



Backen & Kochen

EINFACH PERFEKT



Backöfen



Kochfelder



Knetmaschinen



Zubehör

G E S A M T K A T A L O G



IST NACHHALTIG



Bereits seit der Firmengründung 1962 produziert MANZ in handwerklicher Tradition äußerst nachhaltig und Ressourcen schonend. Mit unserer modernen MANZ Backofenmanufaktur sind wir seitdem noch nachhaltiger geworden.

Warum?

1. MANZ-Backöfen sind auf Langlebigkeit ausgelegt – über Generationen hinweg. Durch die hochwertige Bauart unserer Öfen lohnt sich auch nach Jahrzehnten noch eine Reparatur. Deshalb halten wir für alle Modelle Ersatzteile bereit – für garantiert 25 Jahre.

2. MANZ-Backöfen werden fast ausschließlich aus hochwertigen recycelbaren Materialien hergestellt. Sollte Ihr MANZ-Backofen nach Jahrzehnten einmal ausgedient haben kann er somit fast komplett wieder recycelt und dem Produktionskreislauf zugeführt werden.

3. MANZ-Backöfen verbrauchen schon immer durch die direkte Beheizung, dicht schließende Türen und eine besonders gute Isolierung nachweislich deutlich weniger Energie als handelsübliche Haushaltsbacköfen. So tragen auch unsere Kunden beim Backen & Kochen zur Nachhaltigkeit bei.

4. In unserer modernen Fertigung setzen wir umweltschonende Techniken ein. In zwei Regenwasserbehältern mit je 11.400 Litern wird das Wasser für die Maschinenkühlung und die Toilettenspülungen gesammelt. Eine 4.000 m² große Photovoltaikanlage auf dem Dach liefert den Strom für unsere Produktionsanlagen. Und in unseren Ausstellungs- und Fertigungshallen sind Lichtbänder für viel Tageslicht verbaut, so dass die Beleuchtung in Verbindung mit einer modernen Steuerung bedarfsgerecht angepasst werden kann.



Photovoltaikanlage auf den Firmendächern

Inhaltsverzeichnis

MANZ Backofenwelt

Herzlich Willkommen	4
60 Jahre MANZ	6
Besuchen Sie unsere Backofenwelt.	8
Ihr Weg zu einem MANZ & Video-Beratung	10
Entdecken Sie MANZ in unserer Backakademie.	12
MANZ Hausmessen.	14
Lieferservice & Kundendienst.	16
Nach dem Kauf	18

MANZ-Backöfen.	20
MANZ Küchenherde und Kombinationen	66



MANZ Kochfelder	78
berbel Dunstabzugshauben.	98

MANZ Gärschränke	108
-----------------------------------	------------

MANZ Knetmaschinen.	110
------------------------------------	------------

MANZ Getreidemühlen	126
--------------------------------------	------------

MANZ Nudelmaschinen.	132
-------------------------------------	------------

MANZ Original-Zubehör.	142
---------------------------------------	------------

MANZ Gewerbe-Backöfen	179
--	------------

Geschenk-Gutscheine	178
Finanzierung	
Stichwort-Verzeichnis	
Bestell-Hinweise	180

HERZLICH WILLKOMMEN



Liebe Leserin, lieber Leser,

backen und kochen ist derzeit wieder im Trend. Viele Menschen genießen es, wieder natürliche und gesunde Nahrungsmittel hochwertig zu verarbeiten.

Ob in der Familie oder zusammen mit Freunden, backen und kochen ist mehr als das reine Zubereiten einer Speise – es ist ein Erlebnis.

Wichtig für das perfekte Erlebnis sind neben den natürlichen Zutaten eine hochwertige Ausstattung mit der kreative Back- und Kochergebnisse einfach erzielt werden können. Das schafft Freude und Genuss.

MANZ trägt mit seiner jahrzehntelangen Backtradition und seinem breiten Angebot an Qualitätsprodukten für die Küche zu diesem Erlebnis bei.

Machen Sie mit MANZ backen und kochen zu Ihrem ganz persönlichen Erlebnis.



Der erste Ofen von 1962 ist immer noch voll funktionsfähig und wird regelmäßig bei unseren Hausmessen benutzt!

Die 2. Generation der
MANZ Geschäftsleitung:
Tochter Dagmar Häußler
und Schwiegersohn
Robert Häußler





Die MANZ Backofenmanufaktur in Creglingen-Münster mit der großen MANZ Backofenwelt

MANZ Backtechnik Qualität aus Deutschlands Ofenmanufaktur

Seit 1962 beschäftigt sich der mittelständische Familienbetrieb mit der Entwicklung und Herstellung hochwertiger Öfen für Haushalt und Gewerbe. Dabei genießt MANZ mit weltweit über 35.000 verkauften Backöfen und seiner jahrzehntelangen Erfahrung im Backofenbau einen hervorragenden Ruf.

Man(z) bleibt sich treu: Nach wie vor wird in der MANZ Backofenmanufaktur jeder Backofen in handwerklicher Fertigung hergestellt und nach der Endmontage einer genauen Prüfung unterzogen.

Erst dann werden die Spitzenprodukte „Made im Herrgottstal“ an unsere Kunden ausgeliefert. Qualität, Langlebigkeit und höchste Funktionalität zeichnen alle MANZ Produkte aus und garantieren sehr zufriedene Kunden.

Diese hohen Qualitätsansprüche erlauben es uns, alle MANZ-Backöfen mit 5 Jahren Garantie zu liefern – wobei ein echter MANZ 30 - 40 Jahre alt oder sogar noch älter werden kann. Und wenn in dieser Zeit doch einmal etwas erneuert werden muss, können sich unsere Kunden auf 25 Jahre Ersatzteil-Liefergarantie verlassen.



Moderne Technik



und klassische
Handwerkskunst



schaffen beste Qualität

60 JAHRE



1959 - 1962

Entwicklung und Bau des ersten MANZ-Backofens

12.06.1962

Gründung Heinz Manz Apparatebau



1975

Bau der Produktionshalle
in Creglingen-Münster



1980

Erweiterung der Produktpalette auf Einbaubacköfen

1987

25 Jahre MANZ



1990

Beginn der ersten Backseminare bei MANZ

1996

Bau eines Geschäfts-
hauses mit Seminarraum
in Creglingen-Münster



2002

40 Jahre MANZ mit Geschäftsübergabe an
Dagmar Manz und Robert Häußler
Hochzeit von Dagmar und Robert Häußler

2004

Entwicklung der MANZ Gewerbeofen-
Programmsteuerung EasyPlus





2005

Erweiterung des Produktionsspektrums durch Anschaffung eines CNC-Bearbeitungszentrums der Firma Trumpf



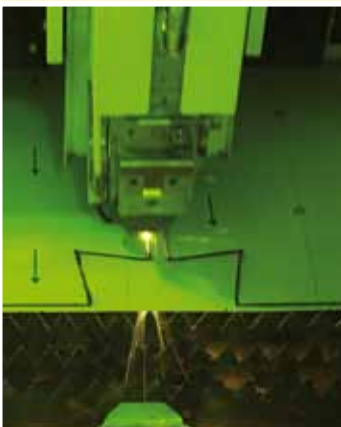
2007

Bau der Produktionshalle im Gewerbegebiet Hörle bei Creglingen-Münster



2011

Bau des Verwaltungs- und Ausstellungsgebäudes im Gewerbegebiet Hörle



2012

50 Jahre MANZ

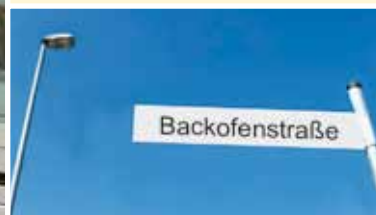
2015

Erweiterung des Produktionsspektrums durch Anschaffung einer CNC Faserlaser Schneid- anlage und einer großen CNC Abkantpresse



2017

Entwicklung eines Bedampfung- systems für Haushaltsbacköfen



2018

MANZ bekommt eine eigene Backofenstraße



2019

Erweiterung des Produktionsspektrums durch Anschaffung einer CNC Oberflächen-Schleifmaschine



2020

Entwicklung der MANZ Touch-Screen Programmsteuerung EasyPlus *Pro*

2022

60 Jahre MANZ



BESUCHEN SIE UNSERE BACKOFENWELT

Ein ganz besonderes Erlebnis

bietet die MANZ Backofenwelt auf über 1.200 m² Ausstellungsfläche. Neben allen Backofen-Modellen werden hier die MANZ Kochfelder, Teignetmaschinen, Getreidemühlen und Nudelmaschinen in heller, freundlicher Atmosphäre präsentiert.

In einer persönlichen Beratung können Sie alle MANZ Produkte ausführlich kennenlernen und den hohen Bedienkomfort sowie die hochwertige Verarbeitung selbst erleben.

Professionelles Zubehör in riesiger Auswahl fürs Backen und Kochen, viele praktische Accessoires und Sonderangebote machen den Besuch zu einem besonderen Erlebnis für alle Hobbybäcker und -köche mit Lust auf mehr.

Auch eine Führung durch die MANZ Backofenmanufaktur ist nach Anmeldung auf Wunsch möglich!

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr

Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr

Immer für Sie geöffnet!



MANZ Technik zum Anfassen: überzeugen Sie sich vor Ort.

Besuchen Sie unsere Backofenwelt



Eine riesige Auswahl an MANZ Original-Zubehör sofort zum Mitnehmen.

Beim Schaubacken gewinnen Sie wertvolle Einblicke.

MANZ Backofenwelt

Backofenstraße 1-3
(Gewerbegebiet „Hörle“)
D - 97993 Creglingen-Münster

Tel.: +49 (0) 79 33 / 91 40-0
Fax: +49 (0) 79 33 / 91 40-99

E-Mail: info@manz-backtechnik.de
www.MANZ-Backtechnik.de

IHR WEG ZU EINEM NEUEN



Sie interessieren sich für einen MANZ-Backofen und fragen sich „wie komme ich an einen?“ Hier zeigen wir Ihnen den Weg zu Ihrem Wunschmodell:

1 Sie fragen uns an – einfach per Telefon, über unsere Homepage, per E-Mail oder Post.

2 Wir beraten Sie – persönlich am Telefon, in einer Video-Beratung oder bei uns vor Ort. Außerdem können Sie „Ihren MANZ“ bei einem unserer Seminare oder auf einer Hausmesse kennenlernen.

3 Sie erhalten ein persönliches Angebot mit der kompletten Wunsch-Ausstattung und allen Einzelheiten vor Ort, per E-Mail oder per Post.

4 Bestellen Sie „Ihren MANZ“ einfach telefonisch, per Post oder E-Mail oder gleich bei uns vor Ort.

5 Bezahlen können Sie den MANZ-Backofen per Überweisung, bar oder Sepa-Lastschrift. 25 % werden bei der Bestellung fällig, der Rest bei Lieferung/Abholung.

6 Ihr MANZ kommt zu Ihnen – entweder indem Sie ihn bei uns abholen oder sich liefern lassen. Alle Infos zu unserem Lieferservice finden Sie auf Seite 16.

7 Sie können loslegen!



+49 (0)7933 / 9140-0



info@manz-backtechnik.de



MANZ-Backtechnik.de



MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3
D - 97993 Creglingen

VON ZUHAUSE AUS:
DIE 
DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR
VIDEO-BERATUNG



**MANZ Video-Beratung – ganz persönlich direkt
an Ihrem MANZ-Backofen Wunschmodell**

Interessenten, denen der Weg in die MANZ Backofenwelt zu weit ist, können sich alle Details direkt an ihrem Wunschbackofen zeigen und beraten lassen.

Rufen Sie uns hierfür einfach an und geben Sie uns Ihre Handy-Nummer. Wir rufen Sie dann gerne zum gewünschten Zeitpunkt per WhatsApp Video-Chat zurück und beraten Sie ausführlich und live mit allen Details.



Alle Details werden im Live-Video erklärt



KENNEN SIE SCHON
MANZ FINANZ?



**Wir finanzieren Ihren Traum vom MANZ:
Einzelheiten finden Sie auf den Seiten 180-181**

ENTDECKEN SIE



IN UNSERER



Sie möchten sich aktiv von den Back- und Kochergebnissen des MANZ-Backofens überzeugen und testen, ob dieser Ofen auch für Sie der Richtige ist? Wir haben die ideale Gelegenheit für Sie: Nehmen Sie am **MANZ Kennenlernseminar in unserer Backakademie** teil! Hier lernen Sie alles über die professionelle Funktionsweise des MANZ-Backofens und noch besser... können diese selbst unter Anleitung unserer Experten entdecken und ausprobieren.

Sie werden überrascht sein! Ob durch das Backerlebnis oder die einfach handzuhabende Technik – am Ende wird Sie der echte, unverfälschte und intensivere Geschmack der Gerichte überzeugen.

Seminarablauf (Beginn 9.00 Uhr - Ende ca. 16.00 Uhr):

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der TeilnehmerInnen
- Erläuterung Funktionsweise des MANZ-Ofens
- Herstellung verschiedener Teige für das Backen von Brot und Brötchen aus Weizen und Roggen
- Herstellung und Verarbeitung eines Biskuits zu einer Biskuitrolle
- Braten von Fleisch im MANZ-Ofen
- Dampfgaren von Gemüse im MANZ-Ofen
- Abschluss-Fragerunde

Das Seminar beinhaltet:

Workshop, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagssnack und die selbst hergestellten Brote und Kleingebäcke

Preis: € 69,-

Termine 2021:

Juli	02., 10., 12., 20., 28.
Aug.	05., 07., 13., 21.
Sept.	06., 09., 14., 22., 30.
Okt.	8., 12., 23., 27.
Nov.	04., 09., 16.
Dez.	03., 04., 07., 14., 22., 27., 28., 30.

Termine 2022:

Jan.	07., 08., 11., 17., 26.
Feb.	03., 11., 19., 22., 28.
März	05., 09., 17., 25.
Apr.	02., 05., 11., 21., 29.
Mai	04., 17., 23., 27., 28.
Juni	21., 22., 25., 30.



Bei MANZ lernen Sie von echten Meistern Ihres Fachs

In der MANZ Backakademie treffen Sie Gleichgesinnte und auf echte Backkompetenz. Lassen Sie sich von unseren Spezialisten entführen in die hohe Kunst des Backens und Kochens!

Lernen Sie alles, was Sie wissen müssen, um nahezu professionell backen und kochen zu können:

MANZ Backseminar „Basics“ - Grundlagen des Backens

MANZ Backseminar „Advanced“ - Meisterhaft Backen

MANZ Spezial Backseminare - Laugengebäcke - Süßteig-Gebäcke

- Lieblings-Partygebäcke - Sauerteig und Wildhefe - Glutenfrei Backen

- Backen mit Vollkorn - Großmutter's Kuchen - Torten wie gemalt

MANZ Kochseminar „Basics“ - Kochen für alle Tage

MANZ Spezial Kochseminar - Leckere Vollwertküche

MANZ Meisterliches Personal Training - Einzelunterricht

MANZ Meisterliches Teambacken - Für Teams, Gruppen, Freunde,...

Zahlreiche Sonderseminare auch mit unseren **Gastbäckern**

(Hans Som, Karl Kirmeier, Daniel Hoeltzel, Edgar Engst,...)

bieten wir für Sie abwechselnd an – informieren Sie sich auf

www.MANZ-Backtechnik.de



Unser Seminar-Katalog

mit den aktuellen Terminen liegt kostenlos für Sie bereit.

Fordern Sie ihn einfach telefonisch an: 07933 / 9140-0

DIE HIGHLIGHTS DES JAHRES: UNSERE HAUSMESSEN



Weihnachts-Schaubäckerei 26. - 28.11.2021

Geöffnet 10.00 - 18.00 Uhr, Eintritt frei

- Große Back- & Kochschau mit über 25 Vorführstationen
- Auf über 5000 m² viele Vorführungen sowie große Ausstellung aller MANZ Backofenmodelle, Teigknetmaschinen, Kochfeldern, Nudelmaschinen, Getreidemühlen und vielerlei Backzubehör
- Persönliche Beratung und Verkauf aller Produkte
- Bewirtung u.a. mit Fränk. Schäufele, Wurst & Steak
Frühstück 8.00 - 10.30 Uhr
- Große Lebkuchenwelt
- Kinderbetreuung
- Rezepte kostenlos zum Mitnehmen





Herrgottstaler Backtage 04. - 06.06.2022 (Pfingsten)

Geöffnet 10.00 - 18.00 Uhr, Eintritt frei

- Große Back- & Kochschau mit über 25 Vorführstationen
- Auf über 5000 m² viele Vorführungen sowie große Ausstellung aller MANZ Backofenmodelle, Teigknetmaschinen, Kochfeldern, Nudelmashinen, Getreidemühlen und vielerlei Backzubehör
- Persönliche Beratung und Verkauf aller Produkte
- Bewirtung u.a. mit Spanferkel, Pizza, Wurst & Steak
Frühstück 8.00 - 10.30 Uhr
- Kinderbetreuung
- Rezepte kostenlos zum Mitnehmen

Sichelhenke 27. - 28.08.2022

Geöffnet 10.00 - 17.00 Uhr, Eintritt frei

Gemeinsame Veranstaltung mit dem benachbarten Maschinenring

- Bei MANZ auf 2000 m² Vorführung und Ausstellung der MANZ-Backöfen, Teigknetmaschinen, Kochfelder, Nudelmashinen, Getreidemühlen und vielerlei Backzubehör
- Persönliche Beratung und Verkauf aller MANZ Produkte
- Gottesdienst am Sonntag



Alle Veranstaltungstermine unter Vorbehalt! Aktuelle Infos unter www.MANZ-Backtechnik.de



Sie haben die Wahl!

Sie haben sich für einen MANZ-Backofen oder ein anderes MANZ Qualitätsprodukt entschieden? Dann bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten an, wie es sicher zu Ihnen nach Hause kommt:

- **Selbstabholung:** Sie holen es bei uns im Werk ab und verbinden die Anfahrt mit einem Besuch in unserer Backofenwelt. Telefonisch vereinbaren wir gerne einen Abholtermin mit Ihnen.
- **Lieferung per Spedition:** Wir lassen das Gerät mit einer Spedition zu Ihnen bis an die Haustüre liefern. Dafür fallen € 135,- Lieferkosten an.
- **MANZ Lieferservice:** Unser Lieferteam bringt den Ofen direkt zu Ihnen ins Haus. Für diesen Lieferservice ohne Einbau berechnen wir eine Servicepauschale von € 155,-.
- **MANZ Liefer- und Anschlussservice:** Unser Serviceteam bringt das neue Gerät zu Ihnen, baut es ein und schließt es auch gleich an. Für den Liefer- und Anschlussservice berechnen wir eine Pauschale von € 245,-.
- **Zubehörlieferung:** Kleingeräte und Zubehör bis 30 kg liefert die DHL (Postpaket) für eine Versandkostenpauschale von € 8,50

Weitere Zahlungs- und Lieferbedingungen finden Sie auf Seite 185.

Diese Lieferoptionen gelten innerhalb Deutschlands.

Eine Lieferung in andere Länder ist auf Anfrage möglich.



Perfekter Service für perfekte Backöfen.

Jeder MANZ-Backofen wird komplett in handwerklicher Arbeit hier in unserem Werk in Creglingen hergestellt. Durch unsere hohen Qualitätsansprüche beträgt die durchschnittliche Lebensdauer eines MANZ-Backofens über 30 Jahre! Sie können also sicher sein, dass Sie an Ihrem MANZ über Jahrzehnte hinweg viel Freude haben werden.

Bei technischen Problemen rufen Sie uns einfach an. Sollte eine telefonische Unterstützung nicht ausreichend sein, vereinbaren wir für Sie gerne einen Termin mit unserem Außendienst-Service. Dieser plant Sie bei der nächstmöglichen Tour ein. Als Anfahrts-pauschale berechnen wir in ganz Deutschland € 95,-⁹.

Unser Service-Team scheut keinerlei Mühen und Wege und ist allzeit für Sie bereit, damit auch Ihre MANZ Geräte reibungslos funktionieren.

Auch für Ihre back- und kochtechnischen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Auf den beiden folgenden Seiten sehen Sie, wie Sie sich in der MANZ-Community austauschen oder bei unseren Experten Rat holen können.

So erreichen Sie uns:

Telefonisch unter
07933 / 9140-0

Online unter
MANZ-Backtechnik.de



LANGE FREUDE
AM BACKEN



MANZ hilft Ihnen nicht nur beim Kauf eines MANZ-Backofens – wir unterstützen Sie auch danach beim Backen und Kochen mit wertvollen Tipps und Infos. Online und per Telefon-Hotline.



Entdecken Sie aktuelle Back- und Kochanleitungen auf unserem Telegram-Kanal:

In unserem MANZ Telegram Kanal zeigen wir Ihnen wöchentlich neue Rezepte und Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum Nachbacken und -kochen.



Anmeldung zum MANZ Telegram-Kanal:
<https://t.me/joinchat/WAz66Zlq7R4XHQUw>

Tauschen Sie sich mit mit anderen MANZ Usern aus im Telegram-Chat:

In unserem MANZ Telegram-Chat können Sie sich mit vielen Teilnehmern über Rezepte, Tipps und Tricks, MANZ Geräte, Ofeneinstellungen und vielem mehr austauschen.



Anmeldung zum MANZ Telegram-Chat:
<https://t.me/manzbacktechnik>



Die Messenger-App Telegram finden Sie in Ihrem App-Store

Immer auf dem Laufenden – mit unserem Newsletter

Mit unserem Newsletter verpassen Sie nie wieder ein tolles Rezept, Angebote, Neuheiten, Veranstaltungen oder unsere Telefontermine für Fragen zum Backen und Kochen (siehe unten). Auch über Getreidesorten, Mehltypen und andere interessante Stories berichten wir im Newsletter. Immer am Monatsanfang verlosen wir unter allen Newsletter-Abonnenten einen MANZ Gutschein über € 50. Machen Sie mit und melden Sie sich heute noch an unter www.manz-backtechnik.de/newsletter

MANZ auf Facebook – mit Angeboten, Rezepten und der MANZ Backofen Gruppe

Unsere MANZ Backofenwelt finden Sie auch auf Facebook. Geben Sie uns einen Daumen nach oben, dann erhalten Sie alle Informationen, Angebote und Rezepte ganz bequem, zu jeder Zeit und an jedem Ort auf Ihr Smartphone oder Tablet. Die MANZ Facebook-Seite finden Sie unter www.facebook.com/manzbacktechnik Der MANZ Backofen Gruppe beitreten können Sie unter www.facebook.com/groups/353718875027575

Folgen Sie uns auf Instagram

Rufen Sie unsere Bilder von frischem Gebäck und leckeren Gerichten, mit den passenden Rezepten dazu, direkt von Ihrem Smartphone immer und überall auf. Zeigen Sie uns was Ihnen gefällt. Wir freuen uns über Ihren Daumen nach oben und lassen uns immer wieder interessante Rezepte und Geschichten für Sie einfallen. [@manzbacktechnik](https://www.instagram.com/manzbacktechnik)

Fragen zum Backen und Kochen?

Einfach die MANZ Hotline anrufen

Zweimal wöchentlich haben Sie die Möglichkeit, sich Rat bei unseren Back- und Kochexperten zu holen. Die Termine finden Sie auf unserer Homepage und in unserem Newsletter.

Telefon-Hotline: 07933 / 91400

An unserer Telefon-Hotline:



Stefan Rummel
Bäckermeister und
Konditor



Ingrid Barth
Ernährungs-
beraterin

PERFEKT BROTBACKEN UND VIEL MEHR...



Die Paradedisziplin eines MANZ: Backen von Brot, Brötchen, Pizzen, Salzgebäck, etc.

Hier arbeitet der MANZ nach dem Holzbackofen-Prinzip: Der Ofen wird auf die angegebene Temperatur vorgeheizt und das Backgut direkt auf die heiße MANZ Spezial-Backplatte geschoben. Dadurch schließt das Backgut an der Oberfläche sofort ab und erhält die **typisch feine Rösche** auf der Rinde, die von Feinschmeckern so sehr geschätzt wird.

Der Backofen bleibt eingeschaltet bis das Backgut die gewünschte Bräunung erreicht hat (ca. 15 Min.). Anschließend wird der MANZ komplett abgeschaltet und das Backgut wird – nur durch die vom MANZ gespeicherte Backwärme – bei langsam fallender Temperatur **schonend fertig gebacken**, ohne weiter nachzubräunen.

So wird Ihr Gebäck außen schön knusprig, hat immer die optimale Bräunung und bleibt **innen wunderbar saftig**.

Backen von Kuchen und Feingebäck

Auch hier wird der MANZ auf die angegebene Backtemperatur vorgeheizt. Das Gebäck wird auf einem Backblech oder in einer Backform (Tortenform) auf die heiße MANZ Spezial-Backplatte gestellt.

Durch die sehr hohe Wärmeabstrahlung des Ofens sowie dem **Eigendampf** im Backraum des MANZ **geht Ihr Gebäck wunderbar auf** und wird locker und luftig wie noch nie!

Der MANZ ist ein wahrer Meister aller Klassen:

- Backen
- Brotbacken
- Braten
- Grillen
- Dampfgaren
- Niedrigtemperaturgaren
- Dörren
- Haltbarmachen



Dampfgaren

Beim Dampfgaren werden im MANZ Temperaturen zwischen 100°C und 140°C (je nach Gargut) eingestellt.

Einfach das gereinigte Gargut auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Zugabe von Fremdwasser oder Fremddampf ist im MANZ nicht nötig! Ihr **Gemüse gart absolut schonend** nur im eigenen Dampf und alle wertvollen Vitamine, Mineral- und Vitalstoffe bleiben voll erhalten!

So erhalten Sie frische und gesunde Kost mit dem vollen **Eigengeschmack** des Garguts.

Niedrigtemperaturgaren

Beim Niedrigtemperaturgaren wird das Gargut längere Zeit bei ca. 80°C schonend gegart, und anschließend kross gebraten.

Mit seiner konstanten Wärme und dem dampfdichten Verschluss ist ein MANZ-Backofen ideal dafür geeignet. Die Feuchtigkeit bleibt im Gargut und macht es besonders zart und saftig.



Braten und Grillen

Frischer Fisch, knuspriges Geflügel und **saftige Braten gelingen im MANZ** einfach hervorragend.

Auch hier wird der Ofen wieder auf die vorgegebene Temperatur aufgeheizt und das Bratgut auf einem Backblech oder in einer Kombipfanne in den vorgeheizten Ofen geschoben.

Natürlich können im MANZ auch alle gängigen Brat- und Auflaufformen, wie zum Beispiel Römertopf, Gusspfannen, Glas-Auflaufformen, etc. verwendet werden.

GANZ EINFACH!



WAS IST DAS BESONDERE AN EINEM ORIGINAL BACKOFEN?

Die besonders starke Hitze

Jeder MANZ-Backofen verfügt über eine sogenannte direkte Beheizung, d.h. die Beheizung des Ofens findet durch das bewährte MANZ Heizsystem ohne zusätzliches Umluftgebläse direkt im Backraum statt. Somit haben Sie im MANZ die höchste Wärmeübertragung auf das Back-/Gargut und erreichen Spitzentemperaturen bis zu 320°C.

Spezial-Backplatten

Eine einmalige Besonderheit des MANZ-Backofens sind die eingebauten Spezial-Backplatten aus dickem, eigens hierfür entwickeltem Grund-Inox-Edelstahl. Diese MANZ Spezial-Backplatten speichern die Backhitze in hohem Maße und sorgen für eine absolut gleichmäßige Wärmeverteilung im ganzen Backofen.

Im MANZ wird das Backgut direkt auf die heiße MANZ Spezial-Backplatte geschoben. So erhalten Sie die unvergleichliche MANZ Backqualität – denn: Die intensive Wärme kommt beim MANZ ohne Umwege direkt aus der Spezial-Backplatte auf das Backgut.

Der dampfdichte Verschluss

Bei herkömmlichen Haushaltsherden entweicht der gesamte Eigendampf des Back- bzw. Gargutes über die Backofentüre. Dies wirkt sich nicht nur sehr negativ auf das Back- bzw. Garergebnis aus, sondern zieht auf Dauer Ihre Küchenmöbel in Mitleidschaft.

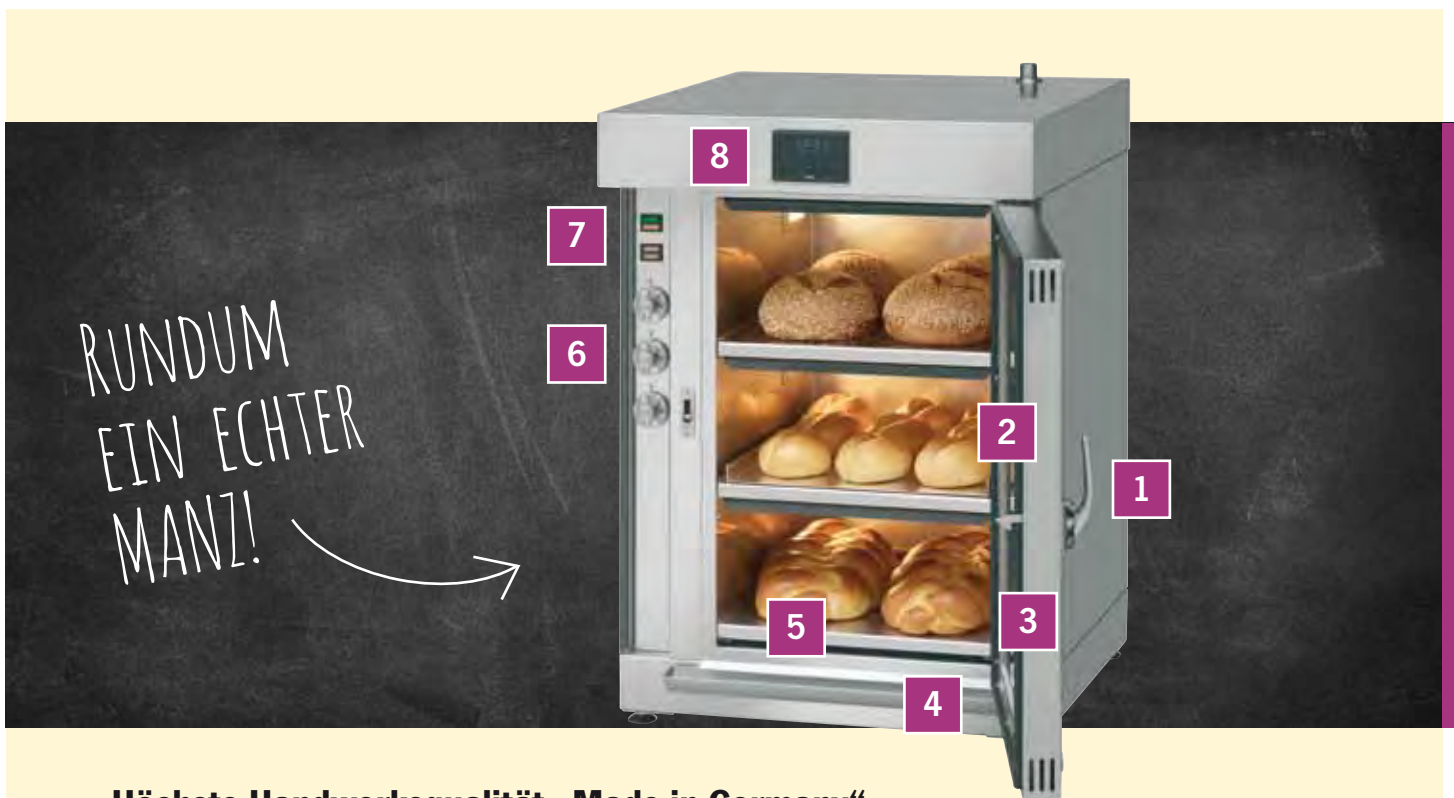
Der MANZ ist der einzige Haushaltsbackofen, der komplett dampfdicht abschließt. So verbleibt die gesamte Eigenfeuchtigkeit des Back-/Gargutes im Ofen, es bleibt dadurch immer saftig und trocknet nicht aus.

Eine kurze Aufheizzeit

Durch die Verwendung von MANZ Spezial-Backplatten verkürzt sich die Aufheizzeit auf 15-20 Minuten⁵. Das spart nicht nur viel Zeit, sondern auch richtig Energie.

„Edel“ im Stahl = leicht zu reinigen!

Der MANZ ist innen und außen komplett aus rostfreiem, hitze- und säurebeständigem Edelstahl gefertigt. Die glatten Flächen des Edelstahls können mühelos mit jedem handelsüblichen Haushalts- oder Backofenreiniger gereinigt werden.



Höchste Handwerksqualität „Made in Germany“

Jeder MANZ-Backofen wird komplett in handwerklicher Arbeit hier in unserem Werk in Creglingen hergestellt. Durch unsere hohen Qualitätsansprüche beträgt die durchschnittliche Lebensdauer eines MANZ-Backofens über 30 Jahre!

1 Der patentierte MANZ **Hakenriegel-Verschluss** garantiert, dass die Backofentür immer fest und sicher verschlossen bleibt

2 Das zweifach verglaste, **große Sichtfenster** aus Hochtemperatur-Sicherheitsglas sorgt für den perfekten Einblick beim Backen und verhindert einen Wärmeverlust nach außen

3 Die MANZ **Spezial-Türdichtung** schließt den Backraum des Ofens komplett dampfdicht ab

4 Die MANZ **Kondensat-Wanne** fängt evtl. entstehendes Kondenswasser sicher auf. Sie kann zum Entleeren und Reinigen einfach abgenommen werden

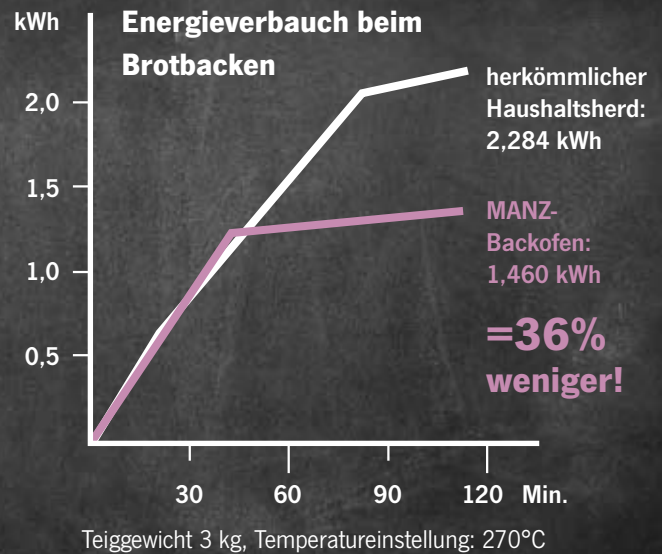
5 Die MANZ **Spezial-Backplatten** sorgen für eine hohe Wärmespeicherung und gewährleisten eine absolut gleichmäßige Wärmeübertragung im ganzen Ofen

6 Mit den MANZ **Temperaturwahlschaltern** kann die gewünschte Backtemperatur für jede Backetage einzeln stufenlos von 50°C bis 270°C eingestellt werden

7 Für jede Backetage hat MANZ eine **eigene Kontrollleuchte** zur Anzeige der genauen Backtemperatur sowie eine grüne Hauptbetriebsleuchte

8 MANZ **Multifunktionsuhr M13** (optional) für automatisches Ein- und Ausschalten des Ofens zur gewünschten Uhrzeit sowie Timer-Alarmfunktion und integrierte Kindersicherung

TYPISCH MANZ:
NIMMT RÜCKSICHT
AUF DIE UMWELT



Ein MANZ verbraucht deutlich weniger Energie!

Ein MANZ-Ofen verbraucht definitiv und messbar deutlich weniger Energie als ein herkömmlicher Haushaltsherd! Hierfür liefern exakte Vergleichstests den unumstößlichen Beweis.

Woher kommt der deutlich geringere Energieverbrauch des MANZ-Ofens?

Technisch gesehen ist der deutlich geringere Energieverbrauch des MANZ-Ofens durch drei Hauptmerkmale zu erklären.

- Der MANZ-Ofen ist wesentlich stärker isoliert als herkömmliche Haushaltsöfen. Das reduziert den Wärmeverlust im Backraum.
- Der MANZ-Ofen hat eine luft- und dampfdicht schließende Backofentüre (dadurch kein unnötiger Energieverlust durch ständiges „Abdampfen“).
- Der MANZ-Ofen arbeitet durch das MANZ Backsystem und die MANZ Spezialbackplatten mit „ruhender Backatmosphäre“. Dadurch hat der MANZ-Ofen eine sehr hohe Wärmespeicherung und eine direkte Abgabe der Hitze an das Back-, Brat-, Grill- oder Gargut.

„Wellness für die Ohren“:

Unsere Welt wird immer lauter und ständig sind wir einem enormen Geräuschpegel ausgesetzt. Da sollte Sie Ihr Backofen nicht auch noch mit unnötigem Lärm belasten.

Der MANZ-Ofen punktet auch hier deutlich, denn ein MANZ-Backofen arbeitet im Gegensatz zu einem herkömmlichen Haushaltsbackofen absolut geräuschlos!

Egal, ob Sie mit einem MANZ-Ofen backen, braten, garen oder grillen: Sie schalten den MANZ-Ofen ein und hören – absolut NICHTS!

So können Sie mit einem MANZ-Ofen ganz leicht „in aller Ruhe“ köstlich backen, braten, grillen und garen und dabei außerdem noch richtig Energie sparen!



IHR NEUER



PASST IMMER!



Ein MANZ passt in jede Küche...

Durch seine kompakte Bauweise findet er überall seinen Platz – ob als Einbau- oder Standgerät.

Türscharnier links oder rechts!

Alle MANZ-Backöfen sind serienmäßig mit dem Türscharnier auf der rechten Seite ausgestattet, d.h. die Backofentüre öffnet sich von links nach rechts.

Bei Bedarf erhalten Sie Ihren MANZ-Backofen jedoch auch mit dem Türscharnier auf der linken Seite, d.h. die Backofentüre öffnet sich von rechts nach links.

Dieser Service von MANZ ist kostenlos.



Türscharnier links

...oder rechts.

Immer den passenden Anschluss.

Ein MANZ-Ofen bringt immer den passenden Anschluss mit (wahlweise je nach Ofenmodell und/oder Kundenwunsch):



Direktanschluss
3adriges Kabel
230 V-Anschluss



Direktanschluss
5adriges Kabel
400 V-Anschluss



Anschluss mit
Schuko-Stecker
230 V-Anschluss



Anschluss mit
Cekon-Stecker
400 V-Anschluss

FÜR DEN KLEINEN HAUSHALT

Modellreihe 30/1 die Universalgeräte



30/1 als Standgerät

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 1 Backkammer, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatte**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Extra großes Sichtfenster** aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- **Optimale Ausleuchtung** durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Große Kontrollleuchte zur Anzeige der Backtemperatur
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden
- Als Standgerät (30/1) oder Einbaugerät (30/1E und 30/1EK)

Als Wunsch- Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
- Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
- Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
- Untergestell

Details ab Seite 59



30/1E auf Arbeitshöhe eingebaut



30/1EK in Küchenzeile integriert

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backkammer	Preis ¹
30/1	1,7 kW ²	230 V	43 kg	60 x 58 x 47 cm	38 x 44 cm	22 cm	€ 2.380,-
30/1E	1,7 kW ²	230 V	39 kg	60 x 56 x 43,5 cm	38 x 44 cm	22 cm	€ 2.580,-
30/1EK	1,7 kW ³	400 V	40 kg	60 x 56 x 43,5 cm	38 x 44 cm	22 cm	€ 2.980,-*

*zuzüglich Kochfeld siehe ab Seite 78

Einbaumaße (für Einbaugeräte 30/1E und 30/1EK):

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles, abgeschlossenes Gesamtbild. Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 56,0 cm betragen.

