



# Backen & Kochen

EINFACH PERFEKT



Backöfen



Kochfelder



Knetmaschinen



Zubehör

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



# IST NACHHALTIG



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

## Warum?

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

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

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

4. In unserer modernen Fertigung setzen wir umweltschonende Techniken ein. In zwei Regenwasserbehältern mit je 11.400 Litern wird das Wasser für die Maschinenkühlung und die Toilettenspülungen gesammelt. Eine 4.000 m<sup>2</sup> große Photovoltaikanlage auf dem Dach liefert den Strom für unsere Produktionsanlagen. Und in unseren Ausstellungs- und Fertigungshallen sind Lichtbänder für viel Tageslicht verbaut, so dass die Beleuchtung in Verbindung mit einer modernen Steuerung bedarfsgerecht angepasst werden kann.



Photovoltaikanlage auf den Firmendächern

# Inhaltsverzeichnis

## **MANZ Backofenwelt**

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

## **MANZ-Backöfen. . . . . 20**

|   |    |
|---|----|
| Standgeräte. . . . .                          | 29 |
| Standgeräte mit Kochfeldern . . . . .         | 39 |
| Einbaugeräte. . . . .                         | 47 |
| Einbaugeräte mit Kochfeldschaltern . . . . .  | 57 |
| Modellreihe ‚Perfectus‘ . . . . .             | 65 |
| Modellreihe ‚Maestro‘ . . . . .               | 71 |
| Zusatzausstattung für MANZ-Backöfen . . . . . | 77 |
| MANZ Küchenherde und Kombinationen. . . . .   | 84 |

## **MANZ Kochfelder . . . . . 98** **berbel Dunstabzugshauben. . . . . 116**

## **MANZ Gärschränke . . . . . 126**

## **MANZ Knetmaschinen. . . . . 130**

## **MANZ Getreidemühlen . . . . . 148**

## **MANZ Nudelmaschinen. . . . . 154**

## **MANZ Original-Zubehör. . . . . 166**

## **MANZ Grill HOT CUBE . . . . . 204**

|  |            |
|--|------------|
| <b>Geschenk-Gutscheine . . . . .</b>   | <b>206</b> |
| <b>Finanzierung . . . . .</b>          | <b>208</b> |
| <b>Stichwort-Verzeichnis . . . . .</b> | <b>210</b> |

# 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 36.000 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 Häubler  
Hochzeit von Dagmar und Robert Häubler

## 2004

Entwicklung der MANZ Gewerbeofen-  
Programmsteuerung EasyPlus







**2005**

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

**2007**

Bau der Produktionshalle im Gewerbegebiet Hörle bei Creglingen-Münster



**2011**

Bau des Verwaltungs- und Ausstellungsgebäudes im Gewerbegebiet Hörle

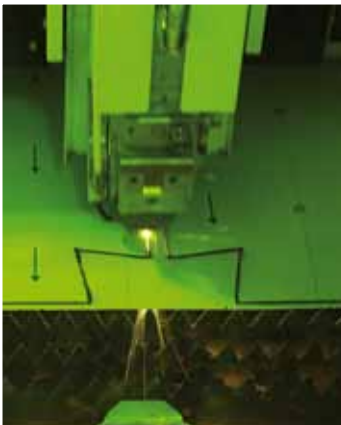
**2012**

50 Jahre MANZ



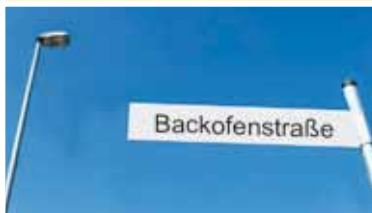
**2015**

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



**2017**

Entwicklung eines Bedampfung- systems für Haushaltsbacköfen



**2018**

MANZ bekommt eine eigene Backofenstraße



**2019**

Erweiterung des Produktionsspektrums durch Anschaffung einer CNC Oberflächen-Schleifmaschine

**2020**

Entwicklung der MANZ Touch-Screen Programmsteuerung EasyPlus *Pro*

**2022**

60 Jahre MANZ



### **Ein ganz besonderes Erlebnis**

bietet die MANZ Backofenwelt auf über 1.200 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche. Neben allen Backofen-Modellen werden hier die MANZ Kochfelder, Teignetmaschinen, Getreidemühlen und Nudelmaschinen in heller, freundlicher Atmosphäre präsentiert.

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

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

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

### **Öffnungszeiten:**

Montag - Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr

Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr

**Immer für Sie geöffnet!**



MANZ Technik zum Anfassen: überzeugen Sie sich vor Ort.



Besuchen Sie unsere Backofenwelt



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

Beim Schaubacken gewinnen Sie wertvolle Einblicke.

## MANZ Backofenwelt

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

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

E-Mail: [info@manz-backtechnik.de](mailto:info@manz-backtechnik.de)  
[www.MANZ-Backtechnik.de](http://www.MANZ-Backtechnik.de)



# IHR WEG ZU EINEM NEUEN



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

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

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

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

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

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

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

**7 Sie können loslegen!**



+49 (0)7933 / 9140-0



info@manz-backtechnik.de



MANZ-Backtechnik.de



MANZ Backtechnik GmbH  
Backofenstraße 1-3  
D - 97993 Creglingen

VON ZUHAUSE AUS:  
DIE  **MANZ**<sup>®</sup>  
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 208-209**

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 2023:**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| Mai  | 03.                             |
| Juni | 13., 15., 17., 21.,<br>30.      |
| Juli | 04., 10., 19., 27.              |
| Aug. | 04.                             |
| Sep. | 05., 07., 13., 22.,<br>30.      |
| Okt. | 02., 10., 18.                   |
| Nov. | 02., 04., 07., 13.,<br>22., 24. |
| Dez. | 09., 12., 14., 18.              |

Ein kurzes Video zum Kennenlernseminar finden Sie auf unserer Homepage: [www.MANZ-Backtechnik.de/seminare/](http://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.

Zahlreiche Sonderseminare auch mit unseren Gastbäckern (Hans Som, Karl Kirmeier, Daniel Hoeltzel, Edgar Engst,...) bieten wir für Sie abwechselnd an – informieren Sie sich auf [www.MANZ-Backtechnik.de](http://www.MANZ-Backtechnik.de) oder abonnieren Sie unseren Newsletter (siehe S. 19)!

### Unseren Seminar-Katalog

mit den aktuellen Terminen finden Sie kostenlos zum Download auf unserer Homepage unter [www.MANZ-backtechnik.de/seminare/](http://www.MANZ-backtechnik.de/seminare/)





# DIE HIGHLIGHTS DES JAHRES: UNSERE HAUSMESSEN



## **Herrgottstaler Backtage 27. - 29.05.2023 (Pfingsten)** **Geöffnet 10.00 - 17.00 Uhr, Eintritt frei**

- Große Back- & Kochschau mit über 25 Vorführstationen
- Auf über 5000 m<sup>2</sup> viele Vorführungen sowie große Ausstellung aller MANZ Backofenmodelle, Teigknetmaschinen, Kochfeldern, Nudelmaschinen, Getreidemühlen und vielerlei Backzubehör
- Großer Backwettbewerb am Samstag
- Persönliche Beratung und Verkauf aller Produkte
- Bewirtung u.a. mit Spanferkel, Pizza, Wurst & Steak  
Frühstück 8.45 - 10.30 Uhr
- Kinderbetreuung
- Rezepte kostenlos zum Mitnehmen







### **Sichelhenke 26. - 27.08.2023**

**Geöffnet 10.00 - 17.00 Uhr, Eintritt frei**

Gemeinsame Veranstaltung mit dem benachbarten Maschinenring

- Bei MANZ auf 2000 m<sup>2</sup> Vorführung und Ausstellung der MANZ-Backöfen, Teigknetmaschinen, Kochfelder, Nudelmaschinen, Getreidemühlen und vielerlei Backzubehör
- Persönliche Beratung und Verkauf aller MANZ Produkte
- Gottesdienst am Sonntag

### **Weihnachts-Schaubäckerei 01. - 03.12.2023**

**Geöffnet 10.00 - 17.00 Uhr, Eintritt frei**

- Große Back- & Kochschau mit über 25 Vorführstationen
- Auf über 5000 m<sup>2</sup> 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. Schüftele, Wurst & Steak  
Frühstück 8.45 - 10.30 Uhr
- Große Lebkuchenwelt
- Kinderbetreuung
- Rezepte kostenlos zum Mitnehmen



Alle Veranstaltungstermine unter Vorbehalt!  
Aktuelle Infos unter [www.MANZ-Backtechnik.de](http://www.MANZ-Backtechnik.de)





### 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 € 155,- Lieferkosten an.
- **MANZ Lieferservice:** Unser Lieferteam bringt den Ofen direkt zu Ihnen ins Haus. Für diesen Lieferservice ohne Einbau berechnen wir eine Servicepauschale von € 185,-.
- **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 € 345,- (ausgen. Ökoalpin-Herde und Abluffhauben).
- **Zubehörlieferung:** Kleingeräte und Zubehör bis 30 kg liefert der Paketdienst für eine Versandkostenpauschale von € 8,50

Weitere Zahlungs- und Lieferbedingungen finden Sie auf Seite 213.

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. Dieser plant Sie bei der nächstmöglichen Tour ein. Als Anfahrts-pauschale berechnen wir in ganz Deutschland € 145,-<sup>9</sup>.

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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.manz-backtechnik.de/facebook) Der MANZ Backofen Gruppe beitreten können Sie unter [www.manz-backtechnik.de/facebook-gruppe](http://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](http://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



# PERFEKT BROTBACKEN UND VIEL MEHR...



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

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

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

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

## Backen von Kuchen und Feingebäck

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

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

## Der MANZ ist ein wahrer Meister aller Klassen:

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



### Dampfgaren

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

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

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

### Niedrigtemperaturgaren

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

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

### Braten und Grillen

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

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

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

GANZ EINFACH!



# WAS IST DAS BESONDERE AN EINEM ORIGINAL BACKOFEN?

## **Die besonders starke Hitze**

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

## **Spezial-Backplatten**

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

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

## **Der dampfdichte Verschluss**

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

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.

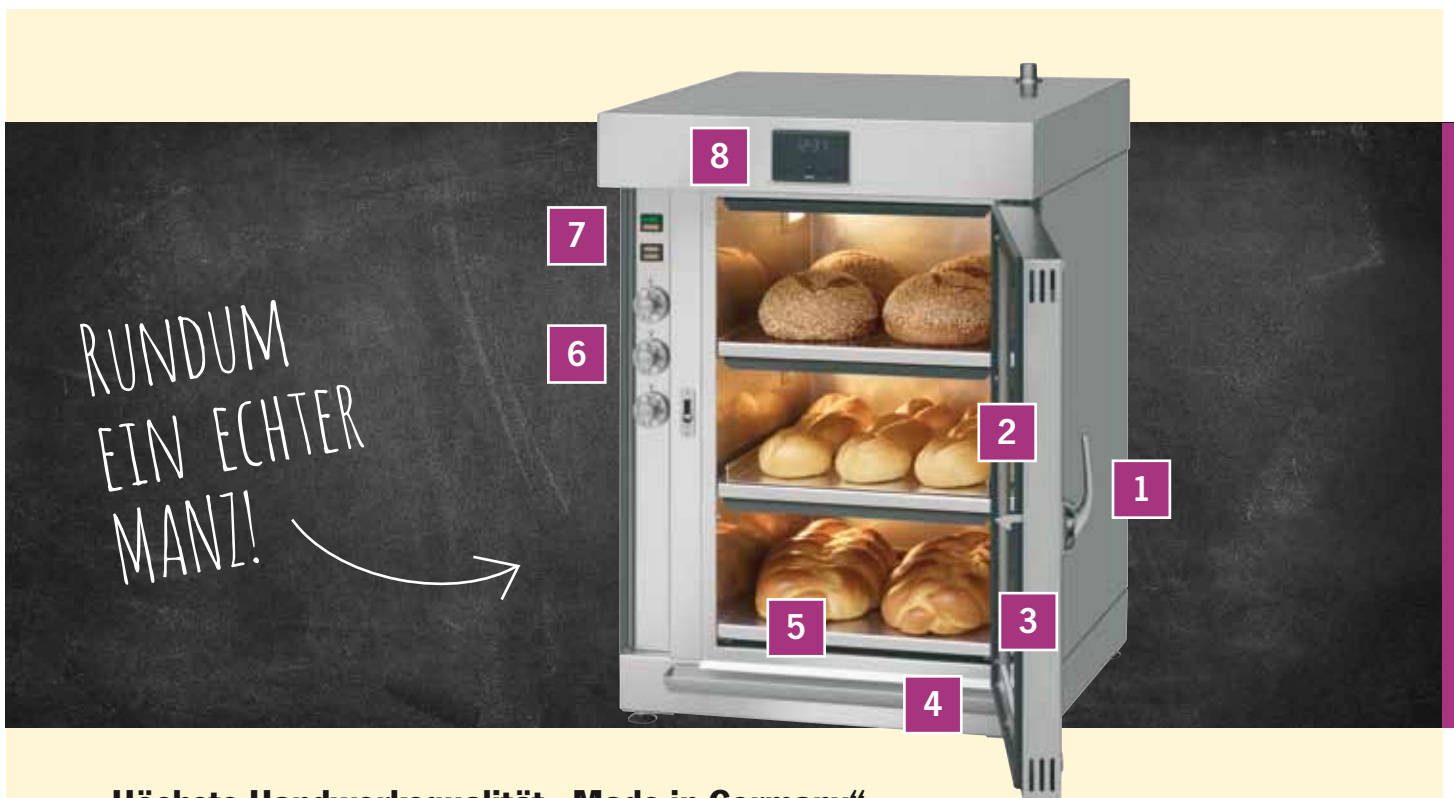
## **Eine kurze Aufheizzeit**

Durch die Verwendung von MANZ Spezial-Backplatten verkürzt sich die Aufheizzeit auf 15-20 Minuten<sup>5</sup>. 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

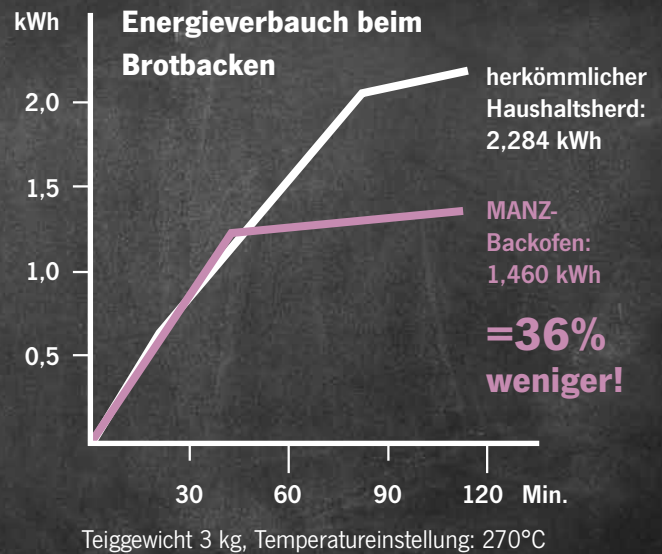
**5** Die MANZ **Spezial-Backplatten** sorgen für eine hohe Wärmespeicherung und gewährleisten eine absolut gleichmäßige Wärmeübertragung im ganzen Ofen

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

TYPISCH MANZ:  
NIMMT RÜCKSICHT  
AUF DIE UMWELT



### Ein MANZ verbraucht deutlich weniger Energie!

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

### Woher kommt der deutlich geringere Energieverbrauch des MANZ-Ofens?

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

■ Der MANZ-Ofen ist wesentlich stärker isoliert als herkömmliche Haushaltsöfen. Das reduziert den Wärmeverlust im Backraum.

■ Der MANZ-Ofen hat eine luft- und dampfdicht schließende Backofentüre (dadurch kein unnötiger Energieverlust durch ständiges „Abdampfen“).

■ Der MANZ-Ofen arbeitet durch das MANZ Backsystem und die MANZ Spezialbackplatten mit „ruhender Backatmosphäre“. Dadurch hat der MANZ-Ofen eine sehr hohe Wärmespeicherung und eine direkte Abgabe der Hitze an das Back-, Brat-, Grill- oder Gargut.

### „Wellness für die Ohren“:

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

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

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

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





IHR NEUER



DEUTSCHE ■ BACKÖFEN ■ 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  
Schukostecker  
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



stahl-  
blau



anthrazit

## Farbausführung

Preis ab € 360,-

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.

**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.

### Backvorgang:

#### Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche entfernen.

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.

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

#### Vapor, Ober- und Unterhitze-Regelung:

Abschirmbleche entfernen.

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 über den Trichter 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.

# 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
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 77

### Daten

### Standgerät 30/1

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 1,7 kW <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 2.720,-           |



# UNSER BESTSELLER

## Modell 30/2 mit 2 Backetagen



### Ausstattung:

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

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
- Untergestell

Details ab Seite 77

| Daten                   | Standgerät 30/2     |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 2,6 kW <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 3.970,-           |

# DOPPELT LEISTUNGSSTARK

## Modell DH2-30 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 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 77

| Daten                   | Standgerät DH2-30   |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 3,4 kW <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 4.990,-           |

# LEISTUNG UND ÄSTHETIK PUR

## Modell 30/3 mit 3 Backetagen



### Ausstattung:

- 3 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch drei separate Thermostate lassen sich **die unteren Backetagen bei Bedarf zuschalten**
- Stufenlose Regelung von 50° bis 270°C
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
- Untergestell

Details ab Seite 77

| Daten                   | Standgerät 30/3     |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 3,5 kW <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 4.530,-           |



UNSCHLAGBAR

FLEXIBEL

**Modell DH3-30**

mit 3 Backkammern



#### Ausstattung:

- 3 komplett voneinander unabhängige Backkammern, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Alle drei Backkammern stufenlos und komplett unabhängig** voneinander von 50° bis 270°C einstellbar
- **3 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

#### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 77

#### Daten

#### Standgerät DH3-30

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Anschlusswert            | 5,1 kW <sup>2</sup> |
| 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          |
| <b>Preis<sup>1</sup></b> | <b>€ 7.640,-</b>    |

# 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
- Stufenlose Regelung von 50° bis 270°C
- **2 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 77

| Daten                   | Standgerät Kombi 2-1 |
|-------------------------|----------------------|
| Anschlusswert           | 4,3 kW <sup>2</sup>  |
| Spannung                | 400 V                |
| Gewicht                 | 96 kg                |
| Außenmaße (BxTxH)       | 60 x 60 x 104 cm     |
| Innenmaße (Backflächen) | 38 x 44 cm           |
| Höhe der Backetagen     | 20 / 20 / 17 cm      |
| Artikelnr.              | BH-10043/3           |
| Preis <sup>1</sup>      | € 6.350,-            |

# IDEAL FÜR PIZZEN UND KLEINGEBÄCK

## Modell 30/4 mit 4 Backetagen



### Ausstattung:

- 4 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch vier separate Thermostate lassen sich **die drei unteren Backetagen bei Bedarf zuschalten**
- Stufenlose Regelung von 50° bis 270°C
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr
- Untergestell

Details ab Seite 77

### Daten

### Standgerät 30/4

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 4,4 kW <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 4.980,-           |



# 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 33 und 31)

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

■ Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77

| Daten                   | Standgerät DH5-30             |
|-------------------------|-------------------------------|
| Anschlusswert           | 6,1 kW <sup>2</sup>           |
| 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<br>20 / 17 / 17 cm |
| Artikelnr.              | BH-10039/3                    |
| Preis <sup>1</sup>      | € 8.210,-                     |
| Aufpreis fahrbar        | € 410,-                       |

# 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 33)

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

■ Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77

| Daten                   | Standgerät DH6-30                  |
|-------------------------|------------------------------------|
| Anschlusswert           | 7,0 kW <sup>2</sup>                |
| 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<br>20 / 17 / 17 cm |
| Artikelnr.              | BH-10041/3                         |
| Preis <sup>1</sup>      | € 8.770,-                          |
| Aufpreis fahrbar        | € 410,-                            |

# 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 Backetagen



### Ausstattung:

- 2 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch zwei separate Thermostate läßt sich **die untere Backetage bei Bedarf** zuschalten
- Stufenlose Regelung von 50° bis 270°C
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- **Geräumige Edelstahlschublade** im Ofensockel integriert
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MCO60/10** (Seite 99)
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

### Daten

### Standgerät 30/2VK

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 9,7 kW <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 6.160,-           |

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Kochfeld MCO60/20 oder Flächen-Induktionskochfeld MIK60
- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77

# 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 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MCO60/10** (Seite 99)
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energie-regler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

### Daten

### Standgerät DH2-30VK

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| Anschlusswert           | 10,6 kW <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 6.620,-            |

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Kochfeld MCO60/20 oder Flächen-Induktionskochfeld MIK60
- Multifunktions-Uhr
- Exklusiv-Ausstattung „Vapor“
- Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze

Details ab Seite 77

# FÜR DIE WIRTSCHAFTSKÜCHE

## Modell 30/3VK mit 3 Backetagen



### Ausstattung:

- 3 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch drei separate Thermostate lassen sich **die unteren zwei Backetagen bei Bedarf** zuschalten
- Stufenlose Regelung von 50° bis 270°C
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MCO60/10** (Seite 99)
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energie-regler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

### Daten

### Standgerät 30/3VK

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| Anschlusswert           | 10,6 kW <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 6.160,-            |

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Kochfeld MCO60/20 oder Flächen-Induktionskochfeld MIK60
- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77



MAXIMAL  
PRODUKTIV

**Modell 30/4VK**  
mit 4 Backetagen



#### Ausstattung:

- 4 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch vier separate Thermostate lassen sich **die unteren drei Backetagen bei Bedarf** zuschalten
- Stufenlose Regelung von 50° bis 270°C
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ausgestattet mit **MANZ Glaskeramik-kochfeld MCO60/10** (Seite 99)
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

#### Daten

#### Standgerät 30/4VK

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| Anschlusswert           | 11,5 kW <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 6.720,-            |

#### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Kochfeld MCO60/20 oder Flächen-Induktionskochfeld MIK60
- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77

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
- 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 Glaskeramik-kochfeld MC050/10**
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energie-regler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

#### Daten

#### Standgerät 10/2VK

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 9,7 kW <sup>2</sup> |
| 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          |
| Preis <sup>1</sup>      | € 5.280,-           |

#### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77

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 Glaskeramik-kochfeld MC050/10**
- Kochplatten-Steuerung durch 4 Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77

### Daten

### Standgerät 10/3VK

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| Anschlusswert           | 10,6 kW <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 5.280,-            |

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77





# 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
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- 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 77

### Daten

### Einbaugerät 30/1E

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Anschlusswert            | 1,7 kW <sup>2</sup> |
| 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          |
| <b>Preis<sup>1</sup></b> | <b>€ 2.970,-</b>    |

### 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 KLEINE MIT GROßER ÖFFNUNG

**Modell 30/1ES**  
für Ofen-Einbauöffnung



## Ausstattung:

- 1 Backkammer, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatte**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Geräumige Edelstahlschublade im Ofensockel integriert
- 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 77

## Daten

## Einbaugerät 30/1ES

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 1,7 kW <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 3.640,-           |

## 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, 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.

UNSER  
BESTSELLER  
**Modell 30/2E**  
mit 2 Backetagen



**Ausstattung:**

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

**Als Wunsch-Ausstattung wählbar:**

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77

**Daten**

**Einbaugerät 30/2E**

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Anschlusswert            | 2,6 kW <sup>2</sup> |
| 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          |
| <b>Preis<sup>1</sup></b> | <b>€ 4.280,-</b>    |

**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.

# 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 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 77

### Daten

### Einbaugerät DH2-30E

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 3,4 kW <sup>2</sup> |
| 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          |
| Preis <sup>1</sup>      | € 5.290,-           |

### 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 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.



# LEISTUNG UND ÄSTHETIK PUR

## Modell 30/3E mit 3 Backetagen



### Ausstattung:

- 3 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch drei separate Thermostate lassen sich **die unteren Backetagen bei Bedarf zuschalten**
- Stufenlose Regelung von 50° bis 270°C
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77

### Daten

### Einbaugerät 30/3E

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 3,5 kW <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 4.830,-           |

### 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 Külschrankeinbauöffnung. 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.

