



Natürlich Brot backen

Erinnern Sie sich?

*An den Duft, an den Geschmack von hausgemachtem Brot?
Brot ganz frisch aus dem eigenen Backofen, mit köstlich knuspriger Kruste,
herrlich duftend. Das ist Genuss wie kaum ein anderer!
Brot aus ausgewählten Zutaten, zubereitet
nach individuellem Geschmack.*



NBO-STEINBACKÖFEN
WERDEN AUSSCHLIESSLICH
BEI UNS IN ÖSTERREICH
ENTWICKELT UND GEFERTIGT

NFG

NATUR BROTBÄCKÖFEN ELEKTRO VOLLSTEINBÄCKÖFEN



NFG Elektro Vollstein Brotbackofen

DAS ÜBERLEGENE KONZEPT FÜR DEN UNÜBERTROFFENEN STEINOFEN-GESCHMACK



Backen ohne direkte Energiezuführung, nur mit der im Stein gespeicherten Hitze.

In alten Zeiten gab es auf Dorfplätzen holzbefeuerte Steinbacköfen, welche nach dem mühevollen Aufheizen die Dorfbewohner mit frischem Brot versorgten. Bis heute erbringt dieses uralte Prinzip des Brotbackens unübertroffene Backresultate. Wie auch damals, erfolgt das Backen in unseren elektrisch beheizten Vollstein Backöfen mit der im Stein gespeicherten Hitze. Aber noch nie war das **BACKEN mit SPEICHERHITZE** so einfach wie in einem Elektro Vollstein Brotbackofen von NFG. Brotbacköfen einschalten, Aufheizen, Brot Einschießen, Beschwaden und Backofen ausschalten. Das eigentliche Backen selbst, erfolgt ausschließlich mit der im Stein gespeicherten Hitze. Zuerst mit einer hohen Anfangstemperatur für die herrliche Krustenbildung und dann, mit **gleichmäßig fallender Backtemperatur** damit die **Feuchtigkeit und der Geschmack im Brot bleibt**. Diese wertschonende Speicherhitze sorgt für herrlich duftende, frischknusprige und gleichmäßig gebräunte Brote mit dem typischen Holzbackofeneffekt. BIO-Spezialbrote die in jeder Hinsicht einfach nur begeistern.



AUSTRIA
NBO-STEINBACKÖFEN
WERDEN AUSSCHLIESSLICH
BEI UNS IN ÖSTERREICH
ENTWICKELT UND GEFERTIGT

Die Speicherhitze ist die natürlichste und beste Art Brot zu backen.

NBO Vollstein Backöfen sind **vollschamottiert, d.h. der komplette Backraum ist mit feuerfestem, doppelt gebranntem Ton ausgekleidet**. Dazu wird spezieller, hochverdichteter Schamotte verwendet. Die Dicke der Schamotteplatten beträgt oben und unten 38mm, sowie 30mm für Seitenwände und Rückwand. Zusammen mit den eingeschobenen Heizstäben und den hochwertigen Isoliermaterialien auf Keramik-Basis wird eine überaus schnelle und effektive Energieaufnahme und Wärmespeicherung erreicht. Energie, die danach in einem oder mehreren Backvorgängen genutzt werden kann. Je nach Ofengröße backen Sie 2 bis 12 große Brotlaibe mit je 3,5 kg (35 cm Durchmesser) bzw. 7 bis 42 kg Brot in einem Backvorgang. Von der Kleinfamilie bis zur Großfamilie und vom Landwirt über den Selbstvermarkter Hofladen bis zur gewerblichen Direktvermarktung. Die Stein- und Brotbacköfen sind als freistehende Standgeräte konzipiert und dürfen nicht eingebaut werden.



NBO 2 mit TOP-Panorama-verglasung in schwarz

Rostfrei
Edelstahl

Steinbackofen
NBO 4
mit schwarzer
Panorama-
verglasung
mit Untertisch
NBO-T4
und Laufrollen
LR-NBO

Backraum, damit meinen wir Länge, Breite UND HÖHE!

NBO, das bedeutet ausreichend Platz zum Backen – auch nach oben. Die überlegene **Backraumhöhe von 24 cm** erweitert entscheidend die Nutzungsmöglichkeiten dieses vielseitig einsetzbaren Steinbackofens. Sie merken es, wenn Sie z.B. ein Spanferkel oder einen saftigen Krustenbraten zubereiten wollen. Durch die thermoisolierte **großflächige 2-fache Spezial-Panorama-Verglasung** und der Innenbeleuchtung haben Sie den Backvorgang jederzeit im Blick.

Ein NBO ist mehr,

als nur ein Elektro Vollstein Brotbackofen. Er macht Sie ganz nebenbei zur Steinofen-Pizzeria der allerfeinsten Kategorie und zur Gourmetküche für erlesenste Fleisch-, Braten- und Gemüsegerichte. **Die NFG Steinbacköfen sind auch die perfekten Fleischbratöfen!** Selbst Dörrobst bereiten Sie damit professionell zu.

Professionell langlebig

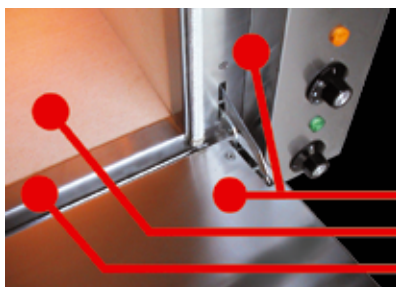
Alle NBO's sind mit **Rundum-Schamottierung**, hochwertiger Wärmeisolierung, **einzeln austauschbare Panzerrohrheizkörper und rostfreiem Edelstahlgehäuse** (Rückwand und Bodenplatte sind verzinkt) sowie einer **Edelstahl Dampfschwellanlage** mit Schwelltrichter ausgestattet.



NBO 4
mit geöffneter
Backofentüre



NBO 4
mit brauner
Panorama-
verglasung



Steinharte Profis

- Gehäuse und Backofentüre aus rostfreiem Edelstahl
- Rundum Schamottierung - Boden, Wände und Decke
- Rundum Edelstahl-Kantenschutz für Schamotte

Die unübertroffenen Vorteile der Vollschamottierung

- Schnelle und effektive Energieaufnahme und niedriger Energiebedarf
- Höchste Wärmespeicherung und Hitzereserven (dies verhindert den Temperaturabfall beim Einbringen der Backwaren)
- Hohe Anfangshitze für die schnelle Krustenbildung (die hohe Anfangshitze schließt die Brotkruste und verhindert das Austrocknen des Brotes)
- Gleichmäßig fallende Backhitze (damit bleibt die benötigte Feuchtigkeit und der Geschmack im Brot)
- Exakte Temperaturverteilung für gleichmäßige Backwarenbräunung
- Typischer und unübertroffener „Stein-Holzbackofen-Effekt“
- Perfekt, auch als Fleischbratöfen und Spanferkelöfen



UNSER ÜBERLEGENES HEIZKÖRPERSYSTEM MIT EINGESCHOBENEN PANZERROHR-HEIZKÖRPERN!

Die Heizkörper sind in die Schamottesteine eingeschoben und somit leicht austauschbar !

Unsere Natur-Backöfen-Serie NBO... werden mit unseren speziell hierfür hergestellten Schamottesteine elektrisch beheizt. Hierzu werden in einem aufwändigen Produktionsverfahren die Schamotteplatten für die Ober- und Unterhitze zunächst mit Schlitzen versehen. In diese Schlitze werden nach dem Brennen der Steine die zur Wärmeerzeugung benötigten Heizkörper (Heizstäbe) eingeschoben.

Die hochwertigen Panzerrohr-Heizstäbe sind in die Schamottesteine eingeschoben und im Bedarfsfall einzeln und ohne großen Aufwand austauschbar!

