



Elektro-Vollstein-Brotbackofen NBO 02/2

Elektro-Vollstein-Brotbackofen NBO 2/2 in Österreich entwickelt und gefertigt

Die Steinbacköfen NBO sind auch die perfekten Fleisch- und Spanferkelbratöfen

Dieser neu entwickelte Brotbackofen repräsentiert die neuesten Erkenntnisse und Techniken im Steinback-Ofenbau. Die ausschließlich in Österreich hergestellten Geräte sind vollschamottiert, d.h. rundum mit Schamotte-Stein für höchste Wärmespeicherung ausgestattet. Wie bei Holzbacköfen wird die im Stein gespeicherte Hitze – ohne weitere Energiezufuhr – wertschonend an das Brot abgegeben. Nur so bildet sich die knusprigbraune Kruste, ohne dass das Brot innen austrocknet.

Rundum-Schamottierung d.h. der komplette Backraum ist aus feuerfestem 25 - 30 mm dickem, doppelt gebranntem Ton ausgekleidet. Gehäuse aus rostfreiem Chromnickelstahl, mit kompakten Außenabmessungen. Zeitlos, elegantes Design der Backraumtür mit hochwertiger Türdichtung. Tür ist zur leichten Reinigung aufklappbar. Hinter belüftete großflächige 2-fache Panorama-türverglasung. Backmuffel-Einschub allseitig mit Edelstahl-Kantenschutz zur Schonung der Schamottesteine. Oberer Hitzeschutzvorhang zur Verringerung des Wärmeverlustes bei geöffneter Tür. 4 Thermostate zur getrennten Feinregulierung von Ober- und Unterhitze von 50 bis 300° C. Eine Innenbeleuchtung setzt den Backvorgang ins rechte Licht.

Technische Daten:

- Abmessungen (BxTxH): 1000 x 510 x 1040mm
- 2 Backkammern
- Abmessungen Backkammern (BxTxH): 2 x 700 x 350 x 240mm
- Gehäuse gefertigt aus rostfreiem Chromnickelstahl
- Vollschamott
- 4 Thermostate
- Ober- und Unterhitze getrennt regulierbar
- Temperaturbereich: von 50°C bis 300°C
- elektrischer Anschluss: 2 x 230V
- max. Leistungsaufnahme: 6 kW
- mit Innenbeleuchtung
- Oberer Hitzeschutzvorhang
- Fassungsvermögen: 4 Brote Ø 35cm
- Gewicht: 220kg

Optionales Zubehör:

063004: Untergestell NBO-T 2 inkl. Edelstahlablagefach - 870x390x755mm (+ 598.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **5 045.00 EUR** zzgl. MwSt.

