



GEGR.1872



**Janssen formt Genuss... seit 1872**

Janssen... shaping pleasure since 1872

*»Kleingebäck«  
Standardwalzen für K-Maschinen*

*»Small baked goods«  
Standardrollers for K-machines*

Motive aus unserem Standardsortiment. Sie können bei den verschiedenen Walzennummern Ihre Motive individuell auswählen.

Selected designs from our standard shape assortment. You can individually choose different motifs from this range of roller numbers.



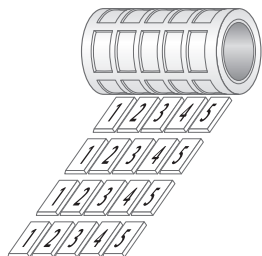
*Der Preis richtet sich nach der Preisliste.*

*The price is based upon the pricelist.*

**Stand: 07/13 ©**

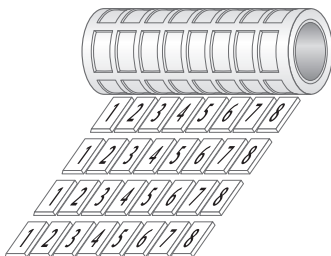
**Janssen**

K 250



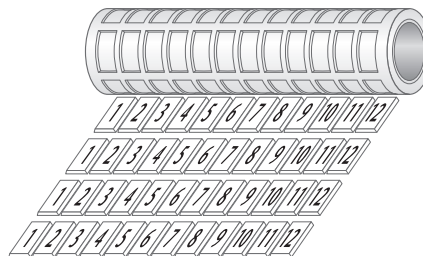
~4-5 Designs

K 400-450



~6-8 Designs

K 580-600



~10-12 Designs

Auf eine Standardwalze können unterschiedliche Motive graviert werden. Je Motiv wird eine Reihe auf den Umfang der Walze graviert. Somit können bei einer K 250 4-5 unterschiedliche Motive graviert werden und bei einer K 580 10-12 Motive (siehe Abb. links). Gegen Aufpreis sind auch mehr Motive möglich.

Various motifs can be engraved on a standard roller. A series of each motif is engraved on the roller circumference area. Consequently, 4-5 different motifs can be engraved on the roller of a K 250 and 10-12 motifs on the roller of a K 580 (see illustration at left). Additional motifs are also possible for an extra charge.

» Rheinischer Spekulatius  
0028«

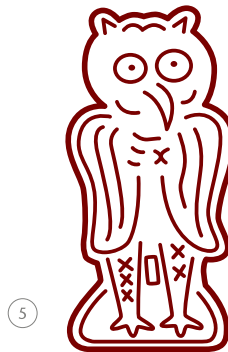
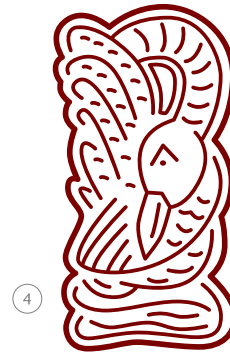
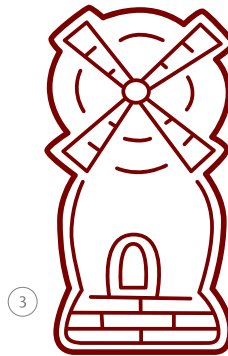
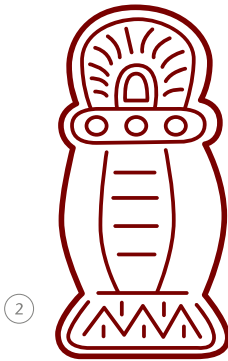
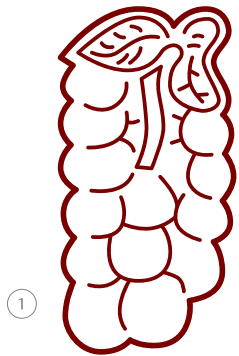


Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 36 x 78 x 3,5mm

Stand: 07/13 ©

**Janssen**

» Feiner Konditor-  
spekulatius 4115«



Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 33 x 65 x 3,3 mm

Stand: 07/13 ©

**Janssen**

» Spekulatius 4109«

1



2



3



4



Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 47 x 83 x 3,3 mm

Stand: 07/13 ©



» Holländer Gewürz-  
spekulatius 4113«



Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 33 x 66 x 3 mm

Stand: 07/13 ©

**Janssen**

## » Weihnachtskränzchen«



Gebäckmaße/Measurements:  
Ø 45 x 3,5 mm

Stand: 07/13 ©





## » Hausgemachtes Spritzgebäck«



**Runde Formen/Round shapes:**  
Maße liegen zwischen/  
Measurements are between  
≈ Ø 40-45 x 8 mm

Stand: 07/13 ©

**Janssen**

## » Hartspritzgebäck«



1



2



3



4



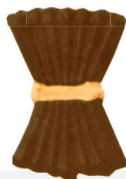
5



6



7



8



9



10

Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 55 x 35 x 4 mm

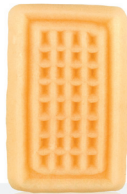
Stand: 07/13 ©

**Janssen**

## » Feines Teegebäck«



1



2



3



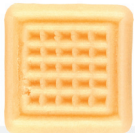
4



5



6



7



8

**Runde Formen/Round shapes:**  
Maße liegen zwischen/  
Measurements are between  
≈ 35-45 x 4,5 mm

Stand: 07/13 ©

**Janssen**

» Buttergebäck«  
(auch gestiftet möglich)

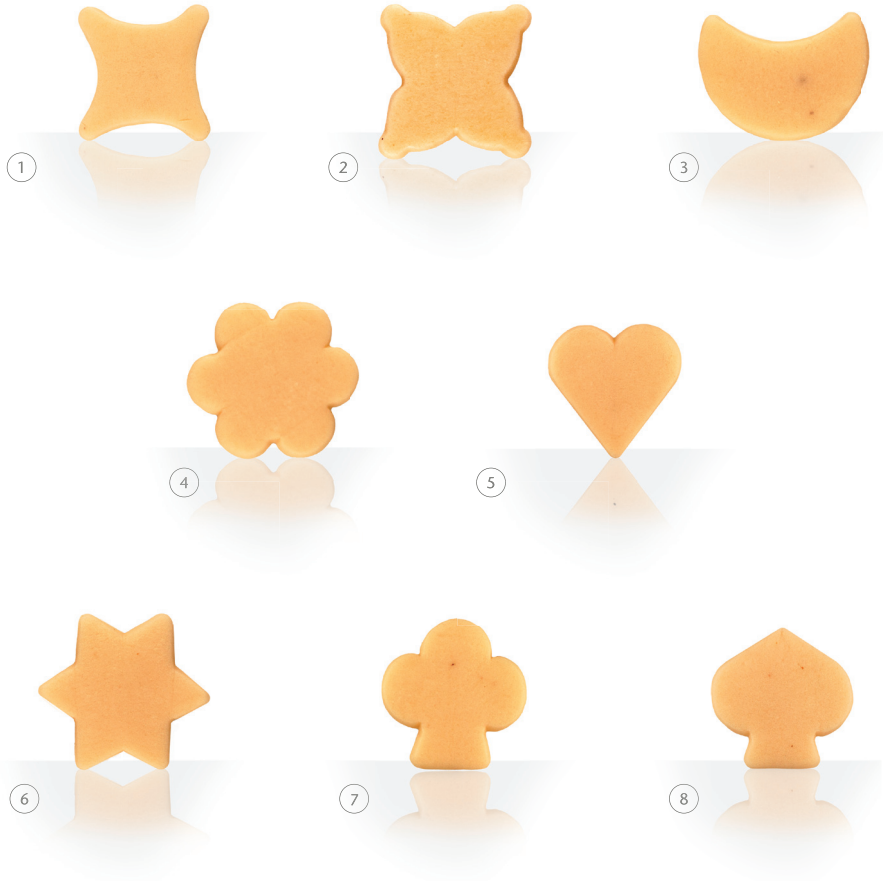


Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 35 x 40 x 3,5 mm

Stand: 07/13 ©

*Janssen*

## » Buttergebäck« (Ausgestochen)



Gebäckmaße/Measurements:  
Maße liegen zwischen/  
Measurements between  
≈ 30-45 x 35 x 3,5 mm

