

Ihr MANZ-Katalog 2006/07

Seit mehr als 40 Jahren
MANZ-Brotbacköfen
in bester deutscher
Handwerksqualität

MANZ[®] **Profi-Backöfen**
...vom Feinsten!

Backöfen für den Haushalt



Backen



Dampfgaren
Kochen

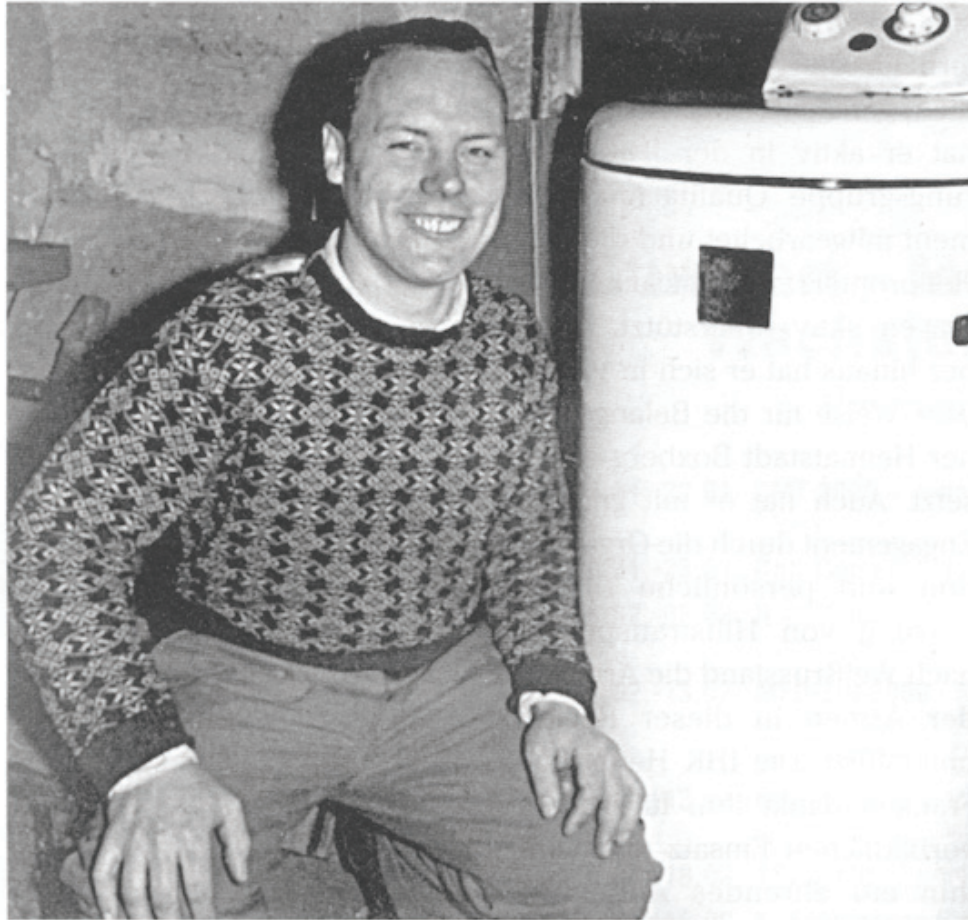


Braten
Grillen

*...Ihren Manz
werden Sie lieben!*



www.der-manz.de



Heinz Manz mit seinem ersten Backofen.

2

Firmengründer Heinz Manz mit seinem ersten Brotbackofen im Jahre 1962. Dieser Ofen ist immer noch voll funktionsfähig und wurde von unserer Kundschaft bis vor kurzem noch regelmäßig zum Backen benutzt!

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir leben heute in einer schnelllebigen Zeit. Hektik, Stress und Eile bestimmen zunehmend unseren Alltag. Die Medien überfluten uns geradezu mit scheinbar „lebenswichtigen“ Informationen und täglich müssen wir uns mit vielen Neuheiten, Veränderungen und rasanten Entwicklungen in allen Lebensbereichen auseinandersetzen.

Auch unsere Essgewohnheiten bleiben hiervon nicht unberührt: Die Ernährungsindustrie überschwemmt uns mit Fast-Food und Fertigprodukten, und selbst vor der industriellen Herstellung von gentechnisch veränderten Nahrungsmitteln wird nicht zurückgeschreckt.

Beständigkeit und Qualität erhalten hierdurch wieder einen besonderen Wert: MANZ-Produkte werden ganz bewusst handwerklich, robust und langlebig gefertigt.

Das zeitlos-elegante Design und die Verarbeitung ausschließlich bester Materialien unterstreichen die Hochwertigkeit dieser Geräte.

Die Zubereitung natürlicher, gesunder und schmackhafter Backwaren und Speisen lassen mit einem MANZ keine Wünsche offen. Ihrer Fantasie für eigene Kreationen sind mit dem MANZ keine Grenzen gesetzt. Erleben Sie mit einem MANZ professionelle Backtechnik in Ihrer Küche!

Wir sind sicher: *Ihren Manz werden Sie lieben!*

Herzlichst,

Dagmar und Robert Häußler



Die 2. Generation der
MANZ Geschäftsleitung:
Tochter Dagmar Häußler
und Schwiegersohn
Robert Häußler

**„Fragen Sie
alle unsere
Mitarbeiter:
Sie werden
sehen, jeder
Einzelne ist
von den
Produkten,
die wir
herstellen,
vollkommen
überzeugt!“**



MANZ ist ein mittelständischer Familienbetrieb mit derzeit 32 Mitarbeitern, der sich seit über 45 Jahren mit der Entwicklung und Herstellung hochwertiger Backöfen für Haushalt und Gewerbe beschäftigt. Mittlerweile wurde die Geschäftsleitung von Firmengründer Heinz Manz auf die Tochter und den Schwiegersohn übertragen, und das Unternehmen wird nun in 2. Generation traditionell weitergeführt. Mit weltweit über 20.000 verkauften Backöfen und jahrzehntelanger Erfahrung im Backofenbau genießt die Firma MANZ in vielen Haushalten und Gewerbebetrieben einen herausragenden Ruf.

Jedes MANZ-Gerät wird sorgfältig in handwerklicher Fertigung hergestellt und nach der Endmontage ganz genau geprüft. Erst dann werden unsere Spitzenprodukte an unsere Kunden ausgeliefert. Qualität, Langlebigkeit und höchste Funktionalität zeichnen jeden MANZ aus und garantieren zufriedene Kunden.

Der persönliche Kontakt zu Ihnen ist uns wichtig: Besuchen Sie unsere Ausstellungsräume und besichtigen Sie bei uns den MANZ Ihrer Wahl. Lassen Sie sich unsere Produktion zeigen oder erleben Sie den MANZ ganz „heiß“ bei einem unserer Backseminare oder Vorführungen - wir freuen uns auf Sie! Ein Besuch in unserer Firma lässt sich auch bestens mit einem Ausflug oder Kurzurlaub ins „Liebliche Taubertal“ mit seinen vielen Sehenswürdigkeiten verbinden. Sie werden sehen: Eine Fahrt zu MANZ lohnt sich allemal...



In unseren Ausstellungsräumen zeigen wir Ihnen unser komplettes Ofenprogramm ...



... alle unsere Teigknetmaschinen für Haushalt und Gewerbe ...



... sowie das ganze professionelle Zubehör von MANZ rund ums Backen, Kochen und Garen!

Besuchen Sie unser Werk in Creglingen!



Motivierte Mitarbeiter mit viel Freude an der Arbeit ...



... handwerkliche Fertigung aus hochwertigen Materialien ...



... kombiniert mit modernster Technologie garantieren Ihnen Spitzenprodukte aus dem Hause MANZ!

Was der MANZ so alles kann

Backen von Brot, Brötchen, Pizzen, Salzgebäck, etc.

Hier arbeitet der MANZ nach dem Holzbackofen-Prinzip: Der Ofen wird auf die angegebene Temperatur vorgeheizt und das Backgut direkt auf die heiße MANZ Spezial-Backplatte geschoben. Dadurch schließt das Backgut an der Oberfläche sofort ab und erhält die typisch feine Rösche auf der Rinde, die von Feinschmeckern so sehr geschätzt wird. Der Backofen bleibt eingeschaltet bis das Backgut die gewünschte Bräunung erreicht hat (ca. 15 Min.). Anschließend wird der MANZ komplett abgeschaltet und das Backgut wird - nur durch die vom MANZ gespeicherte Backwärme - bei langsam fallender Temperatur schonend fertig gebacken, ohne weiter nachzubräunen. So wird Ihr Gebäck außen schön knusprig, hat immer die optimale Bräunung und bleibt innen wunderbar saftig.

Backen von Kuchen und Feingebäck

Auch hier wird der MANZ auf die angegebene Backtemperatur vorgeheizt. Das Gebäck wird auf einem Backblech oder in einer Backform (Tortenform) auf die heiße MANZ Spezial-Backplatte gestellt. Durch die sehr hohe Wärmeabstrahlung des

Ein Brotbackofen macht den besten Schweinebraten?!

Stimmt!

Aber nur, wenn es ein MANZ ist!

Denn der MANZ ist ein wahrer Meister aller Klassen. Er kann meisterlich:

- Backen
- Braten
- Grillen
- Dampfgaren
- Kochen
- Obst Dörren...



Professionell Backen, aber auch...



... schonend Dampfgaren, lecker Kochen



... saftig Braten, knusprig Grillen

Ofens sowie dem Eigendampf im Backraum des MANZ geht Ihr Gebäck wunderbar auf und wird locker und luftig wie noch nie!

Dampfgaren

Beim Dampfgaren werden im MANZ (je nach Gargut) Temperaturen zwischen 100°C und 140°C eingestellt. Einfach das gereinigte Gargut auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Zugabe von Fremdwasser oder Fremddampf ist im MANZ nicht nötig! Ihr Gemüse gart absolut schonend nur im eigenen Dampf und alle wertvollen Vitamine, Mineral- und Vitalstoffe bleiben voll erhalten! So erhalten Sie frische und gesunde Kost mit dem vollen Eigengeschmack des Garguts. Erleben Sie den MANZ!

Braten und Grillen

Frischer Fisch, knuspriges Geflügel und saftige Braten gelingen im MANZ einfach hervorragend. Auch hier wird der Ofen wieder auf die vorgegebene Temperatur aufgeheizt und das Bratgut auf einem Bratblech oder in einer Bratpfanne in den vorgeheizten Ofen geschoben. Natürlich können im MANZ auch alle gängigen Brat- und Auflaufformen wie zum Beispiel Römertopf, Gusspfannen, Glas-Auflaufformen, etc. verwendet werden.



test - SIEGER
bei Stiftung Warentest:

„Etwas Besonderes ist der Backofen von MANZ. ...Unsere Backergebnisse waren alle sehr positiv. Der Brotbackofen eignet sich zudem auch zum Backen von Kuchen und Feingebäck, zum Braten von Fleisch und Geflügel. Schweinebraten und Hähnchen gerieten vorzüglich. Alles war gleichmäßig gebräunt, gut durchgegart, mit schöner Kruste. Und das bei einem vergleichsweise geringen Energieverbrauch.“

Zitat: Stiftung Warentest im Testheft beim Vergleich verschiedener Backöfen

Rundum ein echter MANZ!

MANZ **Temperatur-Wahlschalter** zum unabhängigen Regulieren der oberen Backetage

MANZ **Temperatur-Wahlschalter** zum unabhängigen Regulieren der unteren Backetage

Hauptbetriebsleuchte grün

Kontrollleuchten zur Anzeige der genauen Backtemperatur (für jede Backetage hat der MANZ eine eigene Kontrollleuchte)

Der MANZ ist innen und außen komplett aus hochwertigem, hitze- und säurebeständigem **Edelstahl** gefertigt. Durch die glatten Oberflächen ist die Reinigung des MANZ sehr einfach und bequem

Die MANZ **Kondensat-Wanne** fängt evtl. entstehendes Kondenswasser sicher auf. Sie kann zum Entleeren und Reinigen einfach abgenommen werden

Mit dem MANZ **Temperaturwahlschalter** kann die Backtemperatur stufenlos von 30° bis 270°C eingestellt werden

Die MANZ **Spezial-Backplatten** sorgen für eine hohe Wärmespeicherung und gewährleisten eine absolut gleichmäßige Wärmeübertragung im ganzen Ofen

Die MANZ **Abschirmbleche** können zur Verstärkung der Oberhitze herausgenommen werden. So erreichen Sie den „Grill-Effekt“ bei bis zu 320°C

Das zweifach verglaste, große **Sichtfenster** aus Hochtemperatur-Sicherheitsglas sorgt für den nötigen Einblick beim Backen und verhindert einen Wärmeverlust nach außen

Der patentierte MANZ **Hakenriegel-Verschluss** garantiert, dass die Backofentüre immer fest verschlossen bleibt

Die MANZ **Spezial-Türdichtung** schließt den Backraum des Ofens komplett dampfdicht ab



Worin unterscheidet sich der MANZ von einem herkömmlichen Haushaltsherd?

