



PRODUCER OF
BREAD PROOFING BASKETS
& PROTECTION GLOVES

HERSTELLER
DER BROTFORMEN
& BACKHANDSCHUHE

www.trgopek.si



CONTENTS INHALT



INTRODUCTION
EINLEITUNG



PROOFING BASKETS
BROTFORMEN



WOODEN PRODUCTS
HOLZPRODUKTE



BAKING GLOVES
BACKHANDSCHUHE



ANTIBACTERIAL PROOFING CLOTHES
ANTIBAKTERIELLE GÄRGUTTÜCHER

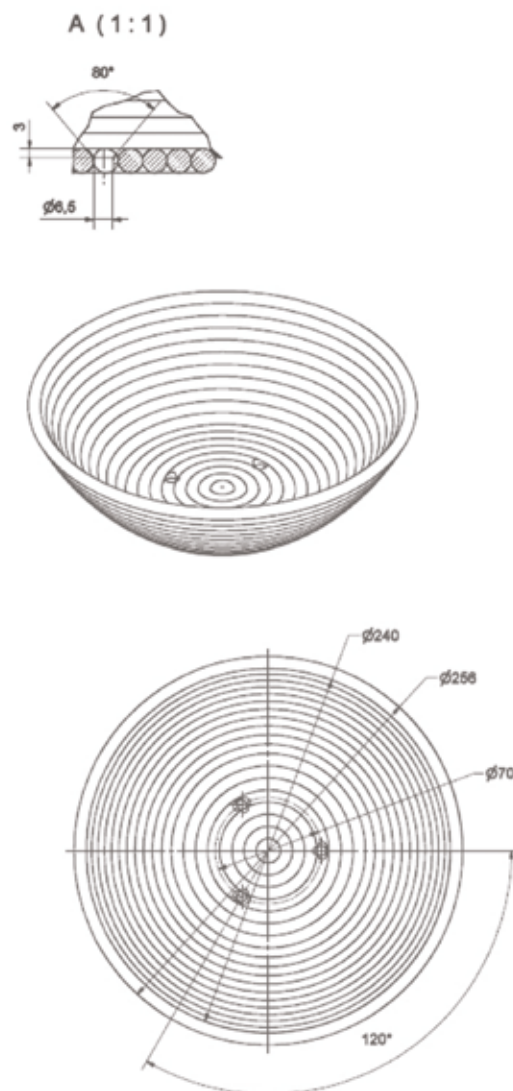
**HELPING BAKING
INDUSTRY SINCE 1996**

**DIE HILFE IN DER
BACKWARENINDUSTRIE SEIT 1996**

ABOUT US

Trgopek is a family company, founded in 1996 in Slovenske Konjice, a town in the north-eastern part of Slovenia. The company's product line is focused on the bakery industry. At first, the company worked mainly on installing and maintaining conveyor and driving belts. Later on, we started producing protective gloves and dough fermentation baskets, which are now our main products today.

Through the years, we have acquired vast knowledge in terms of material selection, which is key knowledge when producing fermentation baskets. By constantly investing in production, and by expanding our range, we are today able to offer more than 150 types and sizes of fermentation baskets, which we export to more than 30 countries. With our modern production techniques, we can easily adapt to the wishes and demands of our customers – and, conversely, our customers are the driving force behind our development. We focus a lot on quality, maintaining the company's high reputation, and we also focus on maintaining good and fair business relationships, so we are known as a reliable and affordable business partner that provides top quality. We work with a variety of customers including distributors, online stores, bakery and catering stores, bakeries, hotels and restaurants. We firmly believe that only hard work and constant improvement can provide good results.



ÜBER UNS

Das Unternehmen Trgopek ist ein Familienunternehmen, das im Jahr 1996 in Slovenske Konjice, einem Ort im nordöstlichen Teil Sloweniens gegründet wurde, um mit seinem Verkaufsprogramm in der Back- und Süßwarenindustrie mitzuwirken. Das anfängliche Programm umfasste die Montage und Wartung von Förderbändern und Antriebsriemen, später gesellte sich noch die Herstellung der Schutzhandschuhe und Körbe für die Fermentation von Teig hinzu, die momentan unser Hauptprodukt darstellen.