Das heißt; im Falle eines Falles, den defekten Heizstab einfach herausziehen und den neuen Heizstab wieder einschieben, **FERTIG einfach genial!**

Diese Bauart hat den einzigartigen und großen Vorteil, dass beim Ausfall eines Heizstabes nicht die komplette Schamotteplatte ausgebaut werden muss, wie dies bei Schamotteplatten mit integrierter (eingegossener) Heizwendel nötig ist. Somit entfallen im Reparaturfall der große Aufwand und die enormen Kosten für den Aus- und Einbau neuer Schamotteplatten.

.....daher, muss es unbedingt ein NBO Elektro-Steinbackofen von NFG sein!

Der besondere Steinbackofengeschmack

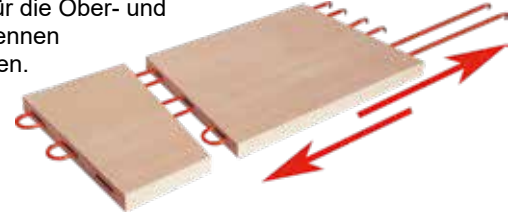
Das Geheimnis liegt nicht nur in den sorgfältig ausgewählten Zutaten und der richtigen Rezeptur, sondern vor allem in der Methode des Backens. Brotherstellung erfolgt seit frühesten Zeiten stets nach dem gleichen Prinzip; BACKEN mit SPEICHERHITZE! Die Backkammern unserer elektrisch beheizten Brotbacköfen sind vollschamottiert, d.h. komplett mit Stein (Schamotte) ausgekleidet. Um genau, wie bei einem Holzbackofen die eingebrachte hohe Anfangshitze möglichst lange speichern zu können und nach dem Einbringen des Backgutes, die im Stein gespeicherte Wärme bei gewollt leicht abfallender Backraumtemperatur gleichmäßig mit einer sehr milden, langwelligen Wärmestrahlung schonend an das Backgut abzugeben. Ohne weitere Energiezufuhr. Diese Wärmeenergie wird dabei so schonend übertragen, dass das Backgut gleichmäßig gebräunt und der richtige Feuchtigkeitsgrad bewahrt wird. Das Backen erfolgt ganz natürlich mit einer hohen Anfangstemperatur für eine herrliche Krustenbildung und dann mit gleichmäßig fallender Backtemperatur. Somit bleibt die benötigte Feuchtigkeit im Brot. Das Resultat sind herrlich duftende, frisch-knusprige und gleichmäßig gebräunte Steinbackbrote, die in jeder Hinsicht einfach nur begeistern.

Die Vorteile des elektrobeheizten Steinbackofen gegenüber einem holzbefeuerten Holzbackofen

Die Vorteile des elektrobeheizten Natur-Steinbackofen NBO liegen in der einfachen Bedienung und im sauberen Arbeiten. Das mühsame, nur im Freien und wetterabhängige Einheizen mit Holz, das Rauchen des Ofens, das Ausräumen der Asche und der dabei entstehende Staub sowie Ruß, entfällt gegenüber dem Holzbackofen komplett. Der Elektro Vollstein Brotbackofen ist über das ganze Jahr einsetzbar, platzsparend und wird mit einem einfachen Dreh am Hauptschalter aufgeheizt. Für den typischen Steinbackofengeschmack sorgt auch hier die Vollschamotte Backkammer. Nach dem Aufheizen der Schamottesteine wird der Backofen ausgeschaltet und das Brot mit der enormen Speicherwärme gebacken. Wie auch bei holzbefeuerten Holzbacköfen wird das Steinbackofenbrot mit gleichmäßig fallender Backtemperatur ausgebacken. Des Weiteren können bei unseren elektrobeheizten Steinbacköfen die Ober- und Unterhitze getrennt temperaturgeregelt werden. Somit ist dieser Elektrosteinofen nicht nur der perfekte Brotbackofen, sondern auch ein Universalbackofen für Gebäck, Kekse, Pizzas, Fladenbrot, Dörrobst, Fleischgerichte usw.

Die so wichtige Anfangshitze beim Brotbacken

Die Speicherhitze - und das gibt es einzig und allein nur beim Steinbackofen verhindert den Temperaturabfall beim Einschleusen von Brot. Die benötigte Hitze ist als „Reserve“ im Stein gespeichert und steht sofort nach dem Einschleusen von Brot wieder zur Verfügung. Diese hohe Anfangstemperatur garantiert eine schnellstmögliche Bildung der Brotrinde und verhindert somit das Entweichen von Feuchtigkeit. Durch das sofortige Schließen der Brotrinde und der schnellen Krustenbildung bleibt die Feuchtigkeit und der Geschmack im Brot. Im Gegensatz zum herkömmlichen E-Herd und Heißluftofen, wo die Hitze beim Öffnen der Backofentüre entweicht und dann, die so dringend benötigte hohe Anfangstemperatur zur schnellen Bildung der Brotrinde fehlt. Daher wird im NBO Steinbackofen Brot gebacken und nicht Brot getrocknet.



Brotbackofen
NBO 6
mit Untertisch
NBO-T6

Der Bio-Gedanke und Gesundheitsaspekt

Gesunde Ernährung wird für den Konsumenten immer wichtiger. Nicht nur bei Obst, Gemüse oder Fleischwaren steigt die Nachfrage nach biologischen Produkten, auch bei Backwaren ist diese Entwicklung immer mehr festzustellen: der Wunsch nach selbstgemachtem Brot aus frischen Zutaten und Gewürzen, ohne chemische Zusatzstoffe, ohne Treibmittel und Ähnlichem. Dazu kommt die rasant steigende Zahl der Allergien (z.B. gegen Getreideeiweiß) und Intoleranzen wie Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) wodurch die Betroffenen auf Ihre eigenen gesunden Lebensmittel umstellen müssen. Nicht nur für diese Ansprüche sind unsere leicht zu bedienenden Elektro-Vollstein Brotbacköfen bestens geeignet. Viele Betreiber von Buschenschanken, Hofläden, Direktvermarkter, Landwirte, Gastronomiebetriebe schätzen schon seit Jahrzehnten die hohe Qualität unserer elektrisch beheizten Steinbacköfen und nutzen deren vielfältigen Möglichkeiten als Brotbackofen, Fleischbratofen, Pizzaofen usw. Aber auch im privaten Bereich von der Kleinfamilie bis zur Großfamilie erfreut sich selbst gemachtes Bio Brot, Gebäck und Backwaren aller Art immer größerer Beliebtheit.

DAS ÜBERLEGENE HEIZKÖRPERSYSTEM MIT LEICHT AUSTAUSCHBAREN HEIZKÖRPERN !



Die Details, auf die es ankommt

Alle NBO Elektro-Vollstein-Brotbacköfen sind mit einem **Edelstahlgehäuse** aus Chromstahl gefertigt. Die Rückwand und Bodenplatte aus verzinktem Stahlblech. Die Beheizung der Schamottesteine erfolgt mit **neuester, zukunftsweisender Heiztechnik**. Hierzu werden in einem aufwendigen Produktionsverfahren die Schamotteplatten für die Ober- und Unterhitze mit Schlitz versehen. In diese Schlitz werden dann die äußerst robusten Panzerrohr-Heizstäbe eingeschoben. Im Bedarfsfall können diese Heizkörper dann einzeln und ohne großen Aufwand ganz einfach ausgetauscht werden. **Herausziehen und den neuen Heizstab wieder einschieben, FERTIG!** Der große Aufwand und die enormen Kosten für den Aus- und Einbau der Schamotteplatten, wie dies bei Schamotteplatten mit integrierter (eingegossener) Heizwendel nötig ist, entfällt komplett. **Einfach genial!**

Die Backmuffel-Einschübe sind allseitig mit einem **Edelstahl-Kantenschutz** zur Schonung der Schamottesteine versehen. Die thermoisolierte **rostfreie Edelstahl-Backraumtüre** mit großflächiger **Doppel-Panoramaverglasung** sowie die hochwertige Türdichtung sorgen für gleichmäßige Temperaturverteilung im Backraum. Die Typen NBO 4 (NBO 8) und NBO 6 (NBO 12) sind mit einem **selbstregulierenden Schwadenabzug** ausgestattet.

