

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.*



NFG **NATUR BROTTBACKÖFEN**
ELEKTRO VOLLSTEINBACKÖFEN



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. Brotbackofen 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.

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.

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 thermoisierte **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 erlesene 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, **einzel eingeschobenen Panzerrohrheizkörper** und **rostfreiem Edelstahlgehäuse** (Rückwand und Bodenplatte sind verzinkt) sowie einer **Edelstahl Dampfschwellanlage** mit Schwelltrichter ausgestattet.



NBO 4 mit Untertisch NBO-T4
Ein weiterer NBO 4 kann auch nachträglich aufgesetzt werden.



NBO 2



NBO 4 mit geöffneter Backofentüre



NBO 4 mit geschlossener Backofentüre



NBO STEINBACKÖFEN WERDEN IN ÖSTERREICH ENTWICKELT UND MIT SCHAMOTTESTEINEN „MADE IN AUSTRIA“ GEFERTIGT.



Steinharte Profis

- Gehäus 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 Backwarenräunung
- **Typischer und unübertroffener „Stein-Holzbackofen-Effekt“**
- Perfekt, auch als Fleischbratöfen oder Spanferkelofen

DAS ÜBERLEGENE HEIZKÖRPERSYSTEM MIT DEN EINGESCHOBENEN PANZERROHR-HEIZKÖRPER!

Die Details, auf die es ankommt

Alle NBO Elektro-Vollstein-Brotbacköfen sind mit einem **rostfreien Edelstahlgehäuse** aus Chromstahl gefertigt. Die Rückwand und die 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 langlebige und robuste Panzerrohr-Heizstäbe eingeschoben. **Die hochwertigen Heizstäbe sind in die Schamottesteine eingeschoben und daher einzeln und einfach austauschbar!** Dies hat den großen Vorteil, dass beim Ausfall eines Heizstabes nicht die komplette Schamotteplatte ausgebaut werden muss, wie es bei Schamotteplatten mit integrierter (eingegossener) Heizwendel nötig ist. Somit entfällt der große Aufwand und die enormen Kosten für die Demontage und Montage der Schamotteplatten. 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.



Moderne zukunftsweisende rostfreie Edelstahlfront mit hochwertig großflächiger Panoramaverglasung

NBO's Profi-Zubehör

- **Profi ALU - Lochbleche** für die vielseitige Zubereitung von Feingebäck, Weißbrot, Brezen, Kekse usw. Genau auf die volle Backflächengröße abgestimmt mit Abwurfkante und Versteifungswelle.
- **Profi - Dauerbackfolien**
- **Profi - Reinigungsbesen** für die optimale Reinigung der Schamotteböden.
- **Profi - Brotschaufeln** komplett in Holz, für das sichere „Einschießen“ von Brot.
- **Profi - Simperl, Gärschränke, Teigknetmaschinen usw.**

feinfühlig und Produktgerecht

Jeder NBO Backraum verfügt über zwei Thermostate zur getrennten Feinregulierung von Ober- und 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).



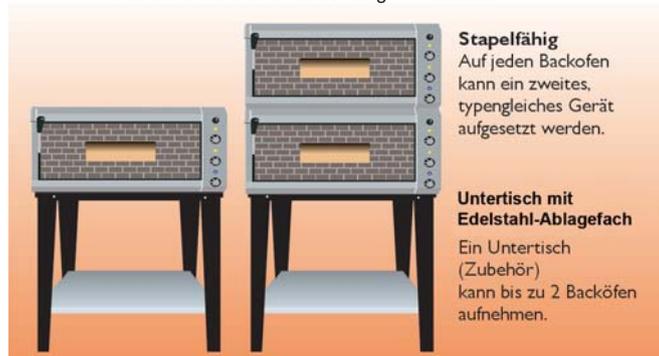
NBO 12
(= 2 Geräte NBO 6)
mit Zubehör

Rostfrei
Edelstahl



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

- ✓ Vollschamotte
- ★ Edelstahltechnik
- 🔒 Türen selbstschließend
- 📦 Stapelfähig
- 300° 300-Grad-Technik
- 💡 Panoramafenster und Innenbeleuchtung



Stapelfähig
Auf jeden Backofen kann ein zweites, typengleiches Gerät aufgesetzt werden.

