

LADENBACKTECHNIK

ETAGEN- & KONVEKTIONSBACKÖFEN
GÄRSCHRÄNKE UND MEHR ...



Aus vereinter Leidenschaft zur Technik und zum Backhandwerk entsteht das perfekte Brötchen

Sie haben den Anspruch.
Wir die Lösung.

Frisch duftende Backwaren machen einfach Lust auf Brötchen, Croissants, Kuchen & Co. und verleiten oftmals zum spontanen Genuss. Neben der Frische der Backwaren, sind auch durch die Sinne angeregte Impulskäufe ein Argument für den Einsatz von Ladenbacköfen.

Der Profi hat natürlich ganz eigene Ansprüche an die Ladenbacktechnik, die auch auf die Produkte abgestimmt werden müssen. Ganz gleich, wie viel Platz zur Verfügung steht und welche Art von Ofen benötigt wird: wir bieten flexible Modelle und finden gemeinsam die optimale Ladenbacklösung.



Qualität von B wie Brötchen bis O wie Ofen

Unser Fokus: Qualität – Qualität im doppelten Sinn. Denn nicht nur die Technik ist wichtig. Am Ende zählt das Ergebnis, weswegen uns besonders die Qualität der Backwaren am Herzen liegt.

Unser breit gefächertes Programm im Bereich Ladenbacktechnik bietet Etagenbacköfen,



Konvektionsbacköfen, die passenden Zubehörprodukte, ein großes Spektrum ergänzender Geräte für den Backshop und auch unseren Service vor, während und nach der Kaufentscheidung.

Mit unseren Produkten garantieren wir ein einfaches und schnelles Handling, das für einen flexiblen und gut kalkulierbaren Nachschub frischer gebackener Waren in den Backshops sorgt.

Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten überraschen und von dem Bartscher-Ladenbacköfen-Gesamtpaket überzeugen.





Warum Ladenbacktechnik von Bartscher?

Gut durchdachte Qualität und Technik machen sich einfach bemerkbar und zahlen sich aus: vor der Produkteinführung haben wir in Kooperation mit verschiedenen Bäckereien unsere Ladenbacköfen gezielten Dauertests unterzogen. Das Ergebnis und die Meinung der Profis spricht für sich: es handelt sich um Geräte mit einer sehr komfortablen Bedienung, bei der einzelne Parameter eingestellter Programme einfach abgewandelt und neu gespeichert werden können. Zudem ermöglicht ein USB-Anschluss das Importieren gespeicherter Programme. Das erspart viel Zeit und erleichtert die Programmierung um ein Vielfaches.

Das die Backergebnisse stimmen müssen versteht sich von selbst. Und das tun sie natürlich: alle unsere Öfen haben genug Power und sorgen dafür, dass die Backwaren überzeugen, egal wie voll der Ofen ist und ob die Wahl auf ein Modell mit Direkteinspritzung oder mit der Steam-Box fällt. Dank der Modularität unter den einzelnen Modellen und die verhältnismäßig kompakte Bauweise lassen sich die Öfen gut in Backshops mit geringem Platz integrieren.

Gut geplant ist halb gebacken. Einfach eine Erleichterung: je nach Modell können die Öfen für die komplette Woche oder für den nächsten Tag zum Vorheizen vorprogrammiert werden. So kann bei Arbeitsbeginn direkt mit den Backvorgängen gestartet werden. Das bedeutet in Summe eine große Ersparnis an Zeit und Kosten.



Mit Volldampf voraus!

Oder liegt die Backkraft doch in der Ruhe



Etagen- oder Konvektionsbackofen? Das ist hier die Frage. Oder vielleicht doch eine Kombination aus beidem? Diese Entscheidung fällt nicht immer leicht, denn um ehrlich zu sein, handelt es sich bei einem Ladenbackofen nicht gerade um eine kleine Investition und bei der richtigen Wahl kommt es auf viele verschiedene Faktoren an:

- Wieviel Platz habe ich im Backshop zur Verfügung?
- Welches Volumen benötige ich für die erforderlichen Mengen meiner Backwaren?
- Macht eine Kombination aus Etagen- und Konvektionsbackofen für mich Sinn?
- Welche Art der Wärmezufuhr passt am besten zu meinen Produkten? Heißluft oder statische Hitze?

Wir haben diese Problematik erkannt und unterstützen Sie bei der Entscheidungsfindung.

Bei Interesse an unseren Öfen laden wir Sie herzlich nach Salzkotten ein um die verschiedenen Modelle hautnah zu erleben. Unser Anwendungsberater führt Sie an die Geräte heran, erstellt mit Ihnen zusammen die auf Ihre mitgebrachten Backwaren abgestimmten Programme und zeigt Ihnen die Möglichkeiten unseres Ladenbackofen-Sortiments auf.

Lernen Sie bei dieser Gelegenheit auch unseren Hauptsitz in Salzkotten und andere für Sie interessante Produkte kennen.

Sprechen Sie uns einfach an!



Das Bartscher Service-Netzwerk für unsere Ladenbacktechnik, denn ...

... die entscheidende Grundlage für einen reibungslosen Betrieb ist eine gute Inbetriebnahme.



Auch nach dem Kauf möchten wir einen guten Service bieten. Aus diesem Grund haben wir bundesweit ein Netzwerk an Service-Partnern für unsere Ladenbacktechnik aufgestellt. Mit dem besten Know-How stehen Ihnen die Experten von der Inbetriebnahme an zur Seite - auch bei kleinen Problemchen bis hin zur größeren Instandsetzung. Neben den Fachkenntnissen ist natürlich ein schneller Service mehr als notwendig. Denn uns ist bewusst, dass jede Minute bei einem Geräteausfall zählt!

Auch kleine Dinge haben eine große Wirkung und Einfluss auf die Beschaffenheit des Gerätes. Durch eine regelmäßige Reinigung mit den entsprechenden Bartscher Reinigungsmitteln, der Vorschaltung einer Wasserenthärtungsanlage und der Einhaltung der geräteseitig vorgegebenen Wartungsintervallen kann einem Einsatz des Service-Technikers vorgebeugt werden.

Teilentzähnungssystem TKD 13400 FB

Systemschutz für Ladenbacköfen durch Verhinderung von Kalkbildung. Bakterien werden vernichtet, organische Inhaltsstoffe entfernt und doch bleiben wertvolle Mineralien und Spurenelemente erhalten.

- Leistungskapazität: 13.400 Liter / Patrone bei 10° d (Karbonathärte)
 - Anschlusskapazität: 1 Gerät
 - Mit Aktivkohle
 - Probeentnahmehahn
 - Wasseranschluss: 3/4"
- GTIN 4015613681597



109878

Edelstahl-Polierspray 500ml DS

Hochergiebendes Spray zum Reinigen und Pflegen matter und polierter Edelstahloberflächen.

