



Profi-Zubehör für NFG Elektro Vollschatotte-Öfen



Aluminiumlochbleche und Backhandschuhe für Brotbacköfen

Profi ALU-Lochbleche mit 3 mm Lochrastrer 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 Lochrastrer 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 Einschleßen 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.

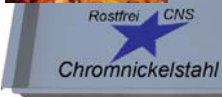


| | Type | Art. Nr. |
|---|------------|---------------|
| Reinigungsbesen (Backofenbesen) für Schamotteöfen mit Spezial-Messingborsten, 1 kg | RBS | 360200 |



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.



| | 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 Simperl: 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 Mehrkorn Teig 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 |

| 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 |

| 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 |

| 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



BGS 60x40
Rostfrei
Edelstahl

| 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 |