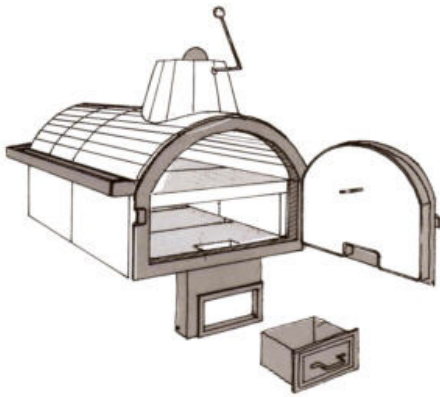


Der Profi-Backofenbausatz



Der Außengestaltung des Backofenkerns sind stilistisch keinerlei Grenzen gesetzt.

Sie können Ihren individuell zur Haus oder zur Gartenanlage passenden Baustil und Baustoff wählen.

Verputzt, verklankert, Feldstein-Mauerwerk oder roh geschlämmt alles ist möglich.

Werden Sie Ihr eigener Maurermeister und Bäckermeister zugleich.

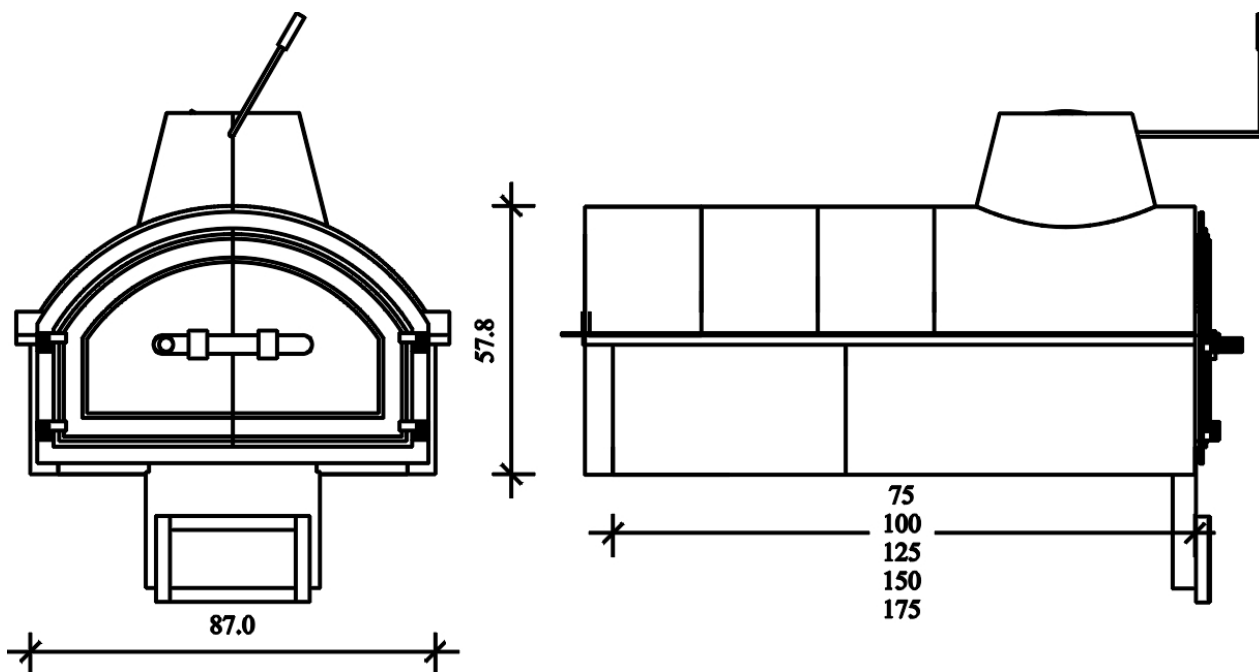
Damit gelingt das Brot, die Pizza der Braten, einfach alles...



Unser Profi-Backofen ist qualitativ und technisch so hochwertig, dass er auch von Profis in Bäckereien eingesetzt wird aber dennoch bezahlbar ist.



Unsere Backöfen gibt es in fünf verschiedenen Größen.
Für 6, 10, 14, 18 und 22 Brote



Typ	Maß/cm	für ca.	Gewicht kg
750	71	6 Brote	506
1000	96	10 Brote	643
1250	121	14 Brote	780
1500	145	18 Brote	912
1750	170	22 Brote	1040

Lichtes Innenmaß:

Breite: stattliche 73 cm

Höhe: ca. 44 cm

Lieferumfang:

Bodenplatte, Seitenplatten, Rückwand, Gewölbeteile, Zwischenlage, Rauchgasklappe, Backofentüre, Thermometer, Einbaurahmen für Aschekasten, Aschekasten, Gewölbeverspannung, Spezialmörtel und ausführliche Aufbauanleitung



Die zweiflüglige Backofentür ist sehr bequem zu bedienen. Bei der Kontrolle des Abbrandes und beim Backvorgang ist der Wärmeverlust beim Öffnen dadurch sehr gering. Mit dem Thermometer kann man die Backofeninnentemperatur permanent kontrollieren.



Der untere Abbrand, brennt über die Zwischenlage zum Kamin, und gewährleistet eine gleichmäßige Temperatureaufnahme beider Backflächen



Das Speicherfutter und die zusätzliche Dämmplatte an der Türinnenseite sichern Ihnen konstante und langanhaltende Wärme und somit hervorragende Backergebnisse.