

WORLDWORK

WIRTSCHAFTSHERDE



PERTINGER[®]

Der Küchenherd · La Cucina a Legna · The Kitchen Stove

Der Fachhändler in Ihrer Nähe

OFEN-MANUFAKTUR HESS UG
SPECKSTEIN- & KAMINÖFEN

Würzburger Str. 29 97236 Randersacker

Tel.: 0931-708848 Fax: 0931-709845

info@ofenmanufaktur-hess.de

www.ofenmanufaktur-hess.de

“Keine Liebe ist aufrichtiger
als die Liebe zum Essen”

(George Bernard Shaw – Irischer Schriftsteller)

WIR ERFÜLLEN BEREITS DIE LEISTUNGS- UND EMMISSIONSWERTE DER ABGASVERORDNUNGEN AB 2015.





In meiner Küche hat nur das Beste Zugang.

Die Auswahl der besten Lebensmittel und landwirtschaftlichen Erzeugnisse in Kombination mit Arbeitsutensilien, sowie gesunde und natürliche Zubereitungsmethoden (viele definieren sie archaisch), führen zu einzigartigen und unverwechselbaren Geschmackserlebnissen.

Gesündere und geschmackvollere Speisen zubereiten, wiederentdecken des traditionellen Geschmacks dank des holzgefeuerten Küchenherdes. Eine intelligente Wärmequelle, denn sie ist sauber und ökonomisch.

Dies sind die grundlegenden Qualitätsmerkmale eines Pertinger Wirtschaftsherdes, aber sicherlich nicht die Einzigen! Denn all dies lässt sich mit den Charakteristiken eines ausgezeichneten Produktes vereinen, entworfen und realisiert mit Liebe zum Detail. Ansprechendes Design, hochwertige Materialien, hohe Funktionalität, individuelle Planung, heben die Herde von Pertinger von der Norm ab und machen sie einfach einzigartig.

Eine perfekte Synthese aus Vergangenheit und Zukunft, um den besten Küchenchefs nur das Beste zu bieten.





Professionalität und Funktionalität für eine Energieautonomie in der Küche.



Ein Küchenherd von Pertinger überrascht immer: Unmittelbar nach dem Einbau durch seine Eleganz und die sorgfältige Verarbeitung aller Details, und auch nach Jahren noch durch Leistungsfähigkeit und Haltbarkeit. Pertinger-Produkte vereinen handwerkliches Können und fortschrittliche Technologie. Das Ergebnis ist wohlige Atmosphäre durch saubere Energie.

Die Küchenherde von Pertinger sind das Ergebnis ständiger Entwicklung, das keine Konkurrenz scheut. Dank des Biofeerraumes sind der Wirkungsgrad und die Temperatur wesentlich höher als bei traditionellen Feuerräumen. Die Verbrennung ist viel sauberer und gleichmäßiger, die Umweltbelastung wird reduziert, der Verbrauch an Holz nimmt ab und es bleiben weniger Aschereste übrig.

Durch exzellentes Know-How, ein Ergebnis hohen Wertes in Bezug auf Wohlbefinden und Ersparnis: die Küchenherde von Pertinger sind in der EFFIZIENZKLASSE 1 verzeichnet.

ENERGETISCHER WIRKUNGSGRAD



KONFORM DEN CE-NORMEN DER KLASSIFIZIERUNG ZUR WÄRMERÜCKGEWINNUNG



TELLERWÄRMER AUS EDELSTAHL



DETAIL SONDERANFERTIGUNG HERDRELING



BACKFACH AUS EDELSTAHL

Wirtschaftsherde 1100 und 1300 Sonderausstattung serienmäßig

EINEN KÜCHENHERD FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ ZU ENTWICKELN, STELLT BESONDERE ANFORDERUNGEN AN DIE QUALITÄT UND STÄRKE DER MATERIALIEN SOWIE AN DIE TECHNISCHEN LÖSUNGEN FÜR ERGONOMIE UND BEDIENUNGSKOMFORT.

DIE WAHL EINES PERTINGER WIRTSCHAFTSHERDES GEWÄHRT DIE ZUFRIEDENSTELLUNG JEDER INDIVIDUELLEN ANFORDERUNG UND GLEICHZEITIG DIE LANGLEBIGKEIT DES PRODUKTS, SELBST WENN ES TÄGLICH VIELE STUNDEN IM EINSATZ IST. JEDES EINZELNE DETAIL WIRD INDIVIDUELL GEPLANT UND GEFERTIGT, DAMIT ES PERFEKT UND HARMONISCH INS GESAMTBILD PASST.

Die Werte und Qualitätsstandards von Pertinger findet man selbstverständlich bei allen Modellen von Wirtschaftsherden, die in Serie aufgrund vorgegebener Masse hergestellt werden, jedoch mit einer Vielzahl an individuellen Ausstattungen angepasst und personalisiert werden können, wie zum Beispiel Tellerwärmer, Schubladenanbauten, Kochfelder und Backöfen.