Im Laufe der Jahre haben wir umfangreiche Kenntnisse bei der Materialauswahl erlangt, die großen Einfluss auf die hochwertige Herstellung von Körben für die Fermentation hat. Aufgrund der ständigen Investition in die Herstellung und Ausweitung des Angebots können wir heute über 150 verschiedene Formen und Größen der Körbe für die Fermentation anbieten, die wir in über 30 Länder exportieren. Eine moderne Herstellung ermöglicht uns eine leichtere Anpassung an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden, die auch die wichtigste Kraft unserer Entwicklung darstellen. Viel Aufmerksamkeit widmen wir der Qualität unserer Produkte und korrekten Geschäftsbeziehungen, mit welchen wir das Ansehen unseres Unternehmens stärken, da wir als zuverlässiger, qualitativ hochwertiger und kostengünstiger Geschäftspartner geschätzt werden. Unsere Kunden sind vielfältig. Zu unseren Kunden zählen Händler, Online-Shops und Geschäfte für Backzubehör und Gastronomie, sowie auch Bäckereien, Konditoreien, Hotels und Restaurants. Wir sind überzeugt, dass nur ständige Mühe und kontinuierliche Verbesserungen gewünschte Resultate bringen.

PROOFING BASKETS BROTFORMEN

Proofing baskets are used to support the dough while it rises to give it improved structure and crust pattern, just before it goes into the oven to bake. Baskets retain and absorb warmth and ensure the formation of a healthy crust by controlling moisture conditions on the surface of the dough. We offer you baskets in lots of shapes and sizes to suit the requirement of your work. Additional sizes are available without any extra charges.

Brotformen werden zur Unterstützung des aufgehenden Teiges verwendet, um diesem verbesserte Strukturen und Krusten zu geben, bevor man ihn zum Backen in den Ofen gibt. Die Formen halten und absorbieren Wärme und sorgen für die Bildung einer gesunden Kruste durch die Kontrolle der Feuchtigkeitsbedingungen auf der Oberfläche des Teiges. Wir bieten Ihnen Brotformen in vielen Formen und Größen an, die Ihren Arbeitsanforderungen entsprechen werden. Wir stellen Ihnen außerdem weitere Größen ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung.



You can line proofing baskets with bacteriostatic covers to get a smooth texture on your bread. More about the benefits of bacteriostatic covers please find in the chapter of bacteriostatic proofing clothes.

Sie können die Brotformen auch mit bakteriestatischen Abdeckungen beschichten, um ein Brot mit glatterer Textur zu bekommen. Mehr über die Vorteile der bakteriestatischen Abdeckungen finden Sie im Kapitel der bakteriestatischen Schutzkleidung.

PROOFING BASKETS BROTFORMEN

ROUND PROOFING BASKETS RUND BROTFORMEN

gb
d ROUND PROOFING BASKETS
RUND BROTFORMEN

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
100060	250	160 x 80
100100	500	180 x 75
100110	500	190 x 80
100120	750	200 x 80
100130	1000	220 x 85
100140	1250	240 x 85
100160	1500	260 x 90
100160	1750	260 x 90
100170	2000	280 x 90
100180	3000	300 x 90
100190	3500	320 x 90
100195	5000	400 x 95



gb
d ROUND PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
RUND BROTFORMEN - HOLZBODEN

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
110060	250	160 x 80
110100	500	180 x 75
110110	500	190 x 80
110120	750	200 x 80
110130	1000	220 x 85
110140	1250	240 x 85
110160	1500	260 x 90
110160	1750	260 x 90
110170	2000	280 x 90
110180	3000	300 x 90
110190	3500	320 x 90
110195	5000	400 x 95



gb
d BACTERIOSTATIC ROUND COVERS
BAKTERIOSTATISCHE RUND GARTÜCHER

Art.-Nr/ Code	Dimension/ Innenmaß (mm)
120060	ø 160
120100	ø 180
120110	ø 190
120120	ø 200
120130	ø 220
120140	ø 240
120160	ø 260
120160	ø 260
120170	ø 280
120180	ø 300
120190	ø 320
120195	ø 400



STRAIGHT SIDE PROOFING BASKETS BROTFORMEN MIT EBENE SEITE

gb
d STRAIGHT SIDE PROOFING BASKETS
BROTFORMEN MIT EBENE SEITE

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
100200	500	190 x 75
100210	1000	220 x 85
100220	1500	250 x 85
100230	1750	270 x 85
100240	2000	290 x 90
100250	3500	320 x 95
100260	6000	380 x 95



gb
d STRAIGHT SIDE PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
BROTFORMEN MIT EBENE SEITE - HOLZBODEN