Sie backen, braten und garen wie die Profis, ohne Zufuhr von Wasser oder Verwendung von Druck, nur durch das Einstellen der Temperatur und das Einhalten der Back- bzw. Garzeit.

Ganz schön heiß!

Jeder MANZ-Backofen verfügt über eine sogenannte direkte Beheizung, d.h. die Beheizung des Ofens findet durch das bewährte MANZ Heizsystem ohne zusätzliches Umluftgebläse direkt im Backraum statt. Somit haben Sie im MANZ die höchste Wärmeübertragung auf das Back-/Gargut und können Spitzentemperaturen bis zu 320°C erreichen.

Spezial-Backplatten

Eine einmalige Besonderheit des MANZ-Backofens sind die eingebauten Spezial-Backplatten aus dickem, eigens hierfür entwickeltem Grund-Inox-Edelstahl. Diese MANZ Spezial-Backplatten speichern die Backhitze in hohem Maße und sorgen für eine absolut gleichmäßige Wärmeverteilung im ganzen Backofen. Im MANZ wird das Backgut direkt auf die heiße MANZ Spezial-Backplatte geschoben. So erhalten Sie die unvergleichliche MANZ Backqualität - denn: Die intensive Wärme kommt beim MANZ ohne Umwege direkt aus der Spezial-Backplatte auf das Backgut.

Dichter geht's nicht!

Der MANZ ist der einzige Haushaltsbackofen, der komplett dampfdicht abschließt. Dies wird durch den patentierten MANZ Hakenriegel-Verschluss in Kombination mit der MANZ Spezial-Türdichtung erreicht. Somit verbleibt die gesamte Eigenfeuchtigkeit des Back-/Gargutes im Ofen, es bleibt dadurch immer saftig und trocknet niemals aus.

Doppelt macht sparsam!

Der MANZ ist zweifach isoliert, also doppelt so stark wie ein herkömmlicher Haushaltsherd. Diese starke Isolierung hält die Hitze im Backraum und verhindert ein Durchdringen nach außen. Dadurch ergeben sich für Sie gleich mehrere Vorteile: Die Außentemperatur des Ofens bleibt niedrig und der Ofen braucht wesentlich weniger Energie. So benötigt der MANZ bei gleicher Ofengröße nur ungefähr die Hälfte der Energie eines herkömmlichen Haushaltsbackofens. Das schont die Umwelt und Ihren Geldbeutel!

„Edel“ im Stahl - leicht in der Reinigung!

Der MANZ ist innen und außen komplett aus rostfreiem, hitze- und säurebeständigem Edelstahl gefertigt. Das macht ihn nicht nur edel im Design, sondern auch sehr einfach zu reinigen. Die glatten Flächen des Edelstahls können mühelos mit jedem handelsüblichen Haushalts- oder Backofenreiniger gereinigt werden.

Höchste Handwerksqualität „Made in Germany“

Jeder MANZ-Backofen wird komplett in handwerklicher Arbeit hier in unserem Werk in Creglingen hergestellt. Durch unsere hohen Qualitätsansprüche beträgt die durchschnittliche Lebensdauer eines MANZ-Backofens über 30 Jahre! Sie können also sicher sein, dass Sie an Ihrem MANZ über Jahrzehnte hinweg viel Freude haben werden.

Ein Alleskönner, der es Ihnen einfach macht!

Der MANZ ist mehr als nur ein Backofen, er ist ein wahrer Alleskönner! In Ihrem MANZ können Sie perfekt backen, meisterlich kochen, braten, grillen, dampfgaren, dörren, etc., und das bei kinderleichter Bedienung und Handhabung!



Die MANZ Baureihe „MINI“

Modelle 10/1, 10/1 E und 10/1 EK

Unsere Profi-Backofenserie für den kleinen Haushalt, jedoch für höchst anspruchsvolle Bäcker und Köche!

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 1 Backetage, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatte
- Sichtfenster und Innenbeleuchtung
- Backtemperatur stufenlos von 30° bis 270°C einstellbar
- Große Kontrollleuchte zur Anzeige der Backtemperatur
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden
- Als Standgerät (10/1) oder Einbaugerät (10/1 E und 10/1 EK) lieferbar

Einbaumaße (für Einbaugeräte 10/1 E und 10/1 EK)

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles, abgeschlossenes Gesamtbild.

Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 50,0 cm betragen.

Höhe: Die Einbaubacköfen Typ 10/1 E und 10/1 EK passen in der Höhe ideal in Einbauöffnungen für handelsübliche Mikrowellen. Grundsätzlich gilt: Die lichte Höhe der Einbauöffnung muss mindestens 40,0 cm betragen.

Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 40,0 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.

Das MANZ Tischgerät Modell 10/1 eignet sich hervorragend als Universalgerät für den kleinen Bedarf oder als Zweitgerät. Es findet überall seinen Platz und kann an jede beliebige Steckdose angeschlossen werden.

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
1,6 kW	230 V	38 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backfläche)	Höhe der Backetage
50 x 60 x 45 cm	38 x 44 cm	20 cm



MANZ Einbaumodell 10/1 E in einem Küchen-Hochschrank auf Arbeitshöhe eingebaut: Unübertroffene Backqualität bei hohem Bedienkomfort!

Typ 10/1 E

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
1,6 kW	230 V	38 kg
Außenmaße (BxTxH) ohne Verblendung	Innenmaße (Backfläche)	Höhe der Backetage
50 x 56 x 40 cm	38 x 44 cm	20 cm

Der MANZ 10/1 EK mit Kochplattenschaltern zur Steuerung eines Kochfeldes (Edelstahlkochfeld oder Glaskeramik). Diese Ofengröße ist einzigartig und gibt es nur von MANZ!

Typ 10/1 EK

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
1,6 kW	400 V	40 kg
Außenmaße (BxTxH) ohne Verblendung	Innenmaße (Backfläche)	Höhe der Backetage
50 x 56 x 40 cm	38 x 44 cm	20 cm



MANZ Tischgerät Modell 10/2: Leistungsstark, kompakt und vielseitig! Dabei sehr einfach in der Aufstellung und an jede Steckdose anschließbar.

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
2,5 kW	230 V	48 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
50 x 60 x 65 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm

Die MANZ Baureihe „MIDI“

Modelle 10/2, 10/2 E und 10/2 EK

machen sich schnell unentbehrlich in jedem Haushalt!

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 2 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Sichtfenster und Innenbeleuchtung für die obere Backetage
- Backtemperatur stufenlos von 30° bis 270°C einstellbar
- Wahlschalter für die Beheizung einer oder beider Backetagen
- Zwei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden
- Als Standgerät (10/2) oder Einbaugerät (10/2 E und 10/2 EK) lieferbar

Einbaumaße (für Einbaugeräte 10/2 E und 10/2 EK):

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles, abgeschlossenes Gesamtbild.

Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 50,0 cm betragen.

Höhe: Die Einbaubacköfen Typ 10/2 E und 10/2 EK passen in der Höhe ideal in jede Einbauöffnung aller handelsüblichen Backöfen. Grundsätzlich gilt: Die lichte Höhe der Einbauöffnung muss mindestens 60,0 cm betragen. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 60,0 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.



MANZ Einbaumodell 10/2 E bedienungsfreundlich und elegant auf Sichthöhe eingebaut. Backspaß pur bei optimaler Leistung für jeden Haushalt.

Typ 10/2 E

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
2,5 kW	230 V	48 kg
Außenmaße (BxTxH) ohne Verblendung	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
50 x 56 x 60 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm



MANZ Modell 10/2 EK, praktisch in die Küchenzeile integriert, mit Multifunktionsuhr M3 (optional). Der Klassiker unter den Haushaltsherden: Leistungsstark, flexibel und pflegeleicht!

Typ 10/2 EK

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
2,5 kW	400 V	50 kg
Außenmaße (BxTxH) ohne Verblendung	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
50 x 56 x 60 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm



MANZ Standgerät Modell 10/3: Viel Backfläche bei wenig Platzbedarf und geringem Energieverbrauch. Auch für dieses Modell genügt eine einfache Schuko-Steckdose.

Anschlusswert Backofen	Spannung (wahlweise)	Gewicht
3,4 kW	230 / 400 V	62 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
50 x 60 x 85 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm

Die MANZ Baureihe „MAXI“ Modelle 10/3, 10/3 E und 10/3 EK Viel Kapazität bei kompakter Bauweise!

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 3 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Sichtfenster und Innenbeleuchtung für die obere Backetage
- Backtemperatur stufenlos von 30° bis 270°C einstellbar
- Wahlschalter für die Beheizung von 1, 2 oder 3 Backetagen
- Drei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden
- Als Standgerät (10/3) oder Einbaugerät (10/3 E und 10/3 EK) lieferbar

Einbaumaße (für Einbaugeräte 10/3 E und 10/3 EK)

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles, abgeschlossenes Gesamtbild.

Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 50,0 cm betragen.

Höhe: Der Einbaubackofen Typ 10/3 E passt in der Größe ganz genau in jede Kühschrank-Einbauöffnung, der 10/3 EK passt ideal für den Einbau unter die Küchenarbeitsplatte. Grundsätzlich gilt: Die lichte Höhe der Einbauöffnung muss mindestens 80,0 cm betragen. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 80,0 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.

Profi-Backöfen für den Haushalt



MANZ Modell 10/3 E in einer Kühlschrank-Einbauöffnung halbhoch eingebaut. Dieses Gerät bietet mit 3 leistungsstarken Backetagen genügend Kapazität für den größeren Bedarf.

Typ 10/3 E

Anschlusswert Backofen	Spannung (wahlweise)	Gewicht
3,4 kW	230 / 400 V	62 kg
Außenmaße (BxTxH) ohne Verblendung	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
50 x 56 x 80 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm

MANZ Modell 10/3 EK mit Kochplattenschaltern: Einen Backherd mit dieser Kapazität und in jede beliebige Küchenzeile integrierbar, das gibt es nur von MANZ! (Multifunktionsuhr optional)

Typ 10/3 EK

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
3,4 kW	400 V	64 kg
Außenmaße (BxTxH) ohne Verblendung	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
50 x 56 x 82/87 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm



**Aus der MANZ Vario Serie der „Midi-Vario“
Modell 10/2 VK
Modern und flexibel: Standherde von MANZ**

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 2 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Sichtfenster und Innenbeleuchtung für die obere Backetage
- Backtemperatur stufenlos von 30° bis 270°C einstellbar
- Wahlschalter für die Beheizung einer oder beider Backetagen
- Zwei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Geräumige Edelstahlschublade im Ofensockel integriert
- Steuerung der Kochplatten durch vier Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Wahlweise ausgestattet mit MANZ Edelstahlkochfeld oder MANZ Glaskeramikkochfeld (MANZ Kochfelder siehe Seite 25-27)
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden
- Ofen kann wahlweise frei aufgestellt oder eingebaut werden

MANZ Modell 10/2 VK mit 2 Backetagen und integrierter Edelstahlschublade. Dieser elegante Backherd von MANZ passt einfach in jede Küche! (Multifunktionsuhr optional)

Anschlusswert (kompl. mit Kochfeld)	Spannung	Gewicht
9,5 kW	400 V	78 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
50/60x60x86/91 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm

Einbaumaße:

Breite: Das MANZ Modell 10/2 VK kann wahlweise in 50,0 cm oder 60,0 cm Breite geliefert werden. Die Innenmaße (Backflächen) des Ofens bleiben davon jedoch unberührt. Somit passt dieses Modell problemlos in jede 50er oder 60er Herdnische.

Höhe: Je nach Arbeitshöhe Ihrer Küche ist das Modell 10/2 VK in den Höhen 86,0 cm oder 91,0 cm lieferbar. Dadurch kann dieses Modell ohne Aufwand in jede Küche integriert werden.

**Aus der MANZ Vario Serie der „Maxi-Vario“
Modell 10/3 VK
Hohe Kapazität - Vielseitiger Einsatz - Maximaler Nutzen**

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 3 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Sichtfenster und Innenbeleuchtung für die obere Backetage
- Backtemperatur stufenlos von 30° bis 270°C einstellbar
- Wahlschalter für die Beheizung von 1, 2 oder 3 Backetagen
- Drei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Steuerung der Kochplatten durch vier Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Wahlweise ausgestattet mit MANZ Edelstahlkochfeld oder MANZ Glaskeramikkochfeld (MANZ Kochfelder siehe Seite 25-27)
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden
- Ofen kann wahlweise frei aufgestellt oder eingebaut werden

Einbaumaße:

Breite: Das MANZ Modell 10/3 VK kann wahlweise in 50,0 cm oder 60,0 cm Breite geliefert werden. Die Innenmaße (Backflächen) des Ofens bleiben davon jedoch unberührt. Somit passt dieses Modell problemlos in jede 50er oder 60er Herdnische.

Höhe: Je nach Arbeitshöhe Ihrer Küche ist das Modell 10/3 VK in den Höhen 86,0 cm oder 91,0 cm lieferbar. Dadurch kann dieses Modell ohne Aufwand in jede Küche integriert werden.



Das MANZ Modell 10/3 VK mit 3 Backetagen bietet viel Kapazität bei kompakten Außenmaßen. Dieser elegante Backherd findet in jeder Küche seinen Platz!

