



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 (Edelstahl) 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.	10
Ihr Weg zu einem MANZ & Video-Beratung	12
Entdecken Sie MANZ in unserer Backakademie.	14
MANZ Hausmessen.	16
Lieferservice & Kundendienst.	18
Lange Freude am Backen.	20
MANZ-Backöfen.	22
Standgeräte.	31
Standgeräte mit Kochfeldern	41
Einbaugeräte.	49
Einbaugeräte mit Kochfeldschaltern	59
Modellreihe ‚Perfectus‘	67
Modellreihe ‚Maestro‘	73
Zusatzausstattung für MANZ-Backöfen	83
MANZ Küchenherde und Kombinationen.	90
MANZ Kochfelder	106
berbel Dunstabzugshauben.	122
MANZ Gärschränke	128
MANZ Knetmaschinen.	132
MANZ Getreidemühlen	150
MANZ Nudelmaschinen.	156
MANZ Original-Zubehör.	168
MANZ Grill HOT CUBE	208
Geschenk-Gutscheine	210
Finanzierung	212
Stichwort-Verzeichnis	214

HERZLICH WILLKOMMEN



Liebe Leserin, lieber Leser,

backen und kochen ist mehr denn je im Trend. Viele Menschen genießen es, 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 38.000 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

ÜBER 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



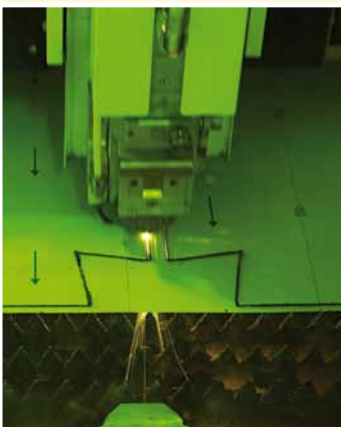
2007

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 Bedampfungssystems 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



2022

Erweiterung des Produktionsspektrums durch Anschaffung eines Schweißroboters



2023

1. MANZ Backwettbewerb



90 JAHRE FIRMENGRÜNDER HEINZ MANZ

Firmengründer Heinz Manz wurde 1934 als ältester von drei Geschwistern in Tübingen geboren. Nach Volks- und Realschule absolvierte er eine Flaschnerlehre in Brettheim. Das Arbeiten mit Metall weckte schon früh sein Interesse und so waren die ersten Stationen seines Arbeitslebens eine Metallwarenfabrik, der Stahlmöbelbau und Porsche Karosserie, bis er schließlich bei Schmidt Backofenbau in Niederstetten seine eigentliche Berufung entdeckte.

Von 1959 bis 1962 entwickelte er im elterlichen Elektrobetrieb den ersten MANZ-Backofen, um sich dann als frisch gebackener Meister, mit der Heinz Manz Apparatebau selbständig zu machen. Die Ära der MANZ-Backöfen war eingeläutet.

Ausgleich in seiner Freizeit findet Heinz Manz in zwei sehr unterschiedlichen Hobbies. Seit 1954 trainiert er Judo wo er 2005 den braunen Gurt und 2014 – mit 80 Jahren – den schwarzen Gurt erlangt. Daneben findet er in der Musik Ruhe und Harmonie.

Seine Energie und den schwäbischen Tüftlergeist hat Heinz Manz bis heute erhalten können. Er engagiert sich weiter für seine Produkte und besuchte 2023 zum 60ten Mal die Leistungsschau ‚Muswiese‘. Ein Leben ohne Backtechnik ist für ihn nicht denkbar.

Im November wird Heinz Manz 92 Jahre alt.

Immer im Einsatz
für modernste MANZ Backtechnik



Ein Miniaturbackofen
zum 60ten Geburtstag



Mit Ehefrau Helga
(2015)





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!

MANZ Backofenwelt

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

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

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr
Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr

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

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



MANZ Technik zum Anfassen: überzeugen Sie sich vor Ort.



Beim Schaubacken gewinnen Sie wertvolle Einblicke.

MANZ TO GO:

Viele MANZ-Öfen und Geräte direkt zum Mitnehmen!

Ob MANZ-Backofen, Teigknetmaschine, Nudelmaschine, Getreidemühle oder professionelles Zubehör – wir haben für sie viele Modelle am Lager, die Sie direkt mitnehmen können.

Und in unserem Werksverkauf warten jede Menge tolle Angebote auf Sie!

Natürlich können Sie Ihr MANZ Wunschgerät auch schon vorab bestellen und bei Ihrem Besuch ganz einfach mitnehmen.

Wir beraten Sie gerne!

**MANZ
TO GO**

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 18.
- 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  **MANZ**[®]
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 212-213.**

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 8.30 Uhr - Ende ca. 16.00 Uhr):

- Begrüßung und Einführung
inklusive Rundgang durch die Backofenwelt mit Produktion
- 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 2026:

Juni	09., 11., 19., 23., 25.
Juli	07., 15., 23., 28.
Aug.	06., 14., 18.
Sep.	12., 29.
Okt.	06., 20., 27., 30.
Nov.	03., 13.
Dez.	09., 11.

Ein Video zum
Kennenlern-
seminar



finden Sie unter: www.MANZ-Backtechnik.de/seminare/



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.

Weitere Seminare wie Spezialseminare für Laugengebäcke, Sauerteig und Kochen im MANZ-Ofen mit Terminen finden Sie auf unserer Homepage www.MANZ-Backtechnik.de.

Oder abonnieren Sie unseren Newsletter (siehe Seiten 21 und 66).

Unseren Seminar-Katalog

mit den aktuellen Terminen finden Sie kostenlos zum Download auf unserer Homepage unter www.MANZ-Backtechnik.de/seminare/



DIE HIGHLIGHTS DES JAHRES: UNSERE HAUSMESSEN



Sichelhenke 29. - 30.08.2026

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, Nudelmaschinen, Getreidemühlen und vielerlei Backzubehör
- Persönliche Beratung und Verkauf aller MANZ Produkte
- Rezeptwand zum Fotografieren
- Gottesdienst am Sonntag
- Bewirtung u. a. mit Braten mit Spätzle und Salat
Frühstück 8.45-10.30 Uhr





Weihnachts-Schaubäckerei 27. - 29.11.2026

Geöffnet 10.00 - 17.00 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 8.45 - 10.30 Uhr
- Kinderspielplatz
- Rezeptwand zum Fotografieren



Herrgottstaler Backtage 15. - 17.05.2027 (Pfingsten)

Geöffnet 10.00 - 17.00 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 Spanferkel, Pizza, Wurst & Steak
Frühstück 8.45 - 10.30 Uhr
- Kinderspielplatz
- Rezeptwand zum Fotografieren





Sie haben die Wahl!

Wir bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten, wie Ihr MANZ Qualitätsprodukt 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. Oder Sie kombinieren die Abholung mit einem Seminarbesuch bei uns (Lieferzeit mit einkalkulieren).
- **Lieferung per Spedition:** Wir lassen das Gerät mit einer Spedition zu Ihnen bis an die Haustüre liefern. Dafür fallen € 165,- Lieferkosten an.
- **MANZ Lieferservice:** Unser Lieferteam bringt den Ofen direkt zu Ihnen ins Haus. Für diesen Lieferservice ohne Einbau berechnen wir eine Servicepauschale von € 195,-.
- **MANZ Liefer- und Anschlussservice:** Unser Serviceteam bringt das neue Gerät zu Ihnen, baut es ein und schließt es an. Für den Liefer- und Anschlussservice berechnen wir eine Pauschale von € 365,- (ausgen. Ökoalpin-Herde und Ablufthauben).
- **Zubehörlieferung:** Kleingeräte und Zubehör bis 30 kg liefert der Paketdienst für eine Versandkostenpauschale von € 8,90

Weitere Zahlungs- und Lieferbedingungen finden Sie auf Seite 217.

Diese Lieferoptionen gelten innerhalb Deutschland.

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. 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 neue Rezepte und Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum Nachbacken und -kochen.



Anmeldung zum MANZ Telegram-Kanal:

www.manz-backtechnik.de/telegram

Tauschen Sie sich 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:

www.manz-backtechnik.de/telegram-chat



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.manz-backtechnik.de/facebook Der MANZ Backofen Gruppe beitreten können Sie unter www.manz-backtechnik.de/facebook-gruppe

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. www.manz-backtechnik.de/instagram

Fragen zum Backen und Kochen?

Einfach die MANZ Hotline anrufen

An bestimmten Terminen 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



Oliver Zahn
Konditormeister

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 **MANZ**[®] BACKOFEN? DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR

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.

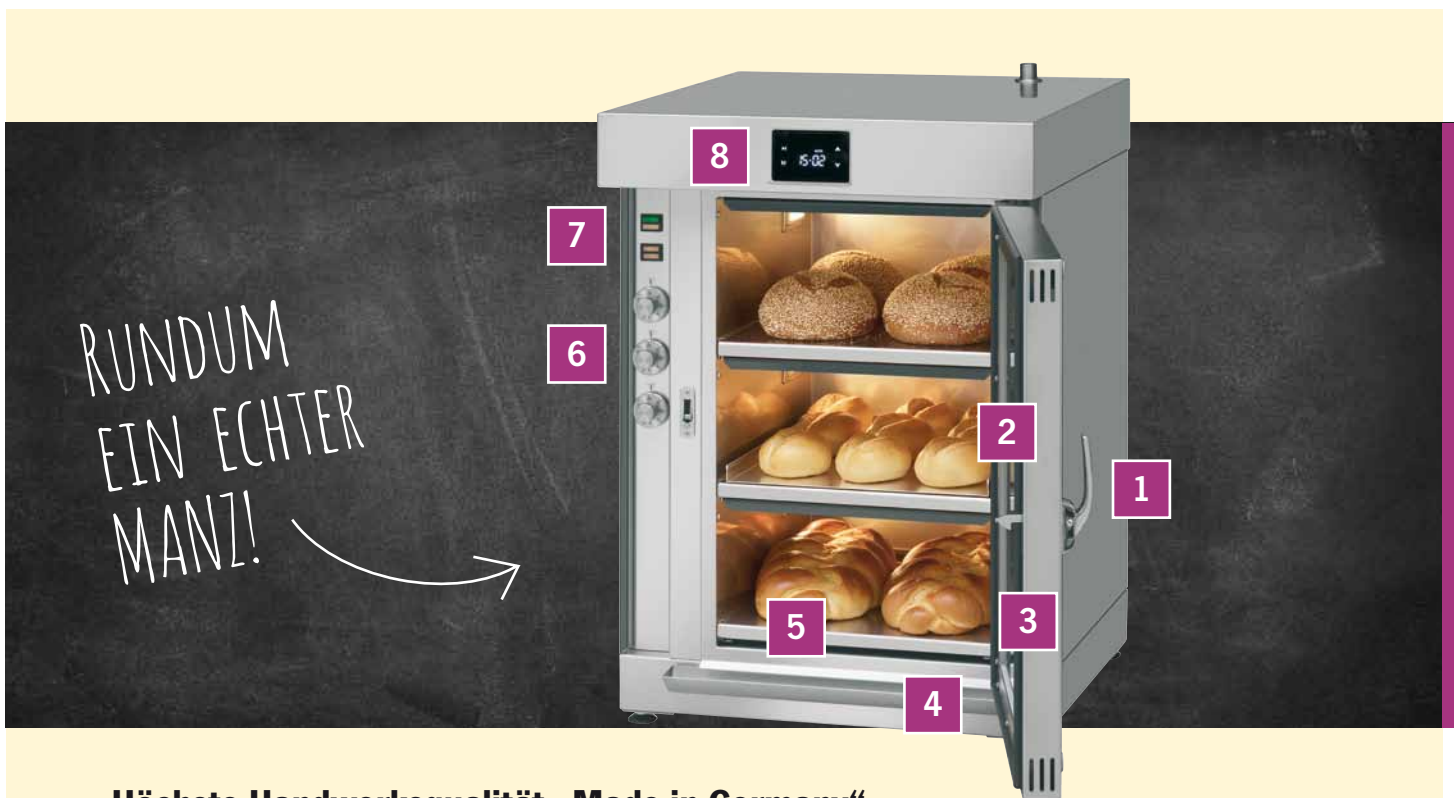
Der MANZ ist der einzige Haushaltsbackofen, der komplett dampfdicht abschließt. So verbleibt die gesamte Eigenfeuchtigkeit des Back-/Gargutes im Ofen, es bleibt dadurch immer saftig und trocknet nicht aus.

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 Backofentüre 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

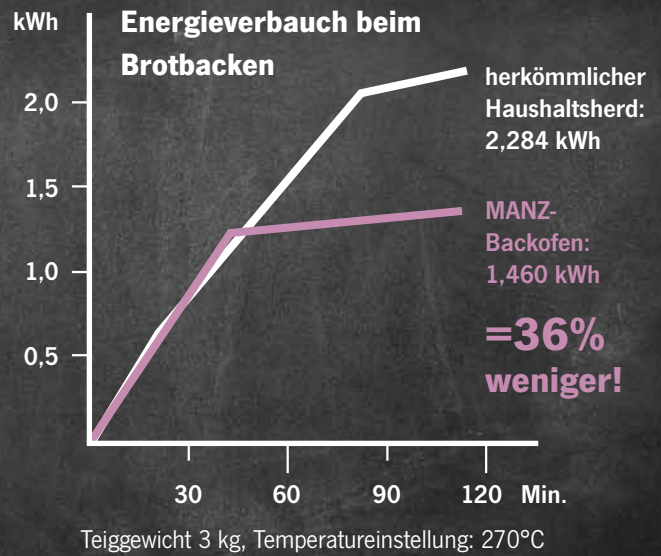
5 Die MANZ **Spezial-Backplatten** sorgen für eine hohe Wärmespeicherung und gewährleisten eine absolut gleichmäßige Wärmeübertragung im ganzen Ofen

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 M25** (optional) für automatisches Ein- und Ausschalten des Ofens zur gewünschten Uhrzeit sowie Timer-Alarmfunktion und integrierte Tastensperre

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



DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR

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



IHR MANZ- BACKOFEN IN FARBAUSFÜHRUNG



Verwirklichen Sie Ihren Traum von einem neuen MANZ-Backofen und machen Sie Ihren MANZ mit einer unserer hitzebeständigen Pulverbeschichtungen zu etwas ganz Besonderem.

Wählen Sie eine unserer beliebten Farbausführungen aus und integrieren Sie Ihren Ofen in Ihren eigenen vier Wänden.



weiß



wein-
rot



high-
land



anthrazit

Farbausführung

Preis ab € 480,-

PASSEND ZU IHRER
TEIGKNETMASCHINE
LEA 5 ODER NOVA





Rezept-Tipp

Herrgottstaler Bauernbrot (2 Laibe à ca. 1.800 g)

Zutaten und Zubereitung:

Am Vortag:

Roggensauerteig:

400 g Roggenmehl Type 1150 mit

400 g Wasser und

40 g Anstellgut* zu einem Teig verkneten und abgedeckt bei ca. 35°C 12-18 Stunden versäuern lassen.

Am Backtag: 40 g vom Sauerteig als Anstellgut für das nächste Mal Backen abnehmen und kühlstellen.

1.100 g Roggen (fein gemahlen),

800 g Roggensauerteig,

500 g Weizenmehl Type 1050,

40 g Salz,

40 g Zucker,

40 g Hefe und

1-1,2 l Wasser zu einem Teig verkneten und zugedeckt ca. 90 Minuten ruhen lassen.

Den Teig zu zwei Laiben formen, in bemehlte Gärkörbe geben und anschließend gut aufgehen lassen.

Backvorgang:

Standard-Regelung:

Abschirmbleche entfernen.

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.

Die Brote auf einen Brotschieber stürzen und direkt auf die Backplatte schieben (freigeschobenes Brot), mit einer Sprühflasche Dampf geben und bei gleicher Hitze ca. 15-20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist). Dann den Backofen ausschalten und das Brot weitere 60 Minuten im Ofen lassen.

Vapor- / getrennte Ober- & Unterhitzeregelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die Brote auf einen Brotschieber stürzen und direkt auf die Backplatte schieben (freigeschobenes Brot). Gleichzeitig, die Oberhitze auf 250°C erhöhen und mit der Vaporfunktion oder einer Sprühflasche Dampf geben. 15-20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist). Dann den Ofen ausschalten und das Brot weitere 60 Minuten im Ofen lassen.

Tipp: Auf Wunsch die Brote nach dem Backen sofort mit einem Streichsud bestreichen.

Dazu 50 g geröstetes Kartoffelmehl und 300 ml Wasser aufkochen und das Brot damit einstreichen.

*Herstellung Anstellgut siehe Seite 82.

STAND- GERÄTE



Die Standgeräte von MANZ zeichnen sich durch viele Qualitätsmerkmale aus:

- Komplett freistehendes Gerät
- Kein Aufbau nötig
- Aufstellen – einstecken – losbacken
- Funktioniert überall
- Dampfableitung erfolgt durch den Deckel
- Hochwertige Edelstahl-Verkleidung rund um den Ofen
- Freistehend auf Füßen oder auf einem unserer Untergestelle / Gärschrank montierbar



FÜR DEN KLEINEN HAUSHALT

Modell 30/1

das Universalgerät



Ausstattung:

- 1 Backkammer, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatte**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kontrollleuchte** zur Anzeige der Backtemperatur
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten

Standgerät 30/1

Anschlusswert	1,7 kW ²
Spannung	230 V
Gewicht	43 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 58 x 47 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammer	22 cm
Artikelnr.	BH-10011/3
Preis ¹	€ 2.940,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
 - Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
 - Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
 - Untergestell
- Details ab Seite 83
- Gärschrank (Seite 128)

UNSER BESTSELLER

Modell 30/2 mit 2 Backetagen



Ausstattung:

- 2 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch 2 separate Thermostate läßt sich **die untere Backetage bei Bedarf zuschalten**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50 bis 270°C einstellbar
- **2 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten	Standgerät 30/2
Anschlusswert	2,6 kW ²
Spannung	230 V
Gewicht	62 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 58 x 64 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	20 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10016/3
Preis ¹	€ 4.280,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
 - Untergestell
- Details ab Seite 83
- Gärschrank (Seite 128)

DOPPELT LEISTUNGSSTARK

Modell DH2-30 mit 2 Backkammern



Ausstattung:

- 2 komplett voneinander unabhängige Backkammern, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Beide Backkammern unabhängig voneinander beheizbar** und einzeln stufenlos von 50° bis 270°C einstellbar
- **2 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backkammer
- **2 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten	Standgerät DH2-30
Anschlusswert	3,4 kW ²
Spannung	230 / 400 V
Gewicht	80 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 60 x 87 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammern	22 / 22 cm
Artikelnr.	BH-10032/3
Preis ¹	€ 5.490,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
 - Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
 - Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
 - Untergestell
- Details ab Seite 83
- Gärschrank (Seite 128)

LEISTUNG UND ÄSTHETIK PUR

Modell 30/3 mit 3 Backetagen



Ausstattung:

- 3 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch 3 separate Thermostate lassen sich **die unteren Backetagen bei Bedarf zuschalten**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **3 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten

Standgerät 30/3

Anschlusswert	3,5 kW ²
Spannung	230 / 400 V
Gewicht	80 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 58 x 84 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	20 / 17 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10022/3
Preis ¹	€ 4.940,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
 - Untergestell
- [Details ab Seite 83](#)
- Gärschrank (Seite 128)

UNSCHLAGBAR

FLEXIBEL

Modell DH3-30

mit 3 Backkammern



Ausstattung:

- 3 komplett voneinander unabhängige Backkammern, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Alle 3 Backkammern unabhängig voneinander beheizbar** und einzeln stufenlos von 50° bis 270°C einstellbar
- **3 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backkammer
- **3 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten

Standgerät DH3-30

Anschlusswert	5,1 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	115 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 60 x 123,5 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammern	22 / 22 / 22 cm
Artikelnr.	BH-10036/3
Preis ¹	€ 8.250,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
 - Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
 - Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
 - Untergestell
- Details ab Seite 83
- Gärschrank (Seite 128)

MEISTERLICH KOMBINIERT

Modell Kombi 2-1 mit Einzel- & Doppelkammer



Ausstattung:

- Kombination aus einer Einzelbackkammer und einer Doppelbackkammer kompakt in einem Gehäuse
- Die obere Backkammer läßt sich **komplett unabhängig** von der Doppelbackkammer einstellen
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **3 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **2 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten

Standgerät Kombi 2-1

Anschlusswert	4,3 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	96 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 60 x 104 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	22 / 20 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10043/3
Preis ¹	€ 6.920,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
 - Untergestell
- Einzelbackkammer:
- Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
 - Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
- Details ab Seite 83
- Gärschrank (Seite 128)

IDEAL FÜR PIZZEN UND KLEINGEBÄCK

Modell 30/4 mit 4 Backetagen



Ausstattung:

- 4 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch 4 separate Thermostate lassen sich **die 3 unteren Backetagen bei Bedarf zuschalten**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **4 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten

Standgerät 30/4

Anschlusswert	4,4 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	90 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 58 x 84 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammern	14 / 3x 12,5 cm
Artikelnr.	BH-10027/3
Preis ¹	€ 5.490,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
 - Untergestell
- Details ab Seite 83
- Gärschrank (Seite 128)

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 35 und 33)

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

■ Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 83



Daten	Standgerät DH5-30
Anschlusswert	6,1 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	124 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 60 x 123 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	20 / 17 cm 20 / 17 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10039/3
Preis ¹	€ 8.950,-
Aufpreis fahrbar	€ 490,-

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 35)

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

■ Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 83

Daten	Standgerät DH6-30
Anschlusswert	7,0 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	160 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 60 x 165 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	20 / 17 / 17 cm 20 / 17 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10041/3
Preis ¹	€ 9.610,-
Aufpreis fahrbar	€ 490,-

STAND- GERÄTE mit Kochfeldern



Die Standgeräte mit Kochfeldern von MANZ zeichnen sich durch viele Qualitätsmerkmale aus:

- Aufstellen – anschließen – losbacken
- Komplett freistehendes Gerät
- Vereint Ihr Wunschofenmodell mit dem passenden Kochfeld
- Ideales Kombinationsgerät
- Perfekt für Ihre Backstube
- Dampfableitung direkt über das Kochfeld
- Hochwertige Edelstahl-Verkleidung rund um den Ofen
- Monoblocksystem

AUCH FÜR DIE
SCHMALE 50ER-NISCHE
ERHÄLTlich



KOMPAKTER ALLESKÖNNER

Modell 30/2VK mit 2 Backtagen



Ausstattung:

- 2 Backtagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch 2 separate Thermostate läßt sich **die untere Backetage bei Bedarf** zuschalten
- **Backtemperatur stufenlos** von 50 bis 270°C einstellbar
- **2 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- **Geräumige Edelstahlschublade** im Ofensockel integriert
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MCO60/10** (Seite 108)
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energie-regler stufenlos von 1 - 12 regelbar

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten

Standgerät 30/2VK

Anschlusswert	9,7 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	85 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 60 x 86/91 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	20 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10020/3
Preis ¹	€ 6.690,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr (Seite 83)
- Kochfeld MCO60/20 (Seite 108) oder Flächen-Induktionskochfeld MIK60 (Seite 112)

HÖCHSTE FLEXIBILITÄT

Modell DH2-30VK mit 2 Backkammern



Ausstattung:

- 2 komplett voneinander unabhängige Backkammern, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Beide Backkammern unabhängig voneinander** beheizbar und einzeln stufenlos von 50° bis 270°C einstellbar
- **2 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backkammer
- **2 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MCO60/10** (Seite 108)
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energie-regler stufenlos von 1 - 12 regelbar

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten

Standgerät DH2-30VK

Anschlusswert	10,6 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	102 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 60 x 86/91 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	22 / 22 cm
Artikelnr.	BH-10035/3
Preis ¹	€ 7.190,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
 - Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
 - Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
- Details ab Seite 83
- Kochfeld MCO60/20 (Seite 108) oder Flächen-Induktionskochfeld MIK60 (Seite 112)

FÜR DIE WIRTSCHAFTSKÜCHE

Modell 30/3VK mit 3 Backetagen



Ausstattung:

- 3 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch 3 separate Thermostate lassen sich **die unteren 2 Backetagen bei Bedarf** zuschalten
- **Backtemperatur stufenlos** von 50 bis 270°C einstellbar
- **3 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MCO60/10** (Seite 108)
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten

Standgerät 30/3VK

Anschlusswert	10,6 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	90 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 60 x 86/91 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	20 / 17 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10025/3
Preis ¹	€ 6.690,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr (Seite 83)
- Kochfeld MCO60/20 (Seite 108) oder Flächen-Induktionskochfeld MIK60 (Seite 112)

MAXIMAL PRODUKTIV

Modell 30/4VK mit 4 Backetagen



Ausstattung:

- 4 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch 4 separate Thermostate lassen sich **die unteren 3 Backetagen bei Bedarf** zuschalten
- **Backtemperatur stufenlos** von 50 bis 270°C einstellbar
- **4 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MCO60/10** (Seite 108)
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten

Standgerät 30/4VK

Anschlusswert	11,5 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	100 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 60 x 86/91 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	14 / 3x 12,5 cm
Artikelnr.	BH-10030/3
Preis ¹	€ 7.240,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr (Seite 83)
- Kochfeld MCO60/20 (Seite 108) oder Flächen-Induktionskochfeld MIK60 (Seite 112)

PASST IN
JEDE KÜCHE

Modell 10/2VK
mit 2 Backetagen

50 cm
Breite



Ausstattung:

- **Spezielle Breite von 50 cm**
- 2 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Sichtfenster und Innenbeleuchtung** für die obere Backetage
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **2 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- Wahlschalter für die **Beheizung einer oder beider Backetagen**
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- **Geräumige Edelstahlschublade** im Ofensockel integriert
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramikkochfeld MC050/10**
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energie-regler stufenlos von 1 - 12 regelbar

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten

Standgerät 10/2VK

Anschlusswert	9,7 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	82 kg
Außenmaße (BxTxH)	50 x 60 x 86/91 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	20 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10004/3
Preis¹	€ 5.780,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr (Seite 83)
- MANZ Glaskeramikkochfeld MC050/10
 - Kochstelle vorne links Einkreiskochzone 210 mm Ø - 2,3 kW
 - Kochstelle vorne rechts Einkreiskochzone 145 mm Ø - 1,2 kW
 - Kochstelle hinten links Einkreiskochzone 145 mm Ø - 1,2 kW
 - Kochstelle hinten rechts Einkreiskochzone 180 mm Ø - 1,8 kW

PASST VIEL
REIN

Modell 10/3VK
mit 3 Backetagen

50 cm
Breite



Ausstattung:

- **Spezielle Breite von 50 cm**
- 3 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Sichtfenster und Innenbeleuchtung** für die obere Backetage
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- Wahlschalter für die **Beheizung von 1, 2 oder 3 Backetagen**
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramikkochfeld MC050/10**
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Daten	Standgerät 10/3VK
Anschlusswert	10,6 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	85 kg
Außenmaße (BxTxH)	50 x 60 x 86/91 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	20 / 17 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10009/3
Preis ¹	€ 5.780,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr (Seite 83)
- MANZ Glaskeramikkochfeld MC050/10
 - Kochstelle vorne links Einkreiskochzone 210 mm Ø - 2,3 kW
 - Kochstelle vorne rechts Einkreiskochzone 145 mm Ø - 1,2 kW
 - Kochstelle hinten links Einkreiskochzone 145 mm Ø - 1,2 kW
 - Kochstelle hinten rechts Einkreiskochzone 180 mm Ø - 1,8 kW



EINBAU- GERÄTE



Die Einbaugeräte von MANZ zeichnen sich durch viele Qualitätsmerkmale aus:

- Passende Geräte für Ihre bestehende oder neue Küche
- Komplett autarke Nutzung neben Ihrem Kochfeld
- Ergonomische Bedienung bei einem Einbau in Arbeitshöhe
- Individuelle Gestaltung der Dampfableitung
- Ausziehbare Deckelblende zum Schutz der Küchenmöbel
- Hochwertige Edelstahl-Verblendung



FÜR DEN KLEINEN HAUSHALT

Modell 30/1E das Universalgerät



Ausstattung:

- 1 Backkammer, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatte**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kontrollleuchte** zur Anzeige der Backtemperatur
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät 30/1E

Anschlusswert	1,7 kW ²
Spannung	230 V
Gewicht	39 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 43,5 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammer	22 cm
Artikelnr.	BH-10012/3
Preis ¹	€ 3.290,-

Einbaumaße

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: Der Einbaubackofen Modell 30/1E passt 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.