Höhe: Die Einbaubacköfen Modell 30/1E und 30/1EK passen in der Höhe ideal in Einbauöffnungen für handelsübliche Mikrowellen. Grundsätzlich gilt: Die lichte Höhe der Einbauöffnung muss mindestens 42,5 cm betragen. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 42,5 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.

GEWERBE-QUALITÄT!

Die MANZ Dauerbackfolie (Seite 147) können Sie in den MANZ Backblechen verwenden oder direkt auf die Backplatte des Ofens legen



DER KLEINE MIT GROßER ÖFFNUNG

Modellreihe 30/1ES

für die Ofen-Einbauöffnung



Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 1 Backkammer, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatte**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Extra großes Sichtfenster** aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- **Optimale Ausleuchtung** durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Große Kontrollleuchte zur Anzeige der Backtemperatur
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Geräumige Edelstahlschublade im Ofensockel integriert
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden
- Als Einbaugerät (30/1ES und 30/1EKS)

Als Wunsch- Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
- Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
- Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
- Untergestell

Details ab Seite 59



30/1ES auf Arbeitshöhe eingebaut



30/1EKS in Küchenzeile integriert

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backkammer	Preis ¹
30/1ES	1,7 kW ²	230 V	55 kg	60 x 56 x 60 cm	38 x 44 cm	22 cm	€ 3.190,-
30/1EKS	1,7 kW ³	400 V	56 kg	60 x 56 x 60 cm	38 x 44 cm	22 cm	€ 3.590,-*

*zuzüglich Kochfeld siehe ab Seite 78

Einbaumaße (für Einbaugeräte 30/1ES und 30/1EKS):

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles Gesamtbild. Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 56,0 cm betragen.

Höhe: Die Einbaubacköfen Modell 30/1ES und 30/1EKS passen in der Höhe ideal in jede Einbauöffnung aller handelsüblichen Backöfen. Grundsätzlich gilt: Die lichte Höhe der Einbauöffnung muss mindestens 59,0 cm betragen. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 59,0 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.

KLEIN ABER OHO!

Mit diesem Setzkasten (Seite 148) können Sie bis zu 6 kg Brot im Ofen backen.



UNSER BESTSELLER

Modellreihe 30/2 mit 2 Backetagen



30/2 als Standgerät

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 2 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch zwei separate Thermostate sind **beide Backetagen unabhängig voneinander beheizbar** und einzeln stufenlos von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Extra großes Sichtfenster** für beide Backetagen aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- **Optimale Ausleuchtung beider Backetagen** durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Zwei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Als Standgerät (30/2) oder Einbaugerät (30/2E und 30/2EK)

Als Wunsch- Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-
Uhr
- Untergestell

Details ab Seite 59



30/2E auf Arbeitshöhe eingebaut



30/2EK in Küchenzeile integriert

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen	Preis ¹
30/2	2,6 kW ²	230 V	62 kg	60 x 58 x 64 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm	€ 3.590,-
30/2E	2,6 kW ²	230 V	54 kg	60 x 56 x 60 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm	€ 3.870,-
30/2EK	2,6 kW ³	400 V	55 kg	60 x 56 x 60 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm	€ 4.270,-*

*zuzüglich Kochfeld siehe ab Seite 78

Einbaumaße (für Einbaugeräte 30/2E und 30/2EK):

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles Gesamtbild. Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 56,0 cm betragen.

Höhe: Die Einbaubacköfen Modell 30/2E und 30/2EK passen in der Höhe ideal in jede Einbauöffnung aller handelsüblichen Backöfen. Grundsätzlich gilt: Die lichte Höhe der Einbauöffnung muss mindestens 59,0 cm betragen. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 59,0 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.

30/2E
finanzieren ab
€ 51,14
monatlich

Ausführliches
Finanzierungs-Beispiel
und Konditionen
ab Seite 180.



Maßgeschneiderte
Finanzierung
– einfach und
unkompliziert

DOPPELT
LEISTUNGSSTARK

Modellreihe DH2-30

mit 2 Backkammern



DH2-30 als Standgerät

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 2 komplett voneinander unabhängige Backkammern, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Beide Backkammern stufenlos und komplett unabhängig** voneinander von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Extra große Sichtfenster** aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- **Optimale Ausleuchtung** durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Große Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur
- **2 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharniere wahlweise rechts oder links
- Als Standgerät (DH2-30) oder Einbaugerät (DH2-30E und DH2-30EK)

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
- Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
- Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
- Untergestell

Details ab Seite 59



DH2-30E auf Arbeitshöhe eingebaut



DH2-30EK in Küchenzeile integriert

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backkammern	Preis ¹
DH2-30	3,4 kW ²	230 / 400 V	80 kg	60 x 60 x 87 cm	38 x 44 cm	22 / 22 cm	€ 4.490,-
DH2-30E	3,4 kW ²	230 / 400 V	73 kg	60 x 56 x 80 cm	38 x 44 cm	22 / 22 cm	€ 4.780,-
DH2-30EK	3,4 kW ³	400 V	74 kg	60 x 56 x 82/87 cm	38 x 44 cm	22 / 22 cm	€ 5.180,-*

*zuzüglich Kochfeld siehe ab Seite 78

Einbaumaße (für Einbaugeräte DH2-30E und DH2-30EK):

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles Gesamtbild. Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 56,0 cm betragen.

Höhe: Der Einbaubackofen Modell DH2-30E passt in jede Kühlschrankeinbauöffnung, der DH2-30EK passt ideal für den Einbau unter die Küchenarbeitsplatte. Grundsätzlich gilt: Die lichte Höhe der Einbauöffnung muss mindestens 79,0 cm betragen. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 79,0 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.

EINFACH PRAKTISCH!

Mühesloses Einfetten von geriffelten Formen.
Mit dem MANZ Bestes Backtrennspray (Seite 172)
löst sich Ihr Gebäck problemlos aus der Form



LEISTUNG UND ÄSTHETIK PUR

Modellreihe 30/3 mit 3 Backetagen



30/3 als Standgerät

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 3 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch drei separate Thermostate sind alle **drei Backetagen unabhängig voneinander beheizbar** und einzeln stufenlos von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Extra großes Sichtfenster** für alle drei Backetagen aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- **Optimale Ausleuchtung aller Backetagen** durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Drei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Als Standgerät (30/3) oder Einbaugerät (30/3E und 30/3EK)

Als Wunsch- Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-
Uhr
- Untergestell

Details ab Seite 59



30/3E auf Arbeitshöhe eingebaut



30/3EK in Küchenzeile integriert

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen	Preis ¹
30/3	3,5 kW ²	230 / 400 V	80 kg	60 x 58 x 84 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm	€ 4.100,-
30/3E	3,5 kW ²	230 / 400 V	71 kg	60 x 56 x 80 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm	€ 4.390,-
30/3EK	3,5 kW ³	400 V	72 kg	60 x 56 x 82/87 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm	€ 4.790,-*

*zuzüglich Kochfeld siehe ab Seite 78

Einbaumaße (für Einbaugeräte 30/3E und 30/3EK):

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles Gesamtbild. Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 56,0 cm betragen.

Höhe: Der Einbaubackofen Modell 30/3E passt in der Größe ganz genau in jede Kühlschrankeinbauöffnung, der 30/3EK passt ideal für den Einbau unter die Küchenarbeitsplatte. Grundsätzlich gilt: Die lichte Höhe der Einbauöffnung muss mindestens 79,0 cm betragen. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 79,0 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.

GANZ EINFACH!

Mit unserem Spezial-Zubehör auf Seite 150 gelangen auch Hähnchen, Braten und Gemüse perfekt!



UNSCHLAGBAR
FLEXIBEL

Modellreihe DH3-30 mit 3 Backkammern



DH3-30 als Standgerät

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 3 komplett voneinander unabhängige Backkammern, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Alle drei Backkammern stufenlos und komplett unabhängig** voneinander von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Extra große Sichtfenster** aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- **Optimale Ausleuchtung** durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Große Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur
- **3 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharniere wahlweise rechts oder links
- Als Standgerät (DH3-30) oder Einbaugerät (DH3-30E)

Als Wunsch- Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
- Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
- Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
- Untergestell

Details ab Seite 59



AUCH FÜR DEN
PROFESSIONELLEN
EINSATZ!

DH3-30E auf Arbeitshöhe eingebaut

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backkammern	Preis ¹
DH3-30	5,1 kW ²	400 V	115 kg	60 x 60 x 123,5 cm	38 x 44 cm	22 / 22 / 22 cm	€ 6.650,-
DH3-30E	5,1 kW ²	400 V	106 kg	60 x 56 x 116,5 cm	38 x 44 cm	22 / 22 / 22 cm	€ 6.950,-

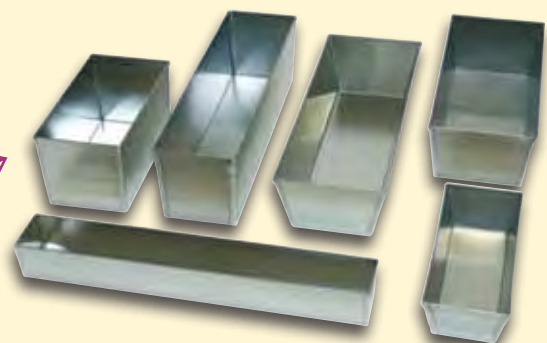
Einbaumaße (für Einbaugerät DH3-30E):

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles Gesamtbild. Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 56,0 cm betragen.

Höhe: Der Einbaubackofen Modell DH3-30E benötigt eine lichte Höhe der Einbauöffnung von mindestens 115,5 cm. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 115,5 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.

ABSOLUT DICHT!

Mit den geschweißten Kasten-Backformen von MANZ (Seite 148) kann nichts mehr auslaufen



MEISTERLICH KOMBINIERT

Modellreihe Kombi 2-1 mit Einzel- & Doppelkammer



Kombi 2-1 als Standgerät

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Kombination aus einer Einzelbackkammer und einer Doppelbackkammer kompakt in einem Gehäuse
- Durch drei separate Thermostate sind alle **drei Backkammern unabhängig voneinander** von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Extra große Sichtfenster** aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- **Optimale Ausleuchtung** durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- 3 Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **2 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharniere wahlweise rechts oder links
- Als Standgerät (Kombi 2-1) oder Einbaugerät (Kombi 2-1E)

Als Wunsch- Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
- Untergestell

Einzelbackkammer:

- Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
- Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze

Details ab Seite 59



VARIATIONS- MÖGLICHKEITEN DER EXTRAKLASSE

Kombi 2-1E auf Arbeitshöhe eingebaut

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen	Preis ¹
Kombi 2-1	4,3 kW ²	400 V	96 kg	60 x 60 x 104 cm	38 x 44 cm	22 / 20 / 17 cm	€ 5.740,-
Kombi 2-1E	4,3 kW ²	400 V	88 kg	60 x 56 x 96,5 cm	38 x 44 cm	22 / 20 / 17 cm	€ 6.040,-

Einbaumaße (für Einbaugerät DH3-30E):

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles Gesamtbild. Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 56,0 cm betragen.

Höhe: Der Einbaubackofen Modell Kombi2-1E benötigt eine lichte Höhe der Einbauöffnung von mindestens 95,5 cm. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 95,5 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.

TOLLE KUCHEN
UND PIZZEN!

Perfekt mit der typisch runden Form
und dem 4 cm hohen Rand (siehe Seite 146)



IDEAL FÜR PIZZEN UND KLEINGEBÄCK

Modellreihe 30/4 mit 4 Backetagen



30/4 als Standgerät

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 4 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch vier separate Thermostate sind alle **vier Backetagen unabhängig voneinander** beheizbar und einzeln stufenlos von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Extra großes Sichtfenster** für alle vier Backetagen aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- **Optimale Ausleuchtung aller Backetagen** durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Vier Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Als Standgerät (30/4) oder Einbaugerät (30/4E und 30/4EK)

Als Wunsch- Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
- Untergestell

Details ab Seite 59



30/4E auf Arbeitshöhe eingebaut



30/4EK in Küchenzeile integriert

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen	Preis ¹
30/4	4,4 kW ²	400 V	90 kg	60 x 58 x 84 cm	38 x 44 cm	14 / 3x 12,5 cm	€ 4.580,-
30/4E	4,4 kW ²	400 V	80 kg	60 x 56 x 80 cm	38 x 44 cm	14 / 3x 12,5 cm	€ 4.880,-
30/4EK	4,4 kW ³	400 V	81 kg	60 x 56 x 82/87 cm	38 x 44 cm	14 / 3x 12,5 cm	€ 5.280,-*

*zuzüglich Kochfeld siehe ab Seite 78

Einbaumaße (für Einbaugeräte 30/4E und 30/4EK):

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles Gesamtbild. Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 56,0 cm betragen.

Höhe: Der Einbaubackofen Modell 30/4E passt in der Größe ganz genau in jede Kühlschrankeinbauöffnung, der 30/4EK passt ideal für den Einbau unter die Küchenarbeitsplatte. Grundsätzlich gilt: Die lichte Höhe der Einbauöffnung muss mindestens 79,0 cm betragen. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 79,0 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.



EXTRA STABIL!

MANZ Auskühlgitter (Seite 147)
zum Auskühlen Ihrer Backwaren,
auch für Laugengebäck geeignet

KOMPAKTER ALLESKÖNNER

Modell 30/2VK

mit 2 Backetagen



Als Wunsch- Ausstattung:

- Kochfeld MCO60/20
- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 59

30/2VK
Monoblocksystem

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 2 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch zwei separate Thermostate sind **beide Backetagen unabhängig voneinander** beheizbar und einzeln stufenlos von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Extra großes Sichtfenster** für beide Backetagen aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Türscharnier rechts oder links
- **Optimale Ausleuchtung** beider Backetagen durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Zwei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- **Geräumige Edelstahlschublade** im Ofensockel integriert
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MCO60/10** (Seite 81)
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen	Preis ¹
30/2VK	9,7 kW ⁴	400 V	85 kg	60 x 60 x 86/91 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm	€ 5.610,-

HÖCHSTE
FLEXIBILITÄT

Modell DH2-30VK mit 2 Backkammern



Als Wunsch- Ausstattung:

- Kochfeld MCO60/20
- Multifunktions-Uhr
- Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
- Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze

Details ab Seite 59

DH2-30VK
Monoblocksystem

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 2 komplett voneinander unabhängige Backkammern, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Beide Backkammern unabhängig voneinander** beheizbar und einzeln stufenlos von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Extra große Sichtfenster** hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Türscharnier rechts oder links
- **Optimale Ausleuchtung** durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Große Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder Backetage
- **2 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MCO60/10** (Seite 81)
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energie-regler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backkammern	Preis ¹
DH2-30VK	10,6 kW ⁴	400 V	102 kg	60 x 60 x 86/91 cm	38 x 44 cm	22 / 22 cm	€ 5.960,-

FÜR DIE WIRTSCHAFTSKÜCHE

Modell 30/3VK mit 3 Backetagen



Als Wunsch-Ausstattung:

- Kochfeld MCO60/20
- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 59

30/3VK
Monoblocksystem

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 3 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch drei separate Thermostate sind **alle drei Backetagen unabhängig voneinander** beheizbar und einzeln stufenlos von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Extra großes Sichtfenster** für alle drei Backetagen aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Türscharnier rechts oder links
- **Optimale Ausleuchtung** aller drei Backetagen durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Drei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MCO60/10** (Seite 81)
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen	Preis ¹
30/3VK	10,6 kW ⁴	400 V	90 kg	60 x 60 x 86/91 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm	€ 5.610,-

MAXIMAL PRODUKTIV

Modell 30/4VK mit 4 Backetagen



Als Wunsch- Ausstattung:

- Kochfeld MCO60/20
- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 59

30/4VK
Monoblocksystem

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 4 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch vier separate Thermostate sind **alle vier Backetagen unabhängig voneinander** beheizbar und einzeln stufenlos von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Extra großes Sichtfenster** für alle vier Backetagen aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Türscharnier rechts oder links
- **Optimale Ausleuchtung** aller vier Backetagen durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Vier Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MCO60/10** (Seite 81)
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen	Preis ¹
30/4VK	11,5 kW ⁴	400 V	100 kg	60 x 60 x 86/91 cm	38 x 44 cm	14 / 3x 12,5 cm	€ 6.110,-

PASST IN
JEDE KÜCHE

Modell 10/2VK
mit 2 Backetagen

50 cm
Breite



**Als Wunsch-
Ausstattung
wählbar:**

■ Multifunktions-
Uhr

Details ab Seite 59

10/2VK
Monoblocksystem

Ausstattung:

- **Spezielle Breite von 50 cm**
- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 2 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Sichtfenster und Innenbeleuchtung** für die obere Backetage
- Backtemperatur stufenlos von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit**⁵
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- Wahlschalter für die **Beheizung einer oder beider Backetagen**
- Zwei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur
- Türscharnier rechts oder links
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- **Geräumige Edelstahlschublade** im Ofensockel integriert
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MC050/10**
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energie-regler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen	Preis ¹
10/2VK	9,7 kW ⁴	400 V	82 kg	50 x 60 x 86/91 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm	€ 4.720,-

PAST VIEL
REIN

Modell 10/3VK mit 3 Backetagen

50 cm
Breite



Als Wunsch-
Ausstattung
wählbar:

■ Multifunktions-
Uhr

Details ab Seite 59

10/3VK
Monoblocksystem

Ausstattung:

- **Spezielle Breite von 50 cm**
- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 3 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Sichtfenster und Innenbeleuchtung** für die obere Backetage
- Backtemperatur stufenlos von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kurze Aufheizzeit⁵**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- Wahlschalter für die **Beheizung von 1, 2 oder 3 Backetagen**
- Drei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur
- Türscharnier rechts oder links
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MC050/10**
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen	Preis ¹
10/3VK	10,6 kW ⁴	400 V	85 kg	50 x 60 x 86/91 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm	€ 4.720,-

GRUNDMODELL FÜR VIELBÄCKER

Modell DH5-30 mit 5 Backetagen



Durch diese ideale Kombination zweier eigenständiger MANZ-Backöfen übereinander erhält man die doppelte Backkapazität bei gleicher Grundfläche, jedoch mit nur einem einzigen Stromanschluss!

MANZ Modell DH5-30 bestehend aus den übereinander gebauten Modellen 30/3 und 30/2. (Beschreibung und Ausstattung siehe Seiten 30 und 34)

Als Wunsch- Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 59

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen	Preis ¹
DH5-30	6,1 kW ²	400 V	124 kg	60 x 58 x 123 cm	38 x 44 cm	20 / 17 20 / 17 / 17 cm	€ 7.460,-
Aufpreis fahrbar							€ 390,-

EXTRA VIEL BACK-KAPAZITÄT

Modell DH6-30

mit 6 Backetagen



MANZ Modell DH6-30 mit 6 Backetagen:
Viel Raum auf kleiner Grundfläche, dabei
äußerst variabel.

Kompakt, leistungsstark, zuverlässig!

MANZ Modell DH6-30 bestehend aus zwei übereinander gebauten
Modellen 30/3. (Beschreibung und Ausstattung siehe Seite 34)

Als Wunsch- Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-
Uhr

Details ab Seite 59

Typ	Anschluss- wert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen	Preis ¹
DH6-30	7,0 kW ²	400 V	160 kg	60 x 58 x 165 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 20 / 17 / 17 cm	€ 7.940,-
Aufpreis fahrbar							€ 390,-

NICHT NUR FÜR SPITZENKÖCHE

Modell ‚Perfectus 1‘ mit 1 Backkammer



Perfectus 1 als Standgerät

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Backkammer für **Blechformat 53 x 32,5 cm** (Gastronom 1/1)
- Ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro** (Seite 58)
- **Kurze Aufheizzeit⁴**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Dampfdicht schließende Klapptür** mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Ausgestattet mit einem extra starken Dampfgenerator sowie dem **MANZ Impulsbedampfungssystem IDS**
- Elektrischer Schwadenabzug
- Programmierbare **Nachtstartautomatik**
- **Optimale Ausleuchtung** durch das MANZ Halogen-Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Wahlweise als Standgerät (Perfectus 1) oder Einbaugerät (Perfectus 1E)

Als Wunsch- Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Untergestell
- Gärschrank



Details ab Seite 62

L A F E R
by **MANZ**



Perfectus 1E auf Arbeitshöhe eingebaut – **90er Einbaubreite**

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backkammer	Preis ¹
Perfectus 1	3,3 kW ²	230 / 400 V	77,5 kg	85 x 55 x 53 cm	54 x 33,5 cm	25 cm	€ 5.490,-
Perfectus 1E	3,3 kW ²	230 / 400 V	75,2 kg	90 x 55 x 48 cm	54 x 33,5 cm	25 cm	€ 5.630,-

Gewerbetechnik im Gastronorm-Format für Ihr Zuhause – Perfekt für die 90er Einbaubreite. Mit dem MANZ-Backofen Modell ‚Perfectus 1‘ können Sie backen, braten und grillen wie ein Profi. Kompakte Bauweise – volle Ausstattung – beste Backergebnisse. Für dieses MANZ Backofenmodell wird ein Festwasser-Anschluss benötigt.



Einfach programmierbar:
Die MANZ-Backofen-
Programmsteuerung
EasyPlus **Pro**
(Beschreibung siehe
Seite 58)



Der Profi Johann Lafer ist von seinem MANZ-Backofen mehr als überzeugt.

DAS NÄCHSTE LEVEL

Modell ‚Perfectus 2‘ mit 2 Backkammern



Perfectus 2 als Standgerät

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 2 Backkammern für **Blechformat 53 x 32,5 cm** (Gastronom 1/1)
- Jede Backkammer ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro** (Seite 58)
- **Kurze Aufheizzeit⁴**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Dampfdicht schließende Klapptüren** mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Ausgestattet mit zwei extra starken Dampfgeneratoren sowie dem **MANZ Impulsbedampfungssystem IDS**
- Elektrischer Schwadenabzug
- Programmierbare **Nachtstartautomatik**
- **Optimale Ausleuchtung** durch das MANZ Halogen-Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Wahlweise als Standgerät (Perfectus 2) oder Einbaugerät (Perfectus 2E)

Als Wunsch- Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Untergestell
- Gärschrank



Details ab Seite 62



Perfectus 2E auf Arbeitshöhe eingebaut – **90er Einbaubreite**

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backkammern	Preis ¹
Perfectus 2	5,4 kW ²	400 V	125,4 kg	85 x 55 x 90,5 cm	54 x 33,5 cm	25 cm	€ 9.830,-
Perfectus 2E	5,4 kW ²	400 V	123,1 kg	90 x 55 x 85,0 cm	54 x 33,5 cm	25 cm	€ 9.980,-

Gewerbetechnik im Gastronorm-Format für Ihr Zuhause – Perfekt für die 90er Einbaubreite. Mit dem MANZ-Backofen Modell ‚Perfectus 2‘ können Sie backen, braten und grillen wie ein Profi. Kompakte Bauweise – volle Ausstattung – beste Backergebnisse. Für dieses MANZ Backofenmodell wird ein Festwasser-Anschluss benötigt.

Einfach programmierbar:
Die MANZ-Backofen-
Programmsteuerung *EasyPlus Pro*
(Beschreibung siehe Seite 58)



KOMPAKT UND LEISTUNGSSTARK

Modellreihe 60/1W mit 1 Backkammer



60/1W als Standgerät

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Backkammer für **Blechformat 60 x 40 cm**
- Ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro** (Seite 58)
- **Kurze Aufheizzeit⁴**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Dampfdicht schließende Klapptür** mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Ausgestattet mit einem extra starken Dampfgenerator sowie dem **MANZ Impulsbedampfungssystem IDS**
- Elektrischer Schwadenabzug
- Programmierbare **Nachtstartautomatik**
- **Optimale Ausleuchtung** durch das MANZ Halogen-Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Wahlweise als Standgerät (60/1W) oder Einbaugerät (60/1WE)

Als Wunsch- Ausstattung wählbar:

- Höhe der Backkammer 25 cm statt 18 cm
- Untergestell
- Gärschrank

Details ab Seite 62



60/1WE in Küchenzeile integriert

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backkammer	Preis ¹
60/1W	3,1 kW ²	230 / 400 V	81 kg	97 x 68 x 37 cm	60 x 40 cm	18 cm	€ 5.490,-
60/1WE	3,1 kW ²	230 / 400 V	81 kg	97 x 68 x 37 cm	60 x 40 cm	18 cm	€ 5.630,-

Innenhöhe der Backkammer 25 cm statt 18 cm Aufpreis € 290,-

Professionelle Technik in Ihrer Küche: Mit dem MANZ-Backofen Modell 60/1WE können Sie backen, braten und grillen wie ein Profi. Kompakte Bauweise – volle Ausstattung – beste Backergebnisse. Für dieses MANZ Backofenmodell wird ein Festwasser-Anschluss benötigt.

Einfach programmierbar:
Die MANZ-Backofen-
Programmsteuerung *EasyPlus Pro*
(Beschreibung siehe Seite 58)



MAXIMAL
FLEXIBEL

Modellreihe 60/2W
mit 2 Backkammern



60/2W als Standgerät

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 2 Backkammern bedarfsgerecht einzeln zuschaltbar und komplett unabhängig voneinander regelbar für **Blechformat 60 x 40 cm**
- Jeder Backherd ist ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro** (Seite 58)
- **Kurze Aufheizzeit⁴**
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch
- **Dampfdicht schließende Klapptüren** mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Jede Backkammer ist ausgestattet mit einem extra starken Dampfgenerator und dem **MANZ Impulsbedampfungssystem IDS**
- Elektrischer Schwadenabzug für jede Backkammer
- Programmierbare **Nachtstartautomatik** für jede Backkammer
- **Optimale Ausleuchtung** durch das MANZ Halogen-Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Wahlweise als Standgerät (60/2W) oder Einbaugerät (60/2WE)

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Höhe der Backkammer 25 cm statt 18 cm
- Untergestell
- Gärschrank

Details ab Seite 62



60/2WE in Küchenzeile integriert

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backkammern	Grundpreis ¹
60/2W	6,2 kW ²	400 V	138 kg	97 x 68 x 64 cm	60 x 40 cm	18 cm	€ 9.830,-
60/2WE	6,2 kW ²	400 V	138 kg	97 x 68 x 64 cm	60 x 40 cm	18 cm	€ 9.980,-

Innenhöhe der Backkammer 25 cm statt 18 cm Aufpreis je Backkammer € 290,-

Mit dem MANZ-Backofen Modell 60/2WE backen, braten und grillen Sie im „Bäckerformat“ auf 2 Ebenen gleichzeitig. Glänzende Backergebnisse bei hoher Flexibilität.

Für dieses MANZ Backofenmodell wird ein Festwasser-Anschluss benötigt.

Einfache Reparaturarbeiten sind durch unser Service-techniker möglich, da der Ofen nicht ausgebaut werden muss.



OFENSTEUERUNG MIT KÖPFCHEN:

MANZ EasyPlus Pro

Intelligent, komfortabel und ganz einfach zu bedienen



Die moderne EasyPlus *Pro* bietet Ihnen ein intuitives Bedienkonzept mit einer Touch-Oberfläche. Sie zeigt auf einen Blick alle Statusinformationen an und gibt klare Handlungsanweisungen in der Anzeige oder akustisch.

Und dabei bietet Ihnen EasyPlus *Pro* das „volle Programm“: Neben dem manuellen Bedienmodus stehen Ihnen mit EasyPlus *Pro* 99 frei programmierbare Backprogramme per Touch-Screen und jedes Programm mit Produktbild zur Verfügung. Die Programme regeln vollautomatisch alle Funktionen des Backvorgangs – Oberhitze, Unterhitze, Backzeit, Beschwadung, Dampfmenge, Öffnen bzw. Schließen des Schwadenabzugs, uvm.

Es können eigene Fotos eingespielt oder die vorhandenen Gebäckbilder verwendet werden. Sechs praxiserprobte Rezepte sind ab Werk bereits einprogrammiert.

Ein Update kann ganz einfach selbst mit einer SD-Karte eingespielt werden.



Exklusive Zusatzausstattungen für Ihren MANZ

Multifunktionsuhr M13

Preis/Stück € 195,-

Mit der MANZ Multifunktionsuhr M13 kann der komplette MANZ-Backofen **bis zu 24 Stunden im Voraus** digital programmiert und gesteuert werden. Einschaltzeit, Back- bzw. Kochzeit, Ausschaltzeit – Sie bestimmen im Voraus, den Rest erledigt der MANZ von alleine.

Mit der integrierten **Kindersicherung** sorgt die MANZ Multifunktionsuhr für hohe Sicherheit und verhindert eine ungewollte „Bedienung“ durch Ihre Kleinsten.

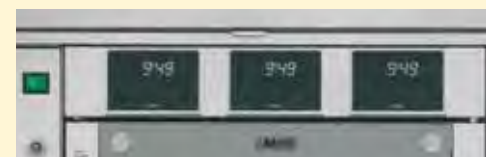
Selbstverständlich kann die MANZ Multifunktionsuhr auch einfach nur als Backzeit-Klingelmelder und Zeitanzeiger verwendet werden.



Eine Multifunktionsuhr für beide Backkammern



Zwei Multifunktionsuhren



Drei Multifunktionsuhren



Diese MANZ Ofenmodelle sind mit separat regelbarer Ober-/Unterhitze erhältlich:

MANZ Standmodell 30/1
MANZ Einbaumodell 30/1E
MANZ Einbaumodell 30/1EK
MANZ Einbaumodell 30/1ES
MANZ Einbaumodell 30/1EKS

MANZ Standmodell DH2-30
MANZ Einbaumodell DH2-30E
MANZ Einbaumodell DH2-30EK

MANZ Standmodell DH3-30
MANZ Einbaumodell DH3-30E

Bei diesen Modellen nur für die obere Backkammer möglich:

MANZ Standmodell Kombi 2-1
MANZ Einbaumodell Kombi 2-1E

Ober- /Unterhitze separat regelbar

je Backkammer Preis € 185,-

Getrennte Regelung der Ober- und Unterhitze im Backraum durch zusätzlichen Thermostat.

So passen Sie die Back-, Brat- und Gartemperatur für jeden Einsatz optimal und ganz exakt an.

MIT VOLLDAMPF VORAUSS

Exklusiv-Ausstattung „Vapor“



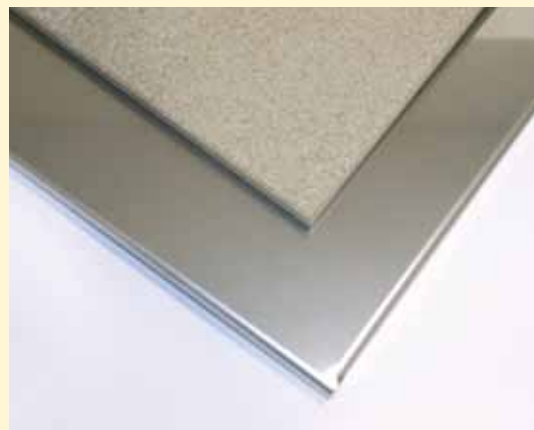
Zusätzliche leistungsstarke Be-dampfung des Backraums durch ein professionelles Verdampfungs-System. Die Befüllung des Verdampfers ist ganz einfach mittels abnehmbarer Befüllvorrichtung. Somit kein Festwasseranschluss notwendig.



Getrennte Regelung der Ober- und Unterhitze im Backraum durch zusätzlichen Thermostat. So passen Sie die Back-, Brat- und Gar-temperatur für jeden Einsatz optimal und ganz exakt an.



Edelstahl- oder Steinbackplatte
Mit der MANZ Exklusivausstattung „Vapor“ können Sie Ihren MANZ wahlweise mit der MANZ Spezial-Edelstahlbackplatte oder der MANZ Steinbackplatte ausstatten.



Aufpreis € 560,- je Backkammer

PERFEKTE
ERGEBNISSE...



Die Vorteile von „Vapor“:

Zusätzliche Bedampfung des Backraums

Mit der MANZ Exklusivausstattung „Vapor“ haben Sie die Möglichkeit, jederzeit zusätzlichen Satttdampf auf Ihr Back-, Brat- oder Gargut zu bringen. Dies bedeutet für Sie:

Beim Backen:

- Noch mehr Volumen des Gebäcks (noch lockerer)
- Noch saftigeres Backergebnis, speziell beim Feingebäck
- Noch röschere, feinere Kruste mit schönem seidigem Glanz

Beim Kochen/Braten/Garen:

- Noch saftigeres Ergebnis beim Braten und Garen

Separate Regelung der Ober- und Unterhitze

Mit der MANZ Exklusivausstattung „Vapor“ haben Sie die Möglichkeit die Oberhitze und die Unterhitze im Backraum separat zu regeln und ganz exakt an das jeweilige Back-, Brat- oder Gargut anzupassen.

Dies bedeutet für Sie:

Beim Backen:

- Exakte Bräunung des Backgutes nach Ihrem Wunsch
- Sehr schnelles Überbräunen des Backgutes durch zusätzliche Erhöhung (Verstärkung) der Oberhitze während des Backvorgangs ist jederzeit möglich

Beim Kochen/Braten/Garen:

- Exakte Bräunung des Brat-/Grillgutes nach Ihrem Wunsch
- Schnelles Überbacken durch zusätzliche Erhöhung (Verstärkung) der Oberhitze ist jederzeit möglich

Diese MANZ Ofenmodelle sind mit der Exklusivausstattung „Vapor“ erhältlich:

MANZ Standmodell 30/1
MANZ Einbaumodell 30/1E
MANZ Einbaumodell 30/1EK
MANZ Einbaumodell 30/1ES
MANZ Einbaumodell 30/1EKS

MANZ Standmodell DH2-30
MANZ Einbaumodell DH2-30E
MANZ Einbaumodell DH2-30EK

MANZ Standmodell DH3-30
MANZ Einbaumodell DH3-30E

Bei diesen Modellen nur für die obere Backkammer möglich:
MANZ Standmodell Kombi 2-1
MANZ Einbaumodell Kombi 2-1E

MANZ Dampfableitungen

Der MANZ reguliert den Dampf

Bei herkömmlichen Haushaltsherden entweicht der gesamte Eigendampf des Back- bzw. Gargutes über die Backofentüre. Dies wirkt sich nicht nur sehr negativ auf das Back- bzw. Garergebnis aus, sondern zieht auf Dauer Ihre Küchenmöbel in Mitleidenschaft.

Beim MANZ verbleibt der gesamte Eigendampf im Backraum, nur der überschüssige Dampf wird nach außen abgeleitet.

Hierfür haben Sie beim MANZ verschiedene Möglichkeiten:

Ableitung des überschüssigen Dampfes

- über das MANZ Kochfeld
- über die Arbeitsplatte
- durch die Außenwand
- in einen Dampfkondensierer
- über die Ofenfront mittels der MANZ Dampfblöte

Haben Sie Fragen? Tel. 07933 / 91400
– wir beraten Sie gerne!

Dampfableitung durch MANZ Kochfeld

Bei Kombination eines MANZ-Backofens mit einem MANZ Kochfeld kann der überschüssige Dampf durch den im Kochfeld integrierten Dampfzug optimal entweichen und von der darüber liegenden Dunstabzugshaube aufgenommen werden. Eine sehr einfache Art der Dampfableitung.

Dampfrohr-Abschlussstück

Preis € 78,-

Eine häufig bevorzugte (und auch die eleganteste) Art der Dampfableitung ist die direkte Ableitung des Dampfes durch die Außenwand ins Freie. Hierfür bietet MANZ (neben den passenden Rohrstücken) ein spezielles Abschlussstück aus Edelstahl für die Außenwand an. Damit ist Ihr Dampfabzugsrohr außen elegant verkleidet und das Abschlussgitter hält „ungebetene Gäste“ fern.

Dampfblöte inkl. Dampfkrümmen

Preis € 175,-

Besteht keine Möglichkeit den überschüssigen Dampf über die Außenwand ins Freie oder über das Kochfeld in die Abzugshaube abzuleiten, so kann die Ableitung auch mittels einer Dampfblöte erfolgen. Diese wird beim Backen nach vorne ausgezogen und nach dem Backen wieder zurück in das Ofengehäuse geschoben. So kann der Dampf frei in den Raum abziehen. Zusätzlich kann ein Dampfkrümmen (kleine Abb.) auf die Blöte gesteckt werden.



Dampfkrümmen einzeln

Preis € 55,-

Dampfkrümmen aus Edelstahl kann bei Bedarf auf den Dampfauslass mit Edelstahl-Rohrstutzen aufgesteckt werden, um den Dampf von der Wand wegzuführen.



Dampfabzug-Endstück

Preis € 85,-

Das Dampfabzug-Endstück durch die Arbeitsplatte gibt es in 3 Varianten:

- 1 flaches Massiv-Drehteil mit 8 Löchern wie beim Kochfeld
- 2 flaches Massiv-Drehteil ausgedreht mit der Möglichkeit einen Dampfkrümmen aufzustecken
- 3 Kamin mit Rosette mit der Möglichkeit einen Dampfkrümmen aufzustecken



1

2

3

Edelstahl-Dampfabzugsrohr

Preis € 28,- pro m

mit Außendurchmesser 25 mm für die Dampfableitung über längere Distanzen.



Dampfabzugsschlauch

Preis € 26,- pro m

Der Dampfabzugsschlauch aus hitzebeständigem Silikon und innenliegender Edelstahlspirale passt mit seinem Innendurchmesser von 25 mm als flexibles Verbindungsstück direkt auf das Edelstahl-Dampfabzugsrohr.



Dampfkondensierer DK2

Preis € 640,-

Haben Sie keine Möglichkeit, den überschüssigen Dampf abzuleiten, dann ist der MANZ DK2 genau das Richtige für Sie. Das Gerät wird einfach mit einem Dampfabzugsschlauch an den Backofen angeschlossen. Der überschüssige Dampf kondensiert in dem Gerät zu Wasser, das über den Auslaufhahn abgelassen werden kann.



Maße (B x H x T): 48 x 40 x 15 cm + 7,5 cm für Auslaufhahn, Gewicht: 6,2 kg

MANZ Arbeiterleichterungen



(Ohne Geräte und Dekoration)

Backofen-Untergestell U30

Preis € 640,-

Backofen-Untergestell Perfectus U

Preis € 740,-

Backofen-Untergestell U60W

Preis € 790,-

Auf Wunsch erhalten Sie selbstverständlich auch für jeden Ofentyp das passende Untergestell aus Edelstahl von MANZ. Dieses wird mit einer Standard-Höhe von 75 cm angefertigt und mit dem Ofen verschraubt. So haben Sie Ihren MANZ-Ofen immer auf der richtigen Arbeitshöhe. Wahlweise mit Verstellfüßen oder Rollen lieferbar.

Gegen Aufpreis kann das Untergestell in der gewünschten Sonderhöhe gefertigt werden.

Backofen-Untergestell UB30

Preis € 890,-

Backofen-Untergestell Perfectus UB

Preis € 1.080,-

Backofen-Untergestell UB60W

Preis € 1.180,-

Mit Blecheinschüben.

Jedes Untergestell erhalten Sie auf Wunsch in der Standard-Höhe von 75 cm auch mit Aussenverkleidung und Einschubschienen für Backbleche bzw. Edelstahlbräter. Somit haben Sie viel Stauraum und optimale Ablagemöglichkeiten für Ihre Bleche, Bräter und Backutensilien. Auch zum Auskühlen der Bleche nach dem Backen optimal geeignet. Wahlweise mit Verstellfüßen oder Rollen lieferbar.