Untertisch mit Edelstahl-Abfagefach
Ein Untertisch (Zubehör) kann bis zu 2 Backöfen aufnehmen.

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

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 (doppelt gebranntem Ton) ausgekleidet. Zusammen mit den hochwertigen Isoliermaterialien auf Keramik-Basis wird eine überaus schnelle und effektive Energieaufnahme und Wärmespeicherung erreicht. Das eigentliche Backen des Brotes erfolgt ausschließlich mit der im Stein gespeicherten Hitze ohne weitere Energiezufuhr. Diese Wärmeenergie wird dabei so schonend übertragen, dass das Backgut gleichmäßig gebräunt und der richtige Feuchtigkeitsgrad bewahrt wird. Das Backen erfolgt daher mit einer hohen Anfangstemperatur für eine herrliche Krustenbildung und dann mit gleichmäßig fallender Backtemperatur. Somit bleibt die benötigte Feuchtigkeit im Brot. **Das Ergebnis ist einfach: BROTBACKEN und nicht Brottrocknen.** Das Resultat sind herrlich duftende, frisch-knusprige und gleichmäßig gebräunte Steinbackbrote, die in jeder Hinsicht einfach nur begeistern.



Unsere Auszeichnung zur Brotprämierung

Die BIO-AUSTRIA Brotprämierung wurde von einer zwölfköpfigen Experten-Jury bestehend aus Bäckern, Fachberatern sowie Mitarbeiter der Lebensmittelbehörde gewählt und kam zum Test Ergebnis:

Das beste BIO-Bauernbrot Salzburgs entsteht in einem NFG Elektro Vollstein Brotbackofen!

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 hat der Ofen immer noch eine enorme Restwärme, welche bei den anschließenden Backvorgängen dann optimal genutzt werden kann. Je mehr Sie backen, desto günstiger ist die Energiebilanz.

Vorteile des elektrorbeheizten Steinbackofen gegenüber einem Holzbackofen

Die Vorteile des elektrorbeheizten NFG Steinbackofen bzw. Brotbackofen 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 NFG 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 elektrorbeheizten Steinbacköfen die Ober- und Unterhitze getrennt temperaturgeregt werden. Somit ist dieser Elektrosteinofen nicht nur der perfekte Brotbackofen, sondern auch ein Universalbackofen für Gebäck, Kekse, Pizzas, Fladenbrot, Dörrobst, Fleischgerichte usw... Durch die enorme Power der Schamottesteine muss man auch unbedingt einen Schweinebraten mit herzhafter Kruste und saftigem Fleisch braten, ein Gourmeterlebnis!

Die urtypische Speicherhitze

Diese Speicherhitze ist dem uralten Prinzip des Steinbackofens zu verdanken. Wir sagen: „der Schamott atmet“ d.h. der Schamotte speichert nicht nur die Hitze, sondern auch die Feuchtigkeit, welche dann beim Ausbacken wiederum an das Brot abgegeben wird. Durch dieses optimale Feuchtklima in der Vollschamotte-Backkammer bleibt die Feuchtigkeit im Brot. Brotbacken und nicht Brottrocknen!



Im Falle eines Falles

Kein Problem! Sollte wirklich der Fall eintreten und ein Heizkörper nach Jahrzehnten (und wir meinen wirklich Jahrzehnte) ausfallen, wird dieser einzeln in die Schamotteplatte eingeschobene Panzerrohr-Heizkörper ganz einfach ausgetauscht. **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!**

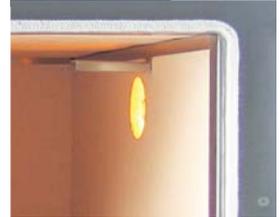


NBO das überlegene Heizsystemkonzept!