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

DER KLEINE MIT SCHUBLADE

Modell 30/1ES
für Ofen-Einbauöffnung



Ausstattung:

- 1 Backkammer, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatte**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kontrollleuchte** zur Anzeige der Backtemperatur
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Geräumige **Edelstahlschublade** im Ofensockel integriert

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät 30/1ES

Anschlusswert	1,7 kW ²
Spannung	230 V
Gewicht	55 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 60 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammer	22 cm
Artikelnr.	BH-10015/3
Preis ¹	€ 3.980,-

Einbaumaße

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: Der Einbaubackofen Modell 30/1ES passt in der Höhe ideal in Einbauöffnungen für handelsübliche 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.

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

UNSER BESTSELLER

Modell 30/2E mit 2 Backtagen



Ausstattung:

- 2 Backtagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch 2 separate Thermostate läßt sich **die untere Backetage bei Bedarf zuschalten**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **2 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
- Dampfblöte

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät 30/2E

Anschlusswert	2,6 kW ²
Spannung	230 V
Gewicht	54 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 60 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammer	20 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10017/3
Preis ¹	€ 4.640,-

Einbaumaße

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 30/2E passt 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.

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

DOPPELT LEISTUNGSSTARK

Modell DH2-30E mit 2 Backkammern



Ausstattung:

- 2 komplett voneinander unabhängige Backkammern, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Beide Backkammern stufenlos und komplett unabhängig** voneinander von 50° bis 270°C einstellbar
- **2 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backkammer
- **2 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät DH2-30E

Anschlusswert	3,4 kW ²
Spannung	230 / 400 V
Gewicht	73 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 80 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammern	22 / 22 cm
Artikelnr.	BH-10033/3
Preis¹	€ 5.780,-

Einbaumaße

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 Kühlschrankschranköffnung. 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.

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

LEISTUNG UND ÄSTHETIK PUR

Modell 30/3E mit 3 Backetagen



Ausstattung:

- 3 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch 3 separate Thermostate lassen sich **die unteren Backetagen bei Bedarf zuschalten**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **3 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
- Dampfblöte

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät 30/3E

Anschlusswert	3,5 kW ²
Spannung	230 / 400 V
Gewicht	71 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 80 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	20 / 17 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10023/3
Preis ¹	€ 5.240,-

Einbaumaße

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 Kühlschrankschranköffnung. 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.

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

UNSCHLAGBAR

FLEXIBEL

Modell DH3-30E

mit 3 Backkammern



Ausstattung:

- 3 komplett voneinander unabhängige Backkammern, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Alle 3 Backkammern stufenlos und komplett unabhängig** voneinander von 50° bis 270°C einstellbar
- **3 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backkammer
- **3 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät DH3-30E

Anschlusswert	5,1 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	106 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 116,5 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammern	22 / 22 / 22 cm
Artikelnr.	BH-10037/3
Preis¹	€ 8.630,-

Einbaumaße

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.

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

MEISTERLICH KOMBINIERT

Modell Kombi 2-1E mit Einzel- & Doppelkammer



Ausstattung:

- Kombination aus einer Einzelbackkammer und einer Doppelbackkammer kompakt in einem Gehäuse
- Die obere Backkammer läßt sich **komplett unabhängig** von der Doppelbackkammer einstellen
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **3 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **2 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
 - Dampfblöte
- Einzelbackkammer:
- Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
 - Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät Kombi 2-1E

Anschlusswert	4,3 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	88 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 96,5 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	22 / 20 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10044/3
Preis¹	€ 7.240,-

Einbaumaße

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.

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

IDEAL FÜR PIZZEN UND KLEINGEBÄCK

Modell 30/4E
mit 4 Backetagen



Ausstattung:

- 4 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch 4 separate Thermostate lassen sich **die 3 unteren Backetagen bei Bedarf zuschalten**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **4 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
- Dampfblöte

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät 30/4E

Anschlusswert	4,4 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	80 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 80 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammern	14 / 3x 12,5 cm
Artikelnr.	BH-10028/3
Preis ¹	€ 5.740,-

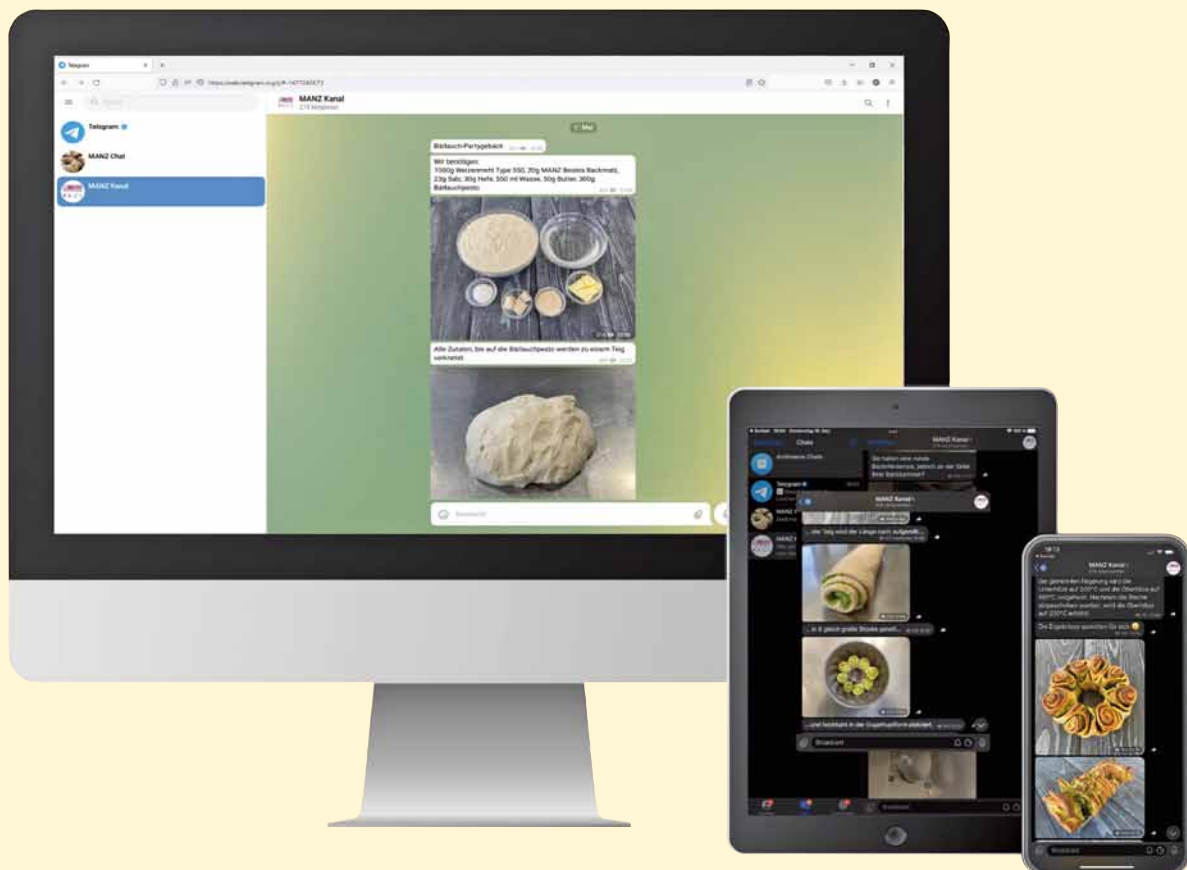
Einbaumaße

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. 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.

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

SIND SIE SCHON DABEI?



- **Tolle Rezepte und Ofenerklärungen**
- **Schritt-für-Schritt Anleitungen zum Nachbacken und -kochen**
- **Von unseren Profis getestet**
- **Tipps, Tricks und vieles mehr!**



Unser Telegram-Kanal:

www.manz-backtechnik.de/telegram

Telegram-Chat:

www.manz-backtechnik.de/telegram-chat

EINBAU- GERÄTE mit Kochfeldschaltern



Die Einbaugeräte von MANZ zeichnen sich durch viele Qualitätsmerkmale aus:

- Passende Geräte für Ihre bestehende oder neue Küche
- Steuerung des Kochfeldes durch massive Edelstahlknebel
- Dampfableitung des Backofens erfolgt über das Kochfeld
- Hochwertige Edelstahl-Verblendung
- Optimale Kombination von Backofen und Kochfeld
- Kopplung von Backofen und Kochfeld über die Herdanschlussdose



FÜR DEN KLEINEN HAUSHALT

Modell 30/1EK das Universalgerät



Ausstattung:

- 1 Backkammer, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatte**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kontrollleuchte** zur Anzeige der Backtemperatur
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Kombinierbar mit Kochfeld MCO60/10 oder MCO60/20 (Seite 108)

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät 30/1EK

Anschlusswert	1,7 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	40 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 43,5 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammer	22 cm
Artikelnr.	BH-10013/3
Preis ¹	€ 3.710,- ohne Kochfeld

Einbaumaße

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: Der Einbaubackofen Modell 30/1EK passt 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.

DER KLEINE MIT SCHUBLADE

Modell 30/1EKS
für die Ofen-Einbauöffnung



Ausstattung:

- 1 Backkammer, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatte**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **Kontrollleuchte** zur Anzeige der Backtemperatur
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Geräumige **Edelstahlschublade** im Ofensockel integriert
- Kombinierbar mit Kochfeld MCO60/10 oder MCO60/20 (Seite 108)

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät 30/1EKS

Anschlusswert	1,7 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	56 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 60 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammer	22 cm
Artikelnr.	BH-10014/3
Preis ¹	€ 4.390,- ohne Kochfeld

Einbaumaße

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: Der Einbaubackofen Modell 30/1EKS passt in der Höhe ideal in Einbauöffnungen für handelsübliche 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.

UNSER BESTSELLER

Modell 30/2EK mit 2 Backetagen



Ausstattung:

- 2 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch 2 separate Thermostate läßt sich **die untere Backetage bei Bedarf zuschalten**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **2 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Kombinierbar mit Kochfeld MCO60/10 oder MCO60/20 (Seite 108)

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät 30/2EK

Anschlusswert	2,6 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	55 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 60 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammer	20 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10018/3
Preis ¹	€ 5.050,- ohne Kochfeld

Einbaumaße

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 30/2EK passt 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.

DOPPELT
LEISTUNGSSTARK

Modell DH2-30EK
mit 2 Backkammern



Ausstattung:

- 2 komplett voneinander unabhängige Backkammern, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Beide Backkammern stufenlos und komplett unabhängig** voneinander von 50° bis 270°C einstellbar
- **2 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **2 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Kombinierbar mit Kochfeld MCO60/10 oder MCO60/20 (Seite 108)

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät DH2-30EK

Anschlusswert	3,4 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	74 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 82/87 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammern	22 / 22 cm
Artikelnr.	BH-10034/3
Preis¹	€ 6.190,- ohne Kochfeld

Einbaumaße

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 DH2-30EK 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.

LEISTUNG UND ÄSTHETIK PUR

Modell 30/3EK mit 3 Backetagen



Ausstattung:

- 3 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch 3 separate Thermostate lassen sich **die unteren Backetagen bei Bedarf zuschalten**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **3 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Kombinierbar mit Kochfeld MCO60/10 oder MCO60/20 (Seite 108)

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät 30/3EK

Anschlusswert	3,5 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	72 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 82/87 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backetagen	20 / 17 / 17 cm
Artikelnr.	BH-10024/3
Preis ¹	€ 5.650,- ohne Kochfeld

Einbaumaße

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 30/3EK 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.

IDEAL FÜR PIZZEN UND KLEINGEBÄCK

Modell 30/4EK mit 4 Backetagen



Ausstattung:

- 4 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch 4 separate Thermostate sind alle **die 3 unteren Backetagen bei Bedarf zuschalten**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **4 Kontrollleuchten** zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Kombinierbar mit Kochfeld MCO60/10 oder MCO60/20 (Seite 108)

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 83

Daten

Einbaugerät 30/4EK

Anschlusswert	4,4 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	81 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 56 x 82/87 cm
Innenmaße (Backflächen)	38 x 44 cm
Höhe der Backkammern	14 / 3x 12,5 cm
Artikelnr.	BH-10029/3
Preis ¹	€ 6.150,- ohne Kochfeld

Einbaumaße

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 30/4EK 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.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!



Monatliche
Verlosung

**Der € 50,- MANZ
Wertgutschein geht:**

MIT ETWAS GLÜCK
AN SIE!

Der/Die Gewinner/in
wurde bereits von uns
benachrichtigt!

**Abonnieren Sie unseren kostenlosen
MANZ Newsletter und freuen Sie sich auf:**

- Tolle Rezepte, perfekt für Ihren MANZ-Backofen
- Monatlich neue, einzigartige Angebote
- Neuigkeiten aus unserer MANZ Backofenwelt
- Wissenswertes aus unterschiedlichen Bereichen
- Die Chance auf einen € 50,- MANZ Wertgutschein unserer monatlichen Verlosung

**Alle Newsletter-Abonnenten nehmen automatisch
an der monatlichen Verlosung teil!**



Jetzt anmelden auf:

www.manz-backtechnik.de/newsletter

GEWERBETECHNIK IM GASTRONORMFORMAT

Modellreihe ,Perfectus‘



Mit der Modellreihe ,Perfectus‘ holen Sie sich das Gastronom-
Format in kompakter Bauweise direkt nach Hause:

- Zum Einbauen oder als freistehendes Gerät
- In der **90er Einbaubreite**
- Ideal für Bleche und Formen im Format GN (1/1)
- Serienmäßig mit 25 cm hoher Backkammer
- Einfachste Bedienung durch die neue MANZ EasyPlus *Pro* Backofen-Steuerung
- Große Klapptüre in schwerer Ausführung
- Mit Festwasser-Anschluss

ERHÄLTlich MIT
EINER UND ZWEI
SEPARATEN BACKKAMMERN



NICHT NUR FÜR SPITZENKÖCHE

LA FER
by Manz

Modell ‚Perfectus 1‘ mit 1 Backkammer



Ausstattung:

- Backkammer für **Blechformat 53 x 32,5 cm** (Gastronom 1/1)
- Ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro**
- **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**

Für dieses MANZ Backofenmodell wird ein Festwasser-Anschluss benötigt.

Daten

Standgerät Perfectus 1

Anschlusswert	2,9 kW ²
Spannung	230 / 400 V
Gewicht	77 kg
Außenmaße (BxTxH)	85 x 55 x 53 cm
Innenmaße (Backflächen)	54 x 33,5 cm
Höhe der Backkammer	25 cm
Artikelnr.	BH-10045/3
Preis¹	€ 6.980,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Untergestell

Details ab Seite 88

- Gärschrank (Seite 131)

Einfach programmierbar: Die MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus *Pro* (Beschreibung siehe Seite 78)



INTEGRIERT

Modell
„Perfectus 1E“
mit 1 Backkammer



Ausstattung:

- Backkammer für **Blechformat 53 x 32,5 cm** (Gastronom 1/1)
- Ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro**
- **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**

Für dieses MANZ Backofenmodell wird ein Festwasser-Anschluss benötigt.

Daten **Einbaugerät Perfectus 1E**

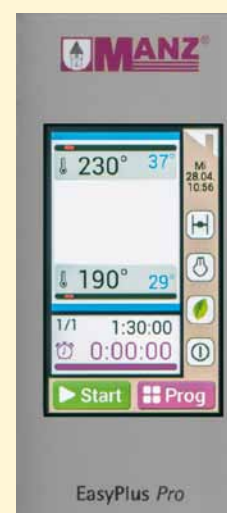
Anschlusswert	2,9 kW ²
Spannung	230 / 400 V
Gewicht	75 kg
Außenmaße (BxTxH)	90 x 55 x 48 cm
Innenmaße (Backflächen)	54 x 33,5 cm
Höhe der Backkammer	25 cm
Artikelnr.	BH-10046/3
Preis¹	€ 7.190,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Dampfblöte

Details ab Seite 86

Manuell oder als Programm:
Die MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus *Pro* (Beschreibung siehe Seite 78)



DAS NÄCHSTE LEVEL

Modell ‚Perfectus 2‘ mit 2 Backkammern



Ausstattung:

- 2 Backkammern bedarfsgerecht einzeln zuschaltbar und komplett unabhängig voneinander regelbar für **Blechformat 53 x 32,5 cm** (Gastronorm 1/1)
- Jede Backkammer ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro**
- **Dampfdicht schließende Klapp-türen** mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Jede Backkammer ist ausgestattet mit einem extra starken Dampfgenerator sowie dem **MANZ Impulsbe-dampfungssystem IDS**
- Elektrischer Schwadenabzug
- Programmierbare **Nachtstartautomatik**

Für dieses MANZ Backofenmodell wird ein Festwasser-Anschluss benötigt.

Daten

Standgerät Perfectus 2

Anschlusswert	5,8 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	125 kg
Außenmaße (BxTxH)	85 x 55 x 90 cm
Innenmaße (Backflächen)	54 x 33,5 cm
Höhe der Backkammer	25 cm
Artikelnr.	BH-10047/3
Preis ¹	€ 13.280,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
 - Untergestell
- Details ab Seite 88
- Gärschrank (Seite 131)

Eigene oder gespeicherte Bilder verwenden? Kein Problem mit der MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus *Pro* (Beschreibung siehe Seite 78)



DOPPELT GUT

Modell ,Perfectus 2E' mit 2 Backkammern



Ausstattung:

- 2 Backkammern bedarfsgerecht einzeln zuschaltbar und komplett unabhängig voneinander regelbar für **Blechformat 53 x 32,5 cm** (Gastronorm 1/1)
- Jede Backkammer ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro**
- **Dampfdicht schließende Klapptür** mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Jede Backkammer ist ausgestattet mit einem extra starken Dampfgenerator sowie dem **MANZ Impulsdampfungssystem IDS**
- Elektrischer Schwadenabzug
- Programmierbare **Nachtstartautomatik**

Für dieses MANZ Backofenmodell wird ein Festwasser-Anschluss benötigt.

Daten **Einbaugerät Perfectus 2E**

Anschlusswert	5,8 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	125 kg
Außenmaße (BxTxH)	90 x 55 x 85 cm
Innenmaße (Backflächen)	54 x 33,5 cm
Höhe der Backkammer	25 cm
Artikelnr.	BH-10048/3
Preis ¹	€ 13.470,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Dampfblöte

Details ab Seite 82

Ihr neuer Zeitmanager:
Mit dem Wochentimer der
MANZ-Backofen Programm-
steuerung EasyPlus **Pro**
(Beschreibung siehe Seite 78)





Rezept-
Tipp

MANZ FlatSnack (8 Stück à 200 g)

Zutaten und Zubereitung:

- 1.000 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl 550,
- 600 g Wasser (kalt),
- 500 g Weizenmehl Type 1050,
- 8 g Hefe und
- 20 g Salz zu einem mittelfesten Teig verkneten und in einer geölten Teigwanne ca. 2-3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Circa 200 g-Teiglinge abstechen, schonend rundwirken und rund ausrollen.

Nach Wunsch mit den Fingerspitzen rundherum einen ca. 0,5 cm breiten Rand abdrücken.
Den Teig nach Wunsch belegen und im vorgeheizten Backofen backen.

Backvorgang:

Standard-Regelung:

Abschirmbleche entfernen.
MANZ-Backofen auf 270°C vorheizen. Die Pizzen in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben (direkt auf die Backplatte) und bei gleicher Hitze ca. 5 - 7 Minuten knusprig backen.

Vapor- / getrennte Ober- & Unterhitzeregelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 240°C vorheizen. Beim Einschieben die Oberhitze auf 270°C erhöhen und ca. 5 - 7 Minuten knusprig backen.

WEITERE TOLLE REZEPTE, PERFEKT FÜR IHREN
MANZ-BACKOFEN FINDEN SIE AUF:
WWW.MANZ-BACKTECHNIK.DE/REZEPTE

KOMPAKTE BAUWEISE - VOLLE AUSSTATTUNG - BESTE BACKERGEBNISSE

Modellreihe ,Maestro'



Die Modellreihe ,Maestro' bringt Ihnen das Gewerbe-Format in kompakter Bauweise direkt nach Hause:

- Zum Einbauen oder als freistehendes Gerät
- Ideal für Bleche und Formen in der Bäcker-Norm 60 x 40 cm
- Serienmäßig mit 25 cm hoher Backkammer
- Einfachste Bedienung durch die neue MANZ EasyPlus *Pro* Backofen-Steuerung
- Große Klapptüre in schwerer Ausführung
- Mit Festwasser-Anschluss

ERHÄLTlich
MIT EINER ODER ZWEI
SEPARATEN BACKKAMMERN



KOMPAKT UND LEISTUNGSSTARK

Modell ‚Maestro 1‘ mit 1 Backkammer



Ausstattung:

- Backkammer für **Blechformat 60 x 40 cm** (Bäckernorm)
- Ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro**
- **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**

Für dieses MANZ Backofenmodell wird ein Festwasser-Anschluss benötigt.

Daten

Standgerät Maestro 1

Anschlusswert	3,3 kW ²
Spannung	230 / 400 V
Gewicht	96 kg
Außenmaße (BxTxH)	97 x 65 x 44 cm
Innenmaße (Backflächen)	60 x 40 cm
Höhe der Backkammer	25 cm
Artikelnr.	BG-10020/3
Preis ¹	€ 7.150,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Untergestell

Details ab Seite 88

- Gärschrank (Seite 131)

Automatisiertes Backen:
Die MANZ-Backofen Programm-
steuerung EasyPlus *Pro*
(Beschreibung siehe Seite 78)



KOMPAKT UND LEISTUNGSSTARK

Modell ‚Maestro 1E‘ mit 1 Backkammer



Ausstattung:

- Backkammer für **Blechformat 60 x 40 cm** (Bäckernorm)
- Ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro**
- **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**

Für dieses MANZ Backofenmodell wird ein Festwasser-Anschluss benötigt.

Daten **Einbaugerät Maestro 1E**

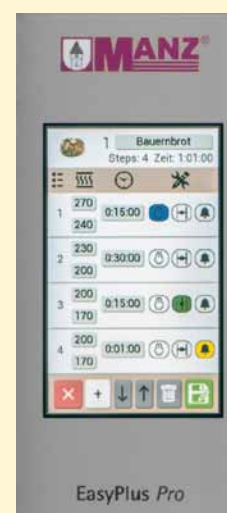
Anschlusswert	3,3 kW ²
Spannung	230 / 400 V
Gewicht	94 kg
Außenmaße (BxTxH)	102 x 65 x 46,5 cm
Innenmaße (Backflächen)	60 x 40 cm
Höhe der Backkammer	25 cm
Artikelnr.	BG-10021/3
Preis ¹	€ 7.340,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Dampfblöte

Details ab Seite 86

Programmieren ohne studieren:
Die MANZ-Backofen Programm-
steuerung EasyPlus *Pro*
(Beschreibung siehe Seite 78)



MAXIMAL
FLEXIBEL

Modell ,Maestro 2'
mit 2 Backkammern



Ausstattung:

- 2 Backkammern bedarfsgerecht einzeln zuschaltbar und komplett unabhängig voneinander regelbar für **Blechformat 60 x 40 cm**
- Jede Backkammer ist ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro**
- **Dampfdicht schließende Klapp-türen** mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Jede Backkammer ist ausgestattet mit einem extra starken Dampfgenerator sowie dem **MANZ Impuls-bedampfungssystem IDS**
- Elektrischer Schwadenabzug
- Programmierbare **Nachtstartautomatik**

Für dieses MANZ Backofenmodell wird ein Festwasser-Anschluss benötigt.

Daten

Standgerät Maestro 2

Anschlusswert	6,6 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	151 kg
Außenmaße (BxTxH)	97 x 65 x 78 cm
Innenmaße (Backflächen)	60 x 40 cm
Höhe der Backkammern	25 cm
Artikelnr.	BG-10023/3
Preis ¹	€ 13.620,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
 - Untergestell
- Details ab Seite 88
- Gärschrank (Seite 131)

Mit Touchscreen: Die MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus *Pro* (Beschreibung siehe Seite 78)



MAXIMAL
FLEXIBEL

Modell ‚Maestro 2E‘ mit 2 Backkammern



Ausstattung:

- 2 Backkammern bedarfsgerecht einzeln zuschaltbar und komplett unabhängig voneinander regelbar für **Blechformat 60 x 40 cm**
- Jede Backkammer ist ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro**
- **Dampfdicht schließende Klapp-türen** mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Jede Backkammer ist ausgestattet mit einem extra starken Dampfgenerator sowie dem **MANZ Impuls-bedampfungssystem IDS**
- Elektrischer Schwadenabzug
- Programmierbare **Nachtstartautomatik**

Für dieses MANZ Backofenmodell wird ein Festwasser-Anschluss benötigt.

Daten

Einbaugerät Maestro 2E

Anschlusswert	6,6 kW ²
Spannung	400 V
Gewicht	149 kg
Außenmaße (BxTxH)	102 x 65 x 80,5 cm
Innenmaße (Backflächen)	60 x 40 cm
Höhe der Backkammern	25 cm
Artikelnr.	BG-10024/3
Preis ¹	€ 13.880,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Dampfblöte

Details ab Seite 86

Geben Sie Ihrem Gebäck Spezialnamen: Die MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus *Pro* (Beschreibung siehe Seite 78)



OFENSTEUERUNG MIT KÖPFCHEN:

MANZ EasyPlus Pro

Intelligent, komfortabel und ganz einfach zu bedienen



Neu entwickelt für maximalen Bedienkomfort

Die neue MANZ Backofensteuerung EasyPlus Pro ist das Ergebnis langjähriger Erfahrung und praxisorientierter Entwicklung. Sie bietet Ihnen ein perfektes Backerlebnis mit einer Fülle an nützlichen Funktionen: Die EasyPlus Pro zeigt Ihnen ein Höchstmaß an Benutzerfreundlichkeit und gibt Ihnen immer die volle Kontrolle über Ihren Backprozess.

Einfach zeitgemäß: Der Touch-Screen

Das neue Touch-Display macht die Bedienung so einfach wie nie zuvor – ein Fingertipp genügt, um Ihre bevorzugten Einstellungen vorzunehmen. Haptische und akustische Signale der Steuerung sorgen für ein direktes Feedback und bestätigen jede Ihrer Eingaben sofort und zuverlässig.

Eine neue Welt voller Möglichkeiten

Von der manuellen Eingabe und Kontrolle des Backvorgangs bis hin zur Steuerung komplexer Backprogramme – die EasyPlus Pro eröffnet Ihnen eine Welt voller Möglichkeiten.

Ob Sie ein erfahrener Bäcker sind oder Ihre Backreise gerade erst beginnt, die intelligente Backofensteuerung EasyPlus Pro wird Sie begeistern und Ihnen ein komplett neues Backerlebnis verschaffen.



Volle Kontrolle: Die manuelle Steuerung der EasyPlus Pro

Die Benutzerfreundlichkeit der EasyPlus *Pro* glänzt mit einem intuitiven und zugleich logisch aufgebauten Bedienfeld. Mit nur einem Tipp auf die voreingestellte Temperatur können Sie die Ober- und Unterhitze unabhängig voneinander und gradgenau nach Ihren Wünschen einstellen.

Das Display zeigt Ihnen stets die von Ihnen eingestellte Temperatur sowie die tatsächliche Temperatur im Backraum. Sobald Ihre Wunschtemperatur höher ist als die aktuelle Temperatur im Backraum, signalisiert ein roter Balken den Aufheizvorgang.