Auch die Tiefe kann verändert werden, um sich besser in Ihrer Küche zu integrieren. Für Ihre Sicherheit wurde der Herd mit einem selbstreinigenden Sichtfenster mit Dreifach-Sicherheitsverglasung ausgestattet, wobei sich der Griff nicht erhitzt. Das holzbefeuerte Backrohr aus Edelstahl ist mit einer Zweifachverglasung mit Luftzirkulation ausgestattet, sodass die Temperatur außerhalb reduziert und ein gleichmäßigeres Braten im Inneren garantiert werden.

Mit einem Wirtschaftsherd von Pertinger bringen Sie die Exzellenz in Ihre Küche.

“Der Mensch ist was er isst.”

(Ludwig Feuerbach – deutscher Philosoph)





Wirtschaftsherd, 110 cm Breite und 80 cm Tiefe, mit großer Auswahl an Erweiterungsmöglichkeiten wie Tellerwärmern, Backöfen, Kochfeldern, Schubladenanbauten oder Schränken mit Flügeltür.
 Backfach aus Edelstahl 50 cm x 57 cm geeignet für Backbleche Gastro-Norm (GN) 1/1.
 Im Foto: Version Panorama mit selbstreinigendem Sichtfenster mit Dreifachverglasung. Erhältlich auch als Heizungs-herd.

Verfügbare Versionen:



PANORAMA



TREND



DEKOR



OPTIONAL
 Modul
 Tellerwärmer oder
 Schubladenanbau

OPTIONAL
 Modul mit
 Schubladenanbau
 Mit Bedienungsschalter
 für das Kochfeld
 Verfügbare



Wirtschaftsherd, 130 cm Breite und 80 cm Tiefe, mit großer Auswahl an Erweiterungsmöglichkeiten wie Tellerwärmern, Backöfen, Kochfeldern, Schubladenanbauten oder Schränken mit Flügeltür.
 Backfach aus Edelstahl 66,5 cm x 57 cm geeignet für Backbleche Gastro-Norm (GN) 2/1. Im Foto: Version Panorama mit selbstreinigendem Sichtfenster mit Dreifachverglasung. Erhältlich auch als Heizungsherd.

Verfügbare Versionen:



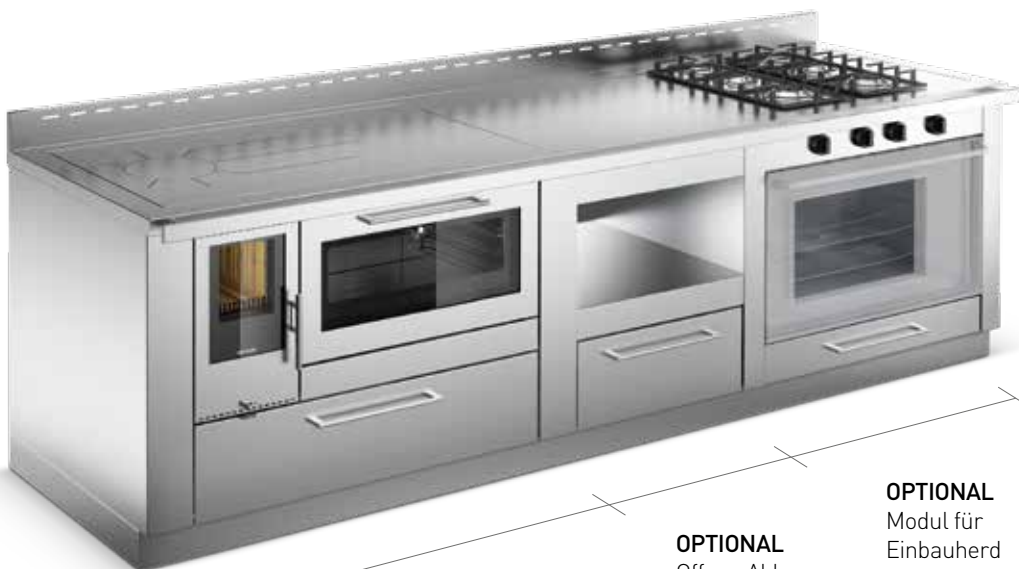
PANORAMA



TREND



DEKOR



OPTIONAL
 Offene Ablage
 und Schublade

OPTIONAL
 Modul für
 Einbauherd
 und Kochfeld

ERWEITERUNGSMÖGLICHKEITEN WIRTSCHAFTSHERDE

1100 UND 1300



ANBAU TELLERWÄRMER ODER SCHUBLADEN



ANBAU TELLERWÄRMER ODER SCHUBLADEN MIT BETRIEBSSCHALTER FÜR DAS KOCHFELD



ANBAU MIT OFFENER ABLAGE UND SCHUBLADE



ANBAU FÜR EINBAUBACKOFEN UND KOCHFELD



SCHRANK MIT FLÜGELTÜR UND ABLAGE INNEN



SCHRANK MIT ZWEI FLÜGELTÜREN UND ABLAGE INNEN



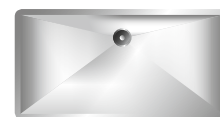
SCHRANK MIT EINGESCHWEISSTER SPÜLE



SCHRANK MIT EINGESCHWEISSTER DOPPELSPÜLE



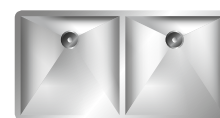
SPÜLBECKEN
400x400x290 mm



SPÜLBECKEN
800x400x290 mm



SPÜLBECKEN
500x400x290 mm



DOPPELSPÜLBECKEN
840x400x290 mm
(Spülbecken jeweils
400x400x290 mm)