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
110200	500	190 x 75
110210	1000	220 x 85
110220	1500	250 x 85
110230	1750	270 x 85
110240	2000	290 x 90
110250	3500	320 x 95
110260	6000	380 x 95



gb
d BACTERIOSTATIC STRAIGHT SIDE COVERS
BAKTERIOSTATISCHE EBENE GARTÜCHER

Art.-Nr/ Code	Dimension/ Innenmaß (mm)
120200	ø 190
120210	ø 220
120220	ø 250
120230	ø 270
120240	ø 290
120250	ø 320
120260	ø 380



PROOFING BASKETS BROTFORMEN

FLAT PROOFING BASKETS FLACH BROTFORMEN

gb FLAT PROOFING BASKETS
d FLACH BROTFORMEN

Art.-Nr./ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
100900	500	220 x 45
100910	1000	260 x 45
100920	2000	300 x 55
100930	3000	380 x 55



gb FLAT PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
d FLACH BROTFORMEN - HOLZBODEN

Art.-Nr./ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
110900	500	220 x 45
110910	1000	260 x 45
110920	2000	300 x 55
110930	3000	380 x 55



gb BACTERIOSTATIC FLAT COVERS
d BAKTERIOSTATISCHE FLACH GÄRTÜCHER

Art.-Nr./ Code	Dimension/ Innenmaß (mm)
120900	ø 220
120910	ø 260
120920	ø 300
120930	ø 380



LONG NARROW PROOFING BASKETS LANG ENG BROTFORMEN

LONG NARROW PROOFING BASKETS gb
LANG ENG BROTFORMEN d

Art.-Nr./ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
100400	250	220 x 110 x 70
100401	350	240 x 120 x 75
100405	350 - 500	270 x 120 x 75
100410	500	280 x 120 x 75
100420	500	290 x 115 x 75
100430	500 - 750	300 x 125 x 75
100440	750	320 x 130 x 75
100450	750 - 1000	350 x 140 x 75
100460	1000	370 x 140 x 75
100470	1250	390 x 140 x 75
100480	1250 - 1500	410 x 140 x 75
100490	1500	430 x 140 x 75
100491	750	460 x 100 x 60
100492	2000	480 x 140 x 75



LONG NARROW PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM gb
LANG ENG BROTFORMEN - HOLZBODEN d

Art.-Nr./ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
110400	250	220 x 110 x 70
110401	350	240 x 120 x 75
110405	350 - 500	270 x 120 x 75
110410	500	280 x 120 x 75
110420	500	290 x 115 x 75
110430	500 - 750	300 x 125 x 75
110440	750	320 x 130 x 75
110450	750 - 1000	350 x 140 x 75
110460	1000	370 x 140 x 75
110470	1250	390 x 140 x 75
110480	1250 - 1500	410 x 140 x 75
110490	1500	430 x 140 x 75
110491	750	460 x 100 x 60
110492	2000	480 x 140 x 75



BACTERIOSTATIC LONG NARROW COVERS gb
BAKTERIOSTATISCHE LANG ENG GÄRTÜCHER d

Art.-Nr./ Code	Dimension/ Innenmaß (mm)
120400	220 x 110
120401	240 x 120
120405	270 x 120
120410	280 x 120
120420	290 x 115
120430	300 x 125
120440	320 x 130
120450	350 x 140
120460	370 x 140
120470	390 x 140
120480	410 x 140
120490	430 x 140
120491	460 x 100
120492	480 x 140



PROOFING BASKETS BROTFORMEN

LONG WIDE PROOFING BASKETS LANG BREIT BROTFORMEN

gb LONG WIDE PROOFING BASKETS
d LANG BREIT BROTFORMEN

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
100500	500	240 x 130 x 80
100510	1000	340 x 140 x 80
100520	1500	430 x 150 x 80
100530	2000	460 x 160 x 80
100540	3000	500 x 170 x 80



gb LONG WIDE PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
d LANG BREIT BROTFORMEN - HOLZBODEN

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
110500	500	240 x 130 x 80
110510	1000	340 x 140 x 80
110520	1500	430 x 150 x 80
110530	2000	460 x 160 x 80
110540	3000	500 x 170 x 80



gb BACTERIOSTATIC LONG WIDE COVERS
d BAKTERIOSTATISCHE LANG BREIT GÄRTUCHER

Art.-Nr/ Code	Dimension/ Innenmaß (mm)
120500	240 x 130
120510	340 x 140
120520	430 x 150
120530	460 x 160
120540	500 x 170



OVAL PROOFING BASKETS OVAL BROTFORMEN

gb OVAL PROOFING BASKETS
d OVAL BROTFORMEN

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
100600	250	200 x 120 x 70
100605	350	220 x 130 x 75
100610	500	240 x 140 x 75
100620	1000	260 x 160 x 95
100625	1000	280 x 150 x 95
100630	1250	300 x 180 x 95
100640	1500	320 x 180 x 95
100650	2000	360 x 200 x 95



gb OVAL PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
d OVAL BROTFORMEN - HOLZBODEN

