



Profi-Original-Zubehör für NBO ELEKTRO VOLLSTEINBACKÖFEN

Untertische in „schwarz“ für Brotbacköfen

Die sehr stabilen und hochwertig pulverbeschichteten Untertische in schwarz werden inklusive einem serienmäßigen Edelstahl-Ablagefach (Chromstahl) geliefert. Wir empfehlen die Verwendung dieser Original Untertische, welche speziell auf die Statik und Hinterlüftung unserer Brotbacköfen abgestimmt sind. Als Option sind Laufrollen zum mobilen Einsatz erhältlich.



Untertisch NBO-T 4 mit serienmäßigen Edelstahl-Ablagefach

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
inkl. Edelstahl-Ablagefach	✓	✓	✓
BTH in mm	870 x 425 x 755	870 x 700 x 755	870 x 1005 x 755
Gewicht Kg	18	21	24

Untertische in „Edelstahl“ für Brotbacköfen

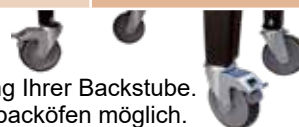
Untertische für die allerhöchsten Ansprüche in kompletter Edelstahl Ausführung (Chromstahl WNR 1.4016) 3C matt. Die hochwertigen Chromstahl-Untertische werden inklusive einem serienmäßigen Edelstahl-Ablagefach geliefert. Wir empfehlen die Verwendung dieser Original Untertische, welche speziell auf die Statik und Hinterlüftung unserer Brotbacköfen abgestimmt sind. Als Option sind Laufrollen zum mobilen Einsatz erhältlich.



Edelstahl-Untertisch NBO-T 4CH mit serienmäßigen Edelstahl-Ablagefach

Type:	NBO-T 2CH	NBO-T 4CH	NBO-T 6CH
Art. Nr.:	063014	063015	063016
Passend für	NBO 2 + NBO 2/2	NBO 4 + NBO 8	NBO 6 + NBO 12
Tisch-Ausführung in Edelstahl	✓	✓	✓
inkl. Edelstahl-Ablagefach	✓	✓	✓
BTH in mm	870 x 425 x 755	870 x 700 x 755	870 x 1005 x 755
Gewicht Kg	18	21	24

Laufrollen für Untertische



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

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

Type: LR-NBO
Art. Nr.: 063090

jetzt NEU! Einschubsystem für ALU-Lochbleche

Mit diesem 3-fach Einschubsystem in Edelstahl können Sie die Original ALU-Lochbleche in 3 verschiedenen Höhen einschieben. Dies ermöglicht Ihnen eine Vielzahl von weiteren Spezial Anwendungsmöglichkeiten wie; Gebäck, Kekse, Kuchen, Obst dörren usw. Auf ein Umluftsystem wird aber ausdrücklich verzichtet, da jede Luftbewegung die Ware austrocknet und alle Vorteile eines Steinbackofens (die natürlich sanft und ruhende Strahlungswärme) zunichtemachen würde. Das Einschubsystem wird in die Backkammer eingehängt und kann bei Nichtbedarf einfach wieder abgenommen werden, somit verlieren Sie beim Backen von Schwarzbrot keinen Platz und können sofort wieder die gesamte Backfläche nutzen. Auch zur leichten und schnellen Reinigung der Backkammer wird das Einschubsystem einfach entfernt. Die Lieferung erfolgt ohne ALU-Lochblech.



jetzt NEU!
Rostfrei
Edelstahl

	Type	Art. Nr.
Einschubsystem passend für NBO 2 3-fach Schienensystem (Paar) LHT 320 x 165 x 23 mm, 1,2 kg	EINSCH 2	061042
Einschubsystem passend für NBO 4 3-fach Schienensystem (Paar) LHT 670 x 165 x 23 mm, 2,4 kg	EINSCH 4	061044
Einschubsystem passend für NBO 6 3-fach Schienensystem (Paar) LHT 1020 x 165 x 23 mm, 3,7 kg	EINSCH 6	061046

Spezial-ALU-Lochbleche

Profi Aluminium-Lochbleche mit 3 mm Lochraster für die optimale Wärmeübertragung. Genau auf die volle Backflächengröße der Öfen abgestimmt. Ein unverzichtbares „must have“ Original NFG Zubehör für die vielseitige Zubereitung von Feingebäck, Weißbrot, Weckerl, Brezen, Kekse, Dörrobst usw. Mit geprägter Versteifungswelle, Abwurfkante, 3-Seitenaufkantung und verschweißten Ecken.