Gegen Aufpreis kann das Untergestell in der gewünschten Sonderhöhe gefertigt werden.

MANZ Backstation ST30

Preis € 980,-

Die Kompaktlösung!

Untergestell aus Edelstahl mit kugelgelagerter, ausziehbarer Arbeitsplatte aus Buchenholz (direkt unter dem Ofen) und einer kugelgelagerten ausziehbaren Plattform für die Teignetmaschine Modell LEA5 (unten). Wahlweise auf gebremsten Lenkrollen oder feststehenden Verstellfüßen.

Gesamthöhe 91 cm, Höhe der Arbeitsplatte 71 cm.



(Ohne Geräte und Dekoration)



(Ohne Geräte und Dekoration)

MANZ Backstation Perfectus ST
MANZ Backstation ST60W

Preis € 1.190,-

Preis € 1.290,-

Die Kompaktlösung für Profis!

Untergestell aus Edelstahl mit kugelgelagerter, ausziehbarer Arbeitsplatte aus Buchenholz (direkt unter dem Ofen) und einer kugelgelagerten ausziehbaren Plattform für die Teigmnetmaschine Modell LEA5 (unten). Daneben befinden sich 2 Regalfächer zum Abstellen von Backutensilien und Backblechen. Wahlweise auf gebremsten Lenkrollen oder feststehenden Verstellfüßen.

Gesamthöhe 91 cm, Höhe der Arbeitsplatte 73 cm.



(Ohne Geräte und Dekoration)

Schrankeinsatz für Backbleche

15 - 50 cm Höhe

Preis € 390,-

51 - 80 cm Höhe

Preis € 450,-

Exakt nach Maß gefertigt findet dieser 60 cm breite Schrankeinsatz auch in kleinen Nischen Platz. Komplett aus Edelstahl passt er zu jeder Küche und sorgt dafür, dass jedes Backblech seinen Platz hat. Auch heiße Backbleche können direkt aus dem Ofen hier bequem zum Abkühlen abgestellt werden.

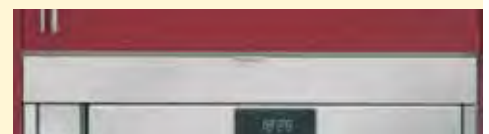


(Ohne Geräte und Dekoration)

Frontblende in Sonderhöhe

Preis € 59,-

aus Edelstahl auf ihr persönliches Maß gefertigt



Anschluss an Fremdfabrikat-Kochmulde Preis € 120,-

Wir schließen den MANZ-Backofen an ihr vorhandenes Kochfeld an – unabhängig vom Fabrikat.

BACKEN, KOCHEN
UND HEIZEN
... MIT HOLZ

Die Ökoalpin-Modelle



Heizen mit Holz liegt im Trend, denn es schont die Umwelt und schafft behagliche Wärme.

Das Verbrennen von Holz ist **CO₂-neutral** und deshalb klimafreundlich. Als nachwachsender Rohstoff ist Holz eine **erneuerbare Energiequelle** und natürlich umweltfreundlich.

Warum die Energie eines Holzofens nicht auch fürs Backen und Kochen verwenden?

Die Ökoalpin-Küchenherde ermöglichen dies auf perfekte Art und Weise. Technisch ausgereift, hochwertig verarbeitet, langlebig und robust sind sie für den Dauereinsatz in der Küche geschaffen.

Alle Ökoalpin-Herde sind serienmäßig mit Biofeuerung, einer Brandschutzeinheit, einem Außenluftanschluss, der vorderen Herdstange und einer geschliffenen Stahl-Herdplatte ausgestattet.

Holen Sie das Beste aus dem Holz heraus – für ein gemütliches, natürliches Zuhause.

Die Vorteile der Ökoalpin-Modelle



Zugsystem



Temperaturanzeige



Gusstüren



Luftregler



Geschliffene Herdplatte



Feuerspalter bei Ökoalpin 50 und 60



Anheizklappe ab Ökoalpin 70



Cerankochfeld (gegen Aufpreis)

WÄRME & GENUSS
STARK KOMBINIERT

Modellreihe Ökoalpin Kombi



Die perfekte Kombination für Ihre Küche!

Mit diesem Duo kommen alle Back- und Kochbegeisterten voll auf ihre Kosten und arbeiten dabei auch noch sehr energieeffizient und umweltfreundlich.

Perfekte Back- und Kochergebnisse sowie wohlige Wärme und edles Design machen diese Geräte nicht nur zur perfekten Back- und Kochkombination sondern auch zum Highlight in Ihrer Küche.

Viele Ausstattungsoptionen machen die Ökoalpin Kombi-Modelle individuell anpassbar. Die Anordnung der Feuerung links und rechts ist ebenfalls frei wählbar.

Eine Übersicht aller Ökoalpin Kombi-Modelle finden Sie auf der folgenden Doppelseite.



Feuerungstüre auf Wunsch mit Sichtfenster



Heizen und Kochen mit Holzfeuerung: Effizient, energiesparend und umweltfreundlich



Kombiniert mit einem MANZ-Backofen: Perfekt Backen, Braten, Grillen, Dampfgaren und Kochen

UNSER
BESTSELLER

Modell Ökoalpin 50 Kombi



Die perfekte Kombination für Ihre Küche!

Der **Ökoalpin 50 Kombi** ist eine edle Kombination aus dem holzbeheizten MANZ Küchenherd Modell **Ökoalpin 50** und dem **MANZ-Backofen Modell 30/2EK**.

Technische Daten	Ökoalpin 50 und 30/2EK
Maße (B x T)	115 x 60 cm
Höhe	85-91 cm
Kochbereich holzbeheizt	40 x 50 cm
Cerankochfeld elektrisch MCO 60/10	59 x 49 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	17 x 32 x 26 cm
Nennwärmeleistung	6 kW
Kaminanschluss	12 cm (10 cm oben)
Backflächen (Backofen)	38 x 44 cm (2 Etagen)
Höhe der Backetagen	20 / 17 cm
Elektrischer Anschlusswert	9,7 kW – 400 V
Gewicht	220 kg
Preis ⁶	€ 9.945,-
Aufpreis Cerankochfeld über Holzherd	€ 240,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	€ 420,-

Beidseitig integrierte Brandschutzeinheit.

Beschreibung Einzelgeräte:

- Für Ökoalpin 50
siehe Seite 72
- Für 30/2EK
siehe Seite 31

Weitere Backofen-/Holzherd- Kombinationen



Ökoalpin 50 Kombi mit

30/1EKS

30/2EK

Maße (B x T x H)

115 x 60 x 85-91 cm

115 x 60 x 85-91cm

Backetagen

1

2

Gewicht

221 kg

220 kg

Preis⁶

€ 9.265,-

€ 9.945,-

Ökoalpin 60 Kombi mit

30/1EKS

30/2EK

Maße (B x T x H)

125 x 60 x 85-91 cm

125 x 60 x 85-91cm

Backetagen

1

2

Gewicht

241 kg

240 kg

Preis⁶

€ 9.410,-

€ 10.090,-

Ökoalpin 70 Kombi mit

30/1EKS

30/2EK

Maße (B x T x H)

135 x 60 x 85-91cm

135 x 60 x 85-91cm

Backetagen

1

2

Gewicht

296 kg

295 kg

Preis⁶

€ 10.200,-

€ 10.880,-

Ökoalpin 80 Kombi mit

30/1EKS

30/2EK

Maße (B x T x H)

145 x 60 x 85-91cm

145 x 60 x 85-91cm

Backetagen

1

2

Gewicht

306 kg

305 kg

Preis⁶

€ 10.370,-

€ 11.050,-

Ökoalpin 90 Kombi mit

30/1EKS

30/2EK

Maße (B x T x H)

155 x 60 x 85-91cm

155 x 60 x 85-91cm

Backetagen

1

2

Gewicht

329 kg

325 kg

Preis⁶

€ 10.520,-

€ 11.200,-

Ökoalpin 100 Kombi mit

30/1EKS

30/2EK

Maße (B x T x H)

165 x 60 x 85-91cm

165 x 60 x 85-91cm

Backetagen

1

2

Gewicht

341 kg

340 kg

Preis⁶

€ 10.690,-

€ 11.370,-


Ökoalpin 50 Kombi mit
DH2-30EK
30/3EK

Maße (B x T x H)	115 x 60 x 85-91 cm	115 x 60 x 85-91 cm
Backtagen	2	3
Gewicht	239 kg	237 kg
Preis ⁶	€ 10.855,-	€ 10.465,-

Ökoalpin 60 Kombi mit
DH2-30EK
30/3EK

Maße (B x T x H)	125 x 60 x 85-91 cm	125 x 60 x 85-91 cm
Backtagen	2	3
Gewicht	259 kg	259 kg
Preis ⁶	€ 11.000,-	€ 10.610,-

Ökoalpin 70 Kombi mit
DH2-30EK
30/3EK

Maße (B x T x H)	135 x 60 x 85-91 cm	135 x 60 x 85-91 cm
Backtagen	2	3
Gewicht	314 kg	312 kg
Preis ⁶	€ 11.790,-	€ 11.400,-

Ökoalpin 80 Kombi mit
DH2-30EK
30/3EK

Maße (B x T x H)	145 x 60 x 85-91cm	145 x 60 x 85-91 cm
Backtagen	2	3
Gewicht	324 kg	322 kg
Preis ⁶	€ 11.960,-	€ 11.570,-

Ökoalpin 90 Kombi mit
DH2-30EK
30/3EK

Maße (B x T x H)	155 x 60 x 85-91cm	155 x 60 x 85-91 cm
Backtagen	2	3
Gewicht	344 kg	342 kg
Preis ⁶	€ 12.110,-	€ 11.720,-

Ökoalpin 100 Kombi mit
DH2-30EK
30/3EK

Maße (B x T x H)	165 x 60 x 85-91cm	165 x 60 x 85-91 cm
Backtagen	2	3
Gewicht	359 kg	357 kg
Preis ⁶	€ 12.280,-	€ 11.890,-



Ökoalpin 50

Ökoalpin 60

Der Einstieg in die Holzbefuerung

Ökoalpin 50 abgebildet in der Serien-Ausführung. Auch der kleinste Herd enthält eine beidseitige, 50mm breite Brandschutzeinheit, die einen sicheren Möbeleinbau erlaubt.

Ökoalpin 60 in der Variante mit weißem Strukturedelputz und Türdekor ST 21. Der ebenfalls integrierte Brandschutz und die geschliffene Stahlplatte gehören zur Serien-Ausführung.

Technische Daten	Ökoalpin 50	Ökoalpin 60
Maße (B x T)	50 x 60 cm	60 x 60 cm
Höhe	85 - 91 cm	85 - 91 cm
Kochbereich	40 x 50 cm	50 x 50 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	17 x 32 x 26 cm	21 x 32 x 26 cm
Nennwärmeleistung	6 kW	6 kW
Kaminanschluss	12 cm (10 cm oben)	12 cm (10 cm oben)
Gewicht	120 kg	140 kg
Preis ¹	€ 3.450,-	€ 3.650,-
Aufpreis Ceranplatte	€ 240,-	€ 240,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	€ 420,-	€ 420,-



Ökoalpin 70 mit Bratrohr

Ökoalpin 80 mit Bratrohr

Holz-Küchenherde zum Braten und Backen

Ökoalpin 70 mit schwarz pulverbeschichteten Seitenwänden. In der Tür ist eine Temperaturanzeige integriert. Brandschutz und geschliffene Stahlplatte gehören zur Serien-Ausführung.

Ökoalpin 80 mit rot pulverbeschichteten Seitenwänden und Türdekor ST 41. In der Tür ist eine Temperaturanzeige integriert. Brandschutz und geschliffene Stahlplatte gehören zur Serien-Ausführung.

Technische Daten	Ökoalpin 70	Ökoalpin 80
Maße (B x T)	70 x 60 cm	80 x 60 cm
Höhe	85 - 91 cm	85 - 91 cm
Kochbereich	60 x 50 cm	70 x 50 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	17 x 40 x 26 cm	20 x 40 x 26 cm
Nennwärmeleistung	7 kW	7,5 kW
Kaminanschluss	12 cm	12 cm
Bratrohrmaß (B x T x H)	26 x 42 x 26,5 cm	30 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	195 kg	205 kg
Preis ¹	€ 4.340,-	€ 4.470,-
Aufpreis Ceranplatte	€ 340,-	€ 340,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	€ 420,-	€ 420,-

Die MANZ Ökoalpin: Holz-Küchenherde mit besonderer Ästhetik.



Ökoalpin 90 mit Bratrohr

Ökoalpin 100 mit Bratrohr

Die Extra-Klasse unter den Holzherden

Ökoalpin 90 serienmäßig mit Edelstahl-Seitenwänden. Die Bratrohrtür mit Türdekor ST 31 ist ohne Sichtfenster ausgestattet.

Ökoalpin 100 mit Seitenwänden in schwarz und Türdekor ST 11. Die Feuerungstür verfügt über ein Sichtfenster (gegen Aufpreis), die Backrohrtür über eine Temperaturanzeige.

Technische Daten	Ökoalpin 90	Ökoalpin 100
Maße (B x T)	90 x 60 cm	100 x 60 cm
Höhe	85 - 91 cm	85 - 91 cm
Kochbereich	80 x 50 cm	90 x 50 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	25,5 x 40 x 26 cm	25,5 x 40 x 26 cm
Nennwärmeleistung	8 kW	8,5 kW
Kaminanschluss	12 cm	12 cm
Bratrohrmaß (B x T x H)	34,5 x 42 x 26,5 cm	44,5 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	225 kg	240 kg
Preis ¹	€ 4.720,-	€ 4.880,-
Aufpreis Ceranplatte	€ 340,-	€ 340,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	€ 420,-	€ 420,-

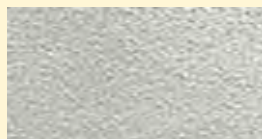
Ausstattungs-Varianten der Ökoalpin-Modelle

Seitenwände

Die Seitenwände sind wählbar in Edelstahl, Maueroptik/
Pulverbeschichtet und in 5 Standardfarben.



Edelstahl satiniert



Maueroptik



Schwarz Silber (F1)



Anthrazit (F9)



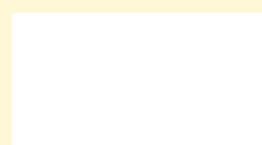
Schwarz (F5)



Rot (F6)



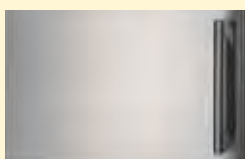
Sand (F7)



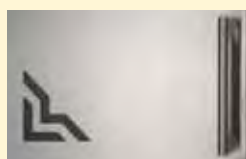
Weiß (F8)

Türdekore

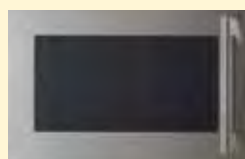
Aufpreis je Tür € 120,-



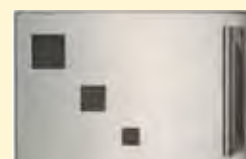
ST 11 (serienmäßig)



ST 41



ST 21



ST 35



ST 04



ST 31



ST 37

Feuerungstür mit Sichtfenster

Preis € 420,-

macht die wohlige Wärme sichtbar und sorgt für eine stimmungs-
svolle Atmosphäre.



Herdstange

Aufpreis € 150,-

links bzw. rechts

Ausstattungs-Varianten der Ökoalpin-Modelle

Bratrohr



Bratrohrtür mit Sichtfenster (Serie)



Bratrohrtür mit Dekor



Bratrohrtür mit Innenbeleuchtung Aufpreis

€ 180,-

Herdplatte



Glaskeramik (Ceran)



Stahlherdplatte satiniert

Herdputzmittel



für Stahlherdplatten von Holz-Küchenherden.
Erzeugt Chromglanz.

Menge	Artikelnr.	Preis
375 ml	ZU-43211	€ 14,25 (100 ml = € 3,80)

Rauchrohre für Ökoalpin-Modelle

Element	Ø	0,25 m	0,5 m	1,0 m
Edelstahl-	12 cm	€ 26,90	€ 39,50	€ 78,90
Rohr	13 cm	€ 36,90	€ 49,90	€ 88,50
	15 cm	€ 39,50	€ 53,70	€ 106,-



Element	Ø	90°	45°
Edelstahl-	12 cm	€ 105,90	€ 74,90
Bögen	13 cm	€ 107,-	€ 79,-
	15 cm	€ 110,50	€ 90,-



Element	Ø	
Edelstahl-	12 cm	€ 90,-
Kapselknie	13 cm	€ 97,50
	15 cm	€ 108,-



Element	Ø	
Edelstahl-	12 cm	€ 29,90
Rosetten	13 cm	€ 49,70
	15 cm	€ 52,50



Element	Ø	
Edelstahl-	12 cm	€ 29,90
Rohrschellen	13 cm	€ 31,90
	15 cm	€ 34,90

HOCHWERTIGE KOCHFELDER FÜR IHREN MANZ



Selbstverständlich kann man an einem MANZ-Ofen jedes beliebige Kochfeld anschließen. Aber wir meinen: zu einem besonderen Backofen gehört auch ein besonderes Kochfeld!

Deshalb stellt MANZ für Sie eine Reihe hochwertiger und erstklassiger Kochfelder her, die zu Ihrem MANZ genau passen. Egal ob kleine Kochplatten oder große, ob mit oder ohne Bräterzone: im MANZ Sortiment finden Sie genau das Richtige für Ihre Ansprüche.

Neben der bekannten MANZ Qualität und der Verwendung ausschließlich hochwertigster Materialien zeichnen sich die MANZ Kochfelder durch folgende Besonderheiten aus:

- Extrem schnelle Hitzeentwicklung beim Einschalten des Kochfeldes
- Schnelles Abflachen der Hitze beim Zurück- bzw. Ausschalten des Kochfeldes
- MANZ Glaskeramikkochfelder sind durch das strukturierte Dekor sehr edel im Design und unempfindlich gegen Verschmutzung und Kratzer.

MANZ KOCHFELDER PASSEN IMMER

Varianten für den Einbau



MANZ Kochfelder gibt es in verschiedenen Größen und für verschiedene Ausschnittmaße. Auch den optischen Abschluss der Kochfelder können Sie aus bis zu vier Varianten wählen.

So finden Sie sicher das richtige Kochfeld für Ihre Küche bzw. Ihre Einbausituation.

Edelstahlrahmen



Facettenschliff



flächenbündig



auflegend



MANZ Ausgleichsrahmen aus Edelstahl zur Ausschnittverkleinerung

Sollte in Ihrer Arbeitsplatte der bestehende Ausschnitt für Ihr neues Wunschkochfeld etwas zu groß sein, dann fertigen wir für Sie gerne einen maßgenauen Edelstahlrahmen. Im eleganten Edelstahl-Design gleicht dieser Rahmen die bestehende Maßdifferenz aus.

Ausgleichsrahmen aus Edelstahl für Kochfelder bis 60 cm Breite € 85,-

Ausgleichsrahmen aus Edelstahl für Kochfelder bis 80 cm Breite € 95,-

OFENGESTEUERTE KOCHFELDER

Modellreihe MCO aus Glaskeramik



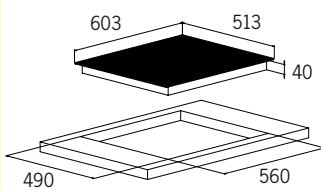
MANZ Glaskeramikkochfelder für Schaltung über den Backofen

- Mit integriertem Dampfabzug für den Backofen
- Alle Kochstellen mit superschneller „Thermoquick“-Heiztechnik
- Strukturiertes Design-Dekor
- Integrierter Dampfabzug aus Edelstahl für den Backofen – optimal unter der Dunstabzugshaube platziert sorgt er für ein direktes Entweichen des Dampfes

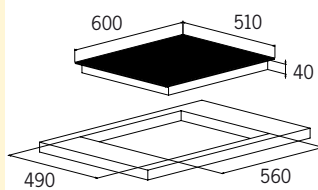


Einbaumaße

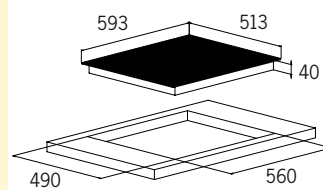
Maße für MANZ Kochfeld
MCO60/10 Edelstahlrahmen



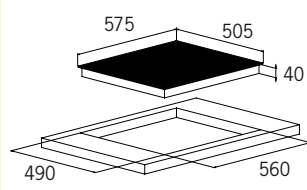
Maße für MANZ Kochfeld
MCO60/10 Facettenschliff



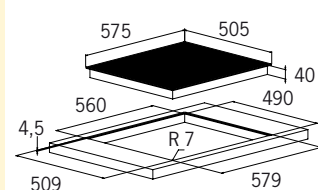
Maße für MANZ Kochfeld
MCO60/20 Edelstahlrahmen



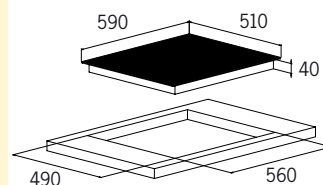
Maße für MANZ Kochfeld
MCO60/10 Aufliegend

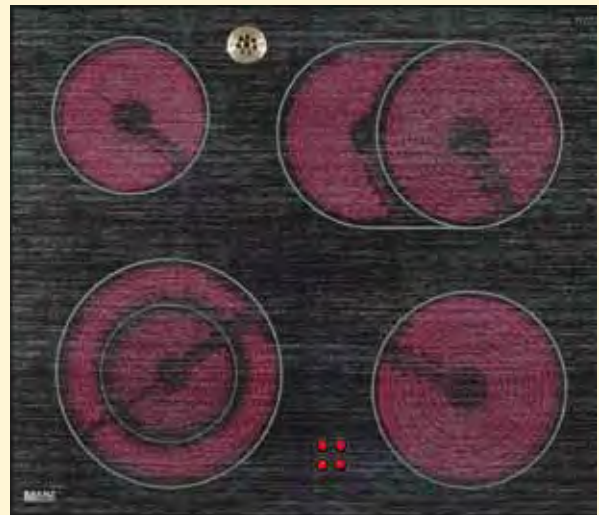


Maße für MANZ Kochfeld
MCO60/10 Flächenbündig



Maße für MANZ Kochfelder
MCO60/20 Flächenbündig
MCO60/20 Aufliegend





Technische Daten

MC060/10

MC060/20

Kochstelle vorne links	Einkreiskochzone Ø 210 mm – 2,3 kW	Zweikreiskochzone (zuschaltbar) Ø 120 / 210 mm – 0,75 / 2,2 kW
Kochstelle vorne rechts	Einkreiskochzone Ø 180 mm – 1,8 kW	Einkreiskochzone Ø 180 mm – 1,8 kW
Kochstelle hinten links	Einkreiskochzone Ø 145 mm – 1,2 kW	Einkreiskochzone Ø 145 mm – 1,2 kW
Kochstelle hinten rechts	Einkreiskochzone Ø 180 mm – 1,8 kW	Bräterkochzone (zuschaltbar) Ø 170 / 265 mm – 1,5 / 2,4 kW
Gesamtanschlusswert	7,1 kW	7,6 kW
Edelstahlrahmen	●	●
Facettenschliff	●	–
Flächenbündig	●	●
Aufliegend	●	●
Preis ¹	€ 740,-	€ 890,-



AUTARKE HIGHLIGHT- KOCHFELDER

Modellreihe MCA aus Glaskeramik

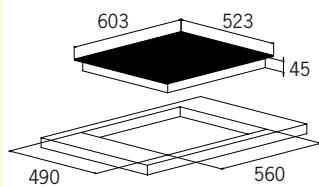


Komfortabel und Exklusiv: Die hochwertige Ausstattung der MANZ Kochfelder Modelle MCA

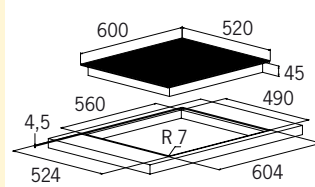
- MANZ Slider-Komfortregelung
- „Thermoquick“-Heiztechnik
- Ankoch-Automatik (Powerstufe)
- Warmhaltefunktion
- Kindersicherung
- Timer-Funktion
- Abschaltautomatik
- Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)
- Restwärmeanzeige
- Zweikreisumschaltung
- Verriegelungstaste
- Strukturiertes Design-Dekor

Einbaumaße

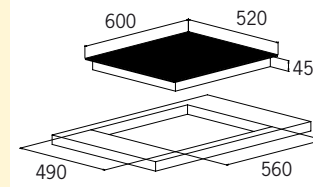
Maße für MANZ Kochfeld
MCA60/20 Edelstahlrahmen



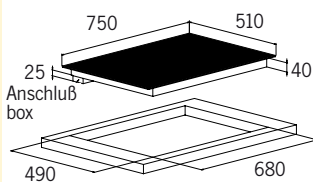
Maße für MANZ Kochfeld
MCA60/20 Flächenbündig



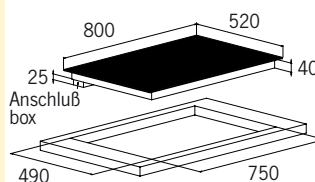
Maße für MANZ Kochfeld
MCA60/20 Aufliegend



Maße für MANZ Kochfeld
MCA75/20 Facettenschliff

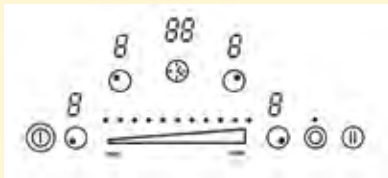


Maße für MANZ Kochfeld
MCA80/20 Facettenschliff



AUTARKE HIGHLIGHT- KOCHFELDER

Modellreihe MCA aus Glaskeramik



Mit der neuen MANZ Slider-Komfortregelung steuern Sie Ihr MANZ Kochfeld ganz einfach und kinderleicht durch einen einzigen „Fingertip“.



Technische Daten

MCA60/20

Kochstelle vorne links	Zweikreiskochzone (zuschaltbar) Ø 120 / 210 mm – 0,75 / 2,2 kW
Kochstelle vorne rechts	Einkreiskochzone Ø 145 mm – 1,2 kW
Kochstelle hinten links	Einkreiskochzone Ø 145 mm – 1,2 kW
Kochstelle hinten rechts	Bräterkochzone (zuschaltbar) Ø 170 / 265 mm – 1,5 / 2,4 kW
Maße	siehe Seite 83
Gesamtanschlusswert	7,1 kW
Edelstahlrahmen	●
Facettenschliff	–
Flächenbündig	●
Aufliegend	●
Preis ¹	€ 1.190,-



Technische Daten	MCA75/20	MCA80/20
Kochstelle vorne links	Dreikreiskochzone (zuschaltbar) Ø 120 / 175 / 210 mm 0,75 / 1,5 / 2,2 kW	Dreikreiskochzone (zuschaltbar) Ø 120 / 175 / 210 mm 0,75 / 1,5 / 2,2 kW
Kochstelle vorne rechts	Einkreiskochzone Ø 180 mm – 1,8 kW	Einkreiskochzone Ø 180 mm – 1,8 kW
Kochstelle hinten links	Einkreiskochzone Ø 145 mm – 1,2 kW	Einkreiskochzone Ø 145 mm – 1,2 kW
Kochstelle hinten rechts	Bräterkochzone (zuschaltbar) Ø 170 / 265 mm – 1,5 / 2,4 kW	Bräterkochzone (zuschaltbar) Ø 170 / 265 mm – 1,5 / 2,4 kW
Maße	siehe Seite 83	siehe Seite 83
Gesamtanschlusswert	7,6 kW	7,6 kW
Edelstahlrahmen	●	●
Facettenschliff	●	●
Flächenbündig	–	–
Aufliegend	–	–
Preis ¹	€ 1.340,-	€ 1.360,-

Erklärung der Fußnoten siehe Seite 184. Abbildungen können optionales Zubehör zeigen.

INDUKTIONS- KOCHFELDER

Modellreihe MIK mit Flächeninduktion

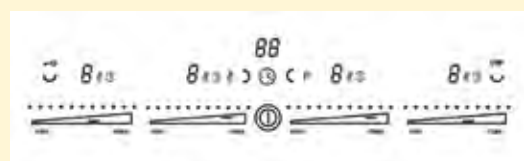


Unschlagbar in Leistungsstärke, Vielseitigkeit und Bedienerfreundlichkeit: unsere autarken Flächen-Induktionskochfelder

Mit den neuen MANZ Flächeninduktionskochfeldern Modell MIK60, MIK80 und MIK90 erleben Sie durch die neue MANZ Flächeninduktions-Kochtechnik das perfekte Kocherlebnis!

Dabei spielt es überhaupt keine Rolle, ob Ihr Topf groß oder klein, rund, eckig oder auch oval ist, denn die neuen MANZ Flächeninduktionskochfelder „erkennen“ automatisch die Größe, Form und Position Ihres Topfes. So können Sie die gesamte Fläche Ihres Kochfelds, unabhängig von der Größe oder Form Ihres Topfes, voll ausnutzen und sind an keine fest vorgegebenen Kochzonen gebunden.

Die Bedienung des Kochfeldes erfolgt durch die neue MANZ Slider-Komfortregelung ganz einfach und kinderleicht mit einem „Fingertip“. Das bedeutet für Sie kochen in höchster Perfektion bei unschlagbarer Flexibilität und Bedienerfreundlichkeit.





Die exklusive Ausstattung der MANZ Induktionskochfelder Modelle MIK

- **MANZ Slider-Komfortregelung**
Mit der neuen MANZ Slider-Komfortregelung steuern Sie Ihr MANZ Kochfeld ganz einfach und kinderleicht durch einen einzigen „Fingertip“.
- **Flächeninduktionstechnik**
Unglaublich schnelle Reaktion bei unübertroffener Energieeffizienz gegenüber herkömmlichen Kochfeldern. Nicht mehr das ganze Kochfeld, sondern nur noch das Kochgeschirr wird erhitzt.
- **Automatische Topferkennung**
- **Ankoch-Automatik**
Das Ankochen erfolgt auf höchster Stufe und wird automatisch nach einer definierten Zeit zurückgesetzt.
- **Warmhaltefunktion und Schmelzfunktion**
Temperaturgenaues Zubereiten der Speisen – Warmhalten bei 70° C, Simmern bei 94° C, Schmelzen bei 42° C.
- **Auto-Stop-Funktion**
- **Powerstufe**
Kurzzeitige Extra-Power für schnelleres Erhitzen.
- **Brückenfunktion**
Zwei Kochzonen können zusammengeschaltet und bedient werden. Dadurch kann auch großes Geschirr, wie z. B. unsere Kombipfanne auf Seite 150, optimal genutzt werden.
- **Timer-Funktion**
Als Kurzzeitwecker oder zur Steuerung der Garzeit einer oder mehrerer Kochzonen.
- **Abschaltautomatik**
Die Sicherheitsabschaltung orientiert sich an der Betriebstemperatur und schaltet das Kochfeld bei unveränderter Einstellung nach einer bestimmten Zeit aus.
- **Kindersicherung**
Verhindert, dass Kinder versehentlich das Kochfeld aktivieren.
- **Strukturiertes Design-Dekor**

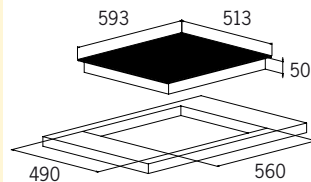
START IN DIE INDUKTION

Modell MIK60 Flächeninduktion

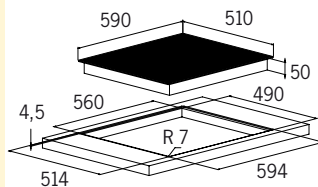


4 rechteckige Kochzonen, jeweils 24 cm breit und 19 cm tief. Kochzonen sind einzeln regelbar oder die vordere jeweils mit der hinteren Kochzone koppelbar.

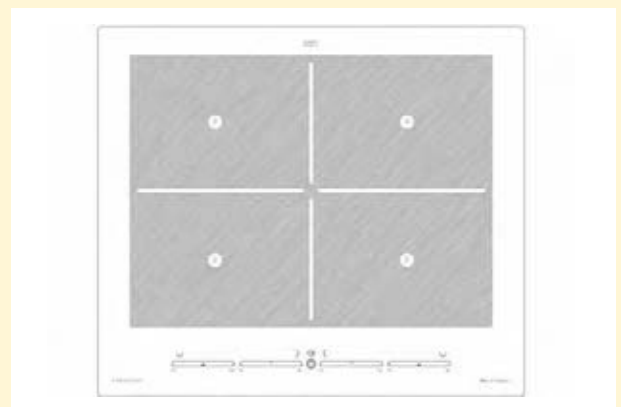
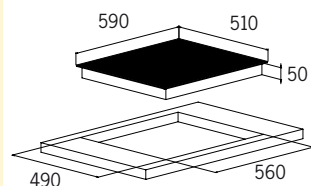
Maße für MANZ Kochfeld
MIK60 Edelstahlrahmen



Maße für MANZ Kochfeld
MIK60 Flächenbündig



Maße für MANZ Kochfeld
MIK60 Aufliegend



Technische Daten

MIK60

4 Kochzonen (B x T)	24 x 19 cm
Gesamtanschlusswert	7,4 kW
Preis ¹	€ 1.640,-

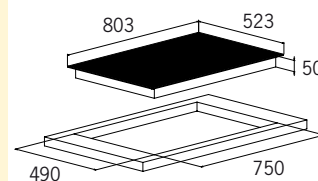
DIE NÄCHSTE STUFE

Modell MIK80 Flächeninduktion

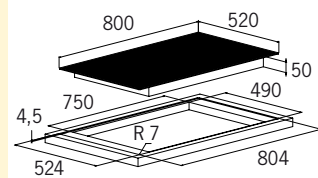


4 rechteckige Kochzonen, jeweils 33 cm breit und 19 cm tief. Kochzonen sind einzeln regelbar oder die vordere jeweils mit der hinteren Kochzone koppelbar.

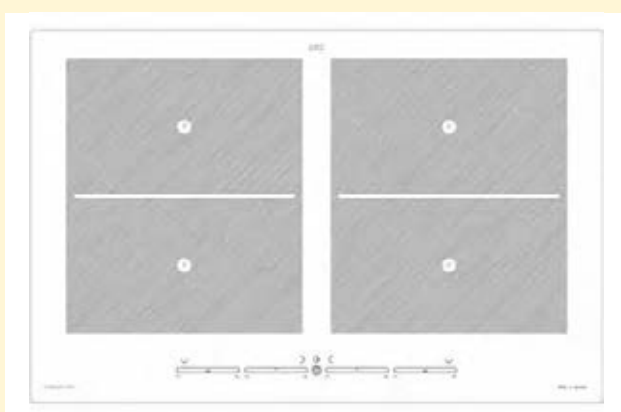
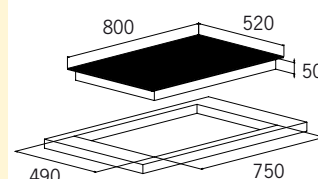
Maße für MANZ Kochfeld
MIK80 Edelstahlrahmen



Maße für MANZ Kochfeld
MIK80 Flächenbündig



Maße für MANZ Kochfeld
MIK80 Aufliegend



Technische Daten

MIK80

4 Kochzonen (B x T)	33 x 19 cm
Gesamtanschlusswert	7,4 kW
Preis ¹	€ 1.820,-

MAXIMALE LEISTUNG

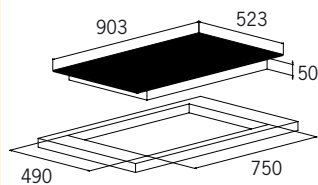
Modell MIK90 Flächeninduktion



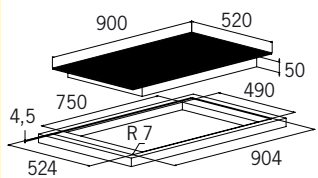
6 rechteckige Kochzonen, jeweils 22 cm breit und 19 cm tief. Kochzonen sind einzeln regelbar oder die vordere jeweils mit der hinteren Kochzone koppelbar.



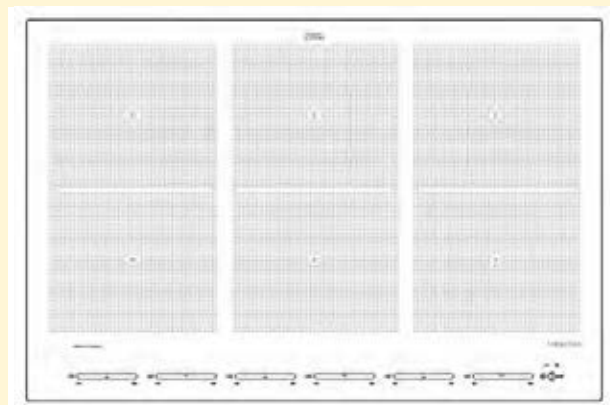
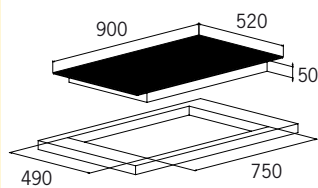
Maße für MANZ Kochfeld MIK90 Edelstahlrahmen



Maße für MANZ Kochfeld MIK90 Flächenbündig



Maße für MANZ Kochfeld MIK90 Aufliegend



Technische Daten

	MIK90
6 Kochzonen (B x T)	22 x 19 cm
Gesamtanschlusswert	11,1 kW
Preis ¹	€ 1.980,-

Treffen
Sie unseren
**Meisterkoch
Edgar Engst**
auf unseren
Hausmessen
(Seite 14)



DUNSTABZUG
INTEGRIERT

Modell MIK80 Integral
Flächeninduktion



Einfachste Bedienung bei maximalem Funktionsumfang
autarke Flächen-Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

Mit Flächeninduktion können Sie das ganze Kochfeld nutzen. Unabhängig von Maß und Form Ihres Kochgeschirrs wird automatisch nur der entsprechende Topfboden beheizt. Ob die große Bratpfanne oder auch kleine Töpfe, Ihr Kochgeschirr wird automatisch erkannt und effizient erhitzt.



Die im Kochfeld voll integrierte Regelung in bewährter Touchscreen-Technik ist ganz einfach zu bedienen. Slider regeln die gewünschte Kochtemperatur und die passende Lüfterstufe. Die Brückenfunktion für übergroßes Kochgeschirr wird genauso einfach aktiviert.

Slider Funktion

Jede Kochstelle direkt komfortabel und individuell bedienen, übersichtlich, bequem: Der Touch-Slider macht es möglich und bietet ein Höchstmaß an Information.

Schmelzstufe (42°)

Sensationell: Die Schmelz-Funktion – sensibel auf den Punkt genau. Ideal z. B. für Schokolade und viele andere Delikatessen.

Warmhaltstufe (70°)

Speisen einfach und komfortabel warmhalten.

Simmerstufe (94°)

Punktgenau köcheln kurz unter dem Siedepunkt ohne lästiges Suchen nach der richtigen Einstellung – enorm praktisch!

Move-Funktion

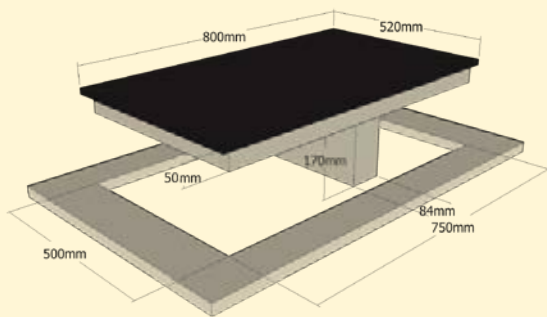
Durch einfaches Hin- und Herbewegen des Kochgeschirrs wird die Temperatur geregelt.