- Inhalt: 500 ml
- Bestellmengeneinheit: 2 Kartons (1 Karton à 12 Dosen)
- Wichtiger Hinweis: Nicht auf heiße Gegenstände sprühen, erst abkühlen lassen

GTIN 4015613584454



173031

Alles rund um das Thema Ladenbacköfen



Unsere Modelle aus dem Bereich Ladenbacköfen bieten alles für gelungene Backwaren, die das Bäckerherz höher schlagen lassen: Etagenbacköfen, Konvektionsbacköfen, Gärschränke sowie Zubehöre, die insbesondere für mehr Flexibilität in der Modularität sorgen. Alle Ofenmodelle haben ihre Vorzüge und sind zudem miteinander kombinierbar – perfekt abgestimmt auf die jeweiligen Anforderungen.

Doch welches Modell überzeugt eigentlich mit welchem Feature und was genau steckt dahinter? Einen ersten Überblick dazu verschafft die Tabelle. Detaillierte Informationen hierzu und weiteren Merkmalen darüber hinaus sind auf den folgenden Seite zu finden.

FEATURES DER LADENBACKÖFEN IM VERGLEICH

	Etagenbacköfen CL	Konvektionsbacköfen MC	Konvektionsbacköfen HC
Modularität der Modelle untereinander	✓	✓	✓
Touchbedienung mit TFT-Display	✓	✓	✓
Multifunktionsknopf	–	–	✓
Externe Steam-Box	✓	–	✓
Klassische Dampf-Direkteinspritzung	–	✓	✓
Ventilationssystem	–	✓	✓
AirFresh-Box	–	–	✓
Automatisches Reinigungsprogramm	– (nicht erforderlich)	✓	✓



Die Steam-Box: Die Vorteile gegenüber einer klassischen Dampf-Direkteinspritzung

Mit unserer innovativen Steam-Box wird der Dampf im Generator außerhalb des Innenraums aufbereitet und anschließend mit optimaler Temperatur in großen Mengen in den Ofen geleitet ohne diesen abzukühlen. Der hochwertige Dampf eliminiert Wärmeverluste in der Kammer und liefert optimale Feuchtigkeit schon zu Beginn des Backprozesses. Heißer Dampf lässt den Teig besser aufgehen, verringert den Gewichtsverlust, verlängert die Lebensdauer von Backwaren und erleichtert das Auftauen.

DIE VORTEILE DER STEAM-BOX

- Beste Variante zur Erzeugung von Dampf schon zu Beginn des Backprozesses
- Deutlich verlängerte Frische und reduziertes Krümeln der Backwaren
- Sorgt für ein höheres Volumen und intensive Bräunung der Bäckereiprodukte

STEAM-BOX

- ✓ Etagenbacköfen CL
- ✓ Konvektionsbacköfen HC

Bei der Dampf-Direkteinspritzung wird das Wasser auf die Ventilatorachse gespritzt. Das Wasser wird so in die Backkammer gesprüht und verdampft. Im Vergleich zur Steam-Box entzieht diese Methode der Backkammer Energie da ein Temperaturverlust im Vergleich zum Generator entsteht und der Wirkungsgrad des Dampfes verringert wird.

DIE VORTEILE DER DAMPF-DIREKTEINSPRITZUNG

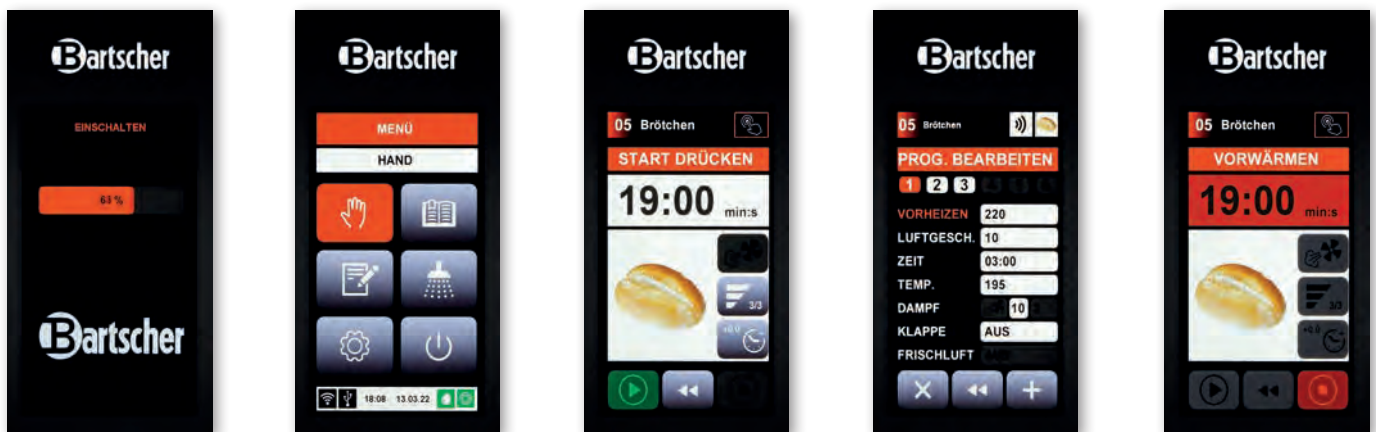
- Das Einspritzsystem kann für Rezepte verwendet werden, die während des gesamten Backvorgangs beschwadet werden müssen oder zur Regeneration von Produkten
- Verleiht den Backwaren am Ende des Backvorgangs einen schönen Glanz (auch in Kombination mit der Steam-Box)
- Speziell für Konvektion: optimales System zum Backen von gefrorenen Backwaren mit perfekter Qualität

DAMPF-DIREKTEINSPRITZUNG

- ✓ Konvektionsbacköfen MC
- ✓ Konvektionsbacköfen HC

Einfachste Menüführung über Touch-Display mit intuitiver Bedienung

Unser Touch-Display zielt darauf ab die Steuerung der Öfen einfach und benutzerfreundlich zu machen. Gleichzeitig bietet das Touch-Display eine extrem breite Palette von Einstellungen. Die gute Reaktionsfähigkeit von Display und Steuereinheit offeriert das beste Benutzererlebnis. Der große 7-Zoll-Farb-Touchscreen ist mit intelligenter Software ausgestattet, die eine einfache Steuerung des Ofens auch für ungeschultes Personal möglich macht. Die Parameter eines Programmes sind innerhalb des Menüs kopierbar. Das ermöglicht eine schnelle Programmierung weiterer, leicht abgewandelter Backvorgänge. Mit dem USB-Anschluss lassen sich Programme ganz simpel von Gerät zu Gerät übertragen. Außerdem praktisch: das Touch-Display kann auch mit dünnen Handschuhen sicher bedient werden.



Serie HC Der Multifunktionsknopf

Die Konvektionsbacköfen in der High-End-Version sind neben dem Touch-Display ebenfalls ganz einfach und intuitiv über einen Multifunktionsknopf steuerbar. Und man hat immer alles im Blick: der Status der Öfen wird über die LED-Farbanzeige am Drehknopf angezeigt und informiert so auch aus der Ferne.



