



H'AUSSLER

SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.



Tradition & Moderne

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN



Elektro- Steinbacköfen

von **HÄUSSLER**

Begeistern Sie Ihre Gäste und Kunden

HÄUSSLER Elektro-Steinbacköfen vereinen modernste Technik mit traditioneller Backweise.

Verwöhnen auch Sie Ihre Familie und Freunde, begeistern Sie Ihre Urlaubsgäste und Kunden mit herzhaftem Brot, deftigem Pizza, frischen Brezeln und Brötchen, leckerem Kuchen und Feingebäck. Auch knusprige Spanferkel, Haxen und saftiger Braten gelingen hervorragend. Sie werden staunen, wie einfach es ist, all diese Gaumenfreuden aus Ihrem HÄUSSLER Elektro-Steinbackofen zu zaubern.

Die komplette **HÄUSSLER Elektro-Steinbackofen-Serie** ist **vollschamottiert**, d.h. der Backraum ist vollständig mit Schamottesteinen ausgemauert. Dadurch wird der typische Holzbackofen-Effekt erreicht.

Die Ober- und Unterhitze ist bei jedem Modell durch zwei unabhängig voneinander regelbare Sicherheitsthermostate stufenlos von 50° C - 320° C einstellbar. Die Überwachung der Temperaturen im Backraum erfolgt über gut sichtbare Kontrollleuchten.

Durch das große Sichtfenster in der Backofentüre und die Innenbeleuchtung kann der Backvorgang optimal überwacht werden.

Ab dem INO 2004 ist serienmäßig eine Bedampfanlage (Schwadanlage) eingebaut, um bei Bedarf zusätzliche Feuchtigkeit in den Backraum einbringen zu können.

Leichte Reinigung

Die Pflege der Steine ist denkbar einfach: nach dem Backen den Ofen mit einem Besen ausfegen oder mit einem feuchten Lappen abwischen. Einfacher geht's nicht! Und sollte sich doch mal ein Fleck hartnäckig behaupten, rücken Sie diesem mit der modernen Pyrolyse zu Leibe: die Unterhitze auf 320° C stellen, ein bis zwei Stunden eingeschaltet lassen und nach dem Auskühlen die Steine feucht abwischen.

Beste Backergebnisse

Einfache Bedienung sowie höchste Sicherheitsansprüche sind bei allen HÄUSSLER-Geräten eine Selbstverständlichkeit. Jahrzehntelange Erfahrung im Backofenbau, eigene Produktion, hochwertige Materialien und strengste Qualitätskontrollen garantieren beste Backergebnisse und lange Lebensdauer der Geräte bei niedrigem Energieverbrauch.

Die HÄUSSLER-Steinbacköfen

So wird Ihre Bäckerei, Ihr Gastronomiebetrieb oder Ihre Direktvermarktung zum Kundenmagnet

Brot kaufen - das kann man heute überall - aber etwas Besonderes bieten - das können nur Sie!

Verführen Sie mit einem anziehenden Erlebnis: Schaubacken im Steinbackofen.

Warm leuchtend versprechen die Elektro-Steinbacköfen von HÄUSSLER die herrlichsten Genüsse, verströmen sie den unwiderstehlichen Duft frischer Backwaren und verführen mit kompromissloser Frische und Haltbarkeit.

Die Elektro-Steinbacköfen wecken duftende Erinnerungen an Großmutter's Zeiten.

Diese Qualitäts-Argumente machen meist bald weit von sich Reden und werden Ihre Kunden überzeugen. Wir wünschen Ihnen schon heute viel Freude mit Ihren neuen Stammkunden.



Qualität, die begeistert - Backen mit dem Holzbackofenprinzip

Im Gegensatz zu einem herkömmlichen, mit Blech ausgekleideten Backofen, sind die HÄUSSLER Elektro-Steinbacköfen rundum mit Schamottestein ausgemauert.

- Dadurch backen sie nach dem **Prinzip eines Holzbackofens**: Einschießen bei hoher Anfangshitze mit schneller Krustenbildung. Backen mit schonender, fallender Speicherwärme.
- Der Effekt: **Optimales Durchbacken**. Versiegelung der Feuchtigkeit und der Geschmacksstoffe im Backgut.
- Dadurch werden alle Backwaren **außen knusprig, innen saftig und halten zudem länger frisch**.
- **Gleichmäßige Bräunung** des Backgutes, da die Wärmeabstrahlung von allen Seiten erfolgt.
- **Ober- und Unterhitze sind jeweils getrennt regelbar**.
- **Kaum Schwitzwasserbildung**, denn die Vollschatottierung nimmt Feuchtigkeit optimal auf und gibt sie während des Backens wieder an das Backgut ab.

Ihre Kunden werden begeistert sein!

Steinbacköfen mit Schamotte

Ihre Vorteile auf einen Blick:

Energiesparend



Bei abgeschaltetem Ofen über Stunden hinweg backen können - ohne weitere Stromzufuhr!

