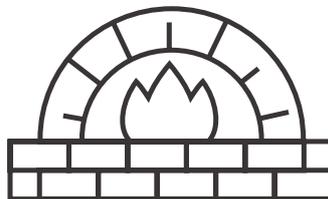


# AUFBAU- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

ORTNER Holzbackofen (HBO)



# ORTNER Holzbackofen (HBO)



Version: 06/2024

Kennen Sie schon unser neues „Kochen erleben“ Magazin? QR-Code jetzt scannen und kostenlose Exemplare für Sie und Ihre Kunden anfordern.



Um Fehler zu vermeiden, lesen Sie bitte zuerst unsere Aufbauanleitung!

**ACHTUNG:** Die Tür ist bei den Modellen 1-4 als Vorstelltüre vorzusehen, die Ofenöffnung ist kleiner als die Tür (siehe Kapitel „Putztragefläche“).

Die unten angeführte Aufbauanleitung soll lediglich als Hilfestellung gelten. Die Detailausführung kann individuell gestaltet werden.

Jegliche nationalen oder lokalen Regelungen und allgemeine Vorschriften, Bestimmungen und Anwendungsregeln sind einzuhalten.

# Inhalt

---

<b>Allgemeine Hinweise</b>	<b>4</b>
<b>Zusätzliche Hinweise bei Verwendung im Innenraum</b>	<b>5</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>6</b>
<b>Verbotene Stoffe zur Verbrennung</b>	<b>6</b>
<b>Gestaltungsbeispiele</b>	<b>7</b>
<b>Fundamentherstellung</b>	<b>8–10</b>
<b>Grundgestell, Sockel und Unterbau des Holzbackofens</b>	<b>11–12</b>
<b>Aufbau des Innenlebens</b>	<b>13–17</b>
› Modell 0	<b>13</b>
› Modelle 1 & 2	<b>14</b>
› Modelle 3 & 4	<b>15–16</b>
› Weiterer Aufbau (alle Modelle)	<b>17</b>
<b>Isolierung der Mantelsegmente</b>	<b>18</b>
<b>Putztragefläche</b>	<b>19</b>
<b>Hinweise zum Anheizvorgang</b>	<b>20</b>
<b>ORTNER Tipps</b>	<b>20</b>
<b>Maßblätter</b>	<b>21–25</b>
› Modell 0 (Art. Nr. 1500000)	<b>21</b>
› Modell 1 (Art. Nr. 1500001)	<b>22</b>
› Modell 2 (Art. Nr. 1500002)	<b>23</b>
› Modell 3 (Art. Nr. 1500003)	<b>24</b>
› Modell 4 (Art. Nr. 1500004)	<b>25</b>
<b>Zubehör</b>	<b>26</b>
<b>Konformitätserklärung</b>	<b>27</b>

## Allgemeine Hinweise

- › Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Feuerstätte diese Bedienungs- und Aufbauanleitung und beachten Sie die Warnhinweise. Sobald die Inbetriebnahme des Ofens erfolgt, wird die **Bedienungs- und Aufbauanleitung samt aller Benützungsvorschriften ausnahmslos akzeptiert**, dies gilt auch ohne das Lesen der Aufbau- und Bedienungsanleitung.
- › Durch den Abbrand von Holz wird Wärmeenergie frei, die zu einer starken **Erwärmung der umliegenden Teile** führt. Die Berührung dieser Teile ohne **entsprechenden Schutz oder Hilfsmittel** (Hitzehandschuh) ist zu unterlassen.
- › Achten Sie auf ausreichenden **Abstand zu brennbaren Gegenständen**.
- › Machen Sie Ihre **Kinder** auf diese **besondere Gefahr** aufmerksam und halten Sie sie während des Heizbetriebs fern.
- › Das Abstellen von **nicht hitzebeständigen Gegenständen** auf der Feuerstätte oder in deren Nähe zu bringen ist verboten.
- › Beim Betrieb des Ofens ist das Hantieren mit **leicht brennbaren oder explosiven Stoffen** in dessen Nähe verboten.
- › Fehlbedienungen können zu Verpuffung und damit zur **Beschädigung des Ofens** oder zu schweren Verletzungen führen.
- › Es dürfen nur jene **Ersatzteile** eingebaut werden, die vom Hersteller zugelassen sind.
- › Die wichtigste Voraussetzung für eine einwandfreie und lange Funktion Ihres Holzbackofens ist **trockenes, unbehandeltes Hartholz** (zulässige Holzsorten: Buche, Birke und Hornbuche) mit einer maximalen Restfeuchte von 20 %. Einen optimalen Heizwert erreicht Holz nur dann, wenn es mindestens zwei Jahre unter Dach trocken und luftig gelagert wird.
- › Neben einem sehr viel geringeren Heizwert verursacht nasses Holz ein Übermaß an **Ablagerungen von Glanzruß** (pechartige Ablagerung) an den keramischen Bauteilen bis hin zum Kamin (Gefahr eines Schornsteinbrandes bei Innenraummontage).
- › Achten Sie bei der Verwendung der **Verarbeitungsmaterialien** darauf, dass diese **für den Außenbereich** bzw. für den jeweiligen Anwendungsbereich geeignet sind.
- › Der ORTNER Holzbackofen ist **vor äußeren Wittereinflüssen** (z.B.: Schlagregen) **zu schützen**. Dies kann zum Beispiel mit einem Dach, einer Pergola oder einer Schutzplane realisiert werden (beachten Sie, dass durch den Holzbackofen eine mögliche Funkenflugquelle entsteht).
- › Bedenken Sie, dass jegliche **nationale Gesetze/Verordnungen** (z.B.: Bauordnung, Sicherheitsabstände, etc.) für die Aufstellung des Holzbackofens eingehalten werden müssen.

## Hinweise bei Verwendung des Holzbackofens im Innenbereich

- › Achten Sie darauf, dass sich **weder entzündliche noch explosive Stoffe** im Aufstellungsraum des Ofens befinden.
- › Der Holzbackofen darf nicht in Räumen mit **unzureichender Verbrennungsluftzufuhr** aufgestellt werden (ACHTUNG: Beachten Sie, dass neue bzw. renovierte Gebäude sehr dicht sein können und damit eine ausreichende Verbrennungsluftzufuhr ohne zusätzliche Einrichtung nicht möglich ist).
- › Der Holzbackofen darf nicht in Aufstellungsräumen betrieben werden, welche über **Ventilatoren** in Lüftungs- oder Warmluftheizanlagen entlüftet werden, außer der gefahrlose Betrieb des Ofens kann gewährleistet werden. Das bedeutet:
  - › Ein gleichzeitiger Betrieb einer **luftabsaugenden Anlage und Feuerstätte** muss verhindert werden.
  - › Der **Unterdruck im Aufstellungsraum** muss selbstständig und zuverlässig durch entsprechende Sicherheitseinrichtungen an der Anlage verhindert werden.
  - › Insgesamt durch den Verbrennungsluftstrom des Ofens und die Volumenströme der Entlüftungsanlagen im Aufstellungsraum und den über Lüftungsverbund angeschlossenen Räume darf **kein größerer Unterdruck als 2 Pa** entstehen. Dies muss auch bei Verstellung oder Entfernung leicht zugänglicher Regeleinrichtungen der Entlüftungsanlage gewährleistet sein.
  - › Die Anlage darf die **Luft nur innerhalb eines Raumes umwälzen**.
- › Der Ofen darf nicht in frei zugänglichen Räumen oder auf frei zugänglichen Flächen aufgestellt werden (dazu zählen auch Treppenhäuser mit mehreren Wohnparteien). Ausgenommen davon sind Aufstellungs-/Ausstellungsräume, wobei die Feuerstätte **unter fachkundiger Aufsicht betrieben** werden muss.
- › Im Abstand von **80 cm zur Stelltüre** dürfen **keinerlei brennbare Gegenstände** abgestellt werden.
- › Es ist darauf zu achten, dass das Aufstellen des Holzbackofens nur an jenen Orten gestattet ist, an denen eine **ausreichende Tragfähigkeit** der Aufstellungsfläche gewährleistet ist. Ist dies nicht der Fall, müssen zusätzlich Maßnahmen getroffen werden (z.B.: nicht brennbare Platten zur Lastverteilung), um diese zu erreichen.
- › Die regelmäßige **Reinigung des Schornsteines** darf ausschließlich durch einen konzessionierten Fachmann durchgeführt werden.
- › Diese Feuerstätte ist für eine **Mehrfachbelegung des Schornsteines NICHT geeignet**.
- › Bei Anschluss an einen Schornstein ist die Feuerstätte **mit dem Schornstein gasdicht** zu verbinden.
- › Sprechen Sie mit Ihrem **Bezirksschornsteinfegermeister** über den **geeigneten Schornsteinanschluss**.