Stand: 07/13 ©

*Janssen*

## » Teegebäck« (Mischung 1)



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

Gebäckmaße/Measurements:  
Maße liegen zwischen/  
Measurements between  
≈ 30-45 x 35 x 3,5 mm

Stand: 07/13 ©

**Janssen**

» Teegebäck«  
(Mischung 2)



①

②

③

④



⑤

⑥

⑦

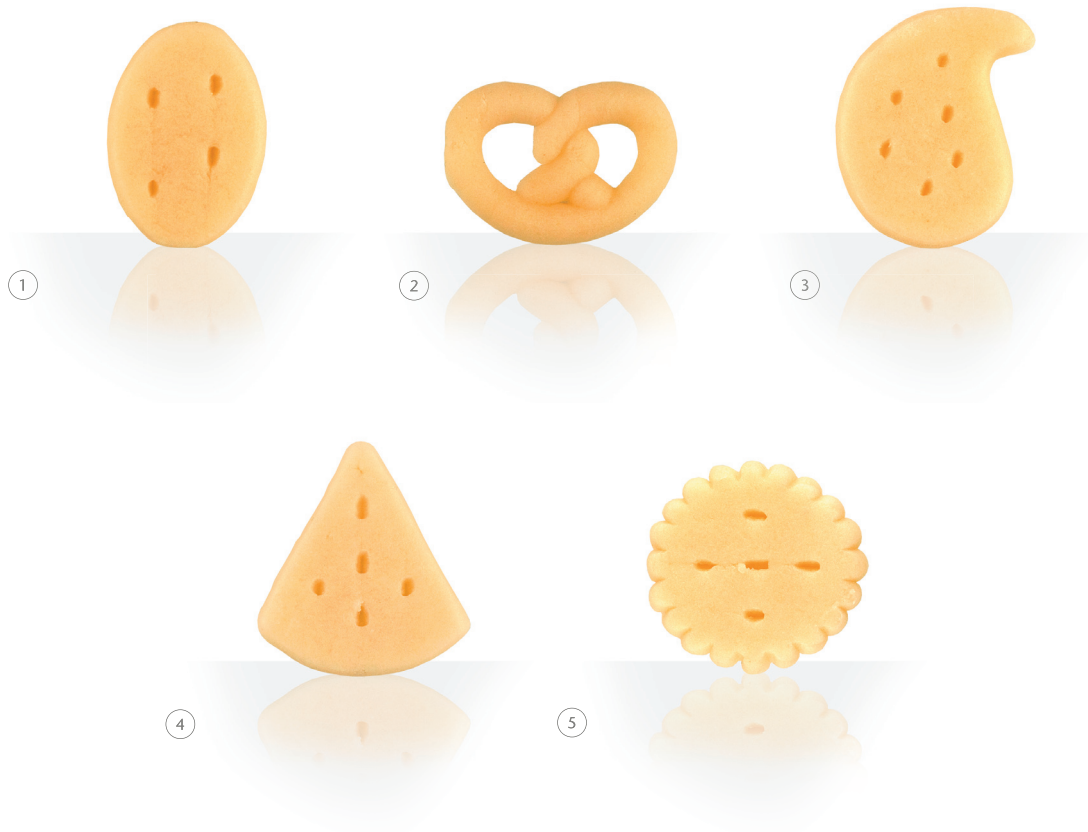
⑧

Gebäckmaße/Measurements:  
Ø ≈ 43 x 4,5 mm

Stand: 07/13 ©

*Janssen*

## » Käsegebäck«



Gebäckmaße/Measurements:  
Maße liegen zwischen/  
Measurements between  
≈ 27-35 x 39 x 3,5 mm

