

Elektro-Vollstein-Brotbackofen NBO 04

Elektro-Vollstein-Brotbackofen NBO 4 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 Backraumtüre mit hochwertiger Türdichtung. Türe 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 Türe. 4 Thermostate zur getrennten Feinregulierung von Ober- und Unterhitze von 50 bis 300° C. Eine Innenbeleuchtung setzt den Backvorgang ins rechte Licht.

Ausführung:

- Abmessungen (BxTxH): 1000 x 860 x 520mm
- Abmessungen Backkammer (BxTxH): 700 x 700 x 240mm
- Gehäuse gefertigt aus rostfreiem Chromnickelstahl
- Vollschamott
- 2 Thermostate
- Ober- und Unterhitze getrennt regulierbar
- Temperaturbereich: von 50°C bis 300°C
- elektrischer Anschluss: 400V
- max. Leistungsaufnahme: 6 kW
- mit Innenbeleuchtung
- Oberer Hitzeschutzvorhang
- Fassungsvermögen: 4 Brote Ø 35cm

- Gewicht: 175kg

DAS UNTERGESTELL IST NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN!

Seite 1/2



DIE BROTBÄCKÖFEN SIND STAPELBAR!

Optionales Zubehör:

063005: Untertisch NBO-T 4 - 870x700x755mm - inklusive Ablage aus Chromnickelstahl - Gewicht 21 kg (+ 649.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **3 449.00 EUR** zzgl. MwSt.