	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



Spezial-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 unserer 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

Baguettebleche aus ALU-Lochblech

Profi Aluminium-Baguettebleche mit 3 mm Lochraster zur optimalen Wärmeübertragung. Im Bäckermaß EN 60 x 40 cm, passend für NBO 4 und NBO 6. Für die professionelle Zubereitung von Baguette, Stangenbrot, Franzosenbrot, Ciabatta, Seelen 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



Backhandschuhe

Profi-HygoBake Backhandschuhe Außenseite aus imprägnierter Baumwolle (Frottee), Innenseite aus Wolle und Polyester. Hitzebeständig bis +250 °C, weich und schmutzbeständig, 35 x 17 cm, Waschmaschinenfest bis +40 °C

Backhandschuhe (Paar) HygoBake Type: **BHS/35** Art. Nr.: **360110**



Simperl (Brotbackformen) siehe Seite 52



Brotschaufel aus Holz

Spezial Brot- und Pizzaschaufel zum sicheren Einschleusen und Herausnehmen von Brot und Pizza. Mit gewichtssparendem 3-schichtigem Holz-Schaufelblatt zur Schonung der Schamöfesteine und mit ovalen Spezial-Stiel für das leichte und sichere Handling.

	Type	Art. Nr.
Spezial Brot- und Pizzaschaufel Schaufelmaß 33 x 33 cm, 3-fach schichtverleimte Holzschaufel für geringes Gewicht nur 1,2 kg und ovalen Stiel für sicheres Handling	PZS/33	360210

Reinigungsbesen / Backofenbesen

Spezial hitzebeständiger Backofenbesen zum Auskehren und Abkratzen der Schamöteöfen. Mit Spezial-Messingborsten und Schaber (Reinigungskratzer) speziell auf unsere Steinbacköfen abgestimmt.

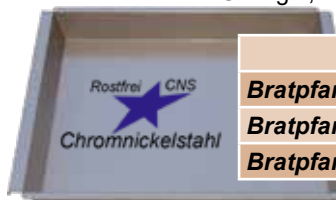


	Type	Art. Nr.
Reinigungsbesen für Steinbacköfen passend für NBO 4 und NBO 6 Länge 1350 mm (1350x150x80 mm) 0,7 kg	RBS	360200
Reinigungsbesen kurz für Steinbacköfen passend für NBO 2 Länge 700 mm (700x150x80 mm) 0,6 kg	RBS/KURZ	360201



Bratpfannen aus Chromnickelstahl (CNI) in GN-Größe

Hochwertige Edelstahl-Bratpfannen in Gastronormgrößen (GN) aus komplett rostfreiem Chromnickelstahl (CNI). Massive Gastro-Profiqualität für alle Fleischarten wie Schweinebraten, Geflügel, Rind, Wild usw. Aus hochwertigen 1,5 mm Chromnickelstahl (CNI). Bratpfannentiefe 80 mm und 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

XL-Profi-Bratpfannen aus Chromstahl (CS)

Große und auf die NBO-Backflächen angepasste Edelstahl-Profi-Bratpfannen aus Chromstahl. Dieses magnetische Chromstahl-Material (CS) ist bestens für diese großen Pfannen geeignet, da es sich bei den hohen Temperaturen nicht verzieht.

Speziell für Spanferkel und alle anderen Fleischarten wie Schweinebraten, Geflügel, Rind, Wild usw. Original NFG Zubehör aus hochwertigen Chromstahl 1,5 und 2 mm (bei BPF/NBO6), Bratpfannentiefe 75 mm, mit Haltegriffe und verschweißten Ecken.



	Edestahl	Type	Art. Nr.
Profi-Bratpfanne (CS) für NBO 2 , BTH 600 x T 325 x H 75 mm, 4 kg		BPFP/NBO2	360242
Profi-Bratpfanne (CS) für NBO 4 , BTH 650 x T 650 x H 75 mm, 7 kg		BPFP/NBO4	360244
Profi-Bratpfanne (CS) für NBO 6 , BTH 650 x T 980 x H 75 mm, 13 kg		BPFP/NBO6	360246



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 Backschaufel 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 ca. in kg	Maße ca. 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 ca. in kg	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	22x13	SO0,5	360160
	0,75	24x14	SO0,75	360161
	1,0	26x16	SO1,0	360162
	1,5	32x18	SO1,5	360163
	2,0	36x20	SO2,0	360164

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

Langbrot-Simperl	Brotgewicht ca. in kg	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	23x12,5	SL0,5	360174
	0,75	24x13	SL0,75	360175
	1,0	32x13	SL1,0	360176
	1,5	38x14	SL1,5	360177
	2,0	44x14	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



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



BGS 43x34