Die Klassiker – zuverlässig bedarfsgerecht & sparsam

Bartscher Etagenbacköfen

Unsere Etagenbacköfen der CL-Serie sind Klassiker im Back-Business. Doch was macht die Etagenbacköfen aus? Auf den ersten Blick ist es natürlich die optimale Ausnutzung der Ofen-Grundfläche, das „freie“ Backen ohne Bleche und die ruhige Art der Wärmewirkung. Direkte Wärme wird durch die Unterhitze über die Schamotteplatte an die Backwaren abgegeben und mit der Strahlungswärme der Oberhitze kombiniert – beide unabhängig voneinander regelbar. Die für gute Backwaren unerlässliche Feuchtigkeit wird bei unseren Etagenbacköfen über die Steam-Box in großen Mengen in die Backkammer gegeben.

Das Resultat: eine rösche, zartsplitternde Kruste, eine saftige Krume und eine gleichmäßige Bräune.

Wir bieten vier Modelle in zwei verschiedenen Flächen-Ausführungen mit einer einheitlichen Einschübhöhe von 140 mm. Die Öfen mit einer Backfläche von 600 x 800 mm sind mit ein, zwei oder drei Backkammern erhältlich. Jede Kammer ist für sich separat steuerbar und nutzbar, so kann punktgenau gebacken und flexibel agiert werden. Das bei mehreren Etagen jede Kammer mit unterschiedlichen Backwaren bestückt werden kann, versteht sich von selbst. Der gezielte Einsatz der Geräte bietet zudem eine optimale Energieausnutzung und beim Ausfall einer Backkammer kann mit den weiteren Backkammern weiter gearbeitet werden.

ETAGENBACKÖFEN | DIE WICHTIGSTEN PRODUKTMERKMALE AUF EINEN BLICK

ÜBERZEUGEND | BACKSTEIN AUS SCHAMOTTE



Eines war für uns sofort klar: ein Backstein aus Schamotte muss es sein. Das direkte Backen auf Schamottestein lässt den Boden der Backwaren besonders knusprig werden. Die hohe Qualität des Steins bietet eine große Hitzebeständigkeit und vor allem auch Wärmespeicherung. Ein wichtiger Aspekt für Energieeinsparung beim Einsatz eines Etagenbackofens

UNABHÄNGIG | DIE WÄRMEWIRKUNG



Direkte Wärmeabgabe von unten und Wärmestrahlung von oben. Um optimale Backergebnisse zu erzielen ist es ein Muss, dass die Oberhitze und Unterhitze unabhängig voneinander reguliert werden. Dies kann natürlich in die auf die Backwaren abgestimmten Programme ganz individuell eingespeichert werden.

Für digitale Infos
über unsere

ETAGENBACKÖFEN

scannen Sie hier



Die Etagenbacköfen CL

Wahlweise mit 1, 2 oder 3 Backkammern



Etagenbackofen CL6040-1

- Anzahl Backkammern: 1
- Aufnahmefähigkeit: 1 x 600 x 400 mm
- Maße Backkammer: B 680 x T 420 x H 160 mm
- Leistung Steam-Box: 1,5 kW
- Heizleistung: 2,4 kW
- Wichtiger Hinweis: für den Geräte-Einzelbetrieb wird das Installationskit LBO100 benötigt (für den kombinierten Geräteaufbau muss das entsprechende Installationskit gewählt werden)
- Anschlusswert: 4,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 980 x T 900 x H 400 mm
- Gewicht: 98 kg

GTIN 4015613769981

117910



Etagenbackofen CL6080-1

- Anzahl Backkammern: 1
- Aufnahmefähigkeit: 1 x 600 x 800 mm | 2 x 600 x 400 mm
- Maße Backkammer: B 680 x T 840 x H 160 mm
- Leistung Steam-Box: 1,5 kW
- Heizleistung: 4,8 kW
- Wichtiger Hinweis: für den Geräte-Einzelbetrieb wird das Installationskit LBO100 benötigt (für den kombinierten Geräteaufbau muss das entsprechende Installationskit gewählt werden)
- Anschlusswert: 6,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 980 x T 1.330 x H 400 mm
- Gewicht: 131 kg

GTIN 4015613795157

117911

- ▶ Material Backkammer: Edelstahl, Backstein aus Schamotte
- ▶ Heiz-Art: Ober-/Unterhitze
- ▶ Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- ▶ Touch-Control | LCD-Display, 7 Zoll
- ▶ Bedienung: manuell + vorprogrammiert
- ▶ Programme:
 - 15 vorinstalliert
 - 84 programmierbar
 - + manuell einstellbares Programm
- ▶ 6 Backphasen

- ▶ 5 Parameter pro Backphase:
 - Vorheizen
 - Backzeit
 - Ober- und Unterhitze
 - Beschwadungsintensität
 - Position Wrasenabzug
- ▶ Manuelle Backzeitverlängerung
- ▶ Einschubhöhe: 140 mm
- ▶ Externe Steam-Box
- ▶ Manuelle oder automatische Beschwadung

- ▶ Temperaturbereich bis 300 °C
- ▶ Automatisches Vorheizen: Datum/Uhrzeit
- ▶ Automatisches Einschalten über Timer
- ▶ Wasseranschluss R 3/4"
- ▶ LED-Beleuchtung
- ▶ USB-Anschluss



- ▶ Ab einem Wasserdruck von 3,5 bar ist ein Druckminderer erforderlich
- ▶ Die Vorschaltung eines Wasserenthärter ist immer erforderlich



Etagenbackofen CL6080-2

- Anzahl Backkammern: 2
- Aufnahmefähigkeit: 2 x 600 x 800 mm | 4 x 600 x 400 mm
- Maße Backkammer: B 680 x T 840 x H 160 mm
- Leistung Steam-Box: 3 kW
- Heizleistung: 9,6 kW
- Wichtiger Hinweis: für den Geräte-Einzelbetrieb wird das Installationskit LBO80 benötigt (für den kombinierten Geräteaufbau muss das entsprechende Installationskit gewählt werden)
- Anschlusswert: 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 980 x T 1.330 x H 700 mm
- Gewicht: 233 kg
- GTIN 4015613770017

117912



Etagenbackofen CL6080-3

- Anzahl Backkammern: 3
- Aufnahmefähigkeit: 3 x 600 x 800 mm | 6 x 600 x 400 mm
- Maße Backkammer: B 680 x T 840 x H 160 mm
- Leistung Steam-Box: 4,5 kW
- Heizleistung: 14,4 kW
- Wichtiger Hinweis: für den Geräte-Einzelbetrieb wird das Installationskit LBO70 benötigt (für den kombinierten Geräteaufbau muss das entsprechende Installationskit gewählt werden)
- Anschlusswert: 20,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 980 x T 1.330 x H 995 mm
- Gewicht: 329 kg
- GTIN 4015613795164

117913



Für digitale Infos
über unsere

KONVEKTIONSBACKÖFEN
scannen Sie hier



Große Vorteile mit großer Kapazität Bartscher Konvektionsbacköfen

Die Konstruktion mit mehreren Einschüben ermöglicht eine weitaus größere Backkapazität im Vergleich zu den Etagenbacköfen. Eine größere Backkapazität hat 2 Vorteile, die in einem direkten Zusammenhang stehen: mehr Backwaren pro Backvorgang und eine daraus resultierende Energieeinsparung.