Stand: 07/13 ©

**Janssen**



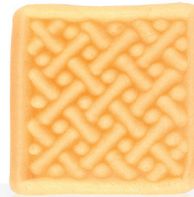
## » Spanisches Gebäck«



①



②



③



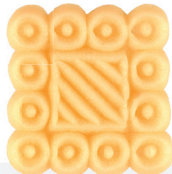
④



⑤



⑥



⑦



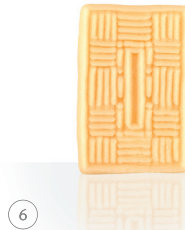
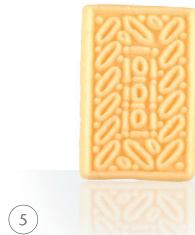
⑧

Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 44 x 44 x 3,5 mm

Stand: 07/13 ©

**Janssen**

## » Griechisches Gebäck«



Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 40 x 58 x 4 mm

Stand: 07/13 ©

*Janssen*

## » Dekorgebäck«

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

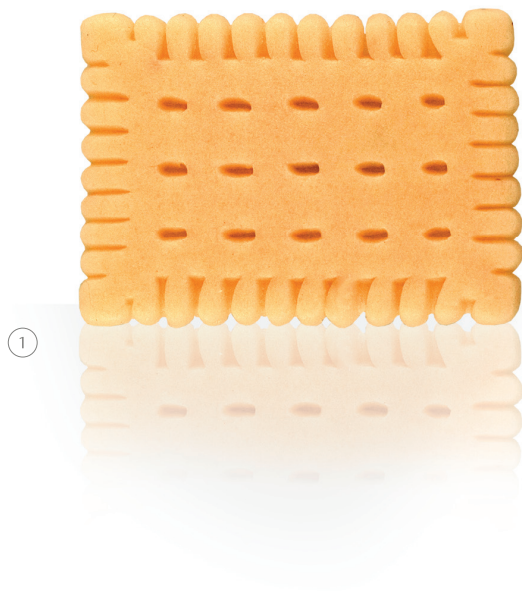


Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 31 x 50 x 3,8 mm

Stand: 07/13 ©

**Janssen**

» Butterkeks«



Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 60 x 45 x 3,5 mm

Stand: 07/13 ©



