

Holzofenbrot selber
backen



Holzbackofen HBO 4/6

Holzbeheizter 4/6-Laib Brotbackofen
auch für Pizza, Braten, Feingebäck,....

Kreuzmayr
MASCHINENBAU GMBH



Holzbackofen HBO 4/6

Profi-Ausführung

Stabile Stahl-Unterkonstruktion
ausmauerung mit Bäckerschamotte
100mm Steinwolleisolierung
Edelstahlabdeckung



einfache Bedienung

Direkt im Ofeninneren wird der Holzbackofen mit trockenem Brennmaterial ca. 2 Stunden aufgeheizt. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur wird die Asche durch die integrierte Aschenklappe entfernt. Sobald sich die Hitze gleichmäßig verteilt hat, kann das Backgut "eingeschossen" werden.



Vorteile

Frisches, knuspriges Brot mit herzhaftem Geschmack.
Vielfältig einsetzbar, z.B. für die Zubereitung von Brot, Gebäck, Kuchen, Pizza, Geflügel, Spanferkel, Schweinebraten, ...
Praktisch für Feiern mit vielen Gästen.



Technische Daten

Abmaße BxHxT (nur Ofen) HBO4 : 1050 x 796 x 1523 mm
Backraum Abmaße BxHxT HBO4 : 690 x 270 x 690 mm
Gewicht (nur Ofen) HBO4 : ~ 500 kg
Abmaße BxHxT (nur Ofen) HBO6 : 1050 x 796 x 1830 mm
Backraum Abmaße BxHxT HBO6 : 690 x 270 x 1037 mm
Gewicht (nur Ofen) HBO6 : ~ 600 kg

Technische Änderungen vorbehalten !



Weitere Anlagen

- Obsttrockenschränke
- Fruchtsafterzeugungsanlagen
- BAGinBOX Systemvertrieb



A-4702 Wallern / Tr.
Schallerbacher Straße 77

(+43) 07249 / 48817

office@kreuzmayr.com
www.kreuzmayr.com