Feinfühlig und Produktgerecht

Jeder NBO Backraum verfügt über zwei Thermostate zur getrennten Feinregulierung von Ober- u. Unterhitze. Genau abgestimmt auf das jeweilige Backgut können **Ober- und Unterhitze stufenlos von 50 bis 300° C** individuell eingestellt werden. Jedes Detail dieses Ofenkonzepts repräsentiert den modernsten Stand im Elektro Steinbackofenbau, verzichtet aber bewußt auf eine störungsanfällige Elektronik. **Alle NBO's** (NBO 2 bis NBO 12) sind serienmäßig mit einer in Edelstahl ausgeführten **Schwellanlage zur Bedampfung** und Feuchtigkeitsregulierung ausgestattet (inklusive abnehmbarem Edelstahl Schwelltrichter).



Moderne Edelstahlfront und hochwertige TOP-Panoramaverglasung in serienmäßigen braun oder gegen Aufpreis in topmodernen schwarz



Brotbackofen NBO 8
(bestehend aus 2 Geräte NBO 4)
mit Untertisch und Zubehör



NBO einstöckig	NBO 2	NBO 4	NBO 6
Backfläche B x T in cm	70x35	70x70	70x105
Fassungsverm. Ø 35 cm	2 Laibe	4 Laibe	6 Laibe
Fassungsverm. Ø 20 cm	3 Laibe	9 Laibe	15 Laibe
NBO zweistöckig	NBO 2/2	NBO 8	NBO 12
Backfläche B x T in cm	2x70x35	2x70x70	2x70x105
Fassungsverm. Ø 35 cm	4 Laibe	8 Laibe	12 Laibe
Fassungsverm. Ø 20 cm	6 Laibe	18 Laibe	30 Laibe



Profi-Original-Zubehör

- **Profi ALU-Lochbleche**
Für die vielseitige Zubereitung von Feingebäck, Weißbrot, Brezen, Kekse usw. Genau auf die volle Backflächengröße abgestimmt
- **Profi 3-fach Einschubsystem** für die Original ALU-Lochbleche
Mit diesem Schienensystem können Sie die ALU-Lochbleche in 3 verschiedenen Höhen einschieben. Dies ermöglicht Ihnen eine Vielzahl von weiteren Spezial Anwendungsmöglichkeiten wie z.B. Spezialgebäck, Kekse, Dörren von Obst usw.
- **Profi Edelstahl Bratpfannen**
Hochwertige Edelstahlpfannen für Fleisch, Spanferkel, Aufläufe usw.
- **Profi Dauerbackfolien**
- **Profi Reinigungsbesen und Brotschaufeln**
Für die optimale Reinigung der Schamotteböden
- **Qualitäts Brotbackformen Simperl**
- **Profi Gärschränke und Teigknetmaschinen usw.**



Die enorme Kostenersparnis

Da bei unserer Heiztechnik die Panzerrohrheizkörper direkt in die geschlitzten Schamottesteine eingeschoben sind, ist eine äußerst schnelle, gleichmäßige und effektive Energieaufnahme der Steine gewährleistet. Einfach Hitze tanken und dann backen, backen und backen. Wenn wir z.B. einen Elektro Vollstein Brotbackofen NBO 6 nehmen, diesen 1 x Aufheizen, werden in einem einzigen Backvorgang bis zu 21 kg Brot ohne weitere Energiezufuhr gebacken. Nach diesem ersten Backvorgang nutzen Sie die enorme Restwärme optimal für die anschließenden Backvorgänge. Je mehr Sie backen, desto günstiger ist die Energiebilanz.

Ein NBO Steinbackofen ist auch der perfekte Fleischbrat- und Spanferkelofen!



Die enorme Power des NBO Steinbackofen und der natürlichen Abgabe der im Stein gespeicherten Wärmeenergie in Form von langweiliger und damit milder und tief in das Fleisch eindringender Wärmestrahlung ergibt ein äußerst schonendes gleichmäßiges Braten.

Ein Schweinebraten wird dabei zum Gourmeterlebnis mit herzhaft knuspriger Kruste und saftigem Fleisch! Mit seiner überlegenen **Backraumhöhe von 24 cm** ist der NBO Steinbackofen auch der perfekte **Spanferkelofen**.



Die weiteren Einsatzmöglichkeiten sind unbegrenzt wie z.B. für Steinofen-Pizza, Fleisch, Geflügel, Krustenbraten, Spanferkel, Wild, Aufläufe, Gemüsegerichte, Brot, Kleingebäck und Kuchen usw.

Die ganz natürlich und urtypische Speicherhitze

Dieser, der natürlichen Wärmestrahlung eines Holzbackofens nachempfundene Effekt, insbesondere durch die unübertroffene milde Abgabe der im Schamottestein gespeicherter Wärme als **pure Strahlungswärme**, ganz ohne erneute Energiezufuhr oder austrocknender Umluft, verdankt der **NBO Natur Backofen** zu recht das Wort „Natur“ in seinem Namen.

Mit seiner großräumigen, allseits Wärme abstrahlenden Backkammer ist er ein vielseitiger Zubereitungsspezialist, da er das Backgut nicht austrocknet, sondern schonend durchwärmt und gleichmäßig bräunt.



Professionell in jedem Detail: rostfreie Edelstahltüre, Kantenschutz für die Schamottesteine, hochwertige Federscharniere und Türdichtung

- Vollschatotte
- Edelstahntechnik
- Ederstahl
- Türen selbstschließend
- Stapelfähig
- 300-Grad-Technik
- Panoramafenster und Innenbeleuchtung

NBO 6
mit
NBO-T 6



NBO 4
mit
NBO-T 4

NBO 2
mit
NBO-T 2

Auszeichnung zur Brotprämierung

Auch die Experten sind von unseren Naturbacköfen NBO überzeugt. Die BIO-AUSTRIA Brotprämierung 2006 wurde von einer zwölköpfigen Experten-Jury bestehend aus Bäckern, Fachberatern sowie Mitarbeiter der Lebensmittelbehörde gewählt und kam zum Test Ergebnis: **„Das beste BIO Brot Salzburgs in der Kategorie „klassisches Bauernbrot“ nicht gewerblicher Bio-Bäcker, wird in einem NFG Elektro Vollstein Brotbackofen gebacken“**

NBO Natur-Steinbackofen in Perfektion

- Gesamte Backmuffel in wärmespeichernder Vollschatottetechnik
- Schamottesteine im Baukastensystem und daher einzeln austauschbar
- Manuelle Schwellanlage zur Bedampfung und Feuchtigkeitsregulierung serienmäßig bei allen NBO Modellgrößen (NBO 2 bis NBO 12)
- Hochwertige Isolation durch Materialien auf Keramikbasis
- Temperaturregelbereich 50° bis 300° C
- Präzise Temperatursteuerung durch getrennte Regelung von Ober- und Unterhitze
- Panzerrohrheizkörper in den Schamott eingeschoben, somit einzeln austauschbar
- Großflächige 2-fache Türpanoramaverglasung mit Hinterlüftung und Innenbeleuchtung
- Außengehäuse in Edelstahl-Chromstahl (ausgenommen Rückwand und Bodenplatte)
- Stapelbar bis zu 2 Stück NBO Natur-Steinbacköfen gleicher Bauart
- Bestmögliche Servicefreundlichkeit wie die leicht auswechselbare Rohrheizkörper, Beleuchtungsmittel, Lichtschalter, Hauptschalter und Thermostate alles kann von der rechten Seite ausgetauscht werden.

