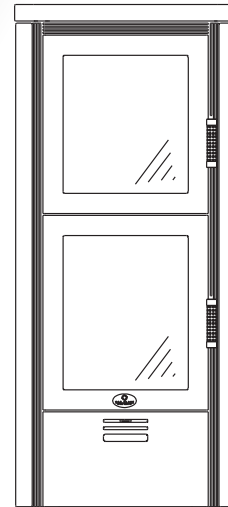


# TOULOUSE BF

**Holzfeuer-  
Backfach**

## Technische Daten für den Speicherofen-Brotbackofen

Breite (grauer/weißer Naturstein und Sandstein)	60,5/61,5 cm
Höhe (grauer/weißer Naturstein und Sandstein)	137/137,5 cm
Tiefe	48,5 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	13,5 cm

<b>Gewicht</b> (grauer/weißer Naturstein und Sandstein)	285/298 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	

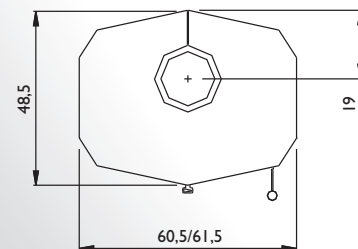
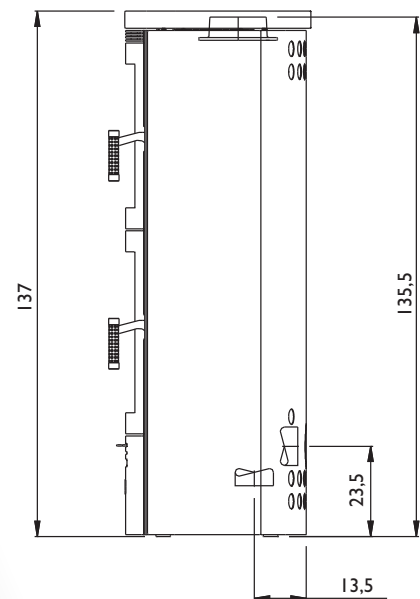
### Daten zur Schornsteinberechnung nach EN 13384

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 Speicherofen-Brotbackofen

- geprüft nach DIN EN 13240
- erfüllt Brennstoffverordnungen der Städte Regensburg, München und Aachen, Österreichischer Art. 15a B-VG, I. BImSchV 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>



**großer  
Wärmespeicher**

### Speicherofen-Brotbackofen-Varianten

ENR	Modell	Lieferzeit
177-2002	<b>Toulouse BF ↑</b> • Front anthrazit • Seitenteile und Deckel aus Naturstein hellgrau in handbehauener Oberfläche	2
177-2006	<b>Toulouse BF ↑</b> • Front anthrazit • Seitenteile und Deckel aus Naturstein cremeweiß satiniert	2
177-2013	<b>Toulouse BF ↑</b> • Front anthrazit • Seitenteile und Deckel aus Sandstein mit Wurzelholzdekor-Struktur	4

### Speicherofen-Brotbackofen-Zubehör

	Außenluftanschluß vorbereitet: Unbedingt bei Bestellung mit angeben: Außenluftanschluß <u>waagrecht</u> oder <u>senkrecht</u> (im Lieferumfang enthalten) Weiteres Anschlußzubehör siehe Zubehörliste	
308 046	Brat- und Backblech (im Lieferumfang enthalten)	
308 047	Bratrost (im Lieferumgang enthalten)	

### Besonderheiten des Speicherofen-Brotbackofen-Modell Toulouse BF

- **Backfachmodell mit großem Wärmespeichervermögen**
- **durch 120 kg Speichersteine plus 30 kg Brennraum-Schamotte**
- **Mit 5-fach-Nutzen: Wärmen + hohe Strahlungswärme + Feuerromantik + Speichern + Backen**
- **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.**
- Backfachwände in Edelstahl mit 2 Einschubleisten
- 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 106, sie ist einfachst und bequem im Sommer wegzunehmen**

**Der Speicherofen-  
Brotbackofen**

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

**5:13**  
**1 x Holz auflegen, anzünden,  
das Holzfeuer ca. 5 Stunden  
und die Strahlungswärme bis  
zu 13 Stunden genießen**

Countryside  
Braten & Backen

KAMINÖFEN