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
110600	250	200 x 120 x 70
110605	350	220 x 130 x 75
110610	500	240 x 140 x 75
110620	1000	260 x 160 x 95
110625	1000	280 x 150 x 85
110630	1250	300 x 180 x 90
110640	1500	320 x 180 x 95
110650	2000	360 x 200 x 95



gb BACTERIOSTATIC OVAL COVERS
d BAKTERIOSTATISCHE OVAL GÄRTUCHER

Art.-Nr/ Code	Dimension/ Innenmaß (mm)
120600	200 x 120
120605	220 x 130
120610	240 x 140
120620	260 x 160
120625	280 x 150
120630	300 x 180
120640	320 x 180
120650	360 x 200



PROOFING BASKETS BROTFORMEN

ANGLED PROOFING BASKETS ECKIGER BROTFORMEN

gb ANGLED PROOFING BASKETS
d ECKIGER BROTFORMEN

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
100700	500	240 x 130 x 75
100710	1000	320 x 130 x 75
100720	1250	360 x 130 x 75
100730	1500	380 x 140 x 75
100740	1750	410 x 140 x 75
100750	2000	440 x 140 x 75
100760	2500	480 x 140 x 75
100770	3500	520 x 170 x 75
100780	3500	540 x 150 x 75



gb ANGLED PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
d ECKIGER BROTFORMEN - HOLZBODEN

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
110700	500	240 x 130 x 75
110710	1000	320 x 130 x 75
110720	1250	360 x 130 x 75
110730	1500	380 x 140 x 75
110740	1750	410 x 140 x 75
110750	2000	440 x 140 x 75
110760	2500	480 x 140 x 75
110770	3500	520 x 170 x 75
110780	3500	540 x 150 x 75



gb BACTERIOSTATIC ANGLED COVERS
d BAKTERIOSTATISCHE ECKIGER GARTÜCHER

Art.-Nr/ Code	Dimension/ Innenmaß (mm)
120700	240 x 130
120710	320 x 130
120720	360 x 130
120730	380 x 140
120740	410 x 140
120750	440 x 140
120760	480 x 140
120770	520 x 170
120780	540 x 150



PROOFING BASKETS FOR SLICED BREAD BROTFORMEN FÜR SCHNITTENBROT

PROOFING BASKETS FOR SLICED BREAD gb
BROTFORMEN FÜR SCHNITTENBROT d

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
100800	3000	500 x 160 x 80
100810	4000	550 x 160 x 85
100820	5000	600 x 160 x 85
100830	6000	650 x 160 x 85



BACTERIOSTATIC COVERS FOR SLICED BREAD BASKETS gb
BAKTERIOSTATISCHE GARTÜCHER FÜR SCHNITTENBROT d

Art.-Nr/ Code	Dimension/ Innenmaß (mm)
120800	500 x 160 x 80
120810	550 x 160 x 85
120820	600 x 160 x 85
120830	650 x 160 x 85



PROOFING BASKETS BROTFORMEN

BAGUETTE PROOFING BASKETS BROTFORMEN FÜR BAGUETTE

gb BAGUETTE PROOFING BASKETS
d BROTFORMEN FÜR BAGUETTE

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
100900	250	350 x 80 x 55
100910	300	410 x 80 x 55
100920	500	450 x 80 x 55
100930	750	580 x 80 x 55



gb BAGUETTE PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
d BROTFORMEN FÜR BAGUETTE - HOLZBODEN

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
110900	250	350 x 80 x 55
110910	300	410 x 80 x 55
110920	500	450 x 80 x 55
110930	750	580 x 80 x 55



gb BACTERIOSTATIC BAGUETTE BASKET COVERS
d BAKTERIOSTATISCHE GARTÜCHER FÜR BAGUETTE

Art.-Nr/ Code	Dimension/ Innenmaß (mm)
120900	350 x 80
120910	410 x 80
120920	450 x 80
120930	580 x 80



TRIANGULAR PROOFING BASKETS DREIECK BROTFORMEN

TRIANGULAR PROOFING BASKETS gb
DREIECK BROTFORMEN d

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
102210	500	180 x 180 x 85
102220	1000	230 x 230 x 85



TRIANGULAR PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM gb
DREIECK BROTFORMEN - HOLZBODEN d