Typ 10/3 VK

Anschlusswert (kompl. mit Kochfeld)	Spannung	Gewicht
10,4 kW	400 V	80 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
50/60x60x86/91 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm



MANZ Spitzenmodell 30/2 mit 2 Backetagen:
An Eleganz, Bedienkomfort und Backqualität
nicht zu übertreffen!

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
2,6 kW	230 V	62 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
60 x 58 x 64 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm

Die Premium-Backöfen der Meisterklasse: Spitzen-Modelle **30/2**, **30/2 E** und **30/2 EK** Die MANZ-Profi-Line für höchste Ansprüche!

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 2 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Durch zwei separate Thermostate sind beide Backetagen unabhängig voneinander beheizbar und einzeln stufenlos von 30° bis 270°C einstellbar
- Extra großes Sichtfenster für beide Backetagen aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Optimale Ausleuchtung beider Backetagen durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Zwei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Als Standgerät (30/2) oder Einbaugerät (30/2 E und 30/2 EK) lieferbar

Einbaumaße (für Einbaugeräte 30/2 E und 30/2 EK):

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles Gesamtbild. Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 56,0 cm betragen.

Höhe: Die Einbaubacköfen Typ 30/2 E und 30/2 EK passen in der Höhe ideal in jede Einbauöffnung aller handelsüblichen Backöfen. Grundsätzlich gilt: Die lichte Höhe der Einbauöffnung muss mindestens 60,0 cm betragen. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 60,0 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.

Profi-Backöfen für Haushalt und Gewerbe



MANZ Spitzenmodell 30/2 E, praktisch und elegant auf Sichthöhe eingebaut. Professionelle Backtechnik kombiniert mit edlem Design!

Typ 30/2 E

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
2,6 kW	230 V	54 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
60 x 56 x 60 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm



MANZ Spitzenmodell 30/2 EK, edel in die Küchenzeile integriert. Das Glanzstück in jeder Küche! (Multifunktionsuhr optional)

Typ 30/2 EK

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
2,6 kW	400 V	56 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
60 x 56 x 60 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm





MANZ Spitzenmodell 30/3 mit 3 Backetagen:
 Professionelle Backtechnik mit höchstem Bedienkomfort
 und edlem Design!

Anschlusswert Backofen	Spannung (wahlweise)	Gewicht
3,5 kW	230 / 400 V	80 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
60 x 58 x 81,5 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm

Leistung und Ästhetik pur:

Spitzen-Modelle 30/3, 30/3 E und 30/3 EK

Starke Partner für höchste Anforderungen!

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 3 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Durch drei separate Thermostate sind alle drei Backetagen unabhängig voneinander beheizbar und einzeln stufenlos von 30° bis 270°C einstellbar
- Extra großes Sichtfenster für alle drei Backetagen aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Optimale Ausleuchtung aller Backetagen durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Drei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Als Standgerät (30/3) oder Einbaugerät (30/3 E und 30/3 EK) lieferbar

Einbaumaße (für Einbaugeräte 30/3 E und 30/3 EK):

Breite: MANZ Einbaubacköfen haben Normmaße und passen somit problemlos in jeden handelsüblichen 60er Schrank. Dabei decken die Einbaublenden des Ofens die Seitenrahmen des Schrankes ab und sorgen für ein edles Gesamtbild. Für nicht genormte Schränke gilt: Die lichte Weite der Einbauöffnung muss mindestens 56,0 cm betragen.

Höhe: Der Einbaubackofen Typ 30/3 E passt in der Größe ganz genau in jede Külschrankeinbauöffnung, der 30/3 EK passt ideal für den Einbau unter die Küchenarbeitsplatte. Grundsätzlich gilt: Die lichte Höhe der Einbauöffnung muss mindestens 80,0 cm betragen. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 80,0 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.

Profi-Backöfen für Haushalt und Gewerbe



MANZ Spitzen-Einbaubackofen 30/3 E für den großen Bedarf. Einfach im Stehen bedienen: Dieser elegante Einbaufen passt auch in den Kühlschrankausschnitt Ihrer Küche!

Typ 30/3 E

Anschlusswert Backofen	Spannung (wahlweise)	Gewicht
3,5 kW	230 / 400 V	75 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
60 x 56 x 80 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm



Große Kapazität auf wenig Raum! Der „bodenständige“ MANZ Spitzen-Einbaubackofen 30/3 EK unter einer Arbeitsplatte mit eingebautem Kochfeld. (Multifunktionsuhr optional)

Typ 30/3 EK

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
3,5 kW	400 V	77 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
60 x 56 x 82/87 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm



Aus der MANZ-Vario-Serie: der „Hit-Vario“ Spitzen-Modell 30/2 VK aus der MANZ-Profi-Line Ideal für Haushalt und Kleingastronomie!

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 2 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Durch zwei separate Thermostate sind beide Backetagen unabhängig voneinander beheizbar und einzeln stufenlos von 30° bis 270°C einstellbar
- Extra großes Sichtfenster für beide Backetagen aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Optimale Ausleuchtung beider Backetagen durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Zwei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Geräumige Edelstahlschublade im Ofensockel integriert
- Steuerung der Kochplatten durch vier Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Wahlweise ausgestattet mit MANZ Edelstahlkochfeld oder MANZ Glaskeramikkochfeld (MANZ Kochfelder siehe Seite 25-27)
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden
- Ofen kann wahlweise frei aufgestellt oder eingebaut werden

Der MANZ Spitzen-Backherd 30/2 VK bietet neben hohem Bedienkomfort und unübertrefflicher Backqualität noch reichlich Stauraum in der geräumigen Edelstahlschublade. (Multifunktionsuhr optional)

Anschlusswert (kompl. mit Kochfeld)	Spannung	Gewicht
9,6 kW	400 V	85 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
60 x 60 x 86/91 cm	38 x 44 cm	20 / 17 cm

Einbaumaße:

Breite: Das MANZ Spitzenmodell 30/2 VK hat eine Gesamtbreite von 60,0 cm und passt somit problemlos in jede 60er Herdnische. Grundsätzlich gilt: Die lichte Weite der Backofennische muss mindestens 60,0 cm betragen.

Höhe: Je nach Arbeitshöhe Ihrer Küchen ist dieses Spitzenmodell in den Höhen 86,0 cm oder 91,0 cm lieferbar. Dadurch kann der MANZ 30/2 VK ohne Aufwand in jede Küche integriert werden.

Aus der MANZ-Vario-Serie: der „Top-Vario“ Spitzen-Modell **30/3 VK** aus der MANZ-Profi-Line Der Backherd für Leistungs- und Qualitätsbewusste!

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 3 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Durch drei separate Thermostate sind alle drei Backetagen unabhängig voneinander beheizbar und einzeln stufenlos von 30° bis 270°C einstellbar
- Extra großes Sichtfenster für alle drei Backetagen aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Optimale Ausleuchtung aller drei Backetagen durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Drei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Steuerung der Kochplatten durch vier Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar (Schalter wahlweise links oder oben angeordnet)
- Kontrollleuchte für jede einzelne Kochstelle
- Wahlweise ausgestattet mit MANZ Edelstahlkochfeld oder MANZ Glaskeramikkochfeld (MANZ Kochfelder siehe Seite 25-27)
- Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden
- Ofen kann wahlweise frei aufgestellt oder eingebaut werden

Einbaumaße:

Breite: Das MANZ Spitzenmodell 30/3 VK hat eine Gesamtbreite von 60,0 cm und passt somit problemlos in jede 60er Herdnische. Grundsätzlich gilt: Die lichte Weite der Backofennische muss mindestens 60,0 cm betragen.

Höhe: Je nach Arbeitshöhe Ihrer Küchen ist dieses Spitzenmodell in den Höhen 86,0 cm oder 91,0 cm lieferbar. Dadurch kann der MANZ 30/3 VK ohne Aufwand in jede Küche integriert werden.



Typ 30/3 VK

Der MANZ Spitzen-Backherd 30/3 VK ist **die** Lösung für jede Wirtschaftsküche. Ob Haushalt, Landwirtschaft oder Gastronomie: Dieser MANZ wird schnell zum unentbehrlichen Helfer!

Anschlusswert (kompl. mit Kochfeld)	Spannung	Gewicht
11,6 kW	400 V	90 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
60 x 60 x 86/91 cm	38 x 44 cm	20 / 17 / 17 cm



Der MANZ „Spezial“:
Spitzen-Modell 30/4 aus der MANZ-Profi-Line
Maximale Backleistung auf kleinstem Raum!

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 4 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Durch vier separate Thermostate sind alle vier Backetagen unabhängig voneinander beheizbar und einzeln stufenlos von 30° bis 270°C einstellbar
- Extra großes Sichtfenster für alle vier Backetagen aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Optimale Ausleuchtung aller Backetagen durch professionelles Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Vier Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Ofen ist unterbaufähig und kann bei Bedarf unter die Küchenarbeitsplatte eingebaut werden

Einbaumaße (nur bei Einbau unter die Küchenarbeitsplatte):

Breite: Das MANZ Spitzenmodell 30/4 hat eine Gesamtbreite von 60,0 cm und kann somit serienmäßig unter jede Küchenarbeitsplatte eingebaut werden.

Grundsätzlich gilt: Die lichte Weite der Backofennische muss mindestens 60,0 cm betragen.

Höhe: Das MANZ Spitzenmodell 30/4 passt mit 81,5 cm Gesamthöhe ideal für den Einbau unter die Küchenarbeitsplatte.

Grundsätzlich gilt: Die lichte Höhe der Einbauöffnung (Backofennische) muss mindestens 81,5 cm betragen. Ist die lichte Höhe der Einbauöffnung größer als 81,5 cm, so wird die Differenz durch angepasste Abschlussblenden ausgeglichen.

MANZ Spitzenmodell 30/4 mit 4 Backetagen. Speziell zum Backen von Pizza, Brötchen und Kleingebäck bietet dieses Gerät viel Kapazität auf kleinem Raum!

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
4,4 kW	400 V	90 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Backetagen
60 x 58 x 81,5 cm	38 x 44 cm	14/12,5/12,5/12,5 cm



**Die preiswerte Alternative für den Vermarkter:
Modelle 10/6 und 30/6
Viel Back-Kapazität auf kleinstem Raum!**

Durch diese ideale Kombination zweier eigenständiger MANZ-Backöfen übereinander erhält man die doppelte Back-Kapazität bei gleicher Grundfläche, jedoch mit nur einem einzigen Stromanschluss!

Bild links: MANZ Modell 10/6 bestehend aus zwei übereinander gebauten Modellen 10/3.
(Beschreibung und Ausstattung siehe Seite 12)

Bild rechts: MANZ Modell 30/6 bestehend aus zwei übereinander gebauten Modellen 30/3.
(Beschreibung und Ausstattung siehe Seite 18)

Beide Modelle sind auch mit 5 Bracketagen lieferbar (Modell 10/5 und Modell 30/5).



Typ 10/6

MANZ Modell 10/6 mit 6 Bracketagen.
Das bewährte Grundmodell für "Vielbäcker".

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
6,8 kW	400 V	124 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Bracketagen
50 x 60 x 165 cm	38 x 44 cm	20/17/17/20/17/17 cm

Typ 30/6

MANZ Modell 30/6 mit 6 Bracketagen.
Kompakt, leistungsstark, zuverlässig!

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
7,0 kW	400 V	160 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Backflächen)	Höhe der Bracketagen
60 x 58 x 165 cm	38 x 44 cm	20/17/17/20/17/17 cm



Der MANZ Profi-Gärschrank G6 gibt jedem Teig den richtigen Auftrieb!

Da kommt Bewegung in den Teig: MANZ Gärschrank Modell G6 Für jeden Teig immer das optimale Klima!

Mit dem MANZ Profi-Gärschrank Modell G6 hat jeder Teig immer die idealen Gärbedingungen. Damit gelingen Ihnen alle Backwaren ganz einfach „groß“-artig, und das im wahrsten Sinne des Wortes! Egal ob Brötchen, Baguettes, Brezeln, Brot und vieles mehr, mit dieser professionellen Lösung aus dem Hause MANZ werden auch Ihre Backwaren so locker, groß und luftig wie noch nie!

Ausstattung:

- Kompletter Gärschrank aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 6 Einschübe für Backbleche
- Große Glastüre aus Sicherheitsglas zur Überwachung des Gärvorgangs
- Einschubschienen zum Reinigen herausnehmbar
- Gärtemperatur stufenlos von 30° bis 90°C einstellbar
- Regulierung des Gärraumklimas über Dampferzeugung durch einen manuell befüllbaren Wasserbehälter
- Gleichmäßiges Gärklima auf allen Einschubebenen durch ständige Umwälzung der Raumluft im Gärschrank
- Geeignet zum professionellen Gären von Teiglingen, zur professionellen Herstellung von Sauerteigen und auch zum Warmhalten von größeren Mengen an Speisen
- Gärschrank ist unterbaufähig und kann bei Bedarf unter die Küchenarbeitsplatte eingebaut werden

Anschlusswert Gärschrank	Spannung	Gewicht
1,5 kW	230 V	48 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Blechgröße)	Einschübe
60 x 60 x 90 cm	36 x 43 cm	6 Stück

Das passende Kochfeld für Ihren MANZ-Ofen!

