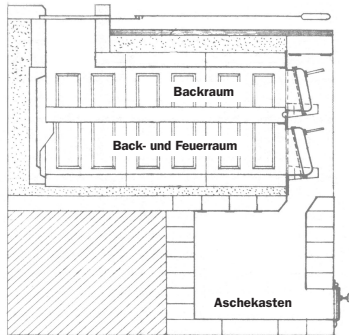


Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten



... denn er liefert nicht nur erstklassige Backwaren, sondern dient ebenso zuverlässig zum Flammkuchenbacken, zum Fleischbraten, Obsttdörren, etc.



Ofen-Nr. Bausatz	Außenmaß ¹⁾ T x B in cm	Innenmaß T x B in cm	Rohr ²⁾ Ø in mm	Backfläche (auf 2 Etagen) in qm	Brote Kg Mehl
Nr. 3	110 x 110	70 x 70	150	1,00	10
Nr. 4	145 x 110	105 x 70	150	1,50	16
Nr. 5	180 x 110	140 x 70	180	2,00	22
Nr. 6	145 x 145	105 x 105	180	2,25	26
Nr. 7	180 x 145	140 x 105	200	3,00	36
Nr. 8	215 x 145	175 x 105	200	3,75	46
Nr. 9	250 x 160	210 x 105	220	4,50	56
Nr. 10	285 x 160	245 x 105	220	5,25	66

Technische Änderungen vorbehalten - alle Angaben sind Ca.-Werte. **Höhe: 180 cm**
 1) Die Maße beziehen sich auf einen Eckaufbau 2) Rauchrohranschluss am Schieber



Optional mit breiten Griffen oder mit integrierter Abzugshaube (Foto).



Ihre Details sind es, die unsere Öfen besonders machen... das »Herzstück«, unser Holzbackofeneinsatz, garantiert Ihnen hervorragende Backergebnisse!



»Unser täglich Holzofenbrot«



2-etagige Holzbacköfen für Haus, Hof und Garten!



besuchen Sie unsere Ausstellung - vereinbaren Sie bitte telefonisch einen Termin

Busam
 Holzbackofenbau
 Grimmelshausenstr. 14
 77704 Oberkirch
 Telefon: 07802 / 23 76
 Fax: 07802 / 7006 58
 www.ofenbau-busam.de



Jeder unserer Holzbacköfen ist einzigartig – wie das Brot, das darin gebacken wird!



Was bietet Ihnen der Schamotte »Rekord« Hausbackofen?

- Ein ausgereiftes Produkt, das sich tagtäglich aufs Neue bewährt und sich nahezu überall und problemlos aufstellen lässt.
- 50% **Raumersparnis** gegenüber der alten Bauweise, dabei formschön, zweckmäßig und solide in der Aufstellung – unter Berücksichtigung aller individuellen Wünsche.
- Eine **vorzügliche Backfähigkeit** für alle Backerzeugnisse vom Schwarzbrot bis zum feinsten Konditorgebäck.
- Eine **gleichmäßige und langanhaltende Backhitze über Stunden** in beiden Backherden durch die Verwendung von dicken und hochwertigsten Materialien im gesamten Feuer- und Backraum.
- **Kein Umschieben des Brotes.**
- **Das direkt in den Backraum eingebaute Pyrometer** ermöglicht eine genaue Überwachung der Temperatur und dadurch risikoloses Backen.
- Die **äußere Gestaltung kann in Material und Form örtlichen Gegebenheiten angepasst werden**
- **Lange Lebensdauer des Ofens**
- **Geringer Brennmaterialverbrauch**



- **Völlige Feuersicherheit.** Die Klapptüren dienen zudem beim Einschießen der Backwaren als Auflagetisch.
- **Staub- und rußfreies Reinigen.**
- **Denkbar einfachste und sauberste Bedienung.**
- **Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten.**
- **Kostengünstig** durch die optimierte Bauweise des Einsatzes und die Verwendung von handelsüblichen Baustoffen für die Ummauerung.



Mit über 40 Jahren Erfahrung im 2-etagigen Backofenbau bieten wir höchste handwerkliche Qualität und einen bewährten Holzbackofen. Dabei besteht für Sie immer die Möglichkeit, durch angeleitete »Arbeiten« mitzuhelfen und dadurch Kosten zu sparen.



2-etagige Holzbacköfen – lohnende Schmuckstücke



Zubehör:

- **Herd-Besen** mit und ohne Krücke,
- **Brot- und Flammkuchenschieber,**
- **Backhandschuhe, Brotkörbe,**
- **Thermometer, Aschekrücken,**
- **Teigmaschinen, etc.**