OPTIONAL

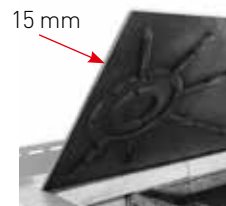


ZUSATZBACKBLECH

1100 - 485x530 mm
1300 - 650x530 mm



VERKLEIDUNG MIT FLIESEN ODER KACHELN



HERDPLATTE

Stärke 15 mm
serienmäßig



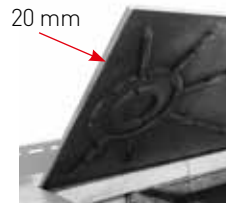
ZUSATZBACKROST

1100 - 485x530 mm
1300 - 650x530 mm



HEIZTASCHE FÜR HEIZUNGSEHERD

(Detail auf S. 14)



HERDPLATTE

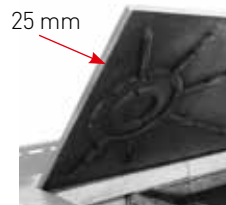
Stärke 20 mm



RÜCKWAND AUS EDELSTAHL

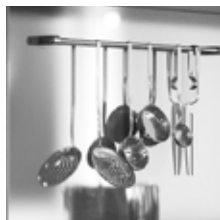


SEPARATES ANSCHLUSSTEIL BEIM KAMINABGANG OBEN



HERDPLATTE

Stärke 25 mm



KELLENSTANGE

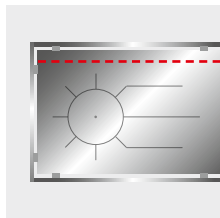


HERDREILING SEITLICH



ÜBERTIEFE

über 800 mm



HERD IN VERSION KOCHINSEL 50 mm tiefer

VARIANTEN DEKOR

DEKOR ST35



DEKOR ST04



DEKOR ST37



DEKOR ST21



DEKOR ST41



DEKOR ST31



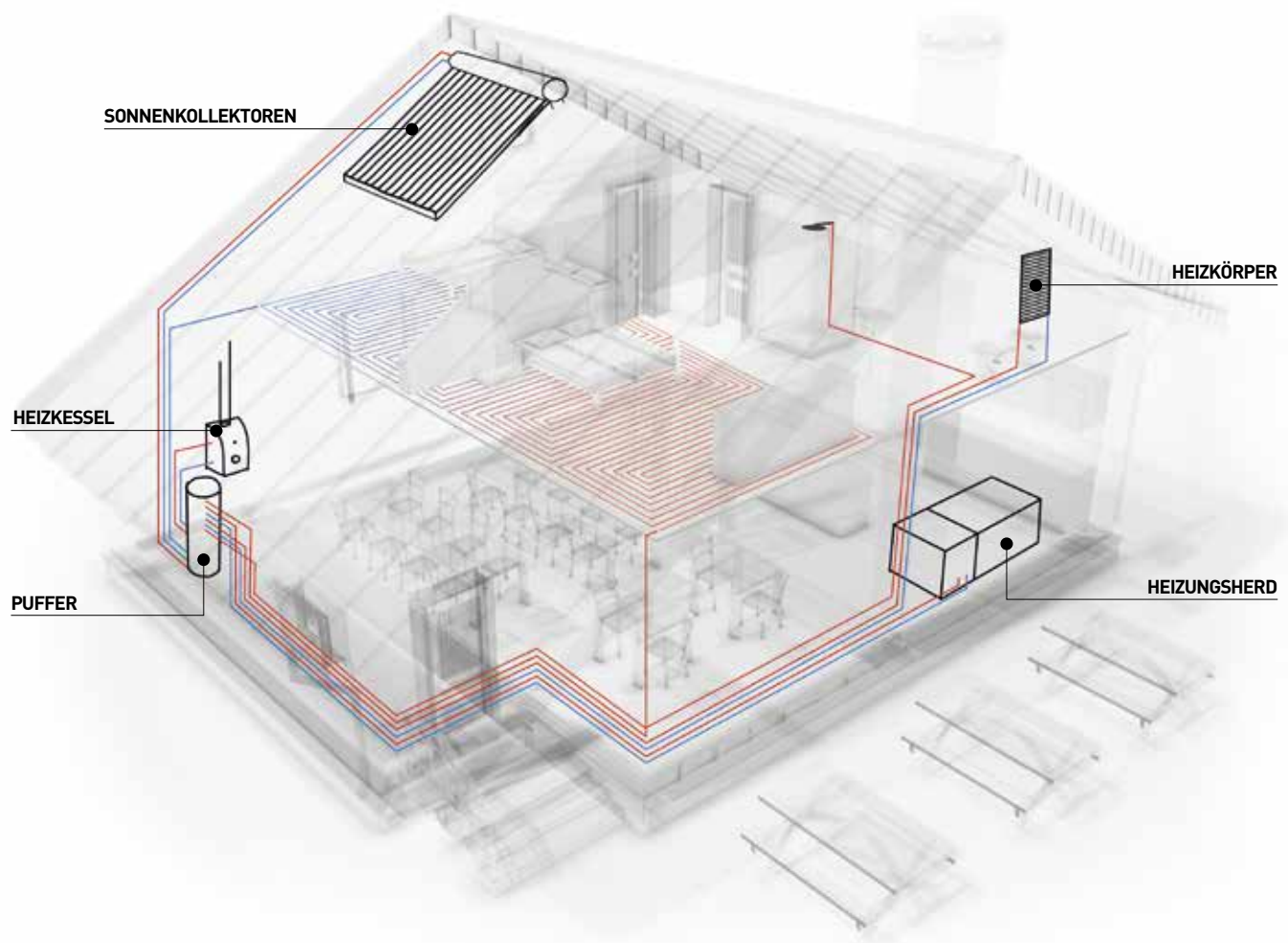
Komfort, Ersparnis, Sicherheit und reichlich Warmwasser