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
112210	500	180 x 180 x 85
112220	1000	230 x 230 x 85



BACTERIOSTATIC TRIANGULAR COVERS gb
BAKTERIOSTATISCHE DREIECK GARTÜCHER d

Art.-Nr/ Code	Dimension/ Innenmaß (mm)
122210	180 x 180
122220	230 x 230



PROOFING BASKETS BROTFORMEN

SQUARE PROOFING BASKETS QUADRAT BROTFORMEN

gb SQUARE PROOFING BASKETS
d QUADRAT BROTFORMEN

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
102900	750	200 x 200 x 85
102905	1000	250 x 170 x 85
102910	1000	220 x 220 x 85
102920	3000	380 x 260 x 85



gb SQUARE PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
d QUADRAT BROTFORMEN - HOLZBODEN

Art.-Nr/ Code	Bread weight/ Brotgew. (g)	Dimension/ Innenmaß (mm)
112900	750	200 x 200 x 85
112905	1000	250 x 170 x 85
112910	1000	220 x 220 x 85
112920	3000	380 x 260 x 85



gb BACTERIOSTATIC SQUARE COVERS
d BAKTERIOSTATISCHE QUADRAT GARTÜCHER

Art.-Nr/ Code	Dimension/ Innenmaß (mm)
122300	200 x 200
122305	250 x 170
122310	220 x 220
122320	380 x 260



ENGRAVED PROOFING BASKETS EINGRAVIERTE BROTFORMEN

ENGRAVED PROOFING BASKET gb
EINGRAVIERTE BROTFORMEN d

Proofing baskets can be also engraved. If you want to engrave your company name, logo, numbers, image or any other sign, please contact us.

Die Brotformen können auch graviert werden. Sie möchten Ihren Firmennamen, Logo, Zahlen, Bilder oder ein anderes Zeichen eingravieren, dann kontaktieren Sie uns bitte und wir werden gerne Ihren Wünschen nachkommen.



FLUTED WOODEN BOTTOM gb
GERILLT HOLZBODEN d

Possibility at following proofing baskets:

- LONG NARROW PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
- LONG WIDE PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
- OVAL PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
- ANGLED PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
- PROOFING BASKETS FOR SLICED BREAD
- BAGUETTE PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
- TRIANGULAR PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM
- SQUARE PROOFING BASKETS - WOODEN BOTTOM

Möglichkeit mit folgenden Brotformen:

- LANG ENG BROTFORMEN - HOLZBODEN
- LANG BREIT BROTFORMEN - HOLZBODEN
- OVAL BROTFORMEN - HOLZBODEN
- ECKIGER BROTFORMEN - HOLZBODEN
- BROTFORMEN FÜR SCHNITTENBROT - HOLZBODEN
- BROTFORMEN FÜR BAGUETTE - HOLZBODEN
- DREIECK BROTFORMEN - HOLZBODEN
- QUADRAT BROTFORMEN - HOLZBODEN

WOODEN PRODUCTS HOLZPRODUKTE

Made of beech wood
Screws made of stainless steel
Other sizes available on request

Material: Buchenholz
Schrauben aus Edelstahl
Weitere Größen auf Anfrage möglich



Woodwork is the oldest and most popular home craft industry in Slovenia. The well-known diligence and ingenuity is not only known at home, but also far over the borders of the country. From generation to generation, craftsmen are aware of the fascinating life cycle of wood and that is why we treat it with respect. When selecting the materials, only wood from geographically certified areas is used.

Holzprodukte sind eines der ältesten und beliebtesten Handwerke in Slowenien. Fleiß und Einfallsreichtum werden nicht nur in Slowenien geschätzt, denn der Verkauf erstreckt sich auch weit über die Landesgrenzen. Das Arbeiten mit dem faszinierenden Material Holz wird von Generation zu Generation weitergegeben und respektiert. Bei der Auswahl der Materialien wird das Holz nur aus geografisch zertifizierten Bereichen verwendet.