Selbstverständlich kann man an einem MANZ-Ofen jedes beliebige Kochfeld anschließen.



MANZ Glaskeramikkochfeld Typ MCO 60/20 mit Edelstahlrahmen

Aber wir meinen: zu einem besonderen Backofen gehört auch ein besonderes Kochfeld! Deshalb stellt MANZ für Sie eine Reihe hochwertiger und erstklassiger Kochfelder her, die zu Ihrem MANZ genau passen. Egal ob Edelstahl- oder Glaskeramikkochfeld, ob kleine Kochplatten oder große, ob mit oder ohne Bräterzone: im MANZ-Sortiment finden Sie genau das Richtige für Ihre Ansprüche.

Neben der bekannten MANZ Qualität und der Verwendung

ausschließlich hochwertigster Materialien zeichnen sich die MANZ Kochfelder durch folgende Besonderheiten aus:

- Extrem schnelle Hitzeentwicklung beim Einschalten des Kochfeldes
- Schnelles Abflachen der Hitze beim Zurück- bzw. Ausschalten des Kochfeldes
- Integrierter Dampfzug aus Edelstahl für den Backofen (optimal unter der Dunstabzugshaube platziert)
- MANZ Glaskeramikkochfelder sind durch das strukturierte Dekor sehr edel im Design und unempfindlich gegen Verschmutzung und Kratzer.



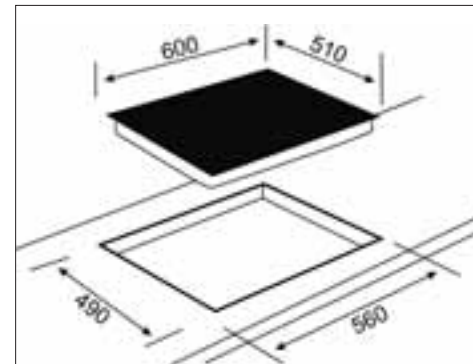
Der integrierte Dampfzug ist bei den MANZ Kochfeldern optimal platziert und sorgt für ein direktes Entweichen des Dampfes in die Dunstabzugshaube

MANZ Kochfelder - Maßübersicht für den Einbau

MANZ Kochfelder gibt es in verschiedenen Größen und für verschiedene Ausschnittmaße. Untenstehende Maßskizzen und nachfolgende Abbildungen mit Beschreibung sollen Ihnen helfen, das richtige Kochfeld für Ihre Küche bzw. Ihre Einbausituation zu finden.

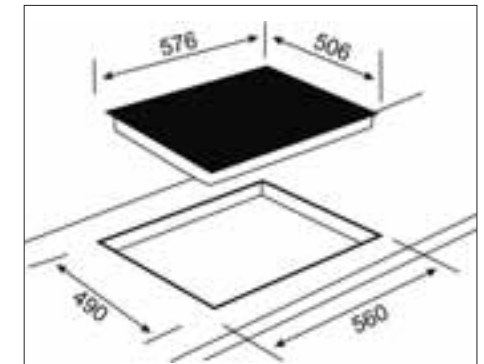
Maße für MANZ Kochfelder:

- MCO 60/10 Facettenschliff
- MCO 60/20 Facettenschliff
- MCA 60/10 Sensorschaltung



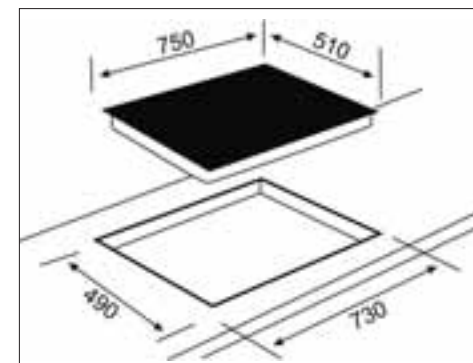
Maße für MANZ Kochfelder:

- MCO 60/10 Edelstahlrahmen
- MCO 60/20 Edelstahlrahmen
- MVO 60/10 aus Edelstahl



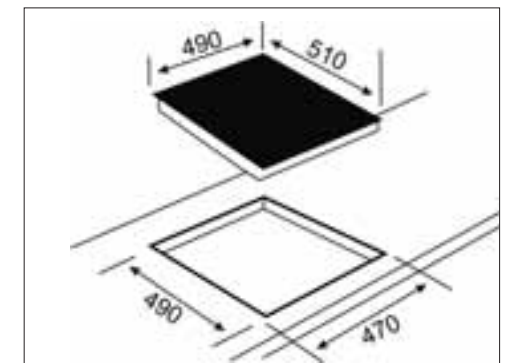
Maße für MANZ-Kochfeld:

- MCA 75/10 Sensorschaltung

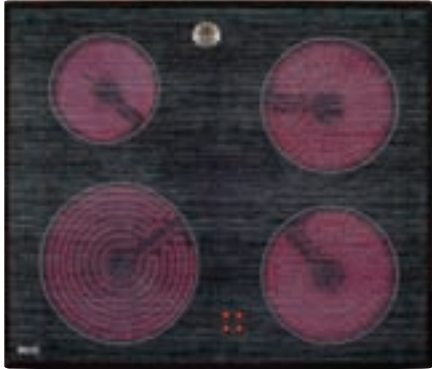


Maße für MANZ-Kochfeld:

- MVO 50/10 aus Edelstahl



Kochfeld MCO 60/10 mit Facettenschliff



MANZ Glaskeramikkochfeld für Schaltung über den Backofen. Mit integriertem Dampfabzug und Facettenschliff. Alle Kochstellen mit superschneller „Thermoquick“-Heiztechnik. Strukturiertes Design-Dekor.

Kochstelle vorne links: Einkreiskochzone Ø 210 mm	2300 W
Kochstelle vorne rechts: Einkreiskochzone Ø 180 mm	1800 W
Kochstelle hinten links: Einkreiskochzone Ø 145 mm	1200 W
Kochstelle hinten rechts: Einkreiskochzone Ø 180 mm	1800 W
Außenmaße (BxT)	60 x 51 cm
Ausschnittmaße (BxT)	56 x 49 cm
Gesamtanschlusswert	7100 W

Kochfeld MCO 60/10 mit Edelstahlrahmen



MANZ Glaskeramikkochfeld für Schaltung über den Backofen. Mit integriertem Dampfabzug und Edelstahlrahmen. Alle Kochstellen mit superschneller „Thermoquick“-Heiztechnik. Strukturiertes Design-Dekor.

Kochstelle vorne links: Einkreiskochzone Ø 210 mm	2300 W
Kochstelle vorne rechts: Einkreiskochzone Ø 180 mm	1800 W
Kochstelle hinten links: Einkreiskochzone Ø 145 mm	1200 W
Kochstelle hinten rechts: Einkreiskochzone Ø 180 mm	1800 W
Außenmaße (BxT)	58 x 51 cm
Ausschnittmaße (BxT)	56 x 49 cm
Gesamtanschlusswert	7100 W

Kochfeld MCO 60/20 mit Facettenschliff



MANZ Glaskeramikkochfeld für Schaltung über den Backofen. Mit integriertem Dampfabzug und Facettenschliff. Alle Kochstellen mit superschneller „Thermoquick“-Heiztechnik. Strukturiertes Design-Dekor.

Kochstelle vorne links: Zweikreiskochzone (zuschaltbar) Ø 120 mm / 210 mm	2200 W
Kochstelle vorne rechts: Einkreiskochzone Ø 180 mm	1800 W
Kochstelle hinten links: Einkreiskochzone Ø 145 mm	1200 W
Kochstelle hinten rechts: Bräterkochzone (zuschaltbar) Ø 170 mm / 265 mm	2400 W
Außenmaße (BxT)	60 x 51 cm
Ausschnittmaße (BxT)	56 x 49 cm
Gesamtanschlusswert	7600 W

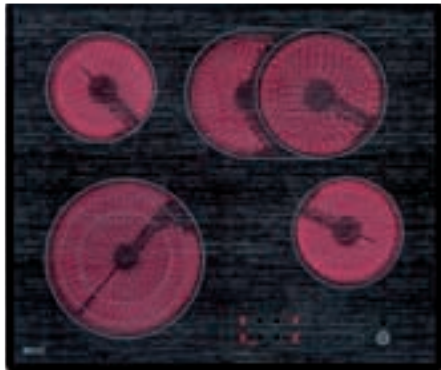
Kochfeld MCO 60/20 mit Edelstahlrahmen



MANZ Glaskeramikkochfeld für Schaltung über den Backofen. Mit integriertem Dampfabzug und Edelstahlrahmen. Alle Kochstellen mit superschneller „Thermoquick“-Heiztechnik. Strukturiertes Design-Dekor.

Kochstelle vorne links: Zweikreiskochzone (zuschaltbar) Ø 120 mm / 210 mm	2200 W
Kochstelle vorne rechts: Einkreiskochzone Ø 180 mm	1800 W
Kochstelle hinten links: Einkreiskochzone Ø 145 mm	1200 W
Kochstelle hinten rechts: Bräterkochzone (zuschaltbar) Ø 170 mm / 265 mm	2400 W
Außenmaße (BxT)	58 x 51 cm
Ausschnittmaße (BxT)	56 x 49 cm
Gesamtanschlusswert	7600 W

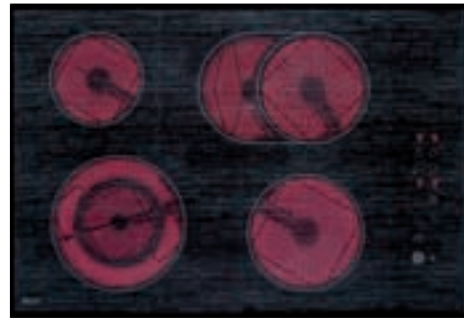
Kochfeld MCA 60/10 mit Sensorschaltung



MANZ Glaskeramikkochfeld mit integrierter Sensorschaltung. Mit Facettenschliff. Alle Kochstellen mit superschneller „Thermoquick“-Heiztechnik. Mit Timer und Kindersicherung. Strukturiertes Design-Dekor.

Kochstelle vorne links: Zweikreiskochzone (zuschaltbar) Ø 120 mm / 210 mm	2200 W
Kochstelle vorne rechts: Einkreiskochzone Ø 145 mm	1200 W
Kochstelle hinten links: Einkreiskochzone Ø 145 mm	1200 W
Kochstelle hinten rechts: Bräterkochzone (zuschaltbar) Ø 170 mm / 265 mm	2400 W
Außenmaße (BxT)	60 x 51 cm
Ausschnittmaße (BxT)	56 x 49 cm
Gesamtanschlusswert	7000 W

Kochfeld MCA 75/10 mit Sensorschaltung



MANZ Glaskeramikkochfeld mit integrierter Sensorschaltung. Mit Facettenschliff. Alle Kochstellen mit superschneller „Thermoquick“-Heiztechnik. Mit Timer und Kindersicherung. Strukturiertes Design-Dekor.

Kochstelle vorne links: Zweikreiskochzone (zuschaltbar) Ø 120 mm / 210 mm	2200 W
Kochstelle vorne rechts: Einkreiskochzone Ø 180 mm	1800 W
Kochstelle hinten links: Einkreiskochzone Ø 145 mm	1200 W
Kochstelle hinten rechts: Bräterkochzone (zuschaltbar) Ø 170 mm / 265 mm	2400 W
Außenmaße (BxT)	75 x 51 cm
Ausschnittmaße (BxT)	73 x 49 cm
Gesamtanschlusswert	7600 W

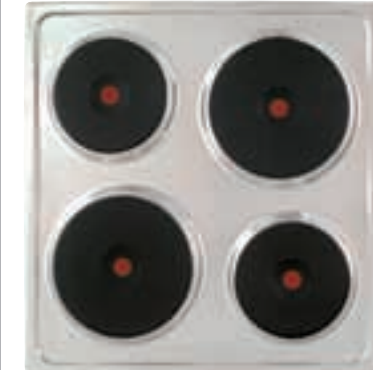
Kochfeld MVO 60/10 aus Edelstahl



MANZ Edelstahlkochfeld für Schaltung über den Backofen. Mit integriertem Dampfabzug. Komplettes Kochfeld aus hochwertigem Edelstahl. Mit vier schnell aufheizenden Kochplatten aus speziellem Stahlguss.

Kochstelle vorne links: Stahlkochplatte Ø 180 mm	2000 W
Kochstelle vorne rechts: Stahlkochplatte Ø 145 mm	1500 W
Kochstelle hinten links: Stahlkochplatte Ø 145 mm	1500 W
Kochstelle hinten rechts: Stahlkochplatte Ø 180 mm	2000 W
Außenmaße (BxT)	58 x 51 cm
Ausschnittmaße (BxT)	56 x 49 cm
Gesamtanschlusswert	7000 W

Kochfeld MVO 50/10 aus Edelstahl



MANZ Edelstahlkochfeld für Schaltung über den Backofen. Komplettes Kochfeld aus hochwertigem Edelstahl. Mit vier schnell aufheizenden Kochplatten aus speziellem Stahlguss.