Unsere Auswahl an Konvektionsbacköfen teilt sich in die beiden Klassen MC und HC, die wir jeweils mit 5, 8 oder 10 Einschüben anbieten – das Format 60x40 steht natürlich außer Frage. Wichtig für den Profibetrieb: um ein aneinander backen zu vermeiden, sollte der Abstand zwischen den Einschüben so groß wie möglich sein – bei unseren Öfen sind es 85 mm bzw. 90 mm.

Was die Konvektionsbacköfen besonders ausmacht, ist die Dampf-Direkteinspritzung, die in den beiden Modell-Reihen verbaut ist. Das zugeführte Frischwasser wird über das Lüfterrad im heißen Backraum verteilt, verdampft und führt so zu einer gleichmäßigen Beschwadung. Das Resultat: ein schöner, gleichmäßiger Glanz auf den Produkten.

Für diejenigen, die sich nicht entscheiden können, gibt es die Möglichkeit Geräte zu kombinieren: Konvektionsbacköfen mit Konvektionsbacköfen, aber auch Variationen von Konvektionsbacköfen mit Etagenbacköfen sind möglich.

KONVEKTIONSBACKÖFEN | DIE WICHTIGSTEN PRODUKTMERKMALE AUF EINEN BLICK

LUFTIG | DAS VENTILATIONSSYSTEM



Die Luft in unseren Konvektionsbacköfen zirkuliert je nach Modell mit 1 oder 2 Lüftern. Mit der sehr präzisen, 10-stufigen Einstellung kann die Luftverteilung flexibel auf die verschiedenen Backwaren angepasst werden. Der Magnetmotor ermöglicht ein Drehen/Stoppen der Lüfter in 2 Sekunden. Dies sorgt für einen optimalen Rundum-Luftstrom und verhindert das Ausblasen heißer Luft im Falle einer zwischenzeitlichen Türöffnung.

BLITZBLANK | DAS REINIGUNGSSYSTEM



Ein blitzblanker Ofen ohne das Putztuch zu schwingen? Mit dem integrierten Reinigungssystem unserer Konvektionsbacköfen gar kein Problem. Innerhalb von nur 40 Minuten reinigt das automatische System die Backkammer, die Tür und die Auflageschienen. Je nach Ofengröße werden hierfür 20 bis 30 Liter Wasser benötigt und man selbst kann sich anderen Dingen widmen, die sich nicht von allein erledigen.

KONVEKTIONSBACKÖFEN | DIE WICHTIGSTEN PRODUKTMERKMALE AUF EINEN BLICK

UNTERSTÜTZEND | DER USB-ANSCHLUSS



Der USB-Anschluss ermöglicht nicht nur das Sichern der auf dem Ofen gespeicherten Programme und Einstellungen. Er erleichtert auch um ein Vielfaches das Programmieren anderer Modelle. Sind die Programme erst einmal auf einem Gerät, können Sie ganz einfach über USB auf alle weiteren Öfen übertragen werden. Und das natürlich auch bei Programmeinstellungen, die im Nachgang vorgenommen werden.

ABSICHERND | DER SICHERHEITSTÜRGRIFF



Wenn heißer Dampf nach einem Backvorgang beim Öffnen der Tür heraustritt, ist das nicht nur eine sehr heiße, sondern auch eine gefährliche Angelegenheit. Mit dem besonderen Verriegelungssystem öffnet sich die Tür im ersten Schritt nur einen kleinen Spalt über den die erste heiße Luft austreten kann. Mit einem Schwung nach rechts öffnet sich die Tür dann vollständig um das frische Backwerk zu entnehmen.

STRAHLEND | DIE LED-BELEUCHTUNG



Die LED-Beleuchtung bringt Licht ins Dunkel des Backraums – und das gleichmäßig. Denn die Lichtleiste ist an der Tür angebracht und so wird der gesamte Innenraum einheitlich beleuchtet. Ein weiterer Pluspunkt: die LED-Technologie ist besonders sparsam. Da die Beleuchtung während des gesamten Backvorgangs läuft, macht sich die Ersparnis natürlich bei den laufenden Kosten bemerkbar.

ISOLIEREND | DIE DOPPELTÜRVERGLASUNG



Isolierung in beide Richtungen. Die Doppeltürverglasung sorgt zum einen für eine kühle Außenscheibe, so dass keine Verbrennungsgefahr an der Scheibe besteht. Gleichzeitig kann so die Wärme nicht nach außen verloren gehen. Durch die Luftzirkulation und Beschwädung bilden sich natürlich auch Rückstände zwischen den beiden Scheiben. Die innere Scheibe lässt sich deswegen über Scharniere ganz einfach öffnen.

ABNEHMBAR | DIE AUFLAGESCHIENEN



Natürlich werden die Auflageschienen über das integrierte Reinigungssystem unserer Konvektionsbacköfen blitzblank sauber. Aber nicht nur im Fall von hartnäckigen Verkrustungen möchte man auf die Option des Herausnehmens nicht mehr verzichten. Mit nur einem Handgriff sind die Auflageschienen abgenommen. Zum Beispiel um an die Rückwand zu gelangen, die übrigens auch sehr leicht zu entfernen ist – für alle Fälle.



Wirtschaftlichkeit kombiniert mit Kompetenz

Die Konvektionsbacköfen MC

Die Konvektionsbacköfen MC bilden mit ihren Funktionen und ihrer Ausstattung die Grundlage für alle Modelle unseres Konvektionsbackofen-Sortiments, denn sie haben all' das, was ein guter Konvektionsbackofen braucht.

Einen Überblick haben die vorherigen Seiten schon verschafft: was die Modell-Reihe alles kann um den Arbeitsalltag zu erleichtern, sicherer zu machen und vor allem beste, gleichmäßige Backergebnisse zu erzielen – auch bei einem stark gefüllten Backraum. Dies liegt nicht zuletzt an der Leistung und dem Ventilationssystem.

Leckere Backwaren müssen nicht immer aus frischen Rohlingen gefertigt werden. Aus organisatorischen Gründen ist es manchmal nicht anders machbar als auf Tiefkühlprodukte zurückzugreifen. Mit dem passenden Produkt und dem richtigen Ofen schmeckt es oft genauso gut. Auch für das Backen tiefgekühlter Waren und das Regenerieren sind die Konvektionsbacköfen MC die richtige Wahl.