Brücken-Funktion

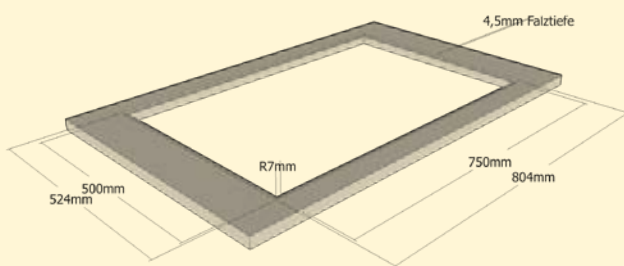
Hiermit können zwei Flächeninduktionsfelder zu einem großen einzigen vereint und mit nur einem Slider bedient werden: Fischpfanne, Bräter, Bratreine, Dampfgarer, die gusseiserne Crêpes-Pfanne und mehr.



Aufliegender Einbau



Flächenbündiger Einbau



Technische Daten

Funktionen: Flächeninduktion unabhängig von Form und Größe des Topfes
 Powerstufe für jede Kochzone
 Brückenfunktion (2-fach vorne und hinten)
 Timer / Kurzzeitwecker
 Verriegelung
 Kindersicherung (Tastenkombination)
 Lüftersteuerung

Bedienteil: Sicherheitsabschaltung
 Sensorschaltung / TC-Flex-Slider
 Restwärmeanzeige

Kochzonen: 4 Induktions-Kochzonen 19 x 26 cm,
 1,6 / 2,1 / 3,7 kW

Kochfeldmaße (B x T x H) 80 x 52 x 17 cm

Ausschnittmaße (B x T) 75 x 50 cm

Anschlusswerte Spannung AC 230 V / 3NAC 400 V
 7,4 kW (Induktion), max. 0,15 kW (Lüfter)

Basispreis mit leistungsstarkem Abluftgebläse für Ableitung nach außen (ohne Filtereinheit) € 2.920,-¹

DUNSTABZUG
INTEGRIERT

Modell MIK90 Integral
Flächeninduktion



Einfachste Bedienung bei maximalem Funktionsumfang
autarke Flächen-Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

Mit Flächeninduktion können Sie das ganze Kochfeld nutzen. Von Maß und Form Ihres Kochgeschirrs abhängig wird die entsprechende Fläche beheizt. Ob die große Bratpfanne oder auch kleine Töpfe, beides wird effizient erhitzt.



Die im Kochfeld voll integrierte Regelung in bewährter Touchscreen-Technik ist intuitiv zu bedienen. Slider regeln die Kochfeldtemperatur und den Lüfter. Optionen wie Simmern bei 94°C, Warmhalten bei 70°C oder Schmelzen bei 42°C sind durch einfaches Antippen zuschaltbar.

Die Brückenfunktion für übergroßes Kochgeschirr wird genauso einfach aktiviert.

Slider Funktion

Jede Kochstelle direkt komfortabel und individuell bedienen, übersichtlich, bequem: Der Touch-Slider macht es möglich und bietet ein Höchstmaß an Information.

Schmelzstufe (42°)

Sensationell: Die Schmelz-Funktion – sensibel auf den Punkt genau. Ideal z. B. für Schokolade und viele andere Delikatessen.

Warmhaltstufe (70°)

Speisen einfach und komfortabel warmhalten.

Simmerstufe (94°)

Punktgenau köcheln kurz unter dem Siedepunkt ohne lästiges Suchen nach der richtigen Einstellung – enorm praktisch!

Move-Funktion

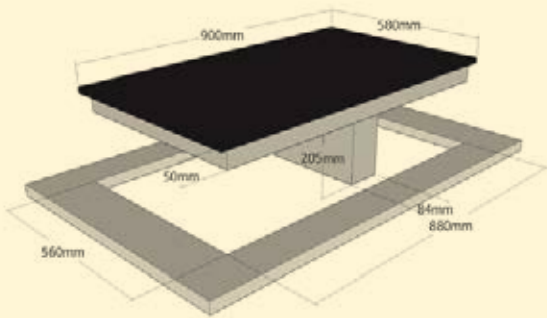
Durch einfaches Hin- und Herbewegen des Kochgeschirrs wird die Temperatur geregelt.

Brücken-Funktion

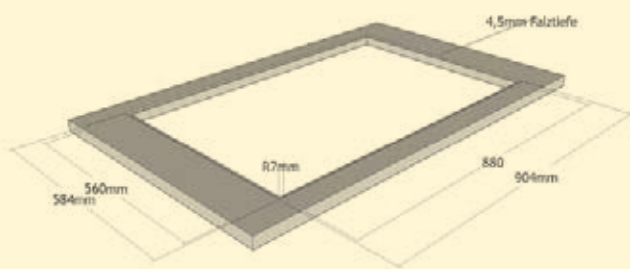
Hiermit können zwei Flächeninduktionsfelder zu einem großen einzigen vereint und mit nur einem Slider bedient werden: Fischpfanne, Bräter, Bratreine, Dampfgarer, die gusseiserne Crêpes-Pfanne und mehr.



Aufliegender Einbau



Flächenbündiger Einbau



Technische Daten

Funktionen: Flächeninduktion unabhängig von Form und Größe des Topfes
 Ankochautomatik
 Powerstufe für jede Kochzone
 Brückenfunktion (2-fach vorne und hinten)
 Timer / Kurzzeitwecker
 Schmelzstufe 42 °C
 Warmhaltstufe 70 °C
 Simmerstufe 94 °C
 Pause Funktion
 Recall Funktion
 Verriegelung
 Kindersicherung (Tastenkombination)
 Lüftersteuerung

Bedienteil: Sicherheitsabschaltung
 Sensorschaltung / TC-Flex-Slider
 Restwärmeanzeige

Kochzonen: 4 Induktions-Kochzonen 19 x 29,5 cm,
 1,6 / 2,1 / 3,7 kW

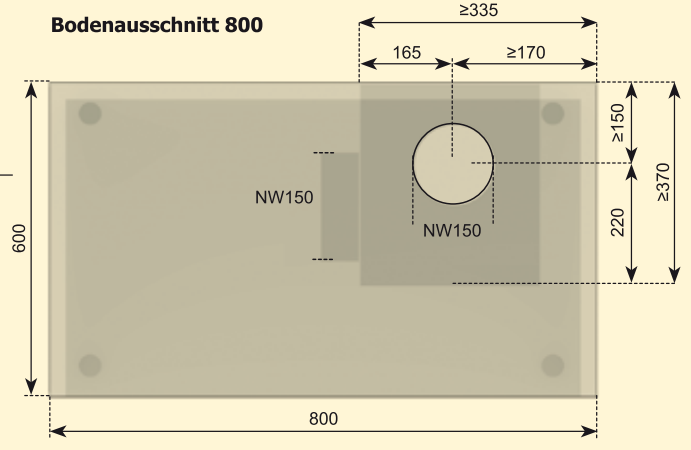
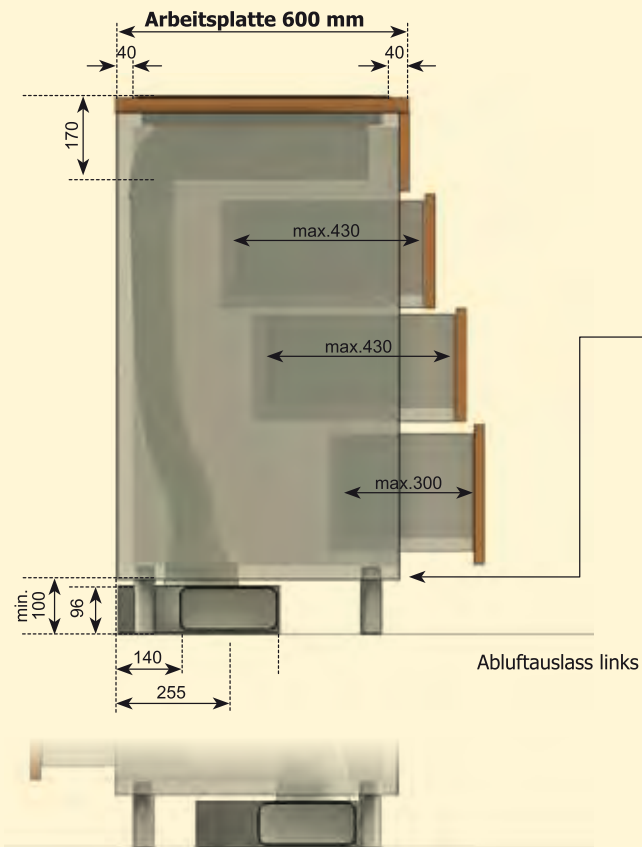
Rahmenlos (B x T x H) 90 x 58 x 20,5 cm

Ausschnittmaße (B x T) 88 x 56 cm

Anschlusswerte Spannung AC 230 V / 3NAC 400 V
 7,4 kW (Induktion), max. 0,26 kW (Lüfter)

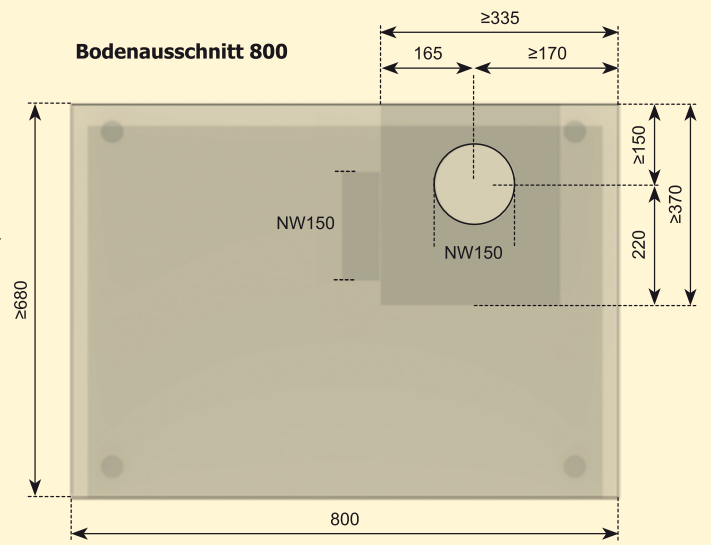
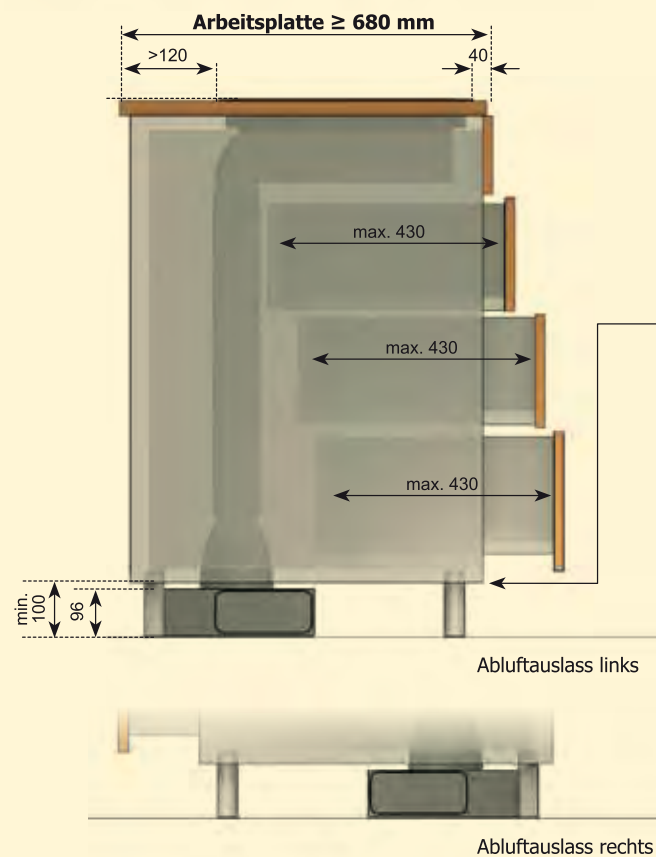
Basispreis mit leistungsstarkem Abluftgebläse für
 Ableitung nach aussen (ohne Filtereinheit) € 3.980,-¹

Technische Daten Dunstabzugssysteme



Abluft wahlweise links oder rechts:

Die Abluft kann je nach Einbausituation links oder rechts gewählt werden.



Abluft wahlweise links oder rechts:

Die Abluft kann je nach Einbausituation links oder rechts gewählt werden.

(Abbildung ähnlich)

Kochdunstreinigung

Bei umluftbetriebenen Muldenabsaugungen kommen wahlweise die Plasma-Filtertechnologie oder die Aktivkohle-Filtertechnologie zum Einsatz.

Unit Box Plasma / Unit Box Aktivkohle

zur Beseitigung der Kochgerüche zum Einbau in den Unterschrank. 30 x 45 x 70 cm (LxBxH).

Aktivkohlegehalt ca. 455 g - Aktivkohleschaum granulatbeschichtet

Artikel	Preis
Unit Box Plasma UP700	€ 1.190,-
Unit Box Kohle UAK700	€ 490,-



Sockelplasmabox / Aktivkohlebox

zur Beseitigung der Kochgerüche zum Einbau in den Sockel. 50 x 30 x 9,2 cm (LxBxH).

Aktivkohlegehalt ca. 325 g - Aktivkohleschaum granulatbeschichtet

Artikel	Preis
Sockelplasmabox PB500	€ 1.160,-
Aktivkohlebox AKB500	€ 460,-



REVOLUTIONÄR
NEU!

berbel

Dunstabzüge



Das berbel-Prinzip: Zentrifugalkraft ersetzt den Fettfilter!

berbel Dunstabzüge funktionieren mit einer einzigartigen und revolutionären Lüftungstechnik – vollkommen ohne leistungsmindernde Fettfilter. Über die gesamte Lebensdauer ist eine gleichmäßig hohe Absaugleistung garantiert.

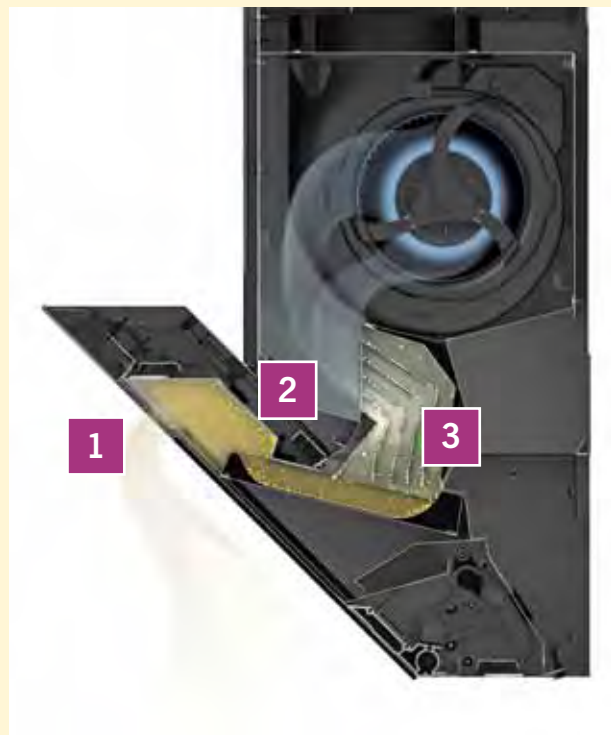
Nach dem berbel-Prinzip werden die Fettpartikel höchst effizient eingesogen, durch einen gezielten Sog strömungsoptimiert herausgeschleudert und abgeschieden. Die berbel Zentrifugalabscheidung trennt zuverlässig schwerere Partikel wie Fett und Öl aber auch einen Großteil der Wasserpartikel aus dem Dunst flüsterleise heraus.

Hygienisch

Die berbel Dunstabzüge lassen sich leicht reinigen und bleiben so immer hygienisch sauber.

Sicher

Da auf konventionelle Fettfilter verzichtet wird besteht keine Brandgefahr. Zudem sind berbel Dunstabzüge aus nicht brennbarem Edelstahl gefertigt.



1 – Dunsteinzug durch einen schmalen Spalt, ohne leistungsmindernden Fettfilter.

2 – Die eingetretene Luft wird stark beschleunigt und umgelenkt. Die dabei entstehende Zentrifugalkraft schleudert die Fetteilchen heraus und scheidet sie ab.

3 – Der Restabscheider erfasst in seiner gelochten Struktur selbst feinste Partikel.

berbel

UMLUFTTECHNIK:

Saubere Luft ohne Wärmeverlust



Umluftbetrieb: einfach und effizient

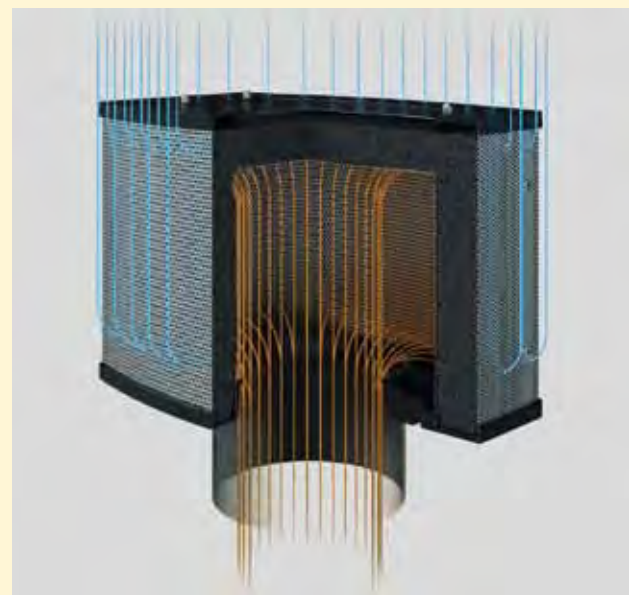
Der Umluftbetrieb ist besonders energieeffizient. Es muss keine Zuluft zugeführt werden und die warme Raumluft wird nicht nach außen befördert, sondern bleibt zu 100 % erhalten.

Zudem kommt Umluft überall dort zum Einsatz, wo ein Mauerdurchbruch für einen Abluftweg nicht möglich ist, wie in Mietshäusern, Altbauten oder bei Niedrigenergiehäusern.

berbel Umluftfilter: Garant für saubere Luft

Im Vergleich zu den herkömmlichen, flachen Filtermatten ist der berbel Umluftfilter um ein Vielfaches größer.

Die spezielle Aktivkohle mit extra großem Volumen bietet mehr Fläche zum Absorbieren schlechter Gerüche.



Die Perforation im Edelmantel des Aktivkohlefilters bleibt durchlässig, und die leistungsstarke Aktivkohle kann bis zu 97 % der lästigen Gerüche binden.

Der Aktivkohlefilter hält 1000 Betriebsstunden – ca. 2-3 Jahre. Ein nötiger Wechsel wird von der Dunstabzugshaube angezeigt.

berbel

PERMALYT®-FILTER:

absolut

Wartungsfrei!



Mit permalyt® stellt berbel ein Filtersystem vor, das sich selbst regeneriert.

Das in der Natur zur Umwandlung z.B. für Erdgas häufig vorkommende Prinzip der Thermokatalyse hat sich berbel zum Vorbild genommen. Geschaffen wurde ein Umluftfilter, der regelmäßig, dauerhaft und zuverlässig störende Gerüche in reine Luft umwandelt.

Die zum Einsatz kommenden Filtermatten bestehen aus einer einzigartigen Spezial-Aktivkohle. Nach einer bestimmten Anzahl an Betriebsstunden – 30 Minuten Kochen am Stück oder 60 Minuten in der Summe – startet der Regenerationsprozess im geschlossenen Filter.

Durch das thermokatalytische Verfahren werden die Gerüche mit Hilfe eines Katalysators neutralisiert. Dieser wird in regelmäßigen Zeitabständen automatisch in Betrieb genommen, um das Filtermaterial zu regenerieren.

Das permalyt®-Filtersystem ist vom TÜV-Rheinland getestet worden.

Es ist zertifiziert für seine gleichbleibende hohe und wartungsfreie Filterleistung und läuft im Langzeittest seit nunmehr schon 12 Jahren..

Alle berbel Dunstabzüge lassen sich mit wenig Aufwand leicht reinigen und bleiben somit immer hygienisch sauber.



DIE IDEALE KOMBINATION:

berbel UND

MANZ
DEUTSCHE • BACKOFEN • MANUFAKTUR

Gemeinsam stark in Qualität und Nachhaltigkeit

Die Edelstahl-Dunstabzüge von berbel und die MANZ-Backöfen kombinieren höchste Qualitätsanprüche mit hochwertigsten Materialien.

berbel Dunstabzüge arbeiten energieeffizient und ressourcenschonend – z.B. durch den Einsatz von innovativen EC-Lüftermotoren. Diese laufen noch leichter, sparen in der höchsten Stufe bis zu 62 % Energie und sind bis zu 3 dB(A) leiser.

Die Verwendung von LED-Leuchten spart zudem bis zu 85 % Energie im Vergleich zu Halogenlampen.

Alle berbel Dunstabzüge werden, wie auch die MANZ-Backöfen in Deutschland entwickelt, geprüft, montiert und von hier ausgeliefert.

So gewähren berbel und MANZ auf alle Dunstabzugshauben und MANZ Haushaltsbacköfen eine 5-Jahres-Garantie.



MANZ ist berbel-Partner

MANZ bietet den kompletten Service rund um alle berbel-Produkte:

- **umfassende Beratung**
- **fachgerechter Einbau**
- **zuverlässiger Kundendienst**

Info-Telefon: 07933 / 9140-0



Kopffreihaube Smartline

Kaminlose Kopffreihaube.
Wahlweise mit Aktivkohlefilter
oder Permalyt-Filter.
Perfekte Kochfeldausleuchtung
durch langlebige LEDs.
Nicht mit Abluft durch Außenwand
erhältlich.

grau-metallic
 matt-schwarz
 weiß

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis*
80 cm	0,186 kW	29 kg	€ 1.858,-
90 cm	0,186 kW	30 kg	€ 1.914,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 45 cm, Gas > 65 cm

*inkl. Aktivkohlefilter
Permalyt-Filter Aufpreis € 899,-

Kopffreihaube Formline

Kontrollierter Öffnungsmechanismus
für eine einfache Reinigung.
Wahlweise mit Aktivkohlefilter
oder Permalyt-Filter.
Kochfeldbeleuchtung über Bedienfeld
dimmbar und Farbtemperatur einstellbar.

Edelstahl
 mattschwarz (nur 90 cm)

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
60 cm	0,180 kW	26 kg	€ 2.144,-
70 cm	0,180 kW	27 kg	€ 2.254,-
80 cm	0,185 kW	29 kg	€ 2.364,-
90 cm			
Edelstahl	0,185 kW	30 kg	€ 2.364,-
mattschwarz	0,185 kW	30 kg	€ 2.804,-
120 cm	0,189 kW	34 kg	€ 2.694,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 50 cm, Gas > 65 cm

**Grundpreis ohne Filter.
Bei Abluft über Außenwand Zubehör auf Anfrage.
Für Umluftbetrieb Aktivkohlefilter € 336,-
Permalyt-Filter Aufpreis € 1.052,-



Kopffreihaube Ergoline

Wahlweise mit Aktivkohlefilter oder Permalyt-Filter.
LED-Kochfeldbeleuchtung über Bedienfeld dimmbar und Farbtemperatur einstellbar.
Stimmungsvolle indirekte Rückwandbeleuchtung.

silber-metallic
 schwarz
 weiß

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
60 cm	0,186 kW	27 kg	€ 2.251,-
70 cm	0,186 kW	28 kg	€ 2.251,-
80 cm	0,187 kW	31 kg	€ 2.477,-
90 cm	0,187 kW	32 kg	€ 2.477,-
110 cm	0,193 kW	36 kg	€ 2.872,-
120 cm	0,193 kW	37 kg	€ 2.872,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 50 cm, Gas > 65 cm

Kopffreihaube Glasline

Wahlweise mit Aktivkohlefilter oder Permalyt-Filter.
Integriertes Bedienkonzept „seamless“ fügt sich nahtlos in die Glasfront ein.
LED-Kochfeldbeleuchtung über Bedienfeld dimmbar und Farbtemperatur einstellbar.
Stimmungsvolle indirekte Rückwandbeleuchtung.

schwarz
 weiß

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
90 cm	0,187 kW	35 kg	€ 2.928,-
110 cm	0,193 kW	41 kg	€ 3.490,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 50 cm, Gas > 65 cm

**Grundpreis ohne Filter.

Bei Abluft über Außenwand Zubehör auf Anfrage.

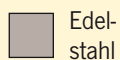
Für Umluftbetrieb Aktivkohlefilter € 336,-

Permalyt-Filter Aufpreis € 1.052,-



Inselhaube Smartline

Extrem schlankes Design mit 45 mm Korpushöhe, komplett aus Edelstahl gefertigt.
Einfache Planbarkeit mit Teleskopkamin in der Höhe verstellbar.
Komplett entnehmbare Abscheideeinheit für eine besonders einfache Reinigung.



Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
100 cm	0,190 kW	40 kg	€ 2.420,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 70 cm, Gas > 65 cm

Inselhaube Blockline

Schachtdekor Standardausführung Edelstahl. Alternative Farbvarianten: weiß und schwarz.
Einfacher Umluftfilterwechsel durch abnehmbares Schachtdekor.
Perfekte Kochfeldausleuchtung mit modernen, langlebigen LEDs.



Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
90 cm	0,180 kW	56 kg	€ 3.604,-
120 cm	0,188 kW	59 kg	€ 3.942,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 65 cm, Gas > 65 cm

**Grundpreis ohne Filter.
Bei Abluft über Außenwand Zubehör auf Anfrage.
Für Umluftbetrieb Aktivkohlefilter € 336,-
Permalyt-Filter Aufpreis € 1.052,-



Inselhaube Ergoline

Schachtdekor Standardausführung Edelstahl. Alternative Farbvarianten: weiß und schwarz.
LED-Kochfeldbeleuchtung über Bedienfeld dimmbar und Farbtemperatur einstellbar.
Kontrollierter Öffnungsmechanismus für eine einfache Reinigung.

silber-metallic
 schwarz
 weiß

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
110 cm	0,180 kW	59 kg	€ 4.168,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 70 cm, Gas > 65 cm

Inselhaube Glasline

Integriertes Bedienkonzept „seamless“ fügt sich nahtlos in die Glasfront ein.
LED-Kochfeldbeleuchtung über Bedienfeld dimmbar und Farbtemperatur einstellbar.
Komplett entnehmbare Abscheideeinheit für eine besonders einfache und schnelle Reinigung.

Edelstahl
 schwarz

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
100 cm	0,180 kW	35 kg	€ 2.928,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 50 cm, Gas > 65 cm

**Grundpreis ohne Filter.
Bei Abluft über Außenwand Zubehör auf Anfrage.
Für Umluftbetrieb Aktivkohlefilter € 336,-
Permalyt-Filter Aufpreis € 1.052,-

DECKENLIFT- HAUBEN: das Highlight der Küche



Als funktionales Lichtobjekt und mit ausgezeichnetem Design machen berbel Deckenlift-Hauben eine gute Figur in modernen Küchen.

Ideales Licht

Fortschrittlichste LED-Technologie sorgt für eine optimale sowie blendfreie Ausleuchtung des Kochfeldes und lässt sich mit der serienmäßigen Farbtemperatursteuerung auf die gewünschte Lichtfarbe einstellen.

Optimale Höhe

Per moderner und nutzerfreundlicher Fernbedienung aktiviert, gleitet die Abzugshaube an Seilen hinunter und lässt sich elegant über dem Kochfeld positionieren. Wird die berbel Deckenlifthaube nicht benötigt, zieht sie sich an eine beliebige Position unter der Decke zurück.

Deckenlift-Haube Skyline Frame

Designhaube in zwei Varianten: ohne und mit modernem Regal (rechts und links je 20 cm breit, mit Glasboden- und deckel). Edle Deckenanschlussplatte aus schwarzem Glas mit umlaufendem Rahmen aus Quadratrohr.

Besonders schönes Raumambiente, dank individuell einstellbarer Effektbeleuchtung von bläulich kühl bis kupferfarbig warm. LED-Kochfeldbeleuchtung mit einstellbarer Farbtemperatur.

1.200 mm Liftfunktion: für Kopffreiheit und dem optimalen Abstand zum Kochfeld.

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
100 cm	0,300 kW	69 kg	€ 7.201,-
120 cm	0,300 kW	78 kg	€ 7.446,-
140 cm			
Regal re./li.	0,300 kW	78 kg	€ 7.828,-
160 cm			
Regal re./li.	0,300 kW	87 kg	€ 8.065,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 65 cm, Gas > 65 cm

**Grundpreis inkl. Umluftfilter BUF BDL.

Permalyt-Filter Aufpreis € 954,-

Die Abluftversion ist bei Deckenlifthauben nicht erhältlich.



Deckenlift-Haube Skyline Edge

1.200 mm Liftfunktion: für Kopffreiheit und dem optimalen Abstand zum Kochfeld. Farbtemperatur und Dimmfunktion für die Kochfeld- und Effektbeleuchtung: einfach einstellbar über die Fernbedienung. Serienmäßige Deckenplatte aus hochwertigem Edelstahl.

silber-metallic
 schwarz
 weiß

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
95 cm	0,300 kW	55 kg	€ 5.745,-
115 cm	0,300 kW	60 kg	€ 5.970,-
135 cm	0,300 kW	65 kg	€ 8.675,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 65 cm, Gas > 65 cm

Deckenlift-Haube Skyline Edge Light

(Bild oben rechts)

silber-metallic
 schwarz
 weiß

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
95 cm	0,300 kW	55 kg	€ 5.688,-
115 cm	0,300 kW	60 kg	€ 5.914,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 65 cm, Gas > 65 cm

Deckenlift-Haube Skyline Edge Sound

Integriertes Soundsystem von dem deutschen High-End Hersteller für Audio Technik: T+A elektroakustik GmbH & Co.KG.



1.200 mm Liftfunktion: für Kopffreiheit und dem optimalen Abstand zum Kochfeld. Farbtemperatur und Dimmfunktion für die Kochfeld- und Effektbeleuchtung: einfach einstellbar über die Fernbedienung. Serienmäßige Deckenplatte aus hochwertigem Edelstahl.

silber-metallic
 schwarz
 weiß

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
135 cm	0,420 kW	65 kg	€ 11.267,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 65 cm, Gas > 65 cm

**Grundpreis inkl. Umluftfilter BUF BDL. Permalyt-Filter Aufpreis € 954,- Die Abluftversion ist bei Deckenlifthauben nicht erhältlich.

IDEALES KLIMA FÜR JEDEN TEIG

Gärschränke G36/G39 mit 6 Einschüben



Gärschrank **G36**

Ausstattung:

- Kompletter Gärschrank aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 6 Einschübe für Backbleche
- Einschubschienen zum Reinigen herausnehmbar
- **Gärtemperatur stufenlos** von 0° bis 50°C einstellbar (Zimmertemperatur ist gleich Minimaltemperatur)
- Regulierung des Gärraumklimas über **Dampferzeugung** durch einen manuell befüllbaren Wasserbehälter
- **Gleichmäßiges Gärklima auf allen Einschubebenen** durch ständige Umwälzung der Raumluft im Gärschrank
- Geeignet zum professionellen Gären von Teiglingen, zur professionellen Herstellung von Sauerteigen, Fermentierung von Gemüse und Milchprodukten und auch zum **Warmhalten** von größeren Mengen an Speisen
- Gärschrank ist **unterbaufähig** und kann bei Bedarf unter die Küchenarbeitsplatte eingebaut werden
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- 1 Auflagerost im Lieferumfang enthalten



Gärschrank **G39**

Auch für Backbleche mit dem Bäckerformat 60 x 40 cm geeignet.

Mit den MANZ Profi-Gärschränken G36 und G39 hat jeder Teig immer die idealen Gärbedingungen. Damit gelingen Ihnen alle Backwaren ganz einfach „groß“-artig, und das im wahrsten Sinne des Wortes!

Egal ob Brötchen, Baguettes, Brot und vieles mehr, mit dieser professionellen Lösung aus dem Hause MANZ werden auch Ihre Backwaren so locker, groß und luftig wie noch nie!

Typ	Anschlusswert	Spannung	Gewicht	Außenmaße (BxTxH)	Größe Backbleche	Einschübe	Preis ¹
G36	1,0 kW	230 V	40,0 kg	60 x 58 x 83 cm	36 x 43 cm	6	€ 1.550,-
G39	1,5 kW	230 V	55,4 kg	85,5 x 58 x 83 cm	54 x 33,5 cm oder 60 x 40 cm	6	€ 2.150,-

AUCH ZUM WARMHALTEN
VON SPEISEN
GEEIGNET!



MIT MANZ GELINGT
JEDER TEIG!

Knetmaschinen
für alle Ansprüche



Die Einsatzmöglichkeiten

Grundsätzlich eignen sich MANZ Teigknetmaschinen zum Kneten von festen Teigen aller Art. So gelingen perfekt und mühelos Brotteige, Brötchenteige, Brezelteige, Kleingebäcke usw...

Aber auch Spezialteige wie Nudelteige, Stollenteige und Mürbteige gehören zum Einsatzgebiet der MANZ Teigknetmaschinen.



Ebenfalls können mit MANZ Teigknetmaschinen Spezialmassen und Füllungsmassen wie Wurstbrät, Maultaschenfüllungen, Kräuterbutter, Bienenfutterschnecke, Marzipane und Persipane problemlos gemengt werden.

Mengenangaben

Die angegebene Menge ist immer die Maximalmenge, die in der Teigknetmaschine verarbeitet werden kann. Etwa 60% der angegebenen Maximalmenge kann in der Teigschüssel gären ohne herauszuquellen. Als Mindestmenge kann etwa 10% der Maximalmenge geknetet werden.

Die Knettechnik

MANZ Teigknetmaschinen arbeiten mit dem „Power-Mix-System“. Hierbei handelt es sich um ein Spiralknetwerk, bei dem sich Knetspirale und Teigschüssel in unterschiedlichen Drehzahlen bewegen. Dies bewirkt u.a. eine sehr homogene Vermischung aller Teigzutaten und eine besonders intensive Durchknetung des Teiges.

Die größeren Teigknetmaschinen von MANZ, LEA12-60 sind serienmäßig mit einem Teigführungsstab ausgestattet, der dafür sorgt, dass der Teig beim Knetvorgang immer in die richtige Bahn geleitet wird und sich nicht an der Knetspirale „hocharbeiten“ kann. Zudem verhindert der Teigführungsstab eine zu hohe Teigerwärmung. So haben Ihre Teige immer die optimale Temperatur.



MANZ Power-Mix-Spiralknetwerk mit Teigführungsstab aus Edelstahl



Die Ausstattung

Alle MANZ Teigknetmaschinen sind serienmäßig mit einem aufschwenkbaren Knetarm und einer abnehmbaren Teigschüssel ausgestattet (außer Modelle LEA60). Natürlich sind alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile wie Teigschüssel, Knetspirale, Teigführungsstab und Abdeckgitter aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt. Somit sind MANZ Teigknetmaschinen besonders hygienisch und leicht zu reinigen.

Ebenfalls zur Serienausstattung gehört bei den Maschinen LEA12-44 das Fahrwerk aus vier leichtgängigen, kugelgelagerten Lenkrollen (zwei davon mit Feststellbremse). So lässt sich jede MANZ Teigknetmaschine ganz einfach bewegen und an ihren Arbeitsplatz bringen.



Um die Bedienung der MANZ Teigknetmaschinen so einfach und bequem wie möglich zu machen, verfügen alle Maschinen über eine sehr übersichtliche Bedientafel mit einer mechanischen Zeitschaltuhr, an der Sie die gewünschte Knetzeit ganz einfach durch Drehen einstellen können.



Bedientafel mit Zeitschaltuhr für Maschinen mit zwei Knetgeschwindigkeiten

Nach Ablauf der Knetzeit schaltet sich die Maschine automatisch ab.

Natürlich sind alle MANZ Teigknetmaschinen mit robusten Industriebmotoren und Ölbadgetrieben ausgestattet. Dies gewährleistet einen sehr ruhigen und absolut geräuscharmen Lauf der Maschinen.

Selbstverständlich sind MANZ Teigknetmaschinen wartungsfrei.

Sehr praktisch zur Kapazitätserweiterung Ihrer MANZ Teigknetmaschine und zur gleichzeitigen Verarbeitung verschiedener Teige ist eine zusätzliche Teigschüssel. Diese ist für jede Maschinengröße lieferbar und kann auch jederzeit nachbestellt werden.

UNSERE MULTITALENTE

Modelle

LEA5 / LEA5 2G



Müheles luftige und geschmeidige Teige kneten wie mit den „großen“ Maschinen: Die MANZ LEA5 macht's möglich!

Selbst kleinste Mengen werden durch den großdimensionierten starken Knetarm gut geknetet. So können bereits Kleinmengen ab 400 g Mehl mit der LEA5 problemlos verarbeitet werden.

Dabei ist die Maschine einfach zu bedienen und sehr leicht zu reinigen. Die eingebaute digitale Zeitschaltuhr bietet ein hohes Maß an Bedienkomfort bei geringem Platzbedarf.

Doch die LEA5 kann noch mehr: Mit dem als Zubehör erhältlichen Rührwerk und Rührpaddel wird sie zum Universaltalent und schlägt luftige Sahne und Eischnee sowie cremige Rührteige.

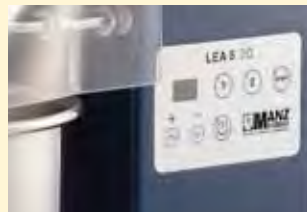
Der hochklappbare Knetkopf, der abnehmbare Knethaken, sowie die abnehmbare Teigschüssel ermöglichen eine einfache Teigentnahme und eine leichte Reinigung. Eine wirklich bärenstarke Maschine!

1 Geschwindigkeit



Bedienfeld 1G
Einfache Bedienung mit digitaler Einstellung der gewünschten Knetzeit.

2 Geschwindigkeiten



Bedienfeld 2G
Einfache Bedienung mit digitaler Einstellung der gewünschten Knetzeit. Per Knopfdruck Anwahl der ersten oder zweiten Knetgeschwindigkeit.



LEA5 und LEA5 2G sind in 5 zeitlosen Farben erhältlich:



Das Tischgerät LEA5 fasst max. 5 kg Teig. Knetkopf aufschwenkbar, Schüssel und Kneithaken abnehmbar!

Technische Daten	LEA5 / LEA5 2G
Knetgeschwindigkeiten	1 bzw. 2
Kesselvolumen	8,5 Liter
Fassungsvermögen	3 kg Mehl bzw. 5 kg Teig
Zeitschaltuhr	digital, 0-30 Minuten
Außenmaße (B x T x H)	28 x 45 x 40 cm
Gewicht	29 kg
Anschlusswert	230 V – 0,37 kW

Ausführung	LEA5	LEA5 2G
Weiß	€ 1.770,- ¹	€ 2.050,- ¹
Weinrot	€ 1.770,- ¹	€ 2.050,- ¹
Stahlblau	€ 1.770,- ¹	€ 2.050,- ¹
Anthrazit	€ 1.770,- ¹	€ 2.050,- ¹
Edelstahl	€ 1.920,- ¹	€ 2.190,- ¹

Durchdachte Details der LEA5



Abnehmbar Kneithaken
Der Kneithaken kann mit einer Drehung entnommen werden.



Kabelhalter
Auf der Rückseite der Maschine ist ein Kabelhalter angebracht.