OVEN BLADES gb
AUSBACKSCHIESSER d

Art.-Nr/ Code	Length/ Länge (mm)	Width/ Breite (mm)
301400	500	120
301405	600	140
301410	600	160
301415	600	180
301420	600	200
301425	600	240
301430	600	300
301435	600	320
301440	600	340
301445	600	400
301450	600	450
301455	600	600
301460	600	140
301465	600	160
301470	600	200
301475	600	300
301480	600	400
301485	600	600
301490	650	200
301491	700	600
301492	800	600

ROUND BLADES gb
RUNDBROTSCHESSER d

Art.-Nr/ Code	Ø (mm)
301600	300
301605	350
301610	400

OVAL BLADES gb
OVALBROTSCHESSER d

Art.-Nr/ Code	Length/ Länge (mm)	Width/ Breite (mm)
301620	400	250
301625	450	300
301630	500	350

WOODEN PRODUCTS HOLZPRODUKTE

gb HANDLES d STIELE

Art.-Nr/ Code	Length/ Länge (mm)
301550	1600
301555	2400
301560	3000

Made of beech wood
Other sizes available on request

Material: Buchenholz
Weitere Größen auf Anfrage möglich



gb OVEN BLADES d HANDSCHIESSER

Art.-Nr/ Code	Length/ Länge (mm)	Width/ Breite (mm)
301500	500	120
301505	500	140
301510	500	160
301515	500	180
301520	950	180
301525	950	200
301530	1150	180
301535	1150	200

Made of beech wood
Other sizes available on request

Material: Buchenholz
Weitere Größen auf Anfrage möglich



gb BLADES WITH HANDLE d HANDSCHIESSER ECKIG

Art.-Nr/ Code	Length/ Länge (mm)	Width/ Breite (mm)
301650	300	300
301655	350	350
301660	400	400

Made of beech wood
Other sizes available on request

Material: Buchenholz
Weitere Größen auf Anfrage möglich



gb BLADES WITH HANDLE d HANDSCHIESSER RUND

Art.-Nr/ Code	ø (mm)
301670	300
301675	350
301680	400

Made of beech wood
Other sizes available on request

Material: Buchenholz
Weitere Größen auf Anfrage möglich



ROLLING PINS gb ROLLHÖLZER d

Art.-Nr/ Code	Length of roller/ Walzenbreite (mm)
300550	250
300555	300
300560	350
300565	400
300570	450

Made of beech wood
Roller diameter: 90 mm

Material: Buchenholz
Walzen-Durchmesser: 90 mm



BAKING AND PASTRYBOARDS gb BACK UND NUDELBRETT d

Art.-Nr/ Code	Length/ Länge (mm)	Width/ Breite (mm)
302000	400	600
302010	500	700
302020	600	800

Made of solid lime and beech
Clean and hygienic

Made of solid lime and beech
Clean and hygienic



BARRELS gb GETREIDEFASS d

Art.-Nr/ Code	Height/ Höhe (mm)	Weight/ Gewicht (kg)
302050	140	1
302060	200	2
302070	210	3
302080	250	5

Made of Spruce or stone pine
Material: Fichte oder Zirbenholz



CLEANING BRUSH FOR BREAD PROOFING BASKETS gb HANDBÜRSTE FÜR GÄRKÖRBE d

Art.-Nr/ Code	Dimensions/ Abmessungen (L x B x H)
301020	135 x 40 x 70 mm

Wooden grip, bristles nylon
Griff aus Holz, Borsten Nylon

BAKING GLOVES BACKHANDSCHUHE

We offer you 3 types of gloves with significant advantages compared to other brands. Each type is designed to suit the requirements of your work.

Wir bieten Ihnen 3 Arten von Handschuhen, die deutliche Vorteile gegenüber anderen Marken vorweisen. Jeder Typ entspricht den speziellen Anforderungen Ihrer Arbeit.

During the production processes there are always workers in great need of reliable protection of their hands. It is the hands that are the most exposed and vulnerable part of our body. According to the latest research more than 40% of all injuries that happen during the production process are hand injuries. This is certainly a very important issue and a good motivation for us to create new types of gloves for protection of your hands.

Our company produces gloves used in the food industry. Based on 20 years of experiences, costumers' opinions and experts' reviews we developed safe products for your hand protection.

Certified by
INNOVATEXT®

Textile Engineering and Testing Institute Co.

Während der Produktionsprozesse gibt es immer wieder Arbeiter die zuverlässigen Schutz für ihre Hände suchen und brauchen. Gerade die Hände sind der gefährdetste und am stärksten ausgesetzte Teil unseres Körpers. Nach den neuesten Forschungen sind mehr als 40 % aller Verletzungen, die während des Produktionsprozesses geschehen, Handverletzungen. Dies ist sicherlich ein sehr wichtiges Thema und eine hervorragende Motivation für uns, neue Arten von Handschuhen zum Schutz Ihrer Hände zu schaffen.

Unsere Firma produziert Handschuhe, die in der Lebensmittelindustrie verwendet werden. Basierend auf 20 Jahren Erfahrung, der Zufriedenheit unserer Kunden und verschiedener Expertenmeinungen, entwickeln wir sichere Produkte für den Schutz Ihrer Hände.