Sie haben Ihren Backtag beendet? Das Ausschalten der Steuerung speichert die zuletzt eingestellte Temperatur und setzt sich nicht zurück.

Automatisiertes Backen: Ihre EasyPlus Pro übernimmt für Sie!

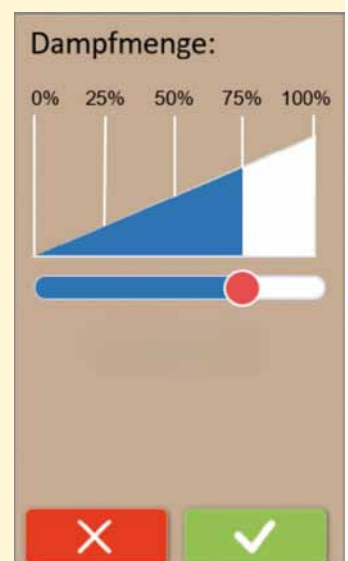
Ein sanftes Antippen des Timers genügt, um die von Ihnen gewünschte Zeit einzustellen. Unabhängig davon, ob 10 Sekunden, 10 Minuten oder 10 Stunden vergehen – die EasyPlus *Pro* signalisiert Ihnen visuell und akustisch, dass der Timer abgelaufen ist.

Doch das ist erst der Anfang! Sie können auch einen aufsteigenden Timer erstellen. Starten Sie den Timer, ohne im Voraus eine gewünschte Zeit eingestellt zu haben – fertig!

Der Timer ist abgelaufen, aber Ihr Gebäck benötigt noch die klassische „Bäckerminute“? Die EasyPlus *Pro* bietet Ihnen die einzigartige Möglichkeit, nach Ablauf des Timers zusätzliche Minuten hinzuzufügen, ohne den Timer erneut einstellen zu müssen. Ein einfacher Tastendruck auf die Timer-Schaltfläche genügt, um Ihrem Gebäck noch mehr Zeit zu geben.

Dampf soviel Sie wollen

Das MANZ Impulsbedampfungssystem IDS sorgt für mächtig Dampf im Backraum. Durch die automatische, impulsgesteuerte Bedampfung wird der erzeugte Schwaden deutlich besser vom Gebäck angenommen als bei herkömmlichen Bedampfungssystemen. Da aber nicht alle Backwaren „Volldampf“ vertragen, sind die MANZ-Backöfen ‚Perfectus‘ und ‚Maestro‘ zusätzlich mit dem MANZ Dampfmengen-Anwahlsystem ausgestattet.

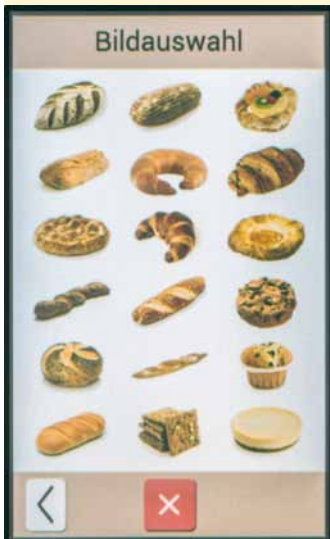




Programmieren ganz ohne Studium

Entdecken Sie eine Welt voller Möglichkeiten mit der EasyPlus *Pro* und seiner intuitiven Programmfunktion! Mit einem einfachen Tastendruck betreten Sie eine Welt von grenzenloser Vielfalt. Genießen Sie nicht nur die 8 vorprogrammierten Backoptionen, die von unseren Experten perfekt auf Ihren MANZ-Backofen abgestimmt sind, sondern erschaffen Sie mit Leichtigkeit bis zu 99 individuelle Backprogramme nach Ihren Wünschen.

Gestalten Sie Ihr ganz persönliches Backerlebnis, indem Sie ein eigenes Programm erstellen und individuell benennen. Mit dem Bildsymbol können Sie zusätzlich ein passendes Bild auswählen und Ihrem Programm eine persönliche Note verleihen.



Mit der Flexibilität der EasyPlus *Pro* können Sie bis zu 10 Schritte für jedes Ihrer Backrezepte speichern, um so Ihre Vorstellungen ganz genau umzusetzen. Von der Ober- und Unterhitze bis hin zur präzisen Länge jedes einzelnen Schritts – ihre Präzision kennt keine Grenzen. Der Step-Alarm gibt Ihnen zu Beginn jedes Programmschritts einen sanften Hinweis, damit Sie stets den perfekten Zeitpunkt im Blick haben. Und sollten Sie einmal Änderungen vornehmen müssen, ist das genauso einfach – tippen und halten Sie einfach das entsprechende Feld gedrückt, um es zu löschen.

Die Bedienung könnte nicht einfacher sein: Wählen Sie das gewünschte Programm aus, bestätigen Sie mit einem Fingertipp und lassen Sie Ihren MANZ-Backofen die Arbeit erledigen.



Natürlich sind Sie immer Herr des Geschehens

Auch beim automatischen Backen mit Backprogrammen können Sie während des Backprozesses problemlos eingreifen und alle Werte nach Ihren Wünschen anpassen.

Tauchen Sie ein in die Welt der grenzenlosen Möglichkeiten mit unserer EasyPlus *Pro* und seiner innovativen Programmfunktion. Entdecken Sie, was es bedeutet, kreativ zu sein und lassen Sie Ihre Visionen wahr werden – jeden Tag, mit jedem Programm.

EasyPlus Pro: Ihr neuer Zeitmanager

Integrieren Sie Ihre Wochenplanung in die EasyPlus *Pro* und starten Sie mit perfektem Timing in jeden einzelnen Tag! Mit nur wenigen Klicks können Sie den gesamten Wochentimer nach Ihren Wünschen aktivieren oder individuelle Einstellungen für jeden Tag vornehmen. Ihr MANZ-Backofen beginnt vollautomatisch mit der Aufheizphase der Backkammer, sodass Sie Ihren Fokus voll und ganz Ihrem Backgut widmen können.

Und das ist noch nicht alles! Für Mehretagenöfen bietet die EasyPlus *Pro* eine maßgeschneiderte Lösung: Passen Sie den Wochentimer ganz nach Ihren Bedürfnissen für jede Etage individuell an.

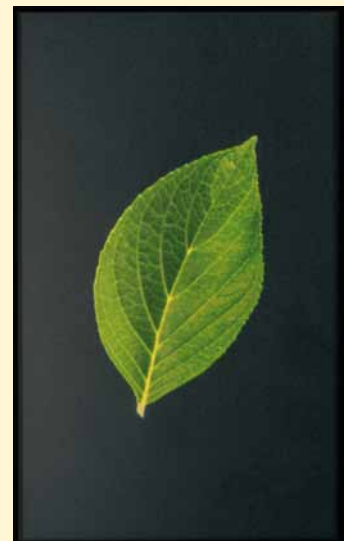
Sie definieren eines unserer perfekt abgestimmten oder von Ihnen individuell erstellten Programme, fügen die gewünschte Uhrzeit hinzu, wann Ihr Ofen mit der Aufheizphase beginnen soll, sowie zu welchen Tagen. Ihrer Wochenroutine steht nichts mehr im Weg. Gewinnen Sie kostbare Zeit, um sich noch mehr um die Vorbereitung Ihrer Backwaren zu kümmern. Die Entlastung werden Sie spüren!

Der Umwelt zu Liebe: Unser integrierter Eco-Modus

Durch die Verwendung des integrierten Eco-Modus tragen Sie aktiv zu einem nachhaltigen Betrieb bei und genießen gleichzeitig die zahlreichen Vorteile dieser Funktion. Im Eco-Modus können Sie gleich drei entscheidende Faktoren optimieren: Zeit, Energie und damit auch Kosten.

Der Eco-Modus ist eine intelligente Funktion der EasyPlus *Pro*, die speziell darauf ausgelegt ist, die Temperatur Ihres MANZ-Backofens äußerst effizient zu regulieren. Sobald der Eco-Modus aktiviert ist, arbeitet die EasyPlus *Pro* mit höchster Effizienz, um die Temperatur im Backraum auf einem konstanten Level zu halten. Sobald Sie den Eco-Modus deaktivieren, werden nur noch 15 Minuten benötigt, um die voreingestellte Temperatur erneut zu erreichen.

Diese bemerkenswerte Funktionalität verhindert nicht nur, dass der Ofen nach dem Abkühlen neu aufgeheizt werden muss, sondern ermöglicht Ihnen auch Zeit, Strom und somit Kosten einzusparen.





Rezept-
Tipp

Sauerteig: Herstellung von Anstellgut

Zutaten:

90 g frisch gemahlene Roggenmehl

90 g Wasser

Zubereitung:

1. Tag

morgens: 30 g frisch gemahlene Roggenvollkornmehl mit

30 g Wasser (Zimmertemperatur) verrühren und mit einem Deckel gut verschließen.

abends: umrühren und wieder verschließen.

2. Tag

morgens: 30 g frisch gemahlene Roggenvollkornmehl und

30 g Wasser (Zimmertemperatur) hinzufügen und verrühren. Mit einem Deckel gut verschließen.

abends: umrühren und wieder verschließen.

3. Tag

morgens: 30 g frisch gemahlene Roggenvollkornmehl und

30 g Wasser (Zimmertemperatur) hinzufügen und verrühren. Mit einem Deckel gut verschließen.

abends: umrühren und wieder verschließen.

Sauerteig: Aufbewahrung von Anstellgut

Am 4. Tag nach Fertigstellung des Anstellguts wird dieses in einen Gefrierbeutel gefüllt, die Luft herausgedrückt und mit einem Knoten oder Clip verschlossen oder in einem Glas mit Deckel luftdicht aufbewahrt. Für die Aufbewahrung des Anstellguts gibt es verschiedene Möglichkeiten:

1. Im Kühlschrank – Das Anstellgut wird im Gefrierbeutel/Glas einfach in den Kühlschrank gelegt, dort ist es 4 - 6 Wochen haltbar.

2. In der Gefriertruhe – Wird die nächsten Wochen nicht gebacken, legt man das Anstellgut im Gefrierbeutel einfach ins Gefrierfach. Eingefroren hält es einige Monate.

3. Getrocknet – Das Anstellgut wird auf ein Backblech mit Backfolie gestrichen und bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Anschließend wird das Anstellgut fein zerkrümelt in einem Leinensäckchen oder einem Schraubglas bei Zimmertemperatur aufbewahrt (Achtung: Im Glas muss das Anstellgut absolut trocken sein). Ins Leben zurückgerufen wird das trockene Anstellgut dann mit der gleichen Menge Mehl und Wasser.

Exklusive Zusatzausstattungen für Ihren MANZ

Multifunktionsuhr M25

Preis/Stück € 195,-

Mit der MANZ Multifunktionsuhr M25 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 Tastensperre** verhindert die MANZ Multifunktionsuhr 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 Standherd DH2-30VK

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 € 195,-

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“



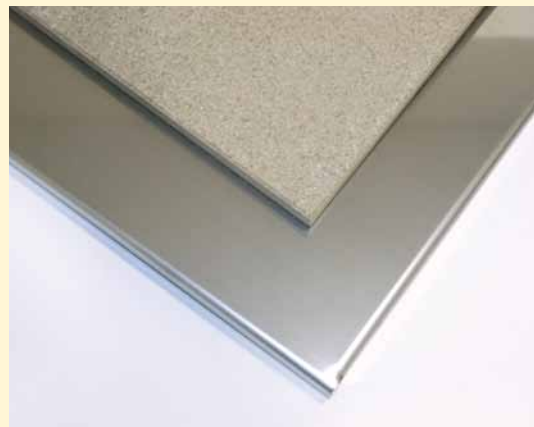
**Zusätzliche leistungsstarke Be-
dampfung** des Backraums durch ein
professionelles Verdampfungs-System.
Die Befüllung des Verdampfers ist ganz
einfach mittels abnehmbarer Befüll-
vorrichtung. Somit kein Festwasseran-
schluss notwendig.



**Getrennte Regelung der Ober- und
Unterhitze** im Backraum durch zusätz-
lichen 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 wahl-
weise mit der MANZ Spezial-Edelstahl-
backplatte oder der MANZ Steinback-
platte ausstatten.



Aufpreis € 640,- je Backkammer

PERFEKTE
ERGEBNISSE...



Die Vorteile von „Vapor“:

Zusätzliche Bedampfung des Backraums

Mit der MANZ Exklusivausstattung „Vapor“ haben Sie die Möglichkeit, jederzeit zusätzlichen Sattdampf 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 Standherd DH2-30VK

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 € 94,-

(inkl. 1 m Edelstahl-Dampfzugsrohr)

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 Dampfzugsrohr außen elegant verkleidet und das Abschlussgitter hält „ungebetene Gäste“ fern.

Dampfblöte inkl. Dampfkrümmer

Preis € 195,-

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 Dampfkrümmer (kleine Abb.) auf die Flöte gesteckt werden.



Dampfkrümmen einzeln

Preis € 58,-

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

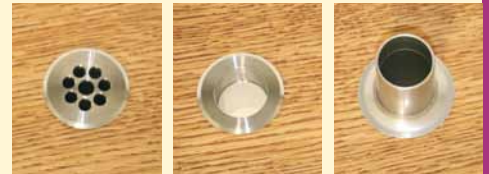


Dampfabzug-Endstück

Preis € 89,-

Das Dampfabzug-Endstück (inkl. Anschlusswinkel) 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 € 29,50 pro m

mit Außendurchmesser 25 mm für die Dampfableitung über längere Distanzen.



Dampfabzugsschlauch

Preis € 29,50 pro m

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

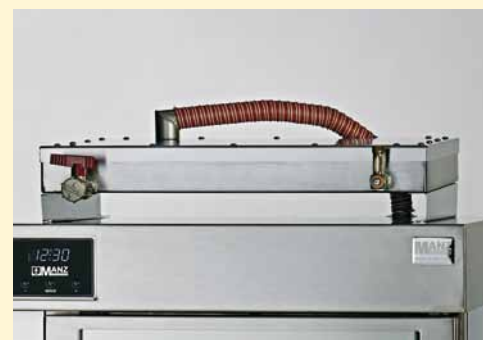


Dampfkondensierer DK2

Preis € 890,-

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 und mit kaltem Wasser gefüllt. Der überschüssige Dampf kondensiert in dem Gerät zu Wasser, das über den Auslaufhahn abgelassen werden kann.

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



MANZ Arbeiterleichterungen



(Ohne Geräte und Dekoration)

Backofen-Untergestell U30

Preis € 790,-

Backofen-Untergestell Perfectus U

Preis € 940,-

Backofen-Untergestell Maestro U

Preis € 980,-

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 € 1.150,-

Backofen-Untergestell Perfectus UB

Preis € 1.310,-

Backofen-Untergestell Maestro UB

Preis € 1.390,-

Mit Blecheinschüben.

Jedes Untergestell erhalten Sie auf Wunsch in der Standard-Höhe von 75 cm auch mit Aussenverkleidung und Einschubschienen für Backbleche (inkl. 3 Paar Einschubwinkel). Somit haben Sie viel Stauraum und optimale Ablagemöglichkeiten für Ihre Bleche 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 € 1.290,-

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

Preis € 1.590,-

MANZ Backstation Maestro ST

Preis € 1.650,-

Die Kompaktlösung für Profis!

Untergestell aus Edelstahl mit kugelgelagerter, ausziehbarer Arbeitsplatte aus Buchenholz (direkt unter dem Ofen) und einer kugelgelagerten ausziehbaren Plattform für die Teigknetmaschine Modell LEA5 (unten). Daneben befinden sich 2 Regalfächer zum Abstellen von Backutensilien. 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 € 450,-

51 - 80 cm Höhe

Preis € 550,-

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 € 85,-

aus Edelstahl auf ihr persönliches Maß gefertigt

**Zusätzliche Einschubwinkel**

Preis pro Paar € 45,-

für alle Untergestelle UB und den Schrankeinsatz für Backbleche

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. Auf Wunsch kann über dem Küchenherd eine Glaskeramikplatte anstatt der Stahl-Herdplatte ohne Aufpreis gebaut werden.

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

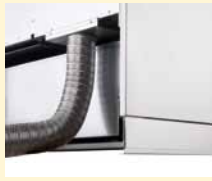
MANZ Liefer- und Anschlusservice:
Montagepauschale
in Deutschland
€ 870,- (Hilfskräfte
sind zu stellen).

Eigenschaften der Ökoalpin-Modelle



Flexibler, regelbarer Kaminanschluss

Wahl zwischen verschiedenen Anschlusspunkten, die beim Einbau nachjustiert werden können.



Externe Verbrennungsluftzufuhr

Verbessert die Verbrennung und entzieht der Umgebung keinen Sauerstoff. Somit Verbrennungsluft über separate Fensteröffnung nicht nötig.



Rückseitiger Rauchabzug

Ermöglicht eine flexible Positionierung des Rauchabgangs und optimiert die Backrohrtemperatur.



Plattenwinkel aus einem Stück

Die Verwendung von stärkerem Material ermöglicht die Fertigung ohne Fugen.



Fugenloses Backrohr

Backrohr mit Klapptüre fugenlos gefertigt verhindert Rückstände und ist einfach zu reinigen.



Selbstreinigende 3-fach-Verglasung

Unterstützt die Verbrennung durch verminderte Abstrahlung und erhöht die Sicherheit im Betrieb.



Im Sockel integrierte Schublade

Vergrößert das Fassungsvermögen für die Holzlagerung.



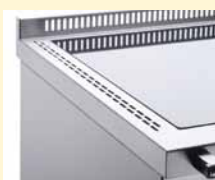
Schublade mit Selbsteinzug

Verhindert lautes Schließen der Schubladen.



Höhenverstellbarer Variosockel

Flexible Höheneinstellung des Herdes von 850 - 910 mm.



Air-System

Durch das Air-System ist ein Einbau zwischen Möbeln mit einem Abstand von nur 3 mm möglich.



Bio-feuerraum

Optimierte Verbrennung und somit weniger Verbrauch und Emissionen durch speziell ausgelegte Kanäle.



Luftstrom im Bio-feuerraum

Vorgewärmte Sekundarluft sorgt für eine optimierte Verbrennung.

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 Holzfeuer: 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 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 MCO60/10	59 x 49 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	17 x 32 x 26 cm
Holzschublade (B x T x H)	24 x 42 x 29 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
Preis⁶	€ 12.060,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	€ 520,-
Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts	€ 172,-

Beidseitig integrierte Brandschutzeinheit.

BRINGT IHRE
STAHLPLATTE
ZUM GLÄNZEN!)

Herdputzmittel für
Stahlherdplatten von
Holz-Küchenherden.
Erzeugt Chromglanz
(Seite 198).



Beschreibung Einzelgeräte:

- Für Ökoalpin 50
siehe Seite 96
- Für 30/2EK
siehe Seite 62
- Für MCO60/10
siehe Seite 108

Weitere Backofen-/ Holzherd- Kombinationen

1 Back-
etage



2 Back-
etagen



Ökoalpin 50 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

30/1EKS

115 x 60 x 85-91 cm / 221 kg

€ 11.400,-

30/2EK

115 x 60 x 85-91 cm / 220 kg

€ 12.060,-

Ökoalpin 60 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

30/1EKS

125 x 60 x 85-91 cm / 241 kg

€ 11.630,-

30/2EK

125 x 60 x 85-91 cm / 240 kg

€ 12.290,-

Ökoalpin 60BU / BU XL mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

30/1EKS

125 x 60 x 85-91 cm / 241 kg

€ 12.670,-

30/2EK

125 x 60 x 85-91 cm / 240 kg

€ 13.330,-

Ökoalpin 70 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

30/1EKS

135 x 60 x 85-91 cm / 296 kg

€ 12.550,-

30/2EK

135 x 60 x 85-91 cm / 295 kg

€ 13.210,-

Ökoalpin 70BU / BU XL mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

30/1EKS

125 x 60 x 85-91 cm / 241 kg

€ 12.890,-

30/2EK

125 x 60 x 85-91 cm / 240 kg

€ 13.550,-

Ökoalpin 75 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

30/1EKS

140 x 60 x 85-91 cm / 301 kg

€ 12.700,-

30/2EK

140 x 60 x 85-91 cm / 300 kg

€ 13.360,-

Ökoalpin 80 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

30/1EKS

145 x 60 x 85-91 cm / 306 kg

€ 12.780,-

30/2EK

145 x 60 x 85-91 cm / 305 kg

€ 13.440,-

Ökoalpin 90 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

30/1EKS

155 x 60 x 85-91 cm / 329 kg

€ 12.990,-

30/2EK

155 x 60 x 85-91 cm / 325 kg

€ 13.650,-

Ökoalpin 100 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

30/1EKS

165 x 60 x 85-91 cm / 341 kg

€ 13.200,-

30/2EK

165 x 60 x 85-91 cm / 340 kg

€ 13.860,-

Ökoalpin 110 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

30/1EKS

175 x 60 x 85-91 cm / 353 kg

€ 13.470,-

30/2EK

175 x 60 x 85-91 cm / 352 kg

€ 14.130,-

2 Back-
etagen



3 Back-
etagen



Ökoalpin 50 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

DH2-30EK

115 x 60 x 85-91 cm / 239 kg

€ 13.200,-

30/3EK

115 x 60 x 85-91 cm / 237 kg

€ 12.660,-

Ökoalpin 60 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

DH2-30EK

125 x 60 x 85-91 cm / 259 kg

€ 13.430,-

30/3EK

125 x 60 x 85-91 cm / 259 kg

€ 12.890,-

Ökoalpin 60BU / BU XL mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

DH2-30EK

125 x 60 x 85-91 cm / 259 kg

€ 14.470,-

30/3EK

125 x 60 x 85-91 cm / 259 kg

€ 13.930,-

Ökoalpin 70 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

DH2-30EK

135 x 60 x 85-91 cm / 314 kg

€ 14.350,-

30/3EK

135 x 60 x 85-91 cm / 312 kg

€ 13.810,-

Ökoalpin 70BU / BU XL mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

DH2-30EK

125 x 60 x 85-91 cm / 259 kg

€ 14.690,-

30/3EK

125 x 60 x 85-91 cm / 259 kg

€ 14.150,-

Ökoalpin 75 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

DH2-30EK

140 x 60 x 85-91 cm / 319 kg

€ 14.500,-

30/3EK

140 x 60 x 85-91 cm / 317 kg

€ 13.960,-

Ökoalpin 80 Kombi mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

DH2-30EK

145 x 60 x 85-91 cm / 324 kg

€ 14.580,-

30/3EK

145 x 60 x 85-91 cm / 322 kg

€ 14.040,-

Ökoalpin 90 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

DH2-30EK

155 x 60 x 85-91 cm / 344 kg

€ 14.790,-

30/3EK

155 x 60 x 85-91 cm / 342 kg

€ 14.250,-

Ökoalpin 100 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

DH2-30EK

165 x 60 x 85-91 cm / 359 kg

€ 15.000,-

30/3EK

165 x 60 x 85-91 cm / 357 kg

€ 14.460,-

Ökoalpin 110 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis⁶

DH2-30EK

175 x 60 x 85-91 cm / 371 kg

€ 15.270,-

30/3EK

175 x 60 x 85-91 cm / 369 kg

€ 14.730,-



Ökoalpin 40

Ökoalpin 50

Der Einstieg in die Holzbefuerung

Ökoalpin 40 in der Variante Panorama schwarz mit dem Sichtfenster in der Feuerungstüre als serienmäßige Ausstattung. Der extra schmale Holz-küchenherd mit satinierter Stahlherdplatte.

Ökoalpin 50 abgebildet in der Serien-Ausführung. Auch bei einer Breite von 50 cm enthält der Herd eine beidseitige, 50 mm breite Brandschutz-einheit, die einen sicheren Möbeleinbau erlaubt.

Technische Daten	Ökoalpin 40	Ökoalpin 50
Maße (B x T)	40 x 60 cm	50 x 60 cm
Höhe	85 - 91 cm	85 - 91 cm
Kochbereich	30 x 50 cm	40 x 50 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	17,5 x 34 x 21,5 cm	17 x 32 x 26 cm
Holzschublade (B x T x H)	15 x 42 x 29 cm	24 x 42 x 29 cm
Nennwärmeleistung	6 kW	6 kW
Kaminanschluss	12 cm	12 cm
Gewicht	132 kg	120 kg
Preis¹	€ 4.680,-	€ 4.390,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	-	€ 520,-
Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts	€ 172,-	€ 172,-

Ökoalpin 40 serienmäßig mit Feuerungstüre mit Sichtfenster.



Ökoalpin 60

Ökoalpin 60BU

Heizen, Kochen, Braten - auf kleinstem Raum

Ökoalpin 60 in mausgrau. Die Edelstahl-Feuerungstüren gehören wie der integrierte Brandschutz und die geschliffene Stahlplatte zur Serien-Ausführung.

Ökoalpin 60BU abgebildet in weinrot mit zwei Seitenwänden. Herdplatte aus Stahl, Biofeuerraum, Bratrohr und Holzschublade. Das Bratrohr ist beleuchtet und benötigt hierfür einen 230 V-Anschluss.

Technische Daten	Ökoalpin 60	Ökoalpin 60BU
Maße (B x T)	60 x 60 cm	60 x 60 cm
Höhe	85 - 91 cm	85 - 91 cm
Kochbereich	50 x 50 cm	50 x 50 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	21 x 32 x 26 cm	27,5 x 35 x 21 cm
Holzschublade (B x T x H)	34 x 42 x 29 cm	37 x 42 x 15 cm
Nennwärmeleistung	6 kW	8 kW
Kaminanschluss	12 cm	12 cm
Bratrohrmaß (B x T x H)	-	34,5 x 42 x 16 cm
Gewicht	140 kg	165 kg
Preis¹	€ 4.620,-	€ 5.660,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	€ 520,-	-
Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts	€ 172,-	€ 172,-

Ökoalpin 60BU serienmäßig mit Backofenbeleuchtung (Achtung 230 V-Anschluss), Feuerungstüre mit Sichtfenster und Teleskopschiene im Bratrohr.

Die MANZ Ökoalpin: Holz-Küchenherde mit besonderer Ästhetik.



Ökoalpin 60BU XL

Ökoalpin 70 mit Bratrohr

Holz-Küchenherde mit pulverbeschichteten Seitenwänden

Ökoalpin 60BU XL Bei der XL-Ausführung mit extra großem Bratrohr gibt es keine Holzschublade.

Ökoalpin 70 in der Panorama-Variante elfenbein. In der Türe ist eine Temperaturanzeige integriert. Brandschutz und geschliffene Stahlplatte gehören zur Serien-Ausführung.

Technische Daten	Ökoalpin 60BU XL	Ökoalpin 70
Maße (B x T)	60 x 60 cm	70 x 60 cm
Höhe	85 - 91 cm	85 - 91 cm
Kochbereich	50 x 50 cm	60 x 50 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	27,5 x 35 x 21 cm	17 x 40 x 26 cm
Holzschublade (B x T x H)	–	42 x 42 x 29 cm
Nennwärmeleistung	8 kW	7 kW
Kaminanschluss	12 cm	12 cm
Bratrohrmaß (B x T x H)	34,5 x 42 x 25 cm	26 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	165 kg	195 kg
Preis¹	€ 5.660,-	€ 5.540,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	–	€ 520,-
Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts	€ 172,-	€ 172,-

Ökoalpin 60BU XL serienmäßig mit Backofenbeleuchtung (Achtung 230 V-Anschluss), Feuerungstüre mit Sichtfenster und Teleskopschiene im Bratrohr.



Ökoalpin 70BU

Ökoalpin 70BU XL

Gemütliche Wärme und leckeres Essen

Ökoalpin 70BU komplett in Edelstahl mit Herdplatte aus Stahl, Biofeuer-
raum, Bratrohr und Holzschublade.

Ökoalpin 70BU XL abgebildet in weinrot mit zwei Seitenwänden. Bei der
XL-Ausführung mit extra großem Bratrohr gibt es keine Holzschublade.