Kochstelle vorne links: Stahlkochplatte Ø 180 mm	2000 W
Kochstelle vorne rechts: Stahlkochplatte Ø 145 mm	1500 W
Kochstelle hinten links: Stahlkochplatte Ø 145 mm	1500 W
Kochstelle hinten rechts: Stahlkochplatte Ø 180 mm	2000 W
Außenmaße (BxT)	49 x 51 cm
Ausschnittmaße (BxT)	47 x 49 cm
Gesamtanschlusswert	7000 W



Türscharnier rechts / links

Alle MANZ-Backöfen sind serienmäßig mit dem Türscharnier auf der rechten Seite ausgestattet, d.h. die Backofentüre öffnet sich von links nach rechts.

Bei Bedarf erhalten Sie Ihren MANZ-Backofen jedoch auch mit dem Türscharnier auf der linken Seite, d.h. die Backofentüre öffnet sich von rechts nach links. Dieser Service von MANZ ist kostenlos.



Multifunktionsuhr M3

Mit der MANZ Multifunktionsuhr M3 kann der komplette MANZ-Backofen bis zu 24 Stunden im Voraus digital programmiert und gesteuert werden. Einschaltzeit, Back- bzw. Kochzeit, Ausschaltzeit - Sie bestimmen im Voraus, den Rest erledigt der MANZ von alleine. Selbstverständlich kann diese Multifunktionsuhr auch einfach nur als Backzeit-Klingelmelder und Zeitanzeiger verwendet werden.



Backofen-Untergestell

Auf Wunsch erhalten Sie selbstverständlich auch für jeden Ofentyp das passende Untergestell aus Edelstahl von MANZ.

Dieses wird exakt für die jeweilige Ofengröße angefertigt und mit dem Ofen verschraubt. So haben Sie Ihren MANZ-Ofen immer auf der richtigen Arbeitshöhe.

Wahlweise auch mit Rollen lieferbar.



Backofen-Untergestell mit Blecheinschüben

Jedes Untergestell erhalten Sie auf Wunsch auch mit Außenverkleidung und Einschubschienen für Backbleche bzw. Edelstahlbräter. Somit haben Sie viel Stauraum und optimale Ablagemöglichkeiten für Ihre Bleche, Bräter und Backutensilien. Auch zum Auskühlen der Bleche nach dem Backen optimal geeignet.

Mögliche Anschlüsse für den MANZ-Ofen:

(wahlweise je nach Ofenmodell und/oder Kundenwunsch)



Direktanschluss
3adriges Kabel
230 V-Anschluss



Direktanschluss
5adriges Kabel
400 V-Anschluss



Anschluss mit
Schukostecker
230 V-Anschluss



Anschluss mit
Cekon-Stecker
400 V-Anschluss



Anschluss mit
Perilex-Stecker
400 V-Anschluss



Dampfableitung durch MANZ Kochfeld

Bei Kombination eines MANZ-Backofens mit einem MANZ Kochfeld kann der überschüssige Dampf durch den im Kochfeld integrierten Dampfzug optimal entweichen und von der darüber liegenden Dunstabzugshaube aufgenommen werden. Eine elegante und sehr einfache Art der Dampfableitung.



Dampfflöte

Besteht keine Möglichkeit den überschüssigen Dampf über die Außenwand ins Freie oder über das Kochfeld in die Abzugshaube abzuleiten, so kann die Ableitung auch mittels einer Dampfflöte erfolgen. Diese wird beim Backen nach vorne ausgezogen und nach dem Backen wieder zurück in das Ofengehäuse geschoben. So kann der Dampf frei in den Raum abziehen.

Der MANZ reguliert den Dampf - mit Sicherheit!

Bei herkömmlichen Haushaltsherden entweicht der *gesamte Eigendampf* des Back- bzw. Gargutes über die Backofentüre. Dies wirkt sich nicht nur sehr negativ auf das Back- bzw. Garergebnis aus, sondern zieht auf Dauer Ihre Küchenmöbel in Mitleidenschaft.

Beim MANZ verbleibt der gesamte Eigendampf im Backraum, nur der *überschüssige Dampf* wird nach außen abgeleitet.



Dampfrohr-Abschlussstück

Eine häufig bevorzugte (und auch die eleganteste) Art der Dampfableitung ist die direkte Ableitung des Dampfes durch die Außenwand ins Freie. Hierfür bietet MANZ (neben den passenden Rohrstücken) ein spezielles Abschlussstück aus Edelstahl für die Außenwand an. Damit ist Ihr Dampfzugsrohr außen elegant verkleidet und das Abschlussgitter hält "ungebetene Gäste" fern.



Dampfkondensierer D1

Haben Sie keine Möglichkeit, den überschüssigen Dampf abzuleiten, dann ist der MANZ D1 genau das Richtige für Sie. Das Gerät wird einfach mit einem Dampfschlauch an den Backofen angeschlossen. Der überschüssige Dampf kondensiert in dem Gerät zu Wasser, das sich in einer abnehmbaren Auffangwanne aus Edelstahl sammelt, die ganz einfach entleert werden kann.

Hierfür haben Sie beim MANZ verschiedene Möglichkeiten:

- Ableitung des überschüssigen Dampfes über das MANZ Kochfeld
- Ableitung des überschüssigen Dampfes durch die Außenwand
- Ableitung des überschüssigen Dampfes in ein Kondensiergerät
- Ableitung des überschüssigen Dampfes über die Ofenfront mittels der MANZ Dampfflöte

Haben Sie Fragen? Tel. 0 79 33 / 91 40-0 - wir beraten Sie gerne!



Ein wahrer Wirbelwind und Alleskönner: MANZ Modell 19 „Taifun“ Kombidämpfer und Profi-Heißluftbackofen in einem!

Viel mehr als nur heiße Luft:
Dieser professionelle Kombidämpfer und Profi-Heißluftbackofen von MANZ mit automatischem Bedampfungssystem ist ein wahrer Alleskönner! Durch seine sanfte Luftumwälzung eignet sich dieses Profigerät nicht nur hervorragend zum Backen und Braten, sondern auch speziell zum Dämpfen und Garen, und das in kürzester Zeit! Die kompakte und äußerst robuste Bauweise sowie der niedrige Anschlusswert (auch in 230 V-Ausführung erhältlich) machen den MANZ „Taifun“ zum idealen Partner für jede Metzgerei, Gastronomie, jeden Imbiss, Party-Service und Direktvermarkter.

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 6 Einschübe für Backbleche oder Gastronormbehälter 2/3
- Elektronische Steuerung der Back- bzw. Gartemperatur mit digitaler Anzeige des „Sollwertes“ und des „Istwertes“
- Zuschaltbarer Kerntemperaturfühler und elektronische Steuerung des Ofens über die Kerntemperatur mit digitaler Anzeige des „Sollwertes“ und des „Istwertes“
- Ofen ist wahlweise auch mit manueller Steuerung lieferbar
- Zuschaltbare automatische Bedampfung und Luftbefeuchtung
- Dampfknopf zum Einbringen zusätzlicher Dampfstöße
- Extra großes Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas
- Optimale Ausleuchtung des Ofens durch professionelles Beleuchtungssystem „Neo Lux“
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Einschubschienen sind zum Reinigen herausnehmbar
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Ofen ist unterbaufähig und kann bei Bedarf unter die Küchenarbeitsplatte eingebaut werden

Profi-Kombidämpfer und Profi-Heißluftbackofen in einem:
MANZ Modell 19 Taifun - der Wirbelwind unter den Öfen!
Ideal für Metzgereien, Gastronomie, Imbiss, Vermarktung...
Abb.: Modell 19 Taifun mit Fußgestell (optional erhältlich)

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
3,5 / 4,4 kW	230 / 400 V	72 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Blechgröße)	Einschübe (Gastronorm 2/3)
60 x 60 x 86 cm	36 x 43 cm	6 Stück

**Aus der MANZ-Vario-Serie: Der „Alleskönner-Vario“
Modell 19 VK „Taifun“
Einzigartig von MANZ - der Kombidämpfer mit Kochfeld!**

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 6 Einschübe für Backbleche oder Gastronormbehälter 2/3
- Elektronische Steuerung der Back- bzw. Gartemperatur mit digitaler Anzeige des „Sollwertes“ und des „Istwertes“
- Zuschaltbarer Kerntemperaturfühler und elektronische Steuerung des Ofens über die Kerntemperatur mit digitaler Anzeige des „Sollwertes“ und des „Istwertes“
- Ofen ist wahlweise auch mit manueller Steuerung lieferbar
- Zuschaltbare automatische Bedampfung und Luftbefeuchtung
- Dampfkopf zum Einbringen zusätzlicher Dampfstöße
- Extra großes Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas
- Optimale Ausleuchtung des Ofens durch professionelles Beleuchtungssystem „Neo Lux“
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Steuerung der Kochplatten durch vier Energieregler stufenlos von 1 - 12 regelbar
- Kontrollleuchte für jede einzelne Kochstelle
- Wahlweise mit Edelstahlkochfeld oder Glaskeramikkochfeld
- Ofen kann wahlweise frei aufgestellt oder eingebaut werden

Einbaumaße:

Breite: Der MANZ Alleskönner Modell 19 VK hat eine Gesamtbreite von 60,0 cm und passt somit problemlos in jede 60er Herdnische. Grundsätzlich gilt: Die lichte Weite der Backofennische muss mindestens 60,0 cm betragen.

Höhe: Je nach Arbeitshöhe Ihrer Küchen ist dieses Spitzenmodell in den Höhen 86,0 cm oder 91,0 cm lieferbar. Dadurch kann der MANZ 19 VK ohne Aufwand in jede Küche integriert werden.



Typ 19 VK

MANZ Profi-Kombidämpfer und Profi-Heißluftbackofen mit Kochfeld: Diese Variation ist absolut einzigartig und gibt es nur von MANZ!

Abb.: Modell 19 VK Taifun mit manueller Steuerung und Glaskeramikkochfeld

Anschlusswert (kompl. mit Kochfeld)	Spannung	Gewicht
11,6 kW	400 V	78 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Blechgröße)	Einschübe (Gastronorm 2/3)
60x60x86/91 cm	36 x 43 cm	6 Stück



Die ideale Kombination für Ihre Backstube:
MANZ Backstation: Modell 40/3 und Modell G46
 Klein, kompakt und stark!

Ausstattung Backofen Typ 40/3:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 3 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Durch drei separate Thermostate sind alle drei Backetagen unabhängig voneinander beheizbar und einzeln stufenlos von 30° bis 270°C einstellbar
- Jede Etage mit separater Backzeit-Klingeluhr
- Extra großes Sichtfenster für alle drei Backetagen aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Optimale Ausleuchtung aller Backetagen durch professionelles Beleuchtungssystem „Neo Lux“
- Drei Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur jeder einzelnen Backetage
- Extra starke Bedampfung aller drei Backetagen auf Knopfdruck durch backtemperaturunabhängigen Dampfgenerator
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Für genormte Bäckerei-Blechgröße 60 x 40 cm

Backstation 40/3 und G46: MANZ Gewerbebackofen Typ 40/3 (oberer Teil) und MANZ Gewerbeegärschrank Typ G46 (unterer Teil)

32

Typ 40/3

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
9,0 kW	400 V	98 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Blechgröße)	Höhe der Backetagen
65 x 76 x 69 cm	60 x 40 cm	alle 14,5 cm

G46

Anschlusswert Gärschrank	Spannung	Gewicht
3,3 kW	230 / 400 V	69 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Blechgröße)	Einschübe
65 x 76 x 80 cm	60 x 40 cm	6 Stück

**Das Gerät für „bäckermeisterliche“ Ansprüche:
MANZ Backstation: Modell 60/3
Gewerbegerät mit Komfortausstattung!**

Ein dreifaches Backerlebnis der Extraklasse bietet das Modell 60/3 von MANZ: Mit drei Dampfgeneratoren, digitaler Steuerung sowie modernster Technik ist dieser MANZ nicht nur in punkto Leistung und Flexibilität einfach unübertroffen.

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 3 komplett unabhängig voneinander arbeitende Backkammern, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Jede Backkammer ist einzeln zuschaltbar
- Elektronische Steuerung von Oberhitze, Unterhitze, Bedampfung, Dampfzug und Backzeit jeder einzelnen Backetage
- Jede elektronische Steuerung verfügt über 19 Programme
- Oberhitze und Unterhitze jeder Backkammer unabhängig voneinander von 0° bis 270°C einstellbar
- Jede Backkammer verfügt über ein eigenes, automatisches Nachtstartprogramm
- Eigene Backofentüre für jede einzelne Backkammer mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Extra starke Bedampfung jeder einzelnen Backkammer auf Knopfdruck durch einen backtemperaturunabhängigen Dampfgenerator
- Großes Sichtfenster für jede Backkammer aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Optimale Ausleuchtung aller Backkammern durch professionelles Beleuchtungssystem "Neo Lux"
- Für genormte Bäckerei-Blechgröße 60 x 40 cm
- Auch kombinierbar mit Gewerbegärschrank und Ablufthaube
- Sehr platzsparend durch kompakte Bauweise



MANZ Gewerbe-Backofen Typ 60/3
Abb. mit Gärschrank und Ablufthaube (optional)

Typ 60/3

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
8,7 kW	400 V	165 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Blechgröße)	Höhe der Backetagen
77 x 85 x 92 cm	60 x 40 cm	alle 17,5 cm



Der große Ladenbackofen mit dem Durchblick

MANZ Modell 80/4

Höchste Perfektion in Ausstattung und Technik!