NBO das überlegene Heizsystemkonzept!



Die Panzerrohr-Heizstäbe sind in die geschlitzten Schamottesteine der Ober- und Unterhitze eingeschoben und somit einzeln austauschbar !



alle NBO Modelle mit Beschwadungsanlage (Dampfschwellanlage) in Edelstahl



selbstschließende Feder-scharniere und Edelstahl Kantenschutz für Schamotte



hochwertige Türdichtung und Innenbeleuchtung

Die NFG Steinbacköfen sind auch die perfekten



Fleischbrat- und Spanferkelöfen!



Als Option mit topaktueller schwarzer Panorama-Türverglasung



thermoisolierte und rostfreie Edelstahl-Backentüre mit großflächiger Doppel-Spezial Panoramaverglasung



umfangreich abgestimmtes Profi - Zubehör für s BIO-Spezialbrot wie z.B. passgenaue Spezial-ALU-Lochbleche und Einschubsysteme für Gebäck



...als Zubehör ist ein abnehmbares Einschubsystem für unsere Profi ALU-Lochbleche erhältlich!

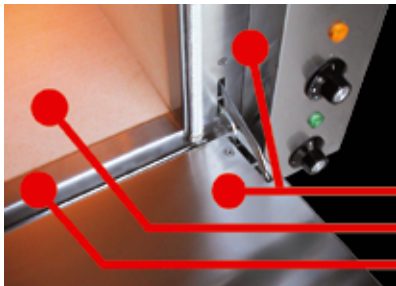
Mit diesem Schienensystem können Sie unsere Original ALU-Lochbleche in 3 verschiedenen Höhen einschieben. Dies ermöglicht Ihnen eine Vielzahl von weiteren Spezial Anwendungsmöglichkeiten wie z.B. Gebäck, Kekse, Kuchen, Dörren von Obst usw. Auf ein Umluftsystem wird aber ausdrücklich verzichtet, da jede Luftbewegung die Ware austrocknet und alle Vorteile eines Steinbackofens (die natürlich sanft und ruhende Strahlungswärme) zunichtemachen würde.

Das Edelstahl-Einschubsystem wird in die Backkammer eingehängt und kann bei Nichtbedarf einfach wieder abgenommen werden, somit verlieren Sie beim Backen von Schwarzbrot keinen Platz und können sofort wieder die gesamte Backfläche nutzen.

Auch zur leichten und schnellen Reinigung der Backkammer wird das Einschubsystem einfach entfernt.

Die ultimative Ergänzung zum Steinbackofen

Als weitere Arbeitserleichterung und für besten, luftig-lockeren Brotteig empfiehlt sich noch die Anschaffung einer professionellen NFG Knetmaschine Spiralknefer. Als Highlight gibt es diese Maschinen auch mit stufenlos regelbarer Geschwindigkeit für noch mehr Luftdurchsetzung des Teiges und noch mehr Einsatzmöglichkeiten.



Steinharte Profis

- Gehäus und Backentüre aus rostfreiem Edelstahl
- Rundum Schamottierung - Boden, Wände und Decke
- Rundum Edelstahl-Kantenschutz für Schamotte

Die unübertroffenen Vorteile der Vollschamottierung

- Schnelle und effektive Energieaufnahme und niedriger Energiebedarf
- Höchste Wärmespeicherung und Hitzereserven (des verhindert den Temperaturabfall beim Einbringen der Backwaren)
- Hohe Anfangshitze für die schnelle Krustenbildung (die hohe Anfangshitze schließt die Brotkruste und verhindert das Austrocknen des Brotes)
- Gleichmäßig fallende Backhitze (damit bleibt die benötigte Feuchtigkeit und der Geschmack im Brot)
- Exakte Temperaturverteilung für gleichmäßige Backwarenbräunung
- Typischer und unübertroffener „Stein-Holzbackofen-Effekt“
- Perfekt, auch als Fleischbratofen und Spanferkelöfen

NFG Elektro Vollstein Brotbacköfen NBO

DAS ÜBERLEGENE HEIZKONZEPT

Alle Vollstein Brotbacköfen in folgender Komplettausstattung;

Mit rostfreiem Edelstahlgehäuse aus Chromstahl, Rückwand und Bodenplatte aus verzinktem Stahlblech. Vollschanotte Backkammer, zukunftsweisende und zuverlässige Heiztechnik mit eingeschobenen und einzeln austauschbaren Panzerrohr-Heizstäben, rundum Edelstahl-Kantenschutz zur Schonung der Schamottesteine, thermoisolierte und rostfreie Edelstahl Backofentüre, großflächige Doppel-Panorama-Türverglasung, hochwertige selbstschließende Federscharniere und Türdichtung, Innenbeleuchtung sowie zwei Thermostate zur getrennten Feinregulierung von Ober- und Unterhitze. Alle NBO Modelle (NBO 2 bis NBO 12) werden mit einer serienmäßigen Edelstahl Schwellanlage mit Schwelltrichter zur manuellen Beschwadung geliefert. Die Typen NBO 4, NBO 8, NBO 6 und NBO 12 sind mit einem selbstregulierenden Schwadenabzug ausgestattet. Die Panoramaverglasung ist in der Standardfarbe braun und kann gegen Aufpreis in modernen schwarz geliefert werden. Die Lieferung erfolgt ohne Untertisch, passende Untertische sind als Zubehör erhältlich. Die Stein- und Brotbacköfen sind als freistehende Standgeräte konzipiert und dürfen nicht eingebaut werden.



Brotbacköfen Elektro-Steinbacköfen
in Standardausführung mit brauner Top-Panoramaverglasung



NBO-STEINBACKÖFEN
WERDEN AUSSCHLIESSLICH
BEI UNS IN ÖSTERREICH
ENTWICKELT UND GEFERTIGT



Mit seiner kompakten Backfläche von 70 x 35 cm ist der **NBO 2** der kleine und platzsparende Elektro-Steinbackofen. Wie die großen Modelle mit serienmäßiger Schwellanlage. Ideal für die Kleinfamilie und den kleineren Bedarf. Eine Erweiterung auf den zweistöckigen NBO 2/2 ist auch nachträglich durch das einfache Aufsetzen eines zweiten Backofens möglich.

Mit der praktischen Backfläche von 70 x 70 cm ist der **NBO 4** der mittelgroße und meistgekaufte Elektro-Steinbackofen. Ideal für mittlere bis größere Familien, den kleinen Landwirt, Selbstvermarkter und den Gastronomiebetrieb. Eine Erweiterung auf den zweistöckigen NBO 8 ist auch nachträglich durch das einfache Aufsetzen eines zweiten Backofens möglich.

Mit seiner Backfläche von 70 x 105 cm ist der **NBO 6** der Elektro-Steinbackofen für den größeren Bedarf. Ideal für die Großfamilie, den Landwirt, Direktvermarkter, Hofladen und Gewerbebetrieb. Auch groß genug für ein ganzes Spanferkel. Eine Erweiterung auf den zweistöckigen NBO 12 ist auch nachträglich durch das einfache Aufsetzen eines zweiten Backofens möglich.