Technische Daten	Ökoalpin 70BU	Ökoalpin 70BU XL
Maße (B x T)	70 x 60 cm	70 x 60 cm
Höhe	85 - 91 cm	85 - 91 cm
Kochbereich	60 x 50 cm	60 x 50 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	33 x 35 x 18 cm	27,5 x 35 x 21 cm
Holzschublade (B x T x H)	47 x 42 x 15 cm	-
Nennwärmeleistung	8 kW	8 kW
Kaminanschluss	12 cm	12 cm
Bratrohrmaß (B x T x H)	44,5 x 42 x 16 cm	44,5 x 42 x 25 cm
Gewicht	195 kg	195 kg
Preis¹	€ 5.880,-	€ 5.880,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	-	-
Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts	€ 172,-	€ 172,-

Ökoalpin 70BU und **Ökoalpin 70BU XL** serienmäßig mit Backofenbeleuchtung (Achtung
230 V-Anschluss), Feuerungstüre mit Sichtfenster und Teleskopschiene im Bratrohr.

Die MANZ Ökoalpin: Holz-Küchenherde mit besonderer Ästhetik.



Ökoalpin 75

Ökoalpin 80 mit Bratrohr

Holz-Küchenherde zum Braten und Backen

Ökoalpin 75 weiß pulverbeschichtet. Das Sondermaß mit allen Vorteilen aus der Serie.

Ökoalpin 80 mit schwarzen pulverbeschichteten Seitenwänden und Panorama Feuerungstüre. Brandschutz und geschliffene Stahlplatte gehören zur Serien-Ausführung.

Technische Daten	Ökoalpin 75	Ökoalpin 80
Maße (B x T)	75 x 60 cm	80 x 60 cm
Höhe	85 - 91 cm	85 - 91 cm
Kochbereich	65 x 50 cm	70 x 50 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	27,5 x 35 x 21 cm	20 x 40 x 26 cm
Holzschublade (B x T x H)	46 x 42 x 29 cm	54 x 42 x 29 cm
Nennwärmeleistung	7 kW	7,5 kW
Kaminanschluss	12 cm	12 cm
Bratrohrmaß (B x T x H)	30 x 42 x 26,5 cm	30 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	200 kg	205 kg
Preis¹	€ 5.690,-	€ 5.770,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	€ 520,-	€ 520,-
Aufpreis Herdstange	€ 172,-	€ 172,-



Ökoalpin 90 mit Bratrohr

Ökoalpin 90 Living

Holz-Küchenherde in 90er-Breite

Ökoalpin 90 in graubraun. Ein edler Holz-Küchenherd für Ihre elegante Küche. In der Bratrohr-Türe ist eine Temperaturanzeige integriert.

Ökoalpin 90 Living in Anthrazit mit Eckfenster. So kann man das gemütliche Feuer von 2 Seiten betrachten.

Technische Daten	Ökoalpin 90	Ökoalpin 90 Living
Maße (B x T)	90 x 60 cm	90 x 60 cm
Höhe	85 - 91 cm	85 - 91 cm
Kochbereich	80 x 50 cm	80 x 50 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	25,5 x 40 x 26 cm	26 x 40 x 31 cm
Holzschublade (B x T x H)	64 x 42 x 29 cm	64 x 42 x 29 cm
Nennwärmeleistung	8 kW	9 kW
Kaminanschluss	12 cm	12 cm
Bratrohrmaß (B x T x H)	34,5 x 42 x 26,5 cm	34,5 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	225 kg	218 kg
Preis¹	€ 5.980,-	€ 7.980,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	€ 520,-	-
Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts	€ 172,-	€ 172,-



Ökoalpin 100 mit Bratrohr

Ökoalpin 100 Living

Die Extra-Klasse unter den Holzherden

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

Ökoalpin 100 Living in Mausgrau mit Panoramafenster übers Eck – genießen Sie das Feuer von 2 Seiten.

Technische Daten	Ökoalpin 100	Ökoalpin 100 Living
Maße (B x T)	100 x 60 cm	100 x 60 cm
Höhe	85 - 91 cm	85 - 91 cm
Kochbereich	90 x 50 cm	90 x 50 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	25,5 x 40 x 26 cm	26 x 40 x 31 cm
Holzschublade (B x T x H)	74 x 42 x 29 cm	74 x 42 x 26,5 cm
Nennwärmeleistung	8,5 kW	9 kW
Kaminanschluss	12 cm	12 cm
Bratrohrmaß (B x T x H)	44,5 x 42 x 26,5 cm	44,5 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	240 kg	237 kg
Preis¹	€ 6.190,-	€ 8.190,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	€ 520,-	-
Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts	€ 172,-	€ 172,-



Ökoalpin 110 mit Bratrohr

Ökoalpin 110 Living

Holzherde der Spitzenklasse

Ökoalpin 110 in schwarz in der extra langen Ausführung für Ihre Küche.

Ökoalpin 110 Living in Edestahl mit Panoramafenster über Eck. Alle „Living-Modelle“ können mit dem Panorama-Eckfenster wahlweise an der linken oder rechten Seite ausgestattet werden.

Technische Daten	Ökoalpin 110	Ökoalpin 110 Living
Maße (B x T)	110 x 60 cm	110 x 60 cm
Höhe	85 - 91 cm	85 - 91 cm
Kochbereich	100 x 50 cm	100 x 50 cm
Feuerraummaß (B x T x H)	25,5 x 40 x 26 cm	26 x 40 x 31 cm
Holzschublade (B x T x H)	84 x 42 x 29 cm	84 x 42 x 29 cm
Nennwärmeleistung	8 kW	9 kW
Kaminanschluss	12 cm	12 cm
Bratrohrmaß (B x T x H)	54,5 x 42 x 26,5 cm	54,5 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	250 kg	256 kg
Preis¹	€ 6.460,-	€ 8.460,-
Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster	€ 520,-	-
Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts	€ 172,-	€ 172,-

Ausstattung & Zubehör der Ökoalpin-Modelle

Seitenwände

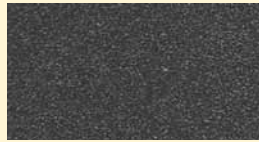
Wählbar in Edelstahl und in 7 Standardfarben.



Edelstahl



Schwarz (F5)



Anthrazit (F9)



Mausgrau (F3)



Graubraun (F2)



Rot (F6)



Elfenbein (F4)



Weiß (F8)

Türdekore

Aufpreis € 540,-



Trend
(serienmäßig)



Panorama



Dekor

Herdplatte



Stahlherdplatte satiniert



Glaskeramik (Ceran)



Rauchabzug n. oben

Glaskeramik-Kochfeld mit
Rauchabzug nach oben

Aufpreis € 255,-

Ausstattung & Zubehör der Ökoalpin-Modelle

Bratrohr



Bratrohrtür mit Sichtfenster
(serienmäßig)



Bratrohr mit Innenbeleuchtung
Aufpreis € 240,-

Bratrohrtür seitlich öffnend
anstatt Klapptür
Aufpreis € 390,-



Teleskopauszug für Bratrohr
Aufpreis € 230,-

Rauchrohre



Element	Ø	
Edelstahl-Rosetten	12 cm	€ 34,-

Element	Ø	0,25 m	0,5 m	1,0 m
Edelstahl-Rohr	12 cm	€ 30,-	€ 45,-	€ 89,-



Element	Ø	90°	45°
Edelstahl-Bogen	12 cm	€ 120,-	€ 85,-



Element	Ø	
Edelstahl-Kapselknie	12 cm	€ 102,-



Element	Ø	
Edelstahl-Rohrschellen	12 cm	€ 34,-

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:

- 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



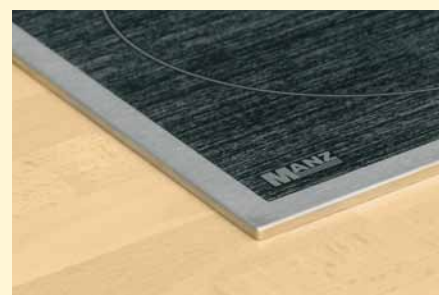
MANZ Kochfelder gibt es in verschiedenen Größen und für verschiedene Ausschnittmaße. Auch den optischen Abschluss der Kochfelder können Sie aus bis zu vier Varianten wählen.

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



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.



Edelstahlrahmen



flächenbündig



auflegend

Ausgleichsrahmen aus Edelstahl für Kochfelder bis 60 cm Breite € 89,-

Ausgleichsrahmen aus Edelstahl für Kochfelder bis 80 cm Breite € 99,-

OFENGESTEUERTE KOCHFELDER

Modellreihe MCO aus Glaskeramik



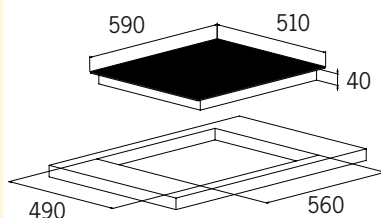
MANZ Glaskeramikkochfelder für Schaltung über den Backofen

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

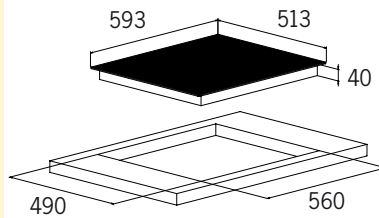


Einbaumaße

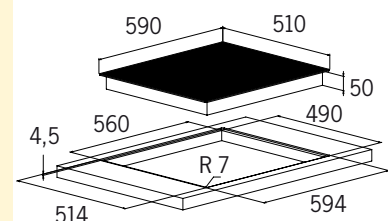
Maße für MANZ Kochfelder
MCO60/10 Aufliegend
MCO60/20 Aufliegend

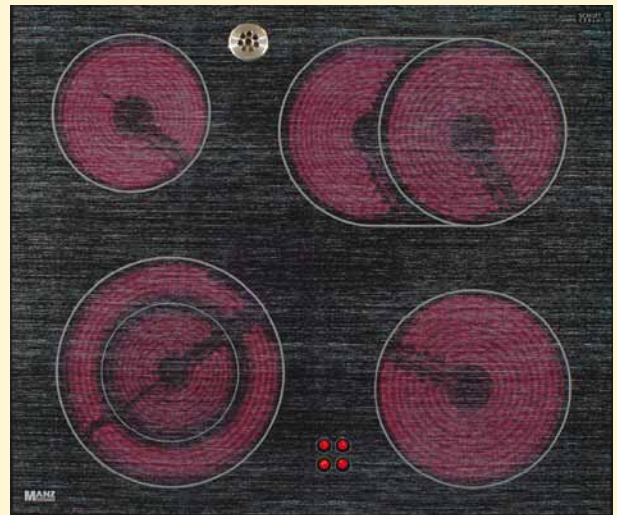
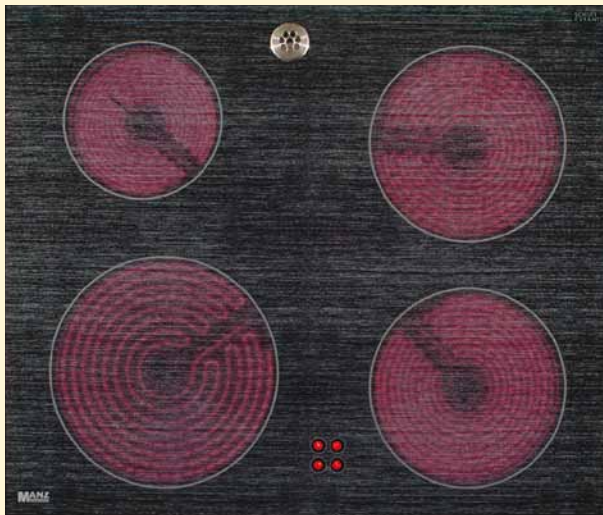


Maße für MANZ Kochfeld
MCO60/10 Edelstahlrahmen
MCO60/20 Edelstahlrahmen



Maße für MANZ Kochfeld
MCO60/10 Flächenbündig
MCO60/20 Flächenbündig





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
Flächenbündig	●	●
Aufliegend	●	●
Preis¹	€ 760,-	€ 890,-
Edelstahlrahmen Aufpreis	€ 25,-	€ 25,-

INDUKTIONS- KOCHELFELDER

Modellreihe MIK mit Flächeninduktion

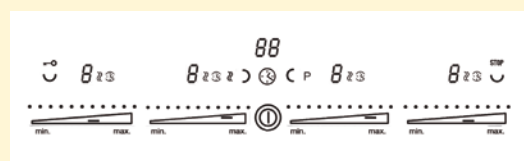


Unschlagbar in Leistungsstärke, Vielseitigkeit und Bedienerfreundlichkeit: unsere autarken Flächen-Induktionskochfelder

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 zusammen geschaltet und bedient werden.

Dadurch kann auch großes Geschirr, wie z. B. unsere Kombipfanne auf Seite 177f., 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



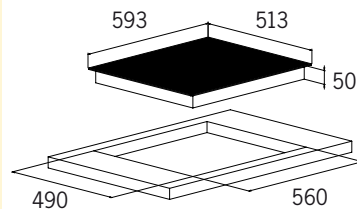
START IN DIE INDUKTION

Modell MIK60 Flächeninduktion

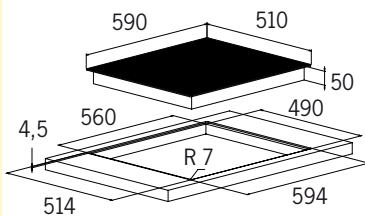


4 rechteckige Kochzonen, jeweils 24 cm breit und 19 cm tief. Kochzonen sind einzeln regelbar oder die vordere jeweils mit der hinteren Kochzone koppelbar.

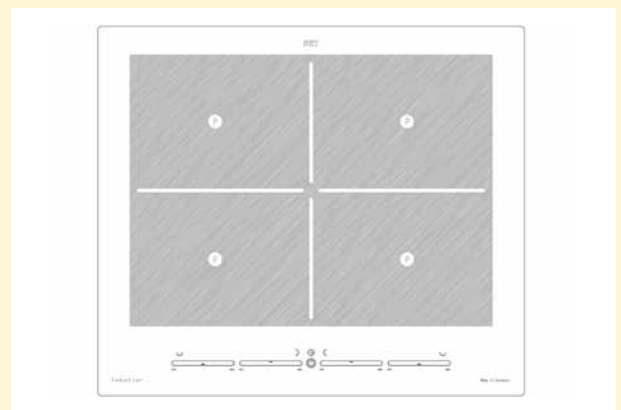
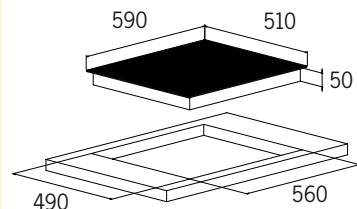
Maße für MANZ Kochfeld
MIK60 Edelstahlrahmen



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
Preis¹	€ 1.690,-
Edelstahlrahmen Aufpreis	€ 25,-

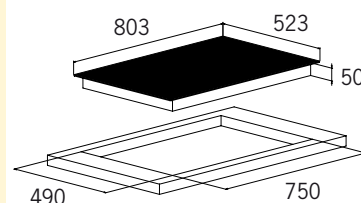
DIE NÄCHSTE STUFE

Modell MIK80 Flächeninduktion

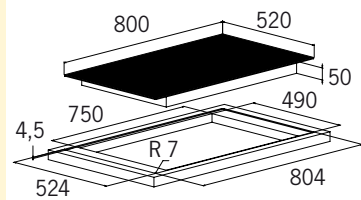


4 rechteckige Kochzonen, jeweils 33 cm breit und 19 cm tief. Kochzonen sind einzeln regelbar oder die vordere jeweils mit der hinteren Kochzone koppelbar.

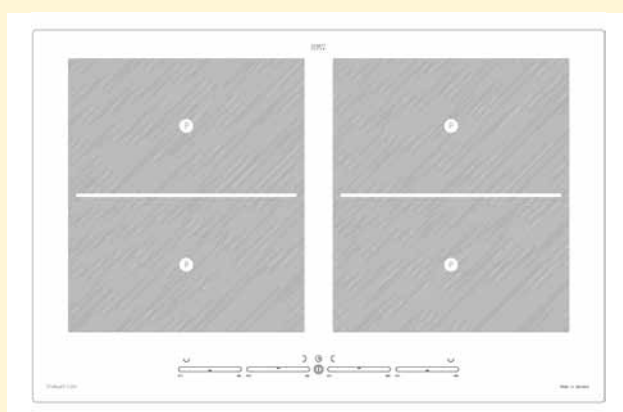
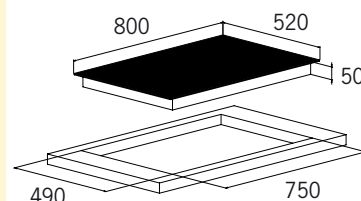
Maße für MANZ Kochfeld
MIK80 Edelstahlrahmen



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

Preis¹ € 1.890,-

Edelstahlrahmen Aufpreis € 30,-

Erklärung der Fußnoten siehe Seite 216. Abbildungen können optionales Zubehör zeigen.

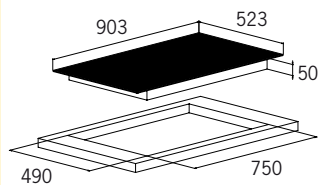
MAXIMALE LEISTUNG

Modell MIK90 Flächeninduktion

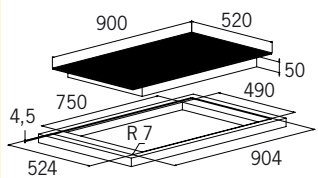


6 rechteckige Kochzonen, jeweils 22 cm breit und 19 cm tief. Kochzonen sind einzeln regelbar oder die vordere jeweils mit der hinteren Kochzone koppelbar.

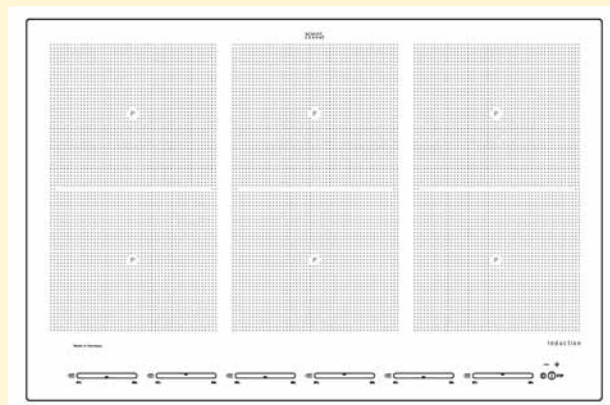
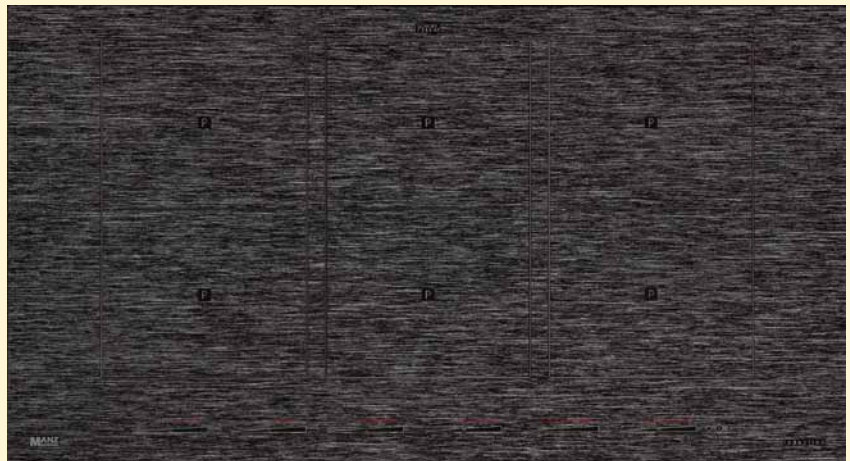
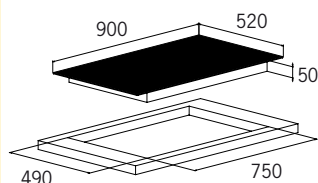
Maße für MANZ Kochfeld MIK90 Edelstahlrahmen



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
Preis¹	€ 2.180,-
Edelstahlrahmen Aufpreis	€ 35,-

Treffen
Sie unseren
**Meisterkoch
Edgar Engst**
auf unseren
Hausmessen
(Seite 16)



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

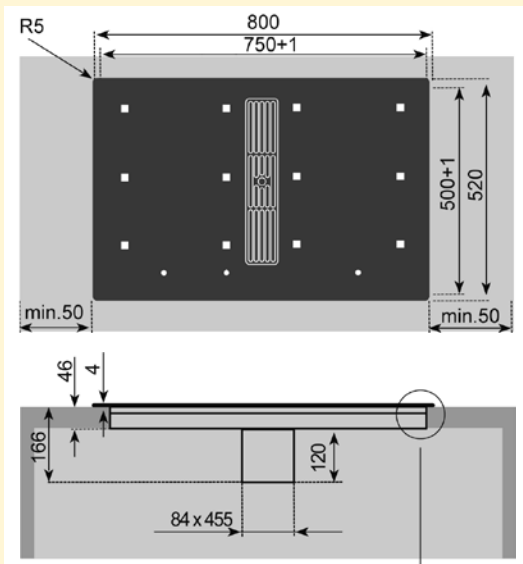
Durch einfaches Hin- und Herbewegen des Kochgeschirrs wird die Temperatur geregelt.

Brücken-Funktion

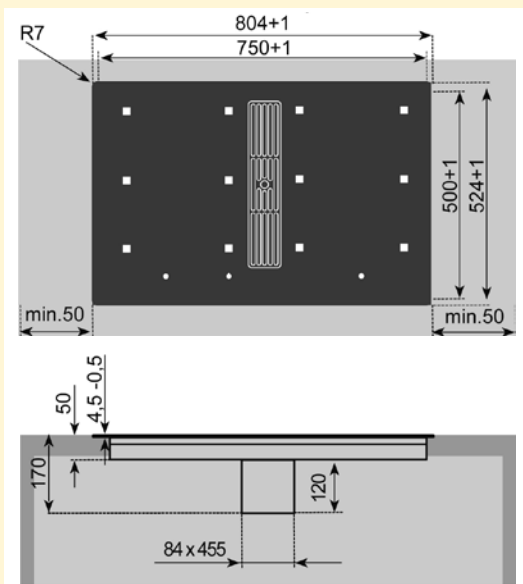
Hiermit können zwei Flächeninduktionsfelder zu einem großen einzigen vereint und mit nur einem Slider bedient werden: Fischpfanne, Bräter, Bratreine, Dampfgarer, die gusseiserne Crêpes-Pfanne und mehr.



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) € 2.980,-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

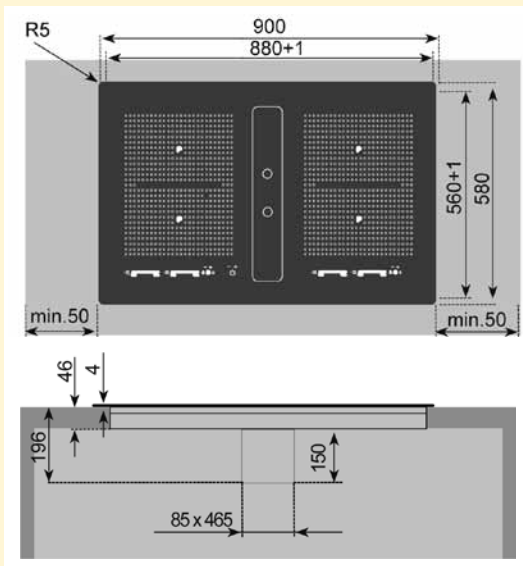
Durch einfaches Hin- und Herbewegen des Kochgeschirrs wird die Temperatur geregelt.

Brücken-Funktion

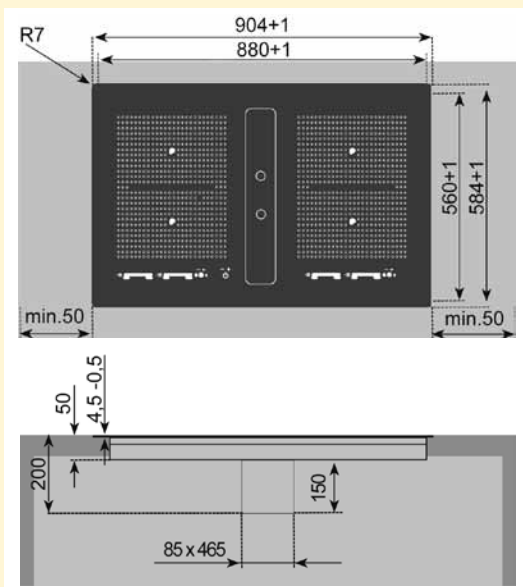
Hiermit können zwei Flächeninduktionsfelder zu einem großen einzigen vereint und mit nur einem Slider bedient werden: Fischpfanne, Bräter, Bratreine, Dampfgarer, die gusseiserne Crêpes-Pfanne und mehr.



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

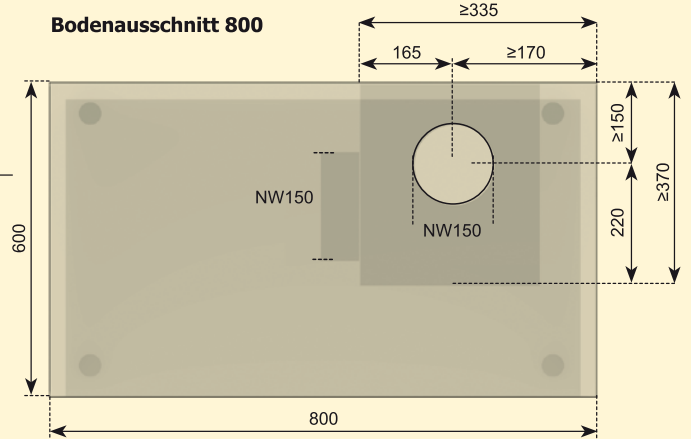
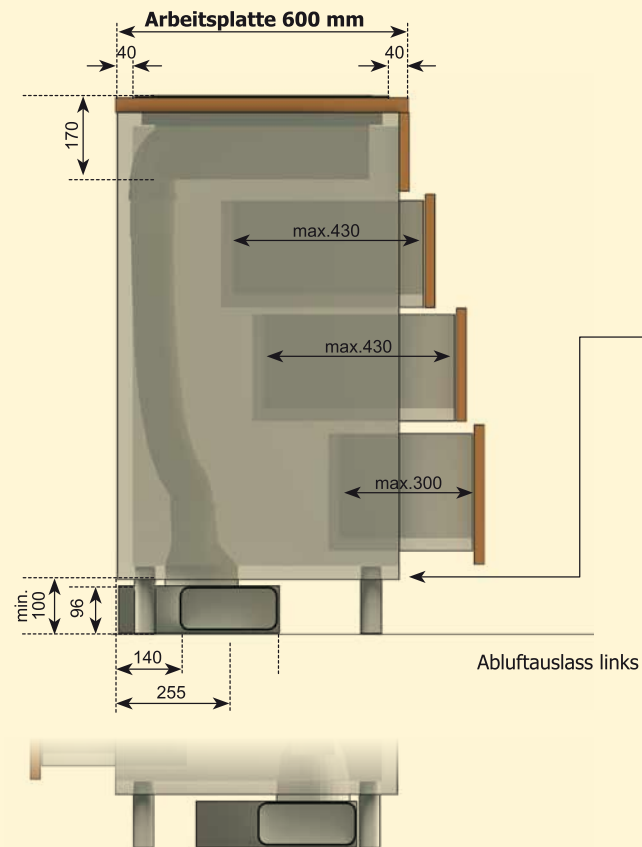
Ausschnittmaße (B x T) 88 x 56 cm

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**

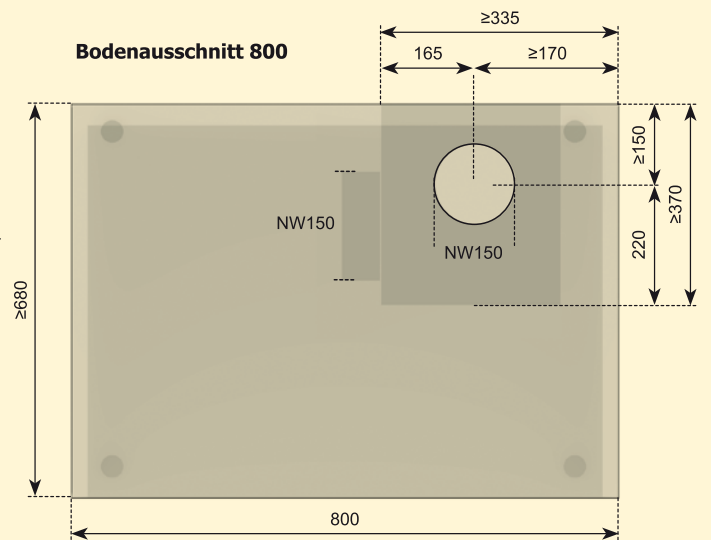
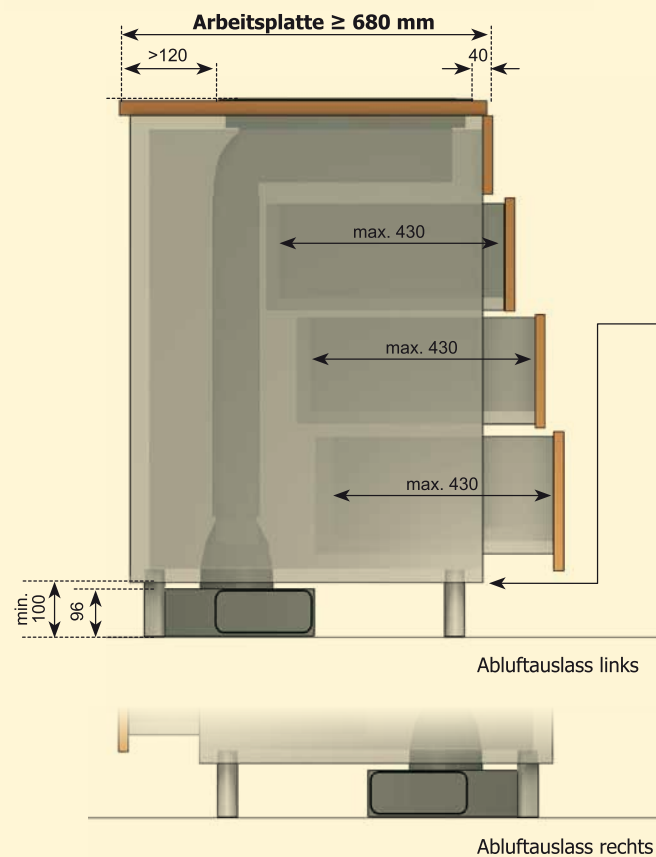
(ohne Filtereinheit) € 3.980,-¹

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.