ST



BAKING GLOVES ST gb BACKHANDSCHUHE ST d

Art.-Nr/ Code	Length/ Länge (mm)	Width/ Breite (mm)
500700	300	150
500710	350	150
500720	400	150

The outside layer of the glove is made of impregnated cotton, which improves resistance to the temperature, minimizes tearing and friction of the gloves and offers optimal performance against moisture and dirt. The inner layer is made of wool and polyester, which extends the time of actual temperature resistance by 70% in comparison to other gloves. Only by selecting the best quality materials we can guarantee you long duration and performance of the gloves.

Heat resistant up to + 250°C
Resistant against moisture and dirt
Machine-washable up to + 40°C

Hitzebestandig bis +250°C
Beständig gegen Feuchtigkeit und Schmutz
Waschmaschinenfest bis +40°C

Die äußere Handschuhschicht besteht aus imprägnierter Baumwolle mit verbesserter Temperaturresistenz und minimiert somit die Beschädigung der Handschuhe. Sie bietet einen optimalen Schutz vor Feuchtigkeit und Schmutz. Die innere Handschuhschicht besteht aus Wolle und Polyester, wodurch die tatsächliche Temperaturresistenz im Vergleich zu anderen Handschuhen um 70 % verbessert wird. Nur indem wir die besten Materialien verwenden, können wir Ihnen lange Haltbarkeit und Schutz Ihrer Handschuhe garantieren.



STL



BAKING GLOVES STL gb BACKHANDSCHUHE STL d

Art.-Nr/ Code	Length/ Länge (mm)	Width/ Breite (mm)
500800	300	150
500810	350	150
500820	400	150

If you are dealing with a lot of grease, oil and other liquids, our second type is ideal for you. A thermal membrane in the top layer of the glove works as a barrier, which disables transition of liquids through the glove, so that liquids cannot reach the skin and the glove is able to keep better temperature resistance.

Heat resistant up to + 350°C
Resistant against moisture and dirt
Resistant against grease, oil and other liquids
Machine-washable up to + 40°C

Hitzebestandig bis +350°C
Beständig gegen Feuchtigkeit und Schmutz
Beständig gegen Fett, Öl und anderen Flüssigkeit
Waschmaschinenfest bis +40°C

Wenn Sie mit einer Menge von Fett, Öl und anderen Flüssigkeiten zu tun haben, ist unser zweiter Handschuhtyp ideal für Sie. Eine thermische Membran in der oberen Handschuhschicht wirkt als Barriere, die das Eindringen von Flüssigkeiten durch den Handschuh verhindert, so dass Flüssigkeiten keine Möglichkeit haben auf die Haut zu gelangen, und der Handschuh somit eine bessere Temperaturresistenz beibehält.



STLA



BAKING GLOVES STLA gb BACKHANDSCHUHE STLA d

Art.-Nr/ Code	Length/ Länge (mm)	Width/ Breite (mm)
500900	300	150
500910	350	150
500920	400	150

Microorganisms such as bacteria, viruses and fungi are major problems in the food industry. Warm and moist environment inside every glove is an ideal place for microbial proliferation. When gloves are shared by many users it allows microorganisms to spread from one hand to another and later on into the food. The longer gloves are worn, the more likely their usage will lead into a contamination of foods and food-preparation surfaces. Compared to other brands we offer you additional inner protection against microorganisms with permanently disinfecting textile, which permanently kills microorganisms and prevents their reproduction. Disinfecting textile is coated with mechanical knives which pierce and kill microorganisms.

Heat resistant up to + 350°C
Resistant against moisture and dirt
Resistant against grease, oil and other liquids
Inner part with permanently disinfecting textile against microorganisms
Machine-washable up to + 40°C

Hitzebestandig bis +350°C
Beständig gegen Feuchtigkeit und Schmutz
Beständig gegen Fett, Öl und anderen Flüssigkeit
Innenhand mit permanent desinfizierender Textilien gegen Mikroorganismen
Waschmaschinenfest bis +40°C

Mikroorganismen, wie Bakterien, Viren und Pilze stellen große Probleme in der Lebensmittelindustrie dar. Gerade die warme und feuchte Umgebung im Inneren jedes Handschuhs ist ein idealer Ort für eine mikrobielle Vermehrung. Wenn dann die Handschuhe von mehreren Benutzern benutzt werden, ermöglicht es Mikroorganismen, die von einer zur anderen Hand und später dann auf Lebensmittel übertragen werden, eine mögliche Kontamination der Lebensmittel und der Oberflächen, auf welchen diese Lebensmittel zubereitet werden. Im Vergleich zu anderen Marken bieten wir Ihnen zusätzlichen inneren Schutz gegen Mikroorganismen, und zwar mithilfe eines desinfizierenden Stoffes, der dauerhaft Mikroorganismen tötet und deren Fortpflanzung verhindert. Die desinfizierenden Textilien sind mit mechanischen Messern, die die Mikroorganismen durchbohren und abtöten, beschichtet.