Type:	NBO 2	NBO 2/2	NBO 4	NBO 8	NBO 6	NBO 12
Art. Nr.:	061000	2 x 061000	061001	2 x 061001	061002	2 x 061002
Backfläche Breite/Tiefe in mm	700 x 350	2 x 700 x 350	700 x 700	2 x 700 x 700	700 x 1050	2 x 700 x 1050
Innenhöhe in mm	240	240	240	240	240	240
Fassungsvermögen und Leistung pro Backvorgang bei Brot Laibe mit 35 cm Ø / à 3,5 kg	2 Laibe 7 kg Brot	4 Laibe 14 kg Brot	4 Laibe 14 kg Brot	8 Laibe 28 kg Brot	6 Laibe 21 kg Brot	12 Laibe 42 kg Brot
Fassungsvermögen und Leistung pro Backvorgang bei Brot Laibe mit 20 cm Ø / à 1 kg	3 Laibe 3 kg Brot	6 Laibe 6 kg Brot	9 Laibe 9 kg Brot	18 Laibe 18 kg Brot	15 Laibe 15 kg Brot	30 Laibe 30 kg Brot
Fassungsvermögen und Leistung pro Backvorgang bei Brot Strutzen lang-oval / à 1 kg	4 Strutzen 4 kg Brot	8 Strutzen 8 kg Brot	8-10 Strutzen 8-10 kg Brot	16-20 Strutzen 16-20 kg Brot	12-14 Strutzen 12-14 kg Brot	24-28 Strutzen 24-28 kg Brot
Vollschanotte mit austauschbaren Panzerrohr-Heizstäben	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schwellanlage zur Beschwadung	inklusive	inklusive	inklusive	inklusive	inklusive	inklusive
Thermostate	2	4	2	4	2	4
Temperaturbereich	50 - 300° C	50 - 300° C	50 - 300° C	50 - 300° C	50 - 300° C	50 - 300° C
Anschlußwert	3 kW 230 V, 1 N ~ 50 Hz	6 kW 2x230 V, 1 N ~ 50 Hz	6 kW 400 V, 3 N ~ 50 Hz	12 kW 400 V, 3 N ~ 50 Hz	9 kW 400 V, 3 N ~ 50 Hz	18 kW 400 V, 3 N ~ 50 Hz
Außenmaße BTH in mm	B 1010 T 510 H 520	B 1010 T 510 H 1040	B 1010 T 860 (895) H 520	B 1010 T 860 (895) H 1040	B 1010 T 1225 (1260) H 520	B 1010 T 1225 (1260) H 1040
Höhe mit Untertisch (als Zubehör)	1255	1755	1255	1755	1255	1755
Gewicht in Kg (inkl. Verpackung)	100 (110)	2 x 100 (110)	160 (175)	2 x 160 (175)	220 (240)	2 x 220 (240)



Aufpreis für schwarze Top-Panoramaverglasung

Type:
AP-SCHWARZ

Art. Nr.:
061030

Als Option ist anstatt der standardmäßigen braunen Panorama-Türverglasung eine topmoderne schwarze Panoramaverglasung lieferbar. Der Aufpreis ist pro Backofentüre



Profi-Original-Zubehör für NBO ELEKTRO VOLLSTEINBACKÖFEN

Untertische in „schwarz“ für Brotbacköfen

Die sehr stabilen und hochwertig pulverbeschichteten Untertische in schwarz werden inklusive einem serienmäßigen Edelstahl-Ablagefach (Chromstahl) geliefert. Wir empfehlen die Verwendung dieser Original Untertische, welche speziell auf die Statik und Hinterlüftung unserer Brotbacköfen abgestimmt sind. Als Option sind Laufrollen zum mobilen Einsatz erhältlich.



Untertisch NBO-T 4 mit serienmäßigen Edelstahl-Ablagefach

Type:	NBO-T 2	NBO-T 4	NBO-T 6
Art. Nr.:	063004	063005	063006
Passend für	NBO 2 + NBO 2/2	NBO 4 + NBO 8	NBO 6 + NBO 12
inkl. Edelstahl-Ablagefach	✓	✓	✓
BTH in mm	870 x 425 x 755	870 x 700 x 755	870 x 1005 x 755
Gewicht Kg	18	21	24

Untertische in „Edelstahl“ für Brotbacköfen

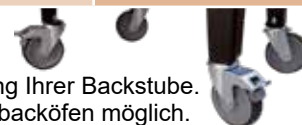
Untertische für die allerhöchsten Ansprüche in kompletter Edelstahl Ausführung (Chromstahl WNR 1.4016) 3C matt. Die hochwertigen Chromstahl-Untertische werden inklusive einem serienmäßigen Edelstahl-Ablagefach geliefert. Wir empfehlen die Verwendung dieser Original Untertische, welche speziell auf die Statik und Hinterlüftung unserer Brotbacköfen abgestimmt sind. Als Option sind Laufrollen zum mobilen Einsatz erhältlich.



Edelstahl-Untertisch NBO-T 4CH mit serienmäßigen Edelstahl-Ablagefach

Type:	NBO-T 2CH	NBO-T 4CH	NBO-T 6CH
Art. Nr.:	063014	063015	063016
Passend für	NBO 2 + NBO 2/2	NBO 4 + NBO 8	NBO 6 + NBO 12
Tisch-Ausführung in Edelstahl	✓	✓	✓
inkl. Edelstahl-Ablagefach	✓	✓	✓
BTH in mm	870 x 425 x 755	870 x 700 x 755	870 x 1005 x 755
Gewicht Kg	18	21	24

Laufrollen für Untertische



Praktischer Laufrollensatz für die Untertische zum mobilen Einsatz und zur leichten Reinigung Ihrer Backstube. Aus statischen Sicherheitsgründen ist die Verwendung der Rollen nur bei einstöckigen Brotbacköfen möglich.

Hochwertiger Laufrollensatz bestehend aus 2 Stück gebremsten und 2 Stück ungebremsten Laufrollen, Rollen Ø 125 mm, Gesamthöhe 150 mm, Gewicht 3 kg, maximale Tragfähigkeit 300 kg

Type: LR-NBO
Art. Nr.: 063090

jetzt NEU! Einschubsystem für ALU-Lochbleche

Mit diesem 3-fach Einschubsystem in Edelstahl können Sie die Original ALU-Lochbleche in 3 verschiedenen Höhen einschieben. Dies ermöglicht Ihnen eine Vielzahl von weiteren Spezial Anwendungsmöglichkeiten wie; Gebäck, Kekse, Kuchen, Obst dörren usw. Auf ein Umluftsystem wird aber ausdrücklich verzichtet, da jede Luftbewegung die Ware austrocknet und alle Vorteile eines Steinbackofens (die natürlich sanft und ruhende Strahlungswärme) zunichtemachen würde. Das Einschubsystem wird in die Backkammer eingehängt und kann bei Nichtbedarf einfach wieder abgenommen werden, somit verlieren Sie beim Backen von Schwarzbrot keinen Platz und können sofort wieder die gesamte Backfläche nutzen. Auch zur leichten und schnellen Reinigung der Backkammer wird das Einschubsystem einfach entfernt. Die Lieferung erfolgt ohne ALU-Lochblech.



jetzt NEU!
Rostfrei
Edelstahl

	Type	Art. Nr.
Einschubsystem passend für NBO 2 3-fach Schienensystem (Paar) LHT 320 x 165 x 23 mm, 1,2 kg	EINSCH 2	061042
Einschubsystem passend für NBO 4 3-fach Schienensystem (Paar) LHT 670 x 165 x 23 mm, 2,4 kg	EINSCH 4	061044
Einschubsystem passend für NBO 6 3-fach Schienensystem (Paar) LHT 1020 x 165 x 23 mm, 3,7 kg	EINSCH 6	061046

Spezial-ALU-Lochbleche

Profi Aluminium-Lochbleche mit 3 mm Lochrastrer für die optimale Wärmeübertragung. Genau auf die volle Backflächengröße der Öfen abgestimmt. Ein unverzichtbares „must have“ Original NFG Zubehör für die vielseitige Zubereitung von Feingebäck, Weißbrot, Weckerl, Brezen, Kekse, Dörrobst usw. Mit geprägter Versteifungswelle, Abwurfkante, 3-Seitenaufkantung und verschweißten Ecken.



