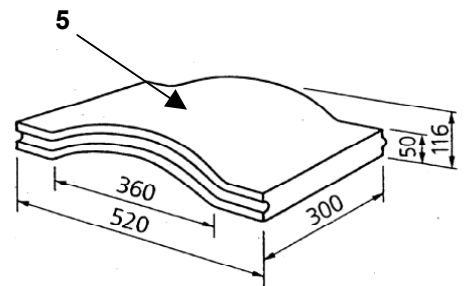
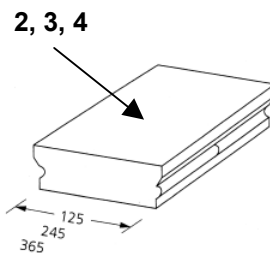
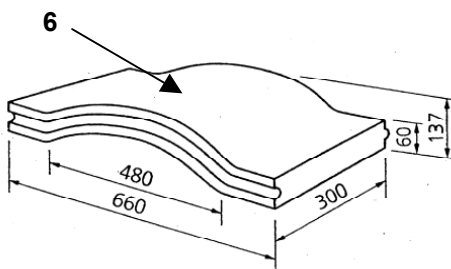
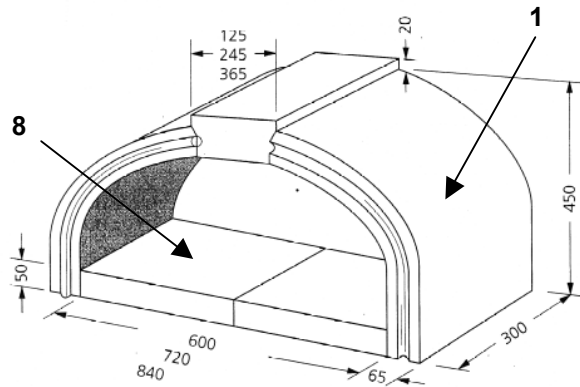
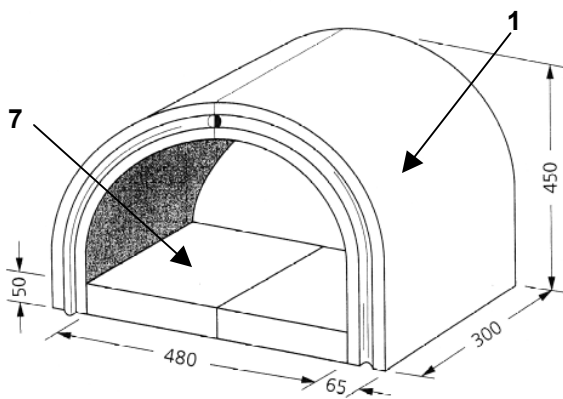


Art.-Nr.:	Qualität	Bezeichnung / Format		kg/St.
		Länge/Breite/Dicke (mm)	St./Garn. St./Pal.	
124-0960nF	F	Backofensteine 240. 90.60	400	2,45
130-0960nF	F	Backofensteine 300. 90.60	300	3,10
1h-bawb1nF	F	Breitwölber 250. 65.123/103	270	3,50
1h-bawh1nF	F	Halbwölber 240.90.60/40	480	2,05
1h-bawh3	4E	Halbwölber 240.90.61/47	480	2,20
1h-bawh2nF	F	Halbwölber 300.90.60/40	330	2,55
1i2H-10-nF	F	Halbwölber 2 H 10 250.124.69/59	250	3,80
1i2H-16-nF	F	Halbwölber 2H 16 250.124.72/56	250	3,80
1i2H-24-nF	F	Halbwölber 2H 24 250.124.76/52	250	3,80
1h-bagp1	St7	N+F-Gewölbe-Halbplatte für Backraumbreite 480		20,20
1h-bagm1	St3	Anpaß-Mittelstein 125 für Backraumbreite 600		6,30
1h-bagm2	St3	Anpaß-Mittelstein 245 für Backraumbreite 720		12,20
1h-bagm3	St3	Anpaß-Mittelstein 365 für Backraumbreite 840		18,20
1h-kag52	St7	N+F-Gewölbeplatte klein 520.300.50	46	17,30
1h-kag66	St7	N+F-Gewölbeplatte groß 660.300.60	34	24,30
1h-bagvo	LVT	Vorderw.730.465.70/5 m.Türaussch.geg.+geb		20,15
1h-bagrü	LVT	Rückw.730.465.70/50 gegossen u.gebrannt		27,90
1h-bagmr	St3	Anpaß-Mittelstein 125 mit Rohranschluß D110 (2)		5,60
130-2450nBack	5E	Backofenplatte 300.240.50	135	6,10
130-3050nBack	5E	Backofenplatte 300.300.50	110	7,65
130-3060nBack	5E	Backofenplatte 300.300.60	100	9,20
1sLb3634	LAH	LAVATON-Pizzabackplatte für Haushaltsbacköfe 365.345.13		3,40
<u>Brennkessel-Radialstein Radius 550</u>				
1h-brr55	4E	BrkRa.290/235.110.65	300	3,55