UNSCHLAGBAR

FLEXIBEL

**Modell DH3-30E**

mit 3 Backkammern



#### Ausstattung:

- 3 komplett voneinander unabhängige Backkammern, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- **Alle drei Backkammern stufenlos und komplett unabhängig** voneinander von 50° bis 270°C einstellbar
- **3 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

#### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 77

#### Daten

#### Einbaugerät DH3-30E

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 5,1 kW <sup>2</sup> |
| 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          |
| Preis <sup>1</sup>      | € 7.960,-           |

#### 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.

# 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
- Stufenlose Regelung von 50° bis 270°C
- **2 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 77

### Daten

### Einbaugerät Kombi 2-1E

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 4,3 kW <sup>2</sup> |
| Spannung                | 400 V               |
| Gewicht                 | 88 kg               |
| Außenmaße (BxTxH)       | 60 x 56 x 96,5 cm   |
| Innenmaße (Backflächen) | 38 x 44 cm          |
| Höhe der Backetagen     | 20 / 20 / 17 cm     |
| Artikelnr.              | BH-10044/3          |
| Preis <sup>1</sup>      | € 6.670,-           |

### 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.



# IDEAL FÜR PIZZEN UND KLEINGEBÄCK

## Modell 30/4E mit 4 Backetagen



### Ausstattung:

- 4 Backetagen, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatten**
- Durch vier separate Thermostate lassen sich **die drei unteren Backetagen bei Bedarf zuschalten**
- Stufenlose Regelung von 50° bis 270°C
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77

### Daten

### Einbaugerät 30/4E

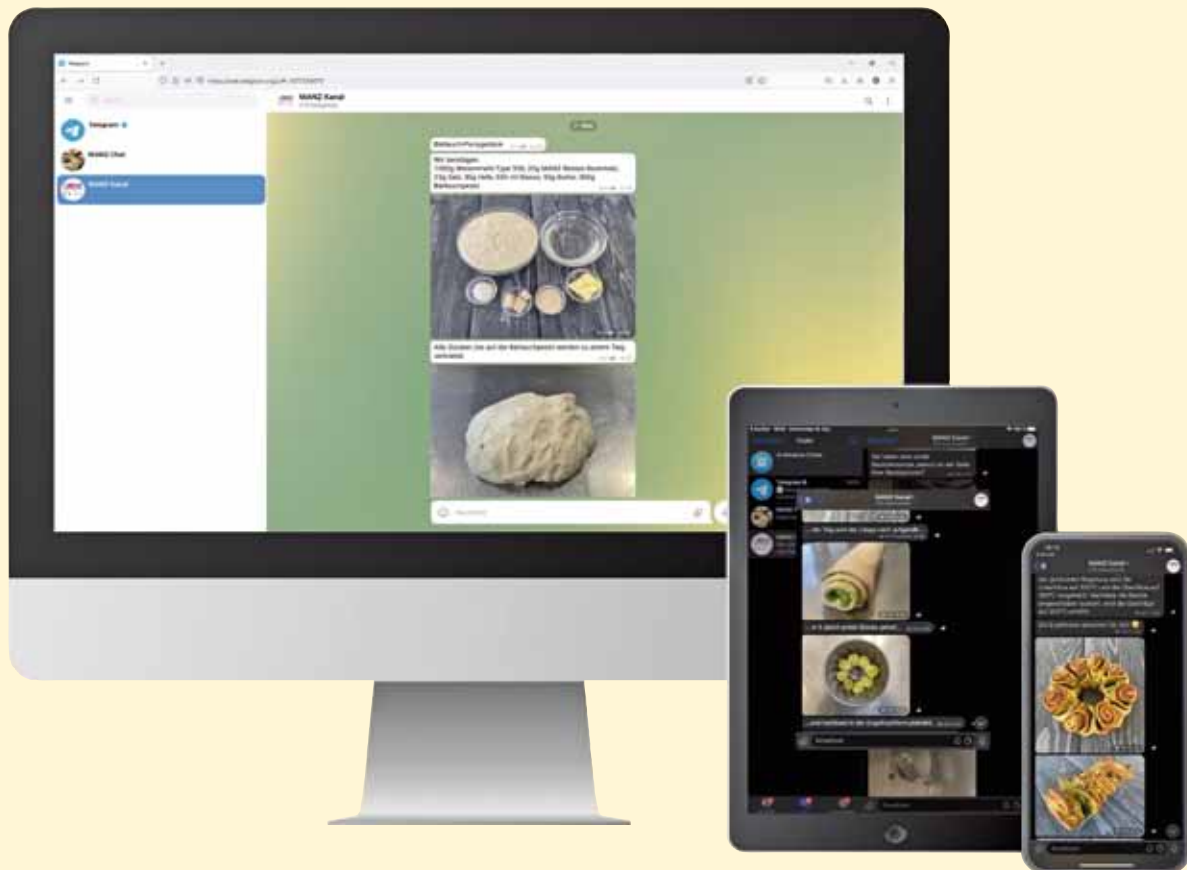
|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Anschlusswert           | 4,4 kW <sup>2</sup> |
| Spannung                | 400 V               |
| Gewicht                 | 80 kg               |
| Außenmaße (BxTxH)       | 60 x 56 x 80 cm     |
| Innenmaße (Backflächen) | 38 x 44 cm          |
| Höhe der Backkammern    | 14 / 3x 12,5 cm     |
| Artikelnr.              | BH-10028/3          |
| Preis <sup>1</sup>      | € 5.280,-           |

### 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.

# 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](https://www.manz-backtechnik.de/telegram)

Telegram-Chat:

[www.manz-backtechnik.de/telegram-chat](https://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
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden
- Kombinierbar mit Kochfeld MCO60/10 oder MCO60/20 (Seite 99)

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 77

### Daten

### Einbaugerät 30/1EK

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Anschlusswert            | 1,7 kW <sup>2</sup>               |
| 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                        |
| <b>Preis<sup>1</sup></b> | <b>€ 3.370,-</b><br>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 GROßER ÖFFNUNG

**Modell 30/1EKS**  
für die Ofen-Einbauöffnung



## Ausstattung:

- 1 Backkammer, ausgestattet mit **MANZ Spezial-Backplatte**
- **Backtemperatur stufenlos** von 50° bis 270°C einstellbar
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Geräumige Edelstahlschublade im Ofensockel integriert
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden
- Kombinierbar mit Kochfeld MCO60/10 oder MCO60/20 (Seite 99)

## Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 77

## Daten

## Einbaugerät 30/1EKS

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Anschlusswert            | 1,7 kW <sup>2</sup>               |
| 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                        |
| <b>Preis<sup>1</sup></b> | <b>€ 4.040,-</b><br>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 zwei separate Thermostate läßt sich **die untere Backetage bei Bedarf zuschalten**
- Stufenlose Regelung von 50° bis 270°C
- Zwei 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 99)

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77

### Daten

### Einbaugerät 30/2EK

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Anschlusswert            | 2,6 kW <sup>2</sup>               |
| 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                        |
| <b>Preis<sup>1</sup></b> | <b>€ 4.680,-</b><br>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 dampfdicht schließende Backofentüren** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Kombinierbar mit Kochfeld MCO60/10 oder MCO60/20 (Seite 99)

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

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

Details ab Seite 77

### Daten

### Einbaugerät DH2-30EK

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Anschlusswert           | 3,4 kW <sup>2</sup>        |
| 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                 |
| Preis <sup>1</sup>      | € 5.690,-<br>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 drei separate Thermostate lassen sich **die unteren Backetagen bei Bedarf zuschalten**
- Stufenlose Regelung von 50° bis 270°C
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Kombinierbar mit Kochfeld MCO60/10 oder MCO60/20 (Seite 99)

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77

### Daten

### Einbaugerät 30/3EK

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Anschlusswert           | 3,5 kW <sup>2</sup>        |
| 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 <sup>1</sup>      | € 5.230,-<br>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 vier separate Thermostate sind alle **die drei unteren Backetagen bei Bedarf zuschalten**
- Stufenlose Regelung von 50° bis 270°C
- **Dampfdicht schließende Backofentüre** mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Kombinierbar mit Kochfeld MCO60/10 oder MCO60/20 (Seite 99)

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Multifunktions-Uhr

Details ab Seite 77

### Daten

### Einbaugerät 30/4EK

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Anschlusswert           | 4,4 kW <sup>2</sup>        |
| 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 <sup>1</sup>      | € 5.680,-<br>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!



**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](http://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

**L A F E R**  
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** (Seite 76)
- **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 <sup>2</sup> |
| 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          |
| <b>Preis<sup>1</sup></b> | <b>€ 6.350,-</b>    |

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Untergestell
- Gärschrank

Details ab Seite 80

Einfach programmierbar: Die MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus **Pro** (Beschreibung siehe Seite 76)





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** (Seite 76)
- **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 <sup>2</sup> |
| 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          |
| Preis <sup>1</sup>      | € 6.530,-           |

#### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl

Details ab Seite 80

Einfach programmierbar: Die MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus **Pro** (Beschreibung siehe Seite 76)



# 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** (Seite 76)
- **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 <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 11.620,-          |

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Untergestell
- Gärschrank

Details ab Seite 80

Einfach programmierbar: Die MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus **Pro** (Beschreibung siehe Seite 76)



# 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** (Seite 76)
- **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 <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 11.840,-          |

#### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl

Details ab Seite 80

Einfach programmierbar: Die MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus **Pro** (Beschreibung siehe Seite 76)







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 geölkten 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 und anschließend den Teigling auf den Handrücken setzen und dünn ausrollen. Den Teig dünn belegen und im vorgeheizten Backofen backen.

Nach Wunsch mit den Fingerspitzen rundherum einen ca. 0,5 cm breiten Rand abdrücken und anschließend den Teigling auf den Handrücken setzen und dünn ausrollen. Den Teig dünn belegen und im vorgeheizten Backofen backen.

#### Backvorgang:

##### Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche entfernen.  
MANZ-Backofen auf 270°C vorheizen und ca. 5-7 Minuten auf konstanter Hitze backen.

##### Vapor, Ober- und Unterhitze-Regelung:

Die Oberhitze auf 240°C und die Unterhitze auf 270°C vorheizen. Beim Einschieben die Oberhitze auf 270°C erhöhen und ca. 5-7 Minuten backen.

WEITERE TOLLE REZEPTE, PERFEKT FÜR IHREN  
MANZ-BACKOFEN FINDEN SIE AUF:  
[WWW.MANZ-BACKTECHNIK.DE/REZEPTE](http://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,  
ZWEI ODER BIS ZU SECHS  
SEPARATEN BACKKAMMERN



# KOMPAKT UND LEISTUNGSSTARK

## Modell ‚Maestro 1‘ mit 1 Backkammer



### Ausstattung:

- Backkammer für **Blechformat 60 x 40 cm** (Bäckernorm)
- **Dampfdicht schließende Klapptür** mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro** (Seite 76)
- 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 <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 6.640,-           |

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Untergestell
- Gärschrank

Details ab Seite 80

Einfach programmierbar: Die MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus **Pro** (Beschreibung siehe Seite 76)





# KOMPAKT UND LEISTUNGSSTARK

## Modell ‚Maestro 1E‘ mit 1 Backkammer



### Ausstattung:

- Backkammer für **Blechformat 60 x 40 cm** (Bäckernorm)
- **Dampfdicht schließende Klapptür** mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Ausgestattet mit der digitalen **MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro** (Seite 76)
- 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 <sup>2</sup> |
| Spannung                | 230 / 400 V         |
| Gewicht                 | 94 kg               |
| Außenmaße (BxTxH)       | 100 x 65 x 45,5 cm  |
| Innenmaße (Backflächen) | 60 x 40 cm          |
| Höhe der Backkammer     | 25 cm               |
| Artikelnr.              | BG-10021/3          |
| Preis <sup>1</sup>      | € 6.820,-           |

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Details ab Seite 80

Einfach programmierbar: Die MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus **Pro** (Beschreibung siehe Seite 76)



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** (Seite 76)
- **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 <sup>2</sup> |
| 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 <sup>1</sup>      | € 12.210,-          |

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Untergestell
- Gärschrank

Details ab Seite 80

Einfach programmierbar: Die MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus **Pro** (Beschreibung siehe Seite 76)



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** (Seite 76)
- **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 <sup>2</sup> |
| Spannung                | 400 V               |
| Gewicht                 | 149 kg              |
| Außenmaße (BxTxH)       | 100 x 65 x 79,5 cm  |
| Innenmaße (Backflächen) | 60 x 40 cm          |
| Höhe der Backkammern    | 25 cm               |
| Artikelnr.              | BG-10024/3          |
| Preis <sup>1</sup>      | € 12.420,-          |

#### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Backplatte aus Schamotte oder Edelstahl
- Details ab Seite 80

Einfach programmierbar: Die MANZ-Backofen Programmsteuerung EasyPlus **Pro** (Beschreibung siehe Seite 76)





# OFENSTEUERUNG MIT KÖPFCHEN:

## MANZ EasyPlus Pro

Intelligent, komfortabel und ganz einfach zu bedienen



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

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

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

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



# Exklusive Zusatzausstattungen für Ihren MANZ

## Multifunktionsuhr M13

Preis/Stück € 195,-

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

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

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



Eine Multifunktionsuhr für beide Backkammern



Zwei Multifunktionsuhren



Drei Multifunktionsuhren



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

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

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

MANZ Standmodell DH3-30  
MANZ Einbaumodell DH3-30E

Bei diesen Modellen nur für die obere Backkammer möglich:

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

## Ober- /Unterhitze separat regelbar

je Backkammer Preis € 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“



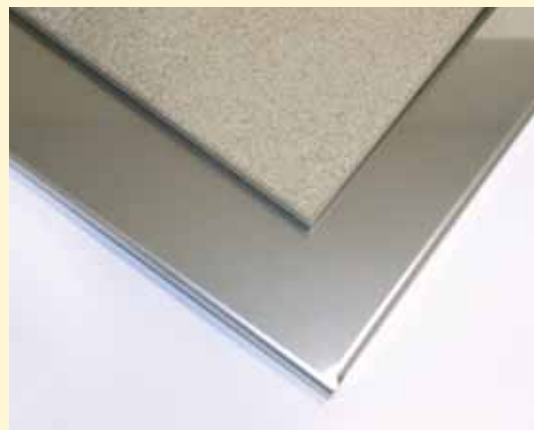
**Zusätzliche leistungsstarke Be-dampfung** des Backraums durch ein professionelles Verdampfungs-System. Die Befüllung des Verdampfers ist ganz einfach mittels abnehmbarer Befüllvorrichtung. Somit kein Festwasseranschluss notwendig.



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



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



**Aufpreis € 580,- je Backkammer**



PERFEKTE  
ERGEBNISSE...



## Die Vorteile von „Vapor“:

### Zusätzliche Bedampfung des Backraums

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

#### Beim Backen:

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

#### Beim Kochen/Braten/Garen:

- Noch saftigeres Ergebnis beim Braten und Garen

### Separate Regelung der Ober- und Unterhitze

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

Dies bedeutet für Sie:

#### Beim Backen:

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

#### Beim Kochen/Braten/Garen:

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

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

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

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

MANZ Standmodell DH3-30  
MANZ Einbaumodell DH3-30E

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

## MANZ Dampfableitungen

### Der MANZ reguliert den Dampf

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

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

Hierfür haben Sie beim MANZ verschiedene Möglichkeiten:

Ableitung des überschüssigen Dampfes

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

**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 € 82,-

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

### Dampfflöte inkl. Dampfkrümmter

Preis € 185,-

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 Dampfflöte 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 Dampfkrümmter (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.

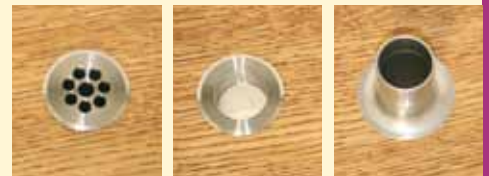


## Dampfabzug-Endstück

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 € 27,50 pro m

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

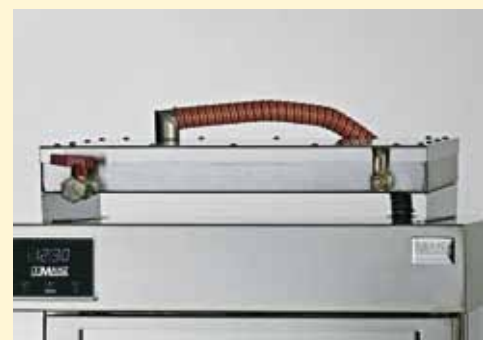


## Dampfkondensierer DK2

Preis € 740,-

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 40 x 15 cm + 7,5 cm für Auslaufhahn, Gewicht: 6,2 kg





## MANZ Arbeiterleichterungen



(Ohne Geräte und Dekoration)

**Backofen-Untergestell U30**

Preis € 710,-

**Backofen-Untergestell Perfectus U**

Preis € 830,-

**Backofen-Untergestell Maestro U**

Preis € 880,-

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 € 980,-

**Backofen-Untergestell Perfectus UB**

Preis € 1.240,-

**Backofen-Untergestell Maestro UB**

Preis € 1.310,-

### Mit Blecheinschüben.

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

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

**MANZ Backstation ST30**

Preis € 1.180,-

### 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 € 1.380,-

**MANZ Backstation Maestro ST**

Preis € 1.450,-

**Die Kompaktlösung für Profis!**

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

Gesamthöhe 91 cm, Höhe der Arbeitsplatte 73 cm.



(Ohne Geräte und Dekoration)

**Schrankeinsatz für Backbleche****15 - 50 cm Höhe**

Preis € 420,-

**51 - 80 cm Höhe**

Preis € 480,-

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

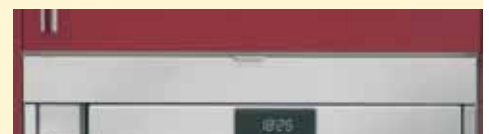


(Ohne Geräte und Dekoration)

**Frontblende in Sonderhöhe**

Preis € 59,-

aus Edelstahl auf ihr persönliches Maß gefertigt

**Anschluss an Fremdfabrikat-Kochmulde** Preis € 120,-

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

BACKEN, KOCHEN  
UND HEIZEN  
... MIT HOLZ

## Die Ökoalpin-Modelle



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

Das Verbrennen von Holz ist **CO<sub>2</sub>-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.



**Schublade mit integriertem Sockel**

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 Holzfeuerungs: Effizient, energiesparend und umweltfreundlich



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

UNSER  
BESTSELLER

## Modell Ökoalpin 50 Kombi



### Die perfekte Kombination für Ihre Küche!

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

| Technische Daten                           | Ökoalpin 50 und 30/2EK |
|--|------------------------|
| Maße (B x T)                               | 115 x 60 cm            |
| Höhe                                       | 85-91 cm               |
| Kochbereich holzbeheizt                    | 40 x 50 cm             |
| Cerankochfeld elektrisch MCO 60/10         | 59 x 49 cm             |
| Feuerraummaß (B x T x H)                   | 17 x 32 x 26 cm        |
| 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                 |
| <b>Preis<sup>6</sup></b>                   | <b>€ 11.710,-</b>      |
| Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster    | € 490,-                |
| Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts | € 160,-                |

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 90
- Für 30/2EK  
siehe Seite 60

## Weitere Backofen-/ Holzherd- Kombinationen

1 Back-  
etage



2 Back-  
etagen



### Ökoalpin 50 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**30/1EKS**

115 x 60 x 85-91 cm / 221 kg

€ 11.070,-

**30/2EK**

115 x 60 x 85-91 cm / 220 kg

€ 11.710,-

### Ökoalpin 60 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**30/1EKS**

125 x 60 x 85-91 cm / 241 kg

€ 11.290,-

**30/2EK**

125 x 60 x 85-91 cm / 240 kg

€ 11.930,-

### Ökoalpin 60BU / BU XL mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**30/1EKS**

125 x 60 x 85-91 cm / 241 kg

€ 12.340,-

**30/2EK**

125 x 60 x 85-91 cm / 240 kg

€ 12.980,-

### Ökoalpin 70 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**30/1EKS**

135 x 60 x 85-91 cm / 296 kg

€ 12.220,-

**30/2EK**

135 x 60 x 85-91 cm / 295 kg

€ 12.860,-

### Ökoalpin 70BU / BU XL mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**30/1EKS**

125 x 60 x 85-91 cm / 241 kg

€ 12.560,-

**30/2EK**

125 x 60 x 85-91 cm / 240 kg

€ 13.200,-

### Ökoalpin 70+5 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**30/1EKS**

140 x 60 x 85-91 cm / 301 kg

€ 12.370,-

**30/2EK**

140 x 60 x 85-91 cm / 300 kg

€ 13.010,-

### Ökoalpin 80 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**30/1EKS**

145 x 60 x 85-91 cm / 306 kg

€ 12.450,-

**30/2EK**

145 x 60 x 85-91 cm / 305 kg

€ 13.090,-

### Ökoalpin 90 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**30/1EKS**

155 x 60 x 85-91 cm / 329 kg

€ 12.660,-

**30/2EK**

155 x 60 x 85-91 cm / 325 kg

€ 13.300,-

### Ökoalpin 100 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**30/1EKS**

165 x 60 x 85-91 cm / 341 kg

€ 12.870,-

**30/2EK**

165 x 60 x 85-91 cm / 340 kg

€ 13.510,-

### Ökoalpin 110 mit

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**30/1EKS**

175 x 60 x 85-91 cm / 353 kg

€ 13.140,-

**30/2EK**

175 x 60 x 85-91 cm / 352 kg

€ 13.780,-



2 Back-  
etagen



3 Back-  
etagen



**Ökoalpin 50 mit**

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**DH2-30EK**

115 x 60 x 85-91 cm / 239 kg

€ 12.720,-

**30/3EK**

115 x 60 x 85-91 cm / 237 kg

€ 12.260,-

**Ökoalpin 60 mit**

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**DH2-30EK**

125 x 60 x 85-91 cm / 259 kg

€ 12.940,-

**30/3EK**

125 x 60 x 85-91 cm / 259 kg

€ 12.480,-

**Ökoalpin 60BU / BU XL mit**

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**DH2-30EK**

125 x 60 x 85-91 cm / 259 kg

€ 13.990,-

**30/3EK**

125 x 60 x 85-91 cm / 259 kg

€ 13.530,-

**Ökoalpin 70 mit**

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**DH2-30EK**

135 x 60 x 85-91 cm / 314 kg

€ 13.870,-

**30/3EK**

135 x 60 x 85-91 cm / 312 kg

€ 13.410,-

**Ökoalpin 70BU / BU XL mit**

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**DH2-30EK**

125 x 60 x 85-91 cm / 259 kg

€ 14.210,-

**30/3EK**

125 x 60 x 85-91 cm / 259 kg

€ 13.750,-

**Ökoalpin 70+5 mit**

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**DH2-30EK**

140 x 60 x 85-91 cm / 319 kg

€ 14.020,-

**30/3EK**

140 x 60 x 85-91 cm / 317 kg

€ 13.560,-

**Ökoalpin 80 Kombi mit**

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**DH2-30EK**

145 x 60 x 85-91 cm / 324 kg

€ 14.100,-

**30/3EK**

145 x 60 x 85-91 cm / 322 kg

€ 13.640,-

**Ökoalpin 90 mit**

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**DH2-30EK**

155 x 60 x 85-91 cm / 344 kg

€ 14.310,-

**30/3EK**

155 x 60 x 85-91 cm / 342 kg

€ 13.850,-

**Ökoalpin 100 mit**

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**DH2-30EK**

165 x 60 x 85-91 cm / 359 kg

€ 14.520,-

**30/3EK**

165 x 60 x 85-91 cm / 357 kg

€ 14.060,-

**Ökoalpin 110 mit**

Maße (B x T x H) / Gew.

