

**Besuchen Sie uns auf der  
SÜDBACK 22.10.-25.10.2011  
Halle 7 Stand 7D71**



## Starker Auftritt – niedriger Verbrauch!

Friedrich Etagenbacköfen bieten hohe Flexibilität mit ausgereifter Technik bei geringem Energieverbrauch – und das alles noch im Nostalgischen Look!

### Der NOSTALGIE

Mit seiner schwarzen Frontansicht wird der NOSTALGIE zum Blickfang in Ihren Verkaufsräumen.

Die messingfarbenen Beschläge zeugen von hoher Wertigkeit und vermitteln eine warme Atmosphäre, die sich auch in Ihren Verkaufszahlen niederschlagen wird.

#### Schruft aus „schwarzem Edelstahl“

Oberfläche hochwertig schwarz eloxiert.

#### Keramikflachheizkörper

Hohe Speicherkapazität der Wärme und Energie. Gleichmäßiges Backergebnis durch Abgabe von weicher Hitze und einen optimalen Ofennachtrieb.

#### Optimale Nutzung

Jeder Herd ist separat steuerbar und auch separat zu beschwaden.

#### Niedrige Anschlusswerte

Durch niedrige Stromanschlusswerte senken Sie Ihre Spitzenverbräuche.

#### Robuste und fortschrittliche Bauweise

Durch hochwertige Komponenten ist der Energieverlust gering.

#### Kaskadenartige Beschwadung

Geringer Wasserverbrauch bei optimaler Ausnutzung der Wassermenge zum Dampferzeugen.

### Der ES 125 TCM-P ECO

Neben exklusiver Optik bietet der ES 125 aufgrund seiner zusätzlichen Ausstattung Merkmale hohe Wirtschaftlichkeit durch effizientes Backen.

#### Einfache Nutzung durch die TCM-P ECO Steuerung

Der Einsatz unserer Piktogrammsteuerung hat sich hundertfach bewährt. Jeder Herd ist separat und einfach durch ein Tastenfeld zu bedienen.

#### Energiesparmanagement

Die Etagen, die nicht optimal genutzt werden, schalten sich nach Beenden eines Backprogrammes ab.

#### Auslastungsüberwachung

An jeder Etage kann vom Anwender eingesehen werden, ob effizient gearbeitet wird und wie hoch die prozentuale Auslastung ist.



### Der Combiback

Friedrich Combiback, steht für höchste Flexibilität im Bäckerhandwerk.

Sie können wahlweise einen Umluftbackofen mit einem oder zwei Etagenfächern erhalten. Die Etagenfächer gibt es, wie immer bei Friedrich, auch in verschiedenen Einschusshöhen.

Die optimale Kombination für eine ansprechende Optik in Ihrer Filiale, ohne auf handwerkliche Gebäckqualität verzichten zu müssen.

Sie haben mit dem Combiback die ideale Möglichkeit, jedes Produkt nach Ihren und Ihrer Kunden Bedürfnissen abzubacken und erzielen so gegenüber Ihren Mitbewerbern einen enormen Marktvorteil.

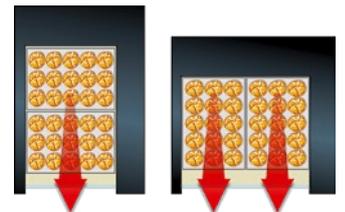
#### Praktisches Zubehör

Wie z.B. Abzieher, Brötchenschaukel, Programmiergerät etc. separat erhältlich.



### Behalten Sie den Überblick

Ein Friedrich Etagenbackofen der 8/6er Reihe (Backkammerbreite 80 cm, Backkammertiefe 60 cm) kann einfach mit zwei Blechen von 60 cm x 40 cm beschickt werden.



Dadurch bietet er dem Bäcker nicht nur bessere Sicht auf die abzubackenden Produkte, die Bleche können auch bequemer herausgenommen werden.

### Optionale Neuheiten

Flexibilität ist unsere Stärke und aus diesem Grund sind auch alle neuen Entwicklungen bei Ihren vorhandenen Friedrich Backstationen nachrüstbar.

- Beim ES 125 können nun alle Etagen mit eigenen Piktos ausgestattet werden und sind noch einfacher zu bedienen.
- Gelagerte Türachsen für ein geräuscharmes Öffnen und Schließen der Ofenklappen.
- Stoßdämpferverzögertes Türklappensystem.
- Edelstahlrückwände in den Backkammern und Edelstahlgehäuse bei den Schwadenanlagen.
- Austauschbare Schwadenplatten erleichtern das Reinigen der Schwadenanlage.
- Weiterentwicklung des Heizsystems für einen optimalen Ofenbetrieb / Ofennachtrieb.

Technische Änderungen und kaufmännische Fehler vorbehalten. 07/2011 Klimaneutral gedruckt

**FRIEDRICH SÜDBACK  
GEWINNSPIEL!**

Holen Sie sich den Hauptgewinn! Als Hauptgewinn winkt ein Friedrich Etagenbackofen E4 6/4 M GSAH Nostalgie Top, Lieferung frei Haus BRD im montierten Zustand bei

ebenerdiger Anlieferungsmöglichkeit und viele weitere Gewinne. Teilnahmekarten für unser Gewinnspiel gibt es an unserem Stand auf der SÜDBACK 2011.

**Friedrich** Friedrich Bäckerei Zubehör GmbH  
Bonner Straße 329 • D-42697 Solingen  
Tel. +49 (0) 212 / 233 15 85 • Fax +49 (0) 212 / 233 52 11  
info@friedrich-ladenbackofen.de • www.friedrich-ladenbackofen.de



Vertriebspartner Nord-Ost  
Sächsische Bäckereibackofen Wilsdruff GmbH  
Wilsdruffer Straße 4 • 01723 Wilsdruff-Grumbach  
Tel. 035 204 / 786 972 • Fax 035 204 / 786 973  
info@backofenbau-wilsdruff.de • www.backofenbau-wilsdruff.de

