

Technische Daten & Preise

VARIO 2

Aussenabmessungen:
B 95 x T 55 x H 43 cm

Backfläche:
70 x 35 cm
(für 2 Laibe á 3,5 kg)

Anschlusswert:
3,4 kW
400 V (230V auf Anfrage)
3 ph.

Gewicht:
115 kg netto

Art. Nr. 02841

E
I

VARIO 4

Aussenabmessungen:
B 95 x T 95 x H 43 cm

Backfläche:
70 x 70 cm
(für 4 Laibe á 3,5 kg)

Anschlusswert:
6,7 kW
400 V
3 ph.

Gewicht:
180 kg netto

Art. Nr. 02850

VARIO 6

Aussenabmessungen:
B 95 x T 128 x H 43 cm

Backfläche:
70 x 105 cm
(für 6 Laibe á 3,5 kg)

Anschlusswert:
9,9 kW
400 V
3 ph.

Gewicht:
220 kg netto

Art. Nr. 02855

gastro total™

gastro total™



**10 JAHRE
GARANTIE**

*Schamotte-
heizung*

Was ist der IME VARIO?

Erstens: ein vollwertiger IME Brotbackofen mit Speicherwärme, zum Backen, Braten und allen Funktionen, wie Sie es von einem IME gewohnt sind. **Zweitens:** zusätzlich hat der VARIO einen bei Bedarf zuschaltbaren leichten Umluftventilator eingebaut, der es ermöglicht mehrere Backbleche gleichzeitig einzuschließen. Mit dieser Ventilation kann man auch den Ofen wunderbar entfeuchten (z. B. beim Obstdörren sinnvoll)

Die Weihnachtsbäckerei? – Kein Problem!

Der VARIO bäckt auch zwei oder drei Bleche auf einmal. Durch die (zarte) Luftströmung (diese ist so geführt, dass das Backgut nicht belastet wird) können Sie Effekte erzielen, die bis jetzt undenkbar waren und jederzeit mehrere Lagen auf einmal backen.

Selbstverständlich ändert sich die Funktion des Brotbackens in keiner Weise. Die Luftverteilung wird bei Bedarf einfach zugeschaltet. Beim Brotbacken gehen Sie wie gewohnt vor. Aufheizen – Ausschalten – Einschließen – und mit der Speicherwärme backen.

Backen, Dörren, Braten mit dem neuen Vario

und das sogar auf mehreren Ebenen – mit Speicherhitze (Ober- und Unterhitze getrennt) und mit einem Wärmeverteiler (das ist eine leichte Luftumwälzung, die bei Bedarf zugeschaltet wird und die Hitze einfach von oben nach unten umschichtet). Also echte statische Hitze gespeichert im Schamottestein, der ohne Temperaturschwankungen gleichmäßig und schonend bäckt.

Warum schmeckt Ihr Schweinsbraten und das gute Ganserl plötzlich wieder wie zu Großmutterns Zeiten?

Es ist eben keine heiße Luft, sondern echte Speicherwärme, die den unvergleichlichen Geschmack liefert.

Für Brötchen, Fleisch und alles andere Back- und Bratgut das ideale Gerät. Und selbstverständlich auch ideal zum Dörren. Bei ca. 50 °C Temperatur und offenem Schwadenabzug einfach mehrere Bleche geschnittenes Obst oder Kräuter auf ein Backblech (oder speziellen Rost) geben und die gespeicherte Hitze der Schamotte (z.B. nach dem Brotbacken) ausnutzen.