Preis<sup>6</sup>

**DH2-30EK**

175 x 60 x 85-91 cm / 371 kg

€ 14.790,-

**30/3EK**

175 x 60 x 85-91 cm / 369 kg

€ 14.330,-



**Ökoalpin 50**

**Ökoalpin 60**

### Der Einstieg in die Holzbefuerung

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

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

| Technische Daten                           | Ökoalpin 50        | Ökoalpin 60        |
|--|--------------------|--------------------|
| Maße (B x T)                               | 50 x 60 cm         | 60 x 60 cm         |
| Höhe                                       | 85 - 91 cm         | 85 - 91 cm         |
| Kochbereich                                | 40 x 50 cm         | 50 x 50 cm         |
| Feuerraummaß (B x T x H)                   | 17 x 32 x 26 cm    | 21 x 32 x 26 cm    |
| Holzschublade (B x T x H)                  | 24 x 42 x 29 cm    | 34 x 42 x 29 cm    |
| Nennwärmeleistung                          | 6 kW               | 6 kW               |
| Kaminanschluss                             | 12 cm (10 cm oben) | 12 cm (10 cm oben) |
| Gewicht                                    | 120 kg             | 140 kg             |
| <b>Preis<sup>1</sup></b>                   | <b>€ 4.390,-</b>   | <b>€ 4.620,-</b>   |
| Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster    | € 490,-            | € 490,-            |
| Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts | € 160,-            | € 160,-            |



**Ökoalpin 60BU**

**Ökoalpin 60BU XL**

### Heizen, Kochen, Braten - auf kleinstem Raum

**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.

**Ökoalpin 60BU XL** mit schwarzen Seitenwänden links und rechts. Bei der XL-Ausführung mit extra großem Bratrohr gibt es keine Holzschublade.

| Technische Daten                           | Ökoalpin 60BU      | Ökoalpin 60BU XL   |
|--|--------------------|--------------------|
| 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)                   | 27,5 x 35 x 21 cm  | 27,5 x 35 x 21 cm  |
| Holzschublade (B x T x H)                  | 37 x 42 x 15 cm    | -                  |
| Nennwärmeleistung                          | 8 kW               | 8 kW               |
| Kaminanschluss                             | 12 cm (10 cm oben) | 12 cm (10 cm oben) |
| Bratrohrmaß (B x T x H)                    | 34,5 x 42 x 16 cm  | 34,5 x 42 x 25 cm  |
| Gewicht                                    | 165 kg             | 165 kg             |
| <b>Preis<sup>1</sup></b>                   | <b>€ 5.660,-</b>   | <b>€ 5.660,-</b>   |
| Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts | € 160,-            | € 160,-            |

Beide Modelle serienmäßig mit Backofenbeleuchtung (Achtung 230 V-Anschluss), Feuerungstüre mit Sichtfenster und Teleskopschiene im Bratrohr.



**Ökoalpin 70** mit Bratrohr

**Ökoalpin 70BU**

### Holz-Küchenherde mit einer 70er Breite

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

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

| Technische Daten                           | Ökoalpin 70       | Ökoalpin 70BU      |
|--|-------------------|--------------------|
| 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)                   | 17 x 40 x 26 cm   | 33 x 35 x 18 cm    |
| Holzschublade (B x T x H)                  | 42 x 42 x 29 cm   | 47 x 42 x 15 cm    |
| Nennwärmeleistung                          | 7 kW              | 8 kW               |
| Kaminanschluss                             | 12 cm             | 12 cm (10 cm oben) |
| Bratrohrmaß (B x T x H)                    | 26 x 42 x 26,5 cm | 44,5 x 42 x 16 cm  |
| Gewicht                                    | 195 kg            | 195 kg             |
| <b>Preis<sup>1</sup></b>                   | <b>€ 5.540,-</b>  | <b>€ 5.880,-</b>   |
| Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster    | € 490,-           | -                  |
| Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts | € 160,-           | € 160,-            |

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





**Ökoalpin 70BU XL**

**Ökoalpin 70+5**

### Gemütliche Wärme und leckeres Essen

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

**Ökoalpin 70+5** weiß pulverbeschichtet. Das Sondermaß mit allen Vorteilen aus der Serie.

| Technische Daten                           | Ökoalpin 70BU XL   | Ökoalpin 70+5      |
|--|--------------------|--------------------|
| Maße (B x T)                               | 70 x 60 cm         | 75 x 60 cm         |
| Höhe                                       | 85 - 91 cm         | 85 - 91 cm         |
| Kochbereich                                | 60 x 50 cm         | 65 x 50 cm         |
| Feuerraummaß (B x T x H)                   | 27,5 x 35 x 21 cm  | 27,5 x 35 x 21 cm  |
| Holzschublade (B x T x H)                  | –                  | 46 x 42 x 29 cm    |
| Nennwärmeleistung                          | 8 kW               | 7 kW               |
| Kaminanschluss                             | 12 cm (10 cm oben) | 12 cm (10 cm oben) |
| Bratrohrmaß (B x T x H)                    | 44,5 x 42 x 25 cm  | 30 x 42 x 26,5 cm  |
| Gewicht                                    | 195 kg             | 200 kg             |
| <b>Preis<sup>1</sup></b>                   | <b>€ 5.880,-</b>   | <b>€ 5.690,-</b>   |
| Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster    | –                  | € 490,-            |
| Aufpreis zus. Herdstange links oder rechts | € 160,-            | € 160,-            |

**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 80** mit Bratrohr

**Ökoalpin 90** mit Bratrohr

### Holz-Küchenherde zum Braten und Backen

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

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

| Technische Daten                        | Ökoalpin 80       | Ökoalpin 90         |
|---|-------------------|---------------------|
| Maße (B x T)                            | 80 x 60 cm        | 90 x 60 cm          |
| Höhe                                    | 85 - 91 cm        | 85 - 91 cm          |
| Kochbereich                             | 70 x 50 cm        | 80 x 50 cm          |
| Feuerraummaß (B x T x H)                | 20 x 40 x 26 cm   | 25,5 x 40 x 26 cm   |
| Holzschublade (B x T x H)               | 54 x 42 x 29 cm   | 64 x 42 x 29 cm     |
| Nennwärmeleistung                       | 7,5 kW            | 8 kW                |
| Kaminanschluss                          | 12 cm             | 12 cm               |
| Bratrohrmaß (B x T x H)                 | 30 x 42 x 26,5 cm | 34,5 x 42 x 26,5 cm |
| Gewicht                                 | 205 kg            | 225 kg              |
| <b>Preis<sup>1</sup></b>                | <b>€ 5.770,-</b>  | <b>€ 5.980,-</b>    |
| Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster | € 490,-           | € 490,-             |
| Aufpreis Herdstange                     | € 160,-           | € 160,-             |



**Ökoalpin 100** mit Bratrohr

**Ökoalpin 110** mit Bratrohr

### 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 110** in schwarz in der extra langen Ausführung für Ihre Küche.

| Technische Daten                        | Ökoalpin 100        | Ökoalpin 110        |
|---|---------------------|---------------------|
| Maße (B x T)                            | 100 x 60 cm         | 110 x 60 cm         |
| Höhe                                    | 85 - 91 cm          | 85 - 91 cm          |
| Kochbereich                             | 90 x 50 cm          | 100 x 50 cm         |
| Feuerraummaß (B x T x H)                | 25,5 x 40 x 26 cm   | 25,5 x 40 x 26 cm   |
| Holzschublade (B x T x H)               | 74 x 42 x 29 cm     | 84 x 42 x 29 cm     |
| Nennwärmeleistung                       | 8,5 kW              | 8 kW                |
| Kaminanschluss                          | 12 cm               | 12 cm (10 cm oben)  |
| Bratrohrmaß (B x T x H)                 | 44,5 x 42 x 26,5 cm | 54,5 x 42 x 26,5 cm |
| Gewicht                                 | 240 kg              | 250 kg              |
| <b>Preis<sup>1</sup></b>                | <b>€ 6.190,-</b>    | <b>€ 6.460,-</b>    |
| Aufpreis Feuerungstüre mit Sichtfenster | € 490,-             | € 490,-             |
| Aufpreis Herdstange                     | € 160,-             | € 160,-             |

# Ausstattung & Zubehör der Ökoalpin-Modelle

## Seitenwände

Wählbar in Edelstahl, Maueroptik/Pulverbeschichtet und in 5 Standardfarben.



Edelstahl satiniert



Maueroptik



Schwarz Silber (F1)



Anthrazit (F9)



Schwarz (F5)



Rot (F6)



Sand (F7)



Weiß (F8)

## Türdekore

Aufpreis je Tür € 540,-



ST 11 (serienmäßig)



ST 41



ST 21



ST 35



ST 04



ST 31



ST 37

## Herdplatte



Stahlherdplatte satiniert



Glaskeramik (Ceran)



Rauchabzug n. oben

Flächenbündiger Einbau von  
Glaskeramik-Kochfeldern

Aufpreis € 380,-

Glaskeramik-Kochfeld mit  
Rauchabzug nach oben

Aufpreis € 255,-



# Ausstattung & Zubehör der Ökoalpin-Modelle

## Bratrohr



Bratrohrtür mit Sichtfenster  
(serienmäßig)



Bratrohrtür mit Dekor  
Aufpreis € 190,-



Bratrohr mit Innenbeleuchtung  
Aufpreis € 240,-

Bratrohrtür seitlich öffnend  
anstatt Klapptür  
Aufpreis € 390,-



Teleskopauszug für Bratrohr  
Aufpreis € 230,-

## Rauchrohre



| Element    | Ø     |        |
|------------|-------|--------|
| Edelstahl- | 12 cm | € 34,- |
| Rosetten   | 13 cm | € 56,- |
|            | 15 cm | € 59,- |

| Element    | Ø     | 0,25 m | 0,5 m  | 1,0 m   |
|------------|-------|--------|--------|---------|
| Edelstahl- | 12 cm | € 32,- | € 45,- | € 89,-  |
| Rohr       | 13 cm | € 43,- | € 57,- | € 102,- |
|            | 15 cm | € 46,- | € 62,- | € 125,- |



| Element    | Ø     | 90°     | 45°    |
|------------|-------|---------|--------|
| Edelstahl- | 12 cm | € 120,- | € 85,- |
| Bogen      | 13 cm | € 124,- | € 90,- |
|            | 15 cm | € 129,- | € 93,- |



| Element    | Ø     |         |
|------------|-------|---------|
| Edelstahl- | 12 cm | € 102,- |
| Kapselknie | 13 cm | € 113,- |
|            | 15 cm | € 130,- |



| Element      | Ø     |        |
|--------------|-------|--------|
| Edelstahl-   | 12 cm | € 34,- |
| Rohrschellen | 13 cm | € 37,- |
|              | 15 cm | € 39,- |

# HOCHWERTIGE KOCHFELDER FÜR IHREN MANZ



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

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

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

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

# MANZ KOCHFELDER PASSEN IMMER

## Varianten für den Einbau



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

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

Edelstahlrahmen



Facettenschliff



flächenbündig



auflegend



### **MANZ Ausgleichsrahmen aus Edelstahl zur Ausschnittverkleinerung**

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

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

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

# OFENGESTEUERTE KOCHFELDER

## Modellreihe MCO aus Glaskeramik



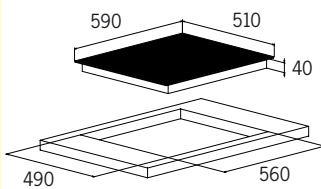
### MANZ Glaskeramikkochfelder für Schaltung über den Backofen

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

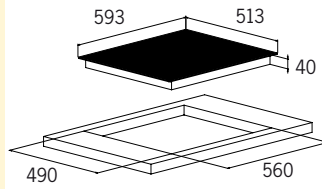


### Einbaumaße

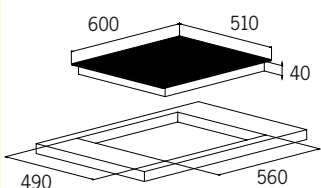
Maße für MANZ Kochfelder  
MCO60/10 Aufliegend  
MCO60/20 Aufliegend



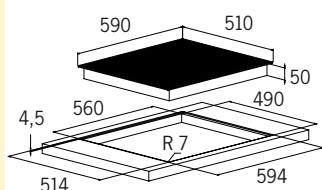
Maße für MANZ Kochfeld  
MCO60/10 Edelstahlrahmen  
MCO60/20 Edelstahlrahmen



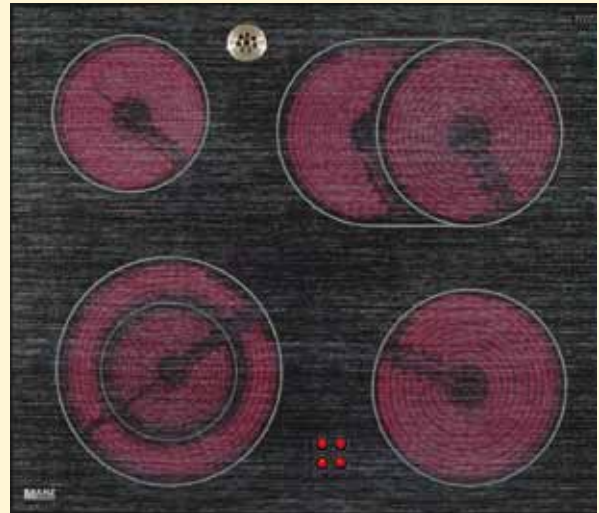
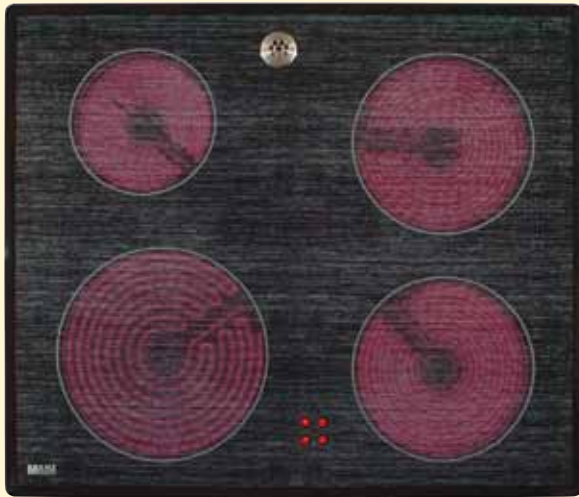
Maße für MANZ Kochfeld  
MCO60/10 Facettenschliff



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







### Technische Daten

### MC060/10

### MC060/20

|                          |                                       |   |
|--------------------------|---------------------------------------|---|
| Kochstelle vorne links   | Einkreiskochzone<br>Ø 210 mm – 2,3 kW | Zweikreiskochzone (zuschaltbar)<br>Ø 120 / 210 mm – 0,75 / 2,2 kW |
| Kochstelle vorne rechts  | Einkreiskochzone<br>Ø 180 mm – 1,8 kW | Einkreiskochzone<br>Ø 180 mm – 1,8 kW                             |
| Kochstelle hinten links  | Einkreiskochzone<br>Ø 145 mm – 1,2 kW | Einkreiskochzone<br>Ø 145 mm – 1,2 kW                             |
| Kochstelle hinten rechts | Einkreiskochzone<br>Ø 180 mm – 1,8 kW | Bräterkochzone (zuschaltbar)<br>Ø 170 / 265 mm – 1,5 / 2,4 kW     |
| Gesamtanschlusswert      | 7,1 kW                                | 7,6 kW  |
| Edelstahlrahmen          | ●                                     | ●   |
| Facettenschliff          | ●                                     | –   |
| Flächenbündig            | ●                                     | ●   |
| Aufliegend               | ●                                     | ●   |
| <b>Preis<sup>1</sup></b> | <b>€ 760,-</b>                        | <b>€ 890,-</b>  |

# AUTARKE HIGHLIGHT-KOCHFELDER

## Modellreihe MCA aus Glaskeramik

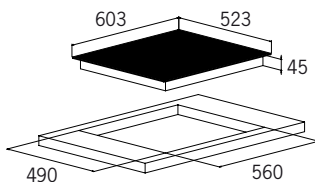


### Komfortabel und Exklusiv: Die hochwertige Ausstattung der MANZ Kochfelder Modelle MCA

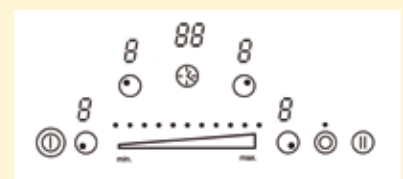
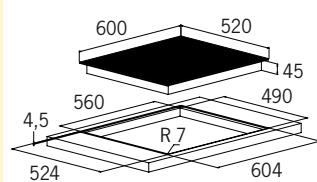
- MANZ Slider-Komfortregelung
- „Thermoquick“-Heiztechnik
- Ankoch-Automatik (Powerstufe)
- Warmhaltefunktion
- Kindersicherung
- Timer-Funktion
- Abschaltautomatik
- Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)
- Restwärmeanzeige
- Zweikreisumschaltung
- Verriegelungstaste
- Strukturiertes Design-Dekor

### Einbaumaße

Maße für MANZ Kochfeld  
MCA60/20 Edelstahlrahmen

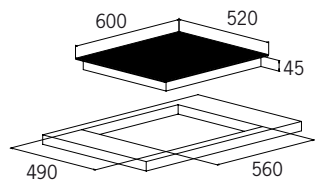


Maße für MANZ Kochfeld  
MCA60/20 Flächenbündig

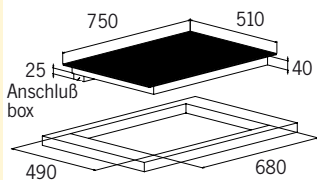


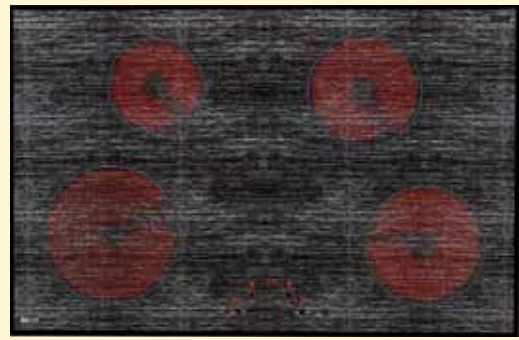
Mit der neuen MANZ Slider-Komfortregelung steuern Sie Ihr MANZ Kochfeld ganz einfach und kinderleicht durch einen einzigen „Fingertip“.

Maße für MANZ Kochfeld  
MCA60/20 Aufliegend



Maße für MANZ Kochfeld  
MCA75/20 Facettenschliff





### Technische Daten

### MCA60/20

### MCA75/20

|                          |   |  |
|--------------------------|---|--|
| Kochstelle vorne links   | Zweikreiskochzone (zuschaltbar)<br>Ø 120 / 210 mm – 0,75 / 2,2 kW | Dreikreiskochzone (zuschaltbar)<br>Ø 120 / 175 / 210 mm<br>0,75 / 1,5 / 2,2 kW |
| Kochstelle vorne rechts  | Einkreiskochzone<br>Ø 145 mm – 1,2 kW                             | Einkreiskochzone<br>Ø 180 mm – 1,8 kW  |
| Kochstelle hinten links  | Einkreiskochzone<br>Ø 145 mm – 1,2 kW                             | Einkreiskochzone<br>Ø 145 mm – 1,2 kW  |
| Kochstelle hinten rechts | Bräterkochzone (zuschaltbar)<br>Ø 170 / 265 mm – 1,5 / 2,4 kW     | Bräterkochzone (zuschaltbar)<br>Ø 170 / 265 mm – 1,5 / 2,4 kW                  |
| Maße                     | siehe Seite 102   | siehe Seite 102  |
| Gesamtanschlusswert      | 7,1 kW  | 7,6 kW   |
| Edelstahlrahmen          | ●   | ●  |
| Facettenschliff          | –   | ●  |
| Flächenbündig            | ●   | –  |
| Aufliegend               | ●   | –  |
| Preis <sup>1</sup>       | € 1.190,–   | € 1.340,–  |



# INDUKTIONS- KOCHELFELDER

## Modellreihe MIK mit Flächeninduktion

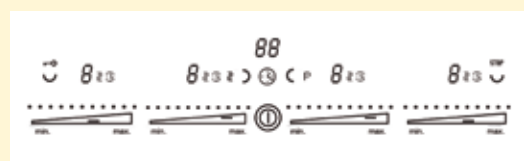


### Unschlagbar in Leistungsstärke, Vielseitigkeit und Bedienerfreundlichkeit: unsere autarken Flächen-Induktionskochfelder

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 zusammengeschaltet und bedient werden. Dadurch kann auch großes Geschirr, wie z. B. unsere Kombipfanne auf Seite 170, 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**

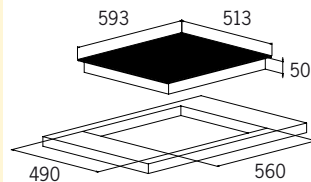
# START IN DIE INDUKTION

## Modell MIK60 Flächeninduktion

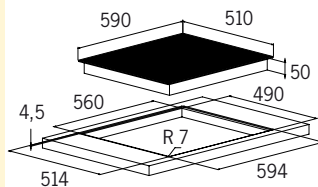


4 rechteckige Kochzonen, jeweils 24 cm breit und 19 cm tief. Kochzonen sind einzeln regelbar oder die vordere jeweils mit der hinteren Kochzone koppelbar.