## Technische Daten

ORTNER Holzbackofen					
Variante	Modell 0	Modell 1	Modell 2	Modell 3	Modell 4
Max. Brennstoffmenge (je Abbrand) [kg]	8	9	12	14	20
Gesamtgewicht [kg]	235	310	370	435	510
Materialdichte (Feuerraumteile) [kg/m <sup>3</sup> ]	1.900	1.900	1.900	1.900	1.900
Temperaturbeständigkeit [°C]	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200
mittlerer CO <sup>2</sup> Gehalt [%]	6,2	6,9	6,9	7,1	7,2
mittlere Abgastemperatur [°C]	160	205	213	210	227
erforderlicher Förderdruck [Pa]	4	4	4	4	4
Abgasmassenstrom [g/s]	28,3	31,1	36,1	42,4	51,4

## Es ist verboten, folgende Stoffe zu verfeuern

- › Feuchte Hölzer
- › Weiche oder harzige Hölzer
- › Rinden und Spanplattenabfälle
- › Lackierte und beschichtete Hölzer
- › Feinhackschnitzel, Pellets
- › Kunststoffe, Kartonagen
- › Küchen und Haushaltsabfälle
- › Kohle in jeder Form
- › Brennbare Flüssigkeiten





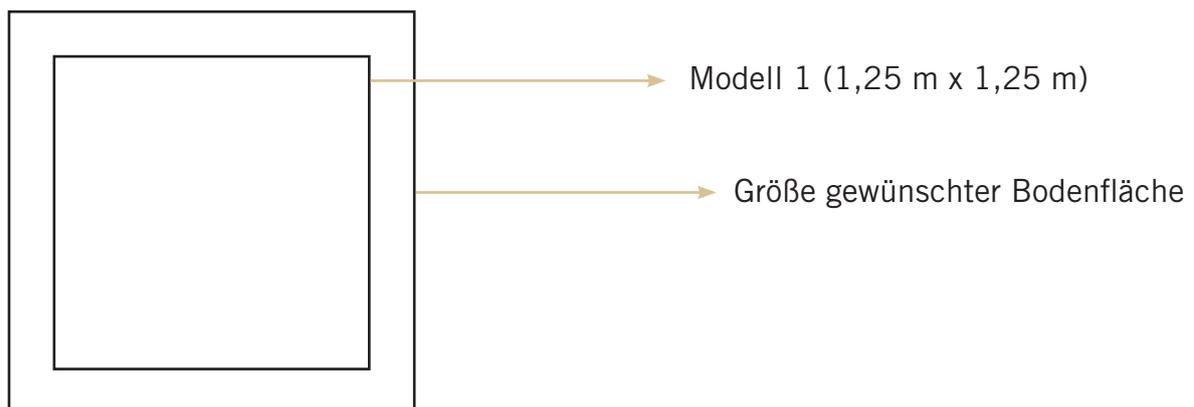
# Fundamentherstellung

## 1. Wählen Sie die gewünschte Größe Ihres Fundamentes (Länge x Breite)

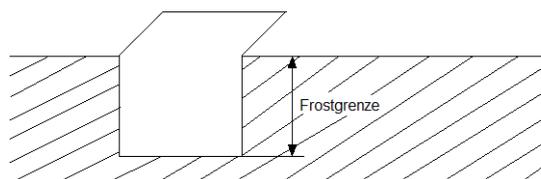
Mindestanforderung:

- Modell 0: 0,8 m x 1,15 m
- Modell 1: 1,25 m x 1,25 m
- Modell 2: 1,4 m x 1,4 m
- Modell 3: 1,5 m x 1,5 m
- Modell 4: 1,65 m x 1,65 m

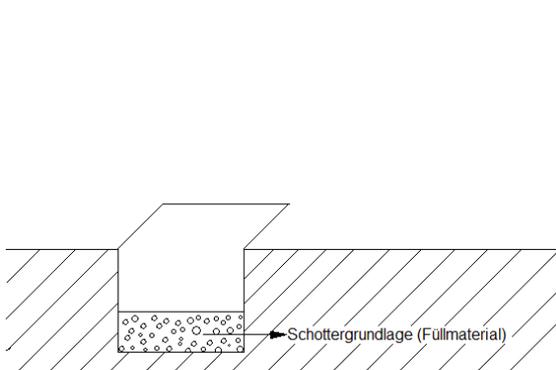
Je nach Modellgröße bzw. Fußbodenbelag können Sie Ihre Bemessung selbst darstellen, die Mindestgröße muss auf jeden Fall eingehalten werden.



## 2. Führen Sie den Bodenaushub durch. Um ein stabiles und frostsicheres Fundament zu erreichen, graben Sie Ihre Fläche je nach Bauvorschrift bis zur Frostgrenze aus.

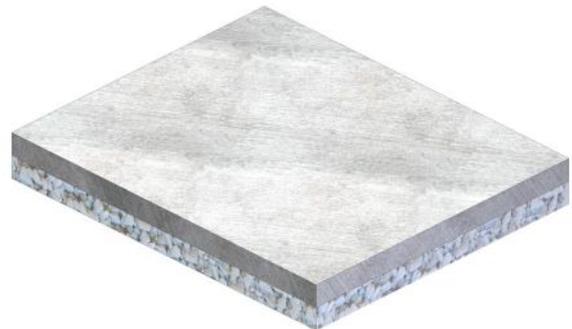
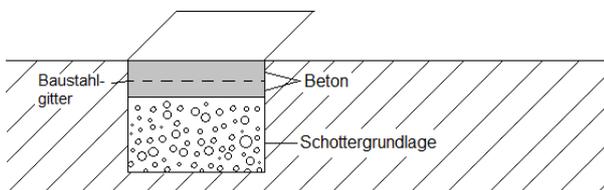


- 3.** Füllen Sie die Grube mit entsprechendem Untergrund bzw. Schottermaterial auf. Mindestens 10 cm sollten für eine Betonplatte frei bleiben.

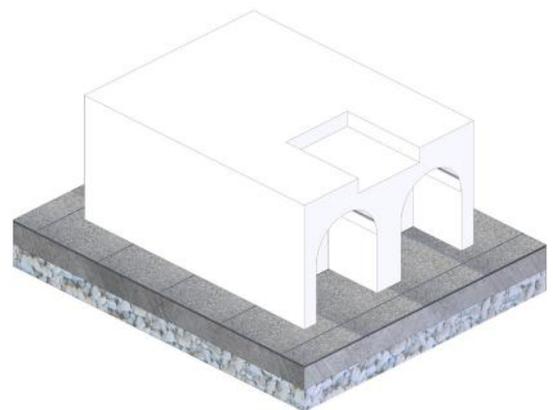
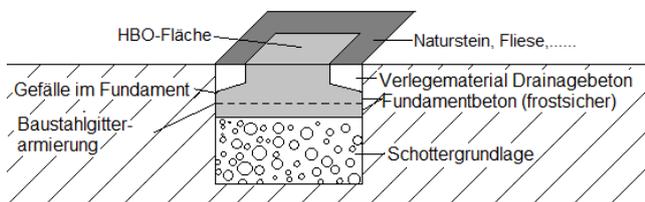


- 4.** Verdichten Sie die Schottergrundlage (Stampfen, Rüttelplatte, etc.)

