

# Etagenbackofen und Bratofen mit Heißluft



Elektro Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze **und Heißlufttechnik**

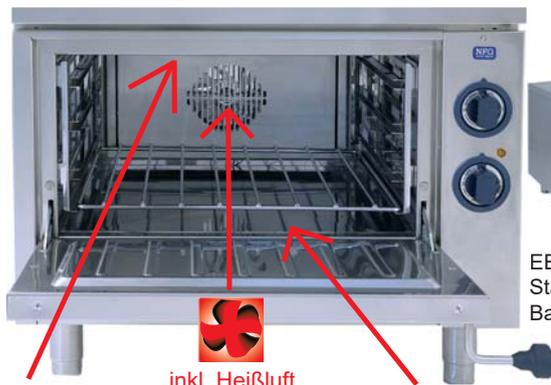
Die Etagen - Back - Öfen sind in Qualität und Leistung perfekt auf das gewerbliche Braten, Grillen und Backen von Gebäck abgestimmt

## EEBOH.. Elektrobackofen GN 2/1 mit Ober- und Unterhitze und zusätzlicher Heißlufttechnik

- Innen und außen hochwertige, rostfreie Chromnickel-Edelstahl Ausführung CNS für die leichte und hygienische Reinigung
- Backofentechnik mit Ober- und Unterhitze (nicht getrennt regelbar) **sowie zusätzlicher Heißlufttechnik** mit separatem Ring-Heißluftheizkörper für die gleichzeitige Verwendung mehrerer Backmuffeleinschübe (Konvektions-Umluftbetrieb)
- Backofen lieferbar mit: 1 Backkammer, 2 Backkammern und neutralem Unterschrank, oder 3 Backkammern.
- In der serienmäßigen **Standardversion** sind die Backofentüren als robuste **Edelstahl-Volltüren** ausgeführt.
- Als Option und gegen Aufpreis sind anstatt der standardmäßigen Backofen-Volltüren **auch Glastüren** mit Sichtfenster lieferbar.
- Backofenausstattung pro Backmuffel: 1 Stück Thermostat bis 300 °C, 1 Stück Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz, 1 Stück Wahlschalter für Auswahl der 3 Betriebsarten; **1.) gemeinsam regelbare Ober- und Unterhitze 2.) nur Heißluft** mit separatem Ring-Heißluftheizkörper **3.) Ober- und Unterhitze kombiniert mit Heißlufttechnik**. Leistung pro Backmuffel 6,6 kW
- Backmuffelgröße BTH 540 x 680 x 300 mm, für Roste und Bleche GN 2/1 (530x650 mm)
- abnehmbarer 3-fach Einschub für die leichte Innenreinigung
- serienmäßig inklusive: 1 Stück Rost GN 2/1 und 1 Stück Backblech GN 2/1 pro Backmuffel
- Einschübe für Unterschrank als Option erhältlich



Rostfrei  
Edelstahl



inkl. Oberhitze      inkl. Heißluft      inkl. Unterhitze



EEBOH 1T in Standardversion mit Backofen-Volltüre



EEBOH 2T mit GN 2/1 Einschübe im Unterschrank. Einschübe sind als Option erhältlich.



EEBOH 3T



EEBOH 1T mit Glastüre und Sichtfenster Glastüre(n) als Option lieferbar anstatt der Standard-Volltüren

## Etagenbacköfen mit zusätzlicher Heißlufttechnik

In serienmäßiger Standardausführung mit Backofen-Volltüren (Glastüren mit Sichtfenster sind als Option erhältlich)