Kochdunstreinigung

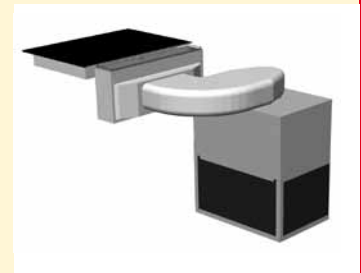
Bei umluftbetriebenen Muldenabsaugungen kommen wahlweise die Plasma-Filtertechnologie oder die Aktivkohle-Filtertechnologie zum Einsatz.

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
ANDERS!

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.

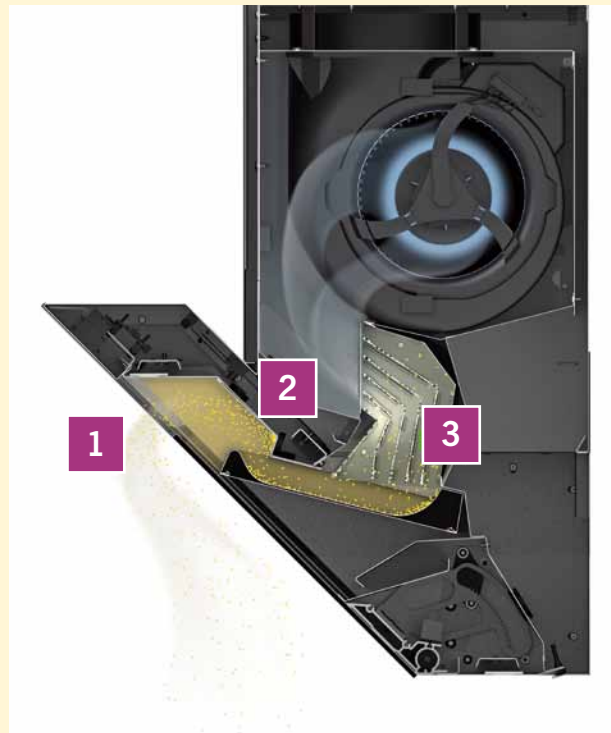
Nach dem berbel-Prinzip werden die Fettpartikel höchst effizient eingesogen, durch einen gezielten Sog strömungsoptimiert herausgeschleudert und abgeschieden. Die berbel Zentrifugalabscheidung trennt zuverlässig schwerere Partikel wie Fett und Öl aber auch einen Großteil der Wasserpartikel aus dem Dunst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

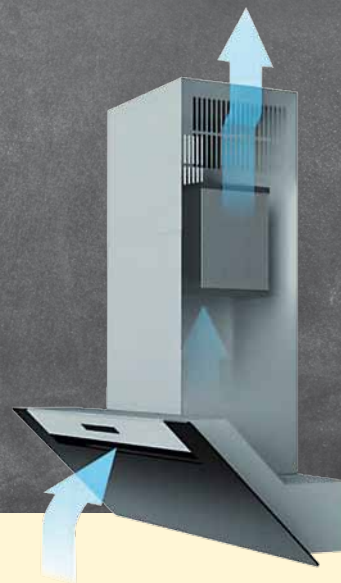
2 – Die eingetretene Luft wird stark beschleunigt und umgelenkt. Die dabei entstehende Zentrifugalkraft schleudert die Fetteilchen heraus und scheidet sie ab.

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

berbel

UMLUFTTECHNIK:

Saubere Luft ohne Wärmeverlust



Umluftbetrieb: einfach und effizient

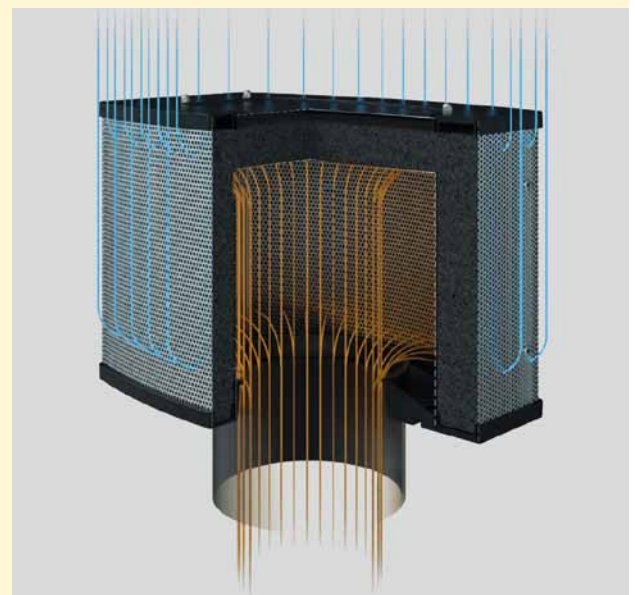
Der Umluftbetrieb ist besonders energieeffizient. Es muss keine Zuluft zugeführt werden und die warme Raumluft wird nicht nach außen befördert, sondern bleibt zu 100 % erhalten.

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 14 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.

MANZ Liefer-,
Einbau- und An-
schlusservice:
Montagepauschale
in Deutschland
€ 570,-

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

berbel Dunstabzüge – revolutionär neu!



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	€ 2.248,-
90 cm	0,186 kW	30 kg	€ 2.315,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 45 cm, Gas > 65 cm

*inkl. Aktivkohlefilter

Permalyt-Filter Aufpreis € 1.139,-

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	€ 2.594,-
70 cm	0,180 kW	27 kg	€ 2.727,-
80 cm	0,185 kW	29 kg	€ 2.860,-
90 cm			
Edelstahl	0,185 kW	30 kg	€ 2.860,-
mattschwarz	0,185 kW	30 kg	€ 3.393,-
120 cm	0,189 kW	34 kg	€ 3.259,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 50 cm, Gas > 65 cm

**Grundpreis ohne Filter.

Bei Abluft über Außenwand Zubehör auf Anfrage.

Für Umluftbetrieb Aktivkohlefilter € 400,-

Permalyt-Filter Aufpreis € 1.273,-



Kopffreihaube Glassline

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	€ 3.543,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 50 cm, Gas > 65 cm

Kopffreihaube Ergoline Base

Extrem leise und energiesparende Umluft- haube mit energiesparender Kochfeldbe- leuchtung für optimale Sicht beim Kochen.

schwarz
 weiß

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
80 cm	0,161 kW	36,5 kg	€ 2.738,-
90 cm	0,161 kW	37,5 kg	€ 2.738,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 50 cm, Gas > 65 cm

Kopffreihaube Ergoline

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

silber- metallic
 schwarz
 weiß

mattschwarz
 (nur bei 80 und 90 cm Breite)

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Preis**
60 cm	0,186 kW	27 kg	€ 2.724,-

70 cm 0,186 kW 28 kg € 2.724,-

80 cm* 0,187 kW 31 kg € 2.997,-

90 cm* 0,187 kW 32 kg € 2.997,-

110 cm 0,193 kW 36 kg € 3.475,-

120 cm 0,193 kW 37 kg € 3.475,-

Empf. Kochfeldabstand Elektro 50 cm, Gas > 65 cm

*Aufpreis mattschwarz € 460,-

**Grundpreis ohne Filter.

Bei Abluft über Außenwand Zubehör auf Anfrage.

Für Umluftbetrieb Aktivkohlefilter € 400,-

Permalyt-Filter Aufpreis € 1.273,-

IDEALES KLIMA FÜR JEDEN TEIG

MANZ Gärschränke



Gärschrank **G36**

Ausstattung:

- Kompletter Gärschrank aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Mit Glastüre zur optimalen Überwachung des Gärvorgangs
- 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 – somit ist **kein Festwasseranschluss nötig**
- **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
- Türscharnier wahlweise rechts oder links

AUCH ZUM WARMHALTEN
VON SPEISEN GEEIGNET!



FÜR DEN KLEINEN BEDARF

Gärschrank G33 mit 3 Einschubschienen



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

Obwohl der G33 sehr kompakte Maße hat, wurde er so konzipiert, dass auch die Teigschüssel der Teigknetmaschine Nova und LEA5 / LEA5 2G im Gärraum ihren Platz finden. So muss der Teig nicht extra umgefüllt werden und kann direkt in der Teigschüssel der Knetmaschine in den Gärschrank gestellt werden.

Daten	G33
Anschlusswert	0,5 kW ²
Spannung	230 V
Gewicht	32 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 58 x 53 cm (inkl. Verstellfüßen)
Größe Backbleche	43 x 36 cm
Einschübe	3
Artikelnr.	GS-10161/3
Preis¹	€ 1.450,-
Rädersatz (4 Stück) mit Feststellbremse	€ 69,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Untergestell
Details ab Seite 88
- Auflageroste / Auskühlgitter
Details ab Seite 195

UNSER BESTSELLER

Gärschrank G36 mit 6 Einschubschienen



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!

Dieser Gärschrank ist **unterbaufähig** und kann bei Bedarf unter die Küchenarbeitsplatte eingebaut werden.

Daten	G36
Anschlusswert	0,75 kW ²
Spannung	230 V
Gewicht	40 kg
Außenmaße (BxTxH)	60 x 58 x 84 cm (inkl. Verstellfüßen) Unterbaufähig
Größe Backbleche	43 x 36 cm
Einschübe	6
Artikelnr.	GS-10150/3
Preis ¹	€ 1.580,-
Rädersatz (4 Stück) mit Feststellbremse	€ 69,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Untergestell
Details ab Seite 88
- Auflageroste / Auskühlgitter
Details ab Seite 195

FÜR DAS GROBE BLECHFORMAT

Gärschrank G39 mit 6 Einschubschienen



Ambitionierte Bäcker finden in unserem Gärschrank G39 eine Lösung für größere Mengen Teiglinge.

Der G39 ist für 2 Blechgrößen einsetzbar, durch einfaches versetzen der linken Einschubschienen – quer wie Bild oben für das **Bäckerformat** (Maestro) – längs wie kleines Bild unten für das **Gastronormformat** (Perfectus).

Dieser Gärschrank ist **unterbaufähig** und kann bei Bedarf unter die Küchenarbeitsplatte eingebaut werden.



Daten

G39

Anschlusswert	0,85 kW ²
Spannung	230 V
Gewicht	56 kg
Außenmaße (BxTxH)	85,5 x 58 x 84 cm (inkl. Verstellfüßen) Unterbaufähig
Größe Backbleche	54 x 33,5 cm oder 60 x 40 cm
Einschübe	6
Artikelnr.	GS-10160/3
Preis ¹	€ 1.980,-
Rädersatz (4 Stück) mit Feststellbremse	€ 69,-

Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Untergestell
Details ab Seite 88
- Weitere Auflageroste / Auskühlgitter
Details ab Seite 195

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 und Teigführungsstab 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.

DIE KOMPAKTE PROFI-KNET-, SCHLAG- & RÜHRMASCHINE

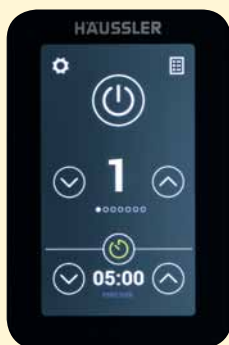
Modell NOVA

Champagne



Mit der NOVA präsentieren wir eine komplett neu entwickelte Knet-, Schlag- und Rührmaschine im kompakten Format. In dieser Maschine stecken die gesamten Erfahrungen aus vielen Dekaden der Teigknetung und Rührmassenzubereitung. In intensiver Detailarbeit wird die NOVA in sorgfältiger Handarbeit produziert.

Die NOVA ist die konsequente Weiterentwicklung des klassischen Spiralkneters, gepaart mit einem innovativen Motoren- und Bedienkonzept. Hierbei bleiben die traditionellen Stärken des Spiralkneters erhalten und werden sogar verfeinert. Neu hinzu kommen moderne Funktionen, die weit über den bekannten Standard bei Knetmaschinen hinausgehen.



Eine komplett neu entwickelte, digitale Steuerung mit einem modernen Touch-Display, das auch mit verschmutzten Teigfingern gut bedienbar bleibt. Wiederkehrende Knetvorgänge können individuell in der Rezeptverwaltung (9 Speicherplätze) gespeichert werden. Außerdem verfügt sie über einen an- und ablaufenden Timer.

Die NOVA knetet kraftvoll – selbst schwere Teige packt sie leicht. Darüber hinaus glänzt sie auch in den schnellen Disziplinen, die für Knetmaschinen bisher nicht möglich waren. Beim Schlagen und Rühren erreicht sie durch ihren Permanentmagnetmotor absolute Spitzenwerte. Die NOVA verfügt über sieben Geschwindigkeitsstufen und eröffnet der Knetmaschine neue Anwendungsbereiche.

Die NOVA ist ein hochkarätiges, stabiles und langlebiges Profigerät, das nach den Prinzipien einer Gewerbemaschine konstruiert ist. Sie verfügt über ein robustes Metallgehäuse in dem ein großer Industriemotor eingebaut ist. Power satt! Teigkessel und Knethaken drehen sich gleichzeitig und garantieren somit beste Knetergebnisse.



Die NOVA ist in 5 weiteren zeitlosen Farben erhältlich:



Weiß

Weinrot

Highland

Anthrazit

Silber

Technische Daten	NOVA
Knetgeschwindigkeiten	7
Kesselvolumen	5 Liter
Fassungsvermögen	< TA 160: 0,3 - 2 kg Teig* > TA 160: 0,3 - 3 kg Teig*
Timer / Zeitzähler	Max. 45 Minuten
Außenmaße (B x T x H)	24 x 41,5 x 38,1 cm (Höhe aufgeklappt 54 cm)
Gewicht	18 kg
Anschlusswert	230 V – 0,35 kW – 50/60 Hz



Knethaken serienmäßig dabei, Paddel und Besen jeweils gegen Aufpreis (Seite 138)

Ganz große Sorgfalt wurde auf die Entwicklung der Werkzeuge gelegt, da diese unmittelbar das Lebensmittel formen und bearbeiten. Die NOVA soll funktional und klar aufgestellt sein. Deshalb verfügt sie zwar über wenige, dafür aber perfekte Werkzeuge. Jeder Winkel, jede Stärke und jeder Radius ist fein austariert.



Die Kraft des Motors soll optimal am Knethaken ankommen und der volle Antrieb muss kraftvolle Aufgaben bewältigen. Aus diesen Gründen ist in der NOVA ein Hochleistungsriemenantrieb verbaut.

Ausführung	NOVA
Weiß	€ 1.990,- ¹
Weinrot	€ 1.990,- ¹
Highland	€ 1.990,- ¹
Anthrazit	€ 1.990,- ¹
Silber	€ 1.990,- ¹
Champagne	€ 1.990,- ¹

* TA = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet. Zum Beispiel:
TA 160: 100 Teile Mehl zu 60 Teilen Wasser
TA 220: 100 Teile Mehl zu 120 Teilen Wasser

Die NOVA verfügt über kontaktlose Sensoren. Ganz zuverlässig erkennt sie, ob die Teigschüssel aufgesetzt ist, die Abdeckung richtig sitzt oder der Maschinenkopf geöffnet ist. Dies sorgt für eine hohe Anwendersicherheit.



Zum Kneten braucht es Kraft – ohne Kompromisse. Die NOVA ist mit einem Permanentmagnetmotor der neuesten Generation ausgestattet. Dieser fasziniert vor allem durch ein hohes Drehmoment, auch bei geringer Drehzahl.



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:



Weiß

Weinrot

Highland

Anthrazit

Edelstahl

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	< TA 160: 0,5 - 2,5 kg Teig* > TA 160: 0,5 - 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	€ 1.890,- ¹	€ 2.190,- ¹
Weinrot	€ 1.890,- ¹	€ 2.190,- ¹
Highland	€ 1.890,- ¹	€ 2.190,- ¹
Anthrazit	€ 1.890,- ¹	€ 2.190,- ¹
Edelstahl	€ 2.060,- ¹	€ 2.340,- ¹

* TA = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet. Zum Beispiel:
TA 160: 100 Teile Mehl zu 60 Teilen Wasser
TA 220: 100 Teile Mehl zu 120 Teilen Wasser

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



oben NOVA
rechts LEA5

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 (LEA5) / 1,3 kg (NOVA).

Maße	Artikelnr.	Preis
Ø 26 cm, 17 cm hoch (LEA5)	ZU-50664/1	€ 205,-
Ø 14 cm, 16 cm hoch (NOVA)	ZU-50746/1	€ 165,-



oben NOVA
rechts LEA5

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 (LEA5)	ZU-10524/3	€ 42,-
Deckel Ø 14 cm (NOVA)	ZU-10621/3	€ 39,-



NOVA



LEA5

Schneebeesen

Die perfekte Lösung für Sahne, Eischnee und Biskuit, auch bei Kleinstmengen.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Schneebeesen LEA5	ZU-50717/1	€ 198,-
Schneebeesen NOVA	ZU-50747/1	€ 125,-



oben NOVA
rechts LEA5



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 LEA5	ZU-10515/3	€ 170,-
Rührpaddel NOVA	ZU-50744/1	€ 82,-



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	ZU-10321/3	€ 380,-
Edelstahl		
30 x 50 x 67 cm	ZU-10322/3	€ 480,-



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 LEA5	ZU-50722/1	€ 67,-
Abdeckhaube NOVA	ZU-50749/1	€ 65,-
Schwerlastauszug für 40 cm Schrankbreite (Nische 36,2 bis 36,8 cm)	ZU-50739/1	€ 345,-
Schwerlastauszug für 50 cm Schrankbreite (Nische 46,2 bis 46,8 cm)	ZU-50740/1	€ 359,-



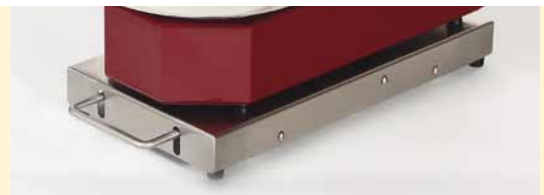
1 - Haftfett UNIMOLY GL 82

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-30190/1	€ 11,90 (100 g = € 17,-)
2 - 95 g Tube	ZU-30188/1	€ 14,90 (100 g = € 15,68)



Tischroller

(Ohne Gerät)

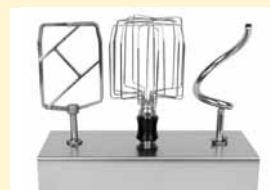
Machen Sie die LEA5 mobil. Mit dem Tischroller kann die Teigknetmaschine zum Einsatzort gerollt werden. Sobald sie an der gewünschten Position steht werden die Rollen mit dem Griff an der Front nach oben gezogen. Nun steht sie fest auf robusten Gummifüßen. Achtung: Kann Kratzer auf Holz-Arbeitsplatten verursachen!

Maße	Artikelnr.	Preis
22,0 x 44,5 x 5,0 cm	ZU-30206/1	€ 350,-

NOVA Werkzeughalter

zum Stellen oder für die Wandmontage (ohne Schrauben).

Artikel	Artikelnr.	Preis
NOVA Werkzeughalter	ZU-15049/3	€ 65,-



(Ohne Werkzeuge)

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	€ 2.190,-	€ 2.490,-



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	€ 2.310,-	€ 2.610,-



SEHR PRAKTISCH...

...zur Kapazitätserweiterung Ihrer MANZ Teigknetmaschine und zur gleichzeitigen Verarbeitung verschiedener Teige ist eine zusätzliche Teigschüssel (Seite 148). 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	€ 2.690,-	€ 2.990,-



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	€ 2.990,-	€ 3.390,-



Mit dem passenden
Untergestell aus Edel-
stahl (siehe Seite 148)
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	€ 3.390,-	€ 3.690,-

DAMIT'S
LÄUFT!

Das Haftfett UNIMOLY GL82
(siehe Seite 149) 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	€ 6.250,-	€ 6.750,-

Mit dem lebensmittelechten
Fett (siehe Seite 149) 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	€ 3.370,-

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. ZU-30125/3
Preis € 340,-



Rührpaddel

Artikelnr. ZU-30124/3
Preis € 340,-



Schneebeesen

Artikelnr. ZU-30127/3
Preis € 385,-



Teigkessel

Artikelnr. ZU-30126/3
Preis € 590,-



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	ZU-10324/3	€ 440,-
LEA18 / LEA18 2G B x T x H: 40 x 71 x 40 cm	ZU-10325/3	€ 440,-
LEA25 / LEA25 2G B x T x H: 40 x 71 x 40 cm	ZU-10326/3	€ 440,-
LEA38 / LEA38 2G B x T x H: 45,5 x 80 x 40 cm	ZU-10327/3	€ 490,-
LEA44 / LEA44 2G B x T x H: 45,5 x 80 x 40 cm	ZU-13028/3	€ 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	ZU-10323/3	€ 540,-



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	ZU-50659/3	€ 340,-
LEA18 / LEA18 2G	ZU-50660/3	€ 410,-
LEA25 / LEA25 2G	ZU-50661/3	€ 480,-
LEA38 / LEA38 2G	ZU-50662/3	€ 510,-
LEA44 / LEA44 2G	ZU-50663/3	€ 550,-



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-10525/3	€ 48,-
LEA18 / LEA18 2G Ø 38 cm	ZU-10526/3	€ 54,-
LEA25 / LEA25 2G Ø 42,5 cm	ZU-10527/3	€ 59,-
LEA38 / LEA38 2G Ø 48 cm	ZU-10528/3	€ 64,-
LEA44 / LEA44 2G Ø 53 cm	ZU-10529/3	€ 68,-



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-30190/1	€ 11,90 (100 g = € 17,-)
2 - 95 g Tube	ZU-30188/1	€ 14,90 (100 g = € 15,68)



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-50696/3	€ 32,90

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 185 können Sie die Mehlfeinheit 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 197).

Technische Daten	TINA	ROSI
Steindurchmesser	9 cm	9 cm
Leistung Feinschrot	4-6 kg/h	4-6 kg/h
Trichtereinhalt	600 g	1000 g
Steinumdrehungen/min.	1.300	1.300
Industriemotor	230 V – 0,4 kW	230 V – 0,4 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-30015/1	GM-30014/1
Preis (ohne Schalen)	€ 460,-	€ 660,-

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 – 0,4 kW
Maße (B x T x H)	24,0 x 28,0 x 35,5 cm
Gewicht	8 kg
Artikelnr.	GM-30009/1
Preis	€ 820,-

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.

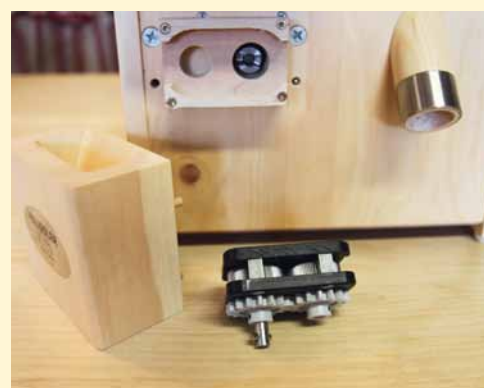
Das Flockwerk aus Edelstahl lässt sich einfach herausnehmen und kann bei Bedarf sogar in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gehäuse ist wie bei allen unseren Zirbelkiefermühlen mit Wasserlack behandelt und durch seinen leicht ätherischen Duft milbenabweisend. Schüsseln sind nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Seite 197).

Technische Daten	PAULA
Steindurchmesser	9 cm
Leistung Feinschrot	4-6 kg/h
Trichtereinhalt	1.000 g
Steinumdrehungen/min.	1.300
Industriemotor	230 V – 0,4 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-30013/1
Preis (ohne Schalen)	€ 930,-

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 197).

ZIRBELKIEFER- HOLZSCHÜSSELN

Schüsseln aus unbehandeltem Zirbelkieferholz (Seite 197) 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 – 1,1 kW
Maße (B x T x H)	31 x 37 x 55 cm
Gewicht	22,5 kg
Artikelnr.	GM-30011/1
Preis (ohne Schalen)	€ 2.090,-



SIEBEN UND MAHLEN KOMBINIERT



Getreidemühle MOLLY-KOMBI

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

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 – 1,10 kW
Siebmotor	230 V – 0,55 kW
Maße (B x T x H)	110,0 x 40,0 x 97,5 cm
Gewicht	46 kg
Inhalt Mehl pro Mehlbox	3.000 g
Artikelnr.	GM-30012/1
Preis	€ 3.950,-



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 ab 162)

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



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 drei Farben erhältlich:



Cremeweiß



Verkehrsrot



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-30055/1 Cremeweiß NU-30058/1 Verkehrsrot NU-30054/1 Anthrazit
Preis ¹	€ 1.890,-

FÜR DEN
GROßEN
HAUSHALT



Farbe Schwarz

Nudelmaschine Pasta Bella

Kompakt, praktisch und schön – in der Pasta Bella 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.

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

Technische Daten	Pasta Bella
Fassungsvermögen	min. 500 g Mehl/Grieß max. 1 kg Mehl/Grieß
Leistung	ca. 3 kg/h (Nudeln)
Maße (B x T x H)	42 x 17 x 39 cm
Gewicht	25 kg
Anschlusswert	230 V
Anschlusskabel	1,5 m lang, Schukostecker
Serienmäßig	1 Standardmatrize nach Wahl Blindmatrize Messbecher Reinigungsbürste
Farbe	Edelstahl / grau
Artikelnr.	NU-30062/1 weiß NU-30063/1 schwarz
Preis ¹	€ 2.150,-

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
Farbe	Chrom / weiß
Artikelnr.	NU-30059/1
Preis ¹	€ 2.190,-

LEICHT UND
KOMFORTABEL

Mit dem Nudelschneider (S. 167)
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.