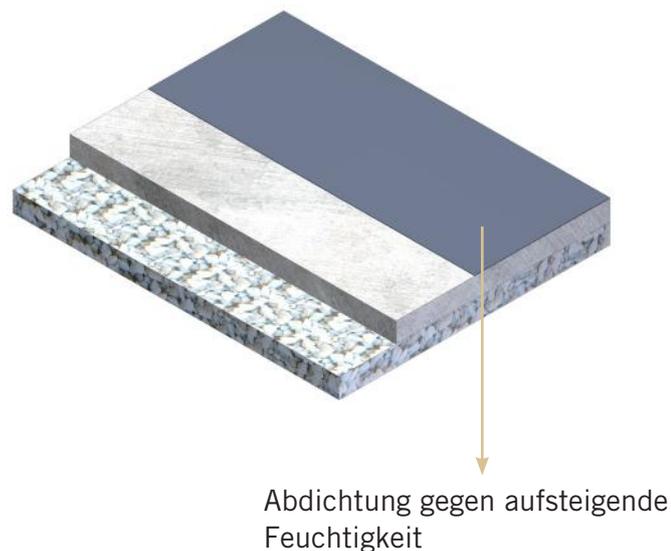
Betonieren Sie die Betonplatte mindestens 10 cm dick (lokale Bauvorschriften beachten).  
 Versehen Sie die Bodenplatte mit einer Armierung.



- 5. Hinweis:** Möchten Sie um den Holzbackofen eine fix betonierte Natursteinfliese oder Pflastersteinfläche als Gehweg, dann achten Sie auf die nötige Höhe des Aufbaus des dafür gewählten Verlegematerials. Stellen Sie, wenn nötig einen Gefällebeton her.



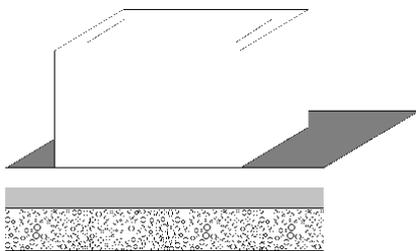
- 6.** Es empfiehlt sich, die Grundfläche des Holzbackofens mit einer Bauwerksabdichtung zu versehen, um den Ofen vor aufsteigender Feuchtigkeit zu schützen.



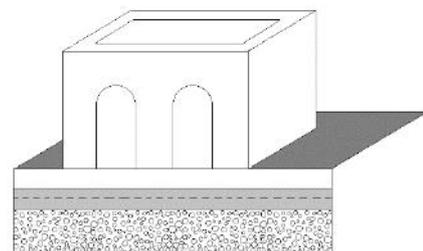
# Grundgestell, Sockel und Unterbau des Holzbackofens

- 7.** Gestalten Sie nun mithilfe geeigneter Baumaterialien (Bsp.: Schalstein, Ziegel, Ytongsteine, Beton, ect.) die gewünschte Grundgestellform Ihres ORTNER Holzbackofens. Da das Grundgestell keiner thermischen Belastung ausgesetzt ist, müssen diese Baustoffe nicht hitzebeständig sein. Allerdings ist darauf zu achten, dass ausreichende statische Tragfähigkeit gewährleistet ist. Im Außenbereich sind frostsichere Materialien zu verwenden.

Beispiel 1



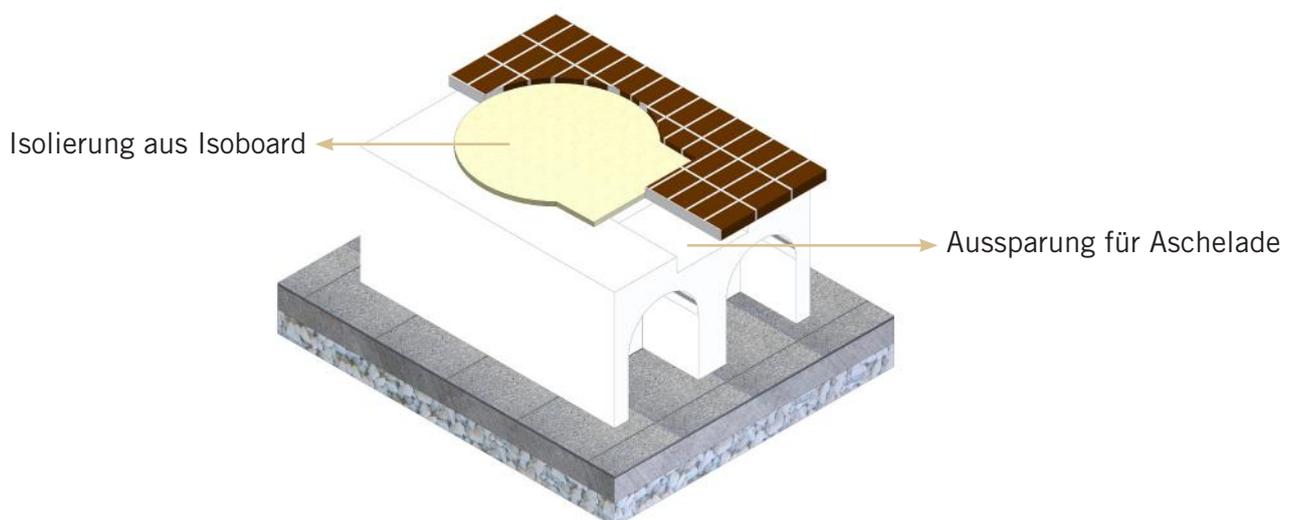
Beispiel 2



- 8.** Decken Sie Ihr Grundgestell ab und stellen Sie mit geeigneten Baumaterialien einen statisch tragfähigen Untergrund für das Innenleben (ORTNER Holzbackofen) her. (Achtung bei Überlager, Ziegel, Ytong, Beton, Metallplatte etc. sind Temperaturbelastungen von bis zu 250 °C möglich.)

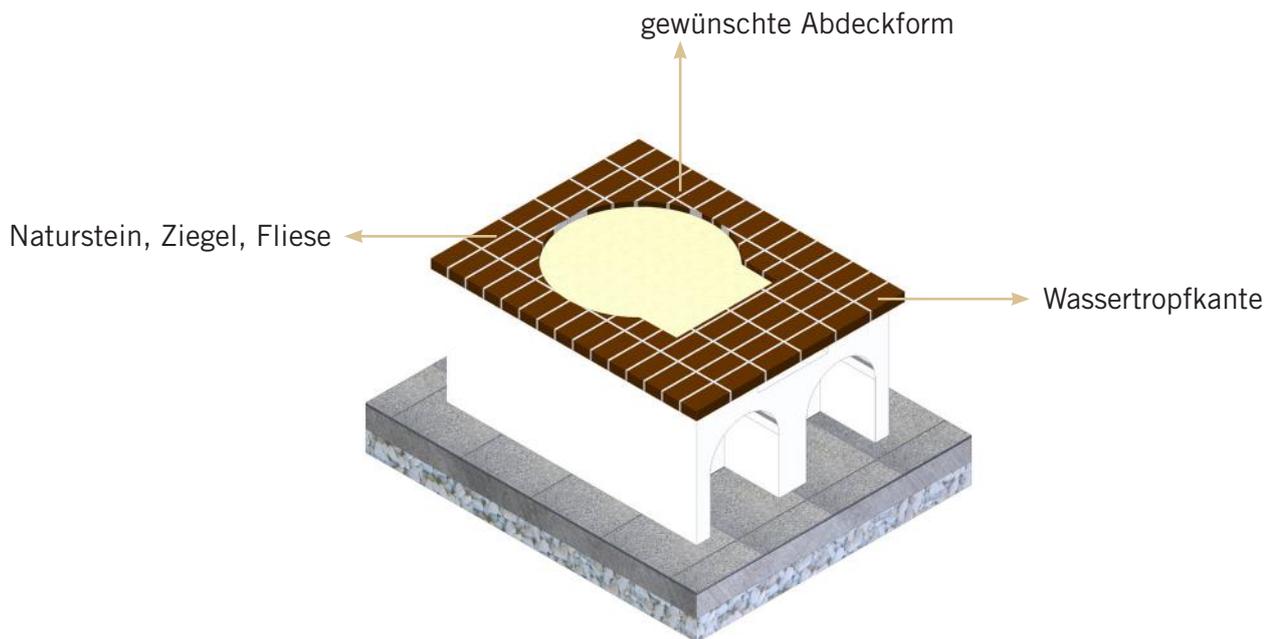
**Hinweis 1:** Achten Sie auf Aussparungen wie für eine gewünschte Aschenalade.

**Hinweis 2:** Achten Sie auf die Höhe des Aufbaus. Unter dem Innenleben muss der Ofen gegen Wärmeverlust isoliert werden. (3x Isoboardplatte, Gesamtdämmstärke 9 cm), ein Anbau an brennbare Flächen ist zusätzlich zu hinterlüften.