	Type	Art. Nr.	Backkammer	Neutral unterschrank	Bleche/Roste Einschübe pro Backkammer	Ober- und Unterhitze	Heißluft Technik	serienmäßig inkl.	Außenmaße BTH in mm	Anschluß und Leistung	Gew. in kg
	EEBOH 1T	060133	1	ohne	3 x GN 2/1 (530x650mm)	✓	✓	1 Backblech 1 Rost	800 x 875 x 690	400 V 50 Hz 6,6 kW	80
	EEBOH 2T	060134	2	1	3 x GN 2/1 (530x650mm)	✓	✓	2 Backbleche 2 Roste	800 x 875 x 1690	400 V 50 Hz 13,2 kW	194
	EEBOH 3T	060136	3	ohne	3 x GN 2/1 (530x650mm)	✓	✓	3 Backbleche 3 Roste	800 x 875 x 1690	400 V 50 Hz 19,8 kW	235
	EEBO 1T +H 1T	060120	1 + 1	1	<b>Sondermodell</b> als Kombinationsofen mit 1 x Backkammer (EEBO 1T) mit getrennter Ober- und Unterhitze, 1 x Backkammer (EEBOH 1T) mit Heißlufttechnik inkl. Ober- und Unterhitze, 1 x Neutralunterschrank, 12,5 kW, 400 V						

## Optionen und Zubehör

	Type	Art. Nr.
<b>Aufpreis für Glastüren</b> mit Sichtfenster anstatt der Standard-Volltüren. <b>Aufpreis ist pro Backofentüre!</b>	EEBO/APGLT	060124
<b>Aufpreis für GN 2/1 Einschübe</b> im Unterschrank	EEBO/EINS	060122
<b>Backblech</b> in CNS, GN 2/1 (530x650mm) Tiefe 30 mm	-	349023
<b>Bratpfanne</b> in CNS, GN 2/1 (530x650mm) Tiefe 80 mm	-	349024
<b>Rost</b> verchromt, GN 2/1 (530x650 mm) bzw. 536x630 mm	-	349010





# Manueller Heißluftofen und Konvektionsofen Type ..MANU



MHL/MANU

- Zur Auswahl stehen Zwei manuell bedienbare Heißluftöfen (Konvektionsofen ohne Beschwädung)
- Modell „Mini“ Type MHL/MANU mit kleinsten Außenmaßen für 3 Bleche mit Blechmaß B 342 x T 242 mm
- Modell „Kompakt“ Type KHL/MANU mit kompakten Maßen für 3 Bleche mit Blechmaß B 460 x T 330 mm
- einfache, **manuelle Bedienung** mit Temperatureinstellung bis 260° C
- Zeituhr (0 - 60 Min.) mit Timerfunktion und Signalton bei Backende
- leistungsstarker Ventilator für gleichmäßige Temperaturverteilung
- doppelt verglaste und belüftete Dekortürläser, Innenbeleuchtung
- Edelstahlgehäuse, hochwertige Long-Life-Türscharniere und Türdichtung
- Lieferung erfolgt inklusive 3 Backbleche für eine Vollbeschickung



Type	Art. Nr.	Technik	Steuerung Temperatur	Kapazität	serienmäßig inkl.	Außenmaße BTH in mm	Leistung Anschluß	Gew. in kg
MHL/MANU	064201	Heißluft	manuell 60 - 260 °C	3 Bleche 342x242mm	3 Bleche	480x523x402	2,7 KW 230 V, 50 Hz	16
KHL/MANU	064202	Heißluft	manuell 60 - 260 °C	3 Bleche 460x330mm	3 Bleche	600x587x402	2,7 KW 230 V, 50 Hz	20



Rost verchromt, für MHL/.. 342x242mm Art. Nr. 360300  
Rost verchromt, für KHL/.. 460x330mm Art. Nr. 360310



Backblech ALU für MHL/.. 342x242mm Art. Nr. 360301  
Backblech ALU für KHL/.. 460x330mm Art. Nr. 360311

# Profi-Kompakt Heißluftofen und Konvektionsofen Type HL..



HL3-GO  
(GO = ohne Beschwädung)



HL4BS-LED  
(LED = mit Beschwädung)