Der Feuerraum des Heizungsherdes ist mit einem speziellen Wärmetauscher ausgerüstet. Die dank doppelter Verbrennung außergewöhnlich hohen Temperaturen erhitzen das darin enthaltene Wasser in kürzester Zeit. Das Funktionsprinzip ist mit jenem des Biofeuerraums identisch, d.h. **sehr hohe Leistung** bei minimalen Emissionen. Das erhitzte Wasser wird über eine externe, von der Elektronik des Heizungsherdes gesteuerte Pumpe* in den Heizkreislauf eingespeist. Bei der Entwicklung wurde dem Aspekt Sicherheit besondere Aufmerksamkeit beigemessen: Der Wärmetauscher ist serienmäßig mit einem separaten, geschlossenen Kreislauf aus Kupfer ausgestattet, der auch bei Stromausfall mittels Einbindung einer **thermischen Ablaufsicherung*** den Zufluss von Kaltwasser zulässt, das die Temperatur des Heizkessels senkt, falls die Temperatur zu stark ansteigt. Im Sinne der Bestimmung UNI 10412-2 erlaubt dieses System die sichere Installation auch im Rahmen von Heizanlagen mit geschlossenem Ausdehnungsgefäß**. Alle Heizungsherde verfügen über das so genannte **Air System** mit gekühlten Seitenflächen, damit sie auch zwischen Möbel eingebaut werden können. Sie sind zudem in der Version als Kombiherde verfügbar und lassen sich harmonisch in die Einrichtung eingliedern.

* Nicht im Lieferumfang enthalten

** Die am jeweiligen Installationsstandort geltenden Bestimmungen sind in jeden Fall einzuhalten

BEISPIEL: EINBINDUNG DES HEIZUNGSHERDES IN DIE HEIZANLAGE





Feuerraum Heizungsherd



- 1 Eingang Verbrennungsluft / 2 Obere Rauchgaszüge / 3 Wärmetauscher für thermische Ablaufsicherung / 4 Heitztasche aus spezieller Legierung mit hohem Wirkungsgrad / 5 Feuerraum ausgekleidet mit hochwertigen Schamottesteinen / 6 Höhenverstellbarer Feuerrost (Hebe-Senk-Rost) / 7 Dreifach-verglaste Feuertür mit selbstreinigendem Sichtfenster / 8 Anschluss für externe Verbrennungsluftzufuhr





WIRTSCHAFTSHERDE

AUF MAß

“ Die schönsten Dinge der Welt
sind entweder unmoralisch,
illegal oder machen dick ”

(George Bernard Shaw - irischer Schriftsteller)



Buschenschank "Mac Bun"

- 
 Dim. totale
3250 mm
- 
 Trend
- 
 Heizungsherd
- 
 Zweifaches
Backrohr
(vom Holzherd)
- 
 Zusätzliche
Backöfen
- 
 Auszug für
Geschirr
- 
 2 Anzahl
Kochstellen
- 
 Tellerwärmer
- 
 Zusätzliche
Kochfelder
(GAS)
- 
 Zusätzliche
Kochfelder
(ELEKTRO)