- 9.** Gleichen Sie nun den Niveauunterschied der Isolierung aus. Betonieren Sie Ihre Abdeckung auf die gewünschte Form.

**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass eventuelles Oberflächenwasser abtropfen kann.



- 10.** Ist der Unterbau fertig gestellt, können Sie mit dem Aufbau des Innenlebens beginnen.



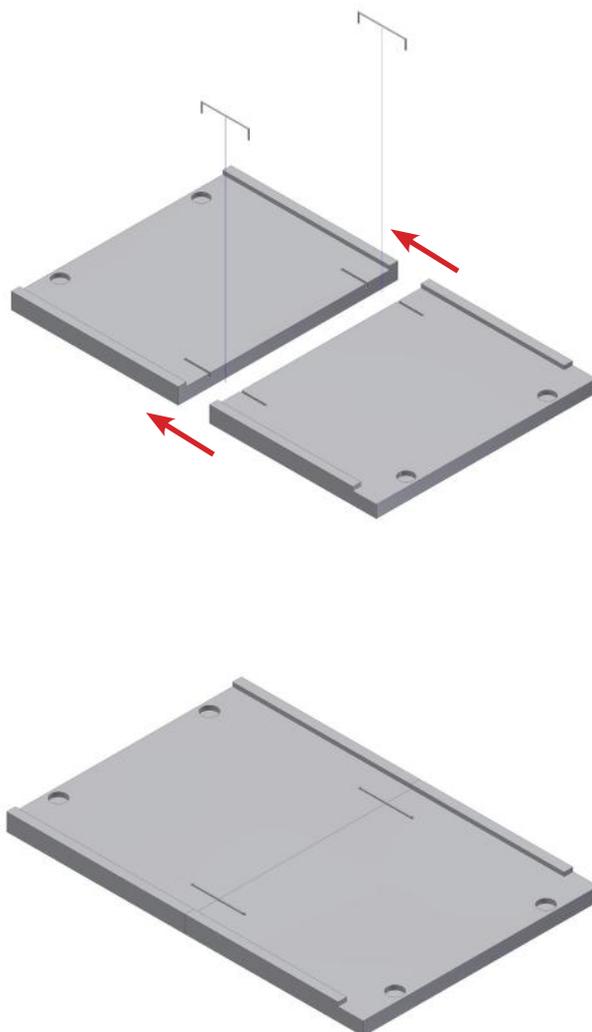
## Aufbau des Innenlebens Modell 0

Die Grundplatten zusammenschieben und mit Klammern aus Hafnerdraht fixieren, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten. Hierfür sind bereits Schnitte und Bohrungen für die Position der Klammern vorgesehen.

**Materialumfang für den Aufbau des Bodens:**

- 2 Grundplatten
- Hafnerdraht (Klammern)

**Wichtig:** Die Grundplatten werden nur trocken zusammengestellt und sind nicht zu verkleben.



## Aufbau des Innenlebens Modelle 1 & 2

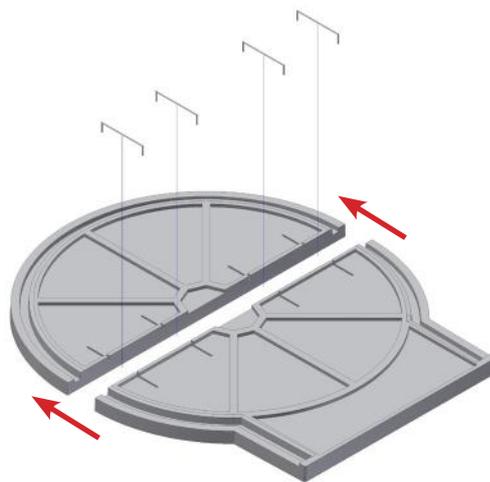
Die Grundplatten zusammenschieben und mit Klammern aus Hafnerdraht fixieren, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten. Hierfür sind bereits Schnitte und Bohrungen für die Position der Klammern vorgesehen.

**Achtung:** Bei Modell 1 & 2 werden die Grundplatten bündig zusammengestellt (ohne metallische Montagehilfen).

**Materialumfang für den Aufbau des Bodens:**

- › Hafnerdraht (Klammern)

**Wichtig:** Die Grundplatten werden nur trocken zusammengestellt und sind nicht zu verkleben.



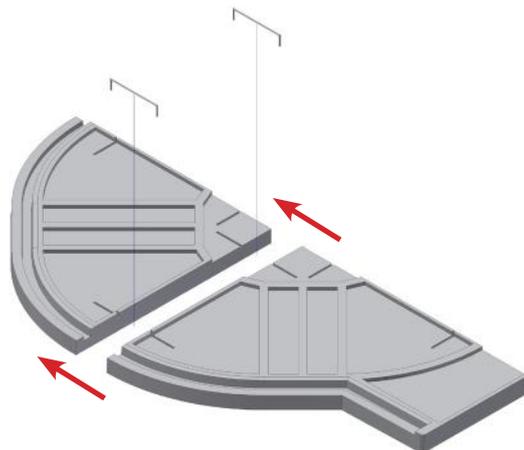
## Aufbau des Innenlebens Modelle 3 & 4

Zuerst die Grundplatten einer Seite (links oder rechts) bündig zusammenschieben und mit den Klammern aus Hafnerdraht fixieren.

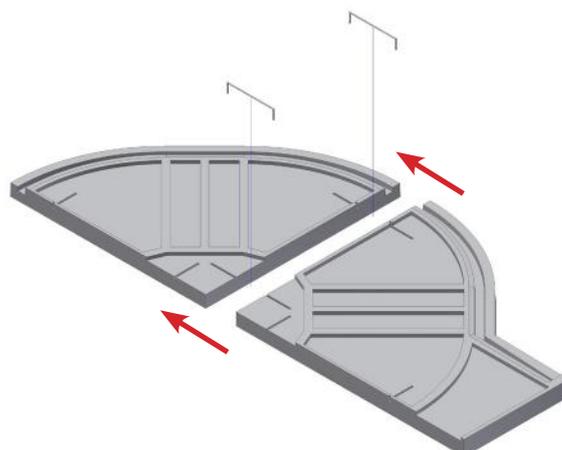
### Materialumfang für den Aufbau des Bodens:

- 2 bzw. 4 Grundplatten (je nach Modell)
- Hafnerdraht (Klammern)
- Dichtschnur Ø 10 mm
- Metallische Montagehilfen (Stärke = 6 mm)

**Wichtig:** Die Grundplatten werden nur trocken zusammengestellt und sind nicht zu verkleben.

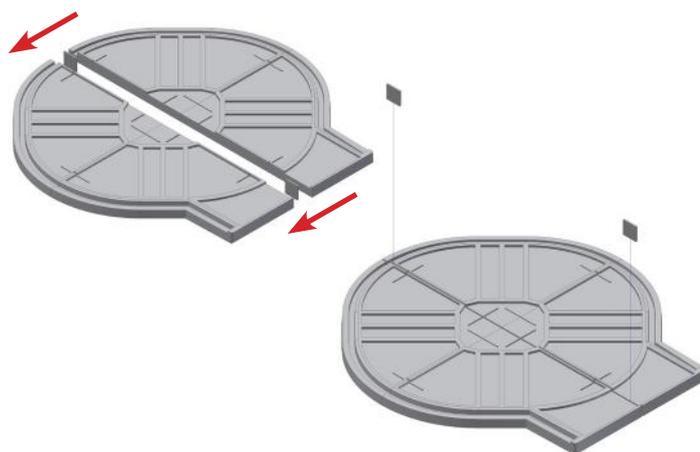


Danach selbiges für die andere Seite.