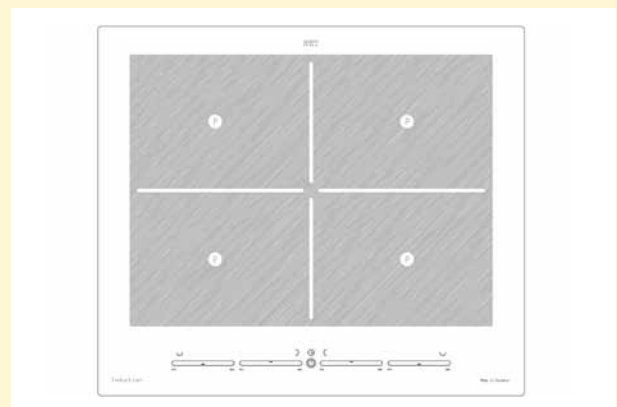
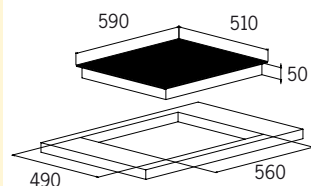
Maße für MANZ Kochfeld  
MIK60 Edelstahlrahmen



Maße für MANZ Kochfeld  
MIK60 Flächenbündig



Maße für MANZ Kochfeld  
MIK60 Auflegend



### Technische Daten

4 Kochzonen (B x T)  
Gesamtanschlusswert

### MIK60

24 x 19 cm  
7,4 kW

Preis<sup>1</sup>

€ 1.690,-

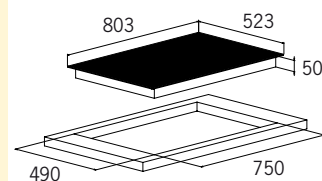
# DIE NÄCHSTE STUFE

## Modell MIK80 Flächeninduktion

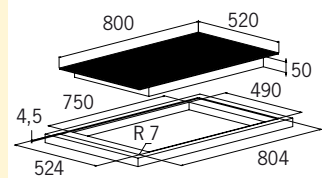


4 rechteckige Kochzonen, jeweils 33 cm breit und 19 cm tief. Kochzonen sind einzeln regelbar oder die vordere jeweils mit der hinteren Kochzone koppelbar.

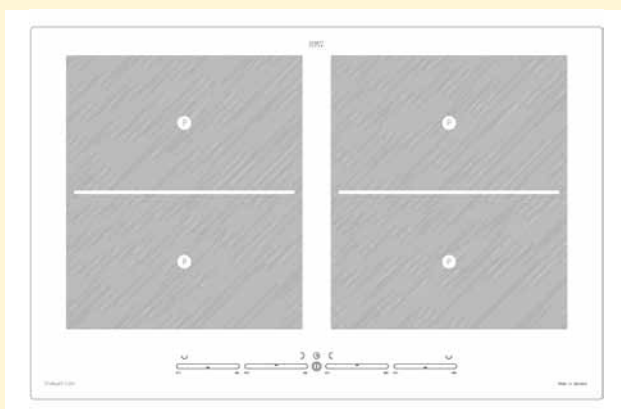
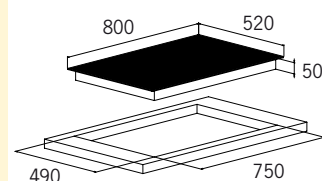
Maße für MANZ Kochfeld  
MIK80 Edelstahlrahmen



Maße für MANZ Kochfeld  
MIK80 Flächenbündig



Maße für MANZ Kochfeld  
MIK80 Aufliegend



### Technische Daten

### MIK80

4 Kochzonen (B x T)

33 x 19 cm

Gesamtanschlusswert

7,4 kW

Preis<sup>1</sup>

€ 1.850,-



# MAXIMALE LEISTUNG

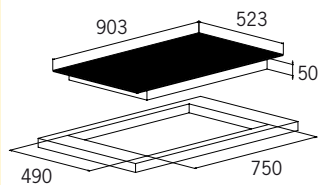
## Modell MIK90 Flächeninduktion



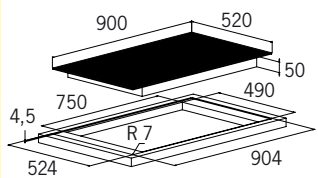
6 rechteckige Kochzonen, jeweils 22 cm breit und 19 cm tief. Kochzonen sind einzeln regelbar oder die vordere jeweils mit der hinteren Kochzone koppelbar.



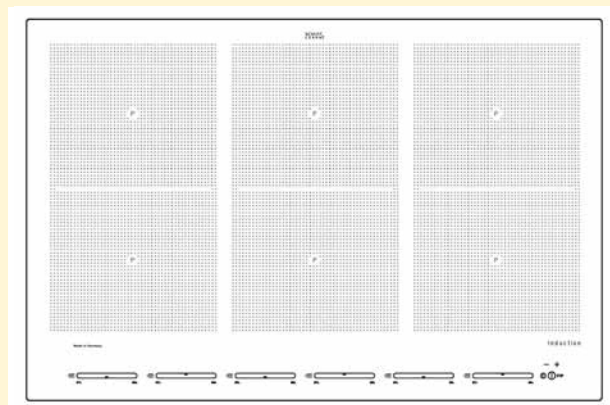
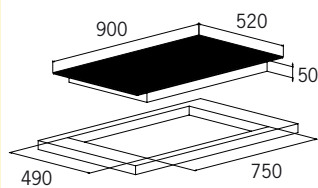
Maße für MANZ Kochfeld  
MIK90 Edelstahlrahmen



Maße für MANZ Kochfeld  
MIK90 Flächenbündig



Maße für MANZ Kochfeld  
MIK90 Aufliegend



### Technische Daten

6 Kochzonen (B x T)

Gesamtanschlusswert

Preis<sup>1</sup>

### MIK90

22 x 19 cm

11,1 kW

€ 1.980,-



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



# DUNSTABZUG INTEGRIERT

## Modell MIK80 Integral Flächeninduktion



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

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



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

#### **Slider Funktion**

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

#### **Schmelzstufe (42°)**

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

#### **Warmhaltstufe (70°)**

Speisen einfach und komfortabel warmhalten.

#### **Simmerstufe (94°)**

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

#### **Move-Funktion**

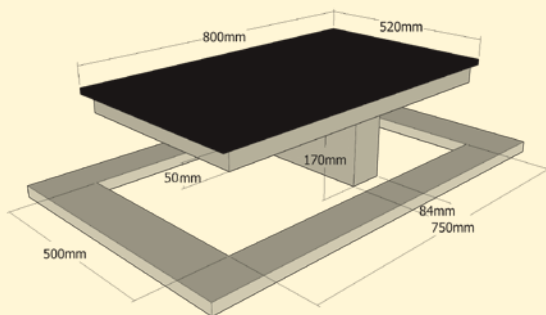
Durch einfaches Hin- und Herbewegen des Kochgeschirrs wird die Temperatur geregelt.

#### **Brücken-Funktion**

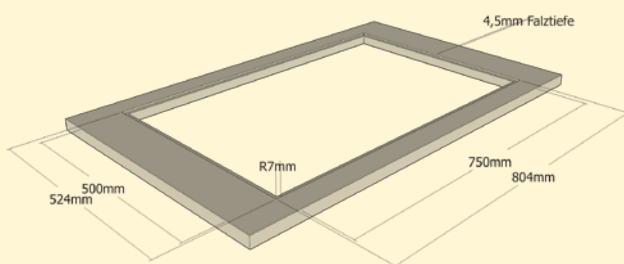
Hiermit können zwei Flächeninduktionsfelder zu einem großen einzigen vereint und mit nur einem Slider bedient werden: Fischpfanne, Bräter, Bratreine, Dampfgarer, die gusseiserne Crêpes-Pfanne und mehr.



### Aufliegender Einbau



### Flächenbündiger Einbau



### Technische Daten

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

Bedienteil: Sicherheitsabschaltung  
 Sensorschaltung / TC-Flex-Slider  
 Restwärmeanzeige

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

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

Ausschnittmaße (B x T) 75 x 50 cm

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

**Basispreis mit leistungsstarkem Abluftgebläse  
 für Ableitung nach außen**

**(ohne Filtereinheit)**

**€ 2.980,-<sup>1</sup>**



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.

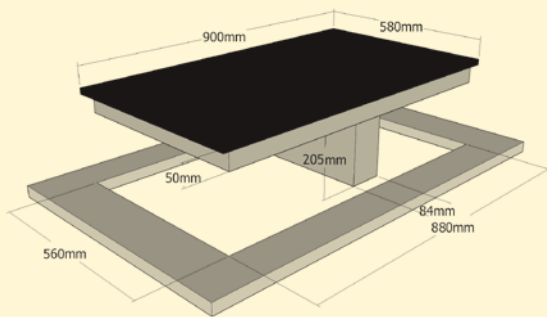
**Brücken-Funktion**

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.

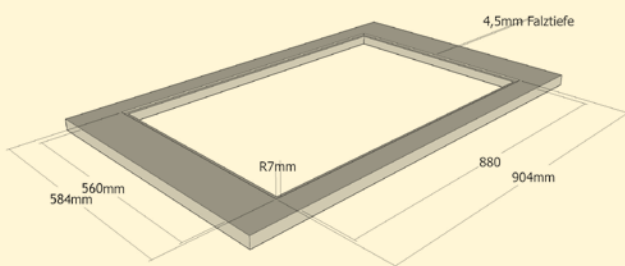




### Aufliegender Einbau



### 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  
 Warmhaltestufe 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

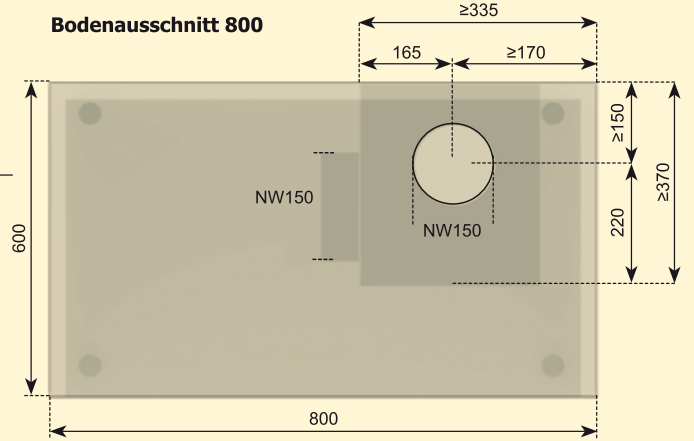
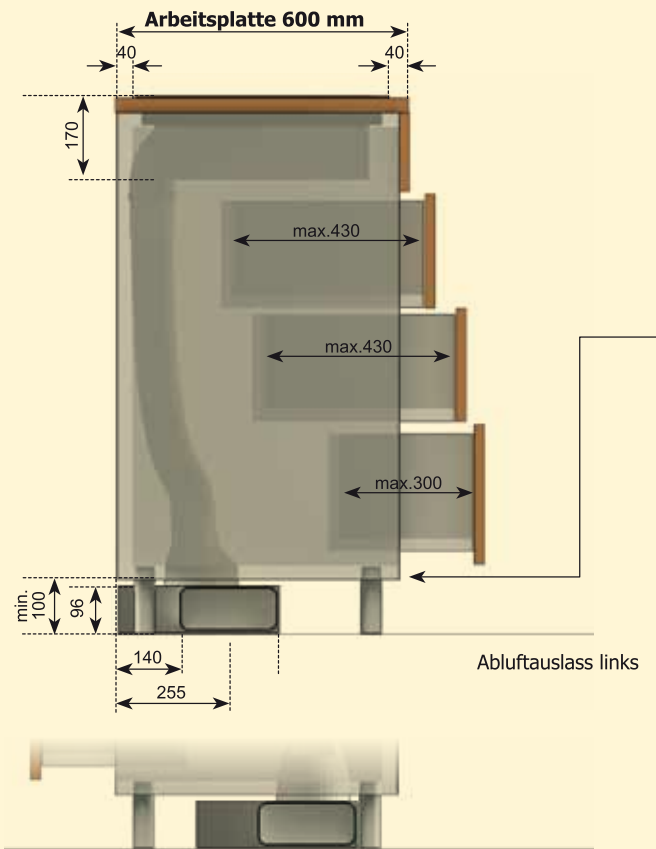
Ausschnittmaße (B x T) 88 x 56 cm

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**

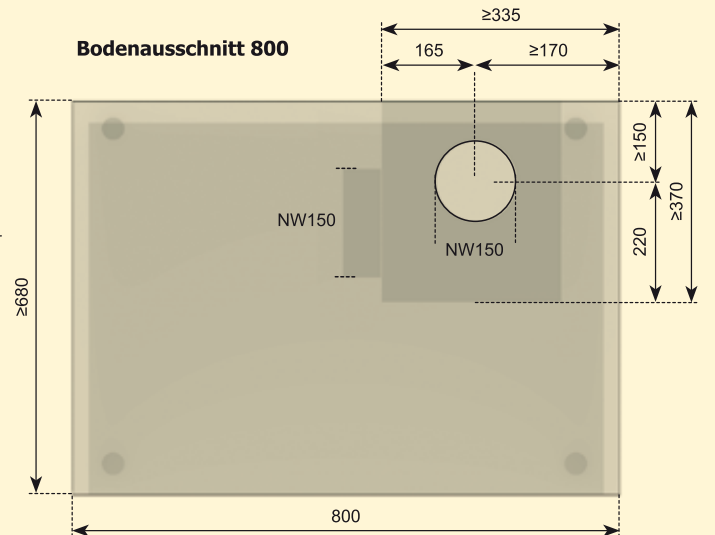
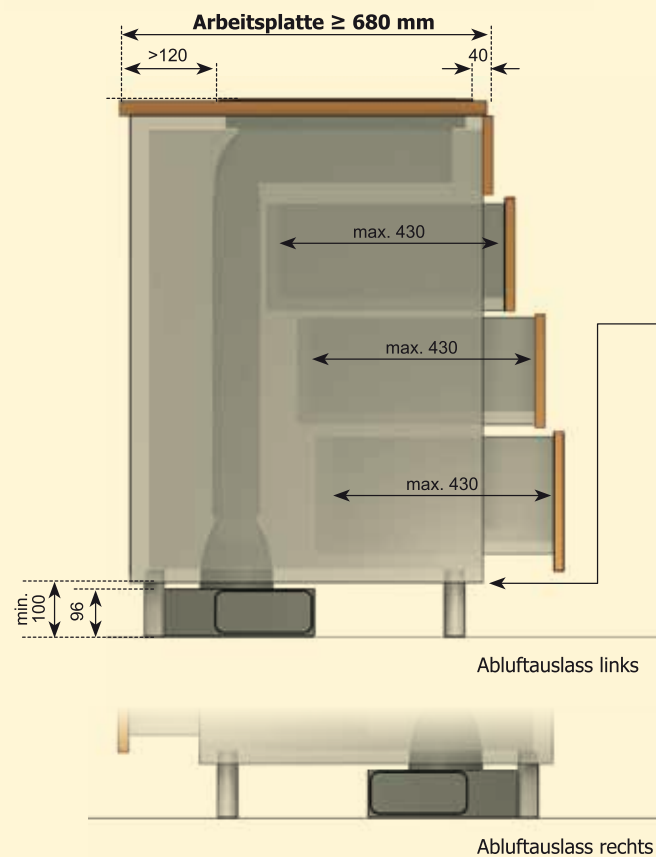
**(ohne Filtereinheit) € 3.980,-<sup>1</sup>**

# Technische Daten Dunstabzugssysteme



## Abluft wahlweise links oder rechts:

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



## Abluft wahlweise links oder rechts:

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

(Abbildung ähnlich)

# Kochdunstreinigung

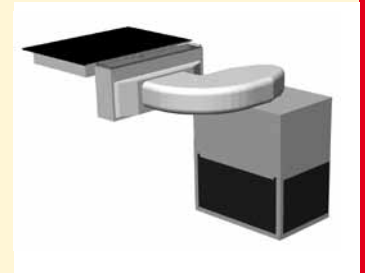
Bei umluftbetriebenen Muldenabsaugungen kommen wahlweise die Plasma-Filtertechnologie oder die Aktivkohle-Filtertechnologie zum Einsatz.

## Unit Box Plasma / Unit Box Aktivkohle

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

Aktivkohlegehalt ca. 455 g - Aktivkohleschaum granulatbeschichtet

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



## Sockelplasmabox / Aktivkohlebox

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

Aktivkohlegehalt ca. 325 g - Aktivkohleschaum granulatbeschichtet

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



REVOLUTIONÄR  
NEU!

berbel

Dunstabzüge



### Das berbel-Prinzip: Zentrifugalkraft ersetzt den Fettfilter!

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

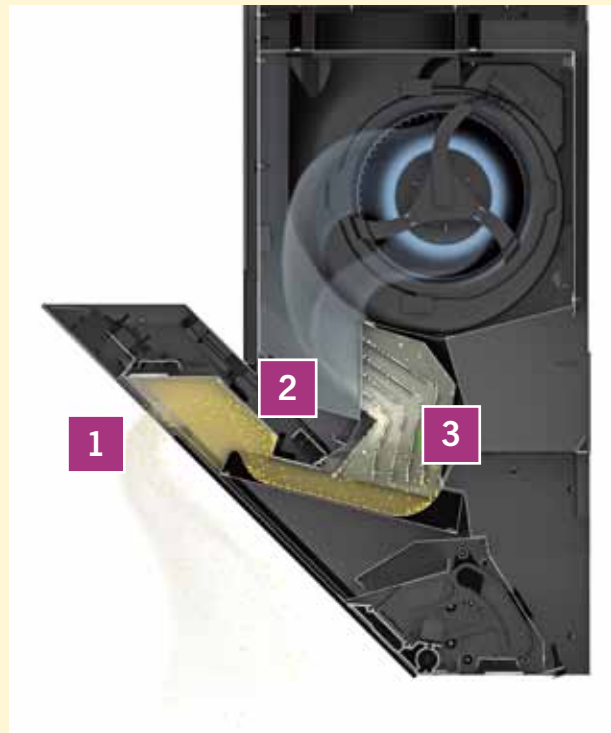
Nach dem berbel-Prinzip werden die Fettpartikel höchst effizient eingesogen, durch einen gezielten Sog strömungsoptimiert herausgeschleudert und abgeschieden. Die berbel Zentrifugalabscheidung trennt zuverlässig schwerere Partikel wie Fett und Öl aber auch einen Großteil der Wasserpartikel aus dem Dunst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

#### Hygienisch

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

#### Sicher

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



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

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

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



berbel

# UMLUFTTECHNIK:

## Saubere Luft ohne Wärmeverlust



### Umluftbetrieb: einfach und effizient

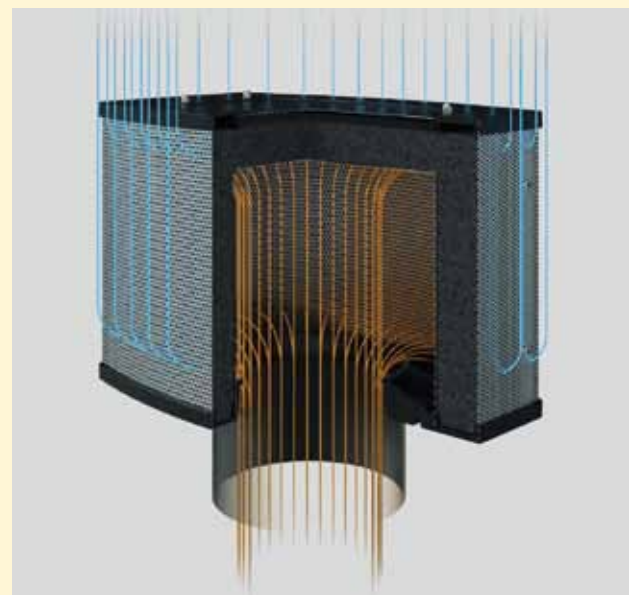
Der Umluftbetrieb ist besonders energieeffizient. Es muss keine Zuluft zugeführt werden und die warme Raumluft wird nicht nach außen befördert, sondern bleibt zu 100 % erhalten.

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

### berbel Umluftfilter: Garant für saubere Luft

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

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



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

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

berbel

PERMALYT®-FILTER:

absolut

Wartungsfrei!



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

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

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

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

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

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

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



# DIE IDEALE KOMBINATION:

**berbel** UND



## 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





### 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*    |
|--------------|---------------|---------|-----------|
| <b>80 cm</b> | 0,186 kW      | 29 kg   | € 2.215,- |
| <b>90 cm</b> | 0,186 kW      | 30 kg   | € 2.281,- |

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**   |
|---------------|---------------|---------|-----------|
| <b>60 cm</b>  | 0,180 kW      | 26 kg   | € 2.556,- |
| <b>70 cm</b>  | 0,180 kW      | 27 kg   | € 2.687,- |
| <b>80 cm</b>  | 0,185 kW      | 29 kg   | € 2.818,- |
| <b>90 cm</b>  |               |         |           |
| Edelstahl     | 0,185 kW      | 30 kg   | € 2.818,- |
| mattschwarz   | 0,185 kW      | 30 kg   | € 3.343,- |
| <b>120 cm</b> | 0,189 kW      | 34 kg   | € 3.211,- |

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 € 1.254,-





### Kopffreihaube Ergoline

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

silber-metallic
  schwarz
  weiß

| Breite        | Anschlusswert | Gewicht | Preis**   |
|---------------|---------------|---------|-----------|
| <b>60 cm</b>  | 0,186 kW      | 27 kg   | € 2.684,- |
| <b>70 cm</b>  | 0,186 kW      | 28 kg   | € 2.684,- |
| <b>80 cm</b>  | 0,187 kW      | 31 kg   | € 2.953,- |
| <b>90 cm</b>  | 0,187 kW      | 32 kg   | € 2.953,- |
| <b>110 cm</b> | 0,193 kW      | 36 kg   | € 3.424,- |
| <b>120 cm</b> | 0,193 kW      | 37 kg   | € 3.424,- |

Empf. Kochfeldabstand Elektro 50 cm, Gas > 65 cm

### Kopffreihaube Glasline

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

schwarz
  weiß

| Breite       | Anschlusswert | Gewicht | Preis**   |
|--------------|---------------|---------|-----------|
| <b>90 cm</b> | 0,187 kW      | 35 kg   | € 3.491,- |

Empf. Kochfeldabstand Elektro 50 cm, Gas > 65 cm

\*\*Grundpreis ohne Filter.