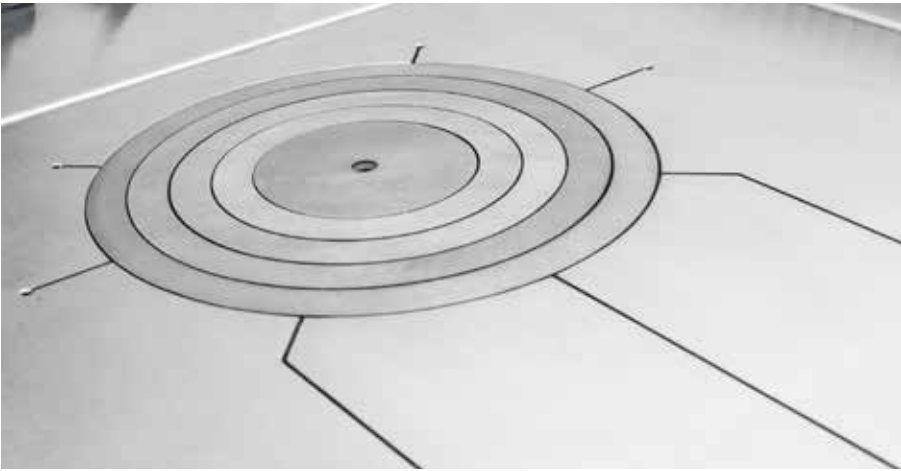
Der Buschenschank Mac Bun, vom piemonteser Dialekt "SOLO BUONO" (nur Gutes) abgeleitet, bietet typische Speisen des Piemonts und ein reichhaltiges Angebot von Wurstwaren und Käsesorten eigener Produktion. Die Milch und das Fleisch werden aus den Alpwirtschaften von Val di Oropa, 1800m Seehöhe, geliefert. Ein typisches Gericht der Zone Pralungo ist der Beddu: ein frischer "Tomino", ein aus Kuhmilch gewonnener, halbfetter Weichkäse. Dieser kann nach nur zwei Wochen Reifung auf Strohbett verzehrt werden. Zur Zubereitung optimaler Speisen wurde ein maßgefertigter Wirtschaftsherd von Pertinger mit doppeltem Backrohr angekauft, um über zwei Temperaturbereiche für verschiedene Garvorgänge zu verfügen. Rechts befinden sich zwei Tellerwärmer, während links eine zweite Kochmöglichkeit mit Gaskochfelder verwirklicht wurde.



60 Sitzplätze

Buschenschank "Mac Bun"
Via Robello, 190 - Pralungo (Bi)

PLATZ





Buschenschank "Baita Caricc"

Dim. totale 2200 mm	Trend	Heizungsherd	Zweifaches Backrohr (vom Holzherd)	Zusätzliche Backöfen	Auszug für Geschirr	2 Anzahl Kochstellen	Tellerwärmer	Zusätzliche Kochfelder (GAS)	Zusätzliche Kochfelder (INDUKTION)

"Baita Caricc" befindet sich in Valtellina in der Provinz Sondrio in der Gemeinde Valdidentro in Val Viola zu Füßen des Gletschers Dosdè auf 2000 m Seehöhe. Der Buschenschank bietet auch Übernachtungsmöglichkeiten für 12 Personen. Je nach Jahreszeit variiert der typische Gast, von den Alpinskifahrern zu den Ausflüglern, Radfahrern, Familien, Kinder und älteren Personen. Fleisch und Käse aus eigener Produktion zeichnen sich als grundlegende Basis für die Zubereitung köstlicher typischer Speisen aus, welche ausschließlich auf dem Pertinger Heizungsherd zubereitet werden. Durch den Heizungsherd von Pertinger wird ein Pufferspeicher von 800 Liter gespeist, von denen 600 Liter für die Heizung der gesamten Struktur zur Verfügung stehen und die verbleibende Wassermenge findet im Nutzwasser Anwendung.



60 Sitzplätze
12 Schlafplätze

Buschenschank "Baita Caricc"
Caricc - 23038 - Valdidentro (SO)
www.agriturismocaricc.com

PLATZ





Gasthof "La Baritlera"

- 
 Dim. totale
1400 mm
- 
 Trend
- 
 Heizungsherd
- 
 Zweifaches
Backrohr
(vom Holzherd)
- 
 Zusätzliche
Backöfen
- 
 Auszug für
Geschirr
- 
 1 Anzahl
Kochstellen
- 
 Tellerwärmer
- 
 Zusätzliche
Kochfelder
(GAS)
- 
 Zusätzliche
Kochfelder
(ELEKTRO)

"La Baritlera" ist ein Restaurant im Ort Baritlera auf 600 m Seehöhe in der Gemeinde Chianocco auf der Südseite der Val di Susa, ca. 50 km von Turin entfernt. Das Lokal ist das ganze Jahr geöffnet und bietet nicht die typische Küche des Piemont, sondern hauptsächlich lokale Produkte und traditionelle Speisen, wie in Salz eingelegter Fisch, Sardinen oder Stockfisch. Dies geht auf die geografische Lage an einer antiken Schmugglerstraße zwischen Italien und Frankreich zurück. Der Pertinger Wirtschaftsherd wird viel bei langen Garzeiten für Brassone di Fassone (gedünsteter Braten) oder Wildragout verwendet, aber auch für die modernen Vakuum-Garmethoden auf niedrigen Temperaturen, wie zum Beispiel Hasengeschnetzeltes auf Heu oder die delikaten, mit Apfel und Foie Gras gefüllten Wachteln. Das Brot wird im Backrohr gebacken, dadurch erhält es eine optimale Kruste. Während des Ausgabeservice wird der Herd zum Warmhalten der Soßen verwendet.