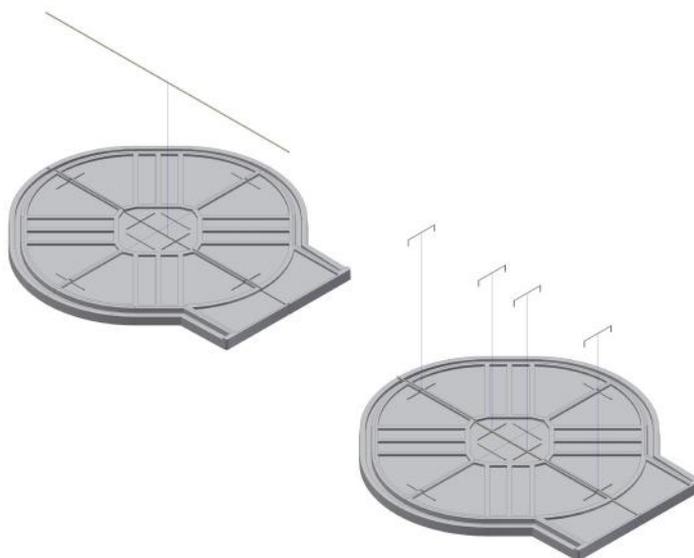
Nun die Montagehilfen einlegen und die Teile der linken und rechten Seite fest zusammenschieben, sodass ein ca. 6 mm breiter Spalt entsteht.

Danach die Montagehilfen wieder entfernen.



Nun den entstandenen ca. 6 mm Spalt mit der mitgelieferten Dichtschnur verschließen.

Zuletzt auch die Teile der rechten und linken Seite verklammern. Dabei darauf achten, dass die Grundplatten gegen die Dichtschnur drücken.



## Weiterer Aufbau (alle Modelle)

Legen Sie die Grundplatten auf die Isolierung.  
(Herstellung der Grundplatte)

**Nicht verkleben!**

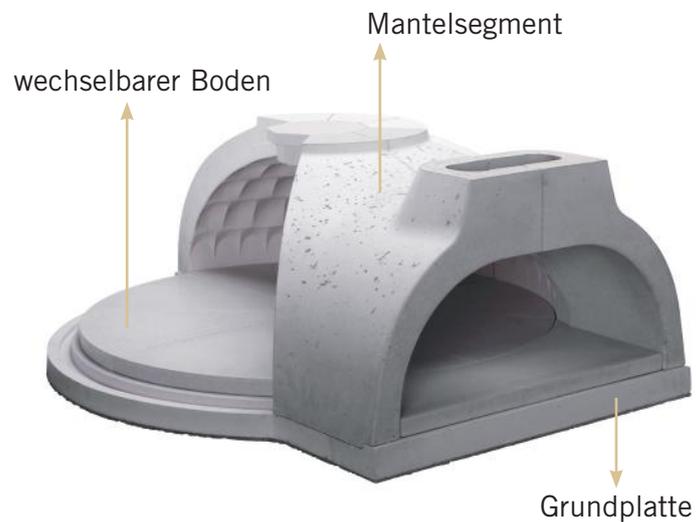


Setzen Sie den Anschlussadapter mit Absperrklappe auf.

**ACHTUNG:** Durch die thermische Belastung der Feuerraumhüllenbausteine kommt es zu Spannungen.

Setzen Sie die Mantelsegmente (Nutfedersystem) trocken zusammen. Das Mantelsegment mit den zwei Nuten ist als Schlussstein zu montieren.

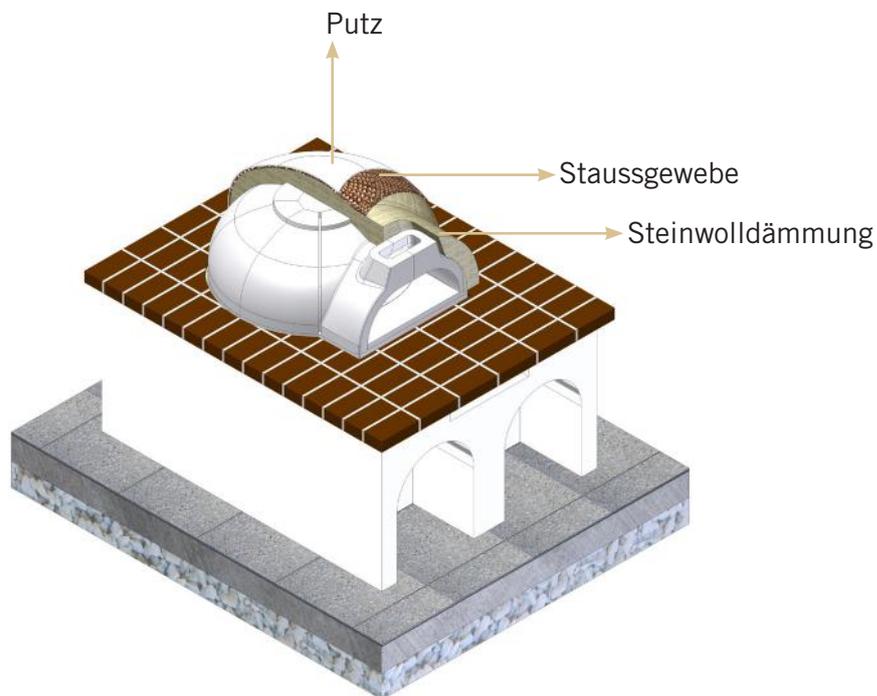
**Nicht verkleben!**



## Isolierung der Mantelsegmente

Verkleiden Sie die Mantelsegmente mit Steinwolle zur Dämmung (mind. 10 cm) und Staussgewebe als Putzträger.

**ACHTUNG:** Ein Anbau des Holzbackofens an eine brennbare Wand ist NICHT zulässig. Achten Sie darauf, auch den Schornstein zu isolieren. Bedenken Sie, dass ein hoher Schornstein einen hohen Zug verursacht und damit die Wärmespeicherfähigkeit eingeschränkt werden kann (die ideale Schornsteinhöhe liegt im Bereich zwischen 0,75 bis 1,25 m, Schornsteinfunktionssnachweis nach EN 13384-1 erforderlich). Bei höheren Schornsteinen ist für eine entsprechende Reduzierung des Zuges zu sorgen.



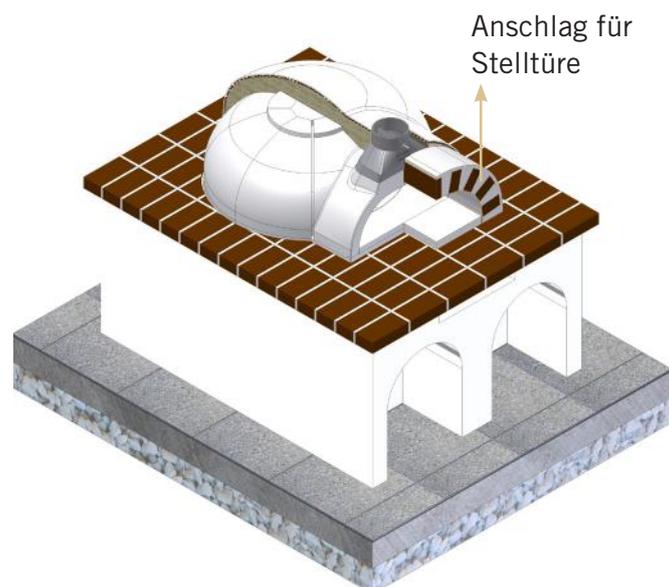
## Putztragefläche

Stellen Sie mittels geeigneter Baumaterialien (Ziegelstaussgewebe, Ziegel, oder ähnliche temperaturbeständige und unbrennbare Baustoffe) eine Putzträgerfläche auf der Mineralwolle her.

**Türanschluss: Die ORTNER Stelltüre für den Holzbackofen ist nicht als Einschubtüre, sondern als Vorstelltüre angedacht. Die Tür ist größer als die Ofenöffnung.**

Stellen Sie auf Basis der Türgröße ein Gewölbe aus Ziegel, Schamotte bzw. anderer geeigneter Baumaterialien, als Anschluss zum Feuerraum und zur Isolierung her.

Herstellung der Reinigungsöffnung zur Aschelade im Gewölbe bzw. Stelltürbereich.



Verputzen oder verkleiden Sie den Ofen individuell für Ihren Kunden mit geeigneten Materialien (temperaturbeständig und nicht brennbar). Sie müssen für den Außenbereich (bei Außenaufstellung) geeignet, frostbeständig und zum Untergrund passend sein (z.B.: Fliesen, Naturstein, Bruchstein o.ä.).

Achten Sie bei der Verarbeitung auf die diversen Bauvorschriften und auf die jeweiligen Verarbeitungshinweise der Hersteller bzw. der gewählten Baumaterialien.