Dieses Glanzstück sorgt mit seinem ansprechenden Design und der neuesten Technik für den absoluten Durchblick in Ihrer Bäckerei. Mit der unübertroffenen Backqualität des klassischen Herdbackofens wird dieses Modell Sie, Ihre Mitarbeiter und Kunden gleichermaßen begeistern!

Ausstattung:

- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 4 komplett unabhängig voneinander arbeitende Backkammern, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Jede Backkammer ist einzeln zuschaltbar
- Elektronische Steuerung von Oberhitze, Unterhitze, Bedampfung, Dampfzug und Backzeit jeder einzelnen Backetage
- Jede elektronische Steuerung verfügt über 19 Programme
- Oberhitze und Unterhitze jeder Backkammer unabhängig voneinander von 0° bis 270°C einstellbar
- Jede Backkammer verfügt über ein eigenes, automatisches Nachtstartprogramm
- Eigene Backofentüre für jede einzelne Backkammer, dampfdicht schließend mit Spezialdichtung
- Extra starke Bedampfung jeder einzelnen Backkammer auf Knopfdruck durch einen backtemperaturunabhängigen Dampfgenerator
- Großes Sichtfenster für jede Backkammer aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Optimale Ausleuchtung aller Backkammern durch professionelles Beleuchtungssystem "Neo Lux"
- Für genormte Bäckerei-Blechgröße 80 x 60 cm
- Auch kombinierbar mit Gewerbegärschrank und Ablufthaube

Profi-Backofen mit 4 Backkammern, die jeweils über eine eigene elektronische Steuerung bedient werden. Der ideale Laden- und Produktionsbackofen für Ihre Bäckerei!

Abb.: Modell 80/4 mit Fußgestell (optional erhältlich)

Anschlusswert Backofen	Spannung	Gewicht
18,6 kW	400 V / 32 A	350 kg
Außenmaße (BxTxH)	Innenmaße (Blechgröße)	Höhe der Backetagen
110 x 76 x 122 cm	80 x 60 cm	alle 17,5 cm

MANZ Gewerbeöfen



Die professionellen Gewerbeöfen von MANZ für **Bäckereien, Metzgereien, Vermarkter** und **Gastronomie**.

In verschiedenen Größen und Ausführungen für alle gängigen Blechformate lieferbar. Wahlweise mit manueller Steuerung oder Computersteuerung. Auch als Backstationen kombiniert mit Gärschrank und Ablufthaube.

Fordern Sie bei Interesse bitte unseren Katalog an!

MANZ Teigknetmaschinen



Die professionellen Teigknetmaschinen von MANZ für **Haushalt, Landwirtschaft, Gastronomie** und **Gewerbe**. In verschiedenen Größen von 5 bis 63 kg Teig lieferbar. Die MANZ Teigknetmaschinen eignen sich zum Kneten von festen und weichen **Teigen aller Art**. Auch **Spezialteige** wie Nudelteige, Stollen- und Mürbteige sowie **Spezialmassen** wie Wurstbrät, Maultaschenfüllungen, Marzipane, etc. gehören zum Einsatzgebiet der MANZ Teigknetmaschinen.

Fordern Sie bei Interesse bitte unseren Katalog an!

MANZ Professionelles Zubehör



Selbstverständlich gehört zu einem professionellen Backofen auch **professionelles Zubehör** in der gewohnt **hochwertigen Verarbeitung** und mit **langer Lebensdauer**.

Vom Backblech bis zur Kastenform, vom Gärkorb bis zur Brezellaugage und vom Ofenreiniger bis zum Backmalz - das komplette Backzubehör finden Sie im MANZ Zubehörkatalog.

Viel Professionelles und auch Besonderes rund ums Backen, Kochen und Garen.

Fordern Sie bei Interesse bitte unseren Katalog an!

MANZ Back- und Kochseminare



“Die ganze Welt des Backens und Kochens!”

Wenn auch Sie unter fachmännischer Anleitung in die professionelle Welt des Backens, Kochens und Dampfgarens eingeweiht werden wollen, dann sind Sie bei einem MANZ Seminar genau richtig.

Ob Komplettseminar, Tagesseminar, Laugengebäck-Seminar, Meisterkoch-Seminar, Kirmeier-Royal-Seminar oder eines unserer speziellen Themen-Seminare: Sie werden sehen, es ist für jeden etwas dabei!

Fordern Sie bei Interesse bitte unsere Unterlagen an!

Geschichten um den MANZ-Ofen

Wiedersehen bei MANZ

Sowohl die alljährlich bei MANZ an Pfingsten stattfindenden **Herrgottstaler Backtage** als auch die traditionelle **MANZ Weihnachtsbäckerei** (jedes Jahr am 1. Adventswochenende) sind zu beliebten Treffpunkten für viele stolze MANZ Ofenbesitzer geworden.

So treffen sich bei MANZ jedes Jahr viele Gleichgesinnte, die untereinander Erfahrungen, Tipps und Rezepte austauschen, sich die Neuheiten bei MANZ anschauen und in gepflegter Atmosphäre mit den MANZ Bäckermeistern und Meisterköchen fachsimpeln.

Der MANZ in aller Welt

Kaum zu glauben, aber wahr: Die Öfen, die mit viel Liebe im beschaulichen Creglinger Ortsteil Münster hergestellt werden, sind auf allen Kontinenten dieser Erde im Einsatz.

Ob in Europa, Asien, Nord- und Südamerika, Afrika oder Australien - auf der ganzen Welt hat der MANZ seine Freunde!

Bei MANZ sind auch Sie immer herzlich willkommen!



Firmengründer und Seniorchef Heinz Manz freut sich auf die alljährlich stattfindenden Herrgottstaler Backtage: Hier stellt er persönlich unter Beweis, dass selbst der erste MANZ-Ofen von 1962 auch heute noch ganz ausgezeichnetes Brot backt.

Kostenloser Service



Mittlerweile erhalten rund 25.000 zufriedene MANZ Kunden die 4 x jährlich erscheinende MANZ Kundenzeitung "Küchenkultur" kostenlos nach Hause geschickt.

Mit der **MANZ Küchenkultur** erhalten Sie als Kunde immer die neuesten Informationen, Rezepte und Angebote aus dem Hause MANZ.

Gleichzeitig informieren wir Sie über alle aktuellen Veranstaltungen rund um den MANZ-Ofen, interessante Messen, neue Seminare und vieles mehr. Ein aktuelles Schwerpunktthema sowie die persönliche Vorstellung eines MANZ-Mitarbeiters in jeder Ausgabe machen diese Zeitung für unsere Kunden zu einer gern gelesenen Lektüre.

Einfach abtrennen, ausfüllen und wegschicken

Einfach ausfüllen und faxen:
0 79 33 / 91 40-99
oder in einem Kuvert per Post

Kunden-Nr. (falls vorhanden): _____

Absender:

Name, Vorname

Straße

PLZ /Ort

Telefon

Telefax

MANZ Backtechnik GmbH
Münster 124
97993 Creglingen

Bitte schicken Sie mir auch Unterlagen über:

- Professionelle MANZ-Backöfen für das Gewerbe
- Professionelle MANZ Teignetmaschinen
- Ich habe Interesse an einem MANZ Backofen und wünsche einen unverbindlichen Besuch

Professionelles MANZ Zubehör

MANZ Back- und Kochseminare

Ihres MANZ Kundenberaters (Terminabsprache erfolgt telefonisch von MANZ)

Hiermit bestelle ich zu umseitigen Verkaufs- und Lieferbedingungen:

Stück	Artikel	Einzelpreis €	Gesamtpreis €
1	Lieferpauschale (innerhalb Deutschlands*)		€ 55,00
			€

*andere Länder auf Anfrage

Datum

Unterschrift

MANZ Backtechnik GmbH
Münster 124
D-97993 Creglingen-Münster
Telefon +49 (07933) 9140-0
Fax +49 (07933) 9140-99
Internet www.der-manz.de
email info@der-manz.de

Volksbank Hohenlohe
Konto-Nr. 721 000
BLZ 620 918 00
Swift-Code: GENODES1VHL
IBAN: DE 37620918000000721000

Postgiroamt Karlsruhe
Konto-Nr. 136 622 751
BLZ 660 100 75
IBAN: DE 49 660100750136622751
Dornbirner Sparkasse (Österreich)
Konto-Nr. 72421
BLZ 20602

Handelsregister Crailsheim HRB 422 M
Geschäftsführer Robert Häußler
Gerichtsstand Bad Mergentheim
USt-IdNr. DE 811382778
Steuer-Nr. 52201 00330

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die nachfolgenden Geschäftsbedingungen gelten in den § 1-8 für alle Kunden der MANV Backtechnik GmbH. Ist der Kunde Verbraucher i.S.v. § 13 BGB gelten die nachfolgenden Bestimmungen nur, soweit sie nicht durch Regelungen in § 9 der AGB modifiziert werden.

§ 1 Geltungsbereich

Nachfolgende Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Lieferungen von Geräten und Leistungen des Verkäufers. Lieferungen ins Ausland erfolgen ausschließlich unter Vereinbarung des in Deutschland geltenden Rechts unter Ausschluss des Haager Kaufrechts. Abweichende Geschäftsbedingungen des Käufers werden nicht anerkannt.

§ 2 Angebot und Auftrag

1. Angebote erfolgen, soweit nicht schriftlich eine andere Wahrung vereinbart wird, ausschließlich in Euro. Sie enthalten die zur Zeit des Vertragsschlusses gültige Mehrwertsteuer. Bei Veränderungen des Mehrwertsteuersatzes ändert sich der Brutpreis entsprechend. Zum Angebot gehörende Unterlagen wie Abbildungen, Zeichnungen, Gewichts- und Maßangaben sind nur annähernd maßgebend, soweit sie nicht schriftlich ausdrücklich als verbindlich zugesagt sind. An Kostenveranschlagungen, Zeichnungen und anderen Unterlagen behält sich der Verkäufer Eigentums- und Urheberrechte vor; sie dürfen Dritten nicht zugänglich gemacht werden.

2. Mündliche oder fernmündliche erteilte Aufträge bedürfen der schriftlichen Bestätigung. Allein diese ist für den Lieferumfang maßgeblich. Die Annahmefrist, innerhalb der der Verkäufer die Annahme des Vertrages bestätigt, beträgt 10 Tage. Solange der Besteller an sein Angebot gebunden.

3. Konstruktions- und Formänderungen des Liefergegenstandes bleiben vorbehalten, soweit der Liefergegenstand sich nicht erheblich ändert und die Änderungen dem Käufer zumutbar sind. Weitergehende Änderungen und Nebenabreden müssen schriftlich vereinbart werden.

4. Werden dem Verkäufer nach Vertragsabschluss und vor Lieferung Tatsachen bekannt, die begründete Zweifel an der Kreditwürdigkeit des Käufers entstehen lassen, ohne dass er die Unkenntnis zu vertreten hat, ist der Verkäufer berechtigt, Vorkasse oder entsprechende Sicherheiten zu verlangen und im Weigerungsfalle vom Vertrag zurückzutreten. Das gleiche gilt, falls der Käufer trotz wiederholter Mahnung seine Zahlungsverpflichtungen aus früheren Verträgen nicht erfüllt.

§ 3 Lieferung

1. Lieferfristen und Termine gelten nur dann als verbindlich, wenn sie vom Verwender schriftlich bestätigt werden. Die Lieferfrist beginnt mit Absendung der Auftragsbestellung, jedoch nicht vor Beibringung etwaiger vom Kauf zu beschaffender Unterlagen, Genehmigungen oder Freigaben, sowie vor Eingang der vereinbarten Anzahlung. Diese Vorschriften bezüglich der Lieferzeiten gelten auch für Nachbestellung und Ersatzlieferung (§ 7 der Geschäftsbedingungen).

2. Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn bis zu ihrem Ablauf der Liefergegenstand das Lager des Verkäufers verlassen hat oder der Versandbereich erreicht ist. Die Einhaltung der Lieferfrist setzt die Erfüllung der Vertragspflichten durch den Käufer voraus.

3. Die Lieferung durch den Verkäufer steht unter dem Vorbehalt der richtigen und rechtzeitigen Selbstbelieferung durch einen Vorlieferanten, es sei denn, dem Verkäufer hätte bei der Anwendung der verkehrshüblichen Sorgfalt oder bei zumutbarem Einsatz liefern können. Der Verkäufer wird dem Käufer unverzüglich Mitteilung machen, falls eine Selbstbelieferung nicht statfmögl. Findet eine Selbstbelieferung nicht statt, gilt der Kaufvertrag als nicht geschlossen. Ein Beschaffungsrisiko des Verkäufers besteht nicht.