- Gehäuse in Edelstahl, Backkammer mit gerundeten Ecken für leichte Reinigung
- Zwei Modellgrößen für Einschub Kapazität von 3 oder 4 Bleche, mit 75 mm Zwischenabstand, Blechmaße: Breite 460 x Tiefe 330 mm
- Typen „HL..GO“ als reiner Heißluftofen bzw. Konvektionsofen **ohne Beschwädung**
- Typen „HL..BS-LED..“ mit **Beschwädung** und **1/2“ Festwasseranschluss**.  
**Als Option\*** ist anstatt des Festwasseranschlusses eine **Wasserpumpe** für eine Wasserversorgung aus einem separaten Wassertank (z.B. Kanister) verfügbar, somit ist kein Festwasseranschluss mehr nötig, nur für die Modelle HL..BS-LED
- **sehr einfach zu bedienende elektronische Steuerung mit Touch-Bedienfeld** und schnellen bzw. direkten Zugriff auf Ihre voreingestellten 12 Programmtasten
- 99 frei programmierbare Backprogramme mit 3 Backschritte bzw. Zeitphasen, jede mit eigener Backzeit und Backtemperatur. Zusätzlich ist bei den Modellen mit Beschwädung (HL..BS-LED) die gewünschte Feuchtigkeit sowie eine zweite reduzierte Lüftergeschwindigkeit programmierbar.
- elektronische Displayanzeige mit Restbackzeit-Anzeige, Anzeige der Ist- und Sollwerte für Backzeit, Temperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit
- Timerfunktion und Signalton bei Backende
- einstellbarer Temperaturbereich von 50 bis 260° C
- fortschrittlich in die Tür verbaute stromsparende LED Innenbeleuchtung
- leistungsstarke reversierende Ventilatoren für gleichmäßige Temperaturverteilung
- sanft schließende Türen mit ergonomischem Türgriff und Türöffnung nach unten
- doppelt verglaste und belüftete Dekortürläser für beste Isolierwerte
- hochwertige Long-Life-Türscharniere und Long-Life-Türdichtung
- Bei Modelle mit Beschwädung soll zur Verhinderung von Kalkablagerung nur destilliertes (entkalktes) weiches Wasser mit max. 3° dH verwenden werden. Diesbezüglich entstandene Schäden werden von der Garantie nicht abgedeckt.
- zur Wasserenthärtung kann auch unser Wasserfiltersystem HL/BackerySys eingesetzt werden. Diese Wasserenthärtungsanlage ist als Zubehör lieferbar.
- Lieferung erfolgt inklusive einer serienmäßiger Vollbeschickung je nach Modellgröße mit 3 bzw. 4 Backbleche
- weitere Modellgrößen, Modellausführungen wie z.B. mit seitlicher Türöffnung, Untertische, Dampfcondensator, Dunstabzugshauben, Untertisch-Gärschränke sowie Zubehör auf Anfrage!

## Heißluftöfen „Profi-Kompakt HL“ für Blechmaße 460 x 330 mm

Type	Art. Nr.	Technik	Wasserpumpe als Option*	Steuerung Temperatur	Kapazität	serienmäßig inkl.	Außenmaße BTH	Leistung Anschluß	Gew. in kg
HL3-GO	064231	Heißluft	-	elektronisch 50 - 260 °C	3 Bleche oder Roste 460x330mm	3 Bleche	600x669 x429mm	2,95 KW 230 V 50 Hz	36
HL3BS-LED	064232	Heißluft mit Beschwädung Festwasseranschluss	möglich*	elektronisch 50 - 260 °C	3 Bleche oder Roste 460x330mm	3 Bleche	600x669 x429mm	2,95 KW 230 V 50 Hz	36
HL4-GO	064241	Heißluft	-	elektronisch 50 - 260 °C	4 Bleche oder Roste 460x330mm	4 Bleche	600x669 x500mm	3,45 KW 230 V 50 Hz	39
HL4BS-LED	064242	Heißluft mit Beschwädung Festwasseranschluss	möglich*	elektronisch 50 - 260 °C	4 Bleche oder Roste 460x330mm	4 Bleche	600x669 x500mm	3,45 KW 230 V 50 Hz	39