## Hinweise zum Anheizvorgang

Der ORTNER Holzbackofen kann sowohl als Brat- bzw. Brotback- sowie als Dörr- und Pizaofen verwendet werden. Zunächst wird im Backraum ein Kreuzstoß mit der maximalen Holzauflagemenge (ca. 33 cm Scheite, Holzscheidendurchmesser 5–10 cm) errichtet und mit geeigneten Anzündhilfen ein kräftiges Holzfeuer entfacht. Geben Sie die Stelltüre in die dafür vorgesehene Öffnung. Dabei muss ein kleiner Luftspalt für die Verbrennungsluft frei bleiben. Achten Sie dabei darauf, dass die Drosselklappe zum Kamin/Rauchabzug geöffnet ist und dass die Lüftungsschlitze der Stelltüre geöffnet sind. Die Backofenwände und der Boden nehmen dabei sehr viel Wärmeenergie auf und speichern diese für mehrere Stunden. Das Heizmaterial (Hartholz) muss trocken sein.

Je nach Wunschttemperatur müssen Sie noch weiteres Holz nachlegen, um die Temperatur zu erhöhen. Gegebenenfalls die Temperatur senken. Dafür die Stelltüre komplett öffnen.

## ORTNER Tipps

### Tipp 1:

Bei Backgut (Süßspeisen, Brot, Fleisch, Gemüse, etc.) muss die Glut im Vorhinein über die gesamte Backraumfläche verteilt werden. Dabei muss die Drosselklappe sowie die Lüftungsschlitze der Stelltüre zu 2/3 geschlossen werden. Damit sich die Wärme im Backraum gleichmäßig verteilt, soll der Ofen nun „Abstehen“ (ca. 1/2 Stunde). Im Anschluss den Backofen von der Asche reinigen (OHNE Wasser). Die Drosselklappe soll wegen der Staubentwicklung während der Reinigung geöffnet bleiben, ist aber nach Abschluss des Auskehrens sofort wieder zu schließen. Jetzt ist unser Ofen „einschussfertig“ für Backgut. Das verbrannte Holz und die heißen Steine geben dem Back-/Bratgut seinen unverkennbaren Geschmack.

### Tipp 2:

Pizzen, Flammkuchen und ähnliches werden mit offener Tür produziert. Dazu schieben Sie die restliche Glut auf die Seite oder an das Ende des Holzbackofens. Kehren Sie die Bodenfläche, mit dem Naturborstenbesen sauber und legen kleine Holzscheite (Ø ca. 2–4 cm) auf die Glut. Die Flammen schlagen nun über das Backgut und bilden die gewünschten Röstaromen. Ein zu schnelles Abkühlen des Arbeitsbereiches im Holzbackofen ist mit der Drosselklappe nach Bedarf zu regeln.

**Hinweis:** Der Zug beim Einbau im Außenbereich (kurzer Schornstein) und der Einbau im Innenbereich (Anschluss am langen Schornstein) wird sich unterschiedlich auswirken. Das Einstellen der Drosselklappe ist individuell zu regeln.

### Tipp 3:

Nach jedem Backen und Braten muss die Asche restlos aus dem Backraum entfernt werden. Ansonsten braucht der Holzbackofen so gut wie keine Pflege oder Wartung. Bei Verschmutzung der Kuppelsteine keine Reinigungshilfen (Bürsten, chemische Reinigungsmittel, etc.) verwenden. Diese Rückstände werden im Zuge des nächsten Anheizens vollständig ausgebrannt.

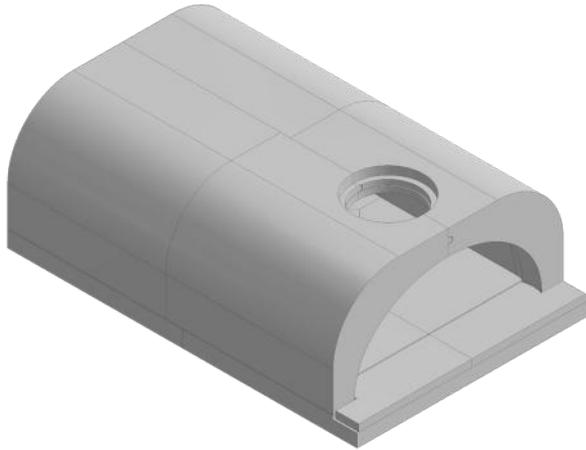
### Tipp 4:

Sollten Sie Ihren Holzbackofen die folgenden Tage weiter benutzen, müssen Sie vor jedem weiterem Backtag eine neue Ladung der maximalen Holzauflagemenge einschüren. Das lädt die gewünschte Wärme im Backraum wieder neu auf.

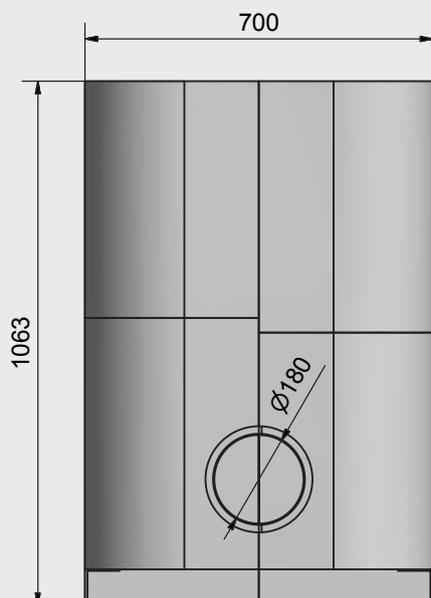
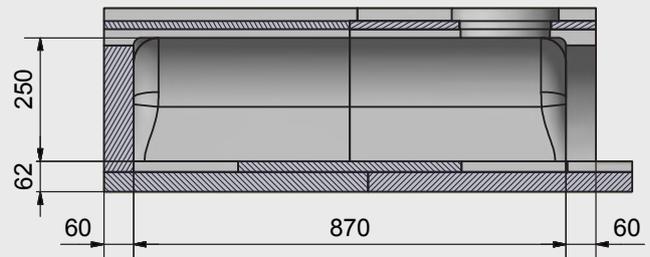
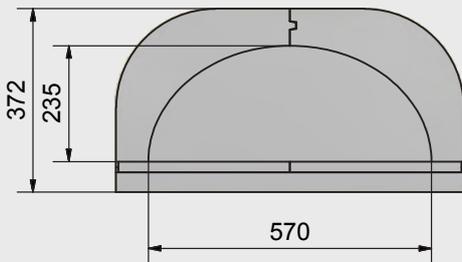
**Guten Appetit!**

# Technische Daten & Maße

## Modell 0

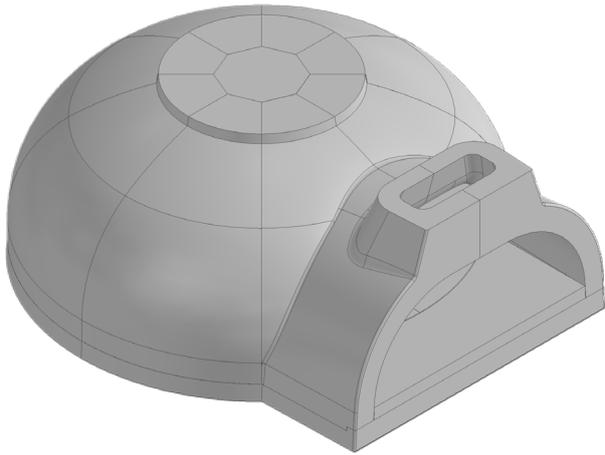


Länge	106 cm
Breite	70 cm
Höhe	37 cm
Backraumfläche	50,4 dm <sup>2</sup>
Gewicht	235 kg
Artikelnummer	1500000