4. Die Lieferfrist verlängert sich bei Maßnahmen im Rahmen rechtmäßiger Arbeitskämpfe, insbesondere Streiks und Aussparung sowie beim Eintritt unvorhergesehener Hindernisse, welche außerhalb des Willens des Verkäufers oder seiner Erfüllungspflichten liegen (wie z.B. behördliche Verfügungen, Energie oder Rohstoffmangel), Verkehrsstörungen oder andere Ereignisse höherer Gewalt), um die Dauer des Leistungshindernisses, soweit solche Hindernisse nachweislich auf die Fertigstellung oder Lieferung des verkauften Gegenstandes von Einfluss sind. Sollte der Verkäufer sich bereits aus anderen Gründen in Verzug befinden, so entfällt dieser für die Dauer des Leistungshindernisses. Soweit der Verkäufer bei Anwendung der verkehrshüblichen Sorgfalt oder bei zumutbarem Einsatz liefern hätte können, verlängert sich die Lieferfrist nicht, dem Käufer verbleiben die gesetzlichen Rechte.

5. Im übrigen ist der Käufer im Falle eines vom Verkäufer zu vertretenden Verzuges zur Geltendmachung weiterer Rechte erst dann berechtigt, wenn eine von ihm gesetzte Nachfrist von mindestens 3 Wochen fruchtlos verstrichen ist.

6. Schadensersatz statt der Leistung kann der Käufer nur bis zu einem Betrag von 10% des Wertes der vereinbarten Leistung verlangen, es sei denn, die Unmöglichkeit der Leistung wurde durch grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Verkäufers oder eines seiner Erfüllungshelfen verursacht. Der Nachweis eines höheren oder niedrigeren Schadens bleibt beiden Vertragspartnern vorbehalten.

§ 4 Versand und Gefahrtragung

1. Versandweg und -mittel sind mangels besonderer Vereinbarung der Wahl des Verkäufers überlassen. Die Ware wird auf Wunsch des Käufers auf dessen Kosten versichert.

2. Die Gefahr geht mit der Übergabe der Ware an einen Spediteur oder Frachtführer, spätestens jedoch mit dem Verlassen des Lagers oder bei Direktversand ab Werk mit dem Verlassen des Werkes auf den Käufer über, auch wenn frachtfreie Lieferung vereinbart ist oder Fallierungen erfolgen.

3. Verzögert sich der Versand infolge von Umständen, die der Käufer zu vertreten hat, so geht die Gefahr vom Tage der Versandbereitstellung ab auf den Käufer über. Die durch die Verzögerung entstehenden Kosten sind vom Käufer zu tragen. Der Verkäufer ist jedoch verpflichtet, auf Wunsch und Kosten des Käufers die Versicherung zu bewirken, die dieser verlangt.

4. Angeliieferte Gegenstände sind auch dann, wenn sie unwesentliche Mängel aufweisen, vom Käufer entgegenzunehmen. Andernfalls gerät er in Annahmeverzug.

5. Teilerlieferungen sind zulässig soweit dies dem Käufer zumutbar ist.

§ 5 Zahlungsverbindungen

1. Die Preise gelten mangels besonderer Vereinbarung ab Lager des Verkäufers oder bei Versendung vom Herstellerwerk aus ab Werk. Sie beinhalten nicht die Verpackung.

2. Zahlungen haben sofort nach Lieferung oder Bereitstellung und Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug für Zahlelle des Verkäufers zu erfolgen. Die dem Käufer aus § 320 BGB zustehenden Leistungsverweigerungsrechte werden hiervon nicht berührt.

3. Skonto-Zusagen gelten nur für den Fall, dass der Käufer zum Zeitpunkt der Lieferung nicht mit anderen Zahlungsverpflichtungen aus früheren Lieferungen im Rückstand ist.

4. Der Verkäufer nimmt nur nach entsprechender Vereinbarung diskontofähige und ordnungsgemäß versteuerte Wechsel zahlungshaber an. Diskontosen werden vom Verkäufer unabhängig vom Zeitpunkt der Wechselannahme, vom Fälligkeitstag der Forderung an berechnet. Schriftlichen über Wechsel und Checks erfolgen vorbehaltlich des Engangs abzüglich der Auslagen mit Wertstellung des Tages, an dem der Verkäufer frei über den Gegenwert verfügen kann.

5. Bei Überschreitung des Zahlungsziels und nach erfolgter Mahnung sind Verzugszinsen von 8% über dem jeweiligen Basiszinssatz der Deutschen Bundesbank auf den noch jeweils noch offenen Rechnungsbetrag zu bezahlen.

6. Soweit Zahlungsfristen gewährt werden, werden die ihnen zugrunde liegenden Forderungen des Verkäufers sofort fällig, wenn die Zahlungsverbindungen nicht eingehalten oder Tatsachen nachträglich bekannt werden, die eine Kreditwürdigkeit des Käufers zweifelhaft erscheinen lassen. Bei vereinbarter Teilzahlung wird der gesamte Restkaufpreis zur Zahlung fällig, wenn der Käufer mit 2 aufeinander folgenden Raten in Verzug gerät, ein Akzept bei Fälligkeit nicht einlöst, über sein Vermögen oder Teile hiervon Zwangsversteigerung oder Zwangsverwaltung angeordnet wird, Insolvenzantrag gestellt wird oder der Käufer eine edesstattliche Versicherung abgibt.

7. Im Falle der Nichtabnahme oder der verspäteten Abnahme der Ware oder bei Zahlungsverzug des Käufers ist der Verkäufer berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, sowie Schadensersatz und Ersatz von vergeblichen Aufwendungen in Höhe von 25 % des Kaufpreises zu verlangen. Weiter kann der Verkäufer bei Nichtabnahme oder verspäteter Abnahme der Ware eine Lagergebühr von 1 % des Kaufpreises verlangen. Nach bereits erfolgter Lieferung kann der Verkäufer bei Zahlungsverzug neben den gesetzlichen Rechten eine dem üblichen Mietzins entsprechender Nutzungsvergrüung verlangen. Der Nachweis höherer oder niedriger Aufwendungen bzw. eines höheren oder niedrigeren Schadens bleibt beiden Vertragspartnern vorbehalten.

8. Ferner kann der Verkäufer weitere Lieferungen bzw. Leistungen von Vorauszahlungen oder Sicherheitsleistungen abhängig machen.

9. Eine Aufrechnung mit etwaigen vom Verkäufer bestellten oder nicht rechtskräftig festgestellten Gegenansprüchen des Käufers ist nicht statthaft. Ein Zurückbehaltungsrecht kann der Käufer nur geltend machen, soweit es auf Ansprüchen aus dem Vertrag beruht. Macht der Käufer eine Mängelrüge geltend, darf er Zahlungen nur insoweit zurückhalten, als dies in einem angemessenen Verhältnis zu den aufgetretenen Mängeln steht.

§ 6 Eigentumsvorbehalt

1. Die gelieferten Waren bleiben bis zur endgültigen Bezahlung Eigentum des Verkäufers. Der Eigentumsvorbehalt gilt auch für alle Forderungen die in unmittelbarem und mittelbarem Zusammenhang mit dem Kauf stehen, insbesondere auch der Forderung für Reparaturen, Ersatzteile, usw. Der Käufer ist verpflichtet, die Kaufsache gegen Eingriffe von Dritten sowie zu sichern; insbesondere gegen Diebstahl und Elementarschäden zu versichern und dies dem Verkäufer auf Verlangen nachzuweisen. Für den Fall des Untergangs bzw. der Beschädigung der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Ware, tritt der Käufer Erschädigungsansprüche aus dem Schadensfall gegen den Versicherer an den Verkäufer ab.

2. Während der Dauer des Eigentumsvorbehalts ist eine Veräußerung oder Schenkung, eine Verpfändung oder Sicherheitsübereignung, eine Besitz oder Gebrauchsüberlassung ohne schriftliche Zustimmung des Verkäufers unzulässig. Gegen Pfändung, Beschlagnahmen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat der Käufer den bestehenden Eigentumsvorbehalt einzuwenden. Er hat weiter den Verkäufer von der Pfändung oder dem sonstigen Eingriff des Dritten schriftlich unter Übergabe der für einen Widerspruch bzw. eine Klage nach § 771 ZPO erforderlichen Unterlagen, zu benachrichtigen. Insbesondere

hat er dem Verkäufer eine unterzeichnete edesstattliche Versicherung zu überreichen, dass es sich bei dem gelieferten oder beschlagnahmten Gegenstand um Eigentum des Verkäufers handelt. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, dem Verkäufer die gerichtlichen und außergerichtlichen anfallenden Kosten zu ersetzen, so ist der Käufer zum Ausgleich verpflichtet.

3. Für den Fall der ausdrücklich zugelassenen Weiterveräußerung bleibt die Vorbestellware bis zur Erfüllung sämtlicher Forderungen des Verkäufers gegen den Weiterverkäufer, gleich aus welchem Rechtsgrund, einschließlich der künftigen entstehenden oder bedingten Forderungen, sowie aus gleichzeitig oder später abgeschlossenen Verträgen, Eigentum des Vorbestellkäufers. Der Weiterverkäufer ist berechtigt, die Ware im ordnungsgemäßen Geschäftsgang weiter zu verkaufen.

Für diesen Fall tritt der Weiterverkäufer bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises nebst Zinsen und Kosten, die aus dem Weiterverkauf an Dritte erworbenen Forderungen und Rechte in Höhe der Rechnungsbeträge des Verkäufers zuzüglich eines Sicherheitsauschlags von 10%, bereits jetzt an den Verkäufer ab. Eine Abtretung der Forderungen an Dritte insbesondere an eine Bank ist vorzugsweise und entsprechend unzulässig. Der Weiterverkäufer bleibt zur Einziehung der Forderungen ermächtigt, solange er seinen Zahlungsverpflichtungen gegenüber dem Verkäufer nachkommt. Andernfalls ist der Verkäufer berechtigt, die Abtretung offen zu legen und die Forderung selbst einzuziehen. Zu diesem Zweck ist der Verkäufer berechtigt, von seinem Weiterverkäufer die Bekämpfung der abgetretenen Forderungen und deren Schuldner, sowie alle zum Einzug erforderlichen Angaben, sowie die Ausständigung der dazugehörigen Unterlagen zu verlangen.

4. Bei vertragswidrigem Verhalten des Verkäufers, insbesondere bei Zahlungsverzug, entfällt das Recht zum Besitz der Ware. Der Verkäufer ist daher zur Zurücknahme der Ware berechtigt und der Käufer zur Herausgabe verpflichtet. Sämtliche Kosten der Rücknahme und der Verwertung des Gegenstandes trägt der Käufer.

5. Der Verkäufer kann bei Rücknahme des Kaufgegenstandes nach den gesetzlichen Vorschriften verwenden und Wertersatz für die Verschlechterung oder den Untergang der Kaufsache verlangen. Ohne Nachweis kann der Verkäufer 10 % des Kaufpreises einschließlich der Umsatzsteuer als Wertersatz für die Verschlechterung oder den Untergang der Kaufsache verlangen. Der Nachweis einer höheren oder niedrigeren Wertminderung bleibt beiden Parteien vorbehalten. Der Erlös wird dem Käufer nach Abzug der Kosten und sonstiger mit dem Kaufvertrag zusammenhängender Forderungen des Verkäufers gültig abgerechnet.

§ 7 Mängelrüge und Mängelhaftung

1. Der Käufer ist verpflichtet, die gelieferte Ware sofort nach Ablieferung zu untersuchen. Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn sie dem Verkäufer innerhalb einer Frist von 14 Tagen schriftlich angezeigt werden. Die Absonderung der Anzeige genügt. Verspätet gerügte offensichtliche Mängel werden vom Verwender nicht mehr berücksichtigt und sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

2. Ist der Vertrag für beide Teile ein Handelsgeschäft, so gilt § 377 HGB mit der Maßgabe, dass erkennbare Mängel binnen 14 Tagen durch schriftliche Anzeige an den Verkäufer zu rügen sind.

3. Bei gebrauchten Sachen wird nur für deren Betriebsfähigkeit bei Gefahrübergang eine Mängelhaftung übernommen. Eine weitergehende Mängelhaftung, insbesondere für versteckte Mängel, wird nicht übernommen.

4. Die im Falle eines Mangels erforderlichen Rücktransporte der Ware erfolgen nur im vorerhigen Einverständnis mit dem Verkäufer. Rücktransporte ohne vorheriges Einverständnis brauchen vom Verkäufer nicht angenommen werden und erfolgen auf Kosten des Käufers. Der Käufer hat dem Verkäufer angefallene Transportkosten zu erstatten, falls die Überprüfung ergibt, dass kein Mangel der Sache vorliegt.

5. Der Käufer kann im Falle eines Mangels folgendes Rechte geltend machen:

5.1. Der Käufer kann vom Verkäufer Nachbesserung verlangen, wobei der Verkäufer das Wahrecht zwischen Neulieferung der Sache oder Mängelbeseitigung hat. Ausgesuchte Teile gehen dabei in den Eigentum des Verkäufers über.