**Aufpreis für eine Wasserpumpe\* mit Ansaugschlauch** für eine Wasserversorgung aus einem separaten Wassertank (z.B. Kanister) **anstatt des Festwasseranschlusses!**  
 Type: **WP-BS** Art. Nr. **064260**



**Rost verchromt, 460 x 330 mm**  
 Art. Nr. **360310**



**Backblech ALU, 460 x 330 mm**  
 Art. Nr. **360311**



**Wasserenthärtungssystem** Type: **HL/BackerySys** Art. Nr. **064262**  
**Wechselkartusche** Type: **HL/Backery** Art. Nr. **064263**



## Profi-Bäckernorm Heißluftofen EN 400 x 600 Type **BHL..**



BHL3BS-LED



- Gehäuse in Edelstahl, Backmuffel mit gerundeten Ecken für leichte Reinigung
- Zwei Modellgrößen für Einschub Kapazität von 3 oder 4 Bleche, mit 75 mm Zwischenabstand, für EN-Bäckernormbleche: Breite 600 x Tiefe 400 mm
- **mit Beschwadung (Befeuchtung) und 1/2" Festwasseranschluss.** Als Option\* ist anstatt des Festwasseranschlusses eine **Wasserpumpe** für eine Wasserversorgung aus einem separaten Wassertank (z.B. Kanister) verfügbar, somit ist kein Festwasseranschluss mehr nötig.
- **einfach zu bedienende elektronische Steuerung mit Touch-Bedienfeld** und schnellen, direkten Zugriff auf Ihre voreingestellten 12 Programmtasten
- 99 frei programmierbare Backprogramme mit 3 Backschritte bzw. Zeitphasen, jede mit eigener Backzeit, Backtemperatur und gewünschte Feuchtigkeit (Beschwadung) sowie eine zweite reduzierten Lüftergeschwindigkeit

- elektronische Displayanzeige mit Restbackzeit-Anzeige, Ist- und Sollwertanzeige für Backzeit, Temperatur, Feuchtigkeit. Timerfunktion, Signalton bei Backende, Temperaturbereich von 50 bis 260° C, LED Innenbeleuchtung, leistungsstarke reversierende Ventilatoren, sanft schließende Türe mit ergonomischem Türgriff und Türöffnung nach unten, doppelt verglaste und belüftete Dekortürgläser
- zur Verhinderung von Kalkablagerung soll nur destilliertes (entkalktes) weiches Wasser mit max. 3° dH verwenden werden. Diesbezüglich entstandene Schäden werden von der Garantie nicht abgedeckt.
- zur Wasserenthärtung kann auch unser Wasserfiltersystem HL/BackerySys eingesetzt werden.
- Die Lieferung erfolgt ohne Backbleche und ohne Roste, weitere Modellgrößen, Modellausführungen mit seitlicher Türöffnung, Untertische, Dampfkondensator, Dunstabzugshauben, Untertisch-Gärschränke sowie Zubehör auf Anfrage!



	Type	Art. Nr.	Technik	Wasser- pumpe als Option*	Steuerung Temperatur	Kapazität	Außen- maße BTH	Leistung Anschluß	Gew. in kg
	<b>BHL3BS-LED</b>	<b>064251</b>	Heißluft mit Beschwadung Festwasseranschluss	möglich*	elektronisch 50 - 260 °C	3 Bleche oder Roste 600x400mm	800x811 x425mm	3,45 KW 230 V 50 Hz	46
	<b>BHL4BS-LED</b>	<b>064255</b>	Heißluft mit Beschwadung Festwasseranschluss	möglich*	elektronisch 50 - 260 °C	4 Bleche oder Roste 600x400mm	800x811 x500mm	6,9 KW 400 V 50 Hz	57

Rostfrei  
 Edelstahl



**Aufpreis für eine Wasserpumpe\* mit Ansaugschlauch** für eine Wasserversorgung aus einem separaten Wassertank (z.B. Kanister) **anstatt des Festwasseranschlusses!**  
 Type: **WP-BS** Art. Nr. **064260**