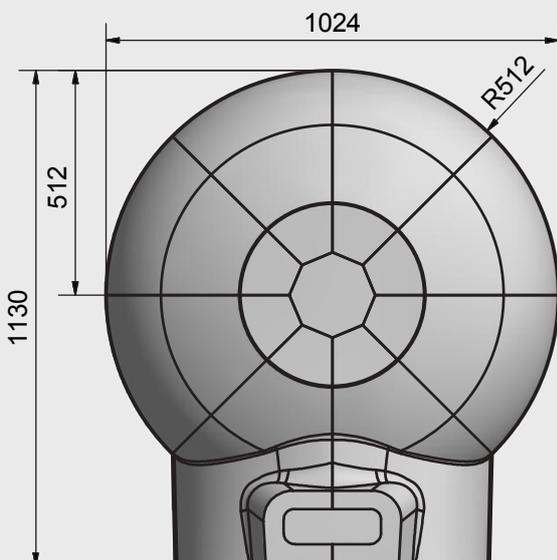
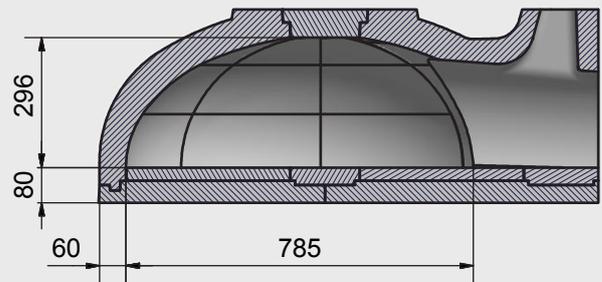
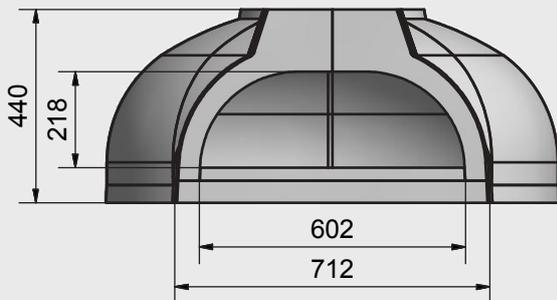


## Technische Daten & Maße

# Modell 1

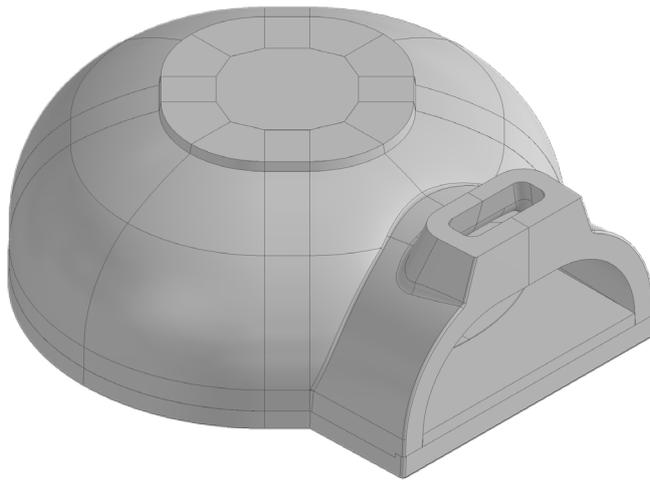


Durchmesser Backraum	90 cm
Äußerer Durchmesser	102 cm
Backrauminnenfläche	63,2 dm <sup>2</sup>
Einschubfläche	12,1 dm <sup>2</sup>
Gewicht	310 kg
Artikelnummer	1500001

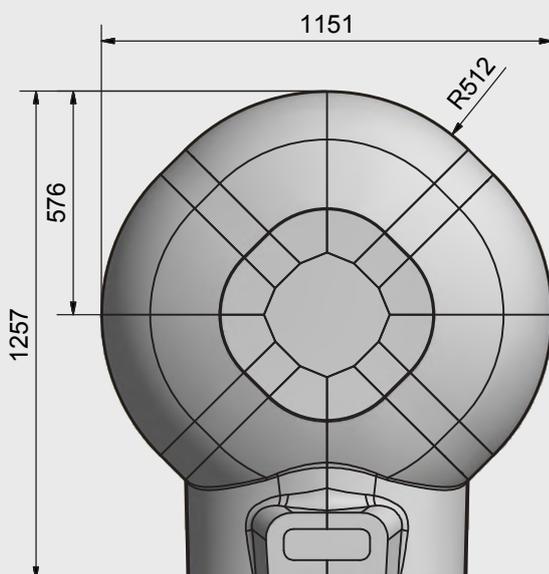
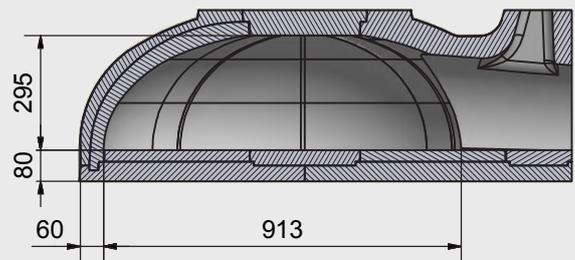
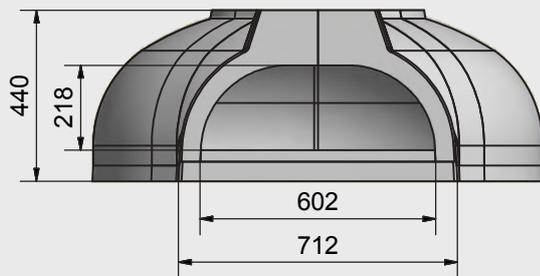


# Technische Daten & Maße

## Modell 2

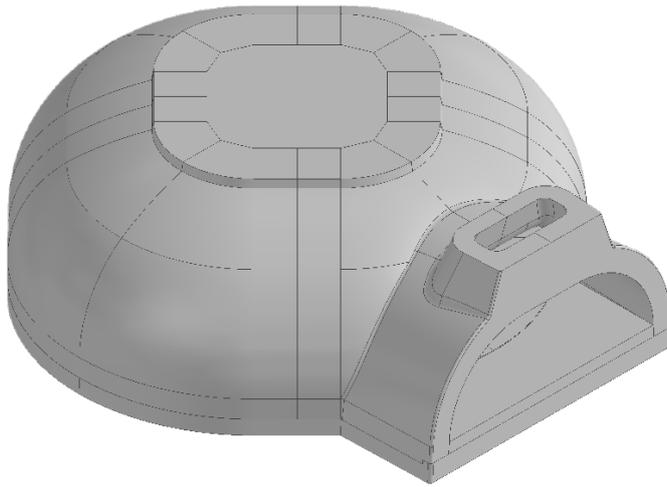


Durchmesser Backraum	<b>102 cm</b>
Äußerer Durchmesser	<b>115 cm</b>
Backrauminnenfläche	<b>80,1 dm<sup>2</sup></b>
Einschubfläche	<b>12,1 dm<sup>2</sup></b>
Gewicht	<b>370 kg</b>
Artikelnummer	<b>1500002</b>

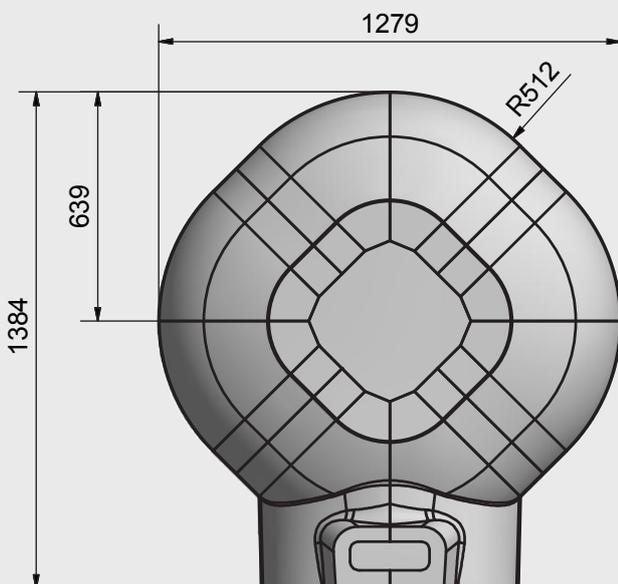
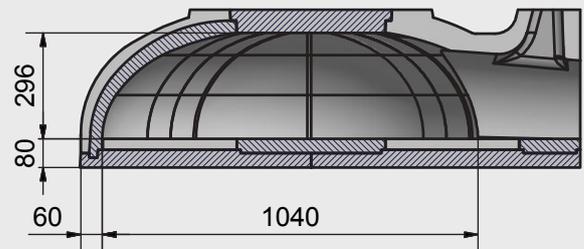
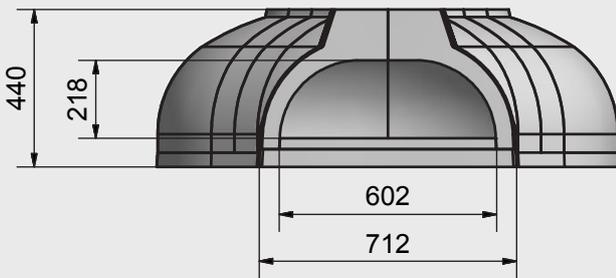


