

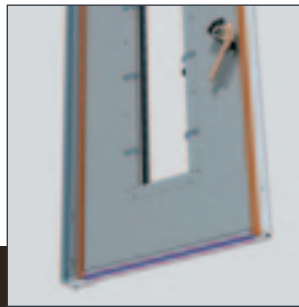


**Leutenegger + Frei AG**

## Der mit der Vertikalturbine: RVC Stikkenofen



L+F lohnt sich.



## Die RVC-Vorteile von L+F:

- müheloses Beschicken und Ausbacken
- einzigartige Vertikalturbine
- schonende Luftzirkulation
- optimales Ofenklima
- aufgehängter, drehender Stikkenwagen
- gleichmässige Bräunung
- mehr zufriedene Kunden

Der RVC Stikkenofen lohnt sich.

## Der Stikkenofen mit der Vertikalturbine.

### **Gleichmässige Bräunung des Backguts.**

Der RVC Stikkenofen von L+F ist anders als die anderen Stikkenöfen, denn er hat eine Rotor-Vertikalturbine. Damit verfügt der RVC über ein System, das anderen Konstruktionsprinzipien im Stikkenofenbau überlegen ist. Denn einzig die über die gesamte Ofenhöhe reichende Vertikalturbine des RVC vermag bei geringster Luftgeschwindigkeit eine grösstmögliche Luftmenge schonend zirkulieren zu lassen und gleichmässig im ganzen Ofen zu verteilen.

### **Herausragende Backeigenschaften.**

Die schonende Luftzirkulation der Vertikalturbine schafft die ideale Voraussetzung für ein optimales Backklima im Innern des RVC Stikkenofens. In Verbindung mit dem aufgehängten und sich drehenden Stikkenwagen ergibt dies eine gleichmässige Färbung des Backguts. Die integrierte Dampfanlage mit gleichmässiger Dampfverteilung im Ofenraum sorgt dafür, dass selbst bei anspruchsvollen Backwaren nichts austrocknet. Optional ist ein zusätzlicher elektrisch beheizter Dampfapparat erhältlich, der das Backen von gefrorenen Teiglingen ermöglicht.



## **Leutenegger + Frei AG**

Leutenegger + Frei AG  
St. Margrethenstrasse 35  
CH-9204 Andwil

Telefon +41 (0)71 388 84 84  
Fax +41 (0)71 388 84 94  
Hotline +41 (0)71 388 84 44  
info@leutenegger.com  
www.leutenegger.com

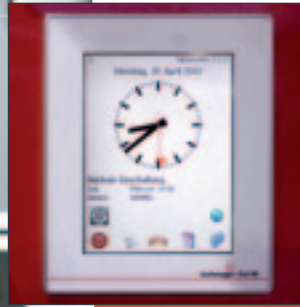
Kundendienst:  
Telefon +41 (0)800 22 44 66  
(Gratisnummer)





#### Neue intuitive Touch-Screen-Steuerung.

- konfigurierbares Farbdisplay
- grosse und gut lesbare Anzeigen
- vernetzbar
- mehrsprachige Benutzerführung



#### Gesamtlösungen

Die bedienerfreundliche Aufhängung zur Fixierung des Stikkenwagens.

## Vorbildlich in Qualität, Technik und Bedienerfreundlichkeit.

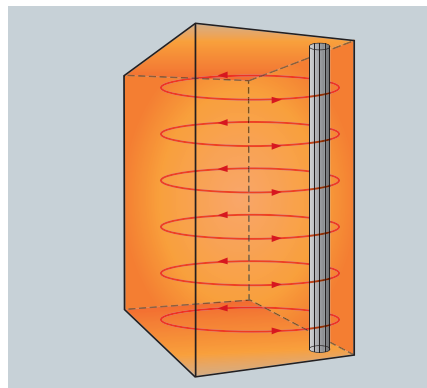
#### Müheloses Beschicken und Ausbacken.

Materialtechnisch glänzt der RVC durch den konsequenten Einsatz von Edelstahl: Vertikalturbine, aber auch Ofenfront, Backkammer und sämtliche Stikkenwagen sind aus unverwüstlichem Chromnickelstahl. Die einhändig bedienbaren Türen sind dank Spezialscharnieren auch nach mehrjährigem Einsatz so leichtgängig wie am ersten Tag. Die benutzerfreundliche Computersteuerung steuert die Backprogramme mittels Artikelnummern.

#### In drei verschiedenen Grössen lieferbar.

Um die Bedürfnisse unserer Kunden optimal abzudecken, ist der RVC Stikkenofen von L+F in drei verschiedenen Grössen erhältlich: RVC Gastro, RVC Euro und RVC Doppel-Gastro. Die elektrischen Stikkenöfen der Reihe RVC sind dreiseitig anstellbar. Alle Service- und Bedienelemente lassen sich von vorne bedienen.

Die neue Vertikalturbine bildet eine revolutionierende Neukonstruktion im Ofenbau. Vorteile: Trotz kürzester Backzeit gleichmässige Bräunung, bessere Backqualität.





## **Leutenegger + Frei AG**

Leutenegger + Frei AG  
St. Margrethenstrasse 35  
CH-9204 Andwil

Telefon	+41 (0)71 388 84 84	Kundendienst:	
Fax	+41 (0)71 388 84 94	Telefon	+41 (0)800 22 44 66
Hotline	+41 (0)71 388 84 44		(Gratisnummer)
	info@leutenegger.com		
	www.leutenegger.com		



## Back-Kompetenz lohnt sich.

**Seit über 50 Jahren sind wir spezialisiert auf elektrische Backöfen, Gärstop-, Gärflex- und Multikälteanlagen.**

Sie finden bei uns nicht nur elektrische Etagen-, Stikken- und Ladenbacköfen sowie Gärstop-, Gärflex- und Multikälteanlagen, sondern auch ein Serviceangebot, das den Einsatz unserer Anlagen für Sie noch lohnenswerter macht.

**Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir beraten Sie gerne.**