



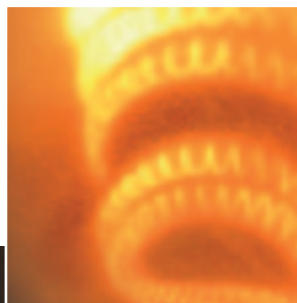
Leutenegger + Frei AG

Klein, aber oho:
EKM «small»
Elektro-Einschiessofen.



L+F lohnt sich.

Das spezielle Schamotte-Speicherheizsystem von L+F spart Kosten und verbessert die Qualität der Backwaren.



Die EKM «small» Vorteile:

- individuelle Grössen mit verschiedenen Optionen
- Schamotte-Speicherheizsystem
- günstiger aufheizen und länger speichern
- günstigeres Backen
- optimales Ofenklima, bessere Brotqualität
- 2, 3 oder 4 Bahnen möglich
- mehr zufriedene Kunden

Der EKM «small» Elektro-Einschiessofen lohnt sich.

Klein, aber oho.

Ein beeindruckender Leistungsausweis.

Der EKM «small» Elektro-Einschiessofen von L+F wurde speziell für den Einsatz in Bäckereien, Konditoreien und Gastronomiebetrieben entwickelt. Der EKM «small» Elektro-Einschiessofen ist ein preisgünstiger, vollwertiger Etagenofen ohne aufwändige Sonderausstattungen. Trotzdem verfügt der EKM «small» - wie seine grossen Backofen-Brüder von L+F - über einen beeindruckenden Leistungsausweis. Unter allen Vorzügen ist das spezielle Schamotte-Speicherheizsystem besonders hervorzuheben.

Günstiger aufheizen und länger speichern.

Mit seinem Schamotte-Speicherheizsystem speichert der EKM «small» Elektro-Einschiessofen seine Betriebstemperatur besonders vorteilhaft. Dank langsamerem Wärmeabfall lassen sich Sperrzeiten und Stromausfälle bis zu 2 Stunden überbrücken. Auch ein Aufheizen zu Niedertarifzeiten ist ohne Weiteres möglich. Dadurch hilft der EKM «small», teure Energiekosten zu senken.

Für eine bessere Backwarenqualität.

Das Schamotte-Speicherheizsystem von L+F verbessert nicht nur die Energiebilanz, sondern auch die Backwarenqualität. Dank der enormen Leistungsfähigkeit ist es möglich «Schuss auf Schuss» zu backen. Aufgrund der Schamottierung herrscht im Innern des EKM «small» ein optimales Backklima. Die gleichmässige Wärmeverteilung und die sanfte Wärmeabgabe lassen das Brot schön aufgehen. Und es erhält eine besonders knusprige, rustikale und geschmackvolle Kruste. Eine Tatsache, die auch die Kunden sehr schätzen.

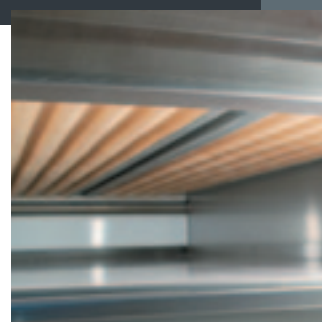


Leutenegger + Frei AG

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)





Der EKM «small» von L+F - ein Elektro-Einschiessofen speziell entwickelt für den Einsatz in Bäckereien, Konditoreien und Gastronomiebetrieben.

EKM «small» Elektro-Einschiessofen.

Qualität im Kleinen wie im Grossen.

Damit individuelle Kapazitätsbedürfnisse optimal abgedeckt sind, ist der EKM «small» in verschiedenen Grössen erhältlich. Es gibt ihn mit 2, 3, 4 oder 5 Etagen mit einer Backfläche von 4, 6 bis 20m². Jeder Herd verfügt über eine separat steuerbare Ober- und Unterhitze sowie über Timer, Temperaturregler und Bedämpfung. Die Bedienfront und auch die grosse Dampfzugshaube sind aus hochwertigem Chromnickelstahl.

Ein profitables Stück Back-Kompetenz.

Der EKM «small» Elektro-Einschiessofen ist das Resultat von über 50 Jahren Back-Kompetenz und der engen Zusammenarbeit von L+F mit einem breiten Kundenkreis. Wer einen Backofen mit Standardfunktionsumfang für ein klar definiertes Aufgabengebiet braucht und wer zusätzlich Schweizer Qualität und Leistung zu einem günstigen Preis-Leistungs-Verhältnis will, für den ist der EKM «small» von L+F die richtige Wahl.

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





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.