## Technische Daten & Maße

# Modell 3

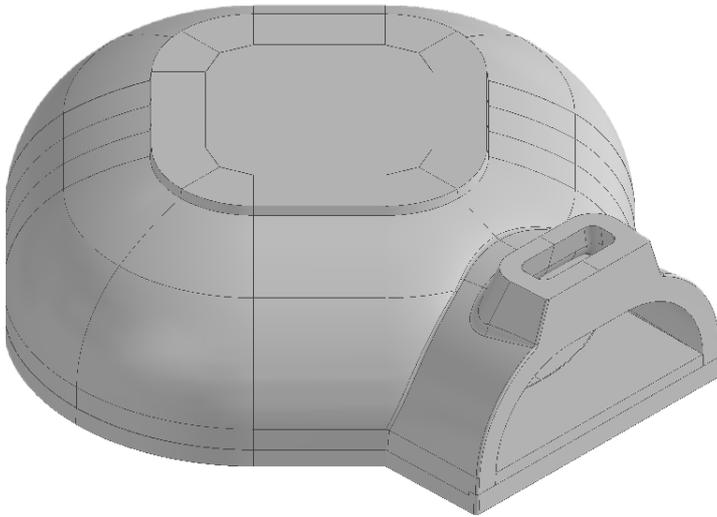


Durchmesser Backraum	115 cm
Äußerer Durchmesser	128 cm
Backrauminnenfläche	98,7 dm <sup>2</sup>
Einschubfläche	12,1 dm <sup>2</sup>
Gewicht	435 kg
Artikelnummer	1500003

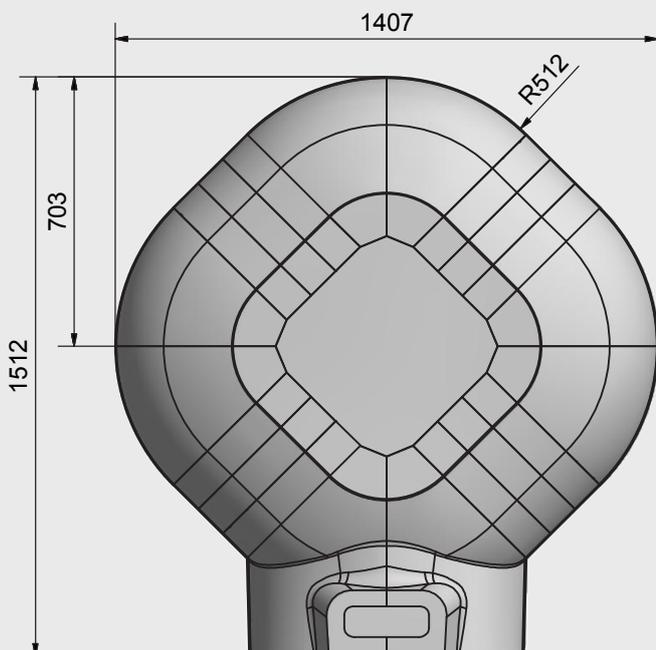
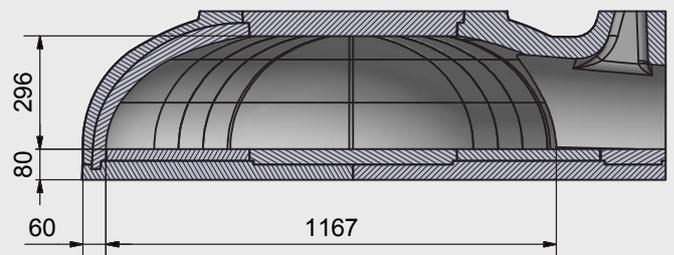
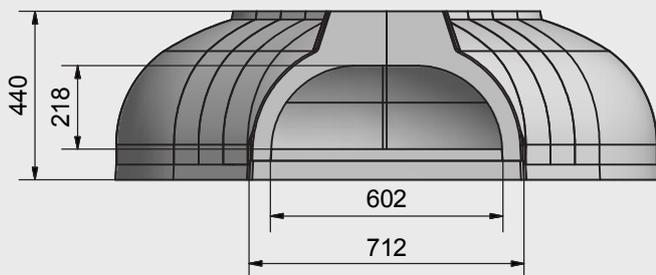


## Technische Daten & Maße

# Modell 4



Durchmesser Backraum	<b>128 cm</b>
Äußerer Durchmesser	<b>140 cm</b>
Backrauminnenfläche	<b>118,8 dm<sup>2</sup></b>
Einschubfläche	<b>12,1 dm<sup>2</sup></b>
Gewicht	<b>510 kg</b>
Artikelnummer	<b>1500004</b>



## Zubehör zum ORTNER Holzbackofen

	Art.Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
	1500010	Anschlussrohr mit Klappe für HBO 0	Anschlussrohr Ø 180 mm mit Klappe zu HBO 0, Klappenbedienung 4 Kant 12 x 12 mm
	1500011	Anschlussadapter	Holzbackofen Anschlussadapter mit Klappe, Rauchabzug Ø 180 mm für HBO-Modelle 1-4
	1603007	Schaltgriff mit flexibler Gelenkwelle	Edelstahl, Ø 70 mm, Gelenkwelle l = 350 mm
	1603015	Adapterstück Vierkant 8-12 mm	Übergang von 8 x 8 mm auf 12,5 x 12,5 mm
	1500020	Stelltür HBO Modell 0	Schwarzblech mit 1 regulierbaren Lüftungsklappe für HBO Modell 0, 600 x 250 x 40 mm
	1500021	Stelltür Edelstahl	Edelstahl mit 2 regulierbaren Lüftungsklappen für HBO-Modelle 1-4, 685 x 295 x 95 mm
	1901001	Rechteckige Holzschaufel*	Buchenholz Lebensmittel zertifiziert, Maße 330 x 330 mm, Gesamtlänge 1830 mm
	1901002	Runde Pizzaschaufel*	Aluminium, Ø 330 mm, Gesamtlänge 1560 mm
	1901003	Runde durchlöcherterte Pizzaschaufel*	Aluminium durchlöcherter, Ø 200 mm, Gesamtlänge 1410 mm
	1901004	Eckige durchlöcherterte Pizzaschaufel*	Aluminium durchlöcherter, Maße 330 x 330 mm, Gesamtlänge 1560 mm
	1901005	Drehbare Bürste*	drehbare Bürste, Maße 200 x 66 x 110 mm, Gesamtlänge 1300 mm
	1901006	Glutzieher*	aus Edelstahl und verzinktem Eisen, Maße 55 x 40 mm, Gesamtlänge 1560 mm
	1901007	Stellthermometer*	Ofenthermometer aus Edelstahl für Temperaturen bis 400 °C
	1909004	ORTNER Anheizstäbe 100 Streifen	

\* Auslaufartikel: Erhältlich solange der Vorrat reicht.

# Konformitätserklärung

## Konformitätserklärung

Die Ortner GmbH  
Hürmer Straße 36  
A-3382 Loosdorf

erklärt hiermit, dass folgendes Produkt zum Zeitpunkt der Auslieferung

Ortner Hausbackofen

den Anforderungen der

EU-Rahmenverordnung 1935/2004: über Materialien und Gegenstände die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

und der

GMP-Bestimmung 2023/2006: über gute Herstellungspraxis von Materialien und Gegenstände die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,

entspricht

Diese EG Konformitätserklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Produkt ohne Zustimmung umgebaut oder verändert wird.

Loosdorf, den 24.03.2010



Ortner GmbH  
DI Manfred Huber

**ORTNER GmbH**

Hürmer Straße 36, A-3382 Loosdorf

T +43 (0) 2754 / 2707

F +43 (0) 2754 / 2708

E [office@ortner-cc.at](mailto:office@ortner-cc.at)

[www.ortner-cc.at](http://www.ortner-cc.at)



Von Hafnern - Für Hafner.

Stand 06/2024