» Omakeks«

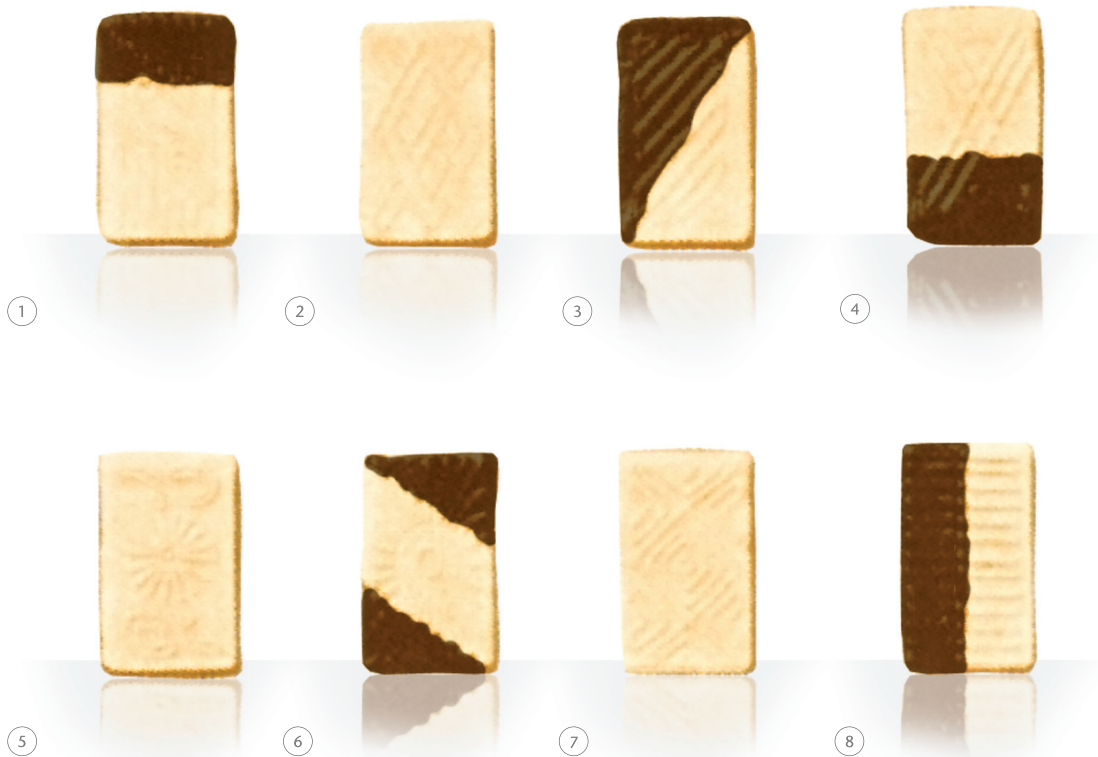


Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 70 x 30 x 6 mm

Stand: 07/13 ©



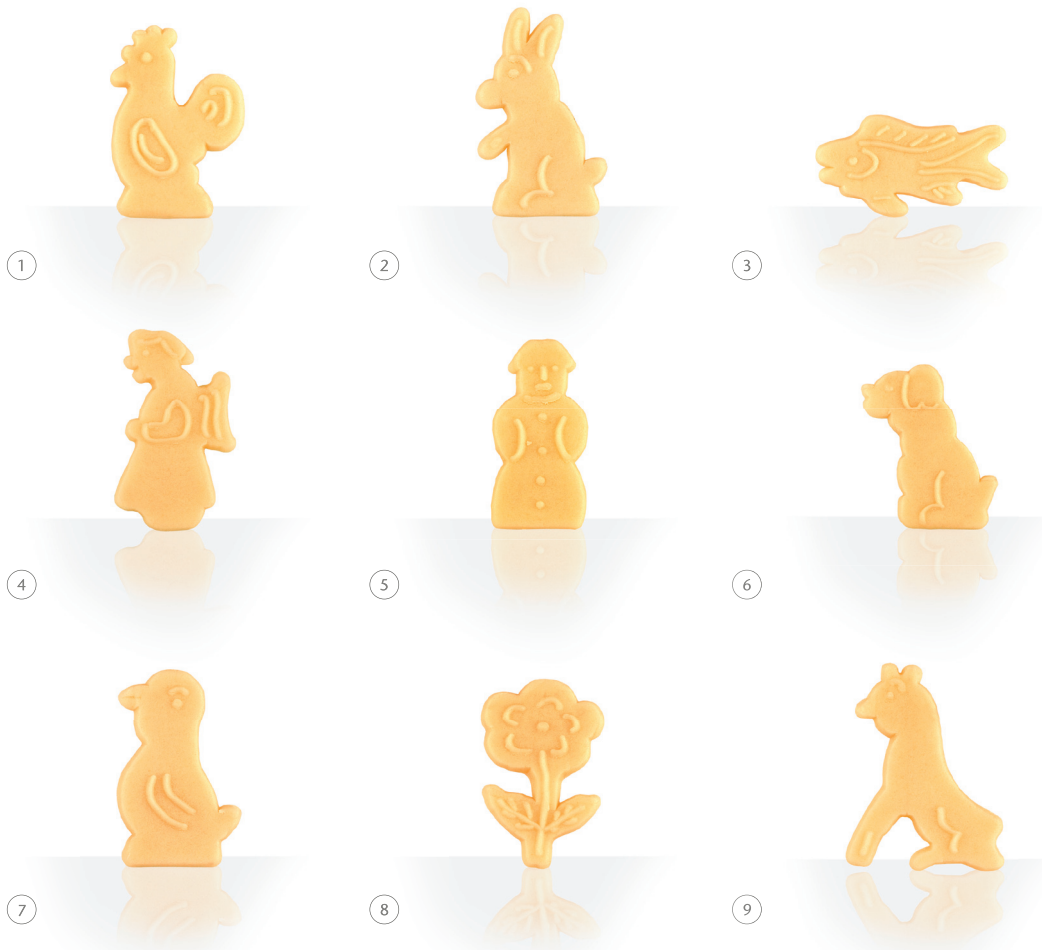
## » Marzipangebäck«



Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 45 x 30 x 3 mm

Stand: 07/13 © 

» Kinderkeks«



Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 35-40 x 70 x 3,5 mm

Maße verschieden  
Measurements vary

Stand: 07/13 ©



» Kinderkeks«

10



11



12



13



14



15



16



17



18



Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 35-40 x 70 x 3,5 mm

Maße verschieden  
Measurements vary

Stand: 07/13 ©

**Janssen**



» Zootiere«



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

Gebäckmaße/Measurements:  
Maße liegen zwischen/  
Measurements between  
≈ 33-39 x 51 x 3 mm