Abnehmbarer Teigkessel
Der Teigkessel ist durch den Bajonetteverschluss mühelos mit einer Drehung abnehmbar.



Schwenkbarer Knetkopf
Mit einem Handgriff läßt sich der Knetkopf nach oben schwenken und der Teig leicht entnehmen



Zusatz-Teigkessel

Wollen Sie, während die LEA5 knetet, schon einen neuen Teig zubereiten? Oder Sie möchten einen Teig kneten, während der andere gerade ruht? Mit einem Zusatz-Teigkessel ist das möglich. Gewicht: 2,5 kg

Maße	Artikelnr.	Preis
28 cm Ø, 17 cm hoch	TK-ZS5	€ 192,-



Teigkesselabdeckung

Der Deckel mit Griff aus Edelstahl verschließt den Teigkessel Ihrer MANZ Teigknetmaschine. Somit kann der Teig direkt im Kessel der Maschine ruhen und trocknet während der Gärzeit nicht aus.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Deckel Ø 28 cm	ZU-43750	€ 40,-



Rührwerk mit Schüsseleinsatz

Das Rührwerk mit Schüsseleinsatz (Übersetzungsgetriebe) ermöglicht Ihnen das Schlagen luftigster Sahne und Eischnees. Aus Edelstahl.

Zutat zum Verrühren	Mindestmenge	Höchstmenge
Eiweiß	5 Stück	20 Stück
Ganze Eier	4 Stück	16 Stück
Butter	150 g	1 kg

Artikel	Artikelnr.	Preis
Rührwerk	ZU-43452	€ 189,-



Rührpaddel

Robustes Edelstahlpaddel für Massen, Cremes, Rührteige, Sandteige, Spätzleteige und zum Ansetzen von Quell- und Brühstücken. Die umlaufende Gummilippe garantiert ein sauberes und homogenes Vermischen der Zutaten.

Zutat zum Verrühren	Mindestmenge	Höchstmenge
Rührkuchen	180 g	1 kg
Crememasse	500 g	3 kg
Spätzleteig	500 g	3 kg

Artikel	Artikelnr.	Preis
Rührpaddel	ZU-43519	€ 159,-



Untergestell mit Rädern

Mit Feststeller ausgestattet ist das Untergestell mobil und im Stand gesichert. Gewicht: 12 kg.

Maße (B x T x H)	Artikelnr.	Preis
Weiß pulverbeschichtet		
30 x 50 x 67 cm	TK-TWLEA5WEIß	€ 350,-
Edelstahl		
30 x 50 x 67 cm	TK-TWLEA5VA	€ 440,-



1

2

1 - Haftfett UNIMOLY GL 82

Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Schützt vor Reibung und Verschleiß und ermöglicht längere Nachschmierfristen. Hervorragend zum Schmieren der Antriebskette und Zahnräder.

2 - Lebensmittelechtes Fett

Für alle mit Lebensmitteln in Berührung kommende Teile. Es hat eine sehr hohe Alterungs- und Oxidationsstabilität.

Menge	Artikelnr.	Preis
1 - 70 g Dose	ZU-43246	€ 11,90 (100 g = € 17,-)
2 - 95 g Tube	ZU-43244	€ 11,90 (100 g = € 12,53)



Abdeckhaube / Schwerlastauszug

Schützt vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Material. Das Gewebe ist lebensmittelecht und extrem langlebig. Die Haube ist aus elfenbeinfarbigem Material (ohne Gerät und Auszug).

So hat Ihre Teigknetmaschine den perfekten Platz in Ihrem Küchenschrank und Sie gewinnen freie Arbeitsfläche dazu. Komplett aus Edelstahl (ohne Gerät).

Artikel	Artikelnr.	Preis
Abdeckhaube	ZU-43515	€ 62,-
Schwerlastauszug für 40 cm Schrankbreite (Nische 36,2 bis 36,8 cm)	ZU-44184	€ 280,-
Schwerlastauszug für 50 cm Schrankbreite (Nische 46,2 bis 46,8 cm)	ZU-44185	€ 290,-



Tischroller

Machen Sie die LEA5 mobil. Mit dem Tischroller kann die Teigknetmaschine zum Einsatzort gerollt werden. Sobald sie an der gewünschten Position steht werden die Rollen mit dem Griff an der Front nach oben gezogen. Nun steht sie fest auf robusten Gummifüßen. (Preis ohne Gerät)

Maße	Artikelnr.	Preis
22,0 x 44,5 x 5,0 cm	ZU-43263	€ 315,-

KLEINE MENGEN SCHNELL GEMACHT

Modelle

LEA12 / LEA12 2G



Die MANZ Teigknetmaschine LEA12 fasst 11 kg Teig.
Aufklappbarer Knetkopf, abnehmbare Teigschüssel.

Technische Daten	LEA12	LEA12 2G
Knetgeschwindigkeiten	1	2
Kesselvolumen	15 Liter	15 Liter
Fassungsvermögen	6 kg Mehl bzw. 11 kg Teig	6 kg Mehl bzw. 11 kg Teig
Zeitschaltuhr	mechanisch, 0-30 Minuten	mechanisch, 0-30 Minuten
Außenmaße (B x T x H)	36 x 68 x 71 cm	36 x 68 x 71 cm
Gewicht	89 kg	90 kg
Anschlusswert	230 V – 0,8 kW	400 V – 0,9 kW
Preis ¹	€ 1.890,-	€ 2.190,-



Bedienfeld mit Zeitschaltuhr für Maschinen mit einer Knetgeschwindigkeit



DARF'S EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

Modelle

LEA18 / LEA18 2G



Die MANZ Teigknetmaschine LEA18 fasst 15 kg Teig. Aufklappbarer Knetkopf, abnehmbare Teigschüssel.

Technische Daten	LEA18	LEA18 2G
Knetgeschwindigkeiten	1	2
Kesselvolumen	21 Liter	21 Liter
Fassungsvermögen	8 kg Mehl bzw. 15 kg Teig	8 kg Mehl bzw. 15 kg Teig
Zeitschaltuhr	mechanisch, 0-30 Minuten	mechanisch, 0-30 Minuten
Außenmaße (B x T x H)	40 x 70 x 71 cm	40 x 70 x 71 cm
Gewicht	92 kg	93 kg
Anschlusswert	230 V – 0,8 kW	400 V – 0,9 kW
Preis ¹	€ 2.070,-	€ 2.390,-



SEHR PRAKTISCH...

...zur Kapazitätserweiterung Ihrer MANZ Teigknetmaschine und zur gleichzeitigen Verarbeitung verschiedener Teige ist eine zusätzliche Teigschüssel (Seite 124). Diese ist für jede Maschinengröße lieferbar und kann auch jederzeit nachbestellt werden.



FÜR GRÖßERE AUFGABEN

Modelle

LEA25 / LEA25 2G



Die MANZ Teigknetmaschine LEA25 fasst 22 kg Teig.
Aufklappbarer Knetkopf, abnehmbare Teigschüssel.

Technische Daten	LEA25	LEA25 2G
Knetgeschwindigkeiten	1	2
Kesselvolumen	32 Liter	32 Liter
Fassungsvermögen	12 kg Mehl bzw. 22 kg Teig	12 kg Mehl bzw. 22 kg Teig
Zeitschaltuhr	mechanisch, 0-30 Minuten	mechanisch, 0-30 Minuten
Außenmaße (B x T x H)	44 x 75 x 79 cm	44 x 75 x 79 cm
Gewicht	113 kg	114 kg
Anschlusswert	230 V – 1,1 kW	400 V – 1,4 kW
Preis ¹	€ 2.410,-	€ 2.730,-



Bedienfeld mit Zeitschaltuhr für Maschinen mit zwei Knetgeschwindigkeiten



WENN DER
BEDARF STEIGT

Modelle

LEA38 / LEA38 2G



Die MANZ Teigknetmaschine LEA38 fasst 30 kg Teig.
Aufklappbarer Knetkopf, abnehmbare Teigschüssel.

Technische Daten	LEA38	LEA38 2G
Knetgeschwindigkeiten	1	2
Kesselvolumen	42 Liter	42 Liter
Fassungsvermögen	17 kg Mehl bzw. 30 kg Teig	17 kg Mehl bzw. 30 kg Teig
Zeitschaltuhr	mechanisch, 0-30 Minuten	mechanisch, 0-30 Minuten
Außenmaße (B x T x H)	49 x 81 x 79 cm	49 x 81 x 79 cm
Gewicht	124 kg	125 kg
Anschlusswert	230 V – 1,5 kW	400 V – 2,2 kW
Preis ¹	€ 2.760,-	€ 3.080,-



Mit dem passenden
Untergestell aus Edel-
stahl (siehe Seite 124)
haben Sie Ihre MANZ
Teigknetmaschine immer
auf der richtigen
Arbeitshöhe.

IMMER RICHTIG!



WILLKOMMEN IN DER PROFI-LIGA

Modelle

LEA44 / LEA44 2G



Die MANZ Teigknetmaschine LEA44 fasst 38 kg Teig.
Aufklappbarer Knetkopf, abnehmbare Teigschüssel.

Technische Daten	LEA44	LEA44 2G
Knetgeschwindigkeiten	1	2
Kesselvolumen	53 Liter	53 Liter
Fassungsvermögen	21 kg Mehl bzw. 38 kg Teig	21 kg Mehl bzw. 38 kg Teig
Zeitschaltuhr	mechanisch, 0-30 Minuten	mechanisch, 0-30 Minuten
Außenmaße (B x T x H)	54 x 83 x 79 cm	54 x 83 x 79 cm
Gewicht	130 kg	131 kg
Anschlusswert	230 V – 1,5 kW	400 V – 2,2 kW
Preis ¹	€ 3.090,-	€ 3.390,-

DAMIT'S
LÄUFT!

Das Haftfett UNIMOLY GL82
(siehe Seite 125) sorgt für
einen reibungslosen Lauf der
Antriebsketten und Zahnräder
Ihrer MANZ Teigknetmaschine



MAXIMALE KNETLEISTUNG

Modelle

LEA60 2G / LEA60K 2G



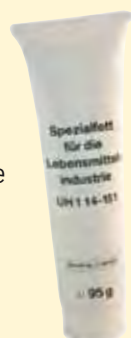
Die MANZ Teigknetmaschinen LEA60 2G und LEA60K 2G fassen 63 kg Teig und sind serienmäßig mit zwei Knetgeschwindigkeiten ausgestattet.

Das Modell LEA60K 2G ist mit einem aufschwenkbaren Knetkopf ausgestattet. Aus Gewichtsgründen ist die Teigschüssel jedoch nicht abnehmbar.

Die Maschinen verfügen über Fahrrollen sowie Feststellfüße an der Vorderseite.

Technische Daten	LEA60 2G	LEA60K 2G
Knetgeschwindigkeiten	2	2
Kesselvolumen	85 Liter	85 Liter
Fassungsvermögen	35 kg Mehl bzw. 63 kg Teig	35 kg Mehl bzw. 63 kg Teig
Zeitschaltuhr	mechanisch, 0-30 Minuten	mechanisch, 0-30 Minuten
Außenmaße (B x T x H)	59 x 103 x 101 cm	59 x 103 x 101 cm
Gewicht	238 kg	238 kg
Anschlusswert	400 V – 3,3 kW	400 V – 3,3 kW
Preis ¹	€ 5.190,-	€ 5.680,-

Mit dem lebensmittelechten Fett (siehe Seite 125) läuft Ihre MANZ Teigknetmaschine wie geschmiert...



ECHT & GUT!



VIELES EINFACHER SCHLAGEN

Anschlagmaschine Modell MA12

Diese MANZ MA12 ist ein wirklich professionelles Universalgerät und die ideale Maschine für den anspruchsvollen Hobbybäcker, aber auch für Vermarkter, Cafes, Restaurants und Konditoreien.

Mit der MANZ MA12 kneten Sie nicht nur mühelos perfekte Teige, sondern bereiten dank der Planeten-Rührtechnik ganz einfach cremigste Rührteige und Massen sowie luftigste Sahne und Eischnee.



Technische Daten	MA12
Kesselvolumen	10 Liter
Fassungsvermögen	3 kg Mehl bzw. 5 kg Teig
Zeitschaltuhr	mechanisch, 0-30 Minuten
Außenmaße (B x T x H)	40 x 52 x 63 cm
Gewicht	46 kg
Anschlusswert	230 V – 0,55 kW
Preis ¹	€ 2.780,-

Die MANZ Profi Knet- & Anschlagmaschine Modell MA12 kann problemlos auf jeder Arbeitsfläche bzw. Arbeitstisch aufgestellt und an jede normale Steckdose (230 V) angeschlossen werden.

Optional ist für die MANZ MA12 auch ein Untergestell aus Edelstahl sowie ein Ersatz-Teigkessel erhältlich.



LUFTIG, LEICHT
GESCHLAGEN!

Einfache Bedienung mit optimalen Anwendungsmöglichkeiten:

Durch die stufenlose Verstellung der Drehzahl kann die Knet- bzw. Rührgeschwindigkeit ganz einfach und optimal auf die jeweiligen Teige und Massen eingestellt werden. Somit erhalten Sie perfekte Ergebnisse in jedem Anwendungsbereich.

Durch die eingebaute Zeitschaltuhr schaltet die Maschine nach Ablauf der gewünschten Knetzeit ab.



Im Lieferumfang der MANZ MA12 sind serienmäßig enthalten:



Knethaken

für Nachbestellungen:

Artikelnr.	TK-EW KH
Preis	€ 250,-



Rührpaddel

Artikelnr.	TK-EW PA
Preis	€ 250,-



Schneebeesen

Artikelnr.	TK-EW SB
Preis	€ 290,-



Teigkessel

Artikelnr.	TK-EW MA
Preis	€ 490,-



Untergestell mit Rädern für LEA12 - 44

Ideal für die perfekte Arbeitshöhe für Ihre MANZ Teigknetmaschine ist das passende Untergestell dazu. Für einen festen Stand wird die Teigknetmaschine mit dem Untergestell fest verschraubt.

Teigknetmaschine	Artikelnr.	Preis
LEA12 / LEA12 2G B x T x H: 40 x 71 x 40 cm	TK-UF12	€ 440,-
LEA18 / LEA18 2G B x T x H: 40 x 71 x 40 cm	TK-UF18	€ 440,-
LEA25 / LEA25 2G B x T x H: 40 x 71 x 40 cm	TK-UF25	€ 440,-
LEA38 / LEA38 2G B x T x H: 45,5 x 80 x 40 cm	TK-UF38	€ 490,-
LEA44 / LEA44 2G B x T x H: 45,5 x 80 x 40 cm	TK-UF44	€ 490,-



Untergestell für Anschlagmaschine MA12

Ideal für die perfekte Arbeitshöhe Ihrer MANZ Anschlagmaschine ist das passende Untergestell dazu. Aus Stabilitätsgründen gibt es dieses Untergestell nur in feststehender Ausführung

Maschine	Artikelnr.	Preis
MA12 B x H x T: 50 x 75 x 60 cm	TK-TWMA	€ 490,-



Zusatz-Teigkessel für LEA12 - 44

Wollen Sie, während Ihre Teigknetmaschine knetet, schon einen neuen Teig zubereiten? Oder Sie möchten einen Teig kneten, während der andere gerade ruht? Mit einem Zusatz-Teigkessel ist das möglich.

Teigknetmaschine	Artikelnr.	Preis
LEA12 / LEA12 2G	TK-ZS12	€ 320,-
LEA18 / LEA18 2G	TK-ZS18	€ 390,-
LEA25 / LEA25 2G	TK-ZS25	€ 460,-
LEA38 / LEA38 2G	TK-ZS38	€ 490,-
LEA44 / LEA44 2G	TK-ZS44	€ 530,-



Teigkesselabdeckung für LEA12 - 44

Der Deckel mit Griff aus Edelstahl verschließt den Teigkessel Ihrer MANZ Teigknetmaschine. Somit kann der Teig direkt im Kessel der Maschine ruhen und trocknet während der Gärzeit nicht aus.

Teigknetmaschine	Artikelnr.	Preis
LEA12 / LEA12 2G Ø 34 cm	ZU-43751	€ 44,-
LEA18 / LEA18 2G Ø 38 cm	ZU-43752	€ 49,-
LEA25 / LEA25 2G Ø 42,5 cm	ZU-43753	€ 54,-
LEA38 / LEA38 2G Ø 48 cm	ZU-43754	€ 59,-
LEA44 / LEA44 2G Ø 53 cm	ZU-43755	€ 64,-



1 - Haftfett UNIMOLY GL 82

Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Schützt vor Reibung und Verschleiß und ermöglicht längere Nachschmierfristen. Hervorragend zum Schmieren der Antriebskette und Zahnräder.

2 - Lebensmittelechtes Fett

Für alle mit Lebensmitteln in Berührung kommende Teile. Es hat eine sehr hohe Alterungs- und Oxidationsstabilität.

Menge	Artikelnr.	Preis
1 - 70 g Dose	ZU-43246	€ 11,90 (100 g = € 17,-)
2 - 95 g Tube	ZU-43244	€ 11,90 (100 g = € 12,53)



MANZOMETER

Beschreibung: Dieser hochwertige Bimetall-Einstichthermometer zeigt Ihnen die Temperatur Ihres Teigs an und somit ob er die perfekte Temperatur hat, noch Wärme vertragen kann oder kalt gestellt werden muss.

Ein absolutes Qualitätsprodukt „Made in Germany“. Mit Anleitung zum richtigen Gebrauch.

Maße	Artikelnr.	Preis
6 cm Ø, Fühlerlänge 14 cm	ZU-43346	€ 29,50

KORNKRAFT – JA, BITTE!

Unsere hochwertigen Getreidemühlen



...denn im vollen Korn steckt alles, was der Körper braucht, um gesund und vital zu sein: Hochwertiges Eiweiß, wichtige Nähr- und Mineralstoffe, Vitamine, ein hoher Anteil von pflanzlichen Ballaststoffen und bis zu 15 % weniger Kalorien als Weißmehl.

Leistungsstarker Motor:

Ein robuster, leistungsstarker Industriedesignmotor garantiert Ihrer Mühle starke Leistung und eine lange Lebensdauer.

FÜR FEINGEBÄCK!

Mit den Mehlsieben auf Seite 159 können Sie die Mehlfineinheit Ihres selbst gemahlene Kornes verfeinern.



Das schonende Mahl-Prinzip der Wassermühlen:

Das hochwertige Steinmahlwerk aus Keramik und Korund unserer Getreidemühlen zerreibt das Korn langsam und sehr schonend. Das Ergebnis ist ein weiches Mehl mit allen Vitamin-, Mineral- und Ballaststoffen, die im Getreide enthalten sind.

Mit der stufenlosen Steineinstellung legen Sie den Abstand der beiden Mahlsteine (und somit den Mahlgrad)

durch einfaches Drehen des Mühlenkopfes fest. Mit den Getreidemühlen mahlen Sie jedes Getreide je nach Bedarf und Geschmack von grobem Schrot bis zum feinsten Vollkornmehl.





Getreidemühle TINA

Das Besondere an der TINA sieht man gleich: Die Form, das Holz. Unsere TINA ist eine verblüffend kleine Mühle mit mehr Kraft als jedes andere Modell in ihrer Größenklasse, mit der Sie 6 kg feines Mehl in einer Stunde selber mahlen können. Sie steckt in einem schlichten Gehäuse aus fein geschliffenem Erlenholz, welches mit Leinöl eingelassen und feucht abwischbar ist. Mit ihrem 90 mm Stein schafft Sie alles – kuchenfeines Vollkornmehl, groben Schrot und sogar harten Speisemais.

Getreidemühle ROSI

Die ROSI präsentiert sich formschön und handlich klein, hat aber mit ihrem 90 mm Stein eine beachtliche Leistung von 6 kg feinem Mehl in der Stunde. Der Feinheitsgrad wird durch die Drehung des Mühlenkopfes eingestellt. Die ROSI ist geeignet für jede Familie und passt durch die runde Form in nahezu jede Küche. Durch ihr Gehäuse aus Zirbelkiefer wirkt sie milbenabweisend und duftet angenehm nach Kiefer. Die Schüssel ist nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Seite 173).

Technische Daten	TINA	ROSI
Steindurchmesser	9 cm	9 cm
Leistung Feinschrot	4-6 kg/h	4-6 kg/h
Trichterinhalt	600 g	1000 g
Steinumdrehungen/min.	1.300	1.300
Industriemotor	230 V – 0,36 kW	230 V – 0,36 kW
Maße (B x T x H)	20 x 22 x 30 cm	20,5 x 25,5 x 32,0 cm
Gewicht	6,3 kg	6,5 kg
Artikelnr.	GM-TINA	GM-ROSI
Preis (ohne Schalen)	€ 349,-	€ 470,-

DIE KLASSISCHE MÜHLE

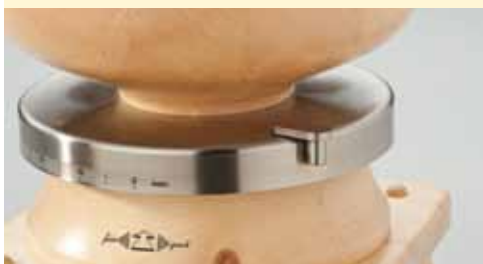


Getreidemühle ERICA

Die ERICA ist die im typischen Mühlenstil gebaute klassische Getreidemühle. Mit ihrem 100 mm-Mahlstein aus Edelkorund mahlt sie bis zu 10 kg feinstes Mehl in der Stunde. An gröberem Schrot, z.B. für das Frischkornmüsli, schafft sie die mehrfache Menge. Daher ist unsere ERICA die ideale Mühle für die mittlere bis große Familie.

Ihr Gehäuse in Zirbelholz duftet herrlich nach Kiefer und hat milbenabweisende Eigenschaften.

Öffnen lässt sie sich durch einfaches Abdrehen des Trichters, an dem auch der Feinheitsgrad eingestellt wird. Eine integrierte Kindersicherung verhindert das Anlaufen des Motors bei geöffneter Mahlkammer. Die im Trichter befindliche Zirbelholzschüssel fasst bis zu 1 kg Mehl und ist im Lieferumfang enthalten.



Mahlgrad mit Feststellknopf einstellbar



Steinmahlwerk aus Keramik und Korund

Technische Daten	ERICA
Steindurchmesser	10 cm
Leistung Feinschrot	6-10 kg/h
Trichtereinhalt	1.500 g
Steinumdrehungen/min.	1.300
Industriemotor	230 V – 0,36 kW
Maße (B x T x H)	24,0 x 28,0 x 35,5 cm
Gewicht	8 kg
Artikelnr.	GM-ERICA
Preis	€ 695,-

FLOCKEN UND MAHLEN IN EINEM



Kombimühle PAULA

Unsere PAULA vereint gleich zwei wunderbare Eigenschaften: Das Flocken und das Mahlen. Und das bei geringem Platzbedarf. Mit dem Mahlkomfort der ROSI ausgestattet und zusätzlichem Motor für das Quetschwerk können Sie, nacheinander oder gleichzeitig, in der Stunde bis zu 6 kg feinstes Mehl mahlen und 4 kg Vollkornflocken quetschen.

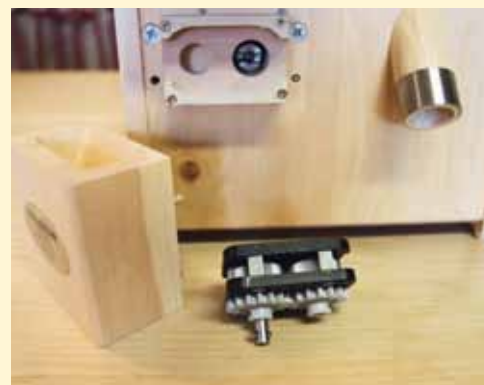
Das Flockwerk aus Edelstahl lässt sich einfach herausnehmen und kann bei Bedarf sogar in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gehäuse ist wie bei allen unseren Zirbelkiefermühlen mit Wasserlack behandelt und durch seinen leicht ätherischen Duft milbenabweisend. Schüsseln sind nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Seite 173).

Technische Daten	PAULA
Steindurchmesser	9 cm
Leistung Feinschrot	4-6 kg/h
Trichtereinhalt	1.000 g
Steinumdrehungen/min.	1.300
Industriemotor	230 V – 0,36 kW
Maße (B x T x H)	31,0 x 24,5 x 33,5 cm
Gewicht	10,2 kg
Trichterfüllmenge Flockenquetsche	120 g
Quetschleistung	80 g/min.
Industriemotor Flockenquetsche	230 V – 0,24 kW
Artikelnr.	GM-PAULA
Preis (ohne Schalen)	€ 715,-

Mahlgrad
stufenlos
einstellbar



Das
Quetsch-
werk



AUCH DAHEIM: MAHLEN WIE DIE PROFIS



Getreidemühle MOLLY

Hier mahlen die Profis! Die MOLLY ist mit einer Leistung bis zu 20 kg Feinschrot in der Stunde die leistungsstarke Mühle für den größeren Haushalt und Vermarkter. Mit einem Gewicht von 22,5 kg und dem starken Industriemotor ist die MOLLY ein absolut robustes Qualitätsgerät. Aus hochwertigem, milbenabweisendem Zirbelholz. Schüssel ist nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Seite 173).

ZIRBELKIEFER- HOLZSCHÜSSELN

Schüsseln aus unbehandeltem Zirbelkieferholz (Seite 173) passen hervorragend zu den Getreidemühlen.



Technische Daten	MOLLY
Steindurchmesser	15 cm
Leistung Feinschrot	15-20 kg/h
Trichterinhalt	3.000 g
Steinumdrehungen/min.	890
Industriemotor	230 V – 0,90 kW
Maße (B x T x H)	31 x 37 x 55 cm
Gewicht	22,5 kg
Artikelnr.	GM-MOLLY
Preis (ohne Schalen)	€ 1.610,-

SIEBEN UND MAHLEN KOMBINIERT



Getreidemühle MOLLY-KOMBI

Die Siebmühle MOLLY-KOMBI ist die perfekte Kombination aus der Getreidemühle MOLLY und einer leistungsstarken Siebmachine.

So mahlt die MOLLY-KOMBI bis zu 20 kg Feinschrot in der Stunde (auf Wunsch auch ohne auszusieben) und trennt das Gemahlene sofort in Mehl, Grieß und Kleie.

Mit einem Handgriff erhalten Sie die getrennten, sortierten Mahlprodukte – ideal zur schnellen Weiterverarbeitung.

Im Lieferumfang ist ein zweiter Satz Siebe enthalten.

Technische Daten	MOLLY-KOMBI
Steindurchmesser	15 cm
Leistung Feinschrot	15-20 kg/h
Trichterinhalt	3.000 g
Steinumdrehungen/min.	890
Industriemotor Mühle	230 V – 0,90 kW
Siebmotor	230 V – 0,55 kW
Maße (B x T x H)	104,5 x 40,0 x 89,0 cm
Gewicht	46 kg
Inhalt Mehl pro Mehlbox	3.000 g
Artikelnr.	GM-Molly-Kombi
Preis	€ 2.980,-



NUDELN SELBST
GEMACHT - EINFACH
LECKER!



Selbst gemachte Nudeln - super leicht!

Geben Sie einfach alle Zutaten wie Mehl, Grieß, Eier oder Wasser in die Nudelmaschine und auf Knopfdruck beginnt das Gerät mit dem Mischen des Teiges. Nach ca. 8 Minuten presst die Maschine frische Nudeln.

So zaubern Sie in minutenschnelle Eiernudeln, Knoblauchnudeln, Schokonudeln und vieles mehr. Auch schwere Vollkorn-teige verarbeitet die Nudelmaschine mühelos!

Die vielerlei Nudelformen entstehen durch die verschiedenen Matrizen (Pressformen), die vorne auf die Maschine gesetzt werden. Für jede Maschine gibt es eine große Auswahl an Matrizen (siehe Seite 138)

Nicht studieren, selbst kreieren!

Mit unseren Nudelmaschinen können Sie nicht nur unterschiedlichste Nudelformen machen, sondern Sie können auch Ihre Teige individuell, kreativ und ganz nach Ihrem Geschmack herstellen.

Ob nun frische, leckere Bärlauchpasta mit Tomaten-Basilikumsoße, feine Steinpilznudeln mit deftiger Sahneseife oder sommerliche Kräuternudeln mit saisonalem Gemüse und einem saftigen Stück Putenbrust. Ihrer Kreativität und Ihrem Erfindungsreichtum sind keine Grenzen gesetzt.



FÜR DEN
KLEINEN
HAUSHALT



Farbe: Cremeweiß

Nudelmaschine LUNA

Die LUNA ist das junge, moderne Gerät für den kleinen und mittleren Haushalt. Diese Maschine vereint edles Design mit hoher Funktionalität!

Bedienungsfreundlichkeit und einfache Reinigung sind bei der LUNA ebenso selbstverständlich wie Zuverlässigkeit und robuste Bauweise. Serienmäßig erhalten Sie eine Standardmatrize Ihrer Wahl dazu.

In weiteren Farben erhältlich:



Signalweiß



Verkehrsrot



Grau-Aluminium



Anthrazit

Technische Daten

LUNA

Fassungsvermögen	0,5 kg Mehl / Grieß ergibt 0,75 kg Nudeln
Leistung	ca. 1,5 kg/h (Nudeln)
Maße (B x T x H)	22,0 x 32,0 x 36,5 cm
Gewicht	13 kg
Industriemotor	230 V – 0,12 kW
Anschlusskabel	1,5 m lang, Schukostecker
Serienmäßig	1 Standardmatrize nach Wahl Blindmatrize Messbecher Reinigungsbürste
Artikelnr.	NU-LUNA (Anthrazit) NU-LUNA CW (Cremeweiß) / LU-LUNA SW (Signalweiß) NU-LUNA VR (Verkehrsrot) / NU-LUNA GA (Grau-Alu.)
Preis ¹	€ 1.420,-

FÜR DEN
GROßEN
HAUSHALT



Nudelmaschine EMMA

Kompakt, praktisch und schön – in EMMA schlägt ein leistungsstarkes Herz. Dabei arbeitet sie ganz selbstverständlich auf Knopfdruck. Sie mischt und presst die Nudeln und produziert bis zu 3 kg Nudeln in der Stunde.

Die große Auswahl an Matrizen wird Sie begeistern. Serienmäßig erhalten Sie eine Standardmatrize Ihrer Wahl dazu.

Technische Daten	EMMA
Fassungsvermögen	1 kg Mehl / Grieß ergibt 1,4 kg Nudeln
Leistung	ca. 3 kg/h (Nudeln)
Maße (B x T x H)	32 x 43 x 42 cm
Gewicht	26 kg
Industriemotor	230 V – 0,25 kW
Anschlusskabel	1,5 m lang, Schukostecker
Serienmäßig	1 Standardmatrize nach Wahl Blindmatrize Messbecher Reinigungsbürste
Farben	Edelstahl / grau
Artikelnr.	NU-EMMA
Preis ¹	€ 2.080,-

So einfach geht's:



1. Hartweizengrieß einfüllen



2. flüssige Eimasse dazugeben



3. mischen



4. restliche Eimasse dazugeben



5. mischen bis zur richtigen Konsistenz



6. Matrize aufschrauben und Nudeln pressen

DIE LEISTUNGS- STARKE



Nudelmaschine PN 100

Bei diesem Gerät wird Leistung und Funktionalität groß geschrieben. Deshalb ist die PN 100 die ideale Lösung für die große Familie und die Gastronomie.

Die vorwiegend aus Edelstahl gefertigte Maschine ist kinderleicht zu bedienen und sehr einfach zu reinigen. Der robuste Industriemotor und die stabile Bauweise der Maschine garantieren eine lange Lebensdauer.

Technische Daten	PN 100
Fassungsvermögen	1 kg Mehl / Grieß ergibt 1,4 kg Nudeln
Leistung	ca. 3 kg/h (Nudeln)
Maße (B x T x H)	26 x 54 x 25 cm
Gewicht	22,5 kg
Industriemotor	230 V – 0,37 kW
Anschlusskabel	1,5 m lang, Schukostecker
Serienmäßig	1 Standardmatrize nach Wahl Blindmatrize Messbecher Reinigungsbürste
Farben	Chrom / weiß
Artikelnr.	NU-PN100
Preis ¹	€ 1.850,-

LEICHT UND
KOMFORTABEL

Mit dem Nudelschneider (S. 141)
für die Nudelmaschinen EMMA und
PN 100 erhalten Ihre Nudeln immer
die perfekte Länge!



FÜR PROFIS UND GASTRO- KÜCHEN



Nudelmaschine Pasta 300

Die Pasta 300 ist für den größeren Haushalt und die Gastronomie ausgelegt. Mit einer Stundenleistung von ca. 10 kg Nudeln erfüllt sie höhere Ansprüche.

Perfekt auch für Partyservice und Hofladen.

Die Pasta 300 ist mit Wasserkühlung und komplett aus Edelstahl – ideal für den Dauereinsatz.

Eine Abschneidevorrichtung für Kurznudeln (Nudeln bis 3 cm Länge) ist vorgeschaltet.

Die Pasta 300 ist serienmäßig auf einem Untergestell aus Edelstahl montiert.

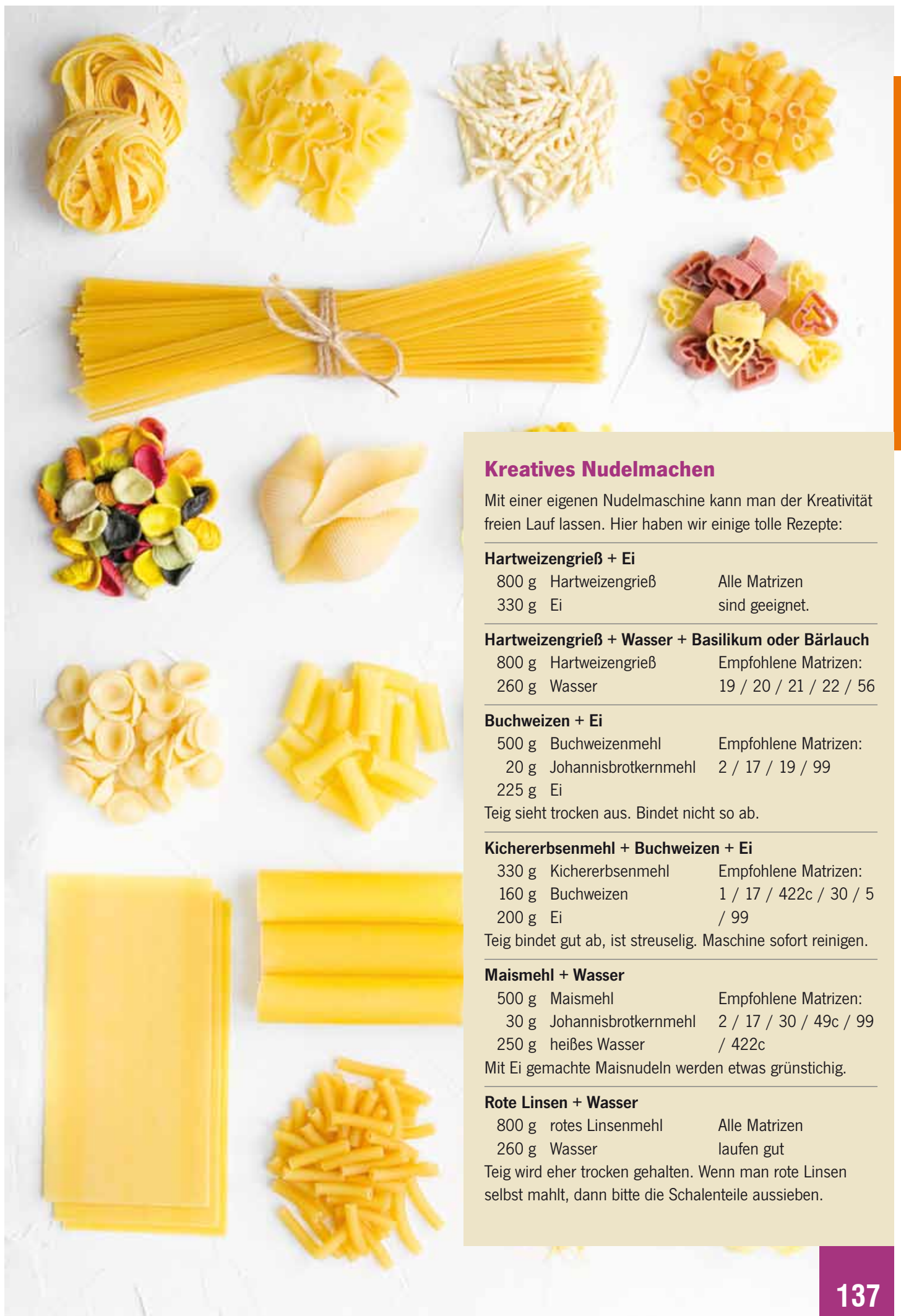


Optional erhältlich
Wasserfass
(30 Liter)
mit Pumpe
€ 210,-

Technische Daten

Pasta 300

Fassungsvermögen	4 kg Mehl / Grieß
Leistung	ca. 12 kg/h (Nudeln)
Maße ohne Abschneidevorrichtung (B x T x H)	42 x 68 x 58 cm
Maße mit Abschneidevorrichtung (B x T x H)	42 x 90 x 58 cm
Maße Gestell (B x T x H)	44 x 61 x 70 cm
Gewicht Maschine	66 kg
Gewicht Abschneidevorrichtung	2,5 kg
Gewicht Untergestell	15 kg
Motorleistung	1,0 kW / 1,32 PS
Anschlusswert	230 V
Serienmäßig	Wasserkühlung Abschneidevorrichtung Untergestell 1 Standardmatrize nach Wahl Blindmatrize Messbecher Reinigungsbürste
Farbe	Edelstahl
Artikelnr.	NU-Pasta300
Preis ¹	€ 5.650,-



Kreatives Nudelmachen

Mit einer eigenen Nudelmaschine kann man der Kreativität freien Lauf lassen. Hier haben wir einige tolle Rezepte:

Hartweizengrieß + Ei

800 g Hartweizengrieß	Alle Matrizen
330 g Ei	sind geeignet.

Hartweizengrieß + Wasser + Basilikum oder Bärlauch

800 g Hartweizengrieß	Empfohlene Matrizen:
260 g Wasser	19 / 20 / 21 / 22 / 56

Buchweizen + Ei

500 g Buchweizenmehl	Empfohlene Matrizen:
20 g Johannisbrotkernmehl	2 / 17 / 19 / 99
225 g Ei	

Teig sieht trocken aus. Bindet nicht so ab.

Kichererbsenmehl + Buchweizen + Ei

330 g Kichererbsenmehl	Empfohlene Matrizen:
160 g Buchweizen	1 / 17 / 422c / 30 / 5
200 g Ei	/ 99

Teig bindet gut ab, ist streuselig. Maschine sofort reinigen.

Maismehl + Wasser

500 g Maismehl	Empfohlene Matrizen:
30 g Johannisbrotkernmehl	2 / 17 / 30 / 49c / 99
250 g heißes Wasser	/ 422c

Mit Ei gemachte Maisnudeln werden etwas grünstichig.

