

Backen ...

Schenk-Brotbackofen - der Ofen der unbegrenzten Möglichkeiten

In diesem kompakten Backofen lassen sich auf den eingelegten Schamottenplatten herrlich knusprige Backwaren zaubern. Dies ist aber nur einer von vielen Vorzügen des Schenk-Brotbackofens.

Jeden Schenk-Backofen gibt es freistehend – mit Abdeckung aus rostfreiem Stahl oder mit Glaskeramik-Kochfläche – und als Einbaumodell für die gewünschte Nische Ihrer Küche oder natürlich Ihres Schenk Kombiherdes.





Backen und/oder Schmoren

Mehr Platz im Backofen!
Ihr Wunsch geht mit einem Schenk-Brotbackofen in Erfüllung. Wählen Sie zwischen einem Brotbackofen mit zwei oder mit drei Backetagen, mit einer nach links oder nach rechts öffnenden Türe.



Mit der optional erhältlichen Schaltuhr haben Sie jederzeit alles im Griff

Die intuitiv zu bedienende Schaltuhr zeigt die aktuelle Zeit an und lässt sich nach Wunsch mit Start- und Endzeit des Backvorgangs programmieren.

Drei Heizetagen im Einsatz



Durch das separate Ansteuern der Heizelemente als Ober- oder Unterhitze können die Bereiche unterschiedlich genutzt werden. Backen Sie im obersten Bereich Brote und stellen im unteren Bereich ohne zusätzliches Einschalten Ihre Teller warm.

Backen auf Schamotten wie im Holzofen

Die Schamottenplatten können einzeln eingelegt werden. Mit der optional erhältlichen Holzschaufel kann das Backgut direkt auf die Platten eingeschoben werden. Die unvergleichlich krosse Rinde beim Brot oder der knusprige Boden Ihrer Pizza werden Sie nicht mehr missen wollen.

Für ein optimales Backergebnis ist es wichtig die Schamotten lange genug vorzuheizen (siehe Anleitung!)



Optional sind auch vier Energieregler für ein Glaskeramik-Kochfeld oder die bestehenden Guss-Kochplatten erhältlich.

...oder auch Wärmen und Dörren



Die Temperatur lässt sich stufenlos von 50 - 275°C einstellen. Der Brotbackofen eignet sich deshalb auch hervorragend zum Dörren von Gemüse und Früchten.

Je nach Backofenmodell finden pro Backraum zwei bis drei Dörrgitter Platz. Diese sind einzeln erhältlich.

Ebenso separat erhalten Sie die Buchen-Holzschaukel ca. 80 x 20 cm.

Brotbackofen zum Einbau in Küchenkombination anstelle eines konventionellen Backofens oder in andere Kombiherdfabrikate.

Der Brotbackofen ist in Schweizer-Norm erhältlich und mit den Edelstahl- oder emaillierten Blenden auch in Euro-Norm-Küchen einbaubar.



Jeder Brotbackofen kann in einen Kombiherd oder in einen Kombi-Zentralheizungsherd von Schenk eingebaut werden.

Die Schalterfronten und die Seitenwände bzw. Einbaublenden sind in verschiedenen Farben erhältlich.



Das steht für Schweizer Handwerk und Qualität

Der Backraum, die Türe, die Tragroste und die Führungsgitter sind im Schenk-Backofen aus rostfreiem Stahl.

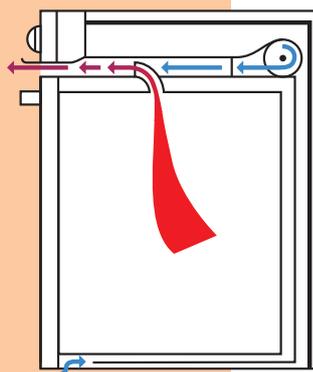
Die Seitenwände und die Schalterfront (beim Einbaumodell nur diese) sind feuereingemalt oder aus rostfreiem Stahl.

Die grosszügige Vollglastür ist dreifach, dadurch gut wärmeisolierend und durch die Spezialdichtung wird eine Verschmutzung zwischen den Gläsern verhindert.

Die Dampfblende schützt die Schalter vor Verschmutzung und Hitze. Die Schalter können zum Reinigen entfernt werden.

Die seitlichen Führungsgitter können zur einfachen Reinigung entnommen werden.

Die herausnehmbare, rostfreie Auffangwanne sammelt das Kondenswasser und kann bei Bedarf einfach gereinigt werden.



Die Backraumventilation mit eingebautem Ventilator sorgt für gleichmässig verteilte Wärme in den Backräumen und für kühle Nischenluft. Die entstehenden Dämpfe werden abgesaugt.

Ihr Schenk-Brotbackofen nach Wunsch

Jeden Schenk-Brotbackofen gibt es freistehend – mit Abdeckung aus rostfreiem Stahl oder mit Glaskeramik-Kochfläche – und als Einbaumodell.



