



**Wir liefern komplette
Bäckerei-Einrichtungen.**

Gärstopp-/Gärflex-Vollautomaten GSM «Touch»

Gärstopp-/Gärflex-Vollautomaten (GSM-Zellen) werden eingesetzt, um Teiglinge für das Backen programmgesteuert vorzubereiten, so dass sie zum richtigen Zeitpunkt backbereit sind.

RVC Stikkenofen mit Vertikalturbine



Steuerungen RVC «Touch»

- Einfache, menügeführte und intuitive Touch-Screen-Steuerung
- Bis zu 500 Backprogramme speicherbar
- Jedes Backprogramm kann mit über 50 Schritten programmiert werden (Temperaturen, Dampfimpulse, Zugklappensteuerung usw.)
- Steuerungstechnologie nach neuestem Industriestandard
- Automatische Ein- und Ausschaltung (Öko-Timer)



L+F lohnt sich.

Seit mehr als 60 Jahren sind wir spezialisiert auf elektrische Backöfen und Gärstopp-/Gärflexanlagen. Sie finden bei uns nicht nur elektrische Etagen-, Stikken- und Ladenbacköfen sowie Gärstopp-/Gärflexanlagen, sondern auch ein Serviceangebot, das den Einsatz unserer Anlagen für Sie noch lohnenswerter macht.

Leutenegger + Frei AG

St. Margrethenstrasse 35 | CH-9204 Andwil
Telefon +41 (0)71 388 84 84 | Hotline +41 (0)800 22 44 66
info@leutenegger.com | www.leutenegger.com


Leutenegger + Frei AG



L+F lohnt sich.



**Der neue
energiesparende
Backofen EKM smart
von L+F.**


Leutenegger + Frei AG

**Energieoptimiert –
bis zu 25% Einsparung.
Hohe Backqualität.
Kürzere Backzeiten.**

Überzeugen Sie sich.



Überzeugen Sie sich von unserer Neuentwicklung.

Aufgrund der Schamottierung herrscht im Innern des **EKM smart** ein optimales Backklima. Die gleichmässige Wärmeverteilung und die sanfte Wärmeabgabe lassen das Brot schön aufgehen und es erhält eine besonders knusprige, rustikale und knackige Kruste.

Vorteile des L+F energiesparenden Etagen-Backofens.

EKM smart:

- Schamotte-Speicherheizsystem
- geringerer Energiebedarf
- optimales Ofenklima, individuelle Grössen
- bessere Brotqualität

Der **EKM smart** Elektro-Einschiessofen von L+F lohnt sich.



Verheizen Sie nicht Ihren Profit.

Der **EKM smart** Backofen von L+F wurde speziell für den Einsatz in Bäckereien und Konditoreien entwickelt. Der **EKM smart** verfügt über einen beeindruckenden Leistungsausweis im Bereich Backqualität sowie im Energieverbrauch. Unter allen Vorzügen ist das spezielle Schamotte-Speicherheizsystem besonders hervorzuheben.

Für eine ökologische und ökonomische Backwarenqualität. Das Schamotte-Speicherheizsystem, verbunden mit der neuen, energiesparenden Technologie von L+F, verbessert nicht nur die Energiebilanz, sondern auch die Backwarenqualität.



Schweizer Firma.

Die Schweizer Firma L+F leistet seit mehr als 60 Jahren einen wichtigen Beitrag fürs täglich gute Brot, so auch mit der Neuentwicklung des energiesparenden Etagen-Backofens **EKM smart**.

In Zusammenarbeit mit der Hochschule Luzern wurde diese einmalige Neuentwicklung durch die Leutenegger + Frei AG konzipiert und konstruiert mit dem Ziel, einen neuen, energiesparenden Etagen-Backofen, den **EKM smart** zu schaffen.