Rote Linsen + Wasser

800 g rotes Linsenmehl	Alle Matrizen
260 g Wasser	laufen gut

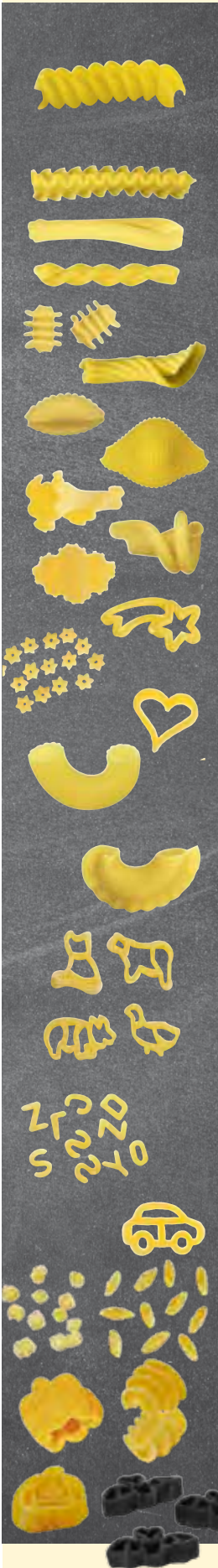
Teig wird eher trocken gehalten. Wenn man rote Linsen selbst mahlt, dann bitte die Schalentteile aussieben.

Matrizen für Nudelmaschinen

Formen für jeden Anlass: Kreativ, konservativ oder ganz individuell.

Form	Nr.	Größe	LUNA	EMMA/PN100	Pasta300
Suppennudeln	1	0,8 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	2	1 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Spaghetti	4	1,5 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	5	1,75 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	7	2,2 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Schnittnudeln	17	1,8 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Ovale Nudeln	11	2 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	12	2,4 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Spaghetti Quadri	23	1,5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Gewellte Bandnudel	56	12 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Small Torchietto	273		€ 62,-	€ 92,-	-
Bucatini ⁷	27	3 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Makkaroni	28	2,5 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	29	4,5 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	30	6 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	31	10,5 mm Ø	-	€ 92,-	€ 183,-
Gedrehte Makkaroni	110	8 mm Ø	-	€ 92,-	€ 183,-
Zackenbandnudel	58	7,5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Bandnudel	19	5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	20	7,5 mm breit 0,8 mm stark	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	20a	7,5 mm breit 1 mm stark	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	21	9,5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	22	14 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Wellenspätzle	422C	5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Spätzle	10	3,5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Flachteigmatrize fest	99	je Maschine	€ 62,- 9 cm breit	€ 92,- 9,5 cm breit	-
Flachteigmatrize verstellbar ⁷	99V	je Maschine	€ 84,- 11 cm breit	€ 110,- 15 cm breit	€ 195,- 19 cm breit
Blindmatrize			€ 23,-	€ 27,-	€ 31,-

Zubehör für Nudelmaschinen



Form	Nr.	Größe	LUNA	EMMA/PN100	Pasta300
Spirelli	49a	7 mm Ø	-	€ 92,-	€ 183,-
	49c	7 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	49d	10 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Tripolino	360	10 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Studentennudel	390	9 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Zöpfele	51	9 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Radiatori	260	16,5 mm breit	-	-	€ 183,-
Trompete	380	9 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Gnocchetti	340	11 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Muscheln groß ⁷	50a	24 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Tulpe ⁷	252	ca. 11,5 mm	-	€ 92,-	€ 183,-
Schnecke	370	10,5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Gnocchi ⁷	212	18 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	-
Weihnachtsnudeln ⁷	501	ca. 19 mm	-	€ 92,-	€ 183,-
Sterne ⁷	325	5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Herz ⁷	520	ca. 13 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Hörnle	35	4,5 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	36	6,5 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	37	10,5 mm	-	€ 92,-	€ 183,-
Drachenhörnle	38	9,5 mm Ø	-	€ 92,-	€ 183,-
Tiere Bauernhof Katze + Kuh	500	ca. 16 mm breit	-	€ 92,-	-
Tiere Bauernhof Schwein + Huhn	500	ca. 16 mm breit	-	€ 92,-	-
Tiere Bauernhof Katze, Kuh + Schwein	500	ca. 16 mm breit	-	-	€ 183,-
Buchstaben ⁷	330	7 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Zahlen	331	4x7 mm breit	-	€ 82,-	€ 165,-
Auto	530	16 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Riebele	285	3-3,5 mm	€ 62,-	€ 92,-	-
Reisnudel	312	12 mm	€ 62,-	€ 92,-	-
Blume	374	21 mm	€ 62,-	€ 92,-	-
Radiatori	260	18 mm	-	€ 92,-	-
Motiv Kürbis	529/04	17 mm	-	€ 92,-	-
Motiv Fledermaus	529/02	19 mm	-	€ 92,-	-



Messbecher für Nudelmaschinen

Messen Sie mit einem Blick die richtige Menge Wasser oder Ei auf die Mehl- oder Grießmenge. Der passende Messbecher ist bei den Maschinen im Lieferumfang enthalten

Maschine	Artikelnr.	Preis
LUNA	NU-0022	€ 13,50
EMMA/PN100	NU-0023	€ 28,-
PN300	NU-0024	€ 34,-



Tischroller

Machen Sie die PN100 mobil. Mit dem Tischroller kann die Nudelmaschine zum Einsatzort gerollt werden. Sobald sie an der gewünschten Position steht werden die Rollen mit dem Griff an der Front nach oben gezogen. Nun steht sie fest auf robusten Gummifüßen. (Preis ohne Gerät)

Maße	Artikelnr.	Preis
22 x 44,5 x 5 cm	ZU-43263	€ 315,-



Matrizenschlüssel

Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize

Artikel	Artikelnr.	Preis
Schlüssel für EMMA / PN100	NU-0025	€ 19,50
Schlüssel für LUNA (o. Abb.)	NU-0037	€ 15,50
Schlüssel für Pasta 300 (o. Abb.)	NU-0038	€ 23,-



Trockenhorde aus PVC

Die PVC-Nudelhorde ist seitlich und unten mit Löchern versehen. Vorteil: Die Luft kommt von allen Seiten an die Ware, was den Trocknungsvorgang beschleunigt und zuverlässiger macht.

Maße	Artikelnr.	Preis
40 x 60 x 7,5 cm	ZU-43743	€ 17,50



Reinigungsbürste Nudelmaschine für LUNA, EMMA und PN100

Stahlbürste zum Reinigen von Überwurfmutter, Gewinde und Presskopf

Artikel	Artikelnr.	Preis
Bürste	NU-0028	€ 4,50



Nudelschneider für EMMA und PN100

Der Nudelschneider ist perfekt auf die Nudelmaschinen Emma und PN100 abgestimmt und lässt sich sowohl für Kurz- als auch Langware einsetzen. Nach Belieben sind die Längen stufenlos einstellbar.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Nudelschneider	NU-0001	€ 340,-



Adapter für LUNA

Nudelschneider Adapter-Set für LUNA. Mit diesem Adapter-Set lässt sich der Nudelschneider für Emma und PN100 auch für die LUNA einsetzen. Der Adapter wird auf die Überwurfmutter gesetzt und rastet mit einem hörbaren Klicken ein. Nun kann der Nudelschneider angesetzt und fixiert werden.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Adapter	NU-0036	€ 42,-

Hartweizengrieß

Zur Herstellung kerniger, goldgelber Nudeln. Aus glashartem Durumweizen. Besonders feine Qualität.

Menge	Artikelnr.	Preis
1 kg	NU-0008	€ 2,70
5 kg	NU-0009	€ 11,90
25 kg	NU-0027	€ 52,-

Gewürzmischungen

Feine Gewürze für Ihren Nudelteig. Mit unterschiedlichen Gewürzen erhalten Ihre Nudeln immer eine besondere Geschmacksnote.

Maße	Menge	Artikelnr.	Preis
Italienische Kräuter	100 g	NU-0015	€ 3,20
Kräuter-Nudel-Gewürzmischung	100 g	NU-0017	€ 3,20
	500 g	NU-0029	€ 10,30
Currypulver	100 g	NU-0010	€ 2,60
Spinatpulver	100 g	NU-0012	€ 2,60
	500 g	NU-0030	€ 10,50
Steinpilzpulver	100 g	NU-0016	€ 8,40
Tomatenpulver	100 g	NU-0011	€ 2,60
	500 g	NU-0031	€ 10,50
Knoblauchpulver	100 g	NU-0032	€ 2,70
Curcumpulver	100 g	NU-0013	€ 3,40
Bärlauchpulver	100 g	NU-0014	€ 6,30
Johannisbrotkernmehl	100 g	NU-0033	€ 5,30
Paprikapulver	100 g	NU-0034	€ 2,40
Rote-Bete-Pulver	100 g	NU-0021	€ 2,60
Selleriepulver	100 g	NU-0035	€ 2,60
Sepia-Tintenfisch-Farbe	8 x 4 g (100 g = € 19,38)	NU-0020	€ 6,20

DIE MANZ STARTER-SETS



1 - Basis-Set für 1 Backetage

Artikel	Katalog-S.	Standardgröße	Perfectus	60W
1 Backblech rechteckig, Aluminium, 4 cm hoher Rand, 1 Seite schräg	144	€ 34,-	€ 36,-	€ 38,-
1 Backfolie rechteckig	147	€ 9,50	€ 11,50	€ 14,50
1 Gärkorb rund Ø 26 cm	153	€ 17,90	€ 17,90	€ 17,90
1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz	158	€ 42,-	€ 44,-	€ 49,-
1 MANZ kraftvoller Ofenreiniger	169	€ 19,80	€ 19,80	€ 19,80
Summe Einzelpreise		€ 123,20	€ 129,20	€ 139,20
Set-Preis		€ 117,-	€ 123,-	€ 132,-

2 - Basis-Set für 2 Backetagen

Artikel	Katalog-S.	Standardgröße	Perfectus	60W
1 Backblech rechteckig aus Aluminium, 4 cm hoher Rand, 1 Seite schräg	144	€ 34,-	€ 36,-	€ 38,-
1 Lochblech rechteckig aus Aluminium, 2,5 cm hoher Rand, 1 Seite offen	146	€ 32,-	€ 34,-	€ 35,-
2 Backfolien rechteckig	147	€ 19,-	€ 23,-	€ 29,-
1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz	158	€ 42,-	€ 44,-	€ 49,-
1 MANZ kraftvoller Ofenreiniger	169	€ 19,80	€ 19,80	€ 19,80
Summe Einzelpreise		€ 146,80	€ 156,80	€ 170,80
Set-Preis		€ 139,50	€ 149,50	€ 162,50

Der einfache Einstieg zum Vorteils-Preis!



3 - Basis-Set für 3 Backetagen

Artikel	Katalog-S.	Standardgröße	Perfectus	60W
1 Backblech rechteckig aus Aluminium, 4 cm hoher Rand, 1 Seite schräg	144	€ 34,-	€ 36,-	€ 38,-
1 Lochblech rechteckig aus Aluminium, 2,5 cm hoher Rand, 1 Seite offen	146	€ 32,-	€ 34,-	€ 70,-
1 Backblech rechteckig emailliert, 4 cm hoher Rand	145	€ 35,50	€ 35,50	-
3 Backfolien rechteckig	147	€ 28,50	€ 34,50	€ 43,50
1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz	158	€ 42,-	€ 44,-	€ 49,-
1 MANZ kraftvoller Ofenreiniger	169	€ 19,80	€ 19,80	€ 19,80
Summe Einzelpreise		€ 191,80	€ 203,80	€ 220,30
Set-Preis		€ 182,-	€ 194,-	€ 209,-

4 - Premium-Set

Artikel	Katalog-S.	Standardgröße	Perfectus	60W
1 Kombipfanne Größe L aus Edelstahl, bestehend aus 4 Teilen	151	€ 199,-	€ 199,-	€ 199,-
1 Auskühlgitter aus Edelstahl, engmaschig	147	€ 35,90	€ 42,90	€ 45,90
1 Paar Backhandschuhe aus Leder, langer Schaft	154	€ 36,-	€ 36,-	€ 36,-
1 Bestes Backtrennspray 600 ml	172	€ 9,80	€ 9,80	€ 9,80
Summe Einzelpreise		€ 280,70	€ 287,70	€ 290,70
Set-Preis		€ 267,-	€ 274,-	€ 277,-

MANZ Backbleche aus Aluminium, Emaille oder Edelstahl

Warum Backbleche aus Aluminium-Legierung?

Aluminium-Legierung AlMg3 besitzt eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit. Deshalb wird diese Legierung auch in allen Bäckereien als Material für Backbleche und Backformen verwendet.

Durch die hohe und gleichmäßige Wärmeübertragung dieses Materials erzielt man eine hohe Kontaktwärme und somit die besten Backergebnisse.

Dabei ist die Aluminium-Legierung AlMg3 deutlich härter und abriebfester als reines Aluminium. Dadurch ist dieses Material absolut lebensmittelecht und gesundheitsunbedenklich.

Auch ist die Wärmeausdehnung bei der Aluminium-Legierung AlMg3 deutlich geringer als z.B. bei Edelstahl. Dadurch haben Backbleche und Backformen aus diesem Material nahezu keinen Wärmeverzug.

Warum emaillierte Backbleche?

Unsere emaillierten Backbleche sind aus Stahl gefertigt und dunkel emailliert. Dadurch besitzen sie eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit und somit perfekte Backeigenschaften ohne sich im Ofen zu verwerfen.

Sie sind säure- und laugenbeständig. Deshalb sind MANZ emaillierte Backbleche auch bestens zum Backen von Laugengebäck sowie zum Garen, Braten und Kochen geeignet.

Wann verwendet man Backbleche aus Edelstahl?

Edelstahl-Backbleche besitzen keine so guten Backeigenschaften wie Backbleche aus Aluminium-Legierung. Sie sind dafür aber säurebeständig und sehr leicht zu reinigen. Deshalb eignen sie sich besonders zum Braten, Grillen und Dampfgaren, da sich evtl. eingebrannte Reste von Fett, Bratensaft, Gemüsesäften oder Fruchtsäuren sehr leicht von den MANZ Edelstahlblechen entfernen lassen.

Bitte beachten Sie:

Edelstahl besitzt gegenüber Aluminium-Legierung eine sehr hohe Wärmeausdehnung, d.h. das Material dehnt sich bei hoher Hitze sehr stark aus. Deshalb können sich Edelstahl-Backbleche im Ofen stark "verwerfen".

Bei Abkühlung des Bleches kehrt dieses jedoch wieder zu seiner ursprünglichen Form zurück.



MANZ Backblech

aus Aluminium-Legierung

Das klassische Backblech. Mit 2,5 cm hohem Rand an drei Seiten und einer offenen Seite zum leichten Abschieben des Backgutes. Besonders geeignet für Brötchen und Kleingebäcke aller Art, aber auch für Kuchen und Brote.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 36 cm (Standard)	ZU-33100	€ 27,50
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-43956	€ 29,-
60 x 40 cm (60W)	ZU-33170	€ 31,-

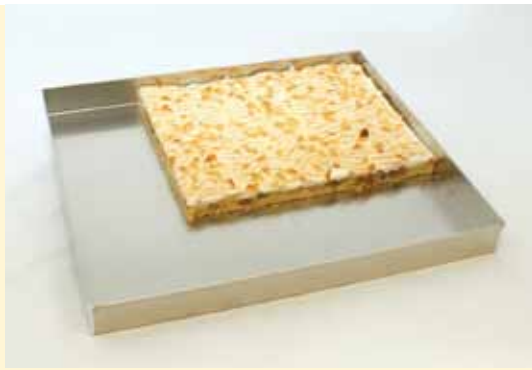


MANZ Backblech

aus Aluminium-Legierung

Das Universal-Backblech. Mit 4 cm hohem Rand an allen vier Seiten, an einer Seite abgeschragt zum leichten Entnehmen des Backgutes. Geeignet für alle Arten von Brot, Brötchen und Gebäck, speziell aber auch für Kuchen und Pizzen, da der hohe Rand ein Auslaufen von Flüssigkeit beim Backen verhindert.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 36 cm (Standard)	ZU-33101	€ 34,-
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-43957	€ 36,-
60 x 40 cm (60W)	ZU-33172	€ 38,-



MANZ Backblech

aus Aluminium-Legierung

Das Kuchen-Backblech. Mit 4 cm hohem, geradem Rand an allen vier Seiten.

Besonders geeignet für Blechkuchen und Pizzen aller Art, die in gleichmäßige Stücke geteilt werden sollen. Der hohe Rand verhindert das Auslaufen von Flüssigkeit beim Backen.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 36 cm (Standard)	ZU-33106	€ 31,-
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-43958	€ 33,-
60 x 40 cm (60W)	ZU-33171	€ 35,-



MANZ Backblech

aus hochwertigem Edelstahl

Das Brat- und Garblech. Mit 4 cm hohem, geradem Rand und Griffabkantung an allen vier Seiten.

Bestens geeignet zum Braten bzw. Grillen von Fleisch und Würsten sowie zum Dampfgaren von Gemüse. Der hohe Rand verhindert das Auslaufen von Flüssigkeit während der Zubereitung.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 36 cm (Standard)	ZU-33116	€ 64,-
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-43959	€ 69,-
60 x 40 cm (60W)	ZU-44193	€ 74,-



MANZ emaillierte Backbleche

Die klassischen Backbleche.

Mit 2,5 cm hohem Rand an allen vier Seiten (eine Seite leicht angeschrägt). Säure- und laugenbeständig. Durch die gerundeten Ecken leicht in der Reinigung. Besonders geeignet für Brötchen und Kleingebäcke aller Art, aber auch für Kuchen und Brote.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 36 cm (Standard)	ZU-43380	€ 29,50
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-44190	€ 31,50

Mit 4 cm hohem, geradem Rand an allen vier Seiten. Säure- und laugenbeständig. Besonders geeignet für Blechkuchen und Pizzen aller Art, die in gleichmäßige Stücke geteilt werden sollen. Der hohe Rand verhindert das Auslaufen von Flüssigkeit beim Backen.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 36 cm (Standard)	ZU-43381	€ 35,50
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-44097	€ 37,50

MANZ emaillierte Backblech-Sets

Artikel	Artikelnr.	Preis
Set aus beiden Blechen		
Standard	ZU-433801	€ 60,-
Set aus beiden Blechen		
Perfectus	ZU-44191	€ 64,-



MANZ „Halbes Backblech“

aus Aluminium-Legierung

Mit 4 cm hohem, geradem Rand an allen vier Seiten. Von diesem Backblech passen zwei Stück nebeneinander in eine Backetage des MANZ-Backofens. Somit können gleichzeitig verschiedene Backwaren oder Gerichte zubereitet werden. Der hohe Rand verhindert das Auslaufen von Flüssigkeit beim Backen.

Maße	Artikelnr.	Preis
36 x 21 cm (Standard)	ZU-33115	€ 19,50
32,5 x 26,5 cm (Perfectus)	ZU-43960	€ 21,-
40 x 30 cm (60W)	ZU-44192	€ 23,50



MANZ Backblech rund

aus Aluminium-Legierung

Mit rundum 4 cm hohem, leicht schrägem Rand. Dieser verhindert das Auslaufen von Flüssigkeiten beim Backen. Bestens geeignet zum Backen von Kuchen, Pizzen, Zwiebelkuchen, Flammkuchen, etc.

Maße	Artikelnr.	Preis
20 cm Ø	ZU-43402	€ 18,90
30 cm Ø	ZU-43219	€ 22,90
36 cm Ø	ZU-43200	€ 25,90



MANZ Portionsbackblech

aus Aluminium-Legierung

Mit 2,5 cm hohem Rand an allen vier Seiten, an einer Seite abgeschrägt zum leichten Entnehmen des Backgutes. Von diesem Backblech passen 6 Stück auf eine Backetage des MANZ-Backofens. Somit können Sie jedem Ihrer Gäste ein individuelles Gericht zubereiten. Auch bestens geeignet als Kinderbackblech!

Maße	Artikelnr.	Preis
11,5 x 19,0 cm	ZU-33117	€ 11,50



MANZ Lochblech

aus Aluminium-Legierung

Das Spezial-Backblech. Mit 2,5 cm hohem Rand an drei Seiten und einer offenen Seite zum leichten Abschieben des Backgutes. Die Lochung des Blechbodens bewirkt eine noch direktere Wärmeübertragung auf das Backgut und sorgt somit für noch krossere Gebäckböden.

Geeignet für Gebäcke aller Art.

Achtung: Beim Lochblech für die Gewerbeöfen (60 x 40 cm) ist der Rand nur leicht aufgekantet. Dadurch sind diese Bleche perfekt stapelbar und leicht zu säubern.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 36 cm (Standard)	ZU-43210	€ 32,-
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-43969	€ 34,-
60 x 40 cm (60W)	ZU-43222	€ 35,-



MANZ Auskühlgitter

aus hochwertigem Edelstahl

Extra stabile Gewerbequalität. Absolut rostfrei und laugenbeständig, somit auch für Laugengebäck bestens geeignet. Beim Auskühlen der Backwaren auf dem MANZ Auskühlgitter bleibt der Boden des Gebäcks schön knusprig und wird nicht weich. Durch die sehr engen Maschen des Gitters können selbst kleine Plätzchen nicht durchfallen.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 35 cm	ZU-33143	€ 35,90
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-44186	€ 42,90
60 x 40 cm	ZU-33161	€ 45,90



MANZOMETER

Hochwertiges Bimetall-Einstichthermometer zum Messen der Temperatur bei der Sauerteigerstellung, sowie zur Feststellung der exakten Kerntemperatur bei allen Arten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Gebäcken.

Aufgedruckte Temperaturbereiche für die Sauerteigerstellung „essigsauer“ und „milchsauer“, sowie den Fleischgarstufen „englisch“, „medium“ und „durch“.

Ein absolutes Qualitätsprodukt „Made in Creglingen“. Mit Anleitung zum richtigen Gebrauch.

Maße	Artikelnr.	Preis
6 cm Ø, Fühlerlänge 14 cm	ZU-43346	€ 29,50



MANZ Baguetteblech

aus Aluminium-Legierung

MANZ Baguettebleche haben vorgeformte Backmulden für 4 Baguettes à 250 g bzw. 400 g. Damit haben Ihre Baguettes garantiert immer die perfekte Form und werden ringsum gleichmäßig gebräunt.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 36 cm	ZU-43231	€ 79,-
60 x 40 cm	ZU-43213	€ 98,-



MANZ Dauerbackfolie

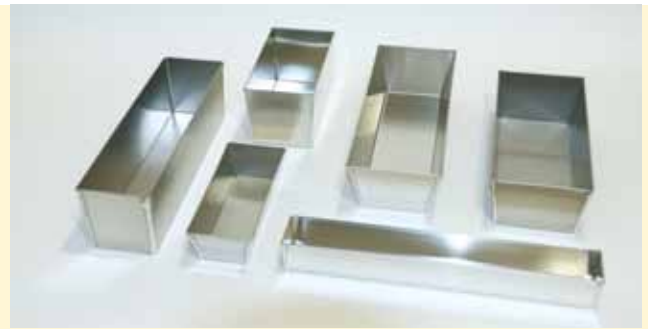
Diese Profi-Dauerbackfolien sind in extra starker Gewerbequalität und somit extrem robust. Sie sind sehr leicht zu reinigen und können bis zu 5000 mal wiederverwendet werden. MANZ Dauerbackfolien verhindern absolut jegliche Anhaftung des Gebäcks – und das ganz ohne Einfetten!

Maße	Artikelnr.	Preis
36 x 21 cm	ZU-43236	€ 5,90
32 x 26,5 cm (Perfectus)	ZU-43274	€ 7,50
43 x 36 cm	ZU-43221	€ 9,50
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-43273	€ 11,50
60 x 40 cm	ZU-43220	€ 14,50
26 cm Ø	ZU-43209	€ 6,50
28 cm Ø	ZU-43207	€ 7,50

MANZ Qualität von Hand

Alle MANZ Kastenformen und MANZ Backbleche werden in unserem Werk in Creglingen-Münster in aufwändiger Handarbeit selbst gefertigt. Alle Ecken und Ränder sind von Hand mit nahtlosem Übergang absolut dicht verschweißt. Somit kann nichts auslaufen oder in den Ecken hängen bleiben.

Kastenformen	Kapazität je nach Teigart	Kapazität für MANZ Backofengröße 38x44 cm
12,5 x 12,5 x 9,0 cm	ca. 500 g	6 Stück
21,0 x 9,0 x 5,5 cm	ca. 350–600 g	8 Stück
20,5 x 11,0 x 10,5 cm	ca. 850 g	6 Stück
30,0 x 13,5 x 8,5 cm	ca. 1.250 g	3 Stück
35,5 x 13,0 x 8,5 cm	ca. 1.250 g	3 Stück
36,0 x 10,0 x 10,5 cm	ca. 1.300 g	4 Stück
40,0 x 6,0 x 5,0 cm	ca. 350–600 g	6 Stück



MANZ Kasten-Backformen

aus Aluminium-Legierung

Geeignet zum Backen von Broten, Kuchen und Kanapee aller Art in der typisch viereckigen Form. Zu den Formen Nr. ZU-33121 und Nr. ZU-33123 sind wahlweise auch Kastenformdeckel erhältlich.

Maße	Artikelnr.	Preis
21,0 x 9,0 x 5,5 cm	ZU-43517	€ 19,-
20,5 x 11,0 x 10,5 cm	ZU-33123	€ 23,50
30,0 x 13,0 x 8,5 cm	ZU-33107	€ 24,90
35,5 x 13,0 x 8,5 cm	ZU-33126	€ 26,90
36,0 x 10,0 x 10,5 cm	ZU-33121	€ 26,90
40,0 x 6,0 x 5,0 cm	ZU-33159	€ 25,90



MANZ Setzkasten

aus hochwertigem Edelstahl. Bestehend aus Setzkastenform und Setzkastenboden.

Eine Kombination aus zusammengebauten Kasten-Backformen, die den ganzen Backraum des MANZ-Ofens voll ausnutzen. Bestens geeignet für große Mengen Kastenformbrot.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 36 cm, 8 cm hoch (Standard) für 8 Stück 750 g Brote	ZU-33113	€ 159,-
53 x 32,5 cm, 8 cm hoch (Perfectus) für 8 Stück 850 g Brote	ZU-44194	€ 169,-
60 x 40 cm, 8 cm hoch (60W) für 12 Stück 750 g Brote	ZU-33134	€ 179,-



MANZ Kastenformdeckel

aus Aluminium-Legierung

Zur Verwendung in Kombination mit den MANZ Kasten-Backformen Nr. ZU-33121 und Nr. ZU-33123. Für alle Brotsorten und Kuchen, die rundum eine exakt viereckige Form erhalten sollen.

Maße	Artikelnr.	Preis
21,0 x 11,5 x 1,5 cm Für Kastenform Nr. 33123	ZU-33135	€ 8,50
36,5 x 10,5 x 1,5 cm Für Kastenform Nr. 33121	ZU-33122	€ 9,50



MANZ Kasten-Backformen

aus hochwertigem Edelstahl

Geeignet zum Backen von Broten und Kuchen aller Art in der typisch viereckigen Form. Durch die Säurebeständigkeit des Materials speziell auch zum Backen von Sauerteigbrotten sowie zum Garen von Fleisch und Gemüse bestens geeignet. Zu den Formen Nr. ZU-33138 und Nr. ZU-33141 sind wahlweise auch Kastenformdeckel erhältlich.

Maße	Artikelnr.	Preis
12,5 x 12,5 x 9,0 cm	ZU-43516	€ 35,-
20,5 x 11,0 x 10,5 cm	ZU-33138	€ 37,50
36,0 x 10,0 x 10,5 cm	ZU-33141	€ 39,90
40,0 x 6,0 x 5,0 cm	ZU-33137	€ 39,-

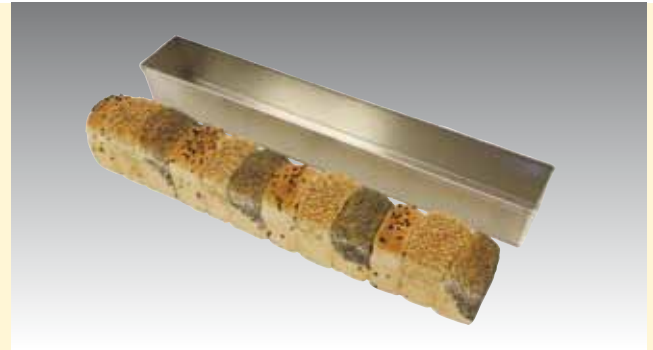


MANZ Kastenformdeckel

aus hochwertigem Edelstahl

Zur Verwendung in Kombination mit den MANZ Kasten-Backformen Nr. 33138 und Nr. 33141. Für alle Brotsorten und Kuchen, die rundum eine exakt viereckige Form erhalten sollen.

Maße	Artikelnr.	Preis
21,0 x 11,5 x 1,5 cm Für Kastenform Nr. 33138	ZU-33139	€ 11,50
36,5 x 10,5 x 1,5 cm Für Kastenform Nr. 33141	ZU-33142	€ 13,50



MANZ Partygebäckform

aus Aluminium-Legierung oder Edelstahl

Bestens geeignet für Partystangen in allen Variationen. Je nach Teigart passen 350 - 600 g in eine Partygebäckform. In die MANZ Standard Backöfen passen 6 Formen in eine Backetage.

Maße	Artikelnr.	Preis
40 x 6 x 5 cm Edelstahl	ZU-33137	€ 39,-
40 x 6 x 5 cm Aluminium	ZU-33159	€ 25,90

Partystangen

(Für 4 Stück à 400 g)

Rezept-Tipp

Zutaten

600 g Weizenmehl Type 550; 300 g Dinkelmehl Type 630; 100 g Dinkelmehl Type 1050; 20 g Salz; 20 g MANZ bestes Backmalz; 30 g Butter; 20 g Hefe; 20 g Honig; 550-580 g Wasser; Saaten nach Wunsch

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, 4 Stücke à ca. 400 g abwiegen und diese jeweils in 12 Stück teilen. Rund formen und mit einem nassen Tuch an einer Seite befeuchten. Die feuchte Seite in Saaten tunken. 12 Stück pro Form in die Kasten-Backform (40x6x5 cm) mit den Saaten nach oben eng aneinander setzen. Für 25-40 Minuten ruhen lassen und anschließend mit Wasser besprühen.

Backvorgang (konventionelle Regelung)

Abschirmbleche bleiben im Ofen, MANZ-Backofen auf 200° C vorheizen. Die Kasten-Backformen in den Backofen schieben und ca. 15-20 Minuten backen.

Backvorgang (Vapor/Ober- u. Unterhitzeregelung)

Im MANZ-Backofen die Ober- und die Unterhitze auf 170° C vorheizen. Beim Beschicken die Oberhitze auf 200° C erhöhen und ca. 15-20 Minuten backen.



MANZ Kombipfannen

aus hochwertigem Edelstahl, schwere Qualität

Bestehend aus vier Teilen: Der MANZ Pfanne, dem Pfannendeckel (kann auch als separate Pfanne verwendet werden), einem Brat- und Grillrost zum fettfreien Braten und Grillen von Fleisch und Geflügel, sowie einer Dünst- und Servierplatte.

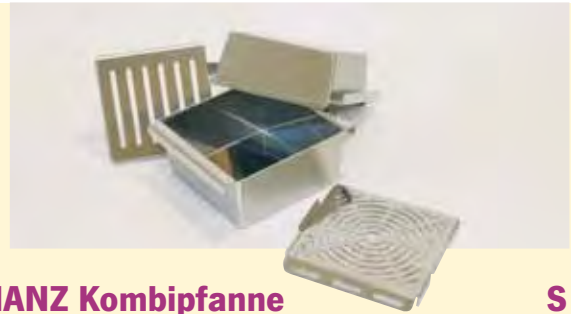
Inklusive Anwendungsbeschreibung mit Rezepten.

Geeignet sowohl zum Braten und Grillen, zum Garen von Fisch und Gemüse als auch zum Überbacken von Aufläufen und Gratins. Die Kombipfanne kann im Backofen verwendet werden, ist aber auch ideal für ein Flächen-Induktionskochfeld geeignet.



Garen in zwei Ebenen

Auch zum Warmhalten
geeignet



MANZ Kombipfanne

S

4 komplette Kombipfannen S passen in 1 Backetage (oder 2 Pfannen und 2 Deckel)

Maße (LxBxH)	Gewicht	Artikelnr.	Preis
21 x 18 x 15 cm	3,9 kg	ZU-43798	€ 159,-

Einzelteile:

Pfanne			
21 x 17,5 x 8,5 cm	1,7 kg	ZU-43794	€ 78,-
Deckel			
21 x 18 x 7,5 cm	1,5 kg	ZU-43795	€ 51,-
Brat- und Grillrost			
14,5 x 14,8 x 1,1 cm	0,3 kg	ZU-43797	€ 19,-
Dünstaufsatz und Servierrost			
17,3 x 17,5 x 3 cm	0,4 kg	ZU-43796	€ 27,-



MANZ Kombipfanne

M

2 komplette Kombipfannen M passen nebeneinander in 1 Backetage (oder 1 Pfanne und 1 Deckel nebeneinander)

Maße (LxBxH)	Gewicht	Artikelnr.	Preis
33 x 18 x 15 cm	5,9 kg	ZU-43803	€ 179,-

Einzelteile:

Pfanne			
33 x 17,5 x 8,5 cm	2,5 kg	ZU-43799	€ 89,-
Deckel			
33 x 18 x 7,5 cm	2,2 kg	ZU-43800	€ 58,-
Brat- und Grillrost			
27 x 14,8 x 1,1 cm	0,6 kg	ZU-43802	€ 21,-
Dünstaufsatz und Servierrost			
29,3 x 17,5 x 3 cm	0,6 kg	ZU-43801	€ 31,-



MANZ Kombipfanne **L**

2 komplette Kombipfannen L passen nebeneinander in 1 Backage (oder 1 Pfanne und 1 Deckel nebeneinander)

Maße (LxBxH)	Gewicht	Artikelnr.	Preis
43 x 18 x 15 cm	7,5 kg	ZU-43808	€ 199,-

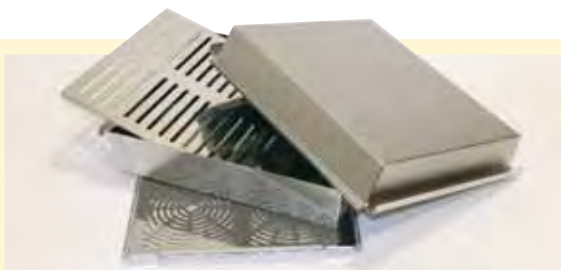
Einzelteile:

Pfanne			
43 x 17,5 x 8,5 cm	3,1 kg	ZU-43804	€ 99,-

Deckel			
43 x 18 x 7,5 cm	2,8 kg	ZU-43805	€ 65,-

Brat- und Grillrost			
37 x 14,8 x 1,1 cm	0,8 kg	ZU-43807	€ 24,-

Dünstaufsatz und Servierrost			
39,3 x 17,5 x 3 cm	0,8 kg	ZU-43806	€ 34,-



MANZ Kombipfanne **XL**

1 komplette Kombipfanne XL passt in eine Backage. Der Deckel kann als weitere Pfanne verwendet werden.

Maße (LxBxH)	Gewicht	Artikelnr.	Preis
43 x 36 x 15 cm	11 kg	ZU-43813	€ 229,-

Einzelteile:

Pfanne			
43 x 35,5 x 8,5 cm	4,1 kg	ZU-43809	€ 115,-

Deckel			
43 x 36 x 7,5 cm	3,8 kg	ZU-43810	€ 75,-

Brat- und Grillrost			
37 x 32,8 x 1,1 cm	1,5 kg	ZU-43812	€ 28,-

Dünstaufsatz und Servierrost			
39,3 x 35,5 x 3 cm	1,6 kg	ZU-43811	€ 39,-

MANZ Kombipfanne Perfectus

Die Kombipfanne im Gastronorm-Format passend für den ‚Perfectus‘ (siehe Seite 46-47).

Maße (LxBxH)	Gewicht	Artikelnr.	Preis
53 x 32 x 15 cm	11,8 kg	ZU-43998	€ 239,-

Einzelteile:

Pfanne			
53 x 31,4 x 8,5 cm	4,4 kg	ZU-43994	€ 119,-

Deckel			
53 x 32,3 x 7,5 cm	4,1 kg	ZU-43995	€ 78,-

Brat- und Grillrost			
46,8 x 28,8 x 1,1 cm	1,8 kg	ZU-43997	€ 29,-

Dünstaufsatz und Servierrost			
49,5 x 32 x 3 cm	1,6 kg	ZU-43996	€ 41,-



MANZ Gärbox für Teiglinge

aus hochwertigem Kunststoff

Zur Stückgare von Teiglingen wie Brötchen, Brezeln, Pizzen.... Teiglinge einfach formen, in die Gärbox legen und abdecken. Gärboxen stapelbar.

Maße	Artikelnr.	Preis
39 x 29 cm, 5 cm hoch	ZU-43275	€ 14,90
59 x 39 cm, 5 cm hoch	ZU-43405	€ 19,80



MANZ Gärtuch

aus 100 % Bäcker-Spezialtuch

Zum Abdecken oder Einrollen der Teiglinge für die Stückgare. Das MANZ Gärtuch schützt den Hefeteig vor Zugluft und Abtrocknung und klebt nicht am Teig an.

Bei Gebrauch leicht bemehlen. Bei 60°C in der Waschmaschine waschbar.

Maße	Artikelnr.	Preis
ca. 100 x 60 cm	ZU-43342	€ 15,50
ca. 180 x 60 cm	ZU-43343	€ 19,50



MANZ Gärbox-Einleger

aus Schaumfolie

Passend für Gärbox 60 x 40 cm. Einfach Einleger auf den Boden der Gärbox legen und die Teiglinge darauf geben. So bleiben die Teiglinge nicht kleben und garantieren Ihnen formschöne Brötchen.

Maße	Artikelnr.	Preis
56,0 x 36,5 cm, 5 Stück	ZU-43404	€ 4,95

MANZ Tipp: Die Gärkörbe nach jedem Gebrauch gut ausklopfen oder mit einer Wurzelbürste ausbürsten. Wenn tatsächlich einmal etwas Teig hängen bleibt, am besten trocknen lassen und dann ganz einfach ausbürsten. Die Gärkörbe können auch mit Wasser ohne Zusätze ausgewaschen werden. Grundsätzlich ist eine Trockenreinigung jedoch besser.

Vor dem Stapeln immer sehr gut austrocknen lassen!

Kapazität Gärkörbe

Kapazität pro Etage	44x38 cm	61x41 cm	Teig pro Korb*
Gärkorb 18 cm Ø	3 Stück	6 Stück	500–600 g
Gärkorb 22 cm Ø oder oval	2 Stück	3 Stück	1 kg
Gärkorb 26 cm Ø	1 Stück	2 Stück	2 kg
Gärkorb 28 cm Ø	1 Stück	2 Stück	3,5 kg
Gärkorb 32 oder 36 cm lang	3 Stück	3 Stück	1–1,25 kg
Gärkorb 41 cm lang	2 Stück	2 Stück	1,5 kg
Dreieck	2 Stück	4 Stück	1 kg

*Die Teigmengenangaben sind nur ca.-Werte, da je nach Art des Teiges das Volumen variieren kann.



MANZ Gärkorb oval

aus Peddigrohr – Handgefertigt!

Für perfekt geformtes Brot mit dem traditionellen Mehl-Rillen-Muster. Einfach den vorgeformten Teig in den bemehlten Gärkorb geben, mit einem Gärtuch abdecken und wie gewohnt gehen lassen. Anschließend das Brot auf den bemehlten Brotschieber oder auf ein Backblech stürzen, evtl. einschneiden und in den Ofen schieben.

Maße	Artikelnr.	Preis
ca. 25 x 16 cm	ZU-43212	€ 17,40



MANZ Gärkorb rund

aus Peddigrohr – Handgefertigt!