	Type	Art. Nr.
ALU-Lochblech für NBO 2 (B/T 680 x 325 mm) mit Abwurfkante und 3-Seitenaufkantung 20 mm, 1 kg	ALLB 2	360105
ALU-Lochblech für NBO 4 (B/T 680 x 660 mm) mit Abwurfkante und 3-Seitenaufkantung 20 mm, 2 kg	ALLB 4	360101
ALU-Lochblech für NBO 6 (B/T 680 x 1000 mm) mit Abwurfkante und 3-Seitenaufkantung 20 mm, 3 kg	ALLB 6	360103



Spezial-Dauerbackfolien

Profi Dauerbackfolien für empfindliche und leicht klebende Backwaren und zur Vermeidung von Verschmutzungen. Es entfällt das Einfetten und Reinigen der Bleche. Dauerbackfolien können bis zu 260 °C verwendet werden. Einfachste Reinigung, nur einfach abwischen. Lieferbar im Folienmaß unserer ALU-Lochbleche oder als Meterware für vielzählige andere Anwendungen.



	Type	Art. Nr.
Dauerbackfolie für NBO 2 Lochblech , Folienmaß B/T 660 x 305 mm, passend für ALU-Lochblech ALLB 2 (Blechmaß 680 x 325 mm)	DBF 2	360121
Dauerbackfolie für NBO 4 Lochblech , Folienmaß B/T 660 x 630 mm, passend für ALU-Lochblech ALLB 4 (Blechmaß 680 x 660 mm)	DBF 4	360123
Dauerbackfolie für NBO 6 Lochblech , Folienmaß B/T 660 x 970 mm, passend für ALU-Lochblech ALLB 6 (Blechmaß 680 x 1000 mm)	DBF 6	360125
Dauerbackfolie in Meterware, Rollenbreite 660 mm , Preis per Meter	DBF/Rolle	360127

Baguettebleche aus ALU-Lochblech

Profi Aluminium-Baguettebleche mit 3 mm Lochraster zur optimalen Wärmeübertragung. Im Bäckermaß EN 60 x 40 cm, passend für NBO 4 und NBO 6. Für die professionelle Zubereitung von Baguette, Stangenbrot, Franzosenbrot, Ciabatta, Seelen usw.



	Type	Art. Nr.
ALU-Baguetteblech Muldenbreite 80 mm, mit 4 Längsmulden , passend für NBO 4 und NBO 6, (B/T 600 x 400 mm), 2 kg	BAGUETT/80	360130
ALU-Baguetteblech Muldenbreite 70 mm, mit 5 Längsmulden , passend für NBO 4 und NBO 6, (B/T 600 x 400 mm), 2 kg	BAGUETT/70	360132
ALU-Baguetteblech Muldenbreite 60 mm, mit 8 Quermulden , passend für NBO 4 und NBO 6, (B/T 600 x 400 mm), 2 kg	BAGUETT/60	360134



Backhandschuhe

Profi-HygoBake Backhandschuhe Außenseite aus imprägnierter Baumwolle (Frottee), Innenseite aus Wolle und Polyester. Hitzebeständig bis +250 °C, weich und schmutzbeständig, 35 x 17 cm, Waschmaschinenfest bis +40 °C

Backhandschuhe (Paar) HygoBake Type: **BHS/35** Art. Nr.: **360110**



Simperl (Brotbackformen) siehe Seite 52



Brotschaufel aus Holz

Spezial Brot- und Pizzaschaufel zum sicheren Einschleusen und Herausnehmen von Brot und Pizza. Mit gewichtssparendem 3-schichtigem Holz-Schaufelblatt zur Schonung der Schamöfesteine und mit ovalen Spezial-Stiel für das leichte und sichere Handling.

	Type	Art. Nr.
Spezial Brot- und Pizzaschaufel Schaufelmaß 33 x 33 cm, 3-fach schichtverleimte Holzschaufel für geringes Gewicht nur 1,2 kg und ovalen Stiel für sicheres Handling	PZS/33	360210

Reinigungsbesen / Backofenbesen

Spezial hitzebeständiger Backofenbesen zum Auskehren und Abkratzen der Schamöteöfen. Mit Spezial-Messingborsten und Schaber (Reinigungskratzer) speziell auf unsere Steinbacköfen abgestimmt.

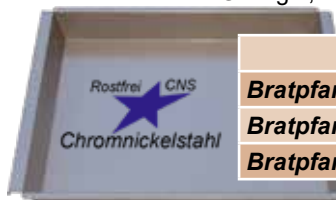


	Type	Art. Nr.
Reinigungsbesen für Steinbacköfen passend für NBO 4 und NBO 6 Länge 1350 mm (1350x150x80 mm) 0,7 kg	RBS	360200
Reinigungsbesen kurz für Steinbacköfen passend für NBO 2 Länge 700 mm (700x150x80 mm) 0,6 kg	RBS/KURZ	360201



Bratpfannen aus Chromnickelstahl (CNI) in GN-Größe

Hochwertige Edelstahl-Bratpfannen in Gastronormgrößen (GN) aus komplett rostfreiem Chromnickelstahl (CNI). Massive Gastro-Profiqualität für alle Fleischarten wie Schweinebraten, Geflügel, Rind, Wild usw. Aus hochwertigen 1,5 mm Chromnickelstahl (CNI). Bratpfannentiefe 80 mm und verschweißten Ecken.



	Type	Art. Nr.
Bratpfanne GN 1/1 (CNI) für NBO 2/4/6 , Außenmaße BTH 530 x 325 x 80 mm, 3 kg	BPF GN1/1	347005
Bratpfanne GN 1 1/2 (CNI) für NBO 4/6 , Außenmaße BTH 530 x 480 x 80 mm, 4 kg	BPF GN1 1/2	347003
Bratpfanne GN 2/1 (CNI) für NBO 4/6 , Außenmaße BTH 530 x 650 x 80 mm, 5 kg	BPF GN2/1	349024

XL-Profi-Bratpfannen aus Chromstahl (CS)

Große und auf die NBO-Backflächen angepasste Edelstahl-Profi-Bratpfannen aus Chromstahl. Dieses magnetische Chromstahl-Material (CS) ist bestens für diese großen Pfannen geeignet, da es sich bei den hohen Temperaturen nicht verzieht.

Speziell für Spanferkel und alle anderen Fleischarten wie Schweinebraten, Geflügel, Rind, Wild usw. Original NFG Zubehör aus hochwertigen Chromstahl 1,5 und 2 mm (bei BPF/NBO6), Bratpfannentiefe 75 mm, mit Haltegriffe und verschweißten Ecken.



	Type	Art. Nr.
Profi-Bratpfanne (CS) für NBO 2 , BTH 600 x T 325 x H 75 mm, 4 kg	BPFP/NBO2	360242
Profi-Bratpfanne (CS) für NBO 4 , BTH 650 x T 650 x H 75 mm, 7 kg	BPFP/NBO4	360244
Profi-Bratpfanne (CS) für NBO 6 , BTH 650 x T 980 x H 75 mm, 13 kg	BPFP/NBO6	360246



Teigknetmaschine und Spiralknetter

Die professionelle und leistungsstarke Knetmaschine für das Kneten und Mischen großer Teigmengen in kurzer Zeit. Durch die zuverlässige Bauart ideal geeignet um schwere Brot- und Pizzateige gleichmäßig mit einer sehr günstigen Luftdurchsetzung zu kneten. Elegantes Design für Teigkapazitäten von 1,2 bis 44 Kg.