5.2. Bei Fehlschlagen eines Nachbesserungsversuches hat der Verkäufer das Recht eine wiederholte Nachbesserung nach eigener Wahl vorzunehmen. Erst nach Fehlschlagen der wiederholten Erfüllung bzw. bei endgültiger und ernsthafter Verweigerung der Erfüllung oder der Nachbesserung durch den Verkäufer oder bei Unzumutbarkeit der Nachbesserung für den Verkäufer kann der Käufer vom Vertrag zurücktreten oder Schadensersatz statt der Leistung verlangen oder den Kaufpreis mindern. Soweit der Käufer Schadensersatz statt der Leistung verlangt, gilt § 3 Ziff. 6 dieser Geschäftsbedingungen sinngemäß.

5.3. Der Käufer kann ausschließlich in Fällen grob fahrlässiger oder vorsätzlicher Verletzung der Pflicht zur Lieferung mangelfreier Sachen Schadensersatz statt der Leistung oder Ersatz der Aufwendungen verlangen. Diese Ansprüche sind durch die Höhe des Kaufpreises begrenzt.

5.4. Mängelgeschäden sind vom Verkäufer nur zu ersetzen, soweit der Verkäufer diese in Folge von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit zu vertreten hat. Bei Verletzungen von Leben, Körper und Gesundheit haftet der Verkäufer schon bei Fahrlässigkeit.

5.5. Die Gewährleistungsfrist beträgt für neue Sachen, sowie für gebrauchte Sachen im Umfang der Mängelhaftung gem. § 7 Ziff. 2 dieser Geschäftsbedingungen, 1 Jahr seit Auslieferung. Der Käufer muss das Vorliegen eines Mangels bei Gefahrübergang beweisen.

5.6. Verändert der Käufer den Vertragsgegenstand oder lässt er Eingriffe durch fremde Werkstätten und Monteur und sonstige Personen ohne Genehmigung des Verkäufers vornehmen, so leidet der Verkäufer nur dann Gewährleistung und Schadensersatz, soweit der geltend gemachte Mangel nicht hierauf zurückzuführen ist. Hierfür trägt der Käufer die Beweislast. 5.7. Es wird keine Gewähr übernommen für Mängel, die durch ungesigmete oder unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte Montage bzw. Inbetriebsetzung durch Käufer und Dritte, bzw. nach Gefahrübergang auf den Käufer natürliche Abnutzung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, ungeeignete Betriebsmittel, Auslastungsrisikofaktoren, chemische, elektrochemische oder elektrische Einflüsse hervorgerufen wurden, sofern sie nicht auf Vorsatz und grober Fahrlässigkeit des Verkäufers beruhen.

§ 8 Gerichtsstand

Bei allen sich aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten ist, soweit der Käufer Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts, oder ein öffentlich rechtliches Sondervermögen ist und ein betriebsseitiges Handelsgeschäft vorliegt, das für den Sitz des Verkäufers örtlich und sachlich zuständige Gericht zuständig. Der Verkäufer ist auch berechtigt, am Hauptsitz oder einer Niederlassung des Käufers zu klagen. Im Übrigen bestimmt sich der Gerichtsstand nach den gesetzlichen Vorschriften.

§ 9 Verbraucher

Geltungsbereich

§ 1 der AGB wird durch folgende Bestimmungen ersetzt:

Die AGB gelten für sämtliche Lieferungen von Geräten und Leistungen des Verkäufers. Lieferungen ins Ausland erfolgen ausschließlich unter Vereinbarung des in der Bundesrepublik geltenden Rechts unter Ausschluss des Haager Kaufrechts.

Einzelne abweichende Vereinbarungen können nur im Wege der Individualvereinbarung zum Vertragsinhalt gemacht werden, die der Schriftform bedarf.

Zahlungsbedingungen:

§ 5 Ziff. 5 der AGB wird durch folgende Bestimmung ersetzt:

Bei Überschreitung des Zahlungsziels und nach erfolgter Mahnung sind Verzugszinsen von 5 % über dem jeweiligen Basiszins der Deutschen Bundesbank, mindestens jedoch 7,5 % auf den noch offenen Rechnungsbetrag zu bezahlen. Eigentumsvorbehalt:

§ 6 Ziff. 6.2 und 6.3 der AGB werden durch folgende Bestimmung ersetzt:

6.2. Während der Dauer des Eigentumsvorbehalts ist eine Veräußerung oder Schenkung, eine Verpfändung oder Sicherheitsübereignung, eine Besitz- oder Gebrauchsüberlassung ohne schriftliche Zustimmung des Verkäufers in jedem Fall unzulässig. Gegen Pfändung, Beschlagnahmen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat der Käufer den bestehenden Eigentumsvorbehalt einzuwenden. Er hat weiter den Verkäufer von der Pfändung oder dem sonstigen Eingriff des Dritten schriftlich unter Übergabe der für einen Widerspruch bzw. eine Klage nach § 771 ZPO erforderlichen Unterlagen zu benachrichtigen. Insbesondere hat er dem Verkäufer eine unterzeichnete edesstattliche Versicherung zu überreichen, dass es sich bei dem gelieferten oder beschlagnahmten Gegenstand um Eigentum des Verkäufers handelt. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, dem Verkäufer die gerichtlichen und außergerichtlichen anfallenden Kosten zu ersetzen, so ist der Käufer zum Ausgleich verpflichtet.

6.3. Sollte der Käufer eine vertragswidrige Verfügung über den Gegenstand vorgenommen haben, tritt der bezahlte oder zu bezahlende Kaufpreis oder anderweitig erhaltene oder zu erhaltende Leistung an die Stelle der Ware. Der Käufer tritt bereits jetzt aus einer etwaigen Veräußerung entstehenden Forderungen an den Verkäufer ab. Der Käufer ist nicht berechtigt, diese Forderungen einzuziehen. Im Rahmen der Abtretung hat der Käufer bei der Offenlegung mitzuwirken und diesen zu veranlassen an den Lieferanten zu zahlen bzw. zu leisten.

Mängelgewährleistung

§ 7 Ziff. 2 der AGB wird durch folgende Bestimmung ersetzt:

Nicht offensichtliche Mängel, die sich erst im Laufe der Zeit zeigen, sind vom Käufer dem Verkäufer unverzüglich mitzuteilen. § 7 Ziff. 3 der AGB wird durch folgende Bestimmung ersetzt:

Bei gebrauchten Sachen wird nur für deren Betriebsfähigkeit bei Gefahrübergang eine Mängelhaftung übernommen.

§ 7 Ziff. 5.1 der AGB wird durch folgende Bestimmung ersetzt:

Der Käufer kann vom Verkäufer Nachbesserung verlangen, wobei der Verkäufer das Wahrecht zwischen Neulieferung der Sache oder Mängelbeseitigung hat. Ausgesuchte Teile gehen dabei in den Eigentum des Verkäufers über. Dem Verkäufer sind für eine Mängelbeseitigung eine Frist von mindestens 3 Wochen zu gewähren.

§ 7 Ziff. 6.5 wird durch folgende Bestimmung ersetzt:

Für neue hergestellte Sachen gilt eine Gewährleistungsfrist von 2 Jahren, für gebrauchte Sachen 1 Jahr seit Auslieferung. Der Käufer hat nach Ablauf von 6 Monaten seit Auslieferung zu beweisen, dass der Mangel bereits bei Auslieferung vorgelegen hat. Gerichtsstand

§ 8 der AGB wird durch folgende Klausel ersetzt:

Der Gerichtsstand richtet sich nach den gesetzlichen Vorschriften.

Bei MANZ wird Service garantiert großgeschrieben

Umfassende Beratung in unserem Werk

Besuchen Sie unser Werk im „Lieblichen Taubertal“. Hier können Sie ganz in Ruhe unser komplettes Programm besichtigen und sich alle MANZ Produkte ausführlich zeigen und vorführen lassen. Während unserer Öffnungszeiten ist unser geschultes Fachpersonal jederzeit gerne für Sie da.

Immer in Ihrer Nähe

Wir stellen ständig unser gesamtes Programm auf Messen und Ausstellungen in ganz Europa aus. Einmal sind wir sicher auch ganz in Ihrer Nähe! Lassen Sie sich unsere Messetermine geben.

Kompetente Beratung bei Ihnen vor Ort

Sie wollen sich für einen MANZ-Backofen entscheiden, möchten ihn gerne „life“ besichtigen und haben keine Möglichkeit uns zu besuchen? In diesem Fall kommt unser Fachberater mit dem MANZ Ihrer Wahl auch gerne zu Ihnen. Dabei können Sie sich den Ofen ganz genau anschauen und werden freundlich, kompetent und fachmännisch beraten.

Zuverlässiger Kundendienst

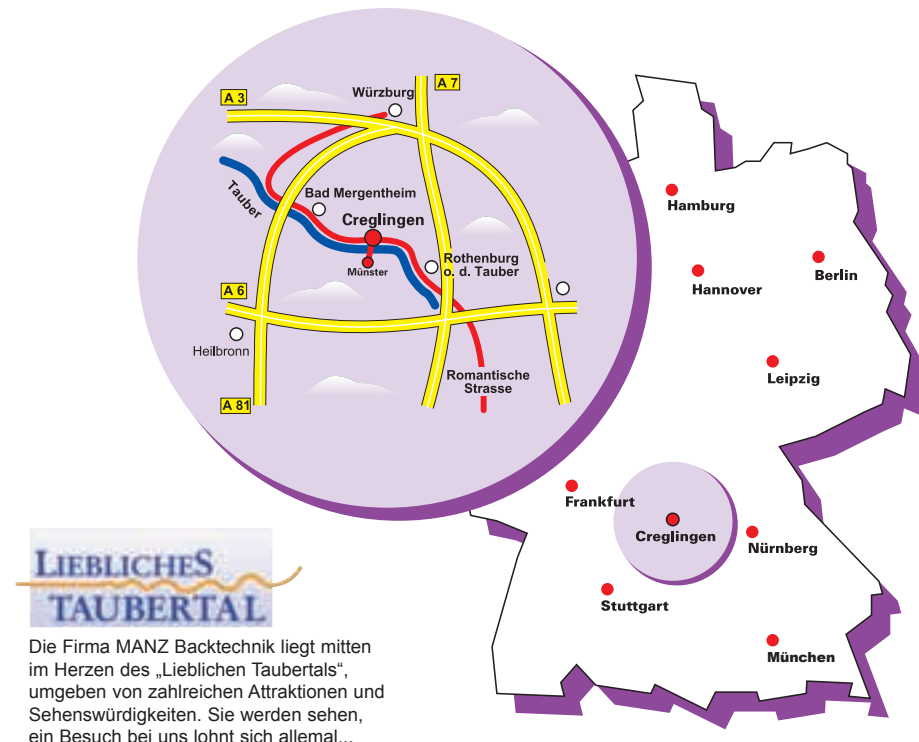
Wir kommen zu Ihnen! Beim Kauf eines MANZ-Backofens wird das Gerät in der Regel von unserem werkseigenen Kundendienst direkt an Sie ausgeliefert und auf Wunsch auch in Ihre Küche eingebaut. Und sollte je einmal etwas an Ihrem MANZ zu reparieren sein, dann kommt unser freundlicher Fachmann selbstverständlich auch zu Ihnen!

Qualität von MANZ: doppelt garantiert!

Durch die hohe Qualität und die lange Lebensdauer unserer Produkte gewähren wir eine generelle **Garantie von 3 Jahren** auf alle MANZ-Backöfen!

Zusätzlich erhalten Sie von MANZ eine **Ersatzteil-Liefergarantie von mindestens 25 Jahren** auf alle MANZ Ersatzteile!

Zentrale Lage - immer leicht erreichbar



Die Firma MANZ Backtechnik liegt mitten im Herzen des „Lieblichen Taubertals“, umgeben von zahlreichen Attraktionen und Sehenswürdigkeiten. Sie werden sehen, ein Besuch bei uns lohnt sich allemal...

Haben Sie Fragen, Wünsche, Anregungen? Unsere Mitarbeiter sind gerne für Sie da. Besuchen Sie uns - auch im Internet, oder rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns auf Sie!

Adresse:

MANZ Backtechnik GmbH
Münster 124
97993 Creglingen
Tel.: 07933 / 9140-0
Fax: 07933 / 9140-99
email: info@der-manz.de
home: www.der-manz.de



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 8.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr

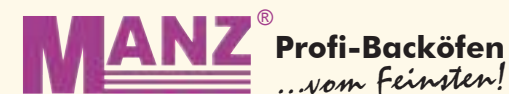
Samstag von 9.00 bis 13.00 Uhr

Alljährliche themenbezogene Sonderschauen bei MANZ:

Herrgottstaler Backtage (jedes Jahr an Pfingsten)

MANZ Weihnachts-Schaubäckerei (jedes Jahr am ersten Adventswochenende)

**„Von der Qualität eines Produktes
spricht man noch lange, auch
wenn man dessen Preis schon
längst vergessen hat!“**



MANZ Backtechnik GmbH

Münster 124

D - 97993 Creglingen

Tel.: +49 (0 79 33) 91 40-0

Fax: +49 (0 79 33) 91 40-99

email: info@der-manz.de

home: www.der-manz.de