktionsanlagen – als Spezialist im Bereich Metallumformung durch Tiefziehen und Hydroforming stehen wir Ihnen mit unserem Know-how von Anfang an zur Seite. Wir finden bestimmt auch für Ihre Anforderung die richtige Lösung!

Bei der Herstellung wird der Präzision, der Langlebigkeit und der praktischen Handhabung höchste Beachtung geschenkt. Deshalb werden nur die allerbesten Materialien eingesetzt.

## TOUT CE QUI N'EST PAS BANAL.

Qu'il s'agisse de pièces uniques, de grandes séries ou de moules multi-cavités fabriqués sur mesure pour vos installations de production – en tant que spécialiste dans le domaine du formage des métaux par emboutissage et hydroformage, nous sommes à vos côtés dès le début avec notre savoir-faire. Nous trouverons sans aucun doute la solution adéquate répondant à vos besoins!

Lors de la fabrication, nous accordons une importance capitale à la précision, la longévité et la facilité d'utilisation de nos produits. C'est la raison pour laquelle seuls des matériaux de première qualité sont utilisés.







## IHRE VORTEILE

- individuelle Backformen für den professionellen Einsatz
- auf Ihre Produktionsanlagen abgestimmt
- variable Durchmesser und Höhen
- gelocht / ungelocht
- beschichtet / unbeschichtet
- Antihafbeschichtungen backofenfest bis 250 °C
- vielseitige Anwendungsbereiche: zum Backen, Gefrieren, Garen im Steamer
- spülmaschineneeignet

## UNSERE QUALITÄT

- hochwertige Ausführung aus rostfreiem Edelstahl oder speziellem Mehrschichtmaterial mit sehr guten Backeigenschaften (andere Materialien auf Anfrage)
- langlebig und formstabil mit bordiertem Rand
- nachhaltig: beschichtete Backformen sind wiederbeschichtbar
- über 70 Jahre Erfahrung in der Lebensmittelbranche
- hergestellt in der Schweiz

## VOS AVANTAGES

- des moules à pâtisserie individuels pour un usage professionnel
- adaptés à vos installations de production
- des diamètres et hauteurs variables
- perforé / non perforés
- avec / sans revêtement
- revêtements antiadhésifs résistant aux températures du four jusqu'à 250 °C
- domaines d'application multiples: cuisson au four, congélation, cuisson au steamer
- lavables au lave-vaisselle

## NOTRE QUALITÉ

- exécution de grande qualité en acier inoxydable ou en matériau multi-couches spécial présentant d'excellentes propriétés de cuisson (autres matériaux sur demande)
- robuste et indéformable avec bord renforcé
- durable: revêtement des moules renouvelable
- plus de 70 ans d'expérience dans le secteur agroalimentaire
- fabriqué en Suisse

## IMMER DA, WENN SIE UNS BRAUCHEN.

NOSER-INOX ist ein Familienbetrieb mit über 70-jähriger Erfahrung in der Herstellung von hochwertigem Kochgeschirr und spezialisiert in der Verarbeitung von Edelstahl. Unsere Produkte werden seit Beginn an in unserem Betrieb in Oberrohrdorf im Kanton Aargau hergestellt. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und mit Ihnen eine bedürfnisorientierte und individuelle Lösung auszuarbeiten.

## TOUJOURS LÀ QUAND VOUS AVEZ BESOIN DE NOUS.

NOSER-INOX est une entreprise familiale disposant de plus de 70 ans d'expérience dans la fabrication de batteries de cuisine de qualité et spécialisée dans la transformation d'acier inoxydable. Nos produits sont depuis toujours fabriqués dans notre usine d'Oberrohrdorf dans le canton d'Argovie. Nous nous réjouissons d'avance de faire votre connaissance et d'élaborer avec vous une solution personnalisée répondant à vos besoins.

**Weitere Produkte von Noser-Inox AG: Kochgeschirr für Haushalt und Gastronomie.**

**Autres produits de Noser-Inox AG: batteries de cuisine pour le ménage et la gastronomie.**



### Noser-Inox AG

Badenerstrasse 18  
CH-5452 Oberrohrdorf

Fon +41 56 496 45 12  
Fax +41 56 496 58 66

[www.noser-inox.com](http://www.noser-inox.com)  
[info@noser-inox.com](mailto:info@noser-inox.com)