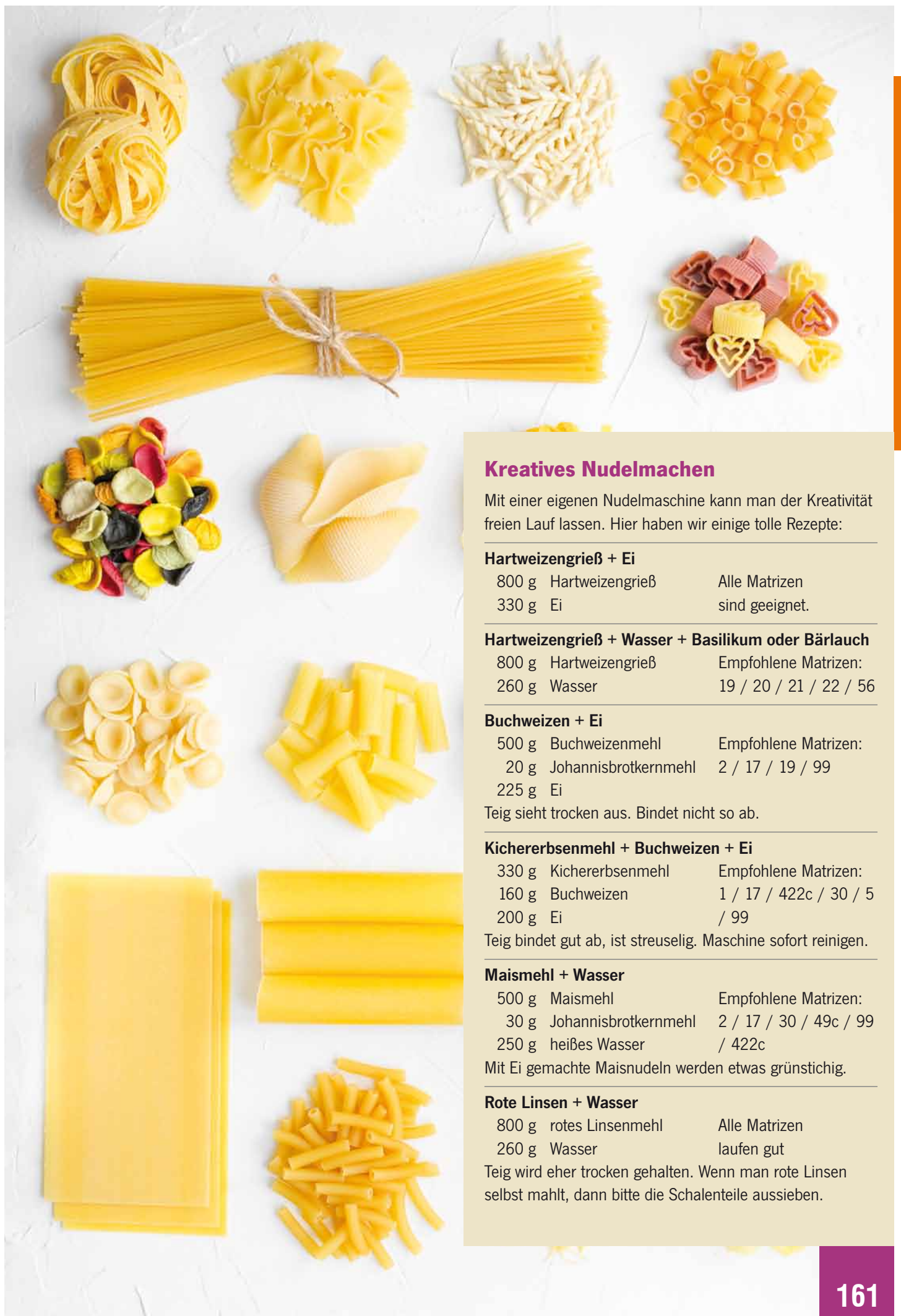


Optional erhältlich
Wasserfass
(30 Liter)
mit Pumpe
€ 220,-

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-30060/1
Preis ¹	€ 6.950,-



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

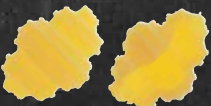
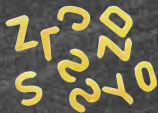
800 g	rotes Linsenmehl	Alle Matrizen
260 g	Wasser	laufen gut

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.

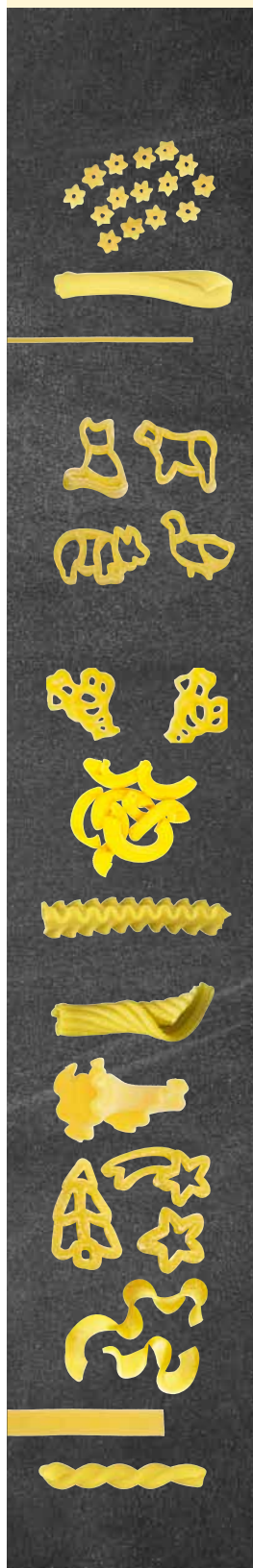
Form	Nr.	Größe	LUNA	EMMA/PN100 /Pasta Bella	Pasta 300
Auto ⁷	530	16 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Bandnudel	19	5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	20	7,5 mm breit 0,8 mm stark	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	20a	7,5 mm breit 1 mm stark	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	21	9,5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	22	14 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	40 ⁷	25 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	Bandnudel gedreht ⁷	244	12,6 mm breit	€ 62,-	€ 92,-
Bandnudel gewellt	56	12 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Blindmatrize			€ 23,-	€ 14,90	€ 34,50
Blume ⁷ (nicht für den Nudelschneider geeignet)	374	21 mm	€ 62,-	€ 92,-	-
Bucatini ⁷	27	3 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Buchstaben ⁷ (nur für den Nudelschneider geeignet)	330	7 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Drachenhörnle	38	9,5 mm Ø	-	€ 92,-	€ 183,-
Flachteigmatrize fest ⁷ (nicht für den Nudelschneider geeignet)	99	je Maschine	€ 62,-	€ 92,-	-
Flachteigmatrize verstellbar ⁷ (nicht für den Nudelschneider geeignet)	99V	je Maschine	9 cm breit	9,5 cm breit	
			11 cm breit	15 cm breit	19 cm breit
Gnocchetti ⁷ (nur für den Nudelschneider geeignet)	340	11 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Gnocchi ⁷ (nur für Kartoffelteig nicht für Nudelschneider geeignet)	212	24 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	-



Zubehör für Nudelmaschinen

Form	Nr.	Größe	LUNA	EMMA/PN100 /Pasta Bella	Pasta 300
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,-
Hohlnudel ⁷ (Paccheri)	68	20 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Makkaroni	29	4,5 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	30	6 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	31	10,5 mm Ø	-	€ 92,-	€ 183,-
Makkaroni gedreht	110	8 mm Ø	-	€ 92,-	€ 183,-
Muscheln groß ⁷	50a	24 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Orecchiette ⁷	181	15 mm Ø	-	€ 92,-	-
Ovale Nudeln	11	2 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	12	2,4 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Radiatori ⁷	260	16,5 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Reisnudel ⁷ (nur für den Nudel- schneider geeignet)	312	11 mm	€ 62,-	€ 92,-	-
Schnecke	370	10,5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Schnittnudeln	17	1,8 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Spaccatelle ⁷	268	7 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	-
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,-
Spätzle ⁷	10	3,5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Spirelli	49a	7 mm Ø (enge Windung)	-	€ 92,-	€ 183,-
	49c	7 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	49d	10 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-

⁷Die klassischen Bronzematrizen (ohne Teflon) besitzen eine raue Nudeloberfläche mit besserer Saucenhaftung. Matrizen mit Tefloneinsatz ergeben dagegen eine glattere Oberfläche und eine schöne gelbe Nudelfarbe.



Form	Nr.	Größe	LUNA	EMMA/PN100 /Pasta Bella	Pasta 300
Star Makkaroni ⁷	378	12 mm Ø	-	€ 92,-	€ 183,-
Sterne ⁷ (nur für den Nudel- schneider geeignet)	325	5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Studentennudel	390	9 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Suppennudeln	1	0,8 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
	2	1 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Tiere Bauernhof ⁷ Katze + Kuh	500	ca. 16 mm breit	-	€ 92,-	-
Tiere Bauernhof ⁷ Schwein + Huhn	500	ca. 16 mm breit	-	€ 92,-	-
Tiere Bauernhof ⁷ Katze, Kuh + Schwein	500	ca. 16 mm breit	-	-	€ 183,-
Tiere Bauernhof ⁷ Huhn	505	ca. 20 mm breit	-	-	€ 183,-
Torchietto ⁷	254		-	€ 92,-	-
Torchietto small ⁷	273		€ 62,-	€ 92,-	-
Tripolino	360	10 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Trompete ⁷	380	9 mm breit	-	€ 92,-	€ 183,-
Tulpe ⁷	252	ca. 11,5 mm	-	€ 92,-	€ 183,-
Weihnachtsnudeln ⁷ (Stern nur bei Matrize für Pasta 300 dabei)	501	ca. 19 mm	-	€ 92,-	€ 183,-
Wellenspätzle	422C	5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Zackenbandnudel ⁷	58	7,5 mm breit	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-
Zöpfele	51	9 mm Ø	€ 62,-	€ 92,-	€ 183,-

⁷Die klassischen Bronzematrizen (ohne Teflon) besitzen eine raue Nudeloberfläche mit besserer Saucenhaftung. Matrizen mit Tefloneinsatz ergeben dagegen eine glattere Oberfläche und eine schöne gelbe Nudelfarbe.



Matrizenschlüssel

Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize

Artikel	Artikelnr.	Preis
Schlüssel für EMMA / PN100	ZU-30040/1	€ 20,-
Schlüssel für LUNA (o. Abb.)	ZU-30052/1	€ 17,90
Schlüssel für Pasta 300 (o. Abb.)	ZU-30063/1	€ 53,55



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
1 - LUNA	ZU-30037/1	€ 15,-
2 - Pasta 300	ZU-30039/1	€ 37,-
3 - EMMA/PN100	ZU-30038/1	€ 30,-



Reinigungsbürste Nudelmaschine für LUNA, EMMA und PN100

Stahlbürste zum Reinigen von Überwurfmutter, Gewinde und Presskopf

Artikel	Artikelnr.	Preis
Bürste	ZU-30043/1	€ 4,90



(Ohne Gerät)

Tischroller für PN100

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. Achtung: Kann Kratzer auf Holz-Arbeitsplatten verursachen!

Maße	Artikelnr.	Preis
22 x 44,5 x 5 cm	ZU-30206/1	€ 350,-



(Ohne Gerät)

Holzunterlage für PN100

Schaffen Sie mehr Platz für die Nudelhorden! Auch optisch wird das moderne Design der PN100 durch diese Unterlage unterstrichen. Aus Buchenholz.

Maße	Artikelnr.	Preis
40 x 20 x 5 cm	ZU-30033/1	€ 46,50



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. Stapelbar.

Maße	Artikelnr.	Preis
40 x 60 x 8,2 cm	ZU-30497/1	€ 17,50



Trockenhorde aus Edelstahl

Zum Trocknen frischer Nudeln. Die Edelstahl-Nudelhorden sind seitlich und unten für einen besseren Trocknungsvorgang mit Löchern versehen.

Maße	Artikelnr.	Preis
40 x 60 x 6 cm	ZU-10490/3	€ 99,-



Trockenhorde aus Holz

Zum Trocknen frischer Nudeln. Auf diesen speziellen Nudelhorden in verschiedenen Größen können Sie die frisch gepressten Teigwaren auslegen und trocknen.

Maße	Artikelnr.	Preis
40 x 50 x 6 cm	ZU-30034/1	€ 48,-
60 x 80 x 4 cm	ZU-30051/1	€ 95,-
60 x 120 x 4 cm	ZU-30053/1	€ 110,-



(Ohne Nudelhorden)

Nudelhordenwagen für PN100 oder Pasta Bella

Praktische und platzsparende Lösung zum Nudelmachen und Trocknen. Der Wagen ist komplett aus Edelstahl gefertigt, auf Rollen gelagert und bietet Platz für 7 Nudelhorden mit 40 x 50 cm, sowie für Ihre Nudelmaschine samt Zubehör. Bei der Nudelherstellung fallen die frischen Nudeln direkt in die Horden. Die Seitenteile sind verstellbar so dass auch PVC-Horden benutzt werden können. Gewicht 27 kg.

Maße	Artikelnr.	Preis
55 x 55 x 86 cm (BxTxH)	ZU-30034/1	€ 950,-



Nudelschneider für Pasta Bella und PN100

Der Nudelschneider ist perfekt auf die Nudelmaschinen Pasta Bella 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-30016/1	€ 370,-



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-30051/1	€ 54,-



Abdeckhaube

Schützt Ihre Nudelmaschine vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Airtex-Material.

Maschine	Artikelnr.	Preis
LUNA	ZU-30054/1	€ 59,-
PN100	ZU-30822/1	€ 65,-

Hartweizengrieß

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

Menge	Artikelnr.	Preis
1 kg	ZU-30023/1	€ 3,50
5 kg	ZU-30024/1	€ 14,50
25 kg	ZU-30042/1	€ 58,-

Dinkelgrieß

Zur Herstellung von Nudeln. Aber auch bestens zum Kochen und Backen geeignet.

Menge	Artikelnr.	Preis
1 kg	ZU-30866/1	€ 3,90
5 kg	ZU-30051/1	€ 16,50
25 kg	ZU-30053/1	€ 76,-

Gewürzmischungen

Eine große Auswahl an Gewürzmischungen finden Sie auf unserer Internetseite.

DIE MANZ STARTER-SETS



1 - Basis-Set für 1 Backetage

Artikel	Katalog-S.	Standardgröße	Perfectus	Maestro
1 Backblech rechteckig, Aluminium, 4 cm hoher Rand, 1 Seite schräg	170	€ 39,-	€ 41,-	€ 44,-
1 Backfolie rechteckig	195	€ 9,90	€ 11,90	€ 14,90
1 Gärkorb rund Ø 26 cm	181	€ 21,50	€ 21,50	€ 21,50
1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz	194	€ 46,50	€ 49,-	€ 53,50
1 MANZ kraftvoller Ofenreiniger	199	€ 19,80	€ 19,80	€ 19,80
Summe Einzelpreise		€ 136,70	€ 143,20	€ 153,70
Set-Preis		€ 129,-	€ 136,-	€ 146,-

2 - Basis-Set für 2 Backetagen

Artikel	Katalog-S.	Standardgröße	Perfectus	Maestro
1 Backblech rechteckig aus Aluminium, 4 cm hoher Rand, 1 Seite schräg	170	€ 39,-	€ 41,-	€ 44,-
1 Lochblech rechteckig aus Aluminium, 2,5 cm hoher Rand, 1 Seite offen	173	€ 42,-	€ 45,-	€ 49,-
2 Backfolien rechteckig	195	€ 19,80	€ 23,80	€ 29,80
1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz	194	€ 46,50	€ 49,-	€ 53,50
1 MANZ kraftvoller Ofenreiniger	199	€ 19,80	€ 19,80	€ 19,80
Summe Einzelpreise		€ 167,10	€ 178,60	€ 196,10
Set-Preis		€ 158,-	€ 169,-	€ 186,-

Der einfache Einstieg zum Vorteils-Preis!



3 - Basis-Set für 3 Backtagen

Artikel	Katalog-S.	Standardgröße
1 Backblech rechteckig aus Aluminium, 4 cm hoher Rand, 1 Seite schräg	170	€ 39,-
1 Lochblech rechteckig aus Aluminium, 2,5 cm hoher Rand, 1 Seite offen	173	€ 42,-
1 Backblech rechteckig emailliert, 4 cm hoher Rand	172	€ 39,50
3 Backfolien rechteckig	195	€ 29,70
1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz	194	€ 46,50
1 MANZ kraftvoller Ofenreiniger	199	€ 19,80
Summe Einzelpreise		€ 216,50
Set-Preis		€ 205,-

4 - Premium-Set

Artikel	Katalog-S.	Standardgröße	Perfectus	Maestro
1 Kombipfanne Größe L aus Edelstahl, bestehend aus 4 Teilen	177	€ 229,-	€ 229,-	€ 229,-
1 Auskühlgitter aus Edelstahl, engmaschig	195	€ 44,50	€ 49,50	€ 54,50
1 Paar Backhandschuhe aus Leder, langer Schaft	195	€ 28,90	€ 28,90	€ 28,90
1 Bestes Backtrennspray 600 ml	191	€ 10,90	€ 10,90	€ 10,90
Summe Einzelpreise		€ 313,30	€ 318,30	€ 323,30
Set-Preis		€ 297,-	€ 302,-	€ 307,-

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.

Alle unsere Backbleche sind PFAS-frei und können ohne Bedenken recycelt werden!



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-10409/3	€ 35,-
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-10583/3	€ 38,-
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-10457/3	€ 39,-

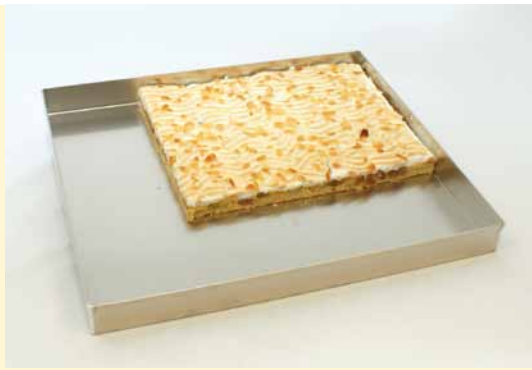


MANZ Backblech

aus Aluminium-Legierung

Das Universal-Backblech. Mit 4 cm hohem Rand an allen vier Seiten, an einer Seite abgeschrägt 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-10410/3	€ 39,-
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-10584/3	€ 41,-
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-10459/3	€ 44,-



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-10413/3	€ 37,-
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-10585/3	€ 41,-
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-10458/3	€ 44,-



MANZ Steckblech „ganzes Blech“

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 36 cm (Standard)	ZU-10747/3	€ 39,-
52 x 32,5 cm (Perfectus / GN 1/1)	ZU-10752/3	€ 41,-
60 x 40 cm (Maestro / 60W)	ZU-10750/3	€ 44,-

MANZ Steckblech „halbes Blech“ (o. Abb.)

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 17 cm (Standard)	ZU-10751/3	€ 23,50
52 x 17 cm (Perfectus / GN 1/1)	ZU-10748/3	€ 25,50
59 x 19 cm (Maestro / 60W)	ZU-10746/3	€ 27,50

MANZ Steckblech – Backkomfort in neuer Form

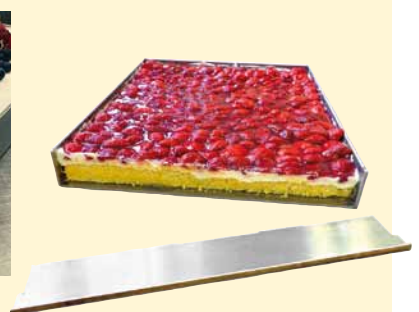
Präzise. Praktisch. Perfekt für jeden Kuchenmoment.

Mit dem neuen MANZ Steckblech wird das Backen so komfortabel wie nie zuvor. Schluss mit mühsamem Herauslösen und unpraktischen offenen Blechseiten – dieses durchdachte Blech überzeugt mit Funktionalität, Stabilität und Vielseitigkeit.

Ideal für **Biskuit, saftige Obstkuchen, Schnitten & mehr** – Ihr neuer Allrounder in der Backstube!

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Abnehmbarer Rand** – Einzelne Stücke einfach und sauber entnehmen, ohne Zerbröseln
- **Hoher Rand (5 cm!)** – Sicheres Backen auch bei flüssigen oder schweren Teigen
- **Optimale Hitzeverteilung** – Gleichmäßiges Backen dank hochwertiger Aluminium-Legierung
- **Erhältlich in mehreren Größen** – für alle MANZ Ofenformate: Haushalt, Perfectus, Maestro
- **Halb- oder Vollformat** – Flexibel einsetzbar, exakt passend für Ihre Backetage
- **Vielseitig** – Für Brötchen, Brezeln, Feingebäck, etc.



Einfach besser backen

Egal ob feiner Biskuitboden, cremiger Käsekuchen oder fruchtige Schnitten – das MANZ Steckblech sorgt für perfekte Ergebnisse und höchsten Komfort beim Backen.



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-50712/3	€ 33,50
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-50741/3	€ 39,50

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-50714/3	€ 39,50
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-50742/3	€ 41,50

MANZ emaillierte Backblech-Sets

Artikel	Artikelnr.	Preis
Set aus beiden Blechen		
Standard	ZU-50713/3	€ 68,-
Set aus beiden Blechen		
Perfectus	ZU-50743/3	€ 75,-



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 (Rand 3 cm)	ZU-30264/3	€ 19,80
30 cm Ø	ZU-30166/3	€ 24,80
36 cm Ø	ZU-30147/3	€ 29,80



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-10421/3	€ 74,-
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-10586/3	€ 79,-
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-10609/3	€ 84,-



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-10420/3	€ 23,50
32,5 x 26,5 cm (Perfectus)	ZU-10587/3	€ 25,50
40 x 30 cm (Maestro)	ZU-10610/3	€ 27,50



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 (Maestro 10 St.) 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-10422/3	€ 14,50



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-30159/3	€ 42,-
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-30620/3	€ 45,-
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-30169/3	€ 49,-



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 (Standard)	ZU-30176/3	€ 89,-
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-30162/3	€ 98,-



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-10419/3	€ 199,-
53 x 32,5 cm, 8 cm hoch (Perfectus) für 8 Stück 850 g Brote	ZU-10612/3	€ 219,-
60 x 40 cm, 8 cm hoch (Maestro) für 12 Stück 750 g Brote	ZU-10436/3	€ 239,-



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-10427/3 und Nr. ZU-10425/3 sind wahlweise auch Kastenformdeckel erhältlich.

Maße	Artikelnr.	Preis
21,0 x 9,0 x 5,5 cm	ZU-10513/3	€ 22,50
20,5 x 11,0 x 10,5 cm	ZU-10427/3	€ 27,90
30,0 x 13,0 x 8,5 cm	ZU-10414/3	€ 29,90
35,5 x 13,0 x 8,5 cm	ZU-10429/3	€ 32,-
36,0 x 10,0 x 10,5 cm	ZU-10425/3	€ 32,-
40,0 x 6,0 x 5,0 cm	ZU-10454/3	€ 30,-

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 13,5 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 Kastenformdeckel

aus Aluminium-Legierung

Zur Verwendung in Kombination mit den MANZ Kasten-Backformen Nr. ZU-10427/3 und Nr. ZU-10425/3. 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. 10427/3	ZU-10437/3	€ 8,90
36,5 x 10,5 x 1,5 cm Für Kastenform Nr. 10425/3	ZU-10426/3	€ 9,90



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-10439/6 und Nr. ZU-10441/3 sind wahlweise auch Kastenformdeckel erhältlich.

Maße	Artikelnr.	Preis
12,5 x 12,5 x 9,0 cm	ZU-10512/3	€ 35,-
20,5 x 11,0 x 10,5 cm	ZU-10439/3	€ 37,50
36,0 x 10,0 x 10,5 cm	ZU-10441/3	€ 39,90
40,0 x 6,0 x 5,0 cm	ZU-10438/3	€ 39,-



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-10438/3	€ 39,-
40 x 6 x 5 cm Aluminium-Legierung	ZU-10454/3	€ 30,-

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 Kastenformdeckel

aus hochwertigem Edelstahl

Zur Verwendung in Kombination mit den MANZ Kasten-Backformen Nr. ZU-10439/3 und Nr. ZU-10441/3. 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. 10439/3	ZU-10440/3	€ 12,50
36,5 x 10,5 x 1,5 cm Für Kastenform Nr. 10441/3	ZU-10442/3	€ 14,50



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.

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.

Alle unsere Kombipfannen sind PFAS-frei und können ohne Bedenken recycelt werden!

Inklusive Anwendungsbeschreibung mit Rezepten.



Garen in zwei Ebenen.



Auch zum Warmhalten geeignet



MANZ Kombipfanne

S

4 komplette Kombipfannen S passen nebeneinander in 1 Backetage eines Standard MANZ-Ofens (oder 2 Pfannen und 2 Deckel)

Maße (LxBxH)	Gewicht	Artikelnr.	Preis
21 x 18 x 15 cm	3,9 kg	ZU-10543/3	€ 189,-

Einzelteile:

Pfanne			
21 x 17,5 x 8,5 cm	1,7 kg	ZU-10539/3	€ 91,-
Deckel			
21 x 18 x 7,5 cm	1,5 kg	ZU-10540/3	€ 61,-
Brat- und Grillrost			
14,5 x 14,8 x 1,1 cm	0,3 kg	ZU-10542/3	€ 24,-
Dünstaufsatz und Servierrost			
17,3 x 17,5 x 3 cm	0,4 kg	ZU-10541/3	€ 39,-



MANZ Kombipfanne

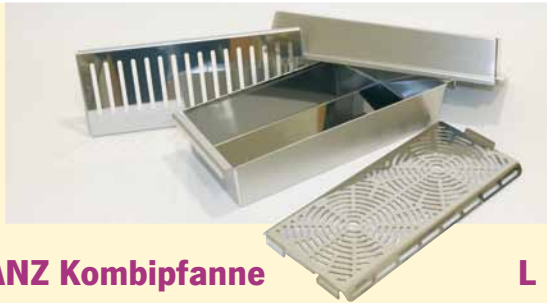
M

2 komplette Kombipfannen M passen nebeneinander in 1 Backetage eines Standard MANZ-Ofens (oder 1 Pfanne und 1 Deckel)

Maße (LxBxH)	Gewicht	Artikelnr.	Preis
33 x 18 x 15 cm	5,9 kg	ZU-10548/3	€ 209,-

Einzelteile:

Pfanne			
33 x 17,5 x 8,5 cm	2,5 kg	ZU-10544/3	€ 105,-
Deckel			
33 x 18 x 7,5 cm	2,2 kg	ZU-10545/3	€ 68,-
Brat- und Grillrost			
27 x 14,8 x 1,1 cm	0,6 kg	ZU-10547/3	€ 29,-
Dünstaufsatz und Servierrost			
29,3 x 17,5 x 3 cm	0,6 kg	ZU-10546/3	€ 43,-



MANZ Kombipfanne **L**

2 komplette Kombipfannen L passen nebeneinander in 1 Backetage eines Standard MANZ-Ofens (oder 1 Pfanne und 1 Deckel)

Maße (LxBxH)	Gewicht	Artikelnr.	Preis
43 x 18 x 15 cm	7,5 kg	ZU-10553/3	€ 229,-

Einzelteile:

Pfanne			
43 x 17,5 x 8,5 cm	3,1 kg	ZU-10549/3	€ 110,-
Deckel			
43 x 18 x 7,5 cm	2,8 kg	ZU-10550/3	€ 74,-
Brat- und Grillrost			
37 x 14,8 x 1,1 cm	0,8 kg	ZU-10552/3	€ 33,-
Dünstaufsatz und Servierrost			
39,3 x 17,5 x 3 cm	0,8 kg	ZU-10551/3	€ 43,-



MANZ Kombipfanne **XL**

1 komplette Kombipfanne XL passt in 1 Backetage eines Standard MANZ-Ofens. Der Deckel kann als zweite Pfanne verwendet werden.