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



hochwertige Türdichtung und Innenbeleuchtung



moderne und zukunftsweisende rostfreie Edelstahlfront mit Top-Panoramaverglasung

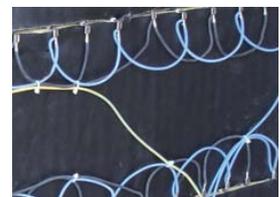


selbstschließende Feder-scharniere und Edelstahl-Kantenschutz für Schamotte



Vollstein Backkammer durch Vollschamotte

Jetzt NEU! Auch mit topaktueller schwarzer Panoramaverglasung lieferbar!



einzel eingeschobene Rohrheizkörper und hochwertige Isolierung mit Dampfsperre



Thermoisolierte rostfreie Edelstahl-Backraumtüre mit großflächiger Doppel-Spezial-Panoramaverglasung



umfangreich, abgestimmtes Profi - Zubehör für's BIO-Spezialbrot



passgenaue Spezial-ALU- Lochbleche für Gebäck



NBO STEINBACKÖFEN WERDEN IN ÖSTERREICH ENTWICKELT UND MIT SCHAMOTTESTEINEN „MADE IN AUSTRIA“ GEFERTIGT.



NFG Steinbacköfen sind auch die perfekten Fleischbratöfen und Spanferkelöfen!

NFG Elektro Vollstein Brotbacköfen NBO DAS ÜBERLEGENE HEIZKONZEPT

Alle Vollstein Brotbacköfen in serienmäßiger Komplettausstattung;

Mit rostfreiem Edelstahlgehäuse aus Chromstahl, Rückwand und Bodenplatte aus verzinktem Stahlblech. Vollschanotte Backkammer, zukunftsweisende und höchst zuverlässliche Heiztechnik mit eingeschobenen Panzerrohr-Heizstäben, rundum Edelstahl-Kantenschutz zur Schonung der Schamottesteine, thermoisolierte und rostfreie Edelstahl Backraumtüre, großflächige Doppel-Panorama-Türverglasung, hochwertige selbstschließende Federscharniere und Türdichtung, Innenbeleuchtung sowie zwei Thermostate zur getrennten Feinregulierung von Ober- und Unterhitze. Alle NBO Modelle 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. Standardversion mit brauner Panoramaverglasung.



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 eingeschobenen Panzerrohr-Heizstäbe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
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 ~	6 kW 2x230 V, 1 N ~	6 kW 400 V, 3 N ~	12 kW 400 V, 3 N ~	9 kW 400 V, 3 N ~	18 kW 400 V, 3 N ~
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	110	2 x 110	175	2 x 175	230	2 x 230



Untertische für Brotbacköfen

Die stabilen und hochwertig pulverbeschichteten 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.

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
BTH in mm	870 x 425 x 755	870 x 700 x 755	870 x 1005 x 755
inkl. Edelstahl-Ablagefach	✓	✓	✓
Gewicht Kg	19	21	24

Laufrollen für Untertische

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



Type: LR-NBO
Art. Nr.: 063090

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



Profi-Zubehör für NFG Elektro Vollschatotte-Öfen



Aluminiumlochbleche und Backhandschuhe für Brotbacköfen

Profi ALU-Lochbleche mit 3 mm Lochraaster für die optimale Wärmeübertragung. Original NFG Zubehör für die vielseitige Zubereitung von Feingebäck, Weißbrot, Brezen, Kekse usw. Genau auf die volle Backflächengröße der Öfen abgestimmt mit Abwurfkante, Versteifungswelle, 3-Seitenaufkantung und verschweißte Ecken. Backhandschuhe Außenseite aus Spezial imprägnierter Baumwolle (Frottee) Innenseite aus Wolle und Polyester.



	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



BHS/35 Backhandschuhe (Paar) Profi-HygoBake, Hitzebeständig bis +250 °C, sehr weich und schmutzbeständig, 35 x 17 cm, Waschmaschinenfest bis +40 °C

BHS/35 **360110**

Baguettebleche aus Aluminiumlochbleche

Profi ALU-Baguettebleche mit 3 mm Lochraaster für die optimale Wärmeübertragung. Im Bäckermaß EN 60 x 40 cm, passend für NBO 4 und NBO 6. Original NFG Zubehör für die professionelle ubereitung von Baguette, Stangenbrot, Franzosenbrot, Ciabatta, Seelen, Roggen- und Mehrkornstangen 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



Brotschaufeln

Spezial Vollholz Brotschaufeln zum sicheren Einschließen und Herausnehmen von Brot. Das Schaufelblatt ist komplett aus Holz zur Schonung der Schamottesteine. Die Brotschaufeln sind in den verschiedensten Größen, genau passend für Ihr Spezialbrot verfügbar. Die Holzstiele können auf die passende Länge abgesägt werden.