**Rost verchromt, 600 x 400 mm**  
 Art. Nr. **360320**



**Backblech ALU, 600 x 400 mm**  
 Art. Nr. **360321**



**Wasserenthärtungssystem** Type: **HL/BackerySys** Art. Nr. **064262**  
**Wechselkartusche** Type: **HL/Backery** Art. Nr. **064263**



**Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!**



## Multifunktions Back- und Heißluftofen Type **MULTI/MANU** mit Heißlufttechnik, Ober- und Unterhitze sowie Grillfunktion



- Gehäuse in Edelstahl mit kompakten Außenmaßen von 590 x 695 x 590 mm
- Kapazität für 4 Bleche Maße 430 x 345 mm, Zwischenabstand 74 mm
- mit **manueller Bedienung** mit Temperatureinstellung bis 300° C, Dauerbetrieb oder Zeituhr (0 - 120 Min. mit Signalton und Abschaltfunktion bei Backende)
- **Wahlschalter für 8 Betriebsarten:** 1.) Ober- und Unterhitze, 2.) Unterhitze, 3.) Oberhitze, 4.) Grillen mit Oberhitze, 5.) Grillen mit Umluftgebläse, 6.) Ober- und Unterhitze mit Umluftgebläse, 7.) Heißluft (Heißlufttechnik mit separatem Ring-Heizkörper) 8.) Umluftgebläse ohne Heizung (z.B. zum Auftauen)
- leistungsstarker Hochgeschwindigkeitsventilator
- doppelt verglaste und belüftete Dekortürgläser für besten Isolierwert
- Backkammer mit gerundeten Ecken für leichte Reinigung
- Innenbeleuchtung, als Option ist ein Einschiebekit für GN 2/3 erhältlich
- serienmäßig inklusive; 4 Backbleche 430 x 345 mm für Vollbeschickung



Rostfrei  
 Edelstahl



	Type	Art. Nr.	Technik	Steuerung Temperatur	Kapazität	serien- mäßig inkl.	Außenmaße BTH in mm	Leistung Anschluß	Gew. in kg
	<b>MULTI/MANU</b>	<b>064180</b>	Heißluft, Grillen, Ober- u. Unterhitze	manuell 60 - 300 °C	4 Bleche 430x345mm	4 Bleche	590x695x590	2,6 KW 230 V, 50 Hz	36



**Rost verchromt, 435 x 340 mm**  
 Art. Nr. **360280**



**Backblech ALU, 430 x 345 mm**  
 Art. Nr. **360282**

**Einschiebekit für GN2/3 Behälter**  
 (354 x 325 mm) Art. Nr. **360284**

## Unterbauten

- für das Aufsetzen der Tischgeräte im Stecksystem
- höhenverstellbare Edelstahlfüße
- die Typen UB sind 3-seitig geschlossen
- die Typen UBV sind rundum geschlossen und frontseitig mit Türen
- als Option sind Ladenauszüge, Einzeltüren, Heizelement und Laufleisteneinsatz für GN1/1 lieferbar

## Kühlunterbauten

- Innen- und Außen hochwertige CNS Ausführung
- FCKW- freie Schäumung mit 50 mm Isolierstärke
- Innen- und Ladenboden mit abgerundeten Kanten für hygienische leichte und schnelle Reinigung
- elektronische Steuerung und Temperaturanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Türen und Laden mit eingearbeiteter CNS Griffleiste
- als Option ist ein Laufleisteneinsatz für GN1/1 lieferbar