Art.-Nr.:	Qualität	Bezeichnung / Format			
			Länge/Breite/Dicke (mm)	St./Garn.	St./Pal.
<u>Kaminsteine für Hauskamine bzw. Cheminées</u>					
<u>lieferbar hellgelb oder rot</u>					
125r1240nF	4E rot	Plättchen 250.124.40 - r o t -		440	2,35
125r1264nF	4E rot	Normalst. 250.124.64 - r o t -		250	3,80
125-640nF	4E	Riemchen 250. 64.40		810	1,20
125-r640	4E rot	Riemchen 250. 64.40 - r o t -		810	1,20
125-664nF	4E	Riemchen 250. 64.64		520	1,95
125-r664	4E rot	Riemchen 250. 64.64 - r o t -		520	1,95
<u>Platten</u>					
140-4040	St3	Platte 400.400.40		60	12,00
150-2564	St3	Deckplatte 500.250.64		50	15,00
150-3740	St4	Platte 500.375.40		60	14,00
150-3764nSt	St4	Platte 500.375.64		35	22,50
150-5064	St7	Deckplatte 500.500.64		25	30,00
160-5050	St4	Platte 600.500.50		28	28,00
160-5064	St4	Deckplatte 600.500.64		20	36,00
160-5080nSt	St4	Deckplatte 600.500.80		15	45,00
160-6064	St4	Deckplatte 600.600.64 nur noch Lager-Restbestand		20	43,00
170-5064	St4	Deckplatte 700.500.64		15	42,00
170-5080nSt	St4	Deckplatte 700.500.80		15	52,50
180-5080hSt	St4	Deckplatte 800.500.80		14	60,00
190-5080hSt	St4	Deckplatte 900.500.80 nur noch Lager-Restbestand		9	67,50
1s-q-100hSt	St4	Deckplatte 1000.500.80		9	75,00
<u>Nut- und Feder-Platten</u>					
1fNup376	St3	N+F-Pl. 375.250.64		72	11,40
1fNup506	St3	N+F-Pl. 500.250.64		50	15,20
1fNup605	St7	N+F-Pl. 600.250.50		56	14,25
1fNup656	St4	N+F-Pl. 650.300.60		40	22,80
1fNup755	St4	N+F-Pl. 750.300.50		44	21,50
1fNup905	St7	N+F-Pl. 900.250.50		28	21,50
1hNup406kW	Wk	Nut- und Feder Feuerraum- Abdeckplatte mit Luftkanälen 450.250.57		90	10,00
1hNup606kW	Wk	Nut- und Feder Feuerraum- Abdeckplatte mit Luftkanälen 600.250.57		78	13,10

Art.-Nr.:	Qualität	Bezeichnung / Format		
		Länge/Breite/Dicke (mm)	St./Garn.	St./Pal.
				kg/St.
<u>NEU! Schamotte-Hourdisplatten</u>				
1wt-3857	HWw	Schamotte-Hourdisplatte mit Nut und Feder, 1000 x 250 x 40 mm		36
				14,10
<u>N+F-Bankplatten mit red. Wärmeleitf. (z.B. bei 300° / 0,58 W/mk)</u>				
1hNu5204	StL	N+F-Bankplatte 500.200.40		130
				6,20
1hNu5205	StL	N+F-Bankplatte 500.200.50		96
				7,75

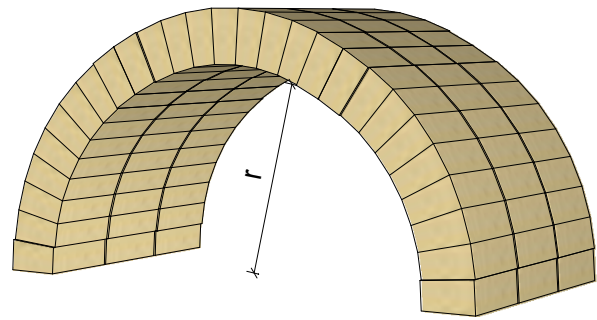
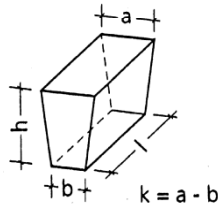


Artikel-Nr.	Bezeichnung		Maße in mm	Stück je Palette	Stückgewicht ca. kg
1	h-bagp1	N+F-Gewölbe-Halbplatte	480	600 x 300 x 65	20,20
2	h-bagm1	Anpaß-Mittelstein 125	600	300 x 155 / 125.85	6,30
3	h-bagm2	245	720	300 x 275 / 245.85	12,20
4	h-bagm3	365	840	300 x 395 / 365.85	18,20
(Gewölbestärke 65 mm, lichte Höhe 380 mm; Einbautiefe je Paar bzw. Satz 300 mm)					
5	h-kag52	Gewölbeplatte mit Nut und Feder	klein	520.300.50	46
6	h-kag66		groß	660.300.60	34
7	30-2450	Backofenplatten		300 x 240 x 50	135
8	30-3050			300 x 300 x 50	110
	30-3060			60	100