Bei Abluft über Außenwand Zubehör auf Anfrage.

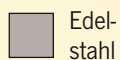
Für Umluftbetrieb Aktivkohlefilter € 400,-

Permalyt-Filter Aufpreis € 1.254,-



### Inselhaube Smartline

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



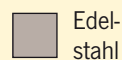
Edel-  
stahl

| Breite        | Anschlusswert | Gewicht | Preis**   |
|---------------|---------------|---------|-----------|
| <b>100 cm</b> | 0,190 kW      | 40 kg   | € 2.885,- |

Empf. Kochfeldabstand Elektro 70 cm, Gas > 65 cm

### Inselhaube Blockline

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



Edel-  
stahl

| Breite        | Anschlusswert | Gewicht | Preis**   |
|---------------|---------------|---------|-----------|
| <b>90 cm</b>  | 0,180 kW      | 56 kg   | € 4.296,- |
| <b>120 cm</b> | 0,188 kW      | 59 kg   | € 4.700,- |

Empf. Kochfeldabstand Elektro 65 cm, Gas > 65 cm

\*\*Grundpreis ohne Filter.

Bei Abluft über Außenwand Zubehör auf Anfrage.

Für Umluftbetrieb Aktivkohlefilter € 400,-

Permalyt-Filter Aufpreis € 1.254,-



### Inselhaube Ergoline

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

silber-metallic
  schwarz
  weiß

| Breite        | Anschlusswert | Gewicht | Preis**   |
|---------------|---------------|---------|-----------|
| <b>110 cm</b> | 0,180 kW      | 59 kg   | € 4.969,- |

Empf. Kochfeldabstand Elektro 70 cm, Gas > 65 cm

### Inselhaube Glasline

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

Edelstahl
  schwarz

| Breite        | Anschlusswert | Gewicht | Preis**   |
|---------------|---------------|---------|-----------|
| <b>100 cm</b> | 0,180 kW      | 35 kg   | € 3.491,- |

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 € 1.254,-

# DECKENLIFT- HAUBEN: das Highlight der Küche



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

## Ideales Licht

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

## Optimale Höhe

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

## Deckenlift-Haube Skyline Frame

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

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

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

| Breite        | Anschlusswert | Gewicht | Preis**   |
|---------------|---------------|---------|-----------|
| <b>100 cm</b> | 0,300 kW      | 69 kg   | € 8.585,- |
| <b>120 cm</b> | 0,300 kW      | 78 kg   | € 8.877,- |
| <b>140 cm</b> |               |         |           |
| Regal re./li. | 0,300 kW      | 78 kg   | € 9.333,- |
| <b>160 cm</b> |               |         |           |
| Regal re./li. | 0,300 kW      | 87 kg   | € 9.615,- |

Empf. Kochfeldabstand Elektro 65 cm, Gas > 65 cm

\*\*Grundpreis inkl. Umluftfilter BUF BDL.

Permalyt-Filter Aufpreis € 1.137,-

Die Abluftversion ist bei Deckenlifthauben nicht erhältlich.





### Deckenlift-Haube Skyline Edge

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

silber-metallic
  schwarz
  weiß

| Breite        | Anschlusswert | Gewicht | Preis**    |
|---------------|---------------|---------|------------|
| <b>95 cm</b>  | 0,300 kW      | 55 kg   | € 6.849,-  |
| <b>115 cm</b> | 0,300 kW      | 60 kg   | € 7.117,-  |
| <b>135 cm</b> | 0,300 kW      | 65 kg   | € 10.342,- |

Empf. Kochfeldabstand Elektro 65 cm, Gas > 65 cm

### Deckenlift-Haube Skyline Edge Light

(Bild oben rechts)

silber-metallic
  schwarz
  weiß

| Breite        | Anschlusswert | Gewicht | Preis**   |
|---------------|---------------|---------|-----------|
| <b>95 cm</b>  | 0,300 kW      | 55 kg   | € 6.781,- |
| <b>115 cm</b> | 0,300 kW      | 60 kg   | € 7.050,- |

Empf. Kochfeldabstand Elektro 65 cm, Gas > 65 cm

### Deckenlift-Haube Skyline Edge Sound

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



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

silber-metallic
  schwarz
  weiß

| Breite        | Anschlusswert | Gewicht | Preis**    |
|---------------|---------------|---------|------------|
| <b>135 cm</b> | 0,420 kW      | 65 kg   | € 13.432,- |

Empf. Kochfeldabstand Elektro 65 cm, Gas > 65 cm

\*\*Grundpreis inkl. Umluftfilter BUF BDL. Permalyt-Filter Aufpreis € 1.137,-  
Die Abluftversion ist bei Deckenlifthauben nicht erhältlich.

# 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
- 1 Auflagerost im Lieferumfang enthalten

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 <sup>2</sup>                      |
| Spannung           | 230 V                                    |
| Gewicht            | 32 kg                                    |
| Außenmaße (BxTxH)  | 60 x 56 x 53 cm<br>(inkl. Verstellfüßen) |
| Größe Backbleche   | 43 x 36 cm                               |
| Einschübe          | 3  |
| Artikelnr.         | GS-10161/3                               |
| Preis <sup>1</sup> | € 1.450,-                                |

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Untergestell  
[Details ab Seite 82](#)
- Weitere Auflageroste / Auskühlgitter  
[Details ab Seite 173](#)

# UNSER BESTSELLER

## Gärschranke 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 <sup>2</sup>                                      |
| Spannung           | 230 V   |
| Gewicht            | 40 kg   |
| Außenmaße (BxTxH)  | 60 x 58 x 84 cm<br>(inkl. Verstellfüßen)<br>Unterbaufähig |
| Größe Backbleche   | 43 x 36 cm  |
| Einschübe          | 6   |
| Artikelnr.         | GS-10150/3  |
| Preis <sup>1</sup> | € 1.580,-   |

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Untergestell  
Details ab Seite 82
- Weitere Auflageroste / Auskühlgitter  
Details ab Seite 173



# FÜR DAS GROßE 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 – längs wie Bild oben für das **Gastronormformat** (Perfectus) – quer über die ganze Breite für das **Bäckerformat** (Maestro).

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

| Daten              | G39   |
|--------------------|---|
| Anschlusswert      | 0,85 kW <sup>2</sup>  |
| Spannung           | 230 V   |
| Gewicht            | 56 kg   |
| Außenmaße (BxTxH)  | 85,5 x 58 x 84 cm<br>(inkl. Verstellfüßen)<br>Unterbaufähig |
| Größe Backbleche   | 54 x 33,5 cm<br>oder 60 x 40 cm                             |
| Einschübe          | 6   |
| Artikelnr.         | GS-10160/3  |
| Preis <sup>1</sup> | € 1.980,-   |

### Als Wunsch-Ausstattung wählbar:

- Untergestell  
Details ab Seite 82
- Weitere Auflageroste / Auskühlgitter  
Details ab Seite 173

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, Bienenfutterschnecken, Marzipane und Persipane problemlos gemengt werden.

### Mengenangaben

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

### Die Knettechnik

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

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



MANZ Power-Mix-Spiralknetwerk mit Teigführungsstab aus Edelstahl



## Die Ausstattung

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

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



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



Bedientafel mit Zeitschaltuhr für Maschinen mit zwei Knetgeschwindigkeiten

Nach Ablauf der Knetzeit schaltet sich die Maschine automatisch ab.

Natürlich sind alle MANZ Teigknetmaschinen mit robusten Industriemotoren 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



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 zeitlosen Farben erhältlich:



Weiß

Weinrot

Stahlblau

Anthrazit

Silber

| Technische Daten      | NOVA   |
|-----------------------|--|
| Knetgeschwindigkeiten | 7  |
| Kesselvolumen         | 5 Liter  |
| Fassungsvermögen      | < TA 160: 0,3 - 2 kg Teig*<br>> 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<br>(Höhe aufgeklappt 54 cm)          |
| Gewicht               | 18 kg  |
| Anschlusswert         | 230 V – 0,35 kW – 50/60 Hz                               |

| Ausführung | NOVA                   |
|------------|------------------------|
| Weiß       | € 1.990,- <sup>1</sup> |
| Weinrot    | € 1.990,- <sup>1</sup> |
| Stahlblau  | € 1.990,- <sup>1</sup> |
| Anthrazit  | € 1.990,- <sup>1</sup> |
| Silber     | € 1.990,- <sup>1</sup> |

\* TA = Teigausbeute: 100 x (Wasser in Gramm + Mehlmenge in Gramm) / Mehlmenge  
Niedrigere TA = festerer Teig  
Höhere TA = weicherer Teig



Knethaken serienmäßig dabei, Paddel und Besen jeweils gegen Aufpreis (Seite 136)

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.

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

Stahlblau

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      | 3 kg Mehl bzw. 5 kg Teig |
| Zeitschaltuhr         | digital, 0-30 Minuten    |
| Außenmaße (B x T x H) | 28 x 45 x 40 cm          |
| Gewicht               | 29 kg                    |
| Anschlusswert         | 230 V – 0,37 kW          |

| Ausführung | LEA5                   | LEA5 2G                |
|------------|------------------------|------------------------|
| Weiß       | € 1.890,- <sup>1</sup> | € 2.190,- <sup>1</sup> |
| Weinrot    | € 1.890,- <sup>1</sup> | € 2.190,- <sup>1</sup> |
| Stahlblau  | € 1.890,- <sup>1</sup> | € 2.190,- <sup>1</sup> |
| Anthrazit  | € 1.890,- <sup>1</sup> | € 2.190,- <sup>1</sup> |
| Edelstahl  | € 2.060,- <sup>1</sup> | € 2.340,- <sup>1</sup> |

### 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

| Maße                       | Artikelnr. | Preis   |
|----------------------------|------------|---------|
| Ø 28 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 | € 46,- |
| Deckel Ø 14 cm (NOVA) | ZU-10621/3 | € 41,- |



oben NOVA  
rechts LEA5

### Rührwerk und Schneebesen

Das Rührwerk mit Schüsseleinsatz für die LEA5 (Übersetzungsgetriebe) ermöglicht Ihnen das Schlagen luftigster Sahne und Eischnees. Aus Edelstahl.

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

| Artikel          | Artikelnr. | Preis   |
|------------------|------------|---------|
| Rührwerk LEA5    | ZU-50717/1 | € 198,- |
| Schneebesen 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   |
|-------------------------------|------------|---------|
| <b>Weiß pulverbeschichtet</b> |            |         |
| 30 x 50 x 67 cm               | ZU-10321/3 | € 380,- |
| <b>Edelstahl</b>              |            |         |
| 30 x 50 x 67 cm               | ZU-10322/3 | € 480,- |



1

2

### 1 - Haftfett UNIMOLY GL 82

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

### 2 - Lebensmittelechtes Fett

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

| Menge         | Artikelnr. | Preis                     |
|---------------|------------|---------------------------|
| 1 - 70 g Dose | ZU-30190/1 | € 11,90 (100 g = € 17,-)  |
| 2 - 95 g Tube | ZU-30188/1 | € 11,90 (100 g = € 12,53) |



### Abdeckhaube / Schwerlastauszug

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

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

| Artikel   | Artikelnr. | Preis   |
|---|------------|---------|
| Abdeckhaube LEA5  | ZU-50722/1 | € 67,-  |
| Abdeckhaube NOVA  | ZU-50749/1 | € 62,-  |
| Schwerlastauszug für 40 cm Schrankbreite<br>(Nische 36,2 bis 36,8 cm) | ZU-50739/1 | € 345,- |
| Schwerlastauszug für 50 cm Schrankbreite<br>(Nische 46,2 bis 46,8 cm) | ZU-50740/1 | € 359,- |



### Tischroller

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

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

# 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 <sup>1</sup>    | € 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 <sup>1</sup>    | € 2.310,-                 | € 2.610,-                 |



SEHR PRAKTISCH...

...zur Kapazitätserweiterung Ihrer MANZ Teigknetmaschine und zur gleichzeitigen Verarbeitung verschiedener Teige ist eine zusätzliche Teigschüssel (Seite 146). 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 <sup>1</sup>    | € 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 <sup>1</sup>    | € 2.990,-                  | € 3.290,-                  |



Mit dem passenden  
Untergestell aus Edel-  
stahl (siehe Seite 146)  
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 <sup>1</sup>    | € 3.390,-                  | € 3.690,-                  |

DAMIT'S  
LÄUFT!

Das Haftfett UNIMOLY GL82  
(siehe Seite 147) 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 <sup>1</sup>    | € 5.890,-                  | € 6.450,-                  |

Mit dem lebensmittelechten Fett (siehe Seite 147) 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 <sup>1</sup>    | € 3.270,-                |

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 € 280,-



**Rührpaddel**

Artikelnr. ZU-30124/3  
Preis € 280,-



**Schneebeesen**

Artikelnr. ZU-30127/3  
Preis € 295,-



**Teigkessel**

Artikelnr. ZU-30126/3  
Preis € 520,-



### 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<br>B x T x H: 40 x 71 x 40 cm   | ZU-10324/3 | € 440,- |
| LEA18 / LEA18 2G<br>B x T x H: 40 x 71 x 40 cm   | ZU-10325/3 | € 440,- |
| LEA25 / LEA25 2G<br>B x T x H: 40 x 71 x 40 cm   | ZU-10326/3 | € 440,- |
| LEA38 / LEA38 2G<br>B x T x H: 45,5 x 80 x 40 cm | ZU-10327/3 | € 490,- |
| LEA44 / LEA44 2G<br>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<br>B x H x T: 50 x 75 x 60 cm | ZU-10323/3 | € 490,- |



### Zusatz-Teigkessel für LEA12 - 44

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

| Teigknetmaschine | Artikelnr. | Preis   |
|------------------|------------|---------|
| LEA12 / LEA12 2G | 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<br>Ø 34 cm   | ZU-10525/3 | € 48,- |
| LEA18 / LEA18 2G<br>Ø 38 cm   | ZU-10526/3 | € 54,- |
| LEA25 / LEA25 2G<br>Ø 42,5 cm | ZU-10527/3 | € 59,- |
| LEA38 / LEA38 2G<br>Ø 48 cm   | ZU-10528/3 | € 64,- |
| LEA44 / LEA44 2G<br>Ø 53 cm   | ZU-10529/3 | € 68,- |



1



2

### 1 - Haftfett UNIMOLY GL 82

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

### 2 - Lebensmittelchtes 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 | € 11,90 (100 g = € 12,53) |



### MANZOMETER

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

Ein absolutes Qualitätsprodukt „Made in Germany“.

Mit Anleitung zum richtigen Gebrauch.

| Maße                      | Artikelnr. | Preis   |
|---------------------------|------------|---------|
| 6 cm Ø, Fühlerlänge 14 cm | ZU-50696/3 | € 29,90 |

# 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 Industriebmotor garantiert Ihrer Mühle starke Leistung und eine lange Lebensdauer.

**FÜR FEINGEBÄCK!**

Mit den Mehlsieben auf Seite 184 können Sie die Mehlfeinheit Ihres selbst gemahlene Korn 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 195).

| Technische Daten            | TINA            | ROSI                  |
|-----------------------------|-----------------|-----------------------|
| Steindurchmesser            | 9 cm            | 9 cm                  |
| Leistung Feinschrot         | 4-6 kg/h        | 4-6 kg/h              |
| Trichterinhalt              | 600 g           | 1000 g                |
| Steinumdrehungen/min.       | 1.300           | 1.300                 |
| Industriemotor              | 230 V – 0,4 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            |
| <b>Preis (ohne Schalen)</b> | <b>€ 460,-</b>  | <b>€ 660,-</b>        |

# 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.

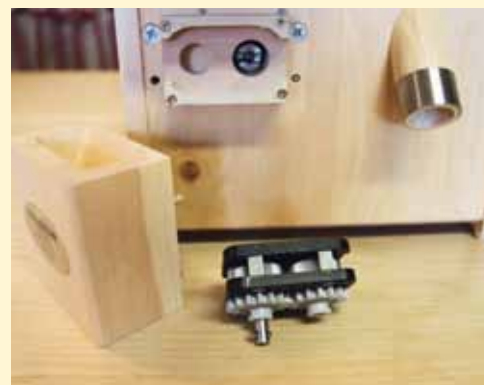
Das Flockwerk aus Edelstahl lässt sich einfach herausnehmen und kann bei Bedarf sogar in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gehäuse ist wie bei allen unseren Zirbelkiefermühlen mit Wasserlack behandelt und durch seinen leicht ätherischen Duft milbenabweisend. Schüsseln sind nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Seite 196).

| 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            |
| <b>Preis (ohne Schalen)</b>       | <b>€ 930,-</b>        |

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 196).

## ZIRBELKIEFER- HOLZSCHÜSSELN

Schüsseln aus unbehandeltem Zirbelkieferholz (Seite 196) 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       |
| <b>Preis (ohne Schalen)</b> | <b>€ 2.090,-</b> |





# SIEBEN UND MAHLEN KOMBINIERT



## Getreidemühle MOLLY-KOMBI

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

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

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

Im Lieferumfang ist ein zweiter Satz Siebe enthalten.

| Technische Daten        | MOLLY-KOMBI            |
|-------------------------|------------------------|
| Steindurchmesser        | 15 cm                  |
| Leistung Feinschrot     | 15-20 kg/h             |
| Trichterinhalt          | 3.000 g                |
| Steinumdrrehungen/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             |
| <b>Preis</b>            | <b>€ 3.950,-</b>       |



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 160)

### 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 vier Farben erhältlich:



Cremeweiß



Verkehrsrot



Grau-Aluminium



Anthrazit

#### Technische Daten

#### LUNA

Fassungsvermögen 0,5 kg Mehl / Grieß  
ergibt 0,75 kg Nudeln

Leistung ca. 1,5 kg/h (Nudeln)

Maße (B x T x H) 22,0 x 32,0 x 36,5 cm

Gewicht 13 kg

Industriemotor 230 V – 0,12 kW

Anschlusskabel 1,5 m lang, Schuko Stecker

Serienmäßig 1 Standardmatrize nach Wahl  
Blindmatrize  
Messbecher  
Reinigungsbürste

Artikelnr. NU-30054/1 (Anthrazit)  
NU-30055/1 (Cremeweiß) / NU-30058/1 (Verkehrsrot)  
NU-30056/1 (Grau-Alu.)

Preis<sup>1</sup> € 1.890,-



FÜR DEN  
GROßEN  
HAUSHALT



### Nudelmaschine EMMA

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

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

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

#### EMMA

|                    |   |
|--------------------|---|
| Fassungsvermögen   | 1 kg Mehl / Grieß ergibt 1,4 kg Nudeln  |
| Leistung           | ca. 3 kg/h (Nudeln)   |
| Maße (B x T x H)   | 32 x 43 x 42 cm   |
| Gewicht            | 26 kg   |
| Industriemotor     | 230 V – 0,25 kW   |
| Anschlusskabel     | 1,5 m lang, Schukostecker   |
| Serienmäßig        | 1 Standardmatrize nach Wahl<br>Blindmatrize<br>Messbecher<br>Reinigungsbürste |
| Farbe              | Edelstahl / grau  |
| Artikelnr.         | NU-30053/1  |
| Preis <sup>1</sup> | € 2.550,-   |



# 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<br>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<br>Blindmatrize<br>Messbecher<br>Reinigungsbürste |
| Farbe              | Chrom / weiß  |
| Artikelnr.         | NU-30059/1  |
| Preis <sup>1</sup> | € 2.190,-   |

LEICHT UND  
KOMFORTABEL

Mit dem Nudelschneider (S. 165)  
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.

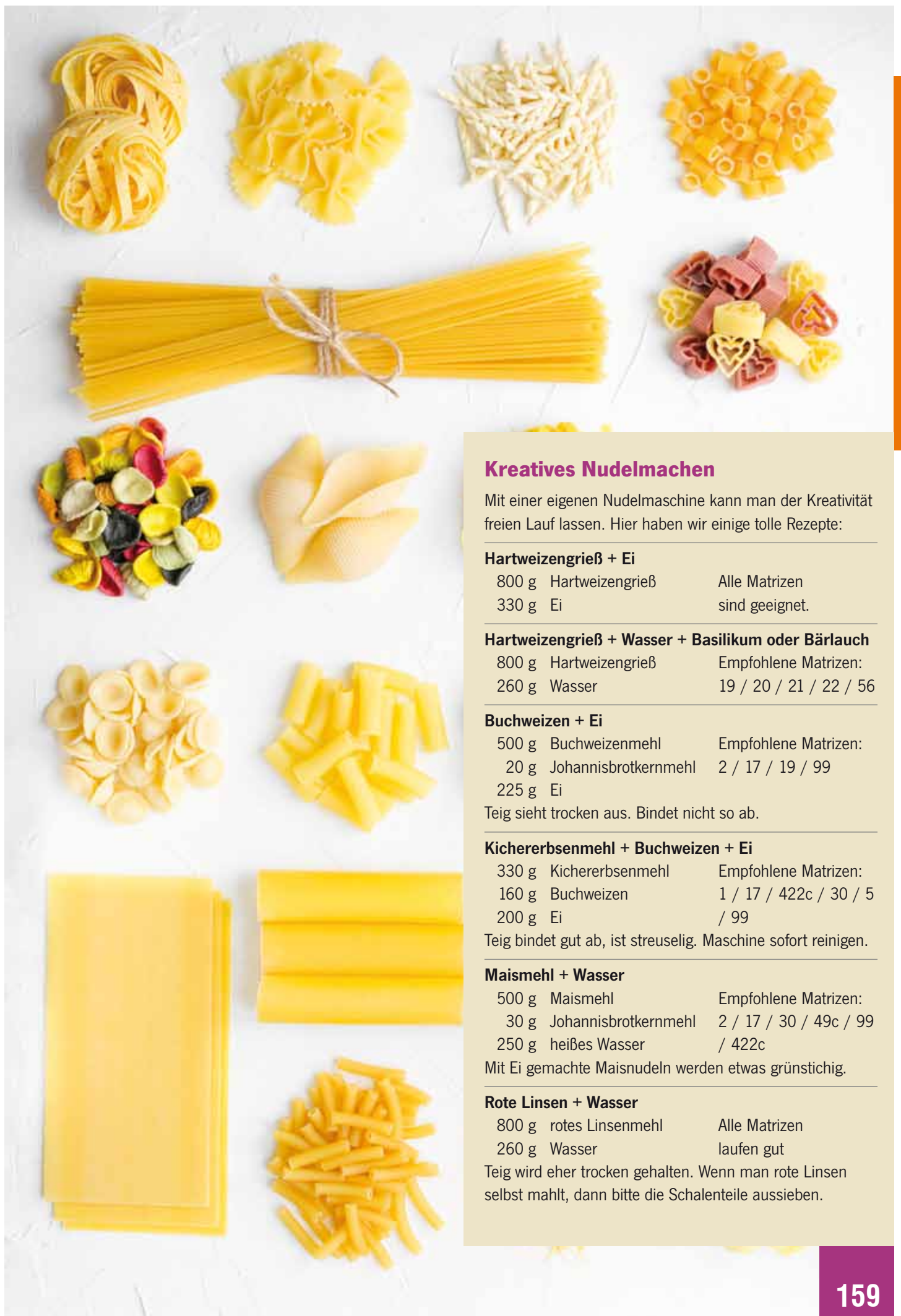


Optional erhältlich  
Wasserfass  
(30 Liter)  
mit Pumpe  
€ 220,-

#### Technische Daten

#### Pasta 300

|  |   |
|--|---|
| Fassungsvermögen                               | 4 kg Mehl / Grieß   |
| Leistung                                       | ca. 12 kg/h (Nudeln)  |
| Maße ohne Abschneidevorrichtung<br>(B x T x H) | 42 x 68 x 58 cm   |
| Maße mit Abschneidevorrichtung<br>(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<br>Abschneidevorrichtung<br>Untergestell<br>1 Standardmatrize nach Wahl<br>Blindmatrize<br>Messbecher<br>Reinigungsbürste |
| Farbe  | Edelstahl   |
| Artikelnr.                                     | NU-30060/1  |
| Preis <sup>1</sup>                             | € 6.150,-   |



## Kreatives Nudelmachen

Mit einer eigenen Nudelmachine 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    |

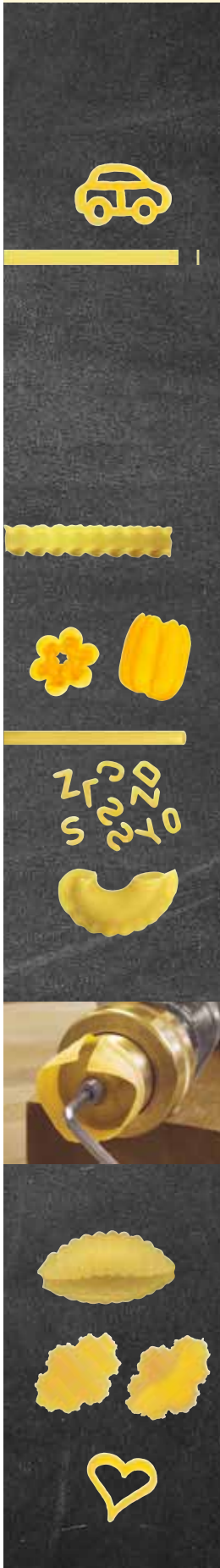
Teig wird eher trocken gehalten. Wenn man rote Linsen selbst mahlt, dann bitte die Schalentteile aussieben.