Maße (LxBxH)	Gewicht	Artikelnr.	Preis
43 x 36 x 15 cm	11 kg	ZU-10558/3	€ 289,-

Einzelteile:

Pfanne			
43 x 35,5 x 8,5 cm	4,1 kg	ZU-10554/3	€ 139,-
Deckel			
43 x 36 x 7,5 cm	3,8 kg	ZU-10555/3	€ 115,-
Brat- und Grillrost			
37 x 32,8 x 1,1 cm	1,5 kg	ZU-10557/3	€ 39,-
Dünstaufsatz und Servierrost			
39,3 x 35,5 x 3 cm	1,6 kg	ZU-10556/3	€ 54,-

MANZ Kombipfanne Perfectus

Die Kombipfanne im Gastronorm-Format passend für den ‚Perfectus‘.

Maße (LxBxH)	Gewicht	Artikelnr.	Preis
53 x 32 x 15 cm	11,8 kg	ZU-10593/3	€ 299,-

Einzelteile:

Pfanne			
53 x 31,4 x 8,5 cm	4,4 kg	ZU-10589/3	€ 145,-
Deckel			
53 x 32,3 x 7,5 cm	4,1 kg	ZU-10590/3	€ 119,-
Brat- und Grillrost			
46,8 x 28,8 x 1,1 cm	1,8 kg	ZU-10592/3	€ 42,-
Dünstaufsatz und Servierrost			
49,5 x 32 x 3 cm	1,6 kg	ZU-10591/3	€ 59,-



MANZ Kombipfanne Maestro

Die Kombipfanne im Bäckerformat für den ‚Maestro‘.

Maße (LxBxH)	Gewicht	Artikelnr.	Preis
58 x 38 x 15 cm	32,4 kg	ZU-10615/3	€ 289,-

Einzelteile:

Pfanne			
58 x 38 x 8,5 cm	11,8 kg	ZU-10740/3	€ 145,-
Deckel			
58 x 38 x 7,5 cm	11 kg	ZU-10741/3	€ 119,-
Brat- und Grillrost			
52 x 34,5 x 1,5 cm	4,7 kg	ZU-10743/3	€ 42,-
Dünstaufsatz und Servierrost			
53,5 x 37,5 x 3 cm	5 kg	ZU-10742/3	€ 59,-



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-50694/3	€ 18,60
ca. 180 x 60 cm	ZU-50695/3	€ 21,90



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-30818/3	€ 14,90
59 x 39 cm, 5 cm hoch	ZU-30266/3	€ 20,90

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-30265/3	€ 4,95



MANZ Teigwannen mit Deckel

aus hochwertigem Kunststoff

Ideal für die lange, kühle Teigreifung geeignet, z. B. Seelenteige, Baguetteteige, Vorteige etc. Die Wannen sind stapelbar und die kleinere und mittlere Wanne passt in jeden Kühlschrank.

Maße	Artikelnr.	Preis
40 x 30 x 10,5 cm 5 Liter	ZU-30569/3	€ 27,90
40 x 30 x 18 cm 13 Liter	ZU-30568/3	€ 29,95
60 x 40 x 13 cm 24 Liter	ZU-30764/3	€ 34,90



MANZ Gärfolie

aus hochwertiger Folie und weichem Tüll

Die ausgeformten Teiglinge mit der Folie luftdicht abdecken (Tüllseite auf den Teig). Die Folie kann bei 30°C in der Waschmaschine gewaschen werden.

Maße	Artikelnr.	Preis
46 x 40 cm	ZU-30275/3	€ 11,80
46 x 66 cm	ZU-30294/3	€ 12,50
70 x 106 cm	ZU-30393/3	€ 15,90

Schwäbisches Bauernbrot

(Für 1 Laib)

Rezept-Tipp

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 (Standard-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 / getrennte 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.

im wiederverschließbaren Aromabeutel



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-Beutel reicht für gut 15 kg Sauerteiggebäck).

Inhaltsstoffe: Roggen-Sauerteig getrocknet (Roggenmehl, Wasser Anstellgut)

Inhaltsstoffe: Weizen-Sauerteig getrocknet (Weizenmehlerzeugnisse, Wasser, Starterkulturen)

Menge	Artikelnr.	Preis
500 g-Beutel Roggen	ZU-10478/3	€ 9,80
500 g-Beutel Weizen	ZU-10639/3	€ 9,80

MANZ Teigzubereitung



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 ausschüttern 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-50716/3	€ 28,50



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-50708/3	€ 3,90
500 g	ZU-50709/3	€ 15,50



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-10415/3	€ 215,-



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-30172/3	€ 75,-



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-10471/3	€ 32,-

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	Stand.	Perf.	Maestro	Teig pro Korb*
Gärborb 18 cm Ø	3 St.	2-3 St.	6 St.	500-600 g
Gärborb 22 cm Ø oder oval	2 St.	2 St.	3 St.	1 kg
Gärborb 26 cm Ø	1 St.	1 St.	2 St.	2 kg
Gärborb 28 cm Ø	1 St.	1 St.	2 St.	3,5 kg
Gärborb 27 cm lang	2 St.	3 St.	3-4 St.	3,5 kg
Gärborb 32 oder 36 cm lang	3 St.	2 St.	3 St.	1-1,25 kg
Gärborb 41 cm lang	2 St.	1-2 St.	2 St.	1,5 kg
Dreieck	2 St.	2 St.	4 St.	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-30161/3	€ 18,50



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-30175/3	€ 16,-
22 cm Ø	ZU-30155/3	€ 18,50
26 cm Ø	ZU-30153/3	€ 21,50
28 cm Ø	ZU-30154/3	€ 24,50



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. 27 x 13 cm	ZU-30826/1	€ 19,-
ca. 32 x 13 cm	ZU-30174/3	€ 21,-
ca. 36 x 14 cm	ZU-30152/3	€ 24,-
ca. 41 x 14 cm	ZU-30276/3	€ 26,-



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-30179/3	€ 27,50



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. Für max. 2 kg Teig à 20 Stücke zu je 100 g, oder 1 kg Teig à 20 Stücke zu je 50 g.



Maße	Artikelnr.	Preis
32,5 cm Ø	ZU-10450/3	€ 249,-
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. Für max. 1 kg Teig à 16 Stücke zu je 60 g.



Maße	Artikelnr.	Preis
30 x 13 cm, 10 cm	ZU-10514/3	€ 110,-
Gewicht 900 g		

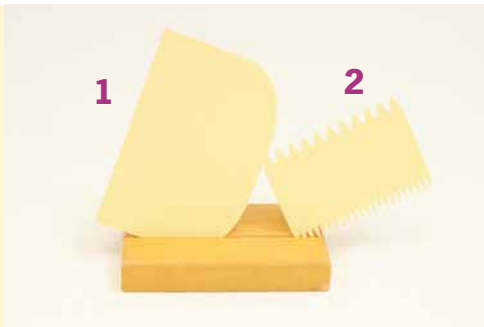


MANZ Teigabstecher

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-30163/3	€ 14,90



1 - Teigschaber

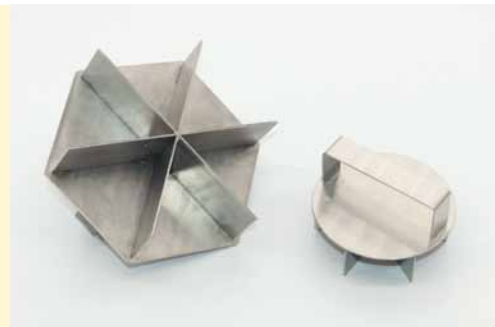
aus Kunststoff

Maße	Artikelnr.	Preis
15 x 10 cm	ZU-30196/3	€ 1,80

2 - Teig-/Cremeschaber „Kamm“

aus Kunststoff

Maße	Artikelnr.	Preis
11 x 8 cm	ZU-30197/3	€ 1,80



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-10470/3	€ 29,50
16 cm Ø, 8,4 cm hoch mit Griff	ZU-10453/3	€ 59,90



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-30523/3	€ 24,50
2 – 7,7 cm Ø 23 cm lang	ZU-30524/3	€ 31,50



Teigritzklinge

Mit gebogener Klinge aus Edelstahl, Klingenschutz und praktischem Kunststoffgriff.

Maße	Artikelnr.	Preis
ca. 13 cm lang	ZU-30788/3	€ 3,50



1 - MANZ Teigmesser

Zum Einritzen der Teiglinge.

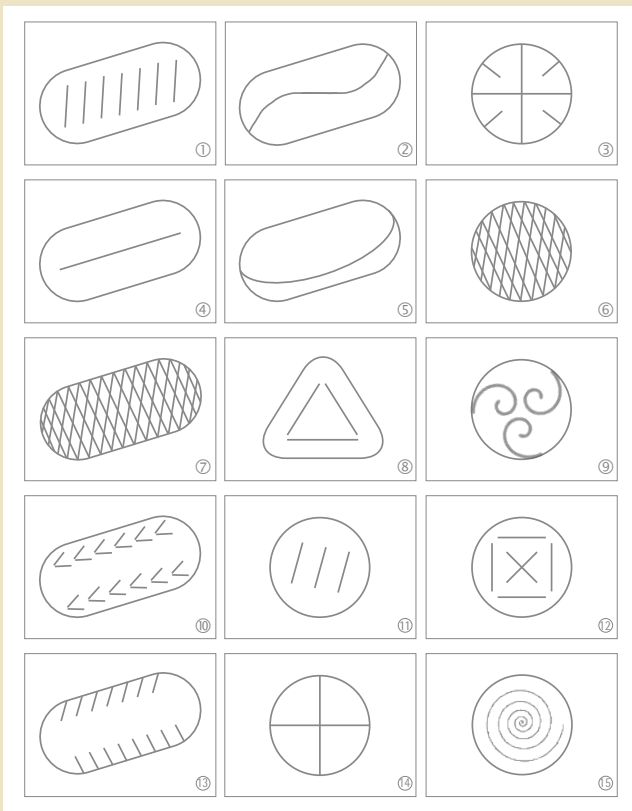
Maße	Artikelnr.	Preis
Klingenlänge 8 cm	ZU-50710/3	€ 2,90

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-50711/3	€ 4,90

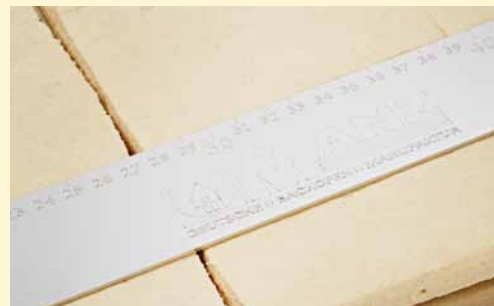
Beispiele für Schnittmuster



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-10481/3	€ 22,50



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-30170/3	€ 29,80



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-30198/3	€ 3,90
31 cm lang	ZU-30199/3	€ 5,90



1 - 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
16 cm Ø	ZU-30224/3	€ 14,50
22 cm Ø	ZU-30225/3	€ 24,60
25 cm Ø	ZU-30236/3	€ 33,90
30 cm Ø	ZU-30237/3	€ 48,50

2 - MANZ Mehl-/Zuckersieb

aus hochwertigem Edelstahl, spülmaschinenfest

Mit dem Einhand-Mehlsieb lassen sich Mehlklumpen optimal auflösen

Maße	Artikelnr.	Preis
10 cm Ø	ZU-30848/1	€ 13,90



MANZ Feinsprüher

aus lebensmittelechtem Kunststoff

1 - klein: Für eine besonders feine, nebelartige Befeuchtung der Backwaren vor oder während des Backvorgangs.

2 - groß: Der Feinsprüher mit Druckpumpe kann zusätzlich auch für sprühbare Lebensmittel wie dünnflüssige Öle und Fette verwendet werden. Er ist gemäß der Glas- und Gabel-Norm für den Lebensmittelkontakt zertifiziert. Betriebsdruck 3 Bar mit Überdruckventil.

Größe	Artikelnr.	Preis
1 - 500 ml	ZU-30912/1	€ 5,95
2 - 1000 ml	ZU-30939/1	€ 21,90



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 Weizen-Backmalz	ZU-10635/3	€ 8,90
500 g Dinkel-Backmalz	ZU-10477/3	€ 9,70



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-10476/3	€ 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-30173/3	€ 13,90
Leerflasche für verdünnte Lauge	ZU-30808/3	€ 2,90



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-30500/3	€ 59,90



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-10480/3	€ 330,-



MANZ Schaumlöffel

aus Edelstahl

zum sicheren Abschöpfen von Laugengebäck

Maße	Artikelnr.	Preis
16 cm Ø, 45 cm lang	ZU-30498/3	€ 18,50

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 (Standard-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 / getrennte Ober- u. Unterhitzeregulung)

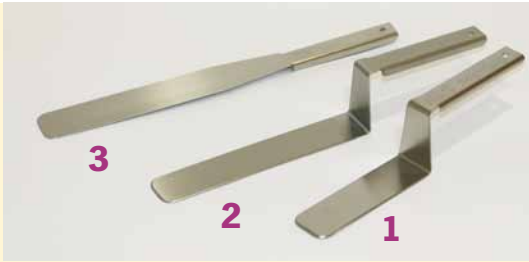
Im MANZ-Backofen die Ober- und die Unterhitze auf 210° C vorheizen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 240° C erhöhen und ca. 11-15 Minuten backen. Es wird kein zusätzlicher Dampf benötigt.

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 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-10484/3	€ 14,90
2 - Klingenslänge 20 cm	ZU-10483/3	€ 15,90
3 - Klingenslänge 24 cm	ZU-10479/3	€ 13,90



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-10444/3	€ 29,80



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-10449/3	€ 25,50
50,5 x 30,8 cm x 8,0 cm (Perfectus)	ZU-10616/3	€ 27,50
58,8 x 37,9 cm x 8,0 cm (Maestro)	ZU-10617/3	€ 29,50



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-10430/3	€ 21,-
36 cm x 43 cm	ZU-10434/3	€ 21,50
47 cm x 40 cm	ZU-10447/3	€ 23,-
53 cm x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-10618/3	€ 26,-
60 cm x 40 cm (Maestro)	ZU-10432/3	€ 29,-



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-50688/3	€ 7,90



MANZ Einweg-Spritzbeutel in der praktischen Großpackung

Zur einfachen Verzierung von Torten, zur Herstellung von feinem Spritzgebäck und vielem mehr. Einfach die Spitze für die Spritztülle zuschneiden oder ohne Tülle verwenden.

Material LDPE, hygienisch, lebensmittelecht, Gebrauchstemperatur -40°C bis max. +85°C

Maße, Füllinhalt	Artikelnr.	Preis
30,5 x 16 cm, 0,4 l	ZU-30304/1	€ 13,90
46 x 23 cm, 1,8 l	ZU-30940/3	€ 19,20



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-30256/3	€ 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-30274/3	€ 4,90
2 - Sterntülle (1. St.) Ø 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 oder 12 mm	ZU-30338/3	€ 3,90
3 - Lochtülle (1 St.) Ø 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 oder 12 mm	ZU-30369/3	€ 3,90
4 - Berliner Tülle (1 St.)	ZU-30303/3	€ 5,50



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. Passende Backfolien dazu finden Sie auf Seite 195.

Maße	Artikelnr.	Preis
26 cm Ø, 7 cm hoch	ZU-30150/3	€ 32,90
28 cm Ø, 7 cm hoch	ZU-30148/3	€ 35,90



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-30191/3	€ 15,90
20 cm Ø, 5 cm hoch	ZU-30192/3	€ 17,90
24 cm Ø, 5 cm hoch	ZU-30193/3	€ 19,90
3er-Set alle Größen	ZU-30221/3	€ 49,90

Kaffee-Törtchen

Rezept-Tipp

Mürbteig:

200 g Butter mit 150 g Zucker, 1 Ei, 330 g Weizenmehl Type 405 oder 550, 1 Prise Salz und etwas Vanillezucker verkneten und kalt stellen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und 10 Minuten backen. Noch warm Ringe ausstechen. Die übrigen Mürbteigreste zerbröseln und mit dem Drücker in einen Ring drücken (ergibt ein weiteres Törtchen).

Kaffeecreme:

5 EL Cappuccinopulver mit etwas heißem Espresso zu einer zähen Masse verrühren und kalt stellen. 150 g Butter (weich) mit 300 g Puderzucker schaumig schlagen. Die Cappuccinomasse unterrühren und kalt stellen. Einen Boden in den Ring setzen und mit Creme bestreichen. Einen zweiten Boden darauf setzen, mit Creme bestreichen und mit einem dritten Boden abschließen. Mit einem Cremetupfer und Mokkabohne verzieren.

Backvorgang (Standard-Regelung)

MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen)

Backvorgang (Vapor / getrennte Ober- u. Unterhitze-Regelung)

Im MANZ-Backofen die Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen.



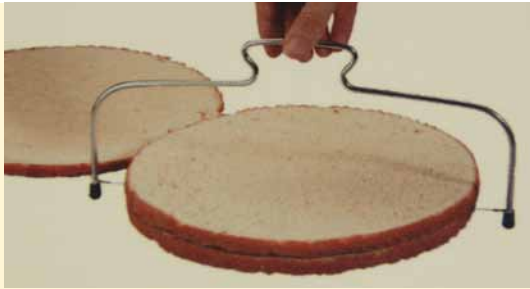
Dessert- und Törtchenringe

aus Edelstahl, Set mit 6 Ringen, inkl. Drücker u. Heber
Manchmal ist eine ganze Torte einfach zu viel. Dann backt man kleinere Törtchen, die auch noch ganz verschieden bestückt und verziert werden können.

Maße	Artikelnr.	Preis
8 cm Ø	ZU-50763/1	€ 29,90

Gutes Gelingen wünschen Hildegard & Walter Hämmerle aus Österreich





Tortenbodenschneider

mit Sägedraht

Der höhenverstellbare Sägedraht sorgt für ein gleichmäßiges Durchschneiden Ihrer Tortenböden in Wunschhöhe. Schnittbreite 36 cm, Griff aus Edelstahl.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Tortenbodenschneider	ZU-30211/3	€ 13,50



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-30273/3	€ 16,50



Rodonform

Stahlform mit Premium-Antihaftbeschichtung

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-30182/3	€ 34,90
22 cm Ø	ZU-30223/3	€ 39,50



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-30165/3	€ 10,90



Obstkuchenform

Stahlform mit Premium-Antihaftbeschichtung

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-30189/3	€ 39,50



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-30210/3	€ 16,90

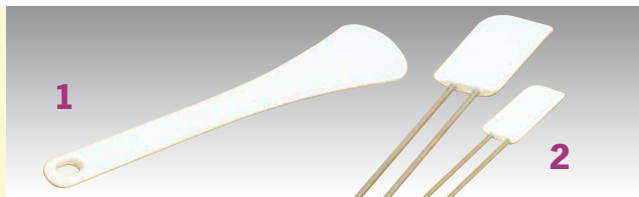


Schneebeesen

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-30263/3	€ 16,90
2 - 35 cm lang	ZU-30262/3	€ 19,90



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-30313/3	€ 10,90
35 cm lang	ZU-30215/3	€ 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-30214/3	€ 9,90
Schaber 9 x 5 cm Gesamtlänge mit Griff 26 cm	ZU-30213/3	€ 10,90

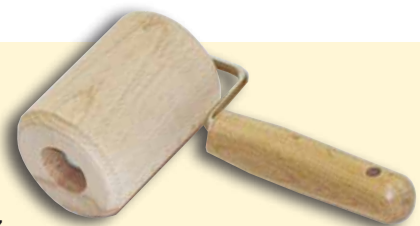


Stipprolle

aus Kunststoff mit verstärktem Griff

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

Maße	Artikelnr.	Preis
1 - Walze 6,5 cm breit	ZU-30272/3	€ 10,50
2 - Walze 10,5 cm breit	ZU-30267/3	€ 11,50



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-30322/3	€ 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-10518/3	€ 24,-
31 x 24 cm, 1 cm hoch (Perfectus)	ZU-10475/3	€ 26,-
39 x 29 cm, 1 cm hoch (Maestro)	ZU-10614/3	€ 28,-
Mini-Cupcake-Papierförm.	Artikelnr.	Preis
3 cm Ø, 2 cm hoch, 80 St.	ZU-30314/3	€ 4,50



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-10411/3	€ 39,-
51,3 x 31,3 cm, 4 cm hoch (Perfectus)	ZU-10597/3	€ 42,-
59 x 39 cm, 4 cm hoch (Maestro)	ZU-10613/3	€ 45,-
Muffin-Papierförmchen	Artikelnr.	Preis
5 cm Ø, 9 cm hoch, 60 St.	ZU-30292/3	€ 9,50



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-10445/3	€ 39,90
Tortenhaube aus unzerbrechlichem Kunststoff 33 cm Ø, 14,5 cm hoch	ZU-30323/3	€ 16,90



Torteneinteiler

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-30311/3	€ 9,90

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 (Standard)	ZU-10489/3	€ 245,-
Ersatz-Arbeitstuch	ZU-50724/3	€ 49,-
für Backbläche 60 cm breit und 40 cm tief (Maestro)	ZU-30288/3	€ 696,-
Ersatz-Arbeitstuch (Maestro)	ZU-30589/3	€ 116,-



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 (Standard)	ZU-50685/3	€ 46,50
53 x 32 cm (Perfectus)	ZU-50734/3	€ 49,-
58,0 x 42,5 cm (Maestro)	ZU-50692/3	€ 53,50
40 x 68 cm (Reihe 40 + 60)	ZU-50691/3	€ 53,50

*jeweils + 16 cm Stiel



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-10451/3	€ 14,90
60 x 13 cm	ZU-10452/3	€ 17,90



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 35,5 cm (Standard)	ZU-10443/3	€ 44,50
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-10611/3	€ 49,50
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-10456/3	€ 54,50



MANZ Dörreinsatz

aus hochwertigem Edelstahl

Bestehend aus einem Gestell mit 3 Gitterrosten. Das Gestell verfügt unten über eine Softwanne, in der der abtropfende Obstsaft aufgefangen wird. Auch starke Obstsäure kann dem hochwertigen Edelstahl nichts anhaben.

Maße	Artikelnr.	Preis
43 x 36 cm, 15 cm hoch (Standard)	ZU-10424/3	€ 229,-
53 x 32,5 cm, 15 cm hoch (Perfectus)	ZU-10620/3	€ 249,-
53 x 38 cm, 15 cm hoch (Maestro)	ZU-10739/3	€ 259,-



MANZ Backhandschuhe

aus echtem Rindsleder 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-30157/3	€ 28,90



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 (Standard)	ZU-30180/3	€ 5,90
32 x 26,5 cm (Perfectus)	ZU-30217/3	€ 7,90
43 x 36 cm (Standard)	ZU-30168/3	€ 9,90
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-30216/3	€ 11,90
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-30167/3	€ 14,90
26 cm Ø	ZU-30158/3	€ 7,90
28 cm Ø	ZU-30156/3	€ 8,90



Teig-/Schüssel aus Edelstahl

Vielseitig nutzbar, da geschmacksneutral und hygienisch. Perfekt geeignet für die Vorbereitung von Speisen, Salaten und verschiedenen Teigen. Der gebördelte Rand sorgt für einen festen Griff bei der Handhabung.

Maße, Inhalt	Artikelnr.	Preis
18 cm Ø, 1 l	ZU-30792/1	€ 11,90
22 cm Ø, 2 l	ZU-30793/1	€ 13,90
28 cm Ø, 4 l	ZU-30794/1	€ 24,90
40 cm Ø, 16 l	ZU-30795/1	€ 69,90



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-30642/3	€ 9,80
10 Stück Holzbackform groß mit 20 Papiereinsätzen 17,5 x 11,0 x 6,0 cm	ZU-30643/3	€ 11,80
20 Stück Papiereinsätze klein	ZU-30738/3	€ 5,50
20 Stück Papiereinsätze groß	ZU-30739/3	€ 5,90



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-30269/3	€ 5,90
½-Liter-Becher, 13,5 cm hoch	ZU-30270/3	€ 6,90
1-Liter-Becher, 16,5 cm hoch	ZU-30261/3	€ 8,90
2-Liter-Becher, 20,5 cm hoch	ZU-30574/3	€ 12,50
3-Liter-Becher, 23,5 cm hoch	ZU-30164/3	€ 14,90



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-50696/3	€ 32,90



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-30200/3	€ 4,60



1 - Profipinsel Natur

aus hygienischem Kunststoff mit strapazierfähigen Naturborsten

Maße	Artikelnr.	Preis
Borstenbreite 4 cm Borstenlänge 4 cm	ZU-30219/3	€ 8,90

2 - Profipinsel Silikon

aus lebensmittelechtem Silikon, hitzebeständig bis 230°C

Maße	Artikelnr.	Preis
Borstenbreite 3 cm Borstenlänge 2,5 cm	ZU-30530/3	€ 9,50



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	ZU-30003/1	€ 42,-
20 cm Ø, 7 cm hoch	300 g	ZU-30002/1	€ 48,-
25 cm Ø, 7 cm hoch	500 g	ZU-30004/1	€ 62,-
30 cm Ø, 7 cm hoch	600 g	ZU-30005/1	€ 77,-
35 cm Ø, 7 cm hoch	800 g	ZU-30006/1	€ 110,-
40 cm Ø, 7 cm hoch	1.300 g	ZU-30007/1	€ 129,-



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-30268/3	€ 19,50



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. Komplette 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-50689/3	€ 19,-



Herdputzmittel

für Stahlherdplatten von Holz-Küchenherden.
Erzeugt Chromglanz.

Menge	Artikelnr.	Preis
375 ml	ZU-30160/1	€ 20,90 (100 ml = € 5,57)



Teigreinigungstuch Teiger®

Das Teigtuch für Profi- und Hobbybäcker

Mit der speziellen Netzstruktur reinigt Teiger® sanft, aber gründlich, ohne Kratzer zu hinterlassen. Dabei ist er für alle Oberflächen geeignet: Kunststoff, Chrom, Kupfer, eloxierte und Anti-Haft-Oberflächen, Glas und Kristall, Porzellan sowie Keramik.

Nach dem Einsatz läßt sich das Teigreinigungstuch ganz unkompliziert reinigen: den Teiger® dafür einfach unter fließendem Wasser abspülen. Schlechte, von Bakterien verursachte Gerüche haben dank des speziellen Materials und der Netzstruktur keine Chance! Auch die Reinigung in der Spül- oder Waschmaschine ist möglich.

Das Teigtuch wird in Handarbeit in Deutschland hergestellt. Seine hochwertige Verarbeitungsqualität z.B. durch den extra verstärkten Saum sorgt für einen langlebigen Einsatz. Die schadstofffreien Materialien in höchster Qualität halten den OEKO-TEX®-Standard 100 ein.



Artikel	Artikelnr.	Preis
Teiger® 2er-Pack	ZU-50752/3	€ 19,90



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-50681/3	€ 19,80



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-50680/3	€ 14,80

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 handwarmen Ofen mit dem **MANZ Kraftvoller Ofenreiniger** ein, lassen ihn kurz einwirken und wischen dann mit klarem Wasser nach.

Der Reiniger ist nicht ätzend und kann auch problemlos für die Türdichtung und unsere Aluminium-Backbleche verwendet werden.

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 Eingebrauntes decken Sie über Nacht mit Frischhaltefolie ab – und waschen den Ofen gut mit klarem Wasser aus.

Dann den Ofen auf 60° aufheizen. Sollten sich noch Reste des Reinigers im Ofen befinden, quellen diese beim Aufheizen auf und können mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Bei Bedarf kann noch mit Essig nachgerieben werden.