60 Sitzplätze

Gasthof "La Baritlera"

Via Baritlera, 10 - Chianocco (TO)
 trattoria@labaritlera.it - www.labaritlera.it

PLATZ





Bauernhof - Buschenschank "Gasserhof"

- 
 Dim. totale
2180x870 mm
- 
 Trend
- 
 Heizungsherd
- 
 Zweifaches
Backrohr
(vom Holzherd)
- 
 Zusätzliche
Backöfen
- 
 Auszug für
Geschirr
- 
 2 Anzahl
Kochstellen
- 
 Tellerwärmer
- 
 Zusätzliche
Kochfelder
(GAS - 4 Zonen)
- 
 Zusätzliche
Kochfelder
(ELEKTRO)

Der Gasserhof liegt auf 1200 Meter im Feriendorf St. Leonhard mit fantastischem Panoramablick auf das Eisacktal und die Stadt Brixen. Der Buschenschank ist von Mai bis Oktober sowie von Dezember bis April geöffnet. Die Küche verwöhnt mit einheimischen Gerichten, wie Pressknödeln, Gulasch, Apfelstrudel und italienischen Speisen wie etwa Spaghetti Bolognese, Lasagne oder Ossobuco. Die Zubereitung dieser Köstlichkeiten erfolgt auf einem Pertinger Wirtschaftsherd, in dem auch ein Gaskochfeld und ein Elektro-Backrohr eingebaut sind.



20 Sitzplätze

Bauernhof - Buschenschank "Gasserhof"
 St. Leonhard, 109 - 39042 Brixen (BZ)
 info@gasserhof.eu - www.gasserhof.eu

PLATZ





Almwirtschaft “Marzoner Alm”

 Dim. totale 1700x750 mm	 Trend	 Heizungsherd	 Zweifaches Backrohr (vom Holzherd)	 Zusätzliche Backöfen	 Auszug für Geschirr	 1 Anzahl Kochstellen	 Tellerwärmer	 Zusätzliche Kochfelder (GAS)	 Zusätzliche Kochfelder (ELEKTRO)
---	--	---	---	--	---	--	---	---	---

Ein traumhaftes Wandergebiet erschließt sich von der Marzoner Alm bei Kastelbell. Die Alm befindet sich auf 1600 m und wird vom 1. Mai bis zum letzten Sonntag im Oktober bewirtschaftet. Auf dem Pertinger Herd werden die besten Speisen zubereitet, vom Gulasch und Knödeln aller Art mit Pilzgerichte bis zum Schaf ist alles dabei.



40 Sitzplätze im Innenbereich
90 Plätze im Freien

Almwirtschaft “Marzoner Alm”
I-39025 Naturns, Freiberg Kastelbell (BZ)
info@marzoneralm.it - www.marzoneralm.it

PLATZ





Bauernhof - Buschenschank "Trinnerhof"

Dim. totale 1750x1000 mm	Trend	Heizungsherd	Zweifaches Backrohr (vom Holzherd)	Zusätzliche Backöfen	2 Auszug für Geschirr	3 Anzahl Kochstellen	Tellerwärmer	Zusätzliche Kochfelder (GAS)	Zusätzliche Kochfelder (ELEKTRO)

Der Buschenschank Trinnerhof liegt inmitten von Obstbäumen, im kleinen Dörfchen Raas, auf dem wunderschönen Apfelhochplateau Natz/Schabs mit herrlicher Aussicht auf zahlreiche Berggipfel wie die Plose und Gitschberg sowie auf die Brixner Kulturstadt. Im Buschenschank wird im Herbst das traditionelle „Törggelen“ angeboten; das Wort „Torculum“ leitet sich vom Lateinischen ab und bedeutet Presse; die Weinpresse nennen die Südtiroler deshalb „Torggel“ oder „Torkl“.

Beim Törggelen bereitet die Küche hausgemachte Speisen zu, wie Schlutzkrapfen, Spinatknödel, Käsenocken, Hauswurst, Surfleisch, Schweinsrippen, Sauerkraut, Röstkartoffeln, Krapfen, Kastanien, Speck und natürlich Wein. Als Nachtisch kann man neben gebratenen Kastanien, süße Krapfen, Äpfel, Nüsse oder Apfelstrudel wählen. Der Trinnerhof ist von Mitte September bis Ende November und im Frühjahr von Mitte März bis Ende Mai (an den Wochenenden) geöffnet.

In der Küche befindet sich ein Pertinger Wirtschaftsherd, welcher zum Kochen, Braten und Warmhalten verwendet wird.



50 Sitzplätze im Innenbereich
30 Plätze im Freien

Bauernhof - Buschenschank "Trinnerhof"

Michael-Pacher-Str. 74
I-39040 Natz/Schabs - Südtirol
info@trinnerhof.com - www.trinnerhof.com

PLATZ





Gasthof "Kaltenhauser"

Dim. totale 1400x700 mm	Trend	Heizungsherd	Zweifaches Backrohr (vom Holzherd)	Zusätzliche Backöfen	Auszug für Geschirr	1 Anzahl Kochstellen	Tellerwärmer	Zusätzliche Kochfelder (GAS - 2 Zonen)	Zusätzliche Kochfelder (ELEKTRO - 4 Zonen)

Der Gasthof Kaltenhauser liegt am Hochplateau von Raas - Natz/ Schabs auf 800 m. Die Tradition des Gasthofs reicht mehrere Hundert Jahre zurück. Es wird sehr großen Wert auf eine gute Küche gelegt. Viele Produkte stammen aus hauseigener Landwirtschaft. Der Gast wird mit richtig gutem Essen, vorab mit Südtiroler Gaumenfreuden, aber auch mit italienischen Nudelgerichten verwöhnt. Törggelen ist eine alte Tradition mit längst kultureller Bedeutung für die gesamte Südtiroler Landschaft. Alle Köstlichkeiten sind selbst gemacht: Schlutzer, Knödel, Krapfen, Kraut, Surfleisch und auch Rippelen, Kaminwurzeln, Speck, zum Abschluss Kastanien und Nüsse. Der Pertinger Wirtschaftsherd wird hauptsächlich zum Kochen, Warmhalten und das Backrohr für Fleisch verwendet. Der Gastbetrieb ist ganzjährig ab 15:00 Uhr auf Vorbestellung geöffnet.