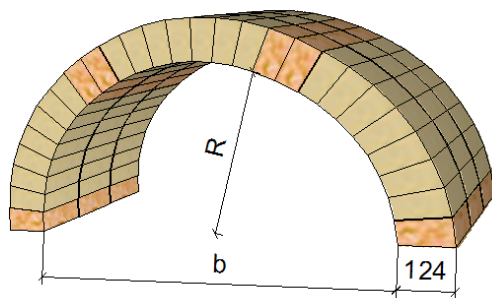
Anzahl der Formsteine bei einer Gewölbebreite/Tiefe von:

Bei einer Gewölbetiefe von:	600				900				1200			
	480	600	720	840	480	600	720	840	480	600	720	840
Bei einer Gewölbebreite von:	480	600	720	840	480	600	720	840	480	600	720	840
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
Bauteile:												
Gewölbesseitenstein h-bagp 1	4	4	4	4	6	6	6	6	8	8	8	8
Gewölbedeckenstein h-bagm 1	-	2	-	-	-	3	-	-	-	4	-	-
Gewölbedeckenstein h-bagm 2	-	-	2	-	-	-	3	-	-	-	4	-
Gewölbedeckenstein h-bagm 3	-	-	-	2	-	-	-	3	-	-	-	4
Backofenplatte 300 x 240 x 50	4	-	6	2	6	-	9	3	8	-	12	4
Backofenplatte 300 x 300 x 50	-	4	-	4	-	6	-	6	-	8	-	8

Gewölbe aus Halbwölbern

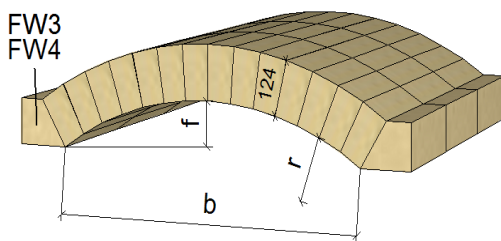


Nr.	Bezeichnung			Maße in mm				Stück je Palette	Stückgewicht ca. kg
				r	l	h	a b		
h-bawb1	Breitwölber	für Gewölbesterke mm	65	für Gewölberadius mm	340	250 x 65 x	123/103	270	3,50
h-bawh1	Halbwölber		90		175	240 x 90 x	60/ 40	480	2,05
h-bawh3			90		250	240 x 90 x	61/ 47	480	2,20
h-bawh2			90		175	300 x 90 x	60/ 40	330	2,55
i2H-10-	Halbwölber DIN 2H10	für Gewölberadius mm	124	750	250 x 124 x	69/ 59	250	3,80	
i2H-16-	2H16		124	450	250 x 124 x	72/ 56	250	3,80	
i2H-24-	2H24		124	280	250 x 124 x	76/ 52	250	3,80	



Rundgewölbe aus Halbwölbern
Fuge 2 mm

Kanalbreite b	Gewölberadius r	Anzahl der Wölber im Bogen				
		insgesamt	2H6	2H10	2H16	2H24
600	300	17			3	14
700	350	20			10	10
800	400	22			17	5
900	450	25			25	
1000	500	27		6	21	
1100	550	29		13	16	
1200	600	32		19	13	
1300	650	34		26	8	
1400	700	36		32	4	



Flachgewölbe aus Halbwölbern
Stichhöhe $f = 0,15 b$
Radius $r = 0,91 b$
Fuge 2 mm

200	180	5				5
300	270	6				6
400	360	8			3	5
500	450	10			10	
600	550	11		4	7	
700	640	13		7	6	
800	730	14		14		
900	820	16	2	14		
1000	910	18	4	14		

LAVATON-Pizza-Backplatte für Haushaltsbacköfen



Mit dieser **LAVATON-Pizza-Backplatte** wird gewissermaßen ihr Elektro- oder Gasbackofen zum Steinbackofen.

Der Gebrauch ist sehr einfach:

die Platte auf einen Gitterrost legen und gut 30 Minuten kräftig aufheizen; dann das gut eingemehlte Backgut - z. B. einen Flammenkuchen oder eine Pizza - (bitte keine Tiefkühl- oder angetaute Backwaren verwenden), auf die ebenfalls gut gemehlte **LAVATON-Pizza-Backplatte** legen und danach die Beheizung je nachdem kleiner stellen oder ganz ausschalten.

Die heiße **LAVATON-Pizza-Backplatte** heizt nun das Gebäck von unten auf und es wird schön knusprig, (fast) wie im Schamotte-Backofen.

Bei der Reinigung ist zu beachten, dass die Platte trocken, nur mit einer Bürste abgewischt wird.

Die **LAVATON-Pizza-Backplatte** ist ein reines Naturprodukt, ohne chemische Zusätze und Bindemittel und wird Stück für Stück in Handarbeit angefertigt. Sie ist daher für den direkten Kontakt mit Lebensmittel ohne Einschränkung geeignet.

Wir bitten Sie auch die Aufheizvorschrift, nämlich bei Erstgebrauch, eine Verweilzeit von 3 Stunden bei 120 °C (entspricht ca. 150 °C Thermostateinstellung), einzuhalten.

Lieferform: einzeln kartonverpackt

Format: 365 x 345 x 13 mm

Stückgewicht: ca. 3,40 kg.