## Matrizen für Nudelmaschinen

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

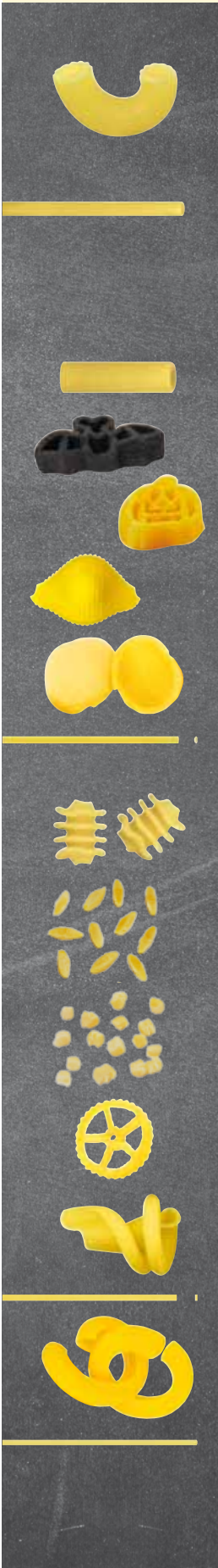
| Form   | Nr. | Größe                        | LUNA        | EMMA/PN100   | Pasta 300   |
|--|-----|------------------------------|-------------|--------------|-------------|
| Auto   | 530 | 16 mm breit                  | -           | € 92,-       | € 183,-     |
| Bandnudel  | 19  | 5 mm breit                   | € 62,-      | € 92,-       | € 183,-     |
|  | 20  | 7,5 mm breit<br>0,8 mm stark | € 62,-      | € 92,-       | € 183,-     |
|  | 20a | 7,5 mm breit<br>1 mm stark   | € 62,-      | € 92,-       | € 183,-     |
|  | 21  | 9,5 mm breit                 | € 62,-      | € 92,-       | € 183,-     |
|  | 22  | 14 mm breit                  | € 62,-      | € 92,-       | € 183,-     |
| Bandnudel gewellt  | 56  | 12 mm breit                  | -           | € 92,-       | € 183,-     |
| Blindmatrize   |     |                              | € 23,-      | € 27,-       | € 34,50     |
| Blume<br>(nicht für den Nudelschneider geeignet)                                     | 374 | 21 mm                        | € 62,-      | € 92,-       | -           |
| Bucatini <sup>7</sup>  | 27  | 3 mm Ø                       | € 62,-      | € 92,-       | € 183,-     |
| Buchstaben <sup>7</sup><br>(nur für den Nudelschneider geeignet)                     | 330 | 7 mm breit                   | -           | € 92,-       | € 183,-     |
| Drachenhörnle  | 38  | 9,5 mm Ø                     | -           | € 92,-       | € 183,-     |
| Flachteigmatrize<br>fest (nicht für den Nudelschneider geeignet)                     | 99  | je Maschine                  | € 62,-      | € 92,-       | -           |
|  |     |                              | 9 cm breit  | 9,5 cm breit |             |
| Flachteigmatrize<br>verstellbar <sup>7</sup> (nicht für den Nudelschneider geeignet) | 99V | je Maschine                  | € 84,-      | € 110,-      | € 200,-     |
|  |     |                              | 11 cm breit | 15 cm breit  | 19 cm breit |
| Gnocchetti<br>(nur für den Nudelschneider geeignet)                                  | 340 | 11 mm breit                  | -           | € 92,-       | € 183,-     |
| Gnocchi <sup>7</sup><br>(nur für Kartoffelteig<br>nicht für Nudelschneider geeignet) | 212 | 18 mm breit                  | € 62,-      | € 92,-       | -           |
| Herz <sup>7</sup>  | 520 | ca. 13 mm breit              | -           | € 92,-       | € 183,-     |





## Zubehör für Nudelmaschinen

| Form  | Nr.    | Größe         | LUNA   | EMMA/PN100 | Pasta 300 |
|---|--------|---------------|--------|------------|-----------|
| Hörnle  | 35     | 4,5 mm Ø      | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
|   | 36     | 6,5 mm Ø      | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
|   | 37     | 10,5 mm       | -      | € 92,-     | € 183,-   |
| Makkaroni   | 28     | 2,5 mm Ø      | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
|   | 29     | 4,5 mm Ø      | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
|   | 30     | 6 mm Ø        | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
|   | 31     | 10,5 mm Ø     | -      | € 92,-     | € 183,-   |
| Makkaroni gedreht                                       | 110    | 8 mm Ø        | -      | € 92,-     | € 183,-   |
| Motiv Fledermaus  | 529/02 | 19 mm         | -      | € 92,-     | -         |
| Motiv Kürbis  | 529/04 | 17 mm         | -      | € 92,-     | -         |
| Muscheln groß <sup>7</sup>                              | 50a    | 24 mm breit   | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
| Orecchiette   | 181    | 15 mm Ø       | -      | € 92,-     | -         |
| Ovale Nudeln  | 11     | 2 mm breit    | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
|   | 12     | 2,4 mm breit  | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
| Radiatori   | 260    | 16,5 mm breit | -      | € 92,-     | € 183,-   |
| Reisnudel<br>(nur für den Nudel-<br>schneider geeignet) | 312    | 11 mm         | € 62,- | € 92,-     | -         |
| Riebele<br>(nur für den Nudel-<br>schneider geeignet)   | 285    | 4 mm          | € 62,- | € 92,-     | -         |
| Route   | 270    | 16 mm Ø       | -      | € 92,-     | -         |
| Schnecke  | 370    | 10,5 mm breit | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
| Schnittnudeln   | 17     | 1,8 mm breit  | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
| Spaccatelle   | 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,-   |





| Form  | Nr.  | Größe           | LUNA   | EMMA/PN100 | Pasta 300 |
|---|------|-----------------|--------|------------|-----------|
| Spaghetti Quadri  | 23   | 1,5 mm breit    | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
| Spätzle   | 10   | 3,5 mm breit    | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
| Spirelli<br>(enge Windung)  | 49a  | 7 mm Ø          | -      | € 92,-     | € 183,-   |
|   | 49c  | 7 mm Ø          | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
|   | 49d  | 10 mm Ø         | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
| Star Macaroni   | 378  | 12 mm Ø         | €      | € 92,-     | -         |
| Sterne <sup>7</sup><br>(nur für den Nudel-<br>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<br>Katze + Kuh  | 500  | ca. 16 mm breit | -      | € 92,-     | -         |
| Tiere Bauernhof<br>Schwein + Huhn   | 500  | ca. 16 mm breit | -      | € 92,-     | -         |
| Tiere Bauernhof<br>Katze, Kuh + Schwein   | 500  | ca. 16 mm breit | -      | -          | € 183,-   |
| Torchietto  | 254  |                 |        | € 92,-     | -         |
| Torchietto small  | 273  |                 | € 62,- | € 92,-     | -         |
| Tripolino   | 360  | 10 mm breit     | -      | € 92,-     | € 183,-   |
| Trompete  | 380  | 9 mm breit      | -      | € 92,-     | € 183,-   |
| Tulpe <sup>7</sup>  | 252  | ca. 11,5 mm     | -      | € 92,-     | € 183,-   |
| Weihnachtsnudeln <sup>7</sup><br>(Stern nur bei Matrize<br>für Pasta 300 dabei) | 501  | ca. 19 mm       | -      | € 92,-     | € 183,-   |
| Wellenspätzle   | 422C | 5 mm breit      | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
| Zackenbandnudel   | 58   | 7,5 mm breit    | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |
| Zahlen<br>(nur für den Nudel-<br>schneider geeignet)                            | 331  | 4x7 mm breit    | -      | € 92,-     | € 183,-   |
| Zöpfle  | 51   | 9 mm Ø          | € 62,- | € 92,-     | € 183,-   |



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



### Reinigungsbürste Nudelmaschine für LUNA, EMMA und PN100

Stahlbürste zum Reinigen von Überwurfmutter, Gewinde und Presskopf

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



### 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. (Preis ohne Gerät)

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



### 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 | € 39,50 |



### 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 | € 98,- |



### 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,- |



### 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,- |
| EMMA     | ZU-50722/1 | € 67,- |





### Nudelschneider für EMMA und PN100

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

| Artikel        | Artikelnr. | Preis   |
|----------------|------------|---------|
| Nudelschneider | NU-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,- |

### Hartweizengrieß

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

| Menge | Artikelnr. | Preis   |
|-------|------------|---------|
| 1 kg  | ZU-30023/1 | € 4,20  |
| 5 kg  | ZU-30024/1 | € 19,50 |
| 25 kg | ZU-30042/1 | € 72,-  |

### Gewürzmischungen

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

| Maße                         | Menge                        | Artikelnr. | Preis   |
|------------------------------|------------------------------|------------|---------|
| Italienische Kräuter         | 100 g                        | ZU-30030/1 | € 3,30  |
| Kräuter-Nudel-Gewürzmischung | 100 g                        | ZU-30032/1 | € 3,50  |
|                              | 500 g                        | ZU-30044/1 | € 10,60 |
| Currypulver                  | 100 g                        | ZU-30025/1 | € 2,70  |
| Spinatpulver                 | 100 g                        | ZU-30027/1 | € 2,60  |
|                              | 500 g                        | ZU-30045/1 | € 10,50 |
| Steinpilzpulver              | 100 g                        | ZU-30031/1 | € 8,40  |
| Tomatenpulver                | 100 g                        | ZU-30026/1 | € 2,60  |
|                              | 500 g                        | ZU-30046/1 | € 10,50 |
| Knoblauchpulver              | 100 g                        | ZU-30047/1 | € 2,80  |
| Curcumpulver                 | 100 g                        | ZU-30028/1 | € 3,50  |
| Bärlauchpulver               | 100 g                        | ZU-30029/1 | € 6,50  |
| Paprikapulver                | 100 g                        | ZU-30049/1 | € 2,40  |
| Rote-Bete-Pulver             | 100 g                        | ZU-30036/1 | € 2,60  |
| Selleriepulver               | 100 g                        | ZU-30050/1 | € 2,60  |
| Sepia-Tintenfisch-Farbe      | 8 x 4 g<br>(100 g = € 19,38) | ZU-30035/1 | € 6,20  |

# 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   | 173        | € 9,90         | € 11,90        | € 14,90        |
| 1 Gärkorb rund Ø 26 cm   | 181        | € 21,50        | € 21,50        | € 21,50        |
| 1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz                                | 186        | € 46,50        | € 49,-         | € 53,50        |
| 1 MANZ kraftvoller Ofenreiniger                                    | 199        | € 19,80        | € 19,80        | € 19,80        |
| Summe Einzelpreise   |            | € 136,70       | € 143,20       | € 153,70       |
| <b>Set-Preis</b>   |            | <b>€ 129,-</b> | <b>€ 136,-</b> | <b>€ 146,-</b> |

## 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 | 172        | € 39,-         | € 41,-         | € 44,-         |
| 2 Backfolien rechteckig  | 173        | € 19,80        | € 23,80        | € 29,80        |
| 1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz                                    | 186        | € 46,50        | € 49,-         | € 43,50        |
| 1 MANZ kraftvoller Ofenreiniger  | 199        | € 19,80        | € 19,80        | € 19,80        |
| Summe Einzelpreise   |            | € 164,10       | € 174,60       | € 191,10       |
| <b>Set-Preis</b>   |            | <b>€ 156,-</b> | <b>€ 166,-</b> | <b>€ 182,-</b> |

# Der einfache Einstieg zum Vorteils-Preis!



## 3 - Basis-Set für 3 Backetagen

| 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 | 172        | € 39,-         |
| 1 Backblech rechteckig emailliert, 4 cm hoher Rand                     | 171        | € 39,50        |
| 3 Backfolien rechteckig  | 173        | € 29,70        |
| 1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz                                    | 186        | € 46,50        |
| 1 MANZ kraftvoller Ofenreiniger  | 199        | € 19,80        |
| Summe Einzelpreise   |            | € 213,50       |
| <b>Set-Preis</b>   |            | <b>€ 203,-</b> |

## 4 - Premium-Set

| Artikel   | Katalog-S. | Standardgröße  | Perfectus       | Maestro        |
|---|------------|----------------|-----------------|----------------|
| 1 Kombipfanne Größe L aus Edelstahl, bestehend aus 4 Teilen | 177        | € 219,-        | € 219,-         | € 219,-        |
| 1 Auskühlgitter aus Edelstahl, engmaschig                   | 173        | € 42,50        | € 49,50         | € 54,50        |
| 1 Paar Backhandschuhe aus Leder, langer Schaft              | 185        | € 38,50        | € 38,50         | € 38,50        |
| 1 Bestes Backtrennspray 600 ml                              | 193        | € 9,80         | € 9,80          | € 9,80         |
| Summe Einzelpreise  |            | € 309,80       | € 316,80        | € 321,80       |
| <b>Set-Preis</b>  |            | <b>€ 294,-</b> | <b>€ 299,50</b> | <b>€ 306,-</b> |

# VERLEIHEN SIE IHREM MANZ-LIEBLINGS-ZUBEHÖR EINE GANZ PERSÖNLICHE NOTE

## Mit dem MANZ Gravurservice

Halten Sie ganz besondere Momente für sich selbst oder Ihre Liebsten in Erinnerung.

Mit Motiven, Namen, Sprüchen oder Ihren eigenen kreativen Ideen, sind der Gestaltung keine Grenzen gesetzt.

Verschenken Sie Ihr MANZ-Liebblings-Zubehör mit Ihrer ganz persönlichen Note.

Mit Ihrer Wunschgravur haben Sie sicher für jeden Anlass das richtige Geschenk parat.

Als Lasergravur erhalten Sie selbst bei filigranen Linien Ihrer Motive ein ausgezeichnetes Ergebnis.



VIELE TOLLE MOTIVE  
UND IDEEN FINDEN SIE AUF  
[WWW.MANZ-BACKTECHNIK.DE/WUNSCHGRAVUR](http://WWW.MANZ-BACKTECHNIK.DE/WUNSCHGRAVUR)





**Folgendes Zubehör  
kann auf Wunsch graviert werden:**

|   |            |
|---|------------|
| MANZ Backblech aus Edelstahl . . . . .                  | S. 171     |
| MANZ Kasten-Backform mit Deckel aus Edelstahl . . . . . | S. 175     |
| MANZ Kombifanne Gr. S - XL . . . . .                    | S. 176-177 |
| MANZ Kombifanne Gr. Perfectus. . . . .                  | S. 177     |
| MANZ Backlineal . . . . .                               | S. 185     |
| MANZ Backbrett. . . . .                                 | S. 180     |
| MANZ Teigabstecher . . . . .                            | S. 182     |
| MANZ Tortenpaletten . . . . .                           | S. 190     |
| MANZ Torten-/Kuchenplatte . . . . .                     | S. 195     |
| MANZ Grill „Hot Cube“ . . . . .                         | S. 200     |

**ab € 49,-**

Daneben können auch die **MANZ Backöfen, Gärchränke** und die **Teignetmaschine LEA5** in Edelstahl teilweise mit einer Lasergravur versehen werden.

### 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 | € 31,- |
| 53 x 32,5 cm (Perfectus) | ZU-10583/3 | € 33,- |
| 60 x 40 cm (Maestro)     | ZU-10457/3 | € 35,- |

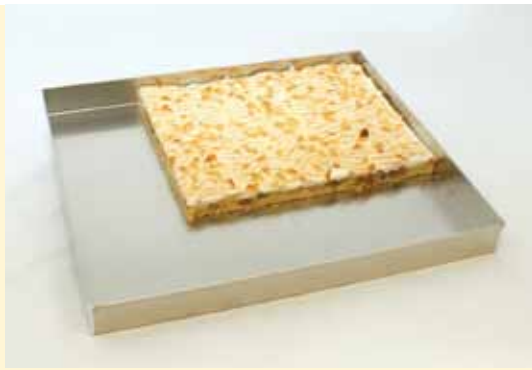


#### MANZ Backblech

##### 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 | € 35,50 |
| 53 x 32,5 cm (Perfectus) | ZU-10585/3 | € 37,50 |
| 60 x 40 cm (Maestro)     | ZU-10458/3 | € 39,50 |



### 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  |
|-------------------------------|------------|--------|
| <b>Set aus beiden Blechen</b> |            |        |
| Standard                      | ZU-50713/3 | € 68,- |
| <b>Set aus beiden Blechen</b> |            |        |
| Perfectus                     | ZU-50743/3 | € 75,- |

GRAVUR-SERVICE  
S. 168



### 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 | € 72,- |
| 53 x 32,5 cm (Perfectus) | ZU-10586/3 | € 77,- |
| 60 x 40 cm (Maestro)     | ZU-10609/3 | € 82,- |



### 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 Backblech rund

#### aus Aluminium-Legierung

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

| Maße    | Artikelnr. | Preis   |
|---------|------------|---------|
| 20 cm Ø | ZU-30264/3 | € 19,80 |
| 30 cm Ø | ZU-30166/3 | € 24,80 |
| 36 cm Ø | ZU-30147/3 | € 29,80 |



### MANZ Portionsbackblech

#### aus Aluminium-Legierung

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

| Maße           | Artikelnr. | Preis   |
|----------------|------------|---------|
| 11,5 x 19,0 cm | ZU-10422/3 | € 12,50 |



### 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 | € 39,- |
| 53 x 32,5 cm (Perfectus) | ZU-30620/3 | € 41,- |
| 60 x 40 cm (Maestro)     | ZU-30169/3 | € 44,- |





## 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 | € 42,50 |
| 53 x 32,5 cm (Perfectus) | ZU-10611/3 | € 49,50 |
| 60 x 40 cm (Maestro)     | ZU-10456/3 | € 54,50 |



## 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 | € 29,90 |



## 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 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  |

Alle unsere Dauerbackfolien sind frei von PFAS-Substanzen.

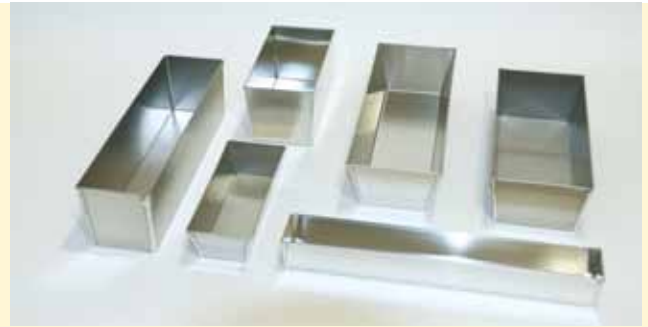


### MANZ Setzkasten

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)<br>für 8 Stück 750 g Brote    | ZU-10419/3 | € 179,- |
| 53 x 32,5 cm, 8 cm hoch (Perfectus)<br>für 8 Stück 850 g Brote | ZU-10612/3 | € 189,- |
| 60 x 40 cm, 8 cm hoch (Maestro)<br>für 12 Stück 750 g Brote    | ZU-10436/3 | € 199,- |



### 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<br>Für Kastenform Nr. 10427/3 | ZU-10437/3 | € 8,90 |
| 36,5 x 10,5 x 1,5 cm<br>Für Kastenform Nr. 10425/3 | ZU-10426/3 | € 9,90 |

GRAVUR-SERVICE  
S. 168



## 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,-  |

GRAVUR-SERVICE  
S. 168



## 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<br>Für Kastenform Nr. 10439/3 | ZU-10440/3 | € 12,50 |
| 36,5 x 10,5 x 1,5 cm<br>Für Kastenform Nr. 10441/3 | ZU-10442/3 | € 14,50 |



## MANZ Partygebäckform

### aus Aluminium-Legierung oder Edelstahl

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

| Maße                    | Artikelnr. | Preis  |
|-------------------------|------------|--------|
| 40 x 6 x 5 cm Edelstahl | ZU-10438/3 | € 39,- |
| 40 x 6 x 5 cm Aluminium | 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 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!**

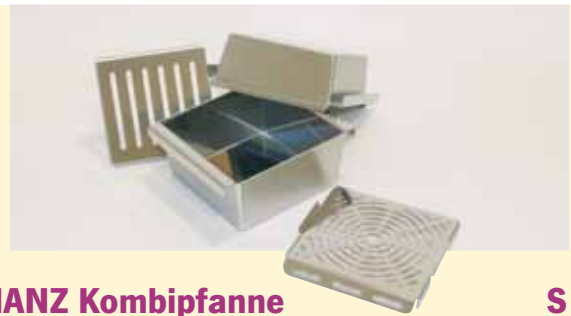
**Inklusive Anwendungsbeschreibung mit Rezepten.**

GRAVUR-SERVICE  
S. 168



Garen in zwei Ebenen.