ANTIBACTERIAL PROOFING CLOTHES

BAKTERIOSTATISCHE SCHUTZKLEIDUNG

Prevents mold and fungi growth thanks to the very dense microfilament structure. Avoids bacteria development.

Superior moisture management. Very absorbent, but also quick to dry and breathable. Microfilaments can absorb up to 400% of its own weight in liquid.

Good thermal insulation thanks to the air contained in the microfilament structure.

Strong and non-directional, meaning properties are similar in any direction. Ideal for durable and demanding applications. Endless microfilaments ensure strength and dimensional stability, which will not lose its shape or uniformity, even after heavy use and multiple wash cycles.

No fibre release. Unlike staple fibres, microfilaments are endless, which make material perfectly lint-free.

Environmentally-friendly. Long-lasting material which helps reducing the impact of waste on our environment.



Microfilament structure



Environmentally-friendly

Verhindert Schimmel- und Pilzbefall dank der sehr dichten Mikrofilament-Struktur. Vermeidet die Entwicklung von Bakterien.

Bestes Feuchtigkeitsmanagement. Sehr saugfähig, aber auch schnell trocknend und atmungsaktiv. Mikrofilamente können bis zu 400% ihres Eigengewichts in Flüssigkeit aufnehmen.

Gute Wärmeisolierung dank der Luft, die in der Mikrofilament-Struktur enthalten ist.

Stark und nicht richtungsgebunden, was heißt, dass die Eigenschaften in jeder Richtung ähnlich sind. Ideal für dauerhafte und anspruchsvolle Anwendung. Endlose Mikrofilamente sorgen für Festigkeit und Dimensionsstabilität, die auch nach starker Beanspruchung und mehreren Waschzyklen nicht ihre Form oder Gleichmäßigkeit verlieren.

Keine Faserfreisetzung. Im Gegensatz zu Spinnfasern sind Mikrofilamente endlos, wodurch das Material völlig fusselfrei ist.

Umweltfreundlich. Langlebiges Material, das hilft, Abfall zu reduzieren.

- Products should be washed before being used for the first time
- If any remnants of dough collect on the clothes when you are using it, simply shake or brush them off lightly before using them again
- Wash clothes in the washing machine at a temperature of 40°C and using normal detergent. Do NOT use fabric softener and bleach! (It is possible to wash the cloth up to 90°C but not necessary!)
- Clothes can stand temperatures ranging from -25°C to +150°C.

- Bitte waschen Sie vor dem Gebrauch Ihre neuen Produkte.first time
- Falls im Laufe des Gebrauchs Teigrückstände auf den Tüchern haften bleiben, schütteln oder bürsten Sie diese bitte vor dem weiteren Benutzen leicht aus.efore using them again
- Tücher bei 40°C mit normalem Waschmittel in der Waschmaschine waschen, dabei sollte unbedingt auf Weichspüler und Bleiche verzichtet werden! (das Waschen bis 90°C ist möglich aber nicht nötig!)
- Die Tücher halten Temperaturen von -25°C to + 150°C stand.

Advantages:

- Does not fray
- No need to hem the clothes
- Naturally anti-mould
- Flexible and lightweight
- Permeable to the for traditional fermentation, linen cloth comparable
- Dishwasher-safe, does not shrink
- Very fast drying
- Re-usable - ironing not required

Vorteile:

- Keine Fransen
- braucht nicht gesäumt zu werden
- Natürlicher Schutz vor Schimmel
- Flexibel und leicht
- Permeabel für traditionelle Fermentation, vergleichbar mit Leinen
- spülmaschinenfest, schrumpft nicht
- sehr schnell trocknend
- wiederverwendbar - kein Bügeln erforderlich









 **TRGOPEK**

Slomškova 3, 3215 Loče
Slovenija EU



 +386 (0)8 205 06 97 (Slo, Cro, Srb)
 +386 (0)8 205 06 98 (Eng, Ger, Fr)
 +386 (0)8 205 06 99
 info@trgopek.si
 www.trgopek.si

Design and photo by Diatonica Studio