DIE FEATURES IM ÜBERBLICK

- Ausführungen mit 5, 8 und 10 Einschüben
- Großer Abstand zwischen den Einschüben: 85 mm oder 90 mm
- Dampf-Direkteinspritzung für Glanz und Volumen
- Schneller Richtungswechsel des Lüfters
- Lüfterstop nach Beschwadungsprozess
- Integriertes Reinigungssystem
- Komfortable Bedienung über Touch-Control-Bedienfeld
- Praktischer USB-Anschluss für eine leichte Übertragung von Programmen
- Doppeltürverglasung
- Sicherheitstürgriff
- Herausnehmbare Auflageschienen
- LED-Beleuchtung während des Backvorgangs



Die Konvektionsbacköfen MC

Beste Voraussetzungen dank eines perfekten Ventilationssystems



Konvektionsbackofen MC6040-5

- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 5
- Abstand zwischen den Einschüben: 90 mm
- Heizleistung: 11 kW
- Dampfgeneratoren: Direkteinspritzung
- Wichtiger Hinweis: für den Geräte-Einzelbetrieb wird das Installationskit LBO10 benötigt (für den kombinierten Geräteaufbau muss das entsprechende Installationskit gewählt werden)
- Anschlusswert: 11,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 980 x T 840 x H 750 mm
- Gewicht: 126 kg

GTIN 4015613795119

117900

✓ Gleichmäßige Ergebnisse
auch bei vollständig
gefüllter Backkammer

- ▶ Ab einem Wasserdruck von 3,5 bar ist ein Druckminderer erforderlich
- ▶ Die Vorschaltung eines Wasserenthärters ist immer erforderlich

- ▶ Material Backkammer: Edelstahl
- ▶ Heiz-Art: Heißluft
- ▶ Touch-Control | LCD-Display, 7 Zoll
- ▶ Bedienung:
manuell + vorprogrammiert
- ▶ Programme:
15 vorinstalliert
84 programmierbar
+ manuell einstellbares Programm
- ▶ 6 Backphasen
- ▶ 6 Parameter pro Backphase:
Vorheizen
Lüftergeschwindigkeit
Backzeit
Backtemperatur
Beschwadungsintensität
Position Wrasenabzug
- ▶ Manuelle Backzeitverlängerung
- ▶ Dampf-Direkteinspritzung
- ▶ Temperaturbereich bis 250 °C
- ▶ Lüftergeschwindigkeit: 10 Stufen
- ▶ Lüfterstop nach Beschwadungsprozess
- ▶ Reversierender Motorlauf
- ▶ Automatisches Vorheizen und Abkühlen
- ▶ Automatisches Einschalten über Timer
- ▶ Automatisches Reinigungssystem
- ▶ Wasseranschluss R 3/4"
- ▶ LED-Beleuchtung
- ▶ USB-Anschluss



Konvektionsbackofen MC6040-8

- Format Einschübe: 600 x 400 mm
 - Anzahl Einschübe: 8
 - Abstand zwischen den Einschüben: 90 mm
 - Heizleistung: 15 kW
 - Dampfgeneratoren: Direkteinspritzung
 - Wichtiger Hinweis: für den Geräte-Einzelbetrieb wird das Installationskit LBO10 benötigt (für den kombinierten Geräteaufbau muss das entsprechende Installationskit gewählt werden)
 - Anschlusswert: 15,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Geräte-Anschluss: 3 NAC
 - Maße: B 980 x T 840 x H 1.025 mm
 - Gewicht: 152 kg
- GTIN 4015613769936

117901



Konvektionsbackofen MC6040-10

- Format Einschübe: 600 x 400 mm
 - Anzahl Einschübe: 10
 - Abstand zwischen den Einschüben: 85 mm
 - Heizleistung: 2 x 9,55 kW
 - Dampfgeneratoren: Direkteinspritzung
 - Wichtiger Hinweis: für den Geräte-Einzelbetrieb wird das Installationskit LBO10 benötigt (für den kombinierten Geräteaufbau muss das entsprechende Installationskit gewählt werden)
 - Anschlusswert: 20,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Geräte-Anschluss: 3 NAC
 - Maße: B 980 x T 840 x H 1.150 mm
 - Gewicht: 187 kg
- GTIN 4015613795126

117902



Konvektionsbacköfen in Vollendung

Die Konvektionsbacköfen HC

Die Basis für die Konvektionsbacköfen HC sind die Modelle der Serie MC. Aber eben um ein paar Features erweitert, die den Arbeitsalltag erleichtern und der Qualität der Backwaren das I-Tüpfelchen verpasst

Wir sind völlig überzeugt von dem Touch-Display unserer Ladenbacköfen: einfach und intuitiv – so wie es sein soll. Aber geht es nicht immer noch ein kleines bisschen leichter? Mit dem Multifunktionsknopf auf jeden Fall. Die Auswahl der Programme geht noch einfacher von der Hand und das absolute Extra: die LED-Farbanzeige um den Knebel gibt schon aus der Ferne eine Info über den Gerätezustand.

Die Dampf-Direkteinspritzung überzeugt auf jeden Fall, jedoch auch da setzen die Modelle der Serie HC noch einen drauf. Die Steam-Box ist die beste Option um Feuchtigkeit in die Backkammer zu bringen. Für das Backresultat bedeutet dies eine besonders schöne, intensive Bräunung und ein größeres Volumen des Produkts.

Wir haben uns gefragt, wie man die Kruste von Brötchen und Co. noch knuspriger werden lassen kann und haben natürlich eine Lösung dafür gefunden. Die AirFresh-Box! Doch was steckt dahinter? Frische, kühle Luft wird am Ende eines Backvorgangs in den Innenraum gegeben – die heiße Luft muss zusammen mit der Luftfeuchtigkeit weichen.

Neben der Optimierung der Kruste bietet die AirFresh-Box aber noch weitere Vorteile. Durch das Herunterkühlen am Ende des Backvorgangs lässt sich schnell auf andere Backwaren mit unterschiedlichen Programmen und Temperaturen wechseln und auch das Reinigungsprogramm schneller starten. Ein weiterer Aspekt: beim Öffnen der Tür ist der Dampfaustritt bedeutend geringer.