Aber Vorsicht: unbedingt Handschuhe dabei tragen.



MANZ Bäckerfaltenbeutel

Die Faltenbeutel aus Kraftpapier eignen sich hervorragend zum Verpacken von Brotlaiben, Hefezöpfen aber auch für Brötchen, Kuchenteile, Croissants und andere Backwaren. Präsentieren Sie Ihre Mitbringsel stilecht in der besonders reißfesten und professionellen Bäckertüte.

Die Druckfarben sind frei von Lösungsmittel und auf Wasserbasis. Somit sind die echten Bäckertüten für den Lebensmittelkontakt bestens geeignet und Ihre Backwaren bleiben hygienisch sauber.



MANZ Bäckerfaltenbeutel klein

50 Stück-Packung

Maße	Artikelnr.	Preis
32 x 14 cm + 7,5 cm Falte	ZU-50754/3	€ 4,50



MANZ Bäckerfaltenbeutel groß

50 Stück-Packung

Maße	Artikelnr.	Preis
45 x 20 cm + 9 cm Falte	ZU-50753/3	€ 5,50



MANZ Brotbeutel

aus Leinen mit Kordelzug

Die Eigenschaften von Leinen halten das Brot lange frisch und verzögern die Schimmelbildung. Auch als Mitbringsel gefüllt mit Selbstgebackenem macht dieser Brotbeutel eine gute Figur.

Maße	Artikelnr.	Preis
40 x 55 cm (BxH)	ZU-30804/3	€ 9,80

Brot statt Blumen!

Geschenk-Tipp

Nicht nur zum Einzug oder an Weihnachten sind Backwaren ein Geschenk, das ankommt. Einfach mal ein besonderes, selbst gebackenes Brot mitzubringen überrascht bei jeder Einladung, Feier oder Party!

Seien Sie kreativ mit MANZ Zutaten für Brote und Backwaren aller Art...





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-30202/1	€ 39,80



Rosenküchle

(Für 5 Stück)

Zutaten

350-380 g Weizenmehl Type 405; 250 ml Milch; 5 Stück Eier; 40 g Zucker; 1 Vanilleschote; 1 Zitrone (abgeriebene Schale + Saft); 5 g Salz

Zubereitung

Frittierfett in Friteuse (180° C) geben. Rosenküchleisen 20 Min. vorm ersten Backen im Fett erhitzen. Aus den Zutaten einen Teig anrühren (nicht schlagen). Eisen aus Friteuse nehmen, durch Klopfen vom überschüssigen Fett befreien, in den Teig tauchen, bis eine dünne Teigschicht am Eisen haftet und unter leichter Bewegung wieder ins Fett tauchen. Das am Eisen haftende Küchle bis zum Ablösen Backen und nach dem Wenden mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Küchle kann mit Holunderblütengelee, Apfelweinschaum, einer Kugel Vanilleeis oder Sahne gefüllt werden.

Rezept-Tipp



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-30212/1	€ 54,50



Spenderflasche

aus Polypropylen, lebensmittelecht.

Geeignet für alle Arten von Saucen, Senf, Ketchup, Mayonnaise, aber auch für das Aufbringen von Marmelade auf Weihnachtsgebäck (Linzer). Mit Verschlusskappe am Bügel.

Inhalt	Artikelnr.	Preis
250 ml	ZU-30849/3	€ 3,90



Cappuccino-Schablone rund

aus Edelstahl, spülmaschinenfest

Für schöne Muster auf Brötchen oder im Cappuccino.

Maße: 8,5 cm Ø + Griff

Motiv	Artikelnr.	Preis
Glocke	ZU-10559/3	
Krone	ZU-10565/3	
Kürbis	ZU-10428/3	
Tasse	ZU-10561/3	
Kleeblatt	ZU-10560/3	
Herz	ZU-10566/3	
Sonne	ZU-10564/3	
Smiley	ZU-10562/3	
Stern (Starlight)	ZU-10563/3	
Münsterturm	ZU-10516/3	€ 7,90



Mehlmuster-Schablone rund

aus Edelstahl, spülmaschinenfest

Vor dem Backen die Teiglinge leicht mit Wasser abstreichen, Schablone auflegen und vorsichtig mit Roggenmehl bestäuben. Anschließend seitlich einschneiden, damit der Laib beim Backen kontrolliert aufreißt und das Motiv unversehrt bleibt.

Motiv	Artikelnr.	Preis
Sonne	ZU-10624/3	
Erntekrone	ZU-10623/3	
Valentine	ZU-10737/3	€ 17,50



Mehlmuster-Schablone Karo

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-10574/3	€ 14,90



Mehlmuster-Schablonen Ostern

aus Edelstahl, spülmaschinenfest

Maße: 16 cm Ø + Griff oder eckig 20 x 10,5 cm + Griff

Motiv	Artikelnr.	Preis
sitzender Hase rund	ZU-10730/3	
springender Hase rund	ZU-10733/3	
Hase von hinten rund	ZU-10731/3	
Schaf rund	ZU-10732/3	
Frohe Ostern mit sitzendem Hasen eckig	ZU-10735/3	
Frohe Ostern mit springendem Hasen eckig	ZU-10734/3	€ 13,50



Mehlmuster-Schablonen Weihnachten

aus Edelstahl, spülmaschinenfest

Maße: 16 cm Ø + Griff oder eckig 20 x 10,5 cm + Griff

Motiv	Artikelnr.	Preis
Tannenbaum	ZU-10627/3	
Sternschnuppe	ZU-10768/3	
3 Sterne	ZU-10628/3	
Schneemann	ZU-10767/3	
Frohe Weihnachten	ZU-10769/3	
IHS	ZU-10765/3	€ 13,50



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-30207/3	€ 7,90



Ur-korn-Nuss-Stollen

Vorteig:

150 g Dinkelvollkornmehl Type 550 mit 50 g Hefe und ca. 150 g Milch 6 Minuten lang zu einem Teig verkneten (Teigtemp. 24°C) und 30 Minuten ruhen lassen.

Teig:

350 g Vorteig mit 350 g Dinkelmehl Type 630, 200 g Butter, 30 g Milch, 40 g Marzipan, 50 g braunem Zucker, 50 g Honig, 8 g Salz, 50 g Eier, 3 g Vanille, 3 g geriebener Zitronenschale und 3 g Stollengewürz 6 Minuten lang zu einem Teig verkneten (Teigtemperatur 24°C) und 10 Minuten ruhen lassen.

Nussfüllung:

180 g geröstete gemahlene Nüsse mit 100 g Zucker, 60 g Brösel, 100 g Eier, 60 g Marzipan und ca. 100 g Milch gut miteinander vermengen. Den Teig zu Stücken à 200 g abwägen, rundwirken, langrollen und 10 Minuten ruhen lassen. Jedes Stück ausrollen (18 x 25 cm), jeweils mit 150 g Nussfüllung bestrichen, zu einer Rolle aufrollen und in die mit MANZ bestes Backtrennspray gefettete MANZ Stollenform drücken. Jede Rolle gut stippen und mit dem Deckel verschließen.

Dann ca. 15 Minuten ruhen lassen und backen. Nach dem Backen noch warm mit aufgelöster Butter bestreichen und in einer Mischung aus 250 g braunem Zucker und 250 g gerösteten gemahlene Nüssen wälzen.

Backvorgang (Standard-Regelung)

Abschirmbleche bleiben im Ofen. MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen. Die Stollenformen in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 40 Minuten backen.

Backvorgang (Vapor / getrennte Ober- u. Unterhitzeregulung)

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Die Stollenform in den vorgeheizten Backofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 180°C hochstellen und ca. 40 Min. backen.



Stollenform komplett 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-10416/3	€ 29,50



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-30203/3	€ 9,90
2 – 5 cm Ø	ZU-30204/3	€ 11,90

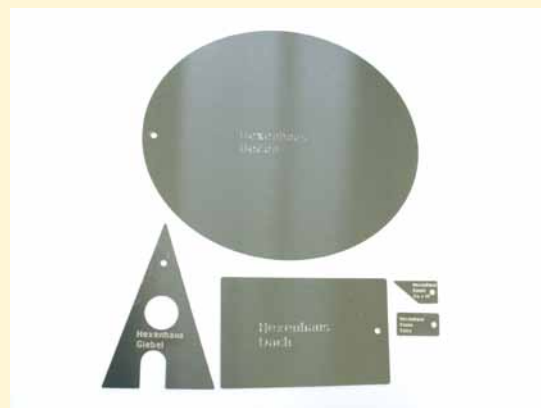


Lebkuchen-Schablonen aus Edelstahl

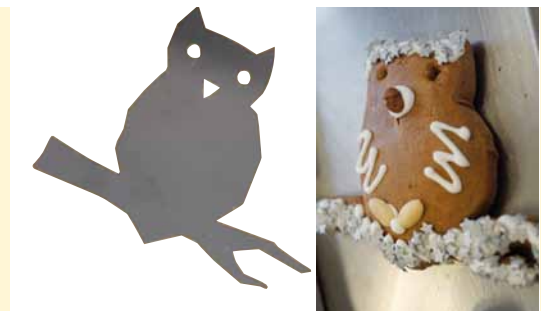


MANZ Hexenhaus

5-teilige Schablone aus Edelstahl bestehend aus Bodenplatte, Dach, Giebel, Kamin Seite, Kamin vorne/hinten. Grundplatte oval 25 x 21 cm, 13 cm hoch.



Artikel	Artikelnr.	Preis
Schablonenset Hexenhaus	ZU-10487/3	€ 19,50



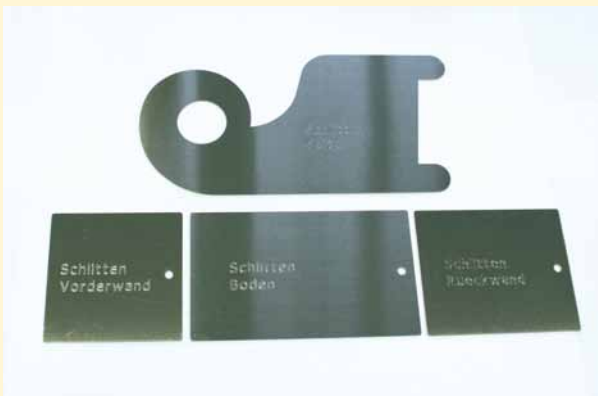
MANZ Eule

Artikel	Artikelnr.	Preis
Eule 13 cm	ZU-10482/3	€ 7,50



MANZ Schlitten

4-teilige Schablone aus Edelstahl bestehend aus Boden, Seite, Rückwand, Vorderwand. Maße: 26 cm lang, 10 cm breit und 13 cm hoch.



Artikel	Artikelnr.	Preis
Schablonenset Schlitten	ZU-10488/3	€ 19,50



MANZ Lebkuchenmann

Artikel	Artikelnr.	Preis
Lebkuchenmann klein 15 cm hoch, 10 cm breit	ZU-10485/3	€ 7,50
Lebkuchenmann groß 25 cm hoch, 17 cm breit	ZU-10486/3	€ 14,50



MANZ Nikolaus

Maße: 24,6 x 14,4 cm.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Nikolaus	ZU-10605/3	€ 14,50



Lebkuchen für Schablonen

(Nikolaus, Hexenhaus, Schlitten, Eulen, Lebkuchenmann)

Teig:

250 g Honig mit 75 g Butter erwärmen und abkühlen lassen.

1 Eigelb und 100 g Zucker schaumig rühren. Alles zusammen mit 1/2 P. Lebkuchengewürz, 2 TL Kakao und 500 g Weizenmehl Type 405 verkneten.

10 g Pottasche in 1 EL kaltem Wasser auflösen und unterkneten. Den Teig über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag den Teig 1/2 cm dick ausrollen, mit den Schablonen die verschiedenen Formen mit einem scharfen Messer (Teppichmesser) ausschneiden und auf ein Backblech mit Backfolie legen.

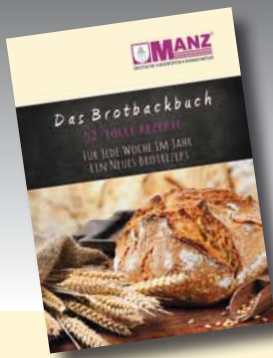
Backvorgang (Standard-Regelung)

Abschirmbleche bleiben im Ofen. MANZ-Backofen auf 150°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten Backofen stellen und 20 Minuten backen.

Backvorgang (Vapor / getrennte Ober- u. Unterhitzeregulung)

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 130°C vorheizen, Die Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und gleichzeitig die Oberhitze auf 150°C hochstellen. Dann 20 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Schokoglasur bestreichen und/oder mit Rosinen, Mandeln oder Nüssen nach Wunsch verzieren.



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-50683/3	€ 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-50682/3	€ 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-50686/3	€ 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-50687/3	€ 12,90

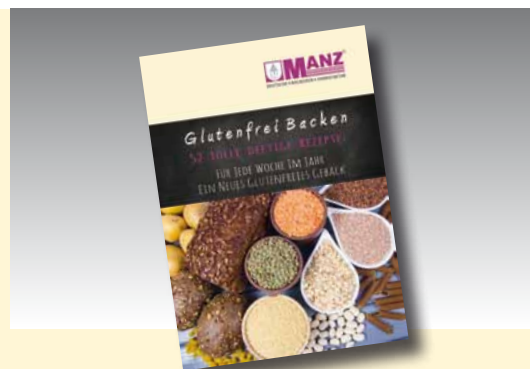


MANZ Buch „Spezial-Rezepte“

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-50723/3	€ 14,90



MANZ Buch Glutenfrei - deftige Gebäcke

Im praktischen Ringbucheinband

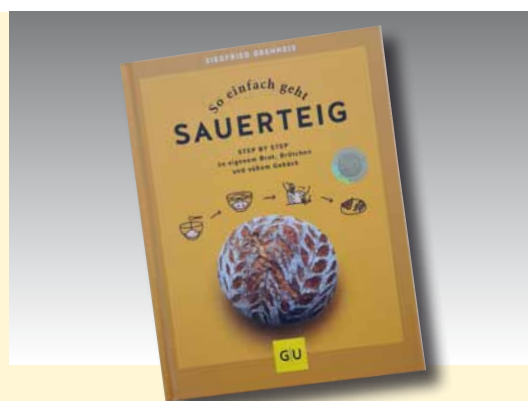
52 tolle und erprobte Rezepte von vielerlei Brot, Brötchen und weiteren deftigen Kleingebäcken. Alle Rezepte schön bebildert.

Artikel	Artikelnr.	Preis
Glutenfrei - deftige Gebäcke	ZU-50751/3	€ 14,90



Brot Fibel in 4 Ausgaben

Artikel	Artikelnr.	Preis
Glutenfrei backen, Rohstoffe Triebmittel Teigbereitung Tipps & Tricks, 98 S.	ZU-50809/3	€ 24,90
Sauerteig – verstehen, ansetzen, pflegen und nutzen, 82 S.	ZU-50783/3	€ 24,90
Getreide & Mehl – Alles über Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Verarbeitung, 114 S.	ZU-30937/1	€ 24,90
Brotbacken – Equipment, Zutaten, Teigherstellung, Backprozess, Aufbewahrung, Fehlervermeidung, Rezeptentwicklung, 110 S.	ZU-50784/3	€ 24,90



So einfach geht Sauerteig

von Siegfried Brenneis

Step by Step zu eigenem Brot, Brötchen und süßem Gebäck

Was gibt es Besseres als ein selbst gemachtes Sauerteigbrot, frisch aus dem Ofen! Einfach und leicht verständlich erklärt Bäckermeister Siegfried Brenneis Schritt für Schritt das Backen und den Umgang mit Sauerteig. Ob Roggen-, Weizen- oder Dinkelsauerteig, herzhaft oder süß: So gelingen lecker duftendes Roggenbrot, Starkbierbrötchen, Rahmfladen, Zimthörnchen und Marzipanrosen garantiert.

Artikel	Artikelnr.	Preis
So einfach geht Sauerteig	ZU-30811/1	€ 19,99

GRILLEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

MANZ Grill „HOT CUBE“



Der unglaublich Vielseitige für das perfekte Grillvergnügen überall! Ob auf dem Grillrost oder mit Spießen, ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, ob mit Abdeckung oder offen – ganz einfach und lecker mit dem neuen MANZ Grill „HOT-CUBE“. Komplett aus 2 mm Edelstahl – So stabil, dass man darauf sitzen kann.

- Ganz einfach und ohne Werkzeug überall aufbaubar und wieder zerlegbar
- Höhenverstellbarer Grillrost
- Große Grillfläche 44 x 29 cm
- Inkl. 4 fixierbare Edelstahl-Grillspieße
- Höhenverstellbare Glutwanne
- Mit abnehmbaren Tragegriffen
- Alle Teile passen in die Spülmaschine

Technische Daten:

Maße aufgebaut (L x B x H)	47 x 38 x 50 cm
Gewicht	22 kg
Artikelnr.	ZU-10519/3
Preis	€ 489,-



DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG

MANZ

Grillzubehör



Großer Drehspieß mit Motor (netzbetrieben)

- Gleichmäßige Bräunung von allen Seiten
- Stabile Spieße zur Fixierung des Grillgutes
- Perfekt geeignet für den „HOT CUBE“

Preis € 98,-



Großer Drehspieß mit Motor (batteriebetrieben)

- Gleichmäßige Bräunung von allen Seiten
- Stabile Spieße zur Fixierung des Grillgutes
- Perfekt geeignet für den „HOT CUBE“

Preis € 98,-



Fußverlängerung aus hochwertigem Edelstahl

- Erhöhung von + 35 cm
- Einfache Montage der Füße ohne Werkzeug

Artikelnr. ZU-10520/3

Preis (4er-Set) € 79,-



Zusätzliche Grillspieße aus hochwertigem Edelstahl

- Zur Vorbereitung weiterer Spieße
- Speziell für den „HOT CUBE“
- Kein Verrutschen des Spieße auf dem Grill

Artikelnr. ZU-10572/3

Preis (4er-Set) € 16,50



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** für unser Kennenlern-Seminar in unserer Back-Akademie verschenken Sie besondere Erlebnisse mit wertvollem Wissen und unvergesslichen Momenten rund um den MANZ-Backofen. 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 für unsere Seminare 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 Gewerbe-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!

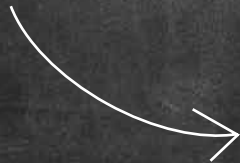
- Maßgeschneiderte Finanzierung – einfach und unkompliziert mit der MANZ Partnerbank CreditPlus
- Bei Vertragsabschluss 25% Anzahlung der Vertragssumme direkt an MANZ, Restsumme über Finanzierung möglich
- Finanzierungssumme € 500,- bis € 4.000,- ohne Gehaltsnachweis
Maximale Finanzierungssumme € 50.000,-
- 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 M25, ab Werk

30/2E auf Arbeitshöhe eingebaut (siehe Seite 52)

Kalkulationsdaten:

Kaufpreis (inkl. Werkszubehör) € 5.030,-
 Anzahlung € 1.257,50
 Eff. Jahreszins 8,99 % p.a.
 Gebundener Sollzins 8,63 % p.a.

Ratenübersicht:

Laufzeit*	Anzahl Raten	Monatl. Rate	Netto-Kreditbetrag	Gesamt-Betrag
6 Monate	6	€ 646,97	€ 3.772,50	€ 3.881,82
12 Monate	12	€ 330,45	€ 3.772,50	€ 3.965,40
18 Monate	18	€ 225,00	€ 3.772,50	€ 4.050,00
24 Monate	24	€ 172,33	€ 3.772,50	€ 4.135,92
36 Monate	36	€ 119,76	€ 3.772,50	€ 4.311,36
48 Monate	48	€ 93,56	€ 3.772,50	€ 4.490,88
60 Monate	60	€ 77,93	€ 3.772,50	€ 4.675,80
72 Monate	72	€ 67,57	€ 3.772,50	€ 4.865,04

*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 & Nova	139
Abdeckhaube Luna, PN100	167
Adapter für Luna	167
Anschlagmaschine MA12	146
Auskühlgitter	195
Ausrollhilfe	180

B

Backbleche eckig	170
Backbleche rund	172
Backbrett	180
Bäcker-Rollholz	180
Backhandschuhe	195
Backlineal	184
Backmalz	186
Backofen Einbaugeräte	49
Backofen Einbaugeräte m. Kochfeldschalt.	59
Backofen Standgeräte	31
Backofen Standgeräte mit Kochfeldern	41
Backofen Modellreihe „Perfectus“	67
Backofen Modellreihe „Maestro“	73
Backofen Zusatzausstattungen	79
Backtrennspray	191
Bäckerfaltenbeutel	200
Baguetteblech	173
Baguetteschieber	194
Belaugungsgerät	187
Belaugungs-Set	186
Brezellaug	186
Brezelsalz	186
Brötchen- und Vespermesser	184
Brotbeutel	200
Brotdrücker Stern	183
Brotgewürz	179
Brotlaib-Gefrierbeutel	197
Brotschieber	194
Brotstreicher	185
Bücher	206

D

Dampfableitungen	86
Dampfkondensierer DK2	87
Dauerbackfolie	195
Dessertringe	190
Dinkelgrieß	167
Dörreinsatz	195
Dunstabzugshauben berbel	122

E

Emaillierte Backbleche	172
Exklusiv-Set 30/1	218
Exklusiv-Set Perfectus	219

F

Farbausführung	29
Feinsprüher	185
Finanzierung	212

G

Gärbox	178
Gärbox-Einleger	178
Gärfolie	178
Gärkörbe	181
Gärschränke	128
Gärtuch	178
Geschenk-Gutscheine	210
Getreidemühlen	150
Gewerbebacköfen	211
Gitterstanze	192
Grill „Hot Cube“	208

H

Haftfett UNIMOLY GL 82	139 + 149
Halbes Backblech	173
Hartweizengrieß	167
Hausmessen	16
Herdputzmittel	198
Herzform	190
Holzbackformen	196
Holzküchenherde Ökoalpin	90
Holzunterlage PN100	165

K

Kasten-Backformen Aluminium	174
Kasten-Backformen Edelstahl	175
Kastenformdeckel Aluminium	174
Kastenformdeckel Edelstahl	175
Kochfelder MCO (ofengesteuert-Highlight)	108
Kochfelder MIK (Flächeninduktion)	110
Kochfelder MIK Integral (Flächeninduktion mit Abluft)	116
Kombipfannen	176
Kuchenrahmen	188
Kundendienst	19

L

Lebensmittelechtes Fett	139 + 149
Lieferservice	18
Lochblech	173

M

Manzometer	149 + 196
Matrizen für Nudelmaschinen	162
Matrizenschlüssel	165
Mehlschaufel	185
Mehlsiebe	185
Messbecher	196
Messbecher für Nudelmaschinen	165
Mini-Cupcake-Blech	193
Model Bärenatzen	203
Muffin-Blech	193
Multifunktionsuhr	83

N

Nudelhordenwagen	166
Nudelmaschinen	156
Nudelschneider	167

O

Obstkuchenform	191
Ofensteuerung EasyPlus <i>Pro</i>	78

P

Partygebäckform	175
Pinsel	197
Portionsbackblech	173
Premium-Set	169

R

Reinigungsbürste Nudelmaschinen	165
Reinigungsmittel	199
Reinigungstipps	199
Rezept Flat-Snack	72
Rezept Herrgottstaler Bauernbrot	30
Rezept Kaffeetörtchen	190
Rezept Laugenbrezeln	187
Rezept Lebkuchen für Schablonen	205
Rezept Partystangen	175
Rezept Rosenküchle	201
Rezept Sauerteig	82
Rezept Schwäbisches Bauernbrot	179
Rezept Urkorn-Nuss-Stollen	203
Rodonform	191
Rosenküchle-Eisen	201
Rührpaddel LEA5 & NOVA	138
Rührspatel	192

S

Sauerteig	179
Schablone Cappuccino	202
Schablone Eule	204
Schablone Hexenhaus	204
Schablone Lebkuchenmann	205
Schablone Mehlmuster	202
Schablone Nikolaus	205
Schablone Schlitten	205
Schaumlöffel	187
Schneeballenlöffel	201
Schneebesen	192
Schneebesen LEA & Nova	138
Schnittmuster	189
Schrankeinsatz für Backbleche	89
Schwerlastauszug	139
Seminare	14
Setzkasten	174
Social Media	20
Spenderflasche	201
Spritzbeutel	189
Spritzbeutel Adapter	189
Spritztüllen	189
Starter-Sets	168
Steckbleche	171

Stielschaber	192
Stipprolle	192
Stollenform	203

T

Teigabstecher	182
Teig-Arbeitstuch	179
Teiger - Teigreinigungstuch	198
Teigkesselabdeckung LEA12-44	149
Teigkesselabdeckung LEA5 & NOVA	138
Teigknetmaschine LEA12-LEA60	140
Teigknetmaschine LEA5	136
Teigknetmaschine NOVA	134
Teigmesser	184
Teigportionierer	183
Teigritzklinge	184
Teigroller	192
Teigschaber	183
Teigschüssel	196
Teigteiler	182
Teigwanne mit Deckel	178
Tischbesen	197
Tischroller LEA5	139
Tischroller PN100	165
Tortenbodenschneider	191
Tortenform	190
Tortenpalette	188
Torten- / Kuchenplatte	188

Torten- / Kuchenunterlage	188
Tortenplatte mit Haube XL	193
Tortenringmesser	191
Torteneinteiler	193
Trockenhorden für Nudeln	166
Tuchabzieher	194

U

Universal-Reiniger	198
Untergestell Anschlagmaschine MA12	148
Untergestell Backöfen	88
Untergestell LEA12-44	148
Untergestell LEA5	139

V

Vapor Bedampfung	84
Video-Beratung	13

W

Werkzeughalter Nova	139
-------------------------------	-----

Z

Zahlungs- und Lieferbedingungen	217
Zimsternausstecher	204
Zirbelkiefernholzschüsseln	197
Zusatz-Teigkessel LEA12-44	148
Zusatz-Teigkessel LEA5 & NOVA	138
Zusatz-Teigkessel MA12	147

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 € 165,-

Lieferung durch werkseigenes MANZ Servicefahrzeug inkl. Verbringung ins Haus, ohne Einbau € 195,-*

Lieferung durch werkseigenes MANZ Servicefahrzeug inkl. Verbringung ins Haus und qualifiziertem Einbau € 365,-*

MANZ Liefer- und Anschlussservice: Montagepauschale Ökoalpin € 870,- / berbel Dunstabzugshauben € 570,-

(*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 € 70,-

■ Zahlung

Bei Bestellung von Großgeräten und Maschinen werden zum Zeitpunkt der Bestellung 25% des Auftragswertes zur Anzahlung fällig. Der Restbetrag kann in bar, per Vorüberweisung 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

Lieferrkosten 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.



EXKLUSIV-SET 30/1 VAPOR

zum Abhol-Sonderpreis!

Bestellen – Abholen – Einstecken – Losbacken !

Artikel	Katalog-S.	E.-Preis
Backofen 30/1	32	€ 2.940,-
mit Exklusiv-Ausstattung Vapor	84	€ 640,-
und Multifunktionsuhr M25	83	€ 195,-
Backstation Untergestell ST30		
aus Edelstahl mit ausziehbarer Buchenholz-Arbeitsplatte	88	€ 1.290,-
Teigknetmaschine LEA5 2G		
Ausführung blau (Farben Weiß, Rot, Anthrazit, Highland Grün möglich)	137	€ 2.190,-
Starter-Set 1	168	€ 129,-
Summe Einzelpreise		€ 7.384,-
Set-Preis¹		€ 6.990,-



*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>	68	€ 6.980,-
Backstation Untergestell Perfectus ST aus Edelstahl mit ausziehbarer Buchenholz-Arbeitsplatte	89	€ 1.590,-
Teigknetmaschine LEA5 2G mit 2 Geschwindigkeiten, Edelstahl	137	€ 2.340,-
Starter-Set 1	168	€ 136,-
Summe Einzelpreise		€ 11.046,-
Set-Preis¹		€ 10.490,-



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