

Für handwerkliches Premiumbacken auf Steinplatte Etagenbackofen HELIOS 8060/4

**Exklusive BÄKO-Aktion –
3 Jahre Garantie**

Unser Preis
18.950,-*
Euro

Backen auf Steinplatte steht seit jeher für handwerkliche Qualität. Der Etagenbackofen HELIOS überzeugt durch gleichmäßige Strahlungswärme und ruhende Backatmosphäre. Über den integrierten, pro Herd separat steuerbaren, Schwadenerzeuger haben Sie direkten Einfluss auf den Gebäckcharakter. Bis zu fünf Herde können übereinander gestapelt werden. Optional auch als Nostalgie-Designvariante in schwarzem Edelstahl oder in Kombination mit unserem DILA-Ladenbackofen erhältlich.

Etagenbackofen HELIOS 8060/4

4 Herde HELIOS 8060 mit Steinplatte; (16 cm Herdhöhe); inkl. Programmsteuerung; Schwadenabzugshaube mit Abdampfkondensator; Untergestell dreiseitig geschlossen (8 Auflagen 40 x 60 cm)

Art.-Nr.	auf Anfrage	18.950,- €*
Außenmaße (H x B x T)	207,3 x 91,9 x 148,7 cm	
Gewicht	ca. 615 kg	
Backfläche / Etage	0,48 m ²	
Blechanzahl max. / Etage	2 Bleche 40 x 60 cm 1 Blech 80 x 60 cm	
Anschluss	4 x 400 V / 6,9 kW / 16 A	

Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme inklusive

**Aufstellung, Einweisung und
Inbetriebnahme inklusive**

**3 Jahre
Garantie**

Bitte wenden Sie sich an Ihren BÄKO-Fachberater. Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten. Alle Preise in Euro zzgl. der gesetzl. MwSt. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen. Alle Angebote sind freibleibend. Angebote nur gültig für den genannten Angebotszeitraum. Lieferung frei Haus.

Preise gültig vom: 1.10. bis 31.12.2019

Unser Preis
10.799,-*
Euro



Zwischengestell abweichend von Abbildung

**3 Jahre
Garantie**

Das genial einfache Modul-Ladenbacksystem

Der DILA-Ladenbackofen ist höchst flexibel und lässt sich an wechselnde Anforderungen ganz einfach anpassen – vom Fertigbacken bis zum professionellen Backsystem.

Ladenbackofen DILA 5

Ladenbackofen mit Radiallüfterbeschwädung; inkl. Ofenreinigungssystem e.CLEAN SYSTEM®; inkl. Programmsteuerung, LED-Beleuchtung, Softclose-TürschlieÙautomatik, Backblechauflagen; Schwadenabzugshaube mit Abdampfkondensator; Zwischengestell dreiseitig geschlossen: eine Seite mit 5 Auflagen für Bleche 60 x 40 cm, andere Seite geschlossen für Reinigungsmittel; Untergestell dreiseitig geschlossen (16 Auflagen 60 x 40 cm); SmartBake – die automatische Belegungsmengenerkennung

Art.-Nr.	auf Anfrage	10.799,- €*
AußenmaÙe (H x B x T)	202 x 91,5 x 94,4 cm	
Gewicht	ca. 330 kg	
Backfläche	1,2 m ²	
Blechanzahl max.	5	
BlechmaÙ	60 x 40 cm	
Anschluss	1 x 400 V / 9,5 kW / 16 A	

Optional gegen Aufpreis erhältlich: Hochleistungsbeschwädung, Ofenvernetzung
Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme inklusive

Bitte wenden Sie sich an Ihren BÄKO-Fachberater. Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten. Alle Preise in Euro zzgl. der gesetzl. MwSt. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen. Alle Angebote sind freibleibend. Angebote nur gültig für den genannten Angebotszeitraum. Lieferung frei Haus.



Lieferung ohne Inhalt

Unser Preis
7.769,-*
Euro

**3 Jahre
Garantie**

Ideal zum Gären und Kühlen in der Filiale

Der TEFI ist der ideale Helfer für modernes Ladenbacken. Mit ihm optimieren Sie die Abläufe in Ihrer Filiale. Er wird am Vortag mit den benötigten Waren bestückt und lässt sie über Nacht perfekt reifen. So können Sie am nächsten Morgen schnell und ohne aufwendige Vorbereitung direkt den ersten Backvorgang des Tages starten.

Gärvollautomat TEFI 400

steckerfertige Lieferung – ermöglicht sofortige Inbetriebnahme; ideal auch für großvolumige Konditoreiprodukte; frei wählbare Abstände zwischen den Auflagen; Reifeprozess lässt sich jederzeit starten, unterbrechen und fortführen, die intelligente Steuerung berechnet dabei immer die ideale Prozessdauer; inkl. Programmsteuerung

Art.-Nr.	auf Anfrage	7.769,- €*
AußenmaÙe (H x B x T)	215 x 79,5 x 72,5 cm	
lichtes TürmaÙ (B x H)	137,5 x 61 cm	
Gewicht	ca. 150 kg	
Bruttoinhalt	586 l	
Temperaturbereich	-20 / +40 °C	
Anschluss	230 V / 50 Hz	
Leistung	1.230 W	

Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme inklusive