

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.*

SELA

*Teigwarengeräte GmbH
Auf der Steige 40
D-88326 Aulendorf
Telefon 07525/1044
Telefax 07525/60603*

Elektro-Backöfen

von TBO

für Haushalt, Gästeküchen, Direktvermarkter, Gastronomie

Ob frisches Brot, Kleingebäck, Pizzas, Fleisch braten/grillen oder auch Dörrobst selbst herstellen – unsere Kleinbacköfen werden Sie begeistern. Durch enorm kurze Aufheizzeit (280 °C ca. 20 Min.) sparen Sie nicht nur Geld, sondern auch viel Zeit.



Modell MICRO

Maße außen: 555 x 490 x 365 mm
Maße innen: 405 x 405 x 180 mm
Temperatur: 50 – 500 °C
Anschluss: 230 Volt, 2,5 kw
Gewicht: 32 kg

- * Unter- und Oberhitze getrennt regelbar
- * Innenraum Edelstahl und Schamottsteinboden



Modell 50/1

Maße außen: 760 x 666 x 520 mm
Maße innen: 510 x 510 x 260 mm
Temperatur: 50 – 450 °C
Anschluss: 230/400 Volt, 4 kw
Gewicht: 75 kg

* mit zusätzl. Backblech in der Mitte

auf Wunsch mit Untergestell

SELA

Auf der Steige 40
D-88326 Aulendorf
Telefon 07525/1044
Telefax 07525/60603

Internet: <http://www.sela-gmbh.de>
E-mail: info@sela-gmbh.de



Das überlegene Konzept für den unübertroffenen Steinofen-Geschmack



NBO 12
(= 2 Geräte NBO 6)

CNS
Rostfrei

Die Details, auf die es ankommt

Alle Backöfen der NBO-Reihe sind mit Gehäusen aus rostfreien Chromnickelstahl gefertigt.

Die Backmuffel-Einschübe sind allseitig mit einem Edelstahl-Kantenschutz zur Schonung der Schamottsteine versehen.

Die Backraumtüren sind selbstschließend mit Federscharnieren und Türdichtung.

Die Schamottsteine sind im Baukastenprinzip konstruiert, die Panzerrohr-Heizkörper sind in die Schamottsteine eingeschoben und einzeln austauschbar.



NBO-Backofen ohne Gehäuse mit hochwertiger Wärmeisolierung.

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 großflächige 2-fache Panoramaverglasung (hinterlüftet, zur Reinigung abnehmbar) und die Innenbeleuchtung haben Sie den Backvorgang jederzeit im Blick.



Produktgerecht feinfühlig

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. Alle NBO's sind serienmäßig mit einer Schwellanlage zur Bedampfung und Feuchtigkeitsregulierung ausgestattet.



Professionell in jedem Detail:
Kantenschutz für die Schamottsteine,
hochwertige Federscharniere.

-  Vollschatotte
-  Chromnickelstahl-Gehäuse
-  Türen selbstschließend
-  Stapelfähig
-  300-Grad-Technik
-  Panoramafenster und Innenbeleuchtung



NBO 2



Typ	NBO 2	NBO 4	NBO 8	NBO 6	NBO 12
Fassungsvermögen 35 cm	2	4	8	6	12
Fassungsvermögen 20 cm	3	9	18	15	30
Backfläche B/T in mm	1 x 700 / 350	1 x 700 / 700	2 x 700 / 700	1 x 700 / 1050	2 x 700 / 1050
Innenhöhe in mm	240	240	240	240	240
Thermostate	2	2	4	2	4
Anschlusswert	3 kW 230 V	6 kW 400 V	12 kW 400 V	9 kW 400 V	18 kW 400 V
Breite in mm	1000	1000	1000	1000	1000
Tiefe in mm	510	860	860	1225	1225
Höhe in mm	520	520	1040	520	1040
Gesamthöhe mit Untergestell (als Zubehör)	1175	1175	1695	1175	1695
Gewicht in Kg	80	145	2 x 145	200	2 x 200
Preis Ofen Preis Untergestell mit Ablage					



Teigwarengeräte GmbH
Auf der Steige 40
D-88326 Aulendorf
Telefon 07525/1044
Telefax 07525/60603