Für perfekt geformtes Brot mit dem traditionellen Mehl-Rillen-Muster. Einfach den vorgeformten Teig in den bemehlten Gärkorb geben, mit einem Gärtuch abdecken und wie gewohnt gehen lassen. Anschließend das Brot auf den bemehlten Brotschieber oder auf ein Backblech stürzen, evtl. einschneiden und in den Ofen schieben.

Maße	Artikelnr.	Preis
18 cm Ø	ZU-43230	€ 14,40
22 cm Ø	ZU-43206	€ 15,70
26 cm Ø	ZU-43204	€ 17,90
28 cm Ø	ZU-43205	€ 19,40



MANZ Gärkorb lang

aus Peddigrohr – Handgefertigt!

Für perfekt geformtes Brot mit dem traditionellen Mehl-Rillen-Muster. Einfach den vorgeformten Teig in den bemehlten Gärkorb geben, mit einem Gärtuch abdecken und wie gewohnt gehen lassen. Anschließend das Brot auf den bemehlten Brotschieber oder auf ein Backblech stürzen, evtl. einschneiden und in den Ofen schieben.

Maße	Artikelnr.	Preis
ca. 32 x 13 cm	ZU-43229	€ 18,90
ca. 36 x 14 cm	ZU-43203	€ 20,90
ca. 41 x 14 cm	ZU-43440	€ 22,90



MANZ Gärkorb Dreieck

aus Peddigrohr – Handgefertigt!

Für ein dreieckig geformtes Brot mit dem traditionellen Mehl-Rillen-Muster. Einfach den vorgeformten Teig in den bemehlten Gärkorb geben, mit einem Gärtuch abdecken und wie gewohnt gehen lassen. Anschließend das Brot auf den bemehlten Brotschieber oder auf ein Backblech stürzen, evtl. einschneiden und in den Ofen schieben.

Maße	Artikelnr.	Preis
22 cm	ZU-43235	€ 23,90



MANZ Teig-Arbeitstuch

aus 100 % Bäcker-Spezialtuch

Spezialtuch in extra schwerer und stabiler Qualität! Auf diesem Tuch arbeiten Sie mit Teigen aller Art ganz einfach und sauber ohne Ankleben des Teiges.

MANZ Tipp: Nach Gebrauch das Tuch einfach ausschüteln bzw. ausklopfen. Von Zeit zu Zeit oder bei extremen Verschmutzungen einfach bei 60°C in der Waschmaschine waschen.

Maße	Artikelnr.	Preis
ca. 140 x 60 cm	ZU-43406	€ 25,90



Teigroller

aus Buchenholz

Zum perfekten Ausrollen von Teigen im Backblech. Durch die Ergonomie dieses Teigrollers wird auch das Ausrollen in den Ecken zum Kinderspiel.

Maße	Artikelnr.	Preis
Walze 7 cm breit, 5 cm Ø	ZU-43557	€ 8,90



MANZ Brotlaib-Gefrierbeutel

Extra groß und extra starke Qualität!

Mehrfach verwendbar.

Für Brotlaibe bis zu 4 kg.

Maße	Artikelnr.	Preis
55 x 41 cm, 10 Stück	ZU-43256	€ 4,60



MANZ Backhandschuhe

aus Leder, in schwerer Bäckereiqualität

Hitzebeständig bis 300°C. Der lange Schaft der Handschuhe schützt die Arme bis zu den Ellenbogen vor Verbrennungen. Durch das 3-Finger-System der MANZ Backhandschuhe können Bleche und Formen deutlich besser gegriffen werden.

Zum Reinigen mit einer Bürste abbürsten.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 cm lang, 1 Paar	ZU-43208	€ 36,-



MANZ Backbrett

mit Edelstahloberfläche

Das MANZ Backbrett besitzt eine mit Edelstahl überzogene Arbeitsfläche, die an allen vier Seiten aufgekantet und verschweißt ist. So wird ein Herunterlaufen der Flüssigkeit bei der Teigherstellung verhindert. Die Anschlagleiste an der Vorderseite des Brettes gewährleistet eine sichere und rutschfeste Auflage auf Ihrer Arbeitsplatte.

Maße	Artikelnr.	Preis
63 x 53 cm	ZU-33108	€ 189,-



MANZ Bäcker-Rollholz

aus Buchenholz

Professionelles Bäcker-Rollholz aus massivem Buchenholz, doppelt kugelgelagert zum mühelosen Ausrollen aller Teigarten. Extrem stabil, leichtlaufend und sehr langlebig.

Maße	Artikelnr.	Preis
Walze 30 cm breit, doppelt kugelgelagert	ZU-43227	€ 69,-



MANZ Ausrollhilfe

aus Aluminium-Legierung

Für gleichbleibend starke Plätzchen und Kuchenböden. Die MANZ Ausrollhilfe eignet sich bestens zum Ausrollen aller Arten von Mürbe- und Plätzchenteig, Hefeteig und Lebkuchenteig.

Die Ausrollhilfe besteht aus drei Stabpaaren in den Höhen 3 mm, 5 mm und 10 mm. Die Stäbe sind je 49,5 cm lang und jeweils 1,5 cm breit.



Artikel	Artikelnr.	Preis
Ausrollhilfe, 3 Paar	ZU-33223	€ 26,50



MANZ Backlineal

Komplett aus Edelstahl

Für exakt zugeschnittene Teigstücke. Zahlen mit Laser eingraviert. Mit Skala von 0-65 cm



Maße	Artikelnr.	Preis
ca. 65 x 5 cm	ZU-43356	€ 19,90



MANZ Teigteiler rund

aus hochwertigem Edelstahl

Raffiniert! Im Handumdrehen können Sie mit dem MANZ Teigteiler mühelos 20 Brötchen fertig machen. In Sekundenschnelle erhalten Sie mit dem MANZ Teigteiler 20 gleichmäßig große Teigstücke. Zum Beispiel ergeben 2 kg Teig 20 Stücke zu je 100 g oder 1 kg Teig 20 Stücke zu je 50 g.



Maße	Artikelnr.	Preis
32,5 cm Ø	ZU-33151	€ 189,-
Gewicht 3.530 g		



MANZ Teigteiler eckig

aus hochwertigem Edelstahl

Raffiniert! Im Handumdrehen können Sie mit dem MANZ Teigteiler mühelos 16 Brötchen fertig machen. In Sekundenschnelle erhalten Sie mit dem MANZ Teigteiler 16 gleichmäßig große Teigstücke. Zum Beispiel ergibt 1 kg Teig 16 Stücke zu je ca. 60 g.



Maße	Artikelnr.	Preis
30 x 13 cm, 10 cm	ZU-43518	€ 98,-
Gewicht 900 g		



MANZ Teigabstecher

aus hochwertigem Edelstahl

Durch die gerundete Griffleiste und die handliche Größe liegt der MANZ Teigabstecher hervorragend in der Hand und eignet sich somit bestens zum Abstechen von Teigstücken und zum problemlosen Zerteilen von Teigen aller Art.

Maße	Artikelnr.	Preis
12,5 cm lang, 10,5 cm breit	ZU-43214	€ 12,90



1 - Teigschaber

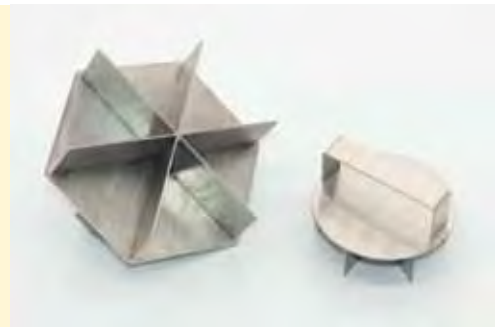
aus Kunststoff

Maße	Artikelnr.	Preis
15 x 10 cm	ZU-43252	€ 1,50

2 - Teig-/Cremeschaber „Kamm“

aus Kunststoff

Maße	Artikelnr.	Preis
11 x 8 cm	ZU-43253	€ 1,20



MANZ Brotdrücker Stern

aus hochwertigem Edelstahl

Für Brot und Kuchen in schönster Sternform.
Schwere Qualität!

Einfach den Brotdrücker fest in den Teig drücken und jede Spitze nach außen ziehen. Schon ist der Stern fertig.



Maße	Artikelnr.	Preis
9,5 cm Ø, 6,3 cm hoch	ZU-33220	€ 26,90
16 cm Ø, 8,4 cm hoch mit Griff	ZU-33154	€ 53,-



Teigportionierer

aus Edelstahl

Mit der hochwertigen Mechanik löst sich die Kugel einfach aus der Form. Geeignet für Teig, Speiseeis und Reis.

Maße	Artikelnr.	Preis
1 – 5 cm Ø 22 cm lang	ZU-43784	€ 15,90
2 – 7,7 cm Ø 23 cm lang	ZU-43785	€ 29,90

MANZ Tuchabzieher

aus 100 % Bäcker-Spezialtuch

Mit dem Tuchabzieher von MANZ beschicken Sie Ihren MANZ-Backofen mühelos und wie ein Profi.

Selbst empfindlichste Teige bringen Sie mit dem MANZ Tuchabzieher mit nur einem Handgriff ganz mühelos in Ihren MANZ-Backofen, und das ganz ohne jegliche „Verschiebung“, „Verformung“ oder „Zusammenfallen“ Ihrer Teiglinge.

Stabile Vollmetall-Ausführung, Abzugstuch per Klettverschluss abnehmbar und waschbar.

Und so einfach geht es:



1. Teiglinge auf den MANZ Tuchabzieher legen



2. MANZ Tuchabzieher in den MANZ-Backofen schieben



3. Teiglinge ganz einfach durch zurückziehen des MANZ Tuchabziehers in den Ofen „abrollen“

Maße	Artikelnr.	Preis
ca. 63 x 38 cm	ZU-43480	€ 189,-
Ersatz-Arbeitstuch	ZU-43555	€ 45,-



MANZ Brotschieber

aus Birken-Sperrholz

Zum Einschieben von freigeschobenen Broten oder Brötchen in den Backofen. Der Schieber ist genau so groß wie die Backfläche einer MANZ Backetage. Somit kann die ganze Backetage mit nur einem Schub auf einmal beschickt werden.

MANZ-Tipp: Den Brotschieber zum Reinigen trocken abbürsten und angeklebte Teigreste mit dem Teigschaber einfach abschaben. Nicht mit Wasser abwaschen!

Maße (BxT)	Artikelnr.	Preis
36 x 44 cm +16 cm Stiel	ZU-43232	€ 42,-
58,0 x 42,5 cm +16 cm Stiel	ZU-43307	€ 49,-
40 x 68 cm +16 cm Stiel	ZU-43301	€ 49,-
53 x 32 cm +16 cm Stiel (Perf.)	ZU-44098	€ 44,-



MANZ Baguetteschieber

aus Aluminium-Legierung

Zum Einschieben von freigeschobenen Baguettes in den Backofen. Den Schieber gibt es in 2 Größen für kurze und lange Baguettes. Vorbereitetes Baguette auf dem bemehlten Schieber gehen lassen und dann einfach direkt auf die Backplatte geben. Auch zum Herausnehmen hervorragend geeignet.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 10 cm	ZU-33152	€ 12,50
60 x 13 cm	ZU-33153	€ 15,50



MANZ Holzbackformen

Holzbackformen aus Pappelholz können mehrfach verwendet werden und sind zu 100% biologisch abbaubar. Einfach ideal auch zum Verschenken von kleinen Broten, Stollen und Kuchen. Durch die absolut dichten Einsätze aus doppelseitig, mit Silikon beschichtetem Backpapier können auch flüssige Teige verwendet werden. Die Gebäcke können direkt in der Form eingefroren werden. Verwendbar von -40°C bis +240°C. Geeignet für Backofen und Mikrowelle.

Artikel	Artikelnr.	Preis
10 Stück Holzbackform klein mit 20 Papiereinsätzen 14,0 x 9,5 x 5,0 cm	ZU-43992	€ 8,50
10 Stück Holzbackform groß mit 20 Papiereinsätzen 17,5 x 11,0 x 6,0 cm	ZU-43993	€ 8,90
20 Stück Papiereinsätze klein	ZU-44099	€ 5,20
20 Stück Papiereinsätze groß	ZU-44100	€ 5,40



MANZ Tischbesen

mit Naturborsten

Zur einfachen Reinigung der Arbeitsfläche beim Brotbacken. Die besonders feinen Naturborsten eignen sich hervorragend, um überschüssiges Mehl beim Backen abzukehren.

Der Tischbesen eignet sich nicht zum Auskehren des heißen Ofens.

Maße	Artikelnr.	Preis
30 cm lang	ZU-43411	€ 19,50



MANZ Mehlsiebe

aus hochwertigem Edelstahl

Wenn Sie Ihr Vollkornmehl selbst herstellen, kann es vorkommen, dass die Mehlfineinheit etwas unregelmäßig ist. Besonders bei feinen Gebäcken sollte das Vollkornmehl deshalb besser nochmals gesiebt werden. Hierfür gibt es die professionellen Mehlsiebe von MANZ.

Maße	Artikelnr.	Preis
17 cm Ø	ZU-43308	€ 17,90
22 cm Ø	ZU-43309	€ 23,90
25 cm Ø	ZU-43322	€ 32,90
30 cm Ø	ZU-43323	€ 46,90



MANZ Brotstreicher

Stiel aus Buchenholz

Der MANZ Brotstreicher mit 6 Reihen Spezial-Borsten zum Abstreichen von Broten mit Wasser vor und/oder nach dem Backen. Die Borsten sind fest in das Buchenholz eingelassen. Die Bürste eignet sich nicht zum Auskehren des heißen Ofens.

Maße	Artikelnr.	Preis
40 cm lang, davon 26 cm Stiel	ZU-43223	€ 29,80



MANZ Torten-/Kuchenplatte

rund, aus Aluminium-Legierung

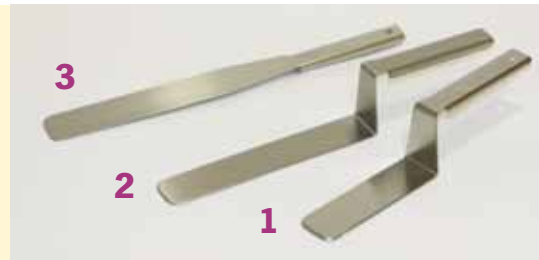
Unverwechselbare feine runde Tortenplatte für jeden festlichen Anlass. Gerne versehen wir Ihnen Ihre Tortenplatte mit Ihrer ganz persönlichen Gravur am Griff (siehe unten).

Maße	Artikelnr.	Preis
32 cm Ø	ZU-33144	€ 22,90
- mit persönlicher Gravur	ZU-33146	€ 29,90



Ihre persönliche Gravur

Unverwechselbar sind und bleiben die MANZ Kuchenplatten mit Ihrem Namen, den wir Ihnen auf Wunsch eingravieren.



MANZ Tortenpalette

aus hochwertigem Edelstahl

Zum Bestreichen, Füllen und Modellieren von Torten aller Art. Durch die spezielle Form der Palette ist diese besonders praktisch zum Arbeiten in den Ecken und am Rand der Tortenformen.

Maße	Artikelnr.	Preis
1 - Klingenslänge 13 cm	ZU-43424	€ 14,60
2 - Klingenslänge 20 cm	ZU-43412	€ 15,60
3 - Klingenslänge 24 cm	ZU-43341	€ 12,60



MANZ Torten-/Kuchenunterlage

eckig, aus Aluminium-Legierung

Unverwechselbare feine eckige Tortenplatte für jeden festlichen Anlass. Gerne versehen wir Ihnen Ihre Tortenplatte mit Ihrer ganz persönlichen Gravur am Rand der Tortenplatte. In Kombination mit dem Kuchenrahmen ist die Herstellung großer eckiger Torten ganz leicht!

Maße	Artikelnr.	Preis
32 cm Ø mit Loch	ZU-33127	€ 17,90
- mit persönlicher Gravur	ZU-33128	€ 24,90
36 cm x 43 cm	ZU-33131	€ 18,50
- mit persönlicher Gravur	ZU-33132	€ 25,50
47 cm x 40 cm	ZU-33147	€ 19,90
- mit persönlicher Gravur	ZU-33148	€ 26,90
60 cm x 40 cm	ZU-33129	€ 23,50
- mit persönlicher Gravur	ZU-33130	€ 30,50

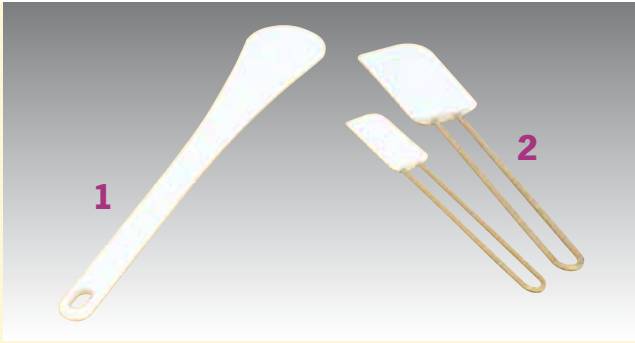


MANZ Kuchenrahmen

eckig, aus Aluminium-Legierung

Zum Backen von Kuchen aller Art in der typisch rechteckigen Form. Der 8 cm hohe Rand ist besonders geeignet für Kuchen, bei denen Creme- oder Sahneschichten aufgetragen werden. Der Rahmen ist an zwei Ecken gesteckt, so dass der Kuchen in Form bleibt. Der Rahmen ist in zwei Teile zerlegbar. Damit ist die Reinigung sehr einfach und der Rahmen kann platzsparend aufbewahrt werden.

Maße	Artikelnr.	Preis
41,2 x 34,5 cm x 8,0 cm	ZU-33150	€ 23,90



1 - Rührspatel

Hitzebeständig bis 220°C, somit bestens geeignet für die Verwendung während des Kochvorganges. Glattes Material, hygienisch, für den Gastrobereich geeignet.

Maße	Artikelnr.	Preis
30 cm lang	ZU-43546	€ 10,90
35 cm lang	ZU-43272	€ 11,90

2 - Stielschaber

Er ist einfach der Klassiker: Der Stielschaber mit stabilem Griff aus rostfreiem Edelstahl. Geeignet für alle Rührteige, Schlagsahne, sowie für alle cremigen Massen und Teige.

Maße	Artikelnr.	Preis
Schaber 6 x 3 cm Gesamtlänge mit Griff 20 cm	ZU-43271	€ 8,50
Schaber 9 x 5 cm Gesamtlänge mit Griff 26 cm	ZU-43270	€ 9,90



MANZ Spritzbeutel

Sehr hochwertiger Spritzbeutel in Gewerbequalität.

Zur einfachen Verzierung von Torten, zur Herstellung von feinem Spritzgebäck und vielem mehr. In bester Profi-Qualität aus undurchlässigem Gewebe. Leicht auswaschbar und unbegrenzt wiederverwendbar. Spritzbeutel ohne Tüllen.

Maße	Artikelnr.	Preis
40 cm	ZU-43284	€ 7,90



Spritzbeutel Adapter

aus hochwertigem Kunststoff

Der Adapter ermöglicht es Ihnen unterschiedliche MANZ Spritztüllen mit dem gleichen MANZ Spritzbeutel zu verwenden. Die Tüllen müssen nur am Adapter ausgetauscht und nicht aus dem Spritzbeutel gezogen werden.

Maße	Artikelnr.	Preis
8,5 cm	ZU-43391	€ 6,90



MANZ Spritztüllen

Diese hochwertigen Spritztüllen passen perfekt zum MANZ Spritzbeutel. Es gibt sie in vier verschiedenen Ausführungen. **Bitte geben Sie bei der Bestellung die Ausführung und die gewünschte Größe an!**

Artikel	Artikelnr.	Preis
1 - Sternbandtülle (1 St.)	ZU-43427	€ 4,50
2 - Sterntülle (1. St.) Ø 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 oder 12 mm	ZU-43577	€ 3,90
3 - Lochtülle (1 St.) Ø 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 oder 12 mm	ZU-43608	€ 3,90
4 - Berliner Tülle (1 St.)	ZU-43534	€ 4,90



Obstbodenform

Stahlform mit hochwertiger Antihafbeschichtung

Ideal zum Backen von Obstkuchenböden. Die großen Rippen und die Antihafbeschichtung sorgen für ein leichtes und problemloses Herauslösen des Gebäcks.



Maße	Artikelnr.	Preis
30 cm Ø	ZU-43245	€ 29,50



Tortenringmesser

Erleichtert das Lösen aller Torten und Kuchen aus der Form. Einfach das Messer mit der langen Seite nach innen an der Kuchenform einhängen und ringsum schneiden.

Maße	Artikelnr.	Preis
Klingenlänge 12 cm	ZU-43419	€ 15,10

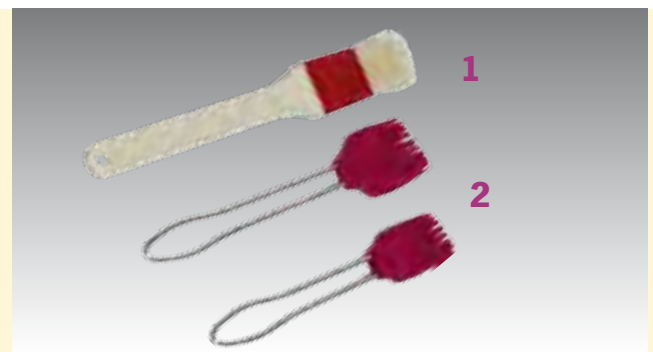


Rodonform

Stahlform mit hochwertiger Antihafbeschichtung

Hervorragende Backform für Gugelhupf, aber auch für alle anderen Kuchen und Gebäcke bestens geeignet. Die Antihafbeschichtung sorgt für ein leichtes und problemloses Herauslösen des Gebäcks. Obstsäurebeständig.

Maße	Artikelnr.	Preis
16 cm Ø	ZU-43238	€ 24,50
22 cm Ø	ZU-43306	€ 32,50



1 - Profipinsel Natur

aus hygienischem Kunststoff mit strapazierfähigen Naturborsten

Maße	Artikelnr.	Preis
Borstenbreite 4 cm Borstenlänge 4 cm	ZU-43285	€ 8,90

2 - Profipinsel Silikon

aus lebensmittelechtem Silikon, hitzebeständig bis 230°C

Maße	Artikelnr.	Preis
Borstenbreite 3 cm Borstenlänge 2,5 cm	ZU-43827	€ 9,50
Borstenbreite 4 cm Borstenlänge 2,5 cm	ZU-43826	€ 9,90



MANZ Muffin-Blech

aus Aluminium-Legierung

Zum gleichzeitigen Backen von mehreren Muffins.
Inkl. 60 Muffin-Papierförmchen. Das Muffin-Blech wird zum Backen auf ein Backblech gesetzt.
(Backblech nicht im Lieferumfang enthalten)

Maße	Artikelnr.	Preis
42 x 35 cm, 4 cm hoch (Standard)	ZU-33102	€ 39,-
51,3 x 31,3 cm, 4 cm hoch (Perfectus)	ZU-44136	€ 42,-
59 x 39 cm, 4 cm hoch (60W)	ZU-33133	€ 45,-
Muffin-Papierförmchen	Artikelnr.	Preis
5 cm Ø, 9 cm hoch, 60 Stück	ZU-43523	€ 9,50



MANZ Mini-Cupcake-Blech

aus Aluminium-Legierung

Zum gleichzeitigen Backen von mehreren Mini-Cupcakes.
Inkl. 80 Mini-Cupcake-Papierförmchen. Das Mini-Cupcake-Blech wird zum Backen auf ein Backblech gesetzt und passt genau in ein halbes MANZ Backblech aus Aluminium.
(Backblech nicht im Lieferumfang enthalten).

Maße	Artikelnr.	Preis
35 x 19,8 cm, 1 cm hoch (Standard)	ZU-43556	€ 24,-
31 x 24 cm, 1 cm hoch (Perfectus)	ZU-33233	€ 26,-
39 x 29 cm, 1 cm hoch (60W)	ZU-33140	€ 28,-
Mini-Cupcake-Papierförm.	Artikelnr.	Preis
3 cm Ø, 2 cm hoch, 80 Stück	ZU-43547	€ 4,50



MANZ Herzform

aus Aluminium-Legierung

Professionelle Backform für alle besonderen Anlässe.
Geeignet für alle Arten von Kuchen, Pizzen, Zwiebelkuchen, Flammkuchen, etc. Beim Backen wird die Herzform einfach auf MANZ Dauerbackfolie oder Backpapier gesetzt.

Maße	Artikelnr.	Preis
16 cm Ø, 5 cm hoch	ZU-43247	€ 12,50
20 cm Ø, 5 cm hoch	ZU-43248	€ 14,50
24 cm Ø, 5 cm hoch	ZU-43249	€ 16,50
3er-Set alle Größen	ZU-43289	€ 39,50



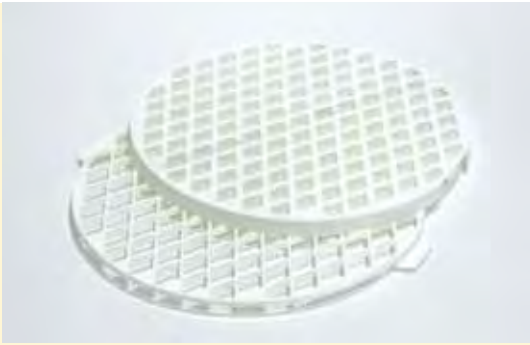
MANZ Tortenform

aus Aluminium-Legierung

Best. aus Tortenring und Bodenblech. Der Ring wird in das Bodenblech eingesetzt. Der aufgekantete Rand des Bodenbleches garantiert einen perfekten Sitz des Ringes und verhindert das Auslaufen von Flüssigkeiten beim Backen.

Maße	Artikelnr.	Preis
26 cm Ø, 7 cm hoch	ZU-43202	€ 29,50
28 cm Ø, 7 cm hoch	ZU-43201	€ 33,50

Passende Backfolien dazu finden Sie auf Seite 147



Gitterstanze

aus Kunststoff, 2-teilig

Schnell eine Linzertorte mit dem speziellen Muster überziehen? Mit dieser Gitterstanze kein Problem: einfach Teig ausrollen und die Gitterstanze aufdrücken. Der innenliegende Einsatz drückt das Gitter aus der Form.

Maße	Artikelnr.	Preis
30 cm Ø	ZU-43267	€ 14,90



Schneebeesen

aus hochwertigem Edelstahl

In schwerer Gewerbequalität, mit handlichem Griff. Für bequemes Rühren und Schlagen von leichten und mittelschweren Massen.

Maße	Artikelnr.	Preis
1 - 26 cm lang	ZU-43401	€ 14,50
2 - 35 cm lang	ZU-43400	€ 19,90

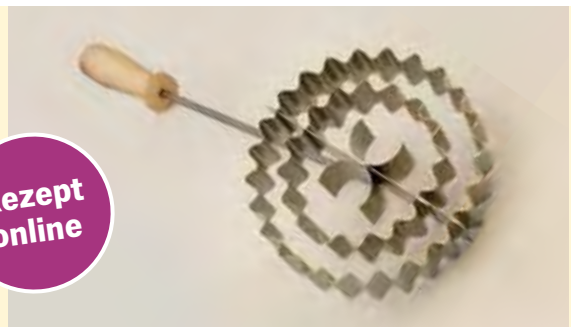


MANZ Schneeballenlöffel

Schneeballen zu jeder Jahreszeit! Dieses haltbare Dauergebäck ist ein Dauerbrenner. Für diese typisch fränkische Spezialität verwendet man beim Frittieren den Schneeballenlöffel. Aus rostfreiem Edelstahl mit extra langem Scherengestänge und Holzgriffen. Extra schwere Qualität.



Maße	Artikelnr.	Preis
9 cm Ø, 50 cm Gesamtlänge	ZU-43269	€ 49,-



MANZ Rosenküchle-Eisen

Dieses herrliche Rosenküchle-Eisen ist eine historische Backform. Das Modell „Rose“ wurde vor allem in Oberschwaben verwendet. 46 cm Gesamtlänge.

Maße	Artikelnr.	Preis
13 cm Ø	ZU-43258	€ 49,-
15 cm Ø	ZU-43257	€ 55,-





Tortenteiler

aus Kunststoff

Mit den zwei Griffen an der Seite lassen sich die Tortenstücke bequem und sicher auf der Torte anzeichnen. Auf Wunsch können 14 oder 16 Stücke auf der Torte angezeichnet werden.

Maße	Artikelnr.	Preis
26,5 cm Ø	ZU-43544	€ 9,90



Tortenbodenschneider

mit Sägedraht

Der höhenverstellbare Sägedraht sorgt für ein gleichmäßiges Durchschneiden Ihrer Tortenböden in Wunschhöhe. Schnittbreite 30 cm, Griff aus Edelstahl.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Tortenbodenschneider Schnittbreite 35 cm	ZU-43522	€ 12,50



XL Tortenplatte mit Haube

Mit der stabilen XL Tortenplatte und Haube können Sie auch große Torten problemlos lagern und transportieren und das ohne die Dekoration der Torte mit zu kleiner Haube zu beschädigen.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Tortenplatte aus Edelstahl 36 cm Ø zzgl. Griffe	ZU-33145	€ 39,90
Tortenhaube aus unzerbrechlichem Kunststoff 33 cm Ø, 14,5 cm hoch	ZU-43558	€ 12,50



Stiprolle

aus Kunststoff mit verstärktem Griff

Mit der Stiprolle versehen Sie Ihren Teig im Handumdrehen mit gleichmäßigen Löchern und verhindern so die Bildung von Blasen. 20 cm lang.

Maße	Artikelnr.	Preis
1 – Walze 10,5 cm breit	ZU-43410	€ 10,90
2 – Walze 6,5 cm breit	ZU-43416	€ 9,90

MANZ geschmiedete Profimesser

Aus einem Stück Stahl geschmiedet, angereichert mit besonders viel Kohlenstoff und gehärtet im Vakuum auf 56-57 HRC: diese Messer gleiten sicher und ohne Abrutschen durch jedes Schneidgut.

Durch den besonderen Schliff sind auch harte Schalen oder Krusten kein Problem.

Bei der Oberfläche der ergonomisch gestalteten Griffe garantiert das samtige Finish mit hoher Griffigkeit eine optimale Handhabung. Die Griffschalen sind mit drei Edelstahl-nieten stabil miteinander verbunden.

Das Material ist besonders widerstandsfähig und hält auch Temperaturen von bis zu 200°C stand (Kurzzeitkontakt).

MANZ Serie PremiumCut

Einzigartige Schärfe und absolute Härte charakterisieren die Klingen der PremiumCut-Serie – präzise Schnittführung inklusive.

Ein markanter Look und der Einfluss eines wahren Könners machen die Messerkreationen der PremiumCut-Serie zu etwas ganz Besonderem.

Gemeinsam mit **Star-Koch** und „Rocking Chef“ **Ralf Jakumeit** wurde jedes Detail dieser Serie ausgearbeitet. Diese Messer fallen auf und machen Spaß – Profi-Köchen wie Hobby-Gourmets.

Passend zu den unterschiedlichen Klingen gibt es vier Griffvarianten aus sorgsam ausgewählten Materialien, zum Beispiel Thuja-Holz und Micarta.



MANZ geschmiedete Profimesser

von höchster Qualität

Maße	Artikelnr.	Preis
1 - Officemesser Klingenlänge 10 cm	ZU-43365	€ 43,50
2 - Brotmesser Klingenlänge 20 cm	ZU-43366	€ 92,90
3 - Universalmesser Klingenlänge 25 cm	ZU-43368	€ 108,90
4 - Kochmesser Klingenlänge 23 cm	ZU-43367	€ 102,90
5 - Abziehstahl Länge 25 cm ohne Griff	ZU-43369	€ 49,90

6 - MANZ Profimesser-Set

Artikel	Artikelnr.	Preis
Messer-Set 5-teilig, plus Tasche gratis	ZU-43358	€ 379,90

MANZ-Tipp: Beim Kauf des kompletten Messer-Sets (1-5) sparen Sie nicht nur € 18,20 sondern erhalten die Tasche gratis dazu!





**PremiumCut Steakmesser
„Red Diamond“**

Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl mit 57 Härtegrade, feiner Politur und Kunststoffgriff in „Red Diamond“-Design. In edler Holz-Kiste.

Maße	Artikelnr.	Preis
Klingenlänge 12 cm	ZU-43938	€ 49,-



**PremiumCut Butcher Hackmesser
„Red Diamond“**

Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl mit 57 Härtegrade, feiner Politur und Kunststoffgriff in „Red Diamond“-Design. In edler Holz-Kiste.

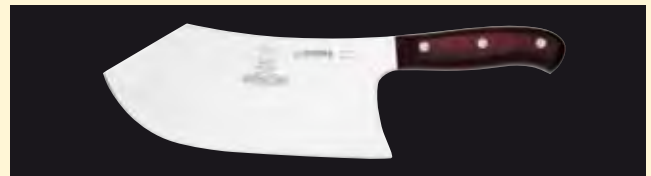
Maße	Artikelnr.	Preis
Klingenlänge 22 cm	ZU-43944	€ 120,-



**4er-Set PremiumCut Steakmesser
„Red Diamond“**

Das PremiumCut Steakmesser „Red Diamond“ (ZU-43938) als 4er-Set in einer edlen Holz-Kiste.

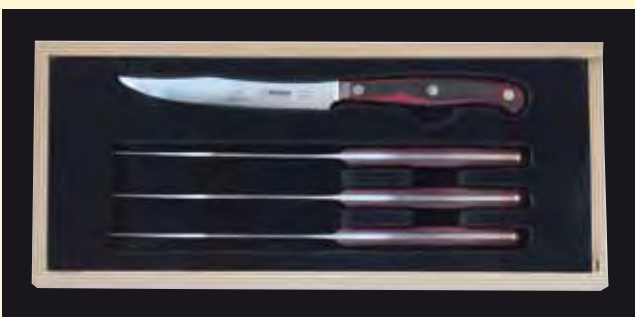
Maße	Artikelnr.	Preis
Klingenlänge 12 cm	ZU-43937	€ 169,-



**PremiumCut Butcher Hackmesser
„Rocking Chef“**

Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl mit 57 Härtegrade, feiner Politur und Micarta-Griff in „Rocking Chef“-Design. In edler Holz-Kiste.

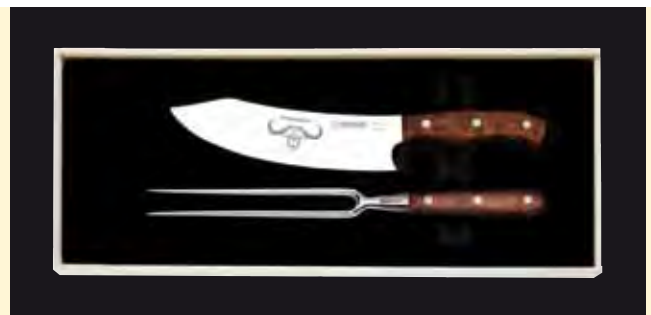
Maße	Artikelnr.	Preis
Klingenlänge 22 cm	ZU-43939	€ 120,-



**4er-Set PremiumCut Steakmesser
„Rocking Chef“**

Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl mit 57 Härtegrad, feiner Politur und Micarta-Griff in „Rocking Chef“-Design. In edler Holz-Kiste.

Maße	Artikelnr.	Preis
Klingenlänge 12 cm	ZU-43936	€ 169,-



PremiumCut Tranchier-Set „Tree of life“

Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl mit 57 Härtegrade, feiner Politur und Holzgriff aus extrem widerstandsfähigem Thuja-Wurzelholz, in „Tree of life“-Design. In edler Holz-Kiste.

Maße	Artikelnr.	Preis
Klingenl. Barbeque-Messer 20 cm, Zinkenl. Fleischgabel 21 cm	ZU-43945	€ 189,-



1 - MANZ Teigmesser

Zum Einritzen der Teiglinge.

Maße	Artikelnr.	Preis
Klingenlänge 8 cm	ZU-43374	€ 2,90

2 - MANZ Brötchen- und Vespermesser

Ganz besonders geeignet zum Aufschneiden von Brötchen, aber natürlich auch zum „Vespern“ und anderen Gebrauch.

Maße	Artikelnr.	Preis
Klingenlänge 10,5 cm	ZU-43375	€ 4,90



MANZ Messbecher

aus Kunststoff

Spülmaschinenfest. Messbecher in verschiedenen Größen mit geprägter und zusätzlich gedruckter Skala für eine sehr lange Lesbarkeit der Beschriftung.

Einteilung: Liter und Milliliter.

Maße	Artikelnr.	Preis
¼-Liter-Becher, 12 cm hoch	ZU-43413	€ 4,90
½-Liter-Becher, 13,5 cm hoch	ZU-43414	€ 5,90
1-Liter-Becher, 16,5 cm hoch	ZU-43399	€ 7,90
2-Liter-Becher, 20,5 cm hoch	ZU-43888	€ 10,50
3-Liter-Becher, 23,5 cm hoch	ZU-43217	€ 12,90



Teigritzklinge

Mit gebogener Klinge aus Edelstahl, Klingenschutz und praktischem Kunststoffgriff.

Maße	Artikelnr.	Preis
ca. 13 cm lang	ZU-43276	€ 3,50



MANZ Mehlschaufel

aus Kunststoff

Spülmaschinenfest. Diese Schaufel kann für Mehl, Getreide und Gewürze verwendet werden. Die Schaufel kann bei Bedarf auch im Mehl gelagert werden.

Maße	Artikelnr.	Preis
18,7 cm lang	ZU-43254	€ 3,50
31 cm lang	ZU-43255	€ 5,50

Reinigungs-Tipps

Bratensaft, Fettspritzer, Essensreste: Sie alle sorgen für unschöne Rückstände, die sich bei jeder Nutzung weiter in den Backofen einbrennen.

Am besten lässt sich der MANZ-Backofen natürlich direkt nach jedem Backvorgang reinigen. Sprühen Sie den noch warmen Ofen mit dem **MANZ Kraftvoller Ofenreiniger** ein, lassen ihn kurz einwirken und wischen dann mit klarem Wasser nach.

Ist der MANZ-Backofen stärker verschmutzt hilft der **MANZ Bester Ofenreiniger**. Bringen Sie den starken Ofenreiniger mit einem Tuch auf die Verschmutzungen im kalten Ofen auf – stark Eingebanntes decken Sie über Nacht mit Frischhaltefolie ab – und waschen den Ofen gut mit klarem Wasser aus.

Aber Vorsicht: unbedingt Handschuhe dabei tragen.



MANZ Bester Universal-Reiniger

700 g-Dose mit 2 Reinigungsschwämmen

Hervorragend geeignet für die tägliche Reinigung Ihres Ofens sowie für alle gängigen Materialien in Haushalt und Gastronomie. Komplett frei von Gift- und Schadstoffen und zu 100 % biologisch abbaubar. Der Universal-Reiniger sorgt für glänzende und kinderleichte Reinigung. Unentbehrlich in jedem Haushalt, in Hotels und Gaststätten. In der praktischen Dose mit Schraubdeckel.

Menge	Artikelnr.	Preis
700 g	ZU-43297	€ 19,-



MANZ Bester Ofenreiniger

500 ml-Flasche

Dieser starke Profi-Reiniger ist ideal für die Grundreinigung des Backraums von MANZ-Backöfen, aber auch von allen anderen Brat- und Grillgeräten! Entfernt mühelos auch hartnäckige Verschmutzungen und Verkrustungen von Edelstahl-, Keramik- und Porzellanflächen (nicht geeignet für Aluminium).

Enthält nur biologisch abbaubare Tenside.