40 Sitzplätze

Gasthof "Kaltenhauser"

-39040 Raas, Michael Pacher Str. 34
Natz-Schabs - Südtirol - (BZ)
info@kaltenhauser.it - www.kaltenhauser.it

PLATZ





Bauernhof - Buschenschank "Gangerhof"

Dim. totale 2550x1825 mm	ST 04 Inox Schwarz	Heizungsherd	Zweifaches Backrohr (vom Holzherd)	Zusätzliche Backöfen	Auszug für Geschirr	1 Anzahl Kochstellen	Tellerwärmer	Zusätzliche Kochfelder (GAS)	Zusätzliche Kochfelder (ELEKTRO)

Der Gangerhof liegt im Eisacktal oberhalb von Feldthurns auf 1000 m und bietet eine wunderbare Aussicht auf die Dolomiten. Die Stuben im 400 Jahre alten Bauernhaus sind mit Kreuzgewölben ausgestattet und auch das antike Backhaus mit Backöfen ist eine Besichtigung wert. Vorwiegend wird der Pertinger Wirtschaftsherd zum Kochen, Braten und Warmhalten sowie außerhalb der Saison auch zum Heizen der Küche verwendet. Es gibt einen Hirschpark mit 20-30 Hirschen, Kleintieren und Milchviehhaltung. Die Hauptgerichte in der Törgelzeit sind die Schlachtplatte oder Hirschgerichte aber auch traditionelle Südtiroler Gerichte. Der Betrieb ist in der Törgelzeit im Oktober und November oder auf Vorbestellung geöffnet.



80-90 Sitzplätze

Bauernhof - Buschenschank "Gangerhof"
I-39040 Feldthurns, GuIn 37 (BZ)
www.toerggelen.tv

PLATZ





Restaurant - Pizzeria "Mühlbacher Klause"

- 
 Dim. totale
1600x770 mm
- 
 Panorama
- 
 Heizungsherd
- 
 Zweifaches
Backrohr
(vom Holzherd)
- 
 Zusätzliche
Backöfen
- 
 Auszug für
Geschirr
- 
 2 Anzahl
Kochstellen
- 
 Tellerwärmer
- 
 Zusätzliche
Kochfelder
(GAS)
- 
 Zusätzliche
Kochfelder
(ELEKTRO)

Die Pizzeria Restaurant Mühlbacher Klause befindet sich im Zentrum von Mühlbach an der Kreuzung zu Meransen. Hier trifft die typische Südtiroler Lebensart auf einen Hauch Mediterranen. Gemütliche Stuben laden zum Verweilen ein. Mittags werden schnelle Gerichte und schmackhafte Pizzas zubereitet. Die Küche verwöhnt mit verschiedenen Spezialitätenwochen, je nach Jahreszeit. Der Pertinger Küchenherd wird vorwiegend zum Heizen verwendet.



150 Sitzplätze

Restaurant - Pizzeria "Mühlbacher Klause"
 39037 Mühlbach, Meransnerstr. 8
 muehlbacherklause@dnet.it

PLATZ





“Gsenghof-Alm” Familie Hofer

Dim. totale 2500x850 mm	Dekor T01 Edelstahl schwarz	Heizungsherd	Zweifaches Backrohr (vom Holzherd)	Zusätzliche Backöfen	Auszug für Geschirr	2 Anzahl Kochstellen	Tellerwärmer	Zusätzliche Kochfelder (GAS)	Zusätzliche Kochfelder (ELEKTRO)

Wie vor 150 Jahren wird auf der Gsenghof-Alm noch traditionell auf dem Küchenherd gekocht, dadurch schmeckt die herzhafte und bodenständige Küche noch besser: Käs- oder Fleischnock'n - in der Pfanne serviert; frische Forelle vom Nestlerhof; Schwein- oder Lamnbraten im Reindl, serviert mit Knödel und Kartoffeln; Wiener Schnitzel aus der Pfanne um nur einige Gerichte zu nennen. Wo immer es geht werden Produkte aus der hofeigenen Bio-Landwirtschaft verwendet.

Nachhaltigkeit und Naturverbundenheit kennzeichnen den Gsenghof, z.B. wird auf dem Pertinger Küchenherd gekocht und gebraten und die überschüssige Wärme in die Heizung eingespeist. Ein kleines Paradies auf 1.156 m - geöffnet von Dezember bis März und von Mai bis Oktober.