Das Modell PZS/33 ist eine große Spezial Brot- und Pizzaschaufel mit einem 3-fach Schichtverleimtem Schaufelblatt mit sehr geringen Gewicht und einem ovalen Stiel für leichtes und sehr sicheres Handling.



	Type	Art. Nr.
Brotschaufel (Vollholz) <i>klein</i> 20 x 40 cm, 1,2 kg	BRS/20	360204
Brotschaufel (Vollholz) <i>mittel</i> 25 x 40 cm, 1,4 kg	BRS/25	360205
Brotschaufel (Vollholz) <i>groß</i> 30 x 40 cm, 1,8 kg	BRS/30	360206
Brots- und Pizzaschaufel (3-fach Spezialschichtverleimt) 33 x 33 cm, sehr geringes Gewicht nur 1,2 kg	PZS/33	360210



Reinigungsbesen / Backofenbesen

Spezial hitzebeständiger Backofenbesen zum Auskehren der Schamotteöfen. Mit Spezial-Messingborsten speziell auf unsere Elektro-Steinbacköfen abgestimmt.



	Type	Art. Nr.
Reinigungsbesen (Backofenbesen) für Schamotteöfen mit Spezial-Messingborsten, 1 kg	RBS	360200



Bratpfannen in Edelstahl

Große Edelstahl-Bratpfannen in schwerer und stabiler Profiqualität für alle Fleischarten wie Schweinebraten, Spanferkel, Geflügel, Rind, Wild usw. Original NFG Zubehör aus hochwertig, rostfreiem 1,5 mm Chromnickelstahl (CNI). Tiefe 80 mm, verschweißten Ecken.



Rostfrei CNI
Chromnickelstahl

	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

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 der NFG original 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

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 Brotschaufel 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 Brotschaufel 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 Mehrkornteig ist die nächst kleinere Brotform passend. Die Körbe sind auch als dekorative Brotkörbchen verwendbar.

Rundbrot-Simperl	Brotgewicht in kg ca.	Maße 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

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

Ovale-Simperl	Brotgewicht in kg ca.	Maße in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	20x14	SO0,5	360160
	0,75	24x14	SO0,75	360161
	1,0	25x16	SO1,0	360162
	1,5	30x18	SO1,5	360163
	2,0	35x20	SO2,0	360164

Langbrot-Simperl	Brotgewicht in kg ca.	Maße in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	22x13	SL0,5	360174
	0,75	24x12,5	SL0,75	360175
	1,0	32x13	SL1,0	360176
	1,5	37x14	SL1,5	360177
	2,0	42x15	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



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

Teigknetmaschine und Spiralkneter

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.

Die Maschinen verfügen über alle Sicherheitsvorrichtungen der europäischen Richtlinien.

Zur Auswahl steht eine Modellreihe mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarer Teigschüssel sowie eine Modellreihe mit festem Knetkopf und fixer Teigschüssel. Die Maschinen sind in der Ausführung mit 1 Knetgeschwindigkeit oder **mit einer stufenlos einstellbaren Knetgeschwindigkeit lieferbar.**

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

Alle Teigknetmaschinen mit folgender Grundausstattung

- **Neue, von oben bedienbare Bedienungseinheit** für die leichte und ergonomische Bedienung (ausgenommen Kleinkneter KM 10 KK)
- Wahlweise mit 1 Geschwindigkeitsstufe oder bei Typen KM.../VS **mit stufenlos einstellbarer Knetgeschwindigkeit**
- Leistungsstarker und wartungsfreier **Industrie-Drehstrommotor** (ausgenommen Kleinkneter 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 Kleinkneter 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