Alles luftig

Die Konvektionsbacköfen HC überzeugen durch Steam-Box & AirFresh-Box



Konvektionsbackofen HC6040-5

- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 5
- Abstand zwischen den Einschüben: 90 mm
- Leistung Steam-Box: 3 kW
- Heizleistung: 11 kW
- Dampfgeneratoren: Direkteinspritzung | Steam-Box
- Wichtiger Hinweis: für den Geräte-Einzelbetrieb wird das Installationskit LBO20 benötigt (für den kombinierten Geräteaufbau muss das entsprechende Installationskit gewählt werden)
- Anschlusswert: 12,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 980 x T 900 x H 730 mm
- Gewicht: 158,8 kg

GTIN 4015613795133

117905



Konvektionsbackofen HC6040-8

- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 8
- Abstand zwischen den Einschüben: 90 mm
- Leistung Steam-Box: 3 kW
- Heizleistung: 15 kW
- Dampfgeneratoren: Direkteinspritzung | Steam-Box
- Wichtiger Hinweis: für den Geräte-Einzelbetrieb wird das Installationskit LBO20 benötigt (für den kombinierten Geräteaufbau muss das entsprechende Installationskit gewählt werden)
- Anschlusswert: 19,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 980 x T 900 x H 1.000 mm
- Gewicht: 187,5 kg

GTIN 4015613770055

117906

- ▶ Material Backkammer: Edelstahl
- ▶ Heiz-Art: Heißluft
- ▶ Touch-Control | LCD-Display, 7 Zoll
- ▶ Schnellanwahl über multiselektiven Knebel
- ▶ Bedienung: manuell + vorprogrammiert
- ▶ Programme: 15 vorinstalliert
84 programmierbar
+ manuell einstellbares Programm
- ▶ 6 Backphasen
- ▶ 6 Parameter pro Backphase:
Vorheizen
Lüftergeschwindigkeit
Backzeit
Backtemperatur
Beschwadungsintensität
Position Wrasenabzug
- ▶ Manuelle Backzeitverlängerung
- ▶ Wahlweise Dampf-Direkteinspritzung oder Steam-Box nutzbar
- ▶ Temperaturbereich bis 250 °C
- ▶ Programmiertes zweifaches Beschwadungssystem
- ▶ AirFresh-Box
- ▶ Lüftergeschwindigkeit: 10 Stufen
- ▶ Lüfterstop nach Beschwadungsprozess
- ▶ Reversierender Motorlauf
- ▶ Automatisches Vorheizen und Abkühlen
- ▶ Automatisches Einschalten über Timer
- ▶ Automatisches Reinigungssystem
- ▶ Wasseranschluss R 3/4"
- ▶ LED-Beleuchtung
- ▶ USB-Anschluss



✓ Gleichmäßige Ergebnisse auch bei vollständig gefüllter Backkammer

Konvektionsbackofen HC6040-10

- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 10
- Abstand zwischen den Einschüben: 85 mm
- Leistung Steam-Box: 3 kW
- Heizleistung: 2 x 9,55 kW
- Dampfgeneratoren: Direkteinspritzung | Steam-Box
- Wichtiger Hinweis: für den Geräte-Einzelbetrieb wird das Installationskit LBO20 benötigt (für den kombinierten Geräteaufbau muss das entsprechende Installationskit gewählt werden)
- Anschlusswert: 20,3 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 980 x T 900 x H 1.130 mm
- Gewicht: 210 kg
- GTIN 4015613795140

117907

- ▶ Ab einem Wasserdruck von 3,5 bar ist ein Druckminderer erforderlich
- ▶ Die Vorschaltung eines Wasserenthärter ist immer erforderlich



- ▶ Ab einem Wasserdruck von 3,5 bar ist ein Druckminderer erforderlich

Die Gärschränke PR sorgen für ein optimales Klima

Das ideale Klima für Teige entsteht insbesondere durch die innovative Luftzirkulationstechnologie und die externe Luftzufuhr.

- ▶ Material: Edelstahl
- ▶ Digitale Steuerung
- ▶ Bedienung: manuell + wahlweise Dauerbetrieb
- ▶ Elektronische Regulierung von Temperatur, Zeit und Beschwädung
- ▶ Temperturbereich bis 50 °C
- ▶ Temperaturregelung in 0,1 °C-Schritten
- ▶ Externe Steam-Box

- ▶ Luftfeuchtigkeit: 10 % bis 95 %
- ▶ Automatische Luftfeuchtigkeitskontrolle bis zu 99 %
- ▶ Innovative Luftzirkulationstechnologie
- ▶ Wasseranschluss R 3/4"
- ▶ LED-Beleuchtung
- ▶ Lenkräder mit Feststellern

Für digitale Infos
über unsere

GÄRSCHRÄNKE
scannen Sie hier



Gärschrank PR6040-10

- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 10
- Abstand zwischen den Einschüben: 70 mm
- Leistung Dampfgenerator: 1,2 kW
- Heizleistung: 1,2 kW
- Lenkrollen: 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
- Anschlusswert: 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Maße: B 985 x T 850 x H 630 mm
- Gewicht: 74,4 kg

GTIN 4015613769950

117925



Gärschrank PR6040-16

- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 16
- Abstand zwischen den Einschüben: 70 mm
- Leistung Dampfgenerator: 1,2 kW
- Heizleistung: 1,2 kW
- Lenkrollen: 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
- Anschlusswert: 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Maße: B 985 x T 850 x H 840 mm
- Gewicht: 92 kg

GTIN 4015613771779

117926

Grenzenlose

Modularität für mehr Flexibilität



Unsere Modelle aus dem Bereich Ladenbacköfen bieten alles für gelungene Backwaren, die das Bäckerherz höherschlagen lassen: Etagenbacköfen, Konvektionsbacköfen, Gärchränke sowie Zubehör, das insbesondere für mehr Flexibilität sorgt.

Alle Ofenmodelle haben ihre Vorzüge und sind zudem technisch sowie optisch perfekt miteinander kombinierbar – bestens abgestimmt auf die jeweiligen Anforderungen.

So lassen sich beispielsweise ein Etagenbackofen mit einem Konvektionsbackofen, einem Gärschrank und - zur Komplettierung - einer Kondensationshaube kombinieren. Die passenden Untergestelle und Installationskits bieten wir selbstverständlich auch.



DIE INSTALLATIONSKITS MACHEN'S MÖGLICH

Die Installationskits sind für eine Inbetriebnahme der Ladenbacköfen unverzichtbar. Das umfangreiche Angebot dient aber auch noch einem weiteren Zweck: mit den Kits lassen sich verschiedenste Geräte-Kombinationen aus Etagenbacköfen CL, Konvektionsbacköfen MC und HC, dazu Untergestelle, Gärschränke und Kondensationshaube zusammenstellen – ganz nach Bedarf und Nutzen. Ein optimaler Kreislauf von Wasser und Dampf ist somit gewährleistet. Die Kombinationsbeispiele im Folgenden zeigen nur einen Teil der Möglichkeiten auf.