Die idealen Profi-Maschinen für Pizzeria, Konditorei, Bäckerei, Selbstvermarkter und für die Familie.

Zur Auswahl stehen Modelle mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarer Teigschüssel sowie Modelle mit festem Knetkopf und fixer Teigschüssel. Die Maschinen sind mit 1 oder 2 Knetgeschwindigkeiten und in einer Ausführung mit **stufenlos einstellbarer Knetgeschwindigkeit** lieferbar.

Das Sondermodell Type KM 10 KK ist ein kompakter Kleinknetter für 1 bis 8 kg Teig.

Alle Teigknetmaschinen mit folgender Grundausstattung

- **Neue, von oben bedienbare Bedienungseinheit** für die leichte und ergonomische Bedienung (ausgenommen Kleinknetter KM 10 KK)
- Wahlweise mit 1 oder 2 Geschwindigkeitsstufen sowie, die Typen KM.../VS **mit stufenlos einstellbarer Knetgeschwindigkeit**
- Leistungsstarker und wartungsfreier **Industrie-Drehstrommotor** (ausgenommen Kleinknetter KM 10 KK mit Einphasenmotor)
- Hochwertiger **Kettenantrieb** und **eingebauter Kettenspanner** für beste Laufruhe und nur sehr wenig Abnutzung der Antriebsteile
- Alle Typen **serienmäßig mit Laufrollen** und **Zeituhr** (30 Minuten Timer) für die Knetzeiteinstellung (ausgenommen Kleinknetter KM 10 KK)
- Durch das **hochwertige Edelstahl-Schutzgitter** kann der Knetvorgang beobachtet, und dem Teig bei Bedarf, Wasser, Mehl, Gewürze etc. beigemischt werden. Die Zutaten können jederzeit, auch während des Knetens hinzugefügt werden. Ein Unterbrechen des Knetvorganges, wie bei Maschinen mit geschlossenem PVC- oder Edelstahldeckel ist somit nicht nötig.
- Durch den **serienmäßigen Teigbrecher** lassen sich auch kleinere Teigmengen problemlos kneten. Als Mindestmenge kann ab 10 % der Höchstmenge geknetet werden, z.B. können mit einer Knetmaschine KM 17... Teigmengen ab 1,2 kg geknetet werden.
- Konische Knetspirale aus handgeschmiedetem Spezial-Edelstahl
- Teigschüssel, Teigbrecher und Schutzgitter aus Edelstahl
- Teigschüssel mit stabilem Wulstrand und Bodenverstärkung
- Besonders lautloses Qualitäts-Ölbaduntersetzungsgetriebe
- Alle Antriebsteile aus hochbelastbarem Stahl



Leichte und praktische Bedienung der Maschine von Oben



Edelstahl Knehtaken **mit Teigbrecher** wichtig, zum Kneten von kleinen Teigmengen ab 10 % der Höchstmenge



automatischer Kettenspanner zur Schonung der Kette und der Zahnräder

Hochwertiges **Edelstahl-Schutzgitter** wichtig, damit weitere Zutaten (z.B. Wasser,..) auch während des Knetens beigefügt werden können



Rostfrei
Edelstahl



KM 33 **F** mit 1 Geschwindigkeitsstufe

Modellreihe Typen KM...**F** mit festem Knetkopf und fixer Teigschüssel

- Typen KM...F mit 1 Geschwindigkeitsstufe
- Typen KM...F/VS **mit einstellbarer Knetgeschwindigkeit** und Inverter (Frequenzumrichter) für **230 Volt Anschluss**

stufenlos einstellbare Knetgeschwindigkeit
U/min



KM 33 **K/VS** mit regelbarer Geschwindigkeit

Modellreihe Typen KM...**K** mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarer Teigschüssel

- für die mühelose Entnahme des Teiges und die leichte hygienische Reinigung
- Gasdruckdämpfer für das leichte und sichere Aufklappen des Knetkopfes
- Alle Antriebsteile und Umlenkwellen der Klappvorrichtung in hochbelastbarem Stahl
- Typen KM...K mit 1 Geschwindigkeitsstufe
- Typen KM...K/2V mit 2 Geschwindigkeitsstufen
- Typen KM...K/VS **mit einstellbarer Knetgeschwindigkeit** und Inverter (Frequenzumrichter) für einen **230 Volt Anschluss**



Rostfrei
Edelstahl

Typen KM.../VS mit einstellbarer Knetgeschwindigkeit

für noch bessere Luftdurchsetzung und mehr Sauerstoff für luftige Teige, spezielle Weißbrotteige und andere Spezialteige. Die Drehzahl der Teigschüssel ist stufenlos zwischen 9-17, und vom Kneithaken zwischen 88-170 Umdrehungen einstellbar. Mit Frequenzumrichter (Inverter) für den **230 Volt Anschluss und Leistungsoptimierung** des Industrie-Dreiphasen-Drehstrommotor, Sanftanlauf (zur Schonung der Antriebsteile) sowie kompletten Schutz vor Spannungs- und Motorüberlastung.

Frequenzumrichter (Inverter)



Typen KM.../VS mit Umrichter für **stufenlose Geschwindigkeitsregelung** und Motoroptimierung für 230 Volt

Drehzahlregler (Potenziometer) zur stufenlosen Einstellung der Knetgeschwindigkeit. (Um z.B. Mehlstaub zu vermeiden, beginnen Sie den Knetvorgang zuerst mit einer langsamen Geschwindigkeit)

stufenlos einstellbare Knetgeschwindigkeit

U/min

KM 33 K/VS mit stufenlos regelbarer Knetgeschwindigkeit

Unser Tipp!
Wenn Sie die nächst größere Knetmaschine wählen, dann haben Sie eine Leistungsreserve sowie eine größere Teigschüssel und können Ihren Teig gleich in der Maschine gehen lassen.

Knetmaschinen KM..F mit festem Knetkopf und fixer Teigschüssel

Type	Art. Nr.	Fassungsvermögen Schüssel	empfohlene Knetmenge Teig von/bis	Geschwindigkeit		fixe Teigschüssel in cm	Außenmaße B/T/H in mm	Leistung in HP/KW	Anschluß	Gew. in kg
				1 Stufe	stufenlos regelbar					
KM 17 F	090352	17 Lit./12 kg	1,2 - 9 kg	✓		Ø 32 / H 21	350x660x630	1 / 0,74	400V / 50Hz	72
KM 22 F	090354	22 Lit./18 kg	1,8 - 14 kg	✓		Ø 36 / H 21	400x690x630	1 / 0,74	400V / 50Hz	75
KM 22 F/VS	090354/1				✓				230V / 50Hz	76
KM 33 F	090356	33 Lit./25 kg	2,5 - 20 kg	✓		Ø 40 / H 26	440x830x720	2 / 1,5	400V / 50Hz	104
KM 33 F/VS	090356/1				✓				230V / 50Hz	105
KM 42 F	090358	42 Lit./38 kg	3,8 - 30 kg	✓		Ø 45 / H 26	470x850x720	2 / 1,5	400V / 50Hz	107
KM 53 F	090360	53 Lit./44 kg	4,4 - 36 kg	✓		Ø 50 / H 26	530x860x720	2 / 1,5	400V / 50Hz	110

Knetmaschinen KM..K mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarer Teigschüssel