Rostfrei  
Edelstahl



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

		Type	Art. Nr.
	<b>UNTERBAU OFFEN</b> 3-seitig geschlossen, BTH 350x575x600 mm, 8 kg	UB 635	046048
	<b>UNTERBAU OFFEN</b> 3-seitig geschlossen, BTH 700x575x600 mm, 13 kg	UB 670	046049
	<b>UNTERBAU OFFEN</b> 3-seitig geschlossen, BTH 1050x575x600 mm, 17 kg	UB 6105	046050
	<b>UNTERBAU GESCHLOSSEN</b> mit 1 Türe, 3-seitig geschlossen, BTH 350x575x600 mm, 10 kg	UBV 635	046051
	<b>UNTERBAU GESCHLOSSEN</b> mit 2 Türen, 3-seitig geschlossen, BTH 700x575x600 mm, 17 kg	UBV 670	046052
	<b>UNTERBAU GESCHLOSSEN</b> mit 3 Türen, 3-seitig geschlossen, BTH 1050x575x600 mm, 23 kg	UBV 6105	046053
	<b>HEIZELEMENT FÜR UNTERBAU</b> ⚡ zum Erwärmen eines geschlossenen Unterbaues, BTH 325x530x100 mm 0-90 °C, 2 KW, 230 V	UB6/HZ	046054
	<b>TÜRE EINZELN FÜR UNTERBAU</b> zum Anbau an einen offenen Unterbau	UB6/TÜR	046055
	<b>LADENAUSZUG FÜR UNTERBAU</b> zum Anbau an einen Unterbau	UB6/LD	046056
	<b>LAUFLEISTENSATZ FÜR UNTERBAU</b> GN Schienen-Paar zum Einbau in Unterbauten für GN 1/1	UB6/LL	046057
	<b>KÜHLUNTERBAU</b> ⚡ ❄️ Steckerfertiger Kühlunterbau mit elektr. Steuerung, automatischer Tauwasserverdunstung, 170 Liter, 2 Türen, Temp. -2 /+ 5° C, 340 W, 230 V, BTH 1400x650x620 mm, 84 kg	KUB 6140	046058
	<b>KÜHLUNTERBAU</b> ⚡ ❄️ Steckerfertiger Kühlunterbau mit elektr. Steuerung, automatischer Tauwasserverdunstung, 170 Liter, 1 Türe und 1x 2x1/2 Züge, Temp. -2 /+ 5° C, 340 W, 230 V, BTH 1400x650x620 mm, 94 kg	KUB 6140/LD	046059



## Heißluftofen SmallyHL und SmallyHL 2

- SmallyHL und SmallyHL 2, die kleinen Heißluftbacköfen mit großer Leistung für schnelles und gleichmäßiges Backen
- Type: **SmallyHL** mit Edelstahltüre und Sichtfenster
- Type: **SmallyHL 2** mit kompletter Front-Glastüre mit Sichtfenster und noch kleinerem Gerätemaß von: BTH 595x605x620 mm
- einfachste Handhabung, Thermostatregelung bis 275 °C, Innenbeleuchtung und Zeitschaltuhr
- serienmäßig inklusive 1 Backblech und Rost 440 x 320(330) mm

		Type	Art. Nr.
	<b>KONVEKTIONSBACKOFEN SmallyHL</b> ⚡ 🔥 Heißluftofen mit Edelstahl-Backofentüre und 2-fach Verglasung, Zeitschaltuhr, Innenbeleuchtung, inkl. 1 Backblech und 1 Rost 440 x 320(330) mm, 2,5 KW, 230 V, BTH 600x650x625 mm, 36 kg	SmallyHL	046070
	<b>KONVEKTIONSBACKOFEN SmallyHL 2</b> ⚡ 🔥 Heißluftofen mit kompl. Front-Glastüre und 2-fach Verglasung, Zeitschaltuhr, Innenbeleuchtung, inkl. 1 Backblech und 1 Rost 440 x 320(330) mm, 2,5 KW, 230 V, BTH 595x605x620 mm, 36 kg	SmallyHL 2	046072
	<b>ROST FÜR BACKROHR</b> B 440 x T 330 mm, 0,5 kg		346001
	<b>BACKBLECH FÜR BACKROHR</b> B 440 x T 320 mm, in Alu, 0,3 kg		346002