

Starterkit 1 bestehend aus:

**1 Flammkuchenofen FP66R mit:
2 Kammern**

100 x Flammkuchenrohlinge oval groß
10 x Flammkuchenbretter groß oval,
spülmaschinengeeignet
1 Schieber, 1 Schneider, 1 Bestreicher,
1 Profischneider aus Edelstahl
20 x Karteneinleger zum Selbstbeschriften
Rezeptsammlung
Hotline Rufnummer
Gebrauchsanweisung



Starterkit 1 Standard

Artikelnummer: 1001



100 x große Gourmet-
Flammkuchenrohlinge



1 x Schieber, 1 x runder
Schneider, 1 x Bestreicher



10 x großes ovales
Flammkuchenbrett



1 x Profischneider

Starterkit 2 Profi bestehend aus:

**1 Flammkuchenofen FP66RL mit:
2 Kammern mit Sichtfenster + Innenbeleuchtung
+ getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze
für jede Backkammer**

100 x Flammkuchenrohlinge oval groß
10 x Flammkuchenbretter groß oval,
spülmaschinengeeignet
1 Schieber, 1 Schneider, 1 Bestreicher,
1 Profischneider aus Edelstahl
20 x Karteneinleger zum Selbstbeschriften
Rezeptsammlung
Hotline Rufnummer
Gebrauchsanweisung



Starterkit 2 Profi

Artikelnummer: 1004



Flammkuchenofen Modell FP66R (Nachfolger von Modell DD101) CE geprüft

Flammkuchenofen mit 2 getrennt regelbaren
Backkammern

- 3 kW/h, 230 Volt, Schukostecker
- komplett aus Edelstahl
- Backleistung 50 - 60 Flammkuchen/ Std.
- 54cm breit/ 43cm tief/ 38 cm hoch
- Gewicht: 28 kg

Artikelnummer: 1011



sämtliche Ersatzteile für alle Modelle lieferbar

Flammkuchenofen Modell FP66RL (Nachfolger von Modell DD101BS) CE geprüft

Flammkuchenofen mit 2 getrennt regelbaren Backkammern

- * zusätzlicher Innenbeleuchtung und Sichtfenster
- * getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
für jede Kammer

- 3 kW/h, 230 Volt, Schukostecker
- komplett aus Edelstahl
- Backleistung 50 - 60 Flammkuchen/ Std.
- 54cm breit/ 43cm tief/ 43 cm hoch
- Gewicht: 33 kg

Artikelnummer: 1012



Alle Modelle auch als Einkammeröfen lieferbar

Diese Öfen sind selbstverständlich auch geeignet für die Zubereitung von:
Focaccia, Pizza, zum Aufbacken von Brot (bei 180 °C.) zum Gratinieren von Ziegenkäse etc



Flammkuchenregal:

Im Flammkuchenregal können Sie vorbereitete Flammkuchen stapeln und dann bedarfsgerecht in den Ofen schieben, unentbehrlich für Veranstaltungen und starkes Geschäft

Wenn Sie das Regal legen, lassen Sie ihre Flammkuchenbretter im Regal nach dem Spülgang trocknen.

- aus Chromstahl
- robuste Standausführung
- ca. 70 cm hoch, 31 cm breit, 30 cm tief
- Gewicht: 2,5 kg
- Kann problemlos an die Wand gehängt werden
- 14 Etagen



Artikelnummer: 1013

Flammkuchenschneider Profiausführung:

- Komplett aus Edelstahl
- Ca. 40 cm lang/ gebogen
- Gewicht: 500 gramm



Artikelnummer: 1008

Flammkuchenschneider Standard:

- mit Holzgriff
- ca. 25 cm lang
- Schneiderad aus Edelstahl, Durchm. 10 cm



Artikelnummer: 1007



Flammkuchenbrett groß oval aus Holz:

- bedingt spülmaschinengeeignet*
- verzieht sich nicht nach dem Spülen
- robuste Ausführung
- ca. 48 cm lang, 33 cm breit
- Gewicht: ca. 0,6 kg

Artikelnummer: 1005



Flammkuchenbrett klein oval aus Holz:

- bedingt spülmaschinengeeignet*
- verzieht sich nicht nach dem Spülen
- robuste Ausführung
- ca. 33 cm lang, 20 cm breit
- Gewicht: ca. 0,3 kg

Artikelnummer: 1006



Flammkuchenschieber mit Holzgriff und Aluschaufel

- ca. 80 cm Gesamtlänge
- Schaufelbreite ca. 30 cm
- Gewicht: 0,6 kg

Artikelnummer: 1010



Flammkuchenbestreicher

- aus Kunststoff
- ca. 26 cm lang
- Gewicht: 30 Gramm

Artikelnummer: 1009



(* das Brett muss nach dem Spülvorgang getrocknet werden)



Flammkuchenrohling Gourmet oval groß (handgemacht)

- ca. 120 gramm
- ovale Form, ca. 38x29cm
- je 25 Stück unter Schutzatmosphäre im Beutel verpackt
- je 4 Beutel in einem Karton
- Tiefgekühlt
- Beutel vor dem Gebrauch auftauen
- Haltbarkeit nach dem Auftauen: ca. 10 Tage bei Lagerung +3 Grad
- Haltbarkeit tiefgefroren: 9 Monate



Artikelnummer: 1002

Flammkuchenrohling Gourmet oval klein (handgemacht)

- ca. 50 gramm
- ovale Form, ca. 26x17cm
- je 25 Stück unter Schutzatmosphäre im Beutel verpackt
- je 8 Beutel in einem Karton
- Tiefgekühlt
- Beutel vor dem Gebrauch auftauen
- Haltbarkeit nach dem Auftauen: ca. 10 Tage bei Lagerung +3 Grad
- Haltbarkeit tiefgefroren: 9 Monate



Artikelnummer: 1003

Zubereitung der Rohlinge auch im Konvektomaten möglich.
Auf Gitterrost (nicht auf dem Blech) in den vorgeheizten Konvektomaten schieben.
Bei 250°C ca 2,5 Minuten. Kein optimales Backergebnis wie im Steinbackofen !

Flammkuchenspeck, tiefgefroren, leicht angeräuchert

- ca. 5x5x25mm geschnitten
- IQF, einzeln entnehmbar im tiefgefrorenem Zustand
- klebt auch aufgetaut nicht aneinander
- je 2 KG in einem Karton
- Haltbarkeit tiefgefroren 6 Monate
- aufgetaut bei Lagerung +3 Grad ca. 10 Tage



Artikelnummer: 1014