Stand: 07/13 ©



» Brezeln«



1



Gebäckmaße/Measurements:

≈ 110 x 65 mm (No. 4479)

≈ 80 x 50 mm (No. 4480)

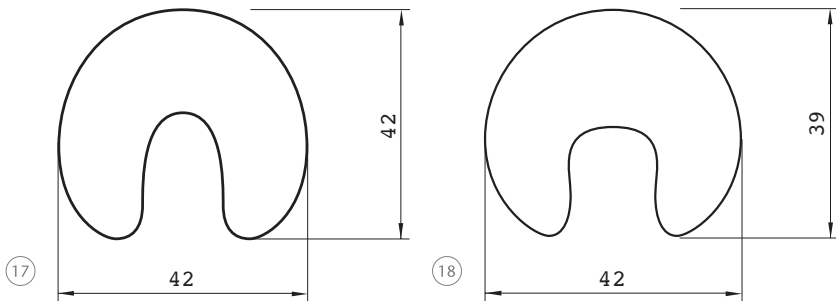
≈ 60 x 40 mm (No. 4481)

≈ 50 x 30 mm (No. 4483)

≈ 40 x 25 mm (No. 4484)

Stand: 03/13 ©





## » Kipferl«

Figur 17 ist in der Dicke gleichmäßiger und backt homogener aus.

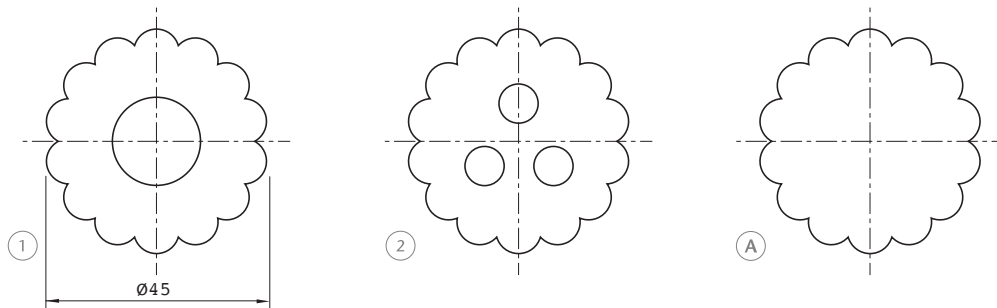
Figure 17 has a more uniform thickness and baking results are more consistent.



Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 42 x 39 x 9 mm

Stand: 07/13 ©

**Janssen**



## » Linzer«

Linzer mit einem oder drei Löchern erhältlich.

Linzer are available in one- or three-holed variations.

Gebäckmaße/Measurements:  
≈ Ø 45 x 3,5 mm

Stand: 07/13 ©

**Janssen**



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

## » Janssen's Kleine Speku-Welt«

Eine Auswahl für Ihre  
Minispekulativuswalze!

A select assortment for  
your Mini-Speculativus  
roller!

Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 27 mm x 46 mm x 3 mm  
± 10%

Stand: 07/13 ©

**Janssen**

## » Janssen's Weihnachtswelt«



Eine Auswahl für Ihre  
Weihnachtswalze!

A select assortment for  
your Christmas roller!



Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 35 x 46 x 4,2 mm  
± 10%

Stand: 07/13 ©



## » Janssen's Kleine Welt«



Eine Auswahl für Ihre Walze!

A select assortment for  
your rollers!