LOCATION



70 Sitzplätze

Almgasthof “Gsenghof-Alm” Familie Hofer
A-5532 Filzmoos, Neuberg 5 (Österreich)
info@gsenghof.at - www.gsenghof.at



TECHNISCHE DATEN

Wirtschaftsherde

1100 PROFESSIONAL

1300 PROFESSIONAL

ABMESSUNGEN IN CM

Küchenherd (B x T x H)	85-91/110/80	85-91/130/80
Backrohr (B x T x H)	26,5/50/57	26,5/66,5/57
Kochplatte (B x T)	94/64	114/64
Öffnung Feuerstelle (B x T x H)	16,5/20	16,5/20
Feuerraum (B x T x H)	22/20/58	22/20/58
Kaminanschlussmöglichkeiten	5	5
Rauchrohr Ø	15	15
Anschluss für externe Verbrennungsluftzufuhr	10	10

LEISTUNGSCHEARAKTERISTIKEN

Nennwärmeleistung in KW	9,5	10,5
Wirkungsgrad in %	~75	~75
Erforderlicher Unterdruck in mbar	0,14	0,14
Biofeuerraum §15a B-VG	•	•
Konstruktionstyp entsprechend EN 12815	•	•

AUSSTATTUNGSMERKMALE

Brandschutzeinheit AIR SYSTEM (R + L)	•	•
Stahlherdplatte satiniert	•	•
Leistungsregler	•	•
Höhenregulierung Sockel	geschliffen	geschliffen
Herdrahmen aus Edelstahl	•	•
Backblech und -rost	•	•
Aschenladen	•	•
Herdreling vorne	•	•
Türdekor	ST 11	ST 11
Verkleidung Seitenwände	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht in kg	~320	~360

• = serienmäßig

Plattenwinkel auf der Rückseite serienmäßig

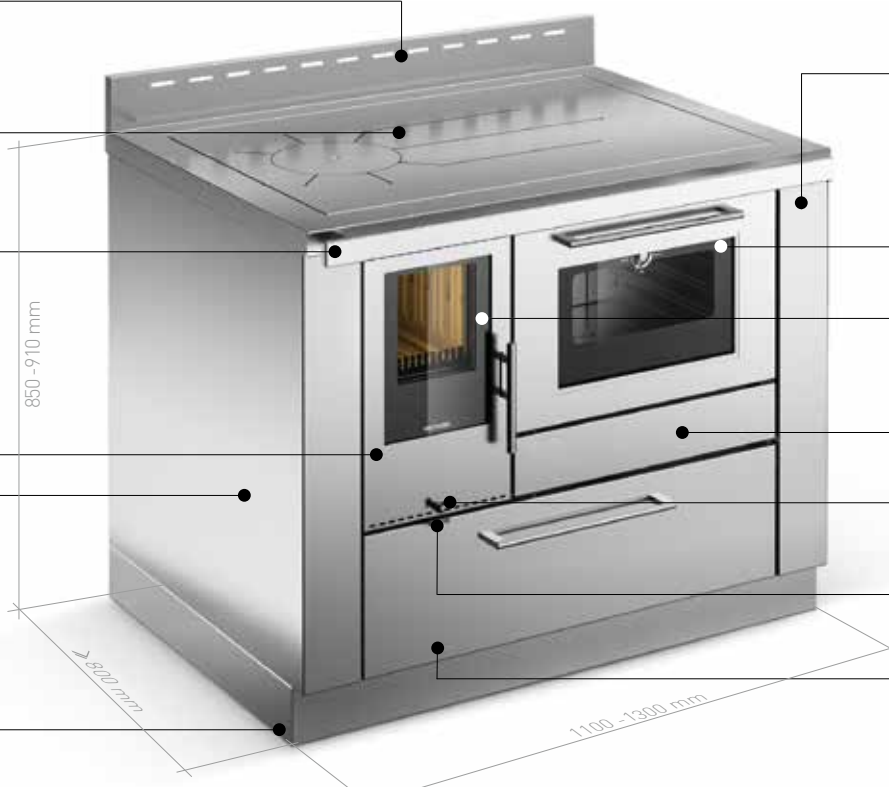
Herdplatte in hochwertigem, satiniertem Stahl oder in Glaskeramik (CERAN)

Herdreling serienmäßig

Feuertür mit selbstreinigender Dreifach-Verglasung (Modelllinie Panorama)

Anschluss für externe Verbrennungsluftzufuhr für einen raumluftunabhängigen Betrieb

Variosockel serienmäßig (9-15 cm)



Anheizklappe

Backrohr aus Edelstahl fugenlos; Innenbeleuchtung und Teleskopauszug möglich

Patentierter Biofeuerraum

Putzlamelle zum Reinigen des Rauchgaszuges unter dem Backrohr

Primärluftregler (nur zum Anheizen)

Sekundärluftregler

Schublade mit integrierten Luftführungen, um eine interne Überhitzung zu vermeiden

Technische oder ästhetische Änderungen zur Verbesserung des Produktes behalten wir uns ohne Vorankündigung vor. Pertinger übernimmt keine Verantwortung für Druckfehler. Die Montageanleitung der Firma Pertinger ist bindend zu beachten.





PERTINGER GmbH · S.r.l.

Plattnerstraße 2 • 39040 Vahrn
Via Plattner 2 • 39040 Varna
BZ • Südtirol • Alto Adige • ITALY

T +39 0472 849525
F +39 0472 849680
E info@pertinger.com
W pertinger.com