Auch zum Warmhalten geeignet



## MANZ Kombipfanne S

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

| Maße (LxBxH)                 | Gewicht | Artikelnr. | Preis   |
|------------------------------|---------|------------|---------|
| 21 x 18 x 15 cm              | 3,9 kg  | ZU-10543/3 | € 179,- |
| <b>Einzelteile:</b>          |         |            |         |
| Pfanne                       |         |            |         |
| 21 x 17,5 x 8,5 cm           | 1,7 kg  | ZU-10539/3 | € 86,-  |
| Deckel                       |         |            |         |
| 21 x 18 x 7,5 cm             | 1,5 kg  | ZU-10540/3 | € 56,-  |
| Brat- und Grillrost          |         |            |         |
| 14,5 x 14,8 x 1,1 cm         | 0,3 kg  | ZU-10542/3 | € 21,-  |
| Dünstaufsatz und Servierrost |         |            |         |
| 17,3 x 17,5 x 3 cm           | 0,4 kg  | ZU-10541/3 | € 34,-  |

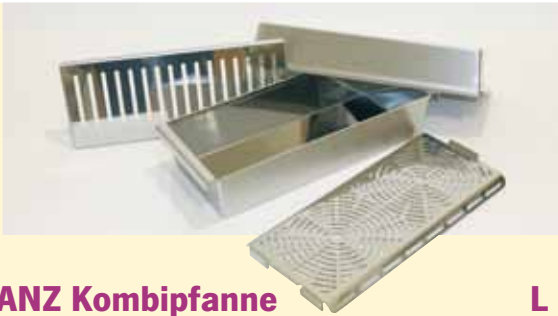


## MANZ Kombipfanne M

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

| Maße (LxBxH)                 | Gewicht | Artikelnr. | Preis   |
|------------------------------|---------|------------|---------|
| 33 x 18 x 15 cm              | 5,9 kg  | ZU-10548/3 | € 199,- |
| <b>Einzelteile:</b>          |         |            |         |
| Pfanne                       |         |            |         |
| 33 x 17,5 x 8,5 cm           | 2,5 kg  | ZU-10544/3 | € 95,-  |
| Deckel                       |         |            |         |
| 33 x 18 x 7,5 cm             | 2,2 kg  | ZU-10545/3 | € 63,-  |
| Brat- und Grillrost          |         |            |         |
| 27 x 14,8 x 1,1 cm           | 0,6 kg  | ZU-10547/3 | € 26,-  |
| Dünstaufsatz und Servierrost |         |            |         |
| 29,3 x 17,5 x 3 cm           | 0,6 kg  | ZU-10546/3 | € 38,-  |





## MANZ Kombipfanne **L**

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

| Maße (LxBxH)    | Gewicht | Artikelnr. | Preis   |
|-----------------|---------|------------|---------|
| 43 x 18 x 15 cm | 7,5 kg  | ZU-10553/3 | € 219,- |

### Einzelteile:

|                              |        |            |         |
|------------------------------|--------|------------|---------|
| Pfanne                       |        |            |         |
| 43 x 17,5 x 8,5 cm           | 3,1 kg | ZU-10549/3 | € 105,- |
| Deckel                       |        |            |         |
| 43 x 18 x 7,5 cm             | 2,8 kg | ZU-10550/3 | € 69,-  |
| Brat- und Grillrost          |        |            |         |
| 37 x 14,8 x 1,1 cm           | 0,8 kg | ZU-10552/3 | € 26,-  |
| Dünstaufsatz und Servierrost |        |            |         |
| 39,3 x 17,5 x 3 cm           | 0,8 kg | ZU-10551/3 | € 38,-  |



## MANZ Kombipfanne **XL**

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

| Maße (LxBxH)    | Gewicht | Artikelnr. | Preis   |
|-----------------|---------|------------|---------|
| 43 x 36 x 15 cm | 11 kg   | ZU-10558/3 | € 269,- |

### Einzelteile:

|                              |        |            |         |
|------------------------------|--------|------------|---------|
| Pfanne                       |        |            |         |
| 43 x 35,5 x 8,5 cm           | 4,1 kg | ZU-10554/3 | € 129,- |
| Deckel                       |        |            |         |
| 43 x 36 x 7,5 cm             | 3,8 kg | ZU-10555/3 | € 85,-  |
| Brat- und Grillrost          |        |            |         |
| 37 x 32,8 x 1,1 cm           | 1,5 kg | ZU-10557/3 | € 32,-  |
| Dünstaufsatz und Servierrost |        |            |         |
| 39,3 x 35,5 x 3 cm           | 1,6 kg | ZU-10556/3 | € 46,-  |

## MANZ Kombipfanne Perfectus

Die Kombipfanne im Gastronorm-Format passend für den ‚Perfectus‘ (siehe ab Seite 65).

| Maße (LxBxH)    | Gewicht | Artikelnr. | Preis   |
|-----------------|---------|------------|---------|
| 53 x 32 x 15 cm | 11,8 kg | ZU-10593/3 | € 289,- |

### Einzelteile:

|                              |        |            |         |
|------------------------------|--------|------------|---------|
| Pfanne                       |        |            |         |
| 53 x 31,4 x 8,5 cm           | 4,4 kg | ZU-10589/3 | € 138,- |
| Deckel                       |        |            |         |
| 53 x 32,3 x 7,5 cm           | 4,1 kg | ZU-10590/3 | € 91,-  |
| Brat- und Grillrost          |        |            |         |
| 46,8 x 28,8 x 1,1 cm         | 1,8 kg | ZU-10592/3 | € 34,-  |
| Dünstaufsatz und Servierrost |        |            |         |
| 49,5 x 32 x 3 cm             | 1,6 kg | ZU-10591/3 | € 50,-  |



### 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 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-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 Wanne ist stapelbar und passt in jeden Kühlschrank.

| Maße                          | Artikelnr. | Preis   |
|-------------------------------|------------|---------|
| 40 x 30 x 10,5 cm<br>5 Liter  | ZU-30569/3 | € 27,90 |
| 40 x 60 x 16,5 cm<br>10 Liter | ZU-30568/3 | € 29,95 |

**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 (konventionelle Regelung)**

Abschirmbleche entfernen, MANZ-Backofen auf 225° C vorheizen. Das Brot in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 15-20 Minuten (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist) backen. Dann den Backofen ausschalten und das Brot ca. 60 Minuten im Ofen lassen.

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

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 220° C vorheizen. Das Brot in den vorgeheizten Ofen schieben und gleichzeitig die Oberhitze auf 250° C erhöhen. Ca. 15-20 Minuten (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist) backen. Dann den Backofen ausschalten und das Brot ca. 60 Minuten im Ofen lassen.



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-Päckchen reicht für gut 15 kg Sauerteiggebäck).

Inhaltsstoffe: Fermentiertes Roggenmehl

| Menge | Artikelnr. | Preis  |
|-------|------------|--------|
| 500 g | ZU-10478/3 | € 9,20 |



**MANZ Teig-Arbeitstuch**

**aus 100 % Bäcker-Spezialtuch**

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

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

| Maße            | Artikelnr. | Preis   |
|-----------------|------------|---------|
| ca. 140 x 60 cm | ZU-50716/3 | € 26,50 |



**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 |

GRAVUR-SERVICE  
S. 168



## 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,<br>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 | € 29,50 |

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

Vor dem Stapeln immer sehr gut austrocknen lassen!

## Kapazität Gärkörbe

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

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





**MANZ Gärkorb oval**

**aus Peddigrohr – Handgefertigt!**

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

| Maße           | Artikelnr. | Preis   |
|----------------|------------|---------|
| ca. 25 x 16 cm | ZU-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 | € 25,50 |



### 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. Zum Beispiel ergeben 2 kg Teig 20 Stücke zu je 100 g oder 1 kg Teig 20 Stücke zu je 50 g.



| Maße            | Artikelnr. | Preis   |
|-----------------|------------|---------|
| 32,5 cm Ø       |            |         |
| Gewicht 3.530 g | ZU-10450/3 | € 249,- |



### MANZ Teigteiler eckig

aus hochwertigem Edelstahl

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



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

GRAVUR-SERVICE  
S. 168



### 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 | € 13,90 |



### 1 - Teigschaber

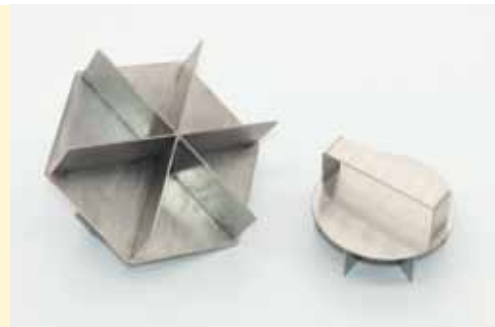
aus Kunststoff

| Maße       | Artikelnr. | Preis  |
|------------|------------|--------|
| 15 x 10 cm | ZU-30196/3 | € 1,50 |

### 2 - Teig-/Cremeschaber „Kamm“

aus Kunststoff

| Maße      | Artikelnr. | Preis  |
|-----------|------------|--------|
| 11 x 8 cm | ZU-30197/3 | € 1,50 |



### 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 | € 29,90 |
| 16 cm Ø, 8,4 cm hoch<br>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 |



## 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 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<br>14,0 x 9,5 x 5,0 cm | ZU-30642/3 | € 9,80  |
| 10 Stück Holzbackform groß mit 20 Papiereinsätzen<br>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 Mehlsiebe

### aus hochwertigem Edelstahl

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

| Maße    | Artikelnr. | Preis   |
|---------|------------|---------|
| 17 cm Ø | ZU-30224/3 | € 18,50 |
| 22 cm Ø | ZU-30225/3 | € 24,60 |
| 25 cm Ø | ZU-30236/3 | € 33,90 |
| 30 cm Ø | ZU-30237/3 | € 48,50 |



## 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 Backlineal

#### Komplett aus Edelstahl

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



GRAVUR-SERVICE  
S. 168

| Maße          | Artikelnr. | Preis   |
|---------------|------------|---------|
| ca. 65 x 5 cm | ZU-10481/3 | € 22,50 |



### MANZ Dörreinsatz

#### aus hochwertigem Edelstahl

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

| Maße                                    | Artikelnr. | Preis   |
|---|------------|---------|
| 43 x 36 cm, 15 cm hoch<br>(Standard)    | ZU-10424/3 | € 229,- |
| 53 x 32,5 cm, 15 cm hoch<br>(Perfectus) | ZU-10620/3 | € 249,- |



### 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 |



### MANZ Backhandschuhe

#### aus Leder, in schwerer Bäckereiqualität

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

Zum Reinigen mit einer Bürste abbürsten.

| Maße               | Artikelnr. | Preis   |
|--------------------|------------|---------|
| 43 cm lang, 1 Paar | ZU-30157/3 | € 38,50 |

## MANZ Tuchabzieher

### aus 100 % Bäcker-Spezialtuch

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

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

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

Und so einfach geht es:



1. Teiglinge auf den MANZ Tuchabzieher legen



2. MANZ Tuchabzieher in den MANZ-Backofen schieben



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

| Maße               | Artikelnr. | Preis   |
|--------------------|------------|---------|
| ca. 63 x 38 cm     | ZU-10489/3 | € 225,- |
| Ersatz-Arbeitstuch | ZU-50724/3 | € 49,-  |



## MANZ Brottschieber

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

\*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 | € 15,40 |
| 60 x 13 cm | ZU-10452/3 | € 19,-  |



## 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 |



## 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 |



## 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 |



### 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-10490/3 | € 8,90 |
| 500 g Dinkel-Backmalz | ZU-10477/3 | € 9,70 |



### MANZ Beste Brezellaug

Für feinste Brezeln und leckerstes Laugengebäck aller Art. Die konzentrierte Brezellaug 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 Brezellaug ist unbeschränkt haltbar.

**Achtung:** Ätzend! Von Kindern unbedingt fernhalten!

| Artikel                         | Artikelnr. | Preis   |
|---------------------------------|------------|---------|
| 1 Liter Brezellaug              | ZU-30173/3 | € 13,90 |
| Leerflasche für verdünnte Lauge | ZU-30808/3 | € 2,90  |



### 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 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 Brezellaug
- 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 (konventionelle Regelung)

Abschirmbleche bleiben im Ofen. MANZ-Backofen auf 240° C vorheizen. Das Blech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 11-15 Minuten knusprig backen.

### Backvorgang (Vapor/Ober- u. Unterhitzeregulung)

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

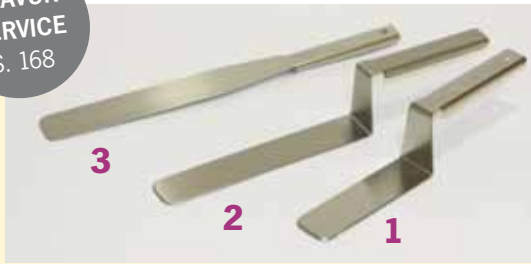
### Tipp

Wenn eine stärkere Kruste erwünscht ist, die Backfolie mit dem Backgut direkt auf die Backplatte des MANZ-Ofens schieben.

Teiglinge **vor** dem Belaugen einfrieren. Bei Bedarf aus der Gefriertruhe nehmen, direkt belaugen, kurz warten, einschneiden, mit Brezelsalz bestreuen und backen.



GRAVUR-SERVICE  
S. 168

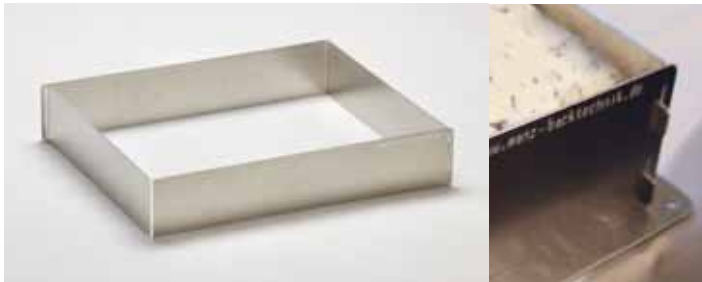


## MANZ Tortenpalette

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 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<br>(Perfectus) | ZU-10616/3 | € 27,50 |
| 58,8 x 37,9 cm x 8,0 cm<br>(Maestro)   | ZU-10617/3 | € 29,50 |



## 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 | € 28,80 |

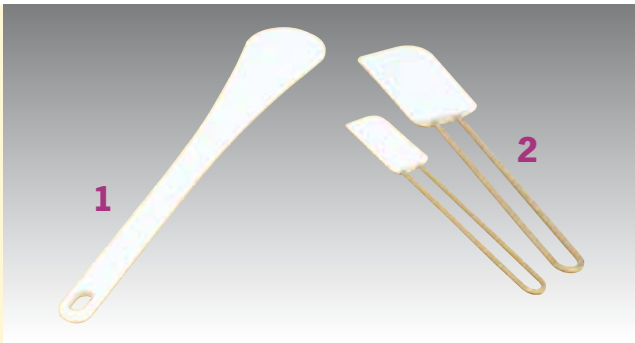


## MANZ Torten-/Kuchenunterlage

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<br>(Perfectus) | ZU-10618/3 | € 26,-  |
| 60 cm x 40 cm<br>(Maestro)     | ZU-10432/3 | € 29,-  |



## 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<br>Gesamtlänge mit Griff 20 cm | ZU-30214/3 | € 9,90  |
| Schaber 9 x 5 cm<br>Gesamtlänge mit Griff 26 cm | ZU-30213/3 | € 10,90 |



## MANZ Spritzbeutel

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

| Maße  | Artikelnr. | Preis  |
|-------|------------|--------|
| 40 cm | ZU-50688/3 | € 7,90 |



## Spritzbeutel Adapter

aus hochwertigem Kunststoff

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

| Maße   | Artikelnr. | Preis  |
|--------|------------|--------|
| 8,5 cm | ZU-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 | € 4,50 |
| 2 - Sterntülle (1. St.)<br>Ø 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 oder 12 mm | ZU-30338/3 | € 3,90 |
| 3 - Lochtülle (1 St.)<br>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.

| 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 |

Passende Backfolien dazu finden Sie auf Seite 173.



### 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 | € 14,90 |
| 20 cm Ø, 5 cm hoch  | ZU-30192/3 | € 16,90 |
| 24 cm Ø, 5 cm hoch  | ZU-30193/3 | € 18,90 |
| 3er-Set alle Größen | ZU-30221/3 | € 47,50 |



### 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 | € 15,90 |



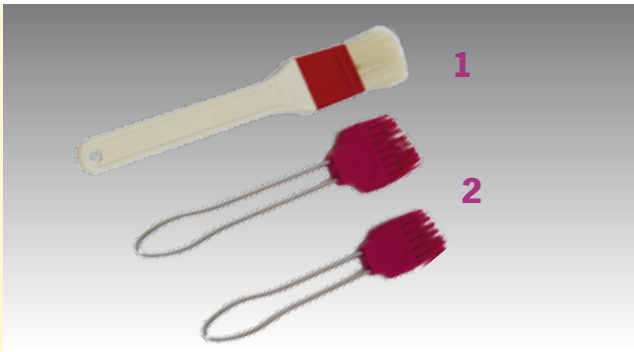
### Tortenbodenschneider

#### mit Sägedraht

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

| Artikel                                     | Artikelnr. | Preis   |
|---|------------|---------|
| Tortenbodenschneider<br>Schnittbreite 35 cm | ZU-30211/3 | € 13,50 |





## 1 - Profipinsel Natur

aus hygienischem Kunststoff mit strapazierfähigen Naturborsten

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

## 2 - Profipinsel Silikon

aus lebensmittelechtem Silikon, hitzebeständig bis 230°C

| Maße                                      | Artikelnr. | Preis  |
|---|------------|--------|
| Borstenbreite 3 cm<br>Borstenlänge 2,5 cm | ZU-30530/3 | € 9,50 |
| Borstenbreite 4 cm<br>Borstenlänge 2,5 cm | ZU-30529/3 | € 9,90 |



## Rodonform

### Stahlform mit Premium-Antihftbeschichtung

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

| Maße    | Artikelnr. | Preis   |
|---------|------------|---------|
| 16 cm Ø | ZU-30182/3 | € 29,50 |
| 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 | € 9,80 |



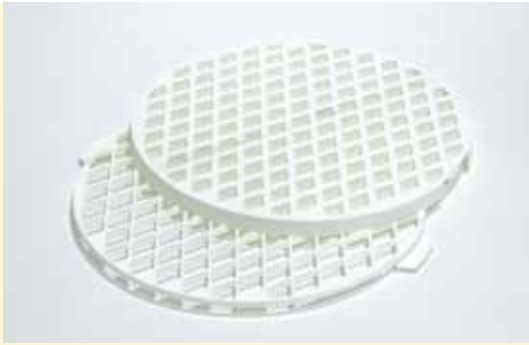
## Obstbodenform

### Stahlform mit Premium-Antihftbeschichtung

Ideal zum Backen von Obstkuchenböden. Die großen Rippen und die Antihftbeschichtung 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 |



### Schneebesen

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 | € 14,50 |
| 2 - 35 cm lang | ZU-30262/3 | € 19,90 |



### Teigroller

aus Buchenholz

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

| Maße                     | Artikelnr. | Preis  |
|--------------------------|------------|--------|
| Walze 7 cm breit, 5 cm Ø | ZU-30322/3 | € 9,50 |



### 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 10,5 cm breit | ZU-30267/3 | € 11,50 |
| 2 - Walze 6,5 cm breit  | ZU-30272/3 | € 10,50 |



**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<br>(Standard) | ZU-10518/3 | € 24,- |
| 31 x 24 cm, 1 cm hoch<br>(Perfectus)  | ZU-10475/3 | € 26,- |
| 39 x 29 cm, 1 cm hoch<br>(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<br>(Standard)      | ZU-10411/3 | € 39,- |
| 51,3 x 31,3 cm, 4 cm hoch<br>(Perfectus) | ZU-10597/3 | € 42,- |
| 59 x 39 cm, 4 cm hoch<br>(Maestro)       | ZU-10613/3 | € 45,- |

| Muffin-Papierförmchen     | Artikelnr. | Preis  |
|---------------------------|------------|--------|
| 5 cm Ø, 9 cm hoch, 60 St. | ZU-30292/3 | € 9,50 |

**GRAVUR-SERVICE**  
S. 168



**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<br>36 cm Ø zzgl. Griffe                   | ZU-10445/3 | € 39,90 |
| Tortenhaube aus unzerbrechlichem Kunststoff<br>33 cm Ø, 14,5 cm hoch | ZU-30323/3 | € 14,90 |



**Tortenteiler**

**aus Kunststoff**

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

| Maße      | Artikelnr. | Preis  |
|-----------|------------|--------|
| 26,5 cm Ø | ZU-30311/3 | € 9,90 |



### MANZ Rosenkühle-Eisen

Dieses herrliche Rosenkühle-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 | € 36,80 |



### 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 | € 49,50 |



### Rosenkühle

(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. Rosenkühleisen 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 Kühle bis zum Ablösen Backen und nach dem Wenden mit Puderzucker bestäuben.

#### Tipp

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

Rezept-Tipp



### 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 | € 41,90 |
| 20 cm Ø, 7 cm hoch | 300 g   | ZU-30002/1 | € 59,90 |
| 25 cm Ø, 7 cm hoch | 500 g   | ZU-30004/1 | € 69,90 |
| 30 cm Ø, 7 cm hoch | 600 g   | ZU-30005/1 | € 96,-  |
| 35 cm Ø, 7 cm hoch | 800 g   | ZU-30006/1 | € 135,- |
| 40 cm Ø, 7 cm hoch | 1.300 g | ZU-30007/1 | € 155,- |



## MANZ geschmiedete Profimesser

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

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

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

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



### 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 „Vesperm“ und anderen Gebrauch.

| Maße                 | Artikelnr. | Preis  |
|----------------------|------------|--------|
| Klingenlänge 10,5 cm | ZU-50711/3 | € 4,90 |



## MANZ geschmiedete Profimesser

von höchster Qualität

| Maße   | Artikelnr. | Preis    |
|--|------------|----------|
| <b>1 - Officemesser</b><br>Klingenlänge 10 cm    | ZU-50703/1 | € 51,20  |
| <b>2 - Brotmesser</b><br>Klingenlänge 20 cm      | ZU-50704/1 | € 95,20  |
| <b>3 - Universalmesser</b><br>Klingenlänge 25 cm | ZU-50706/1 | € 119,-  |
| <b>4 - Kochmesser</b><br>Klingenlänge 23 cm      | ZU-50705/1 | € 114,20 |
| <b>5 - Abziehstahl</b><br>Länge 25 cm ohne Griff | ZU-50707/1 | € 75,-   |



### Teigritzklinge

Mit gebogener Klinge aus Edelstahl, Klingenschutz und praktischem Kunststoffgriff.