Installationskit LBO10 | Konvektionsbacköfen MC

- Kombinationsbeispiele:
 - Konvektionsbackofen MC6040-5 + Untergestell LBO6040-5 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen MC6040-5 + Gärschrank PR6040-16 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen MC6040-8 + Untergestell LBO6040-5 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen MC6040-8 + Gärschrank PR6040-16 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen MC6040-10 + Untergestell LBO6040-4 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen MC6040-10 + Gärschrank PR6040-16 + Kondensationshaube LBO800

- Set bestehend aus: Wasserzulaufschläuche | Wasserablaufschläuche | Wasserzulaufmanometer | Kondensatschläuche | Kondensatsammelbox | Wrasenabzug | Montagematerial

GTIN 4015613771755



117922

Installationskit LBO20 | Konvektionsbacköfen HC

- Kombinationsbeispiele:
 - Konvektionsbackofen HC6040-5 + Untergestell LBO6040-5 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen HC6040-5 + Gärschrank PR6040-16 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen HC6040-8 + Untergestell LBO6040-5 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen HC6040-8 + Gärschrank PR6040-16 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen HC6040-10 + Untergestell LBO6040-4 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen HC6040-10 + Gärschrank PR6040-16 + Kondensationshaube LBO800

- Set bestehend aus: Wasserzulaufschläuche | Wasserablaufschläuche | Wasserzulaufmanometer | Kondensatschläuche | Kondensatsammelbox | Wrasenabzug | Montagematerial

GTIN 4015613771762



117923

Installationskit LBO30 | Konvektionsbacköfen MC

- Kombinationsbeispiele:
 - Konvektionsbackofen MC6040-5 + Konvektionsbackofen MC6040-8 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen MC6040-5 + Konvektionsbackofen MC6040-10 + Kondensationshaube LBO800

- Set bestehend aus: Wasserzulaufschläuche | Wasserablaufschläuche | Wasserzulaufmanometer | Kondensatschläuche | Kondensatsammelbox | Wrasenabzug | Elektroanschlussbox | Montagematerial

GTIN 4015613796406



117935

Installationskit LBO40 | Konvektionsbacköfen MC

- Kombinationsbeispiele:
 - Konvektionsbackofen MC6040-5 + Konvektionsbackofen MC6040-5 + Untergestell LBO6040-3 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen MC6040-5 + Konvektionsbackofen MC6040-5 + Gärschrank PR6040-10 + Kondensationshaube LBO800

- Set bestehend aus: Wasserzulaufschläuche | Wasserablaufschläuche | Wasserzulaufmanometer | Kondensatschläuche | Kondensatsammelbox | Wrasenabzug | Montagematerial

GTIN 4015613796451



117936

Installationskit LBO50 | Konvektionsbacköfen HC

- Kombinationsbeispiele:
 - Konvektionsbackofen HC6040-5 + Konvektionsbackofen HC6040-8 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen HC6040-5 + Konvektionsbackofen HC6040-10 + Kondensationshaube LBO800
- Set bestehend aus: Wasserzulaufschläuche | Wasserablaufschläuche | Wasserzulaufmanometer | Kondensatschläuche | Kondensatsammelbox | Wrasenabzug | Montagematerial

GTIN 4015613796505

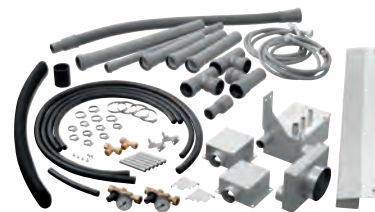


117937

Installationskit LBO60 | Konvektionsbackofen HC6040-5

- Kombinationsbeispiele:
 - Konvektionsbackofen HC6040-5 + Konvektionsbackofen HC6040-5 + Untergestell LBO6040-3 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen HC6040-5 + Konvektionsbackofen HC6040-5 + Gärschrank PR6040-10 + Kondensationshaube LBO800
- Set bestehend aus: Wasserzulaufschläuche | Wasserablaufschläuche | Wasserzulaufmanometer | Kondensatschläuche | Kondensatsammelbox | Wrasenabzug | Montagematerial

GTIN 4015613796512



117938

Installationskit LBO70 | Etagenbackofen CL6080-3

- Kombinationsbeispiele:
 - Etagenbackofen CL6080-3 + Untergestell CL6040-10 + Kondensationshaube LBO800
 - Etagenbackofen CL6080-3 + Gärschrank PR6040-10 + Kondensationshaube LBO800 + Gärschrankverlängerung PR6040-10
- Set bestehend aus: Wasserzulaufschläuche | Wasserablaufschläuche | Wasserzulaufmanometer | Kondensatschläuche | Kondensatsammelbox | Wrasenabzug | Elektroanschlussbox | Montagematerial

GTIN 4015613796468



117945

Installationskit LBO80 | Etagenbackofen CL6080-2

- Kombinationsbeispiele:
 - Etagenbackofen CL6080-2 + Untergestell CL6040-12 + Kondensationshaube LBO800
 - Etagenbackofen CL6080-2 + Gärschrank PR6040-16 + Kondensationshaube LBO800 + Gärschrankverlängerung PR6040-16
- Set bestehend aus: Wasserzulaufschläuche | Wasserablaufschläuche | Wasserzulaufmanometer | Kondensatschläuche | Kondensatsammelbox | Wrasenabzug | Montagematerial

GTIN 4015613772264



117946

Installationskit LBO90 | Etagen- & Konvektionsbacköfen

- Kombinationsbeispiele:
 - Konvektionsbackofen MC6040-5 + Etagenbackofen CL6040-1 + Untergestell LBO6040-4 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen MC6040-5 + Etagenbackofen CL6040-1 + Gärschrank PR6040-10 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen HC6040-5 + Etagenbackofen CL6040-1 + Untergestell LBO6040-4 + Kondensationshaube LBO800
 - Konvektionsbackofen HC6040-5 + Etagenbackofen CL6040-1 + Gärschrank PR6040-10 + Kondensationshaube LBO800
- Set bestehend aus: Wasserzulaufschläuche | Wasserablaufschläuche | Wasserzulaufmanometer | Kondensatschläuche | Kondensatsammelbox | Wrasenabzug | Montagematerial

GTIN 4015613796499



117947

Installationskit LBO100 | Etagenbacköfen CL

Das Installationskit legt den Grundbaustein für die Inbetriebnahme der Etagenbacköfen CL6040-1 und CL6080-1.

- Set bestehend aus: Wasserzulaufschläuche | Wasserablaufschläuche | Kondensatschläuche | Kondensatsammelbox | Wrasenabzug | Montagematerial

GTIN 4015613805139



117948

FÜR MEHR MOBILITÄT DER LADENBACKÖFEN

... denn Qualität hat ihr Gewicht. In Momenten wie der Fußbodenreinigung oder einer Instandsetzung müssen die Ladenbacköfen Ihrem Platz weichen. Um die Ladenbacköfen mobiler zu machen sind alle Untergestelle mit besonders tragfähigen, stabilen Rollen ausgestattet. Der extrem flache Rollsockel ermöglicht die Mobilität auch für besonders hohe Ladenbackofen-Kombinationen.



