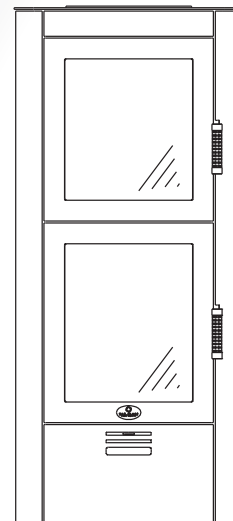


# ATLANTA BF

Holzfeuer-  
Backfach

## Technische Daten für den Brotbackofen

Breite	61 cm
Höhe (Stahldeckel/Steindeckel)	137/139,5 cm
Tiefe	45 cm
Backfach-Breite	34 cm
Backfach-Höhe	30 cm
Backfach-Tiefe	30 cm
Füllraum-Breite	37 cm
Füllraum-Höhe	30 cm
Füllraum-Tiefe	29 cm
Brennstoff	Holz, Holzbrikett
Feuerscheiben-Breite	34 cm
Feuerscheiben-Höhe	42 cm
Tür-Breite	45 cm
Tür-Höhe	53 cm



## Rauchrohranschluss nach oben ↑

Rauchrohrstutzen	Ø 15 cm
Höhe bis Rauchrohrstutzen oben	135,5 cm

## Außenluftanschluß nach hinten oder nach unten

Zuluftstutzen	Ø 10 cm
Höhe bis Mitte Außenluftanschluß waagrecht	23,5 cm
Tiefe bis Mitte Außenluftanschluß senkrecht	11 cm

<b>Gewicht</b> (Stahldeckel/Steindeckel)	193/203 kg
plus Schamotte	26 kg
Nennwärmeleistung	6,5 kW
Leistungsbereich	3,5-7 kW
Raumheizvermögen	70-250 m <sup>3</sup>
je nach Qualität der Bausolierung und der zentralen Platzierung des Heizgerätes	

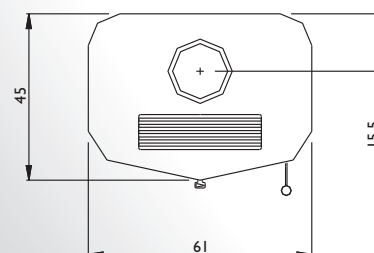
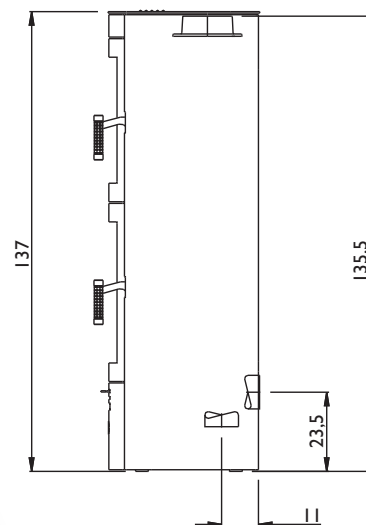
## Daten zur Schornsteinberechnung nach EN 13384

Abgasmassenstrom	10,3 g/s
Abgastemperatur am Stutzen	268 °C
Mindestförderdruck	12 Pa
Mindestwandabstand hinten	15 cm
Mindestwandabstand seitlich	15 cm

## Erfüllt neueste Normen und Prüfungen, der Brotbackofen

- geprüft nach DIN EN 13240
- erfüllt Brennstoffverordnungen der Städte Regensburg, München und Aachen, Österreichischer Art. 15a B-VG, I. BlmSchV Stufe 2, die Schweizer Luftreinhalteverordnung, und DINplus

mittlere Abgastemperatur	158 °C
CO-Wert (13% O <sub>2</sub> )	1074 mg/m <sup>3</sup>
CO-Wert (13% O <sub>2</sub> )	0,086 %
Staub	31 mg/m <sup>3</sup>
Wirkungsgrad	87,1 %
NO <sub>x</sub>	115 mg/m <sup>3</sup>



MAX BLANK  
HIGH QUALITY

**mit  
Schublade**

**Brotbackofen-Varianten**

ENR	Modell	Lieferzeit		
210-2006	<b>Atlanta BF ↑</b> • Front anthrazit • Seitenteile anthrazit • Stahldeckel anthrazit mit Einlegestäben aus Edelstahl	<b>kurze Lieferzeit</b> 2		
210-2016	<b>Atlanta BF ↑</b> • Front anthrazit • Seitenteile anthrazit • Steindeckel hellgrau sandgestrahlt	4		

**Der Brotbackofen**

**Brotbackofen-Zubehör**

**pat. Holzabbrandtechnik wie im altbewährten Kachel-/Grundofen**

Außenluftanschluß vorbereitet:  
Unbedingt bei Bestellung mit angeben:  
Außenluftanschluß waagrecht oder senkrecht  
(im Lieferumfang enthalten)  
Weiteres Anschlußzubehör siehe Zubehörliste

**5:8**  
**1 x Holz auflegen, anzünden, das Holzfeuer ca. 5 Stunden und die Strahlungswärme bis zu 8 Stunden genießen**

308 046 Brat- und Backblech (im Lieferumfang enthalten)  
308 047 Bratrost (im Lieferumfang enthalten)

**Besonderheiten des Brotbackofen Atlanta BF**

- **großes Backfach mit Steinboden ermöglicht Braten und Backen über dem Holzfeuer und bietet kostenlosen Energienutzen zum Braten: Schweine-, Enten-, Rollbraten, Rouladen, etc. Backen: Holzofenbrot, Gemüselasagne, Pizza, Kuchen, etc.**
- Braten und Backen wie zu Oma's Zeiten
- Günstige Stahlvariante mit bestem Preis-Leistungsverhältnis
- elegante zeitlose Formensprache
- Mit 3-fach-Nutzen: Wärmen + Feuerromantik + Backen
- Backfachwände in Edelstahl mit 2 Einschubleisten
- integrierter Dunstabzugsschieber
- mit emailiertem Backblech
- mit Chromrost
- mit Thermometer
- Schublade für Brennholz  
(bei Außenluftanschluß senkrecht Einschränkung des Fassungsvermögens)
- justierbare Stellfüße für standfesten Aufbau
- weitere Besonderheiten und Extras auf den letzten Seiten
- **Wählen Sie Ihre Vorlegeplatte aus Glas oder Edelstahl auf Seite 104, sie ist einfachst und bequem im Sommer wegzunehmen**

**Countryside  
Braten & Backen**  
**KAMINÖFEN**