Menge	Artikelnr.	Preis
500 ml	ZU-43215	€ 14,80



MANZ Kraftvoller Ofenreiniger

500 ml-Sprühflasche.

Für alle Oberflächen aus Edelstahl, Glas, Porzellan, Keramik und Aluminium-Legierungen. Ideal für die Reinigung direkt nach dem Backen/Kochen. Der Reiniger ist nicht ätzend und kann auch problemlos für die Türdichtung und unsere Aluminium-Backbleche verwendet werden.

Menge	Artikelnr.	Preis
500 ml	ZU-43216	€ 19,80



MANZ Bestes Backmalz

Spezial Backmalz für Brötchen, Baguettes, Brezeln und Kleingebäcken aller Art, die damit ihr volles Aroma entfalten. Mit MANZ Bestes Backmalz erhält Ihr Gebäck eine feine Rösche und bleibt besonders lange knusprig.

Menge	Artikelnr.	Preis
500 g	ZU-43299	€ 8,20



MANZ Bestes Brezelsalz

Grobes Brezelsalz zum Bestreuen von Brezeln, Laugengebäck und anderen Gebäcken. In der wieder verschließbaren Dose mit praktischem Schraubverschluss.

Menge	Artikelnr.	Preis
1 kg	ZU-43298	€ 5,90



MANZ Beste Brezellauge

Für feinste Brezeln und leckerstes Laugengebäck aller Art. Die konzentrierte Brezellauge in der praktischen Sicherheitsflasche wird vor Gebrauch 1:10 mit kaltem Wasser verdünnt und reicht somit für über 2.000 Brezeln. Die verdünnte Lauge kann in einem gut gekennzeichneten Schraubglas zur mehrmaligen Nutzung aufbewahrt werden. Die Brezellauge ist unbeschränkt haltbar.

Achtung: Ätzend! Von Kindern unbedingt fernhalten!

Artikel	Artikelnr.	Preis
1 Liter Brezellauge	ZU-43228	€ 12,90
Leerflasche für verdünnte Lauge	ZU-44182	€ 2,-



MANZ Belagungs-Set

Alles, was Sie zum Belaguen von wunderschönen Brezeln brauchen:

- MANZ Laugenschüssel 28 cm Ø aus hochwertigem Edelstahl
- MANZ Schaumlöffel 16 cm Ø, 46 cm lang, aus hochwertigem Edelstahl
- MANZ Beste Brezellauge
- MANZ Bestes Brezelsalz

Artikel	Artikelnr.	Preis
Set	ZU-437451	€ 49,90



MANZ Belaugungsgerät

komplett aus Edelstahl

Die perfekte Lösung zum einfachen und sauberen Belaugen von Laugengebäck aller Art. Einfach die verdünnte Brezellaug in das Gerät füllen, Brezelteiglinge hineinlegen und zum Abtropfen das Gitter per Hebel umlegen.

Die Brezeln liegen nun schon auf dem Gitterschieber und können berührungsfrei auf ein Blech gestürzt werden.

Mit Gitterschieber.

Für 3 bis 4 Brezeln pro Arbeitsgang.

Maße	Artikelnr.	Preis
40 x 30 cm, 10 cm hoch	ZU-43345	€ 289,-



MANZ Schaumlöffel

aus Edelstahl

zum sicheren Abschöpfen von Laugengebäck

Maße	Artikelnr.	Preis
16 cm Ø, 45 cm lang	ZU-43744	€ 17,90

Rezept-Tipp

Laugenzeteln

(Für 2 Backbleche 36 x 43 cm à 9 St.)

Zutaten

1000 g Weizenmehl Type 550; 80 g Butter, Butterschmalz, Schweineschmalz oder Pflanzenfett; 20 g MANZ Bestes Backmalz; 24 g Salz; 30 g Hefe; 500 ml Wasser (Milch); MANZ Beste Brezellaug (1:10 verdünnt) zum Belaugen; MANZ Grobes Brezelsalz zum Bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten, in 80 g-Stücke aufteilen, mit der hohlen Hand zu Teigkugeln formen (schleifen) und kurz ruhen lassen. Zur Hälfte zusammenklappen und leicht rollen. Danach die gerollten Teigstücke weiter zu Strängen von ca. 50 cm rollen und daraus Brezeln schlingen. Die geformten Brezeln 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Brezeln belaugen und auf einer Dauerbackfolie plazieren. Dann nach Geschmack mit MANZ Brezelsalz bestreuen und die Brezeln am „Bauch“ mit dem MANZ Teigmesser einschneiden.

Backvorgang (konventionelle Regelung)

Abschirmbleche bleiben im Ofen. MANZ-Backofen auf 240° C vorheizen. Das Blech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 11-15 Minuten knusprig backen.

Backvorgang (Vapor/Ober- u. Unterhitzeregulung)

Im MANZ-Backofen die Ober- und die Unterhitze auf 210° C vorheizen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 240° C erhöhen und ca. 11-15 Minuten backen. Es wird kein zusätzlicher Dampf benötigt.

Tipp

Wenn eine stärkere Kruste erwünscht ist, die Backfolie mit dem Backgut direkt auf die Backplatte des MANZ-Ofens schieben.

Teiglinge **vor** dem Belaugen einfrieren. Bei Bedarf aus der Gefriertruhe nehmen, direkt belaugen, kurz warten, einschneiden, mit Brezelsalz bestreuen und backen.





MANZ Bester Sauerteig

Trockensauerteig ohne Zusatzstoffe

Damit wird das Selberbacken von herzhaftem Sauerteigbrot, kräftigen Roggenbrötchen, Baguettes und Vollkornbrötchen ganz einfach und sicher. Sehr ergiebig! (Ein 500 g-Päckchen reicht für gut 15 kg Sauerteiggebäck).

Inhaltsstoffe: Fermentiertes Roggenmehl

Menge	Artikelnr.	Preis
500 g	ZU-43300	€ 8,90



MANZ Feines Brotgewürz

Perfekt zum feinen Würzen und Abrunden von Brot und vielerlei Gebäcken. Gibt Ihrem Brot eine herzhafteste Note.

Im wiederverschließbaren Beutel

Zutaten: Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis, Muskat

Menge	Artikelnr.	Preis
100 g	ZU-43372	€ 3,80
500 g	ZU-43373	€ 14,90

Rezept-Tipp

Schwäbisches Bauernbrot

(Für 1 Laib)

Zutaten

700 g Weizenmehl Type 1050; 100 g Roggenmehl Type 1150; 200 g Dinkelmehl Type 630; 25 g Salz; 30 g Hefe; 5-10 g MANZ Bestes Brotgewürz; 700-750 ml Wasser; 30 g MANZ Bester Natursauerteig

Zubereitung

Mehl, Salz, Hefe, Brotgewürz, Wasser und Sauerteig ca. 15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abdecken und 90 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem Laib formen. Das Brot noch einmal ca. 15 Minuten gehen lassen, dann auf einen bemehlten Brotschieber setzen.

Backvorgang (konventionelle Regelung)

Abschirmbleche entfernen, MANZ-Backofen auf 225° C vorheizen. Das Brot in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 15-20 Minuten (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist) backen. Dann den Backofen ausschalten und das Brot ca. 60 Minuten im Ofen lassen.

Backvorgang (Vapor/Ober- u. Unterhitze-Regelung)

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 220° C vorheizen. Das Brot in den vorgeheizten Ofen schieben und gleichzeitig die Oberhitze auf 250° C erhöhen. Ca. 15-20 Minuten (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist) backen. Dann den Backofen ausschalten und das Brot ca. 60 Minuten im Ofen lassen.



MANZ Bestes Backtrennspray

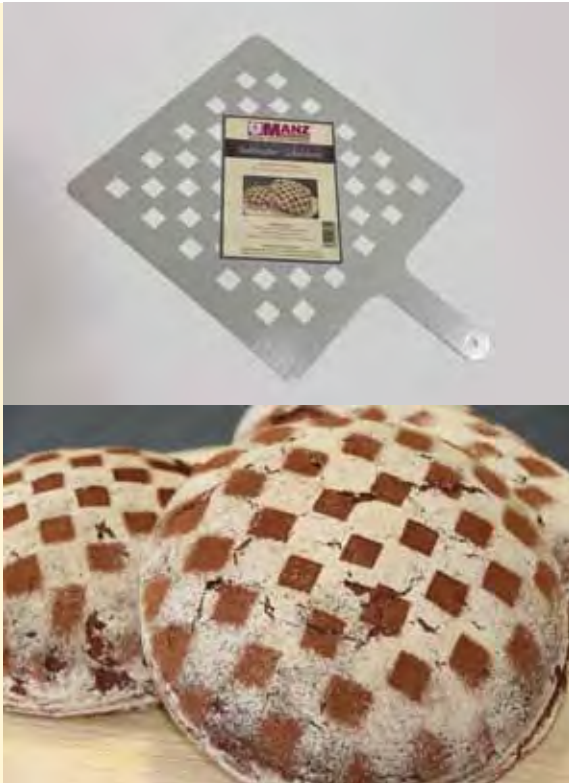
600 ml-Sprühdose

Vorbei die Zeiten des mühsamen Einfettens von Hand. Mit dem MANZ Backtrennspray haben Sie gleich 3 große Vorteile:

- Einfachstes Einfetten auch von geriffelten Formen
- Bestmögliche Sauberkeit (keine fettigen Finger mehr)
- Leichtes Herauslösen des Backgutes aus der Form

Das MANZ Backtrennspray besteht zu 100 % aus pflanzlichen Fetten.

Menge	Artikelnr.	Preis
600 ml	ZU-43218	€ 9,80



Mehlmuster-Schablone eckig

aus Aluminium-Legierung

Einfach mit einem feinen Sieb Kakaopulver aus geringem Abstand über das bemehlte Brot halten und Muster aufstreuen.

Maße	Artikelnr.	Preis
25,5 x 35,5 cm	ZU-43911	€ 14,90



Zirbelkiefernholzschüsseln

Vielseitig nutzbar und natürlich schön: Schüsseln aus unbehandeltem Zirbelkieferholz, aus einem Stück gedrechselt. Für Mehl, Obst, Nüsse u.v.m.

Maße	Gewicht	Artikelnr.	Preis
16 cm Ø, 7 cm hoch	250 g	GM-002	€ 35,-
20 cm Ø, 7 cm hoch	300 g	GM-001	€ 41,-
25 cm Ø, 7 cm hoch	500 g	GM-003	€ 57,-
30 cm Ø, 7 cm hoch	600 g	GM-004	€ 68,-
35 cm Ø, 7 cm hoch	800 g	GM-005	€ 89,-
40 cm Ø, 7 cm hoch	1.300 g	GM-006	€ 107,-



Blumenkasten-Einsatz für Europaletten

Blumenkasten-Einsatz für Europaletten, stabile Ausführung aus massivem Edelstahl mit Tropflöchern im Boden und Löchern zum Fixieren in der Haltekante.

38 cm lang, 13,5 cm breit, 9 cm hoch, 800 g schwer

Menge	Artikelnr.	Preis
1 Stück	ZU-33103	€ 14,90
3 Stück	ZU-33112	€ 39,90
6 Stück	ZU-33119	€ 75,50



MANZ Dörreinsatz

aus hochwertigem Edelstahl

Bestehend aus einem Gestell mit 3 Gitterrosten. Das Gestell verfügt unten über eine Saftwanne, in der der abtropfende Obstsaft aufgefangen wird. Auch starke Obst-säure kann dem hochwertigen Edelstahl nichts anhaben.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 36 cm, 15 cm hoch	ZU-33120	€ 199,-



Das neue MANZ Brotbackbuch

Im praktischen Ringbucheinband

52 tolle und erprobte Rezepte in allen Variationen. Ob „freigeschobenes Brot“ oder Brot in Kastenformen, mit diesem Buch haben Sie für jede Woche im Jahr ein tolles Brotrezept. Alle Rezepte schön bebildert.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Brotbackbuch	ZU-43225	€ 14,90



MANZ Kochbuch

Im praktischen Ringbucheinband

100undeins leckere Kochrezepte. Vom Grundrezept bis zum ganzen Gericht, Alltägliches aber auch Festliches. Dampfgaren von Gemüse und Fisch, sowie Braten und Grillen von Fleisch, Wild, Geflügel. Aufläufe süß und pikant: Natürlich alles aus dem MANZ-Backofen. Viele erprobte Rezepte unserer Kunden und natürlich unsere bewährten MANZ Hausrezepte. Alle Rezepte schön bebildert.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Kochbuch	ZU-43224	€ 14,90



MANZ Backbuch „Süßgebäck“

Im praktischen Ringbucheinband

100undeins leckere Backrezepte rund um Kuchen aller Art, Weihnachtsgebäcke und andere Süßgebäcke. Rezepte aus unserer MANZ Weihnachtsbäckerei, aber auch für die Kaffeerrunde, für Feste und Feiern aller Art wie z.B. für Konfirmation oder Kindergeburtstag. Viele erprobte Rezepte unserer Kunden und natürlich unsere bewährten MANZ Hausrezepte.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Backbuch „Süßgebäck“	ZU-43279	€ 12,90



MANZ Profi-Kochbuch „Meisterlich Kochen“

Im praktischen Ringbucheinband

Wahrhaft meisterlich was Küchenchef Edgar Engst im MANZ-Ofen zaubert! Über 30 Rezepte, von einfachen aber auch ausgefallenen Gerichten bis hin zu kompletten, festlichen Menüs, sind in diesem Buch sehr ausführlich beschrieben.

Edgar Engst ist Mitglied im Club der Köche Oberschwabens. Er kocht für Sie auf allen MANZ Hausmessen!

Artikel	Artikelnr.	Preis
Profi-Kochbuch	ZU-43282	€ 12,90



MANZ Buch Glutenfrei - deftige Gebäcke

Im praktischen Ringbucheinband

52 tolle und erprobte Rezepte von vielerlei Brot, Brötchen und weiteren deftigen Kleingebäcken. Alle Rezepte schön bebildert.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Glutenfrei - deftige Gebäcke	ZU-43278	€ 14,90



MANZ Buch „Spezial-Rezepte“

Im praktischen Ringbucheinband

100undeins Spezialrezepte für den MANZ-Backofen. In diesem Rezeptebuch finden Sie alles zum Thema „Haltbarmachung“ – Dörren, Einkochen, Fermentieren und Trocknen – von Apfelingern, Kuchen im Glas, über Suppengewürz bis hin zum Zwetschgenmus. Ein hilfreicher Ratgeber für alle, die bei Ernteüberschuss Ihre Lebensmittel haltbar machen möchten.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Buch „Spezial-Rezepte“	ZU-43521	€ 14,90



mein Backbuch

von Patrick Dörner

15 Kapitel mit je 5 Lieblingsrezepten

Patrick Dörner, Sieger der Show „Das große Backen“ backt nach dem Motto: Geht nicht, gibt's nicht. Aus den üblichen Zutaten Zucker, Mehl, Butter und Eiern zaubert er Kunstwerke, die ihresgleichen suchen: Klassiker seiner Oma, luftig-leichte Macarons, Tartes, Hefengebäcke und Blechkuchen sowie natürlich seine schönsten Torten.

Artikel	Artikelnr.	Preis
mein Backbuch	ZU-33235	€ 19,90



Urgetreide

von Siegfried Brenneis und Engelbert Kötter – Eine wahre Fundgrube für alle, die sich mit dem Backen mit Urroggen, Emmer sowie anderer Sondermehlen professionell beschäftigen. Vom Chiabrot über die Urkorn-Laugenbrezel bis hin zum süßen Vollkornknoten mit Physalis – 70 exzellente Rezepte mit tollen Beschreibungen und „Schritt-für-Schritt“-Bildern. 370 Seiten

Artikel	Artikelnr.	Preis
Buch Urgetreide	ZU-43524	€ 89,-



Stollenform mit Deckel

aus Aluminium-Legierung

Geeignet zum Backen von Stollen und Kuchen mit 350 g Gewicht. Der Teig wird in die Form gedrückt, mit dem Deckel verschlossen und mit dem Deckel nach unten in den Backofen gestellt.

Maße	Artikelnr.	Preis
18 x 10 x 6 cm	ZU-33109	€ 23,50



Zimtsternausstecher

aus Kunststoff

Dieser klappbare Zimtsternausstecher macht das Ausstechen von Zimtsternen kinderleicht. Hier muss die Eiweiß-Zucker-Masse nicht mehr mühselig mit einem Pinsel einzeln aufgetragen werden, sondern der Guss wird komplett auf die ausgerollte Masse aufgetragen. Die Sterne werden ausgestochen und anschließend direkt auf ein Backblech gelegt. Durch die konische Ausführung bleibt zudem der ausgestochene Stern in der Form bis diese geöffnet wird. Dazu erhalten Sie ein Rezept für Zimtsterne.

Maße	Artikelnr.	Preis
1 – 4 cm Ø	ZU-43259	€ 9,90
2 – 5 cm Ø	ZU-43260	€ 11,50



Rezept online

MANZ Model für Bären-tatzen

aus Holz

Mit diesem Holzmodel stellen Sie originalgetreue „Bären-tatzen“ her. Das Rezept dafür liefern wir Ihnen gleich mit.

Maße	Artikelnr.	Preis
4,7 cm breit 6,4 cm hoch	ZU-43264	€ 7,90



Lebkuchen-Schablonen aus Edelstahl



MANZ Hexenhaus

5-teilige Schablone aus Edelstahl bestehend aus Bodenplatte, Dach, Giebel, Kamin Seite, Kamin vorne/hinten



Artikel	Artikelnr.	Preis
Schablonenset Hexenhaus	ZU-43437	€ 19,50

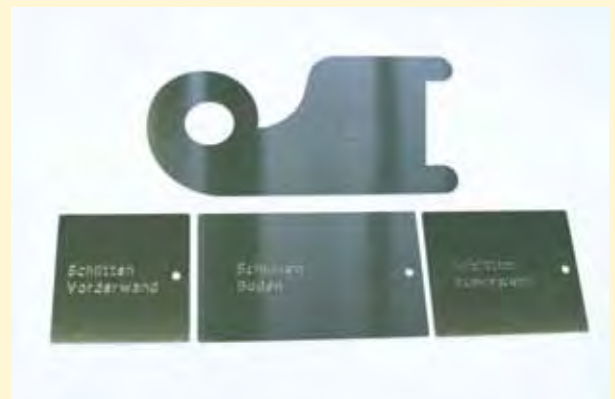
MANZ Lebkuchenmann

Artikel	Artikelnr.	Preis
Lebkuchenmann klein 15 cm hoch	ZU-43428	€ 7,50
Lebkuchenmann groß 25 cm hoch	ZU-43434	€ 14,50



MANZ Schlitten

4-teilige Schablone aus Edelstahl bestehend aus Boden, Seite, Rückwand, Vorderwand



Artikel	Artikelnr.	Preis
Schablonenset Schlitten	ZU-43439	€ 19,50

MANZ Eule

Artikel	Artikelnr.	Preis
Eule 13 cm	ZU-43392	€ 7,50

FÜR JEDE GELEGENHEIT:

Geschenk-Gutscheine

VON MANZ

Sie suchen noch ein passendes Geschenk für Verwandte oder Freunde?

Dann überraschen Sie Ihre Lieben doch mit einem Gutschein von MANZ.

Unsere Geschenk-Gutscheine sind das perfekte Geschenk für MANZ Liebhaber oder alle, die es werden wollen.

Mit dem **Seminargutschein** unserer Back-Akademie verschenken Sie besondere Erlebnisse mit wertvollem Back-Wissen und unvergesslichen Momenten, die garantiert in Erinnerung bleiben.

Gutschein bestellen – Versand per Post – Bezahlung auf Rechnung (Gutschein wird erst aktiviert nach Erhalt der Zahlung).

Unser **Wertgutschein** öffnet die Tür zur MANZ Backofenwelt und ihren vielen interessanten und nützlichen Produkten.

Die Gutscheine sind mit den Beträgen € 15,-, € 25,-, € 50,- und € 100,- erhältlich und für alle Artikel im Gesamtkatalog und Seminarkatalog einlösbar.

Gutschein bestellen – Versand per Post – Bezahlung auf Rechnung (Gutschein wird erst aktiviert nach Erhalt der Zahlung). Bei Einlösung des Gutscheins in unserem Online-Shop einfach die Gutscheinnummer im Feld Bemerkungen eingeben. Der Gutscheinbetrag wird dann auf der Rechnung abgezogen.



Beispiel Seminargutschein



Beispiel Wertgutschein

IMMER BESTE BACK-ERGEBNISSE

6 Modellreihen in vielen Größen

Die professionellen Gewerbeöfen von MANZ für Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Vermarkter und Gastronomie.

In verschiedenen Größen und Ausführungen für alle gängigen Blechformate lieferbar. Wahlweise mit manueller Steuerung oder Computersteuerung. Auch als Backstationen kombiniert mit Gärschrank und Ablufthaube.

Wahre „Glanzstücke“ in jeder Backstube oder Verkaufsfiliale sind die MANZ Herdbacköfen. Die unübertroffene Backqualität des klassischen Herdbackofens wird Sie, Ihre Mitarbeiter und vor allem auch Ihre Kunden gleichermaßen begeistern!

Maximale Backkapazität auf kleinstem Raum: Mit den MANZ Heißluftbacköfen erzielen Sie beste Backergebnisse bei optimalem Bedienkomfort und geringem Platzbedarf.

Interessiert? Dann fordern Sie unseren separaten Katalog an!



Wir finanzieren Ihren Traum vom MANZ !

— ★ ★ ★ —
EINFACH & UNKOMPLIZIERT

Sie möchten perfekt Backen, Braten, Grillen, Dampfgaren und vieles mehr?

Dann machen Sie doch Ihren Traum von einem MANZ-Backofen endlich wahr!

- Maßgeschneiderte Finanzierung – einfach und unkompliziert mit der MANZ Partnerbank CreditPlus
- Bei Vertragsabschluss 25% Anzahlung der Vertragssumme direkt an MANZ, Restsumme über Finanzierung möglich
- Finanzierungssumme € 500,- bis € 4.000,- ohne Gehaltsnachweis
Maximale Finanzierungssumme € 50.000,-
- Flexible Laufzeiten 6 - 12 Monate oder monatlicher Wunschtilgungsbetrag
Monatliche Mindestrate € 25,-
- Beginn der ersten Ratenzahlung erst ca. 4 Wochen nach Lieferung
- Zahlweise monatlich, wählbar zum 15. oder 30. des Monats
- Sondertilgung jederzeit kostenfrei möglich
- Vertrag jederzeit kündbar (Gebühren max. 1% der Restkreditsumme)
- Umfassender Schutz durch Restschuldversicherungen möglich (Absicherung: Todesfall, Arbeitsunfähigkeit, Arbeitslosigkeit)
- 100% Menschlich – 100% Digital

Persönliche Voraussetzungen des Antragstellers

- Mindestalter 18 Jahre
- Höchstalter 75 Jahre bei Finanzierungsende
- Gültiger Personalausweis oder Reisepass
- Gültige EC- / Kreditkarte einer Bank innerhalb Deutschland
- Hauptwohnsitz innerhalb Deutschland



FINANZIERUNGS- BEISPIEL



Manz Einbaubackofen Modell 30/2E mit Dampfblöte und M13, ab Werk

30/2E auf Arbeitshöhe eingebaut (siehe Seite 31)

Kalkulationsdaten:

Kaufpreis (inkl. Werkszubehör) € 4.240,-
 Anzahlung € 1.060,-
 Eff. Jahreszins 4,99 % p.a.
 Gebundener Sollzins 4,87 % p.a.

Ratenübersicht:

Laufzeit*	Anzahl Raten	Monatl. Rate	Netto-Kreditbetrag	Gesamt-Betrag
6 Monate	6	€ 538,65	€ 3.180,00	€ 3.231,90
12 Monate	12	€ 272,60	€ 3.180,00	€ 3.271,20
18 Monate	18	€ 183,94	€ 3.180,00	€ 3.310,92
24 Monate	24	€ 139,62	€ 3.180,00	€ 3.350,88
36 Monate	36	€ 95,33	€ 3.180,00	€ 3.431,88
48 Monate	48	€ 73,21	€ 3.180,00	€ 3.514,08
60 Monate	60	€ 59,95	€ 3.180,00	€ 3.597,00
72 Monate	72	€ 51,14	€ 3.180,00	€ 3.682,08

*Die Finanzierungsvarianten entsprechen je Laufzeit dem 2/3-Beispiel gem. § 6a Abs. 4 PAngV.
 Diese Finanzierungsvarianten sind unverbindliche und freibleibende Angebote.

Stichwort-Verzeichnis

A

Abdeckhaube LEA5	115
Abziehstahl	166
Adapter für Luna	141
Anschlagmaschine MA12	122
Auskühlgitter	147
Ausrollhilfe	155

B

Backbleche eckig	144-146
Backbleche rund	146
Backbrett	155
Bäcker-Rollholz	155
Backhandschuhe	154
Backlineal	155
Backmalz	170
Backofen 10/2VK	46
Backofen 10/3VK	47
Backofen 30/2VK	42
Backofen 30/3VK	44
Backofen 30/4VK	45
Backofen DH2-30VK	43
Backofen DH5-30	48
Backofen DH6-30	49
Backofen Modellreihe 30/1	26
Backofen Modellreihe 30/1ES	28
Backofen Modellreihe 30/2	30
Backofen Modellreihe 30/3	34
Backofen Modellreihe 30/4	40
Backofen Modellreihe 60/1W	54
Backofen Modellreihe 60/2W	56
Backofen Modellreihe DH2-30	32
Backofen Modellreihe DH3-30	36
Backofen Modellreihe Kombi 2-1	38
Backofen Modellreihe Perfectus 1	50
Backofen Modellreihe Perfectus 2	52
Backofen Zusatzausstattungen	59
Backtrennspray	172
Baguetteblech	147
Baguetteschieber	158
Bärlauchpulver	141
Belagungsgerät	171
Belagungs-Set	170
Blecheinsatz für Küchenschrank	65
Blumenkasten-Einsatz	173

Brezellauge	170
Brezelsalz	170
Brötchen- und Vespermesser	168
Brotdrücker Stern	157
Brotgewürz	172
Brotlaib-Gefrierbeutel	154
Brotschieber	158
Brotstreicher	159
Bücher	174

C

Curcumapulver	141
Currypulver	141

D

Dampfkondensierer DK2	63
Dauerbackfolie	147
Dörreinsatz	173
Dunstabzugshauben berbel	98

E

Emaillierte Backbleche	127
Exklusiv-Set 30/1 Vapor	186
Exklusiv-Set Perfectus	187

F

Finanzierung	180
------------------------	-----

G

Gärbox	152
Gärbox-Einleger	152
Gärkörbe	153
Gärschrank G36	108
Gärschrank G39	109
Gärtuch	152
Geschenk-Gutscheine	178
Getreidemühle Erica	128
Getreidemühle Molly	130
Getreidemühle Molly-Kombi	131
Getreidemühle Paula	129
Getreidemühle Rosi	127
Getreidemühle Tina	127
Gewerbebacköfen	179
Gitterstanze	164

H

Hackmesser	167
Haffett UNIMOLY GL 82	115
Halbes Backblech	146
Hartweizengrieß	141
Herdputzmittel	76
Herzform	163
Holzbackformen	159

I

Italienische Kräuter	141
--------------------------------	-----

J

Johannisbrotkernmehl	141
--------------------------------	-----

K

Kasten-Backformen Aluminium	148
Kasten-Backformen Edelstahl	149
Kastenformdeckel Aluminium	148
Kastenformdeckel Edelstahl	149
Knoblauchpulver	141
Kochfelder MCA (autark-Highlight)	83
Kochfelder MCO (ofengesteuert-Highlight)	80
Kochfelder MIK (Flächeninduktion)	86
Kochfelder MIK Integral (Flächeninduktion mit Abluft)	92
Kombipfannen	150
Kräuter-Nudel-Gewürzmischung	141
Kuchenrahmen	160

L

Lebensmittelechtes Fett	115
Lochblech	146

M

Manzometer	147
Matrizen für Nudelmaschinen	138
Matrizenschlüssel	140
Mehlschaufel	168
Mehlsiebe	159
Messbecher	168
Messbecher für Nudelmaschinen	140
Messer	166
Mini-Cupcake-Blech	163
Mini-Cupcake-Papierförmchen	163
Model Bärenatzen	176

Muffin-Blech	163
Muffin-Papierförmchen	163

N

Nudelmaschine Emma	134
Nudelmaschine Luna	133
Nudelmaschine Pasta 300	136
Nudelmaschine PN100	135
Nudelschneider	141

O

Obstbodenform	162
Officemesser	166
Ofenreiniger	169
Ökoalpin Holzküchenherde	66
Ökoalpin Verrohrung	77

P

Paprikapulver	141
Pinsel	162
Portionsbackblech	146

R

Reinigungsbürste Nudelmaschinen	140
Rodonform	162
Rosenküchle-Eisen	164
Rote-Bete-Pulver	141
Rührpaddel LEA5	114
Rührspatel	161
Rührwerk LEA5	114

S

Sauerteig	172
Schablone Eule	177
Schablone Hexenhaus	177
Schablone Lebkuchenmann	177
Schablone Mehlmuster	173
Schablone Schlitten	177
Schaumlöffel	171
Schneeballenlöffel	164
Schneebesen	164
Schwerlastauszug	115
Selleriepulver	141
Sepia-Tintenfisch-Farbe	141
Setzkasten	148
Spinatpulver	141

Spritzbeutel	161
Spritzbeutel Adapter	161
Spritztüllen	161
Starter-Sets	142
Steakmesser	167
Steinpilzpulver	141
Stielschaber	161
Stipprolle	165
Stollenform	176

T

Teigabstecher	156
Teig-Arbeitstuch	154
Teigkesselabdeckung LEA12-44	125
Teigkesselabdeckung LEA5	114
Teigknetmaschine LEA12	116
Teigknetmaschine LEA18	117
Teigknetmaschine LEA25	118
Teigknetmaschine LEA38	119
Teigknetmaschine LEA44	120
Teigknetmaschine LEA5	112
Teigknetmaschine LEA60	121
Teigmesser	168
Teigportionierer	157
Teigritzklinge	168
Teigroller	154
Teigschaber	157
Teigteiler	156
Tischbesen	159
Tischroller LEA5	115

Tischroller PN100	140
Tomatenpulver	141
Tortenbodenschneider	165
Tortenform	163
Tortenpalette	160
Torten- / Kuchenplatte	160
Torten- / Kuchenunterlage	160
Tortenplatte mit Haube XL	165
Tortenringmesser	162
Tortenteiler	165
Trockenhorden für Nudeln	140
Tuchabzieher	158

U

Universalmesser	166
Universal-Reiniger	169
Untergestell Anschlagmaschine MA12	124
Untergestell Backöfen	64
Untergestell LEA12-44	124
Untergestell LEA5	115

V

Vapor Bedampfung	60
----------------------------	----

Z

Zimtsternausstecher	176
Zirbelkiefernholzschüsseln	173
Zusatz-Teigkessel LEA12-44	124
Zusatz-Teigkessel LEA5	114
Zusatz-Teigkessel MA12	123

Fußnoten

¹ Grundpreis ab Werk Creglingen inklusive 19% Mehrwertsteuer ohne optionale Zusatzausstattungen.

² Maximaler Gesamtanschlusswert bei theoretischem Volllastbetrieb. Der reale Stromverbrauch des Ofens beim Backen und Kochen ist deutlich niedriger.

³ Maximaler Anschlusswert des Ofens bei theoretischem Volllastbetrieb ohne Kochfeld. Für die Ermittlung des maximalen Gesamtanschlusswertes inklusive Kochfeld muß der Anschlusswert des angeschlossenen Kochfeldmodells hinzugerechnet werden.

⁴ Maximaler Gesamtanschlusswert des Ofens inklusive MANZ Cerankochfeld Modell MCO60/10 bei theoretischem Volllastbetrieb. Der reale Stromverbrauch des Ofens beim Backen und Kochen ist deutlich niedriger.

⁵ Die Aufheizzeit auf 250°C beträgt für dieses MANZ Ofenmodell mit MANZ Spezialbackplatten nur ca. 25 Minuten! Dies ist für einen echten Brotbackofen mit hoher Wärmespeicherung sehr kurz und gewährleistet Ihnen eine hohe Flexibilität beim Backen und Kochen sowie einen sehr niedrigen Energieverbrauch. Vergleichen Sie!

⁶ Grundpreis ab Werk Creglingen inkl. 19% Mehrwertsteuer für die Holzherd-Kombination Modell Ökoalpin mit MANZ Elektrobackofen und MANZ Cerankochfeld Modell MCO60/10. Ohne optionale Zusatzausstattungen.

⁷ Matrizen ohne Tefloneinsatz

⁹ Bei Anfahrt in Verbindung einer passenden Tour unseres MANZ Servicemonteurs. Bei Sonderanfahrt werden die tatsächlichen Kosten abgerechnet.

Zahlungs- und Lieferbedingungen

■ Versand von Kleinteilen und Kleingeräten innerhalb Deutschlands

Der Versand von Zubehör, Geräten und Ersatzteilen (außer Teigknetmaschinen LEA5, LEA5 2G, sämtliche Kochfelder und Sperrgut) bis zu einem Gewicht von 30 kg erfolgt innerhalb Deutschlands per Paketdienst.

Die Versandkosten für jedes Paket bis 30 kg Paketgewicht betragen € 8,50.

Leider ist es aus verpackungs- und versandtechnischen Gründen nicht immer möglich, größere Bestellungen in einem Paket zu versenden. Wir bitten daher um Verständnis, wenn wir größere Bestellungen in mehrere Pakete verpacken müssen und damit dementsprechend höhere Versandkosten anfallen. Die Versandkosten richten sich nach den aktuellen Tarifen. Bei einer Erhöhung dieser Tarife behalten wir uns eine entsprechende Anpassung vor.

Der Mindestbestellwert liegt bei € 25,-. Für Bestellungen unterhalb des Mindestbestellwertes wird eine Bearbeitungsgebühr von € 5,- berechnet.

■ Lieferung von Großgeräten innerhalb Deutschlands

Lieferung per Spedition inkl. Verpackung. Frei Bordsteinkante, ohne Verbringung ins Haus € 135,-

Lieferung durch werkseigenes MANZ Servicefahrzeug inkl. Verbringung ins Haus, ohne Einbau € 155,-*

Lieferung durch werkseigenes MANZ Servicefahrzeug inkl. Verbringung ins Haus und qualifiziertem Einbau € 245,-* (*1 Hilfskraft ist für die Verbringung ins Haus zu stellen)

Lieferung von Teigknetmaschinen LEA5 und LEA5 2G sowie sämtlichen Kochfeldern innerhalb Deutschlands: Lieferung per Spedition inkl. Verpackung. Frei Bordsteinkante, ohne Verbringung ins Haus € 60,-

■ Zahlung

Bei Bestellung von Großgeräten und Maschinen werden zum Zeitpunkt der Bestellung 25% des Auftragswertes zur Anzahlung fällig. Der Restbetrag kann in bar, per Vorabüberweisung oder per Bankeinzug vor Lieferung, bei Abholung oder bei Lieferung bezahlt werden.

Bei Lieferung per Spedition erhalten Sie die Ware nach Eingang der vollständigen Bezahlung.

Kleinteile im Versand sind innerhalb 8 Tagen nach Erhalt der Ware zu begleichen.

■ Lieferung ins Ausland

Lieferkosten für den Versand ins Ausland werden je nach Art der bestellten Ware individuell festgelegt. Die Ware muss vor Versand vollständig bezahlt sein. Für Lieferungen in andere EU-Länder gilt der jeweilige MwSt.-Satz des Landes in das die Ware geliefert wird (z. B. Österreich 20%). Vorsteuerabzugsberechtigt sind Firmen, die eine internationale Steuernummer (UID-Nummer) haben. Diese muss bei der Bestellung angegeben werden.

■ Wichtige Information zur Warenrücksendung

Bevor Sie Ware an uns zurücksenden, setzen Sie sich bitte telefonisch unter 07933/91400 mit uns in Verbindung. Unfreie Pakete können von uns nicht angenommen werden!

■ Anmerkungen

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% bzw. 7% deutscher Mehrwertsteuer. Im Falle einer MwSt.-Änderung ändern sich die Preise dementsprechend.

Bitte achten Sie bei Bestellung auf die Richtigkeit Ihrer Rechnungs- und Lieferanschrift. Nachträgliche Änderungen können nur gegen eine Gebühr von € 20,- vorgenommen werden.

Alle Angaben über Ausführungen, technische Daten, Gewichte und Abmessungen sind annähernd und unverbindlich. Leistungsangaben sind ca.-Werte. Druckfehler, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise, Abbildungen und Angaben sind nicht verpflichtend für den Herausgeber. Alle Preise der abgebildeten Artikel verstehen sich ohne Dekoration. Mit dem Erscheinen des Kataloges verlieren alle anderen Kataloge ihre Gültigkeit.

Alle Waren werden geliefert, wie sie zum Zeitpunkt der Auslieferung hergestellt werden. Die gelieferten Waren bleiben bis zur vollständigen Zahlung unser Eigentum. Erfüllungsort ist D-97993 Creglingen. Gerichtsstand ist D-97980 Bad Mergentheim. Für alle Lieferungen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Der Nachdruck dieser Drucksache – auch auszugsweise – ist nicht gestattet.

Bildnachweis: PRILL Mediendesign & Fotografie GmbH, 74635 Kupferzell · Adobe Stock



EXKLUSIV-SET 30/1 VAPOR

zum Abhol-Sonderpreis!

Bestellen – Abholen – Einstecken – Losbacken !

Artikel	Katalog-S.	E.-Preis
Backofen 30/1 mit Exklusiv-Ausstattung Vapor und Multifunktionsuhr M13	27 60 59	€ 2.380,- € 560,- € 185,-
Backstation Untergestell ST30 aus Edelstahl mit ausziehbarer Buchenholz-Arbeitsplatte	64	€ 980,-
Teigknetmaschine LEA5 2G mit 2 Geschwindigkeiten, blau pulverbeschichtet (Farben weiß, rot, anthrazit mögl.)	113	€ 2.050,-
Zubehör Basis-Set 1	142	€ 117,-
Summe Einzelpreise		€ 6.272,-
Set-Preis¹		€ 5.990,-



*EIN SET
FÜR ALLES!*

EXKLUSIV-SET PERFECTUS

zum Abhol-Sonderpreis!

Bestellen – Abholen – Einstecken – Losbacken !

Artikel	Katalog-S.	E.-Preis
Backofen Perfectus 1 mit digitaler MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus <i>Pro</i>	50	€ 5.490,-
Backstation Untergestell Perfectus ST aus Edelstahl mit ausziehbarer Buchenholz-Arbeitsplatte	65	€ 1.190,-
Teigknetmaschine LEA5 2G mit 2 Geschwindigkeiten, Edelstahl	113	€ 2.190,-
Zubehör Basis-Set 1	142	€ 123,-
Summe Einzelpreise		€ 8.993,-
Set-Preis¹		€ 8.590,-



BACKEN WIE
DIE PROFIS!

BACKOFENTRADITION SEIT 1962



Backofenwelt

IMMER EINEN BESUCH WERT!



MANZ Backofenwelt

Backofenstraße 1-3
(Gewerbegebiet „Hörle“)

D - 97993 Creglingen-Münster

Tel.: +49 (0) 79 33 / 91 40-0

Fax: +49 (0) 79 33 / 91 40-99

E-Mail: info@manz-backtechnik.de

Öffnungszeiten

Montag - Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr

Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr

Aktuelle Infos

finden Sie auf unserer Homepage
www.MANZ-Backtechnik.de