



Leutenegger + Frei AG

**EEC
Elektro-Einschiessofen.**



L+F lohnt sich.

Die Rayon-Matic Steuerung ermöglicht das Arbeiten mit einem bis 60% reduzierten Anschlusswert ohne Beeinträchtigung der Backqualität.



Die EEC-Vorteile von L+F:

- Schamotte-Speicherheizsystem
- Rayon-Matic
- starke Dampfanlage für guten, satten Nassdampf
- komfortablere Bedienung
- bessere Energieeffizienz
- weniger Wärmeverluste
- bessere Isolation
- isolierte Türen 30 mm
- Aufheizen bei Niedertarif
- günstigeres Backen
- optimales Ofenklima
- solide Konstruktion in Chrom-Nickelstahl
- bessere Brotqualität
- mehr zufriedene Kunden

Der EEC Elektro-Einschiessofen lohnt sich.

Energieeffizienz lohnt sich.

Das Schamotte-Speicherheizsystem.

Das Besondere am EEC Elektro-Einschiessofen ist sein Innenleben. Herzstück ist das einzigartige Schamotte-Speicherheizsystem von L+F. Denn herkömmliche Backöfen benötigen enorm viel der Gesamtenergie des Bäckereibetriebes. Aufgrund von Wärmeverlusten entweicht ein Grossteil der teuren Energie ungenutzt und wird wortwörtlich verheizt. Ganz anders beim EEC von L+F: Das Schamotte-Speicherheizsystem hilft, die Wärme effizienter und dadurch günstiger zu nutzen.

Günstiger aufheizen und länger speichern.

Sperrzeiten und Stromausfälle lassen sich mit dem Schamotte-Speicherheizsystem problemlos bis zu 2 Stunden überbrücken. Ist der EEC Elektro-Einschiessofen von L+F auf Temperatur, kann ohne neues Aufheizen nachgebacken werden. Aufgeheizt wird bei Niedertarif. Dank seinem Schamotte-Speicherheizsystem behält der EEC besonders lange seine Betriebstemperatur. Und seine erstklassige Isolation hilft, Energieverluste auf ein Minimum zu reduzieren. Darum bringt ein EEC Elektro-Einschiessofen von L+F - gemessen am Gesamtanschluss - viel Einsparung.



Leutenegger + Frei AG

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

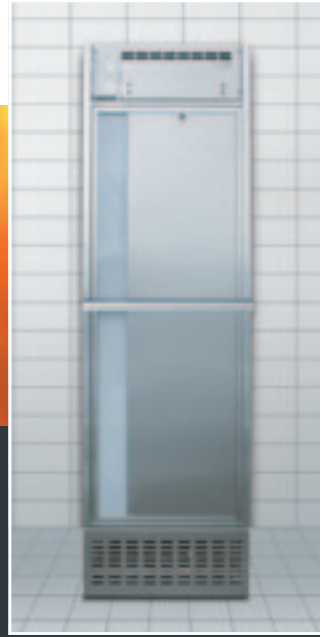
Telefon +41 (0)71 388 84 84
Fax +41 (0)71 388 84 94
Hotline +41 (0)71 388 84 44
info@leutenegger.com
www.leutenegger.com

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





Elemente des L+F-Schamotte-Speicherheizsystems.



Das Klimagerät Klima-Matic von L+F sorgt für gleichmässige Gärung aller Teiglinge im Gärraum.

Ganz nach dem Geschmack.

Bessere Backwarenqualität dank Schamotte.

Das Schamotte-Speicherheizsystem von L+F überzeugt auf der ganzen Linie. Nicht nur durch eine bessere Energiebilanz und gesparte Energiekosten, sondern auch durch die enorme Leistungsfähigkeit welche erlaubt, «Schuss auf Schuss» zu backen. Auch bei der Qualität und dem Geschmack der Backwaren zahlt es sich aus. Denn die Schamottierung ermöglicht ein optimales Backklima. Das Resultat ist ein besonders geschmackvolles Brot mit einer herrlich knusprigen Kruste.

Mehr Leistung dank Rayon-Matic.

Speziell für den Einsatz mit seinem Schamotte-Speicherheizsystem hat L+F die Steuerung Rayon-Matic entwickelt. Diese raffinierte Stromverteilerlösung funktioniert als Verteilzentrale überall dort, wo der bestehende Hausanschluss nicht verstärkt werden kann. Sie sorgt dafür, dass die festgelegten Spitzenwerte nicht überschritten werden.

Qualität mit System.

Beim EEC Elektro-Einschiessofen von L+F ist jeder Herd ein in sich geschlossenes Backsystem. Jeder Herd verfügt über Timer, Temperaturregler, eine zeitgeregelte, starke Bedämpfung sowie eine helle Innenbeleuchtung. Der EEC glänzt nicht nur mit inneren Werten und zukunftsweisender Elektronik. Auch von aussen kann er sich sehen lassen: Fronten aus hochwertigem Chromnickelstahl, leichtgängige Türen, durchdachtes Design. Hinzu kommt eine optionale Zubehörpalette, die keine Wünsche offen lässt.

Ein profitables Stück Back-Kompetenz.

Der EEC Elektro-Einschiessofen ist das Resultat von über 50 Jahren Back-Kompetenz und der engen Zusammenarbeit von L+F mit Schweizer Bäckern und Konditoren. Top-Qualität, Leistung und Komfort zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis, das ist der EEC Elektro-Einschiessofen von L+F.





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.