Gebäckmaße/Measurements:  
≈ 35 x 46 x 4,2 mm

Stand: 07/13 ©

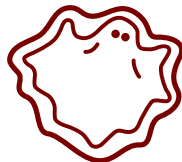
**Janssen**



1



2



3



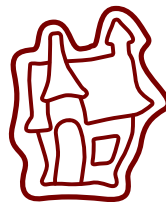
4



5



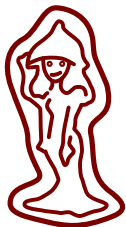
6



7



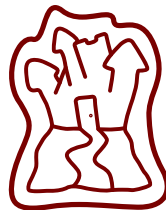
8



9



10



11



12

## » Janssen's Halloween-Welt«

Eine Auswahl für Ihre Walze!

A select assortment for  
your rollers!

Gebäckmaße/Measurements:

*Gebäckmaße auf Anfrage  
Measurements on request*

Stand: 07/13 ©

**Janssen**



# *Endlosteig & Tortenböden*

## *Endless strips & Tartlets*



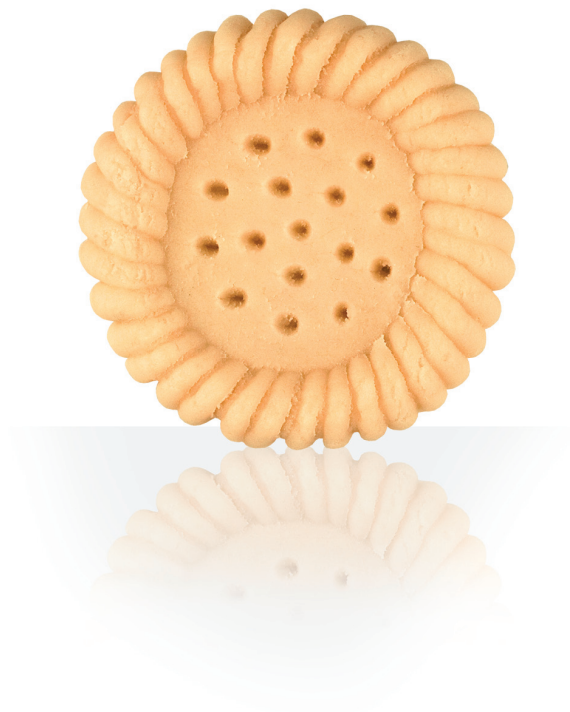
Endlosteigbänder in unterschiedlichen Abmessungen Muster- bzw. Gitterstrukturen individuell möglich. Tortenböden und Tortlets.

Endless strip bands available in various customized dimensions and structural patterns and/or grids. Pastry cases and tartlets.

## »Torteletts«



①



Gebäckmaße/Measurements:

Ø ≈ 90 mm

Höhe/Height ≈ 10 mm

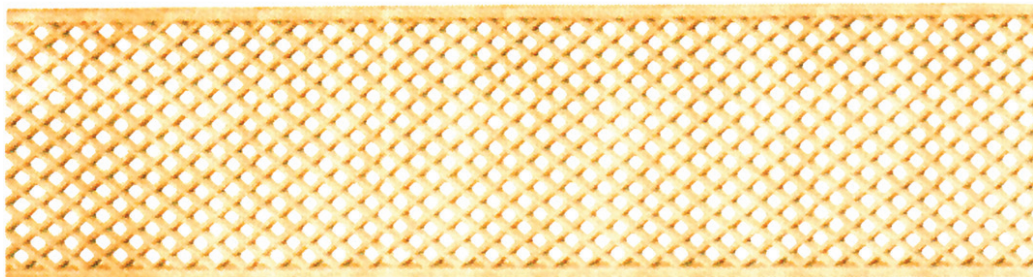
Boden/Bottom ≈ 3,5 mm

Stand: 07/13 ©

*Janssen*



①



②

» **Endlosgitter, Tortenböden, Mürbeteigbänder**«

» **Endless grids, baked pastry cases, short pastry bands**«

*Sonderwalzen nach Ihren Angaben auf Anfrage*

*Special rollers according to your specifications available on request*

**Endlosteig/Endless strips**

Dicke/thickness ≈ 3-7 mm

K-250 Breite/width ≈ 208 mm

K-400 Breite/width ≈ 375 mm

K-450 Breite/width ≈ 408 mm

K-580 Breite/width ≈ 550 mm

K-600 Breite/width ≈ 550 mm

**Stand: 07/13 ©**

**Janssen**