Untergestell LBO6040-5

- Ausgelegt für: Konvektionsbacköfen MC + HC, Etagenbacköfen CL6040-1
 - Format Einschübe: 600 x 400 mm
 - Anzahl Einschübe: 5
 - Art Einschübe: quer
 - Lenkrollen: 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
 - Durchmesser Rollen: 80 mm
- GTIN 4015613796413



117930

Untergestell LBO6040-4

- Ausgelegt für: Konvektionsbacköfen MC + HC, Etagenbacköfen CL6040-1
 - Format Einschübe: 600 x 400 mm
 - Anzahl Einschübe: 4
 - Art Einschübe: quer
 - Lenkrollen: 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
 - Durchmesser Rollen: 80 mm
- GTIN 4015613769967



117931

Untergestell LBO6040-3

- Ausgelegt für: Konvektionsbacköfen MC + HC, Etagenbacköfen CL6040-1
 - Format Einschübe: 600 x 400 mm
 - Anzahl Einschübe: 3
 - Art Einschübe: quer
 - Lenkrollen: 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
 - Durchmesser Rollen: 80 mm
- GTIN 4015613796420



117932

Untergestell CL6040-12

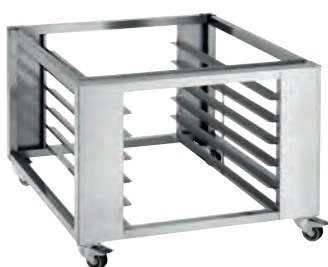
- Ausgelegt für: Etagenbacköfen CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
 - Format Einschübe: 600 x 400 mm
 - Anzahl Einschübe: 6 à 2 Bleche
 - Art Einschübe: quer
 - Lenkrollen: 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
 - Durchmesser Rollen: 100 mm
- GTIN 4015613770031



117933

Untergestell CL6040-10

- Ausgelegt für: Etagenbacköfen CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
 - Format Einschübe: 600 x 400 mm
 - Anzahl Einschübe: 5 à 2 Bleche
 - Art Einschübe: quer
 - Lenkrollen: 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
 - Durchmesser Rollen: 80 mm
- GTIN 4015613796437



117934

Rollsockel MCHC2300

- Ausgelegt für: Konvektionsöfen MC + HC
 - Lenkrollen: 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
 - Durchmesser Rollen: 100 mm
- GTIN 4015613804903



117939

ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGEN FÜR DEN PROFESSIONELLEN ARBEITSABLAUF



Auflageschienen MCHC6040-6

- Ausgelegt für: Konvektionsbacköfen MC6040-5 + HC6040-5
 - Format Einschübe: 600 x 400 mm
 - Anzahl Einschübe: 6
 - Abstand zwischen den Einschüben: 75 mm
- GTIN 4015613796390



117920

Auflageschienen MCHC6040-10

- Ausgelegt für: Konvektionsbacköfen MC6040-8 + HC6040-8
 - Format Einschübe: 600 x 400 mm
 - Anzahl Einschübe: 10
 - Abstand zwischen den Einschüben: 72 mm
- GTIN 4015613769943



117921

Kondensationshaube LBO800

- Ausgelegt für:
 - Etagenbacköfen CL
 - Konvektionbacköfen MC + HC
 - Anzahl Gebläsemotoren: 2
 - Regulierung Gebläse: automatisch, ofengesteuert
 - Motorleistung: 20 W
 - Montage-Art: oben am Gerät
 - Anschlusswert: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- GTIN 4015613769974



117940

Hauben-Verlängerung LBO800

- Ausgelegt für: Kondensationshaube LBO800
 - Material: Edelstahl
 - Inklusive: Befestigungsmaterial
- GTIN 4015613796444



117941

Gärschrank-Verlängerung PR6040-10

- Ausgelegt für: Gärschrank PR6040-10
 - Material: Edelstahl
 - Inklusive: Befestigungsmaterial
- GTIN 4015613770048



117927

Gärschrank-Verlängerung PR6040-16

- Ausgelegt für: Gärschrank PR6040-16
 - Material: Edelstahl
 - Inklusive: Befestigungsmaterial
- GTIN 4015613771786



117928

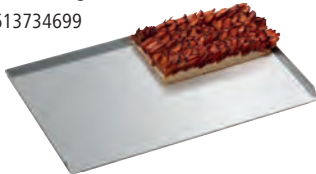
ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGEN FÜR DEN PROFESSIONELLEN ARBEITSABLAUF



Backblech 600x400-AL

- Material: Aluminium
- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Materialstärke: 1,5 mm
- Temperaturbeständig bis: 260 °C

GTIN 4015613734699



100412

Lochblech 600x400-AL

- Material: Aluminium
- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Materialstärke: 1,5 mm
- Temperaturbeständig bis: 260 °C

GTIN 4015613734705



100413

Lochblech 600x400-SI

- Material: Aluminium | Silikonbeschichtung
- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Materialstärke: 1,5 mm
- Temperaturbeständig bis: 260 °C

GTIN 4015613734712



100416

Fettpfanne 600 x 400

- Material: Edelstahl
- Bäckereinorm: 600 x 400 mm

GTIN 4015613658414



525782

Backtrennspray 500ml DS

- Material: 100 % pflanzliche Öle
- Ausgelegt zum: Einfetten von Formen, Blechen, Pfannen und Waffeleisen
- Bestellmengeneinheit: 2 Kartons (1 Karton à 6 Dosen)
- Inhalt / Dose: 500 ml

GTIN 4015613498515



173060

Druckminderer

- Material: Messing | Verchromt
- Wasserdruck: 1 - 6 bar (voreingestellt auf 3 bar)
- Eingangsdruck max.: 16 bar
- Betriebstemperatur max.: 65 °C
- Anschluss: 3/4"

GTIN 4015613468617



533051

Topfhandschuhe

- Baumwolle 100 % (außen)
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Eigenschaften: Mit Flammenschutz | Mit Aufhänger | Stoffdicke: 640 g/m²



- Länge: 300 mm

GTIN 4015613735467

A500510

- Länge: 370 mm

GTIN 4015613735474

A500511

- Länge: 420 mm

GTIN 4015613735481

A500512

- Länge: 600 mm

GTIN 4015613735498

A500513

The image shows the interior of a bakery. In the background, a chalkboard menu lists various breads and their prices:

Left Column		Right Column	
Mischbrot	4,00 € (1.200 g)	Knäppel	0,53 €
Roggenbrot	2,20 € (500 g)	Mohnbrötchen	0,54 €
Weißbrot	2,90 € (750 g)	Gesambrötchen	0,65 €
Dreisatbrot	3,70 € (1.750 g)	Kürbiskernbrötchen	0,58 €
Kemmlbrot	3,90 € (1.000 g)	Zwiebelbrötchen	0,63 €
		Dreisatbrötchen	0,74 €
		Dinkelbrötchen	0,85 €

The counter in the foreground has a wooden sign that reads "Landbäckerei". Various breads are displayed on shelves and in glass cases behind the counter. A window on the left shows a chalkboard with a drawing of a person on a bicycle and the text "Landbäckerei Brot aus".

A black Philips Senseo coffee machine is shown dispensing a cup of coffee. The machine has a digital display on the front panel showing various coffee settings. A white cup is placed under the spout, and a stream of coffee is being poured into it. The machine is set against a plain white background.

GARTECHNIK ► Ladenbacköfen

Bartscher

seit 1876



Die
digitale Version
steht Ihnen
hier zur
Verfügung



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Germany

Tel. +49 5258 971-0
Fax +49 5258 971-120

info@bartscher.com
www.bartscher.com

Unser komplettes Sortiment finden Sie unter www.bartscher.com