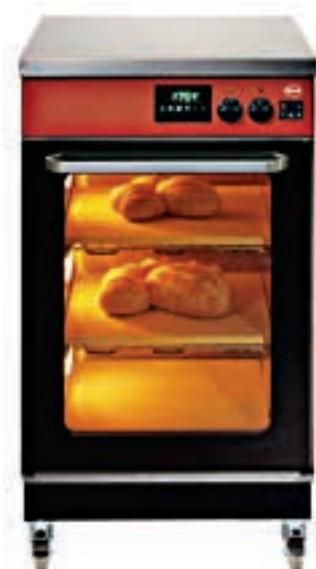
Freistehender Brotbackofen mit zwei oder drei Backräumen und Abdeckung aus rostfreiem Stahl, mit oder ohne elektronischer Schaltuhr.

Freistehender Brotbackofen mit zwei oder drei Backräumen und mit Glaskeramik-Kochfläche, mit oder ohne elektronischer Schaltuhr.

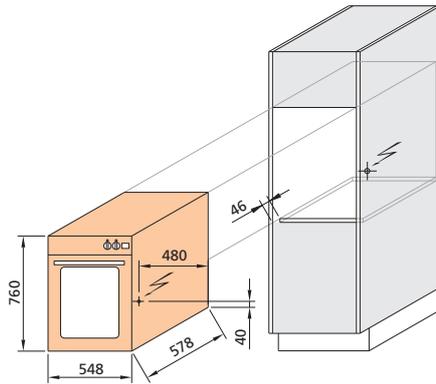
Unterbauten zu Brotbackofen mit oder ohne Schubladen, mit Rollen oder Füßen.



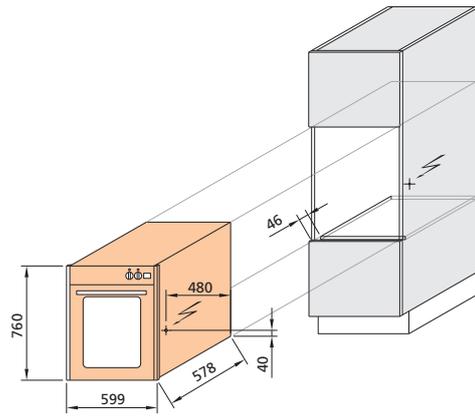
Jeder Brotbackofen kann mit feststellbaren Rollen geliefert werden.



Alles Wichtige über den Schenk-Brotbackofen



**Schenk-Brotbackofen
BBO 55 E, 56 E und 56.2 E**



**Schenk-Brotbackofen
BBO 55 E, 56 E und 56.2 E
(60er Reihe)**

Bauform			freistehend				Einbaumodell					
Verkaufsbezeichnung	BBO		55 F	56 F	55 GK	56 GK	55 E	56 E	55 E 4 E	56 E 4 E	55 E 60er	56 E 60er
Energieeffizienzklasse			B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Gerätemasse	Höhe	cm	90	90	90	90	76,0	76,0	76,0	76,0	76,0	76,0
	Breite	cm	55	55	60	60	54,8	54,8	54,8	54,8	59,9	59,9
	Tiefe	cm	60	60	60	60	57,8	57,8	57,8	57,8	57,8	57,8
Gewicht	mit Zubehör	kg	100	90	120	110	80	70	80	70	80	70
Backräume	Anzahl		3	2	3	2	3	2	3	2	3	2
	Höhe	cm	17	26	17	26	17	26	17	26	17	26
	Höhe ab Schamotteplatte	cm	15,2	24,5	15,2	24,5	15,2	24,5	15,2	24,5	15,2	24,5
	Breite	cm	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
	Tiefe	cm	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45
Zeitschaltuhr (elektronisch)			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Glaskeramik-Kochfläche			-	-	●	●	-	-	○	○	-	-
Nennleistung	total Backofen	kW	4,0	3,0	4,0	3,0	4,0	3,0	4,0	3,0	4,0	3,0
	für Glaskeramik-Kochfläche	kW	-	-	7,1	7,1	-	-	*	-	-	-
Gesamtanschlusswert		kW	4,0	3,0	-	-	4,0	3,0	4,0	3,0	4,0	3,0
	für Glaskeramik-Kochfläche	kW	-	-	11,1	10,1	-	-	*	-	-	-
Anschluss	2 P + N + E / 3 P + N + E	Volt	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
Dunstabzugshaube	für Steckdose	230 Volt	-	-	-	-	○	○	-	-	○	○
Herkunft			Schweiz									
Hersteller			Ofenfabrik Schenk AG									
Garantie/Service			2 Jahr / Ofenfabrik Schenk AG									
Zubehör	Spezial-Schamotteplatten		3	2	3	2	3	2	3	2	3	2
	feueremailierte Kuchenbleche		3	2	3	2	3	2	3	2	3	2
	rostfreier Bratrost		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Kondensatauffang aus rostfreiem Stahl		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Führungsgitter	Paar	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1

● = serienmässig ○ = gegen Mehrpreis - = nicht möglich * = je nach Glaskeramik-Kochfeld

Gegen Mehrpreis erhältlich

Backschaufel aus Holz, Dörrgitter aus rostfreiem Stahl.

Ofenfabrik Schenk AG
Schärischachen 809
3550 Langnau i.E.

Telefon 034 402 32 62
Telefax 034 402 41 55
E-Mail info@ofenschenk.ch
Internet www.ofenschenk.ch