ergonomische Bedienung von Oben



Edelstahl Knethaken **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

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/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 Knehtaken 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 ca.	empfohlene Knetmenge Teig von/bis	regelbare Geschwindigkeit	fixe Teigschüssel in cm	Außenmaße B/T/H in mm	Leistung in HP/KW	Anschluß	Gew. in kg
KM 17 F	090352	17 Lit./12 kg	1,2 - 9 kg	nein	Ø 32 / H 21	350 x 660 x 630	1 / 0,74	400 V / 50 Hz	72
KM 17 F/VS	090352/1	17 Lit./12 kg	1,2 - 9 kg	ja	Ø 32 / H 21	350 x 660 x 630	1 / 0,74	230 V / 50 Hz	73
KM 22 F	090354	22 Lit./18 kg	1,8 - 14 kg	nein	Ø 36 / H 21	400 x 690 x 630	1 / 0,74	400 V / 50 Hz	75
KM 22 F/VS	090354/1	22 Lit./18 kg	1,8 - 14 kg	ja	Ø 36 / H 21	400 x 690 x 630	1 / 0,74	230 V / 50 Hz	76
KM 33 F	090356	33 Lit./25 kg	2,5 - 20 kg	nein	Ø 40 / H 26	440 x 830 x 720	2 / 1,5	400 V / 50 Hz	104
KM 33 F/VS	090356/1	33 Lit./25 kg	2,5 - 20 kg	ja	Ø 40 / H 26	440 x 830 x 720	2 / 1,5	230 V / 50 Hz	105
KM 42 F	090358	42 Lit./38 kg	3,8 - 30 kg	nein	Ø 45 / H 26	470 x 850 x 720	2 / 1,5	400 V / 50 Hz	107
KM 42 F/VS	090358/1	42 Lit./38 kg	3,8 - 30 kg	ja	Ø 45 / H 26	470 x 850 x 720	2 / 1,5	230 V / 50 Hz	108
KM 53 F	090360	53 Lit./44 kg	4,4 - 36 kg	nein	Ø 50 / H 26	530 x 860 x 720	2 / 1,5	400 V / 50 Hz	110
KM 53 F/VS	090360/1	53 Lit./44 kg	4,4 - 36 kg	ja	Ø 50 / H 26	530 x 860 x 720	2 / 1,5	230 V / 50 Hz	111

Knetmaschinen KM..K mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarer Teigschüssel

Type	Art. Nr.	Fassungsvermögen Schüssel ca.	empfohlene Knetmenge Teig von/bis	regelbare Geschwindigkeit	aufklappbarer Knetkopf	abnehmbare Teigschüssel in cm	Außenmaße B/T/H in mm	Leistung in HP/KW	Anschluß	Gew. in kg
KM 17 K	090370	17 Lit./12 kg	1,2 - 9 kg	nein	ja	Ø 32 / H 21	370 x 680 x 640	1 / 0,74	400 V / 50 Hz	89
KM 17 K/VS	090370/1	17 Lit./12 kg	1,2 - 9 kg	ja	ja	Ø 32 / H 21	370 x 680 x 640	1 / 0,74	230 V / 50 Hz	90
KM 22 K	090372	22 Lit./18 kg	1,8 - 14 kg	nein	ja	Ø 36 / H 21	420 x 720 x 640	1 / 0,74	400 V / 50 Hz	93
KM 22 K/VS	090372/1	22 Lit./18 kg	1,8 - 14 kg	ja	ja	Ø 36 / H 21	420 x 720 x 640	1 / 0,74	230 V / 50 Hz	94
KM 33 K	090374	33 Lit./25 kg	2,5 - 20 kg	nein	ja	Ø 40 / H 26	460 x 840 x 730	2 / 1,5	400 V / 50 Hz	125
KM 33 K/VS	090374/1	33 Lit./25 kg	2,5 - 20 kg	ja	ja	Ø 40 / H 26	460 x 840 x 730	2 / 1,5	230 V / 50 Hz	127
KM 42 K	090376	42 Lit./38 kg	3,8 - 30 kg	nein	ja	Ø 45 / H 26	490 x 860 x 730	2 / 1,5	400 V / 50 Hz	129
KM 42 K/VS	090376/1	42 Lit./38 kg	3,8 - 30 kg	ja	ja	Ø 45 / H 26	490 x 860 x 730	2 / 1,5	230 V / 50 Hz	131
KM 53 K	090378	53 Lit./44 kg	4,4 - 36 kg	nein	ja	Ø 50 / H 26	550 x 870 x 730	2 / 1,5	400 V / 50 Hz	134
KM 53 K/VS	090378/1	53 Lit./44 kg	4,4 - 36 kg	ja	ja	Ø 50 / H 26	550 x 870 x 730	2 / 1,5	230 V / 50 Hz	135

Sondermodell "Kompakt-Klein-Knetmaschine"

mit aufklappbarem Knetkopf und fixer Teigschüssel

Kleinknefer 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

Type:
KM 10 KK

Art. Nr.:
090351



NOTIZEN