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



### 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 | € 14,90 (100 ml = € 3,97) |



### 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 | € 18,99 |



### **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.

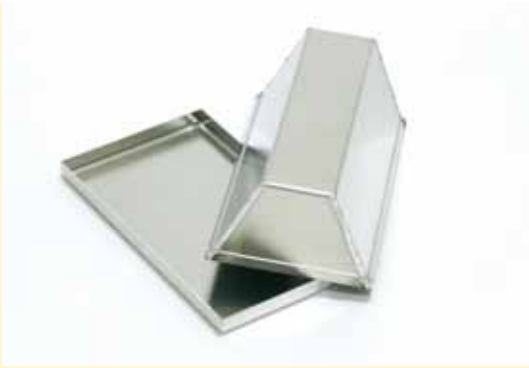
Am besten lässt sich der MANZ-Backofen natürlich direkt nach jedem Backvorgang reinigen. Sprühen Sie den noch handwarmen Ofen mit dem **MANZ Kraftvoller Ofenreiniger** ein, lassen ihn kurz einwirken und wischen dann mit klarem Wasser nach.

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 Eingebanntes 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.



### Stollenform mit Deckel

aus Aluminium-Legierung

Geeignet zum Backen von Stollen und Kuchen mit 350 g Gewicht. Der Teig wird in die Form gedrückt, mit dem Deckel verschlossen und mit dem Deckel nach unten in den Backofen gestellt.

| Maße           | Artikelnr. | Preis   |
|----------------|------------|---------|
| 18 x 10 x 6 cm | ZU-10416/3 | € 26,50 |



### 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 | € 11,50 |



Rezept online

### MANZ Model für Bären-tatzen

aus Holz

Mit diesem Holzmodel stellen Sie originalgetreue „Bären-tatzen“ her. Das Rezept dafür liefern wir Ihnen gleich mit.

| Maße                     | Artikelnr. | Preis  |
|--------------------------|------------|--------|
| 4,7 cm breit 6,4 cm hoch | ZU-30207/3 | € 7,90 |





## Lebkuchen-Schablonen aus Edelstahl



### MANZ Hexenhaus

5-teilige Schablone aus Edelstahl bestehend aus Bodenplatte, Dach, Giebel, Kamin Seite, Kamin vorne/hinten



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

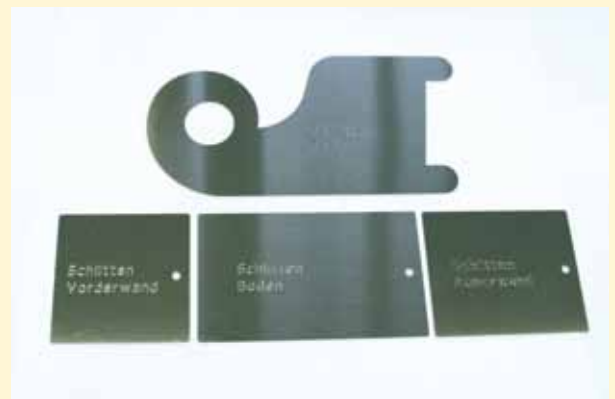
### MANZ Lebkuchenmann

| Artikel                           | Artikelnr. | Preis   |
|-----------------------------------|------------|---------|
| Lebkuchenmann klein<br>15 cm hoch | ZU-10485/3 | € 7,50  |
| Lebkuchenmann groß<br>25 cm hoch  | ZU-10486/3 | € 14,50 |



### MANZ Schlitten

4-teilige Schablone aus Edelstahl bestehend aus Boden, Seite, Rückwand, Vorderwand



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

### MANZ Eule

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





### 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 Kaffeerunde, 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 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 |



### 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 |



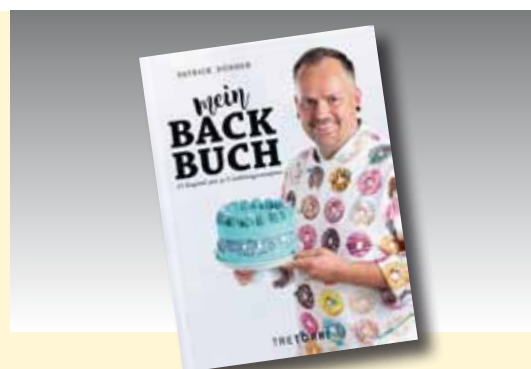
### So einfach geht Sauerteig

**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 spüß: So gelingen lecker duftendes Roggenbrot, Starkbierbrötchen, Rahmfladen, Zimthörnchen und Marzipanrosen garantiert.

| Artikel         | Artikelnr. | Preis   |
|-----------------|------------|---------|
| Buch Urgetreide | ZU-30811/1 | € 19,99 |



### mein Backbuch

**von Patrick Dörner**

15 Kapitel mit je 5 Lieblingsrezepten

Patrick Dörner, Sieger der Show „Das große Backen“ backt nach dem Motto: Geht nicht, gibt's nicht. Aus den üblichen Zutaten Zucker, Mehl, Butter und Eiern zaubert er Kunstwerke, die ihresgleichen suchen: Klassiker seiner Oma, luftig-leichte Macarons, Tartes, Hefengebäcke und Blechkuchen sowie natürlich seine schönsten Torten.

| Artikel       | Artikelnr. | Preis   |
|---------------|------------|---------|
| mein Backbuch | ZU-30139/1 | € 19,90 |



# 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“. Komplette 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                      | € 455,-         |





# 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“

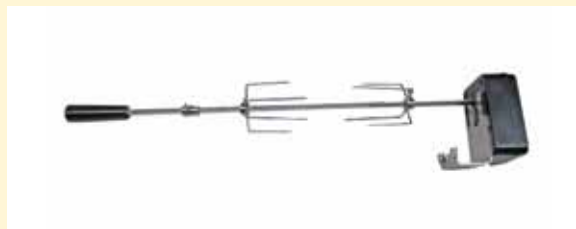
Preis € 98,-



#### 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 Katalog an!**



# Wir finanzieren Ihren Traum vom MANZ !

— ★ ★ ★ —  
EINFACH & UNKOMPLIZIERT

**Sie möchten perfekt Backen, Braten, Grillen, Dampfgaren und vieles mehr?**

**Dann machen Sie doch Ihren Traum von einem MANZ-Backofen endlich wahr!**

- Maßgeschneiderte Finanzierung – einfach und unkompliziert mit der MANZ Partnerbank CreditPlus
- Bei Vertragsabschluss 25% Anzahlung der Vertragssumme direkt an MANZ, Restsumme über Finanzierung möglich
- Finanzierungssumme € 500,- bis € 4.000,- ohne Gehaltsnachweis  
Maximale Finanzierungssumme € 50.000,-
- Flexible Laufzeiten 6 - 12 Monate oder monatlicher Wunschtilgungsbetrag  
Monatliche Mindestrate € 25,-
- Beginn der ersten Ratenzahlung erst ca. 4 Wochen nach Lieferung
- Zahlweise monatlich, wählbar zum 15. oder 30. des Monats
- Sondertilgung jederzeit kostenfrei möglich
- Vertrag jederzeit kündbar  
(Gebühren max. 1% der Restkreditsumme)
- Umfassender Schutz durch Restschuldversicherungen möglich (Absicherung: Todesfall, Arbeitsunfähigkeit, Arbeitslosigkeit)
- 100% Menschlich – 100% Digital

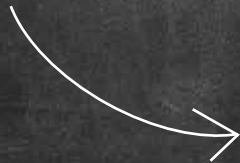
#### Persönliche Voraussetzungen des Antragstellers

- Mindestalter 18 Jahre
- Höchstalter 75 Jahre bei Finanzierungsende
- Gültiger Personalausweis oder Reisepass
- Gültige EC- / Kreditkarte einer Bank innerhalb Deutschland
- Hauptwohnsitz innerhalb Deutschland





# FINANZIERUNGS- BEISPIEL



## Manz Einbaubackofen Modell 30/2E mit Dampfblöte und M13, ab Werk

**30/2E** auf Arbeitshöhe eingebaut (siehe Seite 50)

### Kalkulationsdaten:

Kaufpreis (inkl. Werkszubehör) . . . . . € 4.660,-  
 Anzahlung . . . . . € 1.165,-  
 Eff. Jahreszins . . . . . 4,99 % p.a.  
 Gebundener Sollzins . . . . . 4,87 % p.a.

### Ratenübersicht:

| Laufzeit* | Anzahl Raten | Monatl. Rate | Netto-Kreditbetrag | Gesamt-Betrag |
|-----------|--------------|--------------|--------------------|---------------|
| 6 Monate  | 6            | € 592,00     | € 3.495,00         | € 3.552,00    |
| 12 Monate | 12           | € 299,60     | € 3.495,00         | € 3.595,20    |
| 18 Monate | 18           | € 202,16     | € 3.495,00         | € 3.638,88    |
| 24 Monate | 24           | € 153,45     | € 3.495,00         | € 3.682,80    |
| 36 Monate | 36           | € 104,77     | € 3.495,00         | € 3.771,72    |
| 48 Monate | 48           | € 80,46      | € 3.495,00         | € 3.862,08    |
| 60 Monate | 60           | € 65,89      | € 3.495,00         | € 3.953,40    |
| 72 Monate | 72           | € 56,20      | € 3.495,00         | € 4.046,40    |

\*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 . . . . .    | 137 |
| Abdeckhaube Luna, PN100 & Emma . . . | 164 |
| Abziehstahl . . . . .                | 197 |
| Adapter für Luna . . . . .           | 165 |
| Anschlagmaschine MA12 . . . . .      | 144 |
| Auskühlgitter . . . . .              | 173 |
| Ausrollhilfe . . . . .               | 180 |

## B

|  |     |
|--|-----|
| Backbleche eckig . . . . .                 | 170 |
| Backbleche rund . . . . .                  | 172 |
| Backbrett . . . . .                        | 180 |
| Bäcker-Rollholz . . . . .                  | 180 |
| Backhandschuhe . . . . .                   | 185 |
| Backlineal . . . . .                       | 185 |
| Backmalz . . . . .                         | 188 |
| Backofen Einbaugeräte . . . . .            | 47  |
| Backofen Einbaugeräte m. Kochfeldschalt.   | 57  |
| Backofen Standgeräte . . . . .             | 29  |
| Backofen Standgeräte mit Kochfeldern . .   | 39  |
| Backofen Modellreihe „Perfectus“ . . . . . | 65  |
| Backofen Modellreihe „Maestro“ . . . . .   | 71  |
| Backofen Zusatzausstattungen . . . . .     | 77  |
| Baktrennspray . . . . .                    | 193 |
| Baguetteblech . . . . .                    | 173 |
| Baguetteschieber . . . . .                 | 186 |
| Bärlauchpulver . . . . .                   | 165 |
| Belaugungsgerät . . . . .                  | 189 |
| Belaugungs-Set . . . . .                   | 188 |
| Blecheinsatz für Küchenschrank . . . . .   | 83  |
| Brezellaug . . . . .                       | 188 |
| Brezelsalz . . . . .                       | 188 |
| Brötchen- und Vespermesser . . . . .       | 197 |
| Brotdrücker Stern . . . . .                | 183 |
| Brotgewürz . . . . .                       | 179 |
| Brotlaib-Gefrierbeutel . . . . .           | 185 |
| Brotmesser . . . . .                       | 197 |
| Brotschieber . . . . .                     | 186 |
| Brotstreicher . . . . .                    | 184 |
| Bücher . . . . .                           | 202 |

## C

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Curcmapulver . . . . . | 165 |
| Currypulver . . . . .  | 165 |

## D

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Dampfableitungen . . . . .         | 80  |
| Dampfkondensierer DK2 . . . . .    | 81  |
| Dauerbackfolie . . . . .           | 173 |
| Dörreinsatz . . . . .              | 185 |
| Dunstabzugshauben berbel . . . . . | 116 |

## E

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Emaillierte Backbleche . . . . . | 171 |
| Exklusiv-Set 30/1 . . . . .      | 214 |
| Exklusiv-Set Perfectus . . . . . | 215 |

## F

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Farbausführung . . . . . | 27  |
| Finanzierung . . . . .   | 208 |

## G

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Gärbox . . . . .                    | 178 |
| Gärbox-Einleger . . . . .           | 178 |
| Gärkörbe . . . . .                  | 181 |
| Gärschrank G33 . . . . .            | 127 |
| Gärschrank G36 . . . . .            | 128 |
| Gärschrank G39 . . . . .            | 129 |
| Gärtuch . . . . .                   | 178 |
| Geschenk-Gutscheine . . . . .       | 206 |
| Getreidemühle Erica . . . . .       | 150 |
| Getreidemühle Molly . . . . .       | 152 |
| Getreidemühle Molly-Kombi . . . . . | 153 |
| Getreidemühle Paula . . . . .       | 151 |
| Getreidemühle Rosi . . . . .        | 149 |
| Getreidemühle Tina . . . . .        | 149 |
| Gewerbebacköfen . . . . .           | 206 |
| Gitterstanze . . . . .              | 194 |
| Gravur-Service . . . . .            | 168 |
| Grill „Hot Cube“ . . . . .          | 204 |

## H

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Haffett UNIMOLY GL 82 . . . . .    | 137+147 |
| Halbes Backblech . . . . .         | 172     |
| Hartweizengrieß . . . . .          | 165     |
| Herdputzmittel . . . . .           | 198     |
| Herzform . . . . .                 | 192     |
| Holzbackformen . . . . .           | 184     |
| Holzküchenherde Ökoalpin . . . . . | 84      |
| Holzunterlage PN100 . . . . .      | 163     |

## I

Italienische Kräuter . . . . . 165

## K

Kasten-Backformen Aluminium . . . . . 174  
Kasten-Backformen Edelstahl . . . . . 175  
Kastenformdeckel Aluminium . . . . . 174  
Kastenformdeckel Edelstahl . . . . . 175  
Kennenlernseminare . . . . . 12  
Knoblauchpulver . . . . . 165  
Kochfelder MCA (autark-Highlight) . . . . . 102  
Kochfelder MCO (ofengesteuert-Highlight) 100  
Kochfelder MIK (Flächeninduktion) . . . . . 106  
Kochfelder MIK Integral (Flächeninduktion  
mit Abluft) . . . . . 110  
Kochmesser . . . . . 197  
Kombipfannen . . . . . 176  
Kräuter-Nudel-Gewürzmischung . . . . . 165  
Kuchenrahmen . . . . . 190  
Kundendienst . . . . . 17

## L

Lebensmittelechtes Fett . . . . . 137 + 147  
Lieferservice . . . . . 16  
Lochblech . . . . . 172

## M

Manzometer . . . . . 147 + 173  
Matrizen für Nudelmaschinen . . . . . 160  
Matrizenschlüssel . . . . . 163  
Mehlschaufel . . . . . 187  
Mehlsiebe . . . . . 184  
Messbecher . . . . . 187  
Messbecher für Nudelmaschinen . . . . . 163  
Messer . . . . . 197  
Mini-Cupcake-Blech . . . . . 195  
Model Bärenatzen . . . . . 200  
Muffin-Blech . . . . . 195

## N

Nudelmaschine Emma . . . . . 156  
Nudelmaschine Luna . . . . . 155  
Nudelmaschine Pasta 300 . . . . . 158  
Nudelmaschine PN100 . . . . . 157  
Nudelschneider . . . . . 165

## O

Obstbodenform . . . . . 193  
Officemesser . . . . . 197  
Ofenreiniger . . . . . 199

## P

Paprikapulver . . . . . 165  
Partygebäckform . . . . . 169  
Pinsel . . . . . 193  
Portionsbackblech . . . . . 172

## R

Reinigungsbürste Nudelmaschinen . . . . . 163  
Reinigungstipps . . . . . 199  
Rezept Flat-Snack . . . . . 70  
Rezept Herrgottstaler Bauernbrot . . . . . 28  
Rezept Laugenbrezeln . . . . . 189  
Rezept Partystangen . . . . . 175  
Rezept Rosenküchle . . . . . 196  
Rezept Schwäbisches Bauernbrot . . . . . 179  
Rodonform . . . . . 193  
Rosenküchle-Eisen . . . . . 196  
Rote-Bete-Pulver . . . . . 165  
Rührpaddel LEA5 & NOVA . . . . . 136  
Rührspatel . . . . . 191  
Rührwerk LEA5 & NOVA . . . . . 136

## S

Sauerteig . . . . . 179  
Schablonen Eule . . . . . 201  
Schablone Hexenhaus . . . . . 201  
Schablone Lebkuchenmann . . . . . 201  
Schablone Mehlmuster . . . . . 187  
Schablone Schlitten . . . . . 201  
Schaumlöffel . . . . . 189  
Schneeballenlöffel . . . . . 196  
Schneebesen . . . . . 194  
Schwerlastauszug . . . . . 137  
Selleriepulver . . . . . 165  
Sepia-Tintenfisch-Farbe . . . . . 165  
Setzkasten . . . . . 174  
Social Media . . . . . 18  
Spinatpulver . . . . . 165  
Spritzbeutel . . . . . 191  
Spritzbeutel Adapter . . . . . 191

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Spritztüllen . . . . .    | 191 |
| Starter-Sets . . . . .    | 166 |
| Steinpilzpulver . . . . . | 165 |
| Stielschaber . . . . .    | 191 |
| Stipprolle . . . . .      | 194 |
| Stollenform . . . . .     | 200 |

## T

|   |     |
|---|-----|
| Teigabstecher . . . . .                   | 182 |
| Teig-Arbeitstuch . . . . .                | 179 |
| Teiger - Teigreinigungstuch . . . . .     | 198 |
| Teigkesselabdeckung LEA12-44 . . . . .    | 147 |
| Teigkesselabdeckung LEA5 & NOVA . . . . . | 136 |
| Teigknetmaschine LEA12-LEA60 . . . . .    | 138 |
| Teigknetmaschine LEA5 . . . . .           | 134 |
| Teigknetmaschine NOVA . . . . .           | 132 |
| Teigmesser . . . . .                      | 197 |
| Teigportionierer . . . . .                | 183 |
| Teigritzklinge . . . . .                  | 197 |
| Teigroller . . . . .                      | 194 |
| Teigschaber . . . . .                     | 183 |
| Teigteiler . . . . .                      | 182 |
| Teigwanne mit Deckel . . . . .            | 178 |
| Tischbesen . . . . .                      | 184 |
| Tischroller LEA5 . . . . .                | 137 |
| Tischroller PN100 . . . . .               | 163 |
| Tomatenpulver . . . . .                   | 165 |
| Tortenbodenschneider . . . . .            | 192 |

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Tortenform . . . . .                | 192 |
| Tortenpalette . . . . .             | 190 |
| Torten- / Kuchenplatte . . . . .    | 190 |
| Torten- / Kuchenunterlage . . . . . | 190 |
| Tortenplatte mit Haube XL . . . . . | 195 |
| Tortenringmesser . . . . .          | 192 |
| Tortenteiler . . . . .              | 195 |
| Trockenhorden für Nudeln . . . . .  | 164 |
| Tuchabzieher . . . . .              | 186 |

## U

|  |     |
|--|-----|
| Universalmesser . . . . .                    | 197 |
| Universal-Reiniger . . . . .                 | 198 |
| Untergestell Anschlagmaschine MA12 . . . . . | 146 |
| Untergestell Backöfen . . . . .              | 82  |
| Untergestell LEA12-44 . . . . .              | 146 |
| Untergestell LEA5 . . . . .                  | 137 |

## V

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Vapor Bedampfung . . . . . | 78 |
| Video-Beratung . . . . .   | 11 |

## Z

|   |     |
|---|-----|
| Zimsternausstecher . . . . .            | 200 |
| Zirbelkiefernholzschüsseln . . . . .    | 196 |
| Zusatz-Teigkessel LEA12-44 . . . . .    | 146 |
| Zusatz-Teigkessel LEA5 & NOVA . . . . . | 136 |
| Zusatz-Teigkessel MA12 . . . . .        | 145 |

## Fußnoten

<sup>1</sup> Grundpreis ab Werk Creglingen inklusive 19% Mehrwertsteuer ohne optionale Zusatzausstattungen.

<sup>2</sup> Maximaler Gesamtanschlusswert bei theoretischem Volllastbetrieb. Der reale Stromverbrauch des Ofens beim Backen und Kochen ist deutlich niedriger.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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!

<sup>6</sup> 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.

<sup>7</sup> Matrizen ohne Tefloneinsatz

<sup>9</sup> 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 € 155,-

Lieferung durch werkseigenes MANZ Servicefahrzeug inkl. Verbringung ins Haus, ohne Einbau € 185,-\*

Lieferung durch werkseigenes MANZ Servicefahrzeug inkl. Verbringung ins Haus und qualifiziertem Einbau € 345,-\*

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 € 65,-

### ■ 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         |
|--|------------|------------------|
| <b>Backofen 30/1</b>                                       | 30         | € 2.720,-        |
| mit Exklusiv-Ausstattung Vapor                             | 78         | € 580,-          |
| und Multifunktionsuhr M13                                  | 77         | € 195,-          |
| <b>Backstation Untergestell ST30</b>                       |            |                  |
| aus Edelstahl mit ausziehbarer<br>Buchenholz-Arbeitsplatte | 82         | € 1.180,-        |
| <b>Teigknetmaschine LEA5 2G</b>                            |            |                  |
| Ausführung blau (Farben weiß,<br>rot + anthrazit möglich)  | 134        | € 2.190,-        |
| <b>Starter-Set 1</b>                                       | 166        | € 129,-          |
| Summe Einzelpreise   |            | € 6.994,-        |
| <b>Set-Preis<sup>1</sup></b>                               |            | <b>€ 6.650,-</b> |



*EIN SET  
FÜR ALLES!*

# EXKLUSIV-SET PERFECTUS

*zum Abhol-Sonderpreis!*

Bestellen – Abholen – Einstecken – Losbacken !

| Artikel  | Katalog-S. | E.-Preis         |
|--|------------|------------------|
| <b>Backofen Perfectus 1</b><br>mit digitaler MANZ Backofen-<br>Programmsteuerung EasyPlus <i>Pro</i>       | 66         | € 6.350,-        |
| <b>Backstation Untergestell Perfectus ST</b><br>aus Edelstahl mit ausziehbarer<br>Buchenholz-Arbeitsplatte | 83         | € 1.380,-        |
| <b>Teigknetmaschine LEA5 2G</b><br>mit 2 Geschwindigkeiten,<br>Edelstahl                                   | 134        | € 2.340,-        |
| <b>Starter-Set 1</b>   | 166        | € 136,-          |
| Summe Einzelpreise   |            | € 10.206,-       |
| <b>Set-Preis<sup>1</sup></b>   |            | <b>€ 9.870,-</b> |



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](mailto: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](http://www.MANZ-Backtechnik.de)