Type	Art. Nr.	Fassungsvermögen Schüssel	empfohlene Knetmenge Teig von/bis	Geschwindigkeit			abnehmbare Teigschüssel in cm	Außenmaße B/T/H in mm	Leistung in HP/KW	Anschluß	Gew. in kg
				1 Stufe	2 Stufen	stufenlos regelbar					
KM 17 K/VS	090370/1	17 Lit./12 kg	1,2 - 9 kg			✓	Ø 32 / H 21	370x680x640	1 / 0,74	230V / 50Hz	90
KM 22 K	090372	22 Lit./18 kg	1,8 - 14 kg	✓			Ø 36 / H 21	420x720x640	1 / 0,74	400V / 50Hz	93
KM 22 K/2V	090372/0				✓				400V / 50Hz	93	
KM 22 K/VS	090372/1					✓			230V / 50Hz	94	
KM 33 K	090374	33 Lit./25 kg	2,5 - 20 kg	✓			Ø 40 / H 26	460x840x730	2 / 1,5	400V / 50Hz	125
KM 33 K/2V	090374/0				✓				400V / 50Hz	125	
KM 33 K/VS	090374/1					✓			230V / 50Hz	127	
KM 42 K	090376	42 Lit./38 kg	3,8 - 30 kg	✓			Ø 45 / H 26	490x860x730	2 / 1,5	400V / 50Hz	129
KM 42 K/2V	090376/0				✓				400V / 50Hz	129	
KM 42 K/VS	090376/1					✓			230V / 50Hz	131	
KM 53 K	090378	53 Lit./44 kg	4,4 - 36 kg	✓			Ø 50 / H 26	550x870x730	2 / 1,5	400V / 50Hz	134
KM 53 K/2V	090378/0				✓				400V / 50Hz	134	
KM 53 K/VS	090378/1					✓			230V / 50Hz	136	

Sondermodell "Klein-Knetmaschine" mit aufklappbarem Knetkopf und fixer Teigschüssel

Type: KM 10 KK	Art. Nr.: 090351	Kleinknetter Fassungsvermögen ca. 10 Liter / 8 kg, Teigschüssel: Ø 26 cm, Höhe 20 cm, empfohlene Knetmenge 1 bis maximal 6,5 kg Teig, mit einer Geschwindigkeit, ohne Laufrollen und ohne Timer, 230 Volt Industrie-Einphasenmotor, Leistung 0,5 HP/0,37 KW, Anschluß 230 V, 50 Hz, BTH 270 x 590 x 570 mm, 50 kg
-----------------------	-------------------------	--

Simperl Natur Brotbackformen aus Peddigrohr

Diese Profi-Qualitäts Brotbackformen bzw. Simperln sind aus bestem Peddigrohr gefertigt, Handwerksqualität „Made in Europa“

Die Verwendung der Simperln: Nach dem Gärprozeß den ausgeformten Brotteigling in die bemehlte Brotform setzen und ca. 5-10 Minuten gehen lassen. Der Teig erhält seine gewünschte Form und die Kruste Ihre schöne Korbmusterverzierung. Teigling aus der Brotform auf eine Brotschaukel stürzen und ohne Korb in den Ofen schieben (Einschießen). Wenn Sie es wünschen, können Sie noch vor dem Einschießen ein knapp 1 cm tiefes Schnittmuster in die Rinde schneiden.

Die Verwendung der Simperln bei weichen Teig: Für weichen Brotteig ist die Verwendung eines Simperl ganz besonders wichtig. Der hergestellte Brotteig wird portioniert und je nach Simperl auf dem Tisch lang oder rund gewirkt und in das mit Roggenmehl bemehlte Simperl zum Gären gelegt. Mit einem leicht befeuchteten Küchentuch wird jetzt das Brotsimperl von oben abgedeckt. Die Gärzeit beträgt je nach Umgebungstemperatur ca. 50 bis 70 Min. Eine günstige Umgebungstemperatur ist ca. 26°C bis max. 35°C. Der Brotteigling erhält nun seine richtige Form und das schöne traditionelle Korbmuster. Nach Ablauf der Gärzeit wird der Brotteigling auf die Backschaukel gestürzt und ohne Korb in den Ofen geschoben.

Die Angaben sind passend für ausgebackenes Roggen- bzw. Roggenmischbrot mit bis ca. 40 % Weizenanteil. Für Weizenmischbrot wählen Sie die nächst größere Brotformgröße. Bei schwerem Mehrkorn Teig ist die nächst kleinere Brotform passend. Die Körbe sind auch als dekorative Brotkörbchen verwendbar.



Rundbrot-Simperl	Brotgewicht ca. in kg	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	Ø 19	SR0,5	360140
	0,75	Ø 20	SR0,75	360141
	1,0	Ø 22	SR1,0	360142
	1,5	Ø 24	SR1,5	360143
	2,0	Ø 26	SR2,0	360144
	2,5	Ø 28	SR2,5	360145
	3,0	Ø 30	SR3,0	360146
	3,5	Ø 32	SR3,5	360147

Ovale-Simperl	Brotgewicht ca. in kg	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	22x13	SO0,5	360160
	0,75	24x14	SO0,75	360161
	1,0	26x16	SO1,0	360162
	1,5	32x18	SO1,5	360163
	2,0	36x20	SO2,0	360164

Roggenstangen-Simperl (Baguette / Mehrkornstangen)			
Brotgewicht in ca. kg für schwere oder leichte Teige	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
0,5 kg für schwere Teige	45x8	SST0,5S	360187
0,5 kg für leichte Teige	58x8	SST0,5L	360188

Langbrot-Simperl	Brotgewicht ca. in kg	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	23x12,5	SL0,5	360174
	0,75	24x13	SL0,75	360175
	1,0	32x13	SL1,0	360176
	1,5	38x14	SL1,5	360177
	2,0	44x14	SL2,0	360178

Gärschrank

Durch die regulierbare Wärme ohne Zugluft wird der Gärvorgang „das Gehenlassen“ des Teiges, so günstig beeinflusst, dass sich die Herstellungszeit der Teiglinge bis zu 50 % verkürzt.

- Gehäuse in rostfreiem Edelstahl mit kompakten Außenmaßen
- Kapazität bei Type BGS 43x34; 8 Einschübe für Bleche Maße 430x340 mm, Blech-Zwischenabstand 70 mm
- Kapazität bei Type BGS 60x40; 8 Einschübe für Bleche (EN Bäckermaß) Maße 600x400 mm
- Blech-Zwischenabstand 60 mm
- einstellbarer Temperaturbereich zwischen 20° bis 85 °C
- beste Übersicht durch die Glastüre bei Type BGS 43x34 und den Glas-Flügeltüren bei Type BGS 60x40
- Lieferung erfolgt serienmäßig ohne Bleche
- Bleche als Zubehör lieferbar



BGS 60x40



Type	Art. Nr.	Temperatur	Kapazität Einschübe für	für Blechgröße	Außenmaße BTH in mm	Leistung Anschluß	Gew. in kg
BGS 43x34	061401	20 - 85 °C	8 Bleche	430 x 340 mm	595x545x850	1,2 KW 230V, 50Hz	26
BGS 60x40	061402	20 - 85 °C	8 Bleche	600 x 400 mm	795x655x850	2,4 KW 230V, 50Hz	43

Bleche als Zubehör

		Art. Nr.
	ALU-Blech ungelocht 430 x 325 mm, passend für Gärschrank BGS 43x34 und Brotbacköfen NBO 2, NBO 4, NBO 6 mit 4-seiten Umschlag 45°, Ecken ausgeklinkt offen	360113
	ALU-Blech ungelocht 600 x 325 mm, passend für Gärschrank BGS 60x40 und Brotbacköfen NBO 2, NBO 4, NBO 6 mit 4-seiten Umschlag 45°, Ecken ausgeklinkt offen	360116
	ALU-Blech ungelocht 600 x 400 mm, passend für Gärschrank BGS 60x40, mit 4-seiten Umschlag 45°, Ecken ausgeklinkt offen	360321



BGS 43x34