Holzbackofeneffekt



Backen, Braten, Grillen - so lecker wird es mit dem HÄUSSLER-Steinbackofen! Knusprig und saftig wie aus dem Holzbackofen.

Einfache Bedienung



Ofen aufheizen, abschalten - backen!

Leichte Reinigung



Nach jedem Aufheizen wieder absolut geruchs- und geschmacksneutral. Zum Reinigen den Stein ganz einfach nur abkehren - fertig!

Schamottestein - ein Naturprodukt, das sich rechnet

Schamotte wird aus gebranntem Ton hergestellt und ist durch seine Struktur ein vorzüglicher Energiespeicher.

Die gleichmäßige Wärmestrahlung im gesamten Backraum erzielt die beste Backqualität und spart dabei noch Energie!

Denn die Elektro-Steinbacköfen von HÄUSSLER speichern die Hitze wesentlich länger als ein herkömmlicher Backofen.

Das bedeutet für Sie ein deutliches Plus für Ihre Energiebilanz - sage und schreibe bis zu 40% Ersparnis!



Der Backraum ist vollständig mit Schamotteplatten ausgekleidet!

Energie sparen mit modernster Technik

Die Heizelemente sind in den Stein eingegossen. Effekt:

- Optimale Energie-Ausnutzung
- Schnelle und effektive Energieaufnahme, da eine direkte Wärmeübertragung von den Heizelementen auf den Stein gewährleistet ist.
- Stundenlanges Backen bei nur geringer Stromzufuhr: Die Vollschatottierung speichert Hitze über Stunden
- Lange Lebensdauer und geringe Reparaturanfälligkeit, da die Heizelemente geschützt im Stein liegen.



Zufriedene Kunden sind die beste Werbung

HÄUSSLER Elektro-Steinbacköfen sind überall flexibel einsetzbar. Ob in der Backstube, in der Küche, für den Partyservice, in der Gastronomie, beim Direktvermarkter oder im Showbereich. Die gleichbleibende und besondere Backqualität unserer Öfen garantiert Ihnen viele zufriedene Kunden!



Elektro-Steinbacköfen **INO-Serie**



Vollschamottierung

Die Vollschamottierung unserer Brotbacköfen bringt eine Backqualität nach dem bewährten Prinzip der Holzbacköfen: natürliche Strahlungswärme. Durch die Rundum-Schamottierung bleibt die Hitze großteils im Innenraum – auch bei geöffneter Türe. Die Speicherwirkung der Schamotte und die gute Isolation unserer Öfen bewirkt eine gleichmäßige Hitzeverteilung und dadurch beste Backergebnisse. Und das bei bis zu 40 % Energieeinsparung im Vergleich zur herkömmlichen Bauweise.

320° C Technik

Ober- und Unterhitze durch zwei Thermostate stufenlos regelbar, von 50 bis 320° C. Auf Wunsch auch bis 500° C erhältlich.

Dreifach-Türverglasung

Großes Sichtfenster mit Thermoverglasung, dessen mittleres Glas mit einer transparenten, wärmereflektierenden Silberbedampfung beschichtet ist. Gegen Energieverlust und für gleichmäßige Temperaturverteilung im Backraum.

Lebensdauer

Robuste Bauweise, hochwertiges Edelstahlgehäuse und nach strengen Qualitätskriterien kontrolliert, garantieren eine lange Lebensdauer. Für den Fall des Falles gibt's bei uns Liefergarantie für Ersatzteile weit über den gesetzlich festgelegten Zeitraum hinaus.

Sicherheitsgriff

Der ergonomisch geformte Griff mit emailierter Oberfläche kann sich nicht übermäßig erwärmen und ist zudem rechts- und linkshänderfreundlich über die gesamte Türbreite gezogen. Nicht nur ein Designelement, sondern auch praktisch im täglichen Gebrauch.

Innenraumbelichtung

Die großzügig dimensionierte Backraumbelichtung zur Kontrolle des Backvorgangs in allen Brotbackofen-Modellen ermöglicht gute Sicht auch während des Backens durch den separaten Lichtschalter.

Stapelbauweise

Stapeln bis zu drei Etagen ohne zusätzliche Zwischenstücke auch nachträglich möglich.

Schwadenabzug

Für ein verbessertes Backklima. Vor allem bei mehreren Backvorgängen hintereinander leitet der Abzug überschüssige Luftfeuchte aus dem Ofen.

Beschwadung

Durch den Einfüllstutzen an der Ofenfront kann man einfach eine kleine Menge Wasser in den Schwadenkanal leiten. Durch den entstehenden Dampf im Innern des Ofens wird ein übermäßiges Aufreißen der Rinde vermieden.

Elektro-Steinbackofen INO 2004

Mit seiner Backfläche von 70 x 70 cm bietet der INO 2004 Platz für ca. 9 Brote à 1 kg, 6 große Pizzen, 4 Hefezöpfe, 6 Springformen oder Fleisch für bis zu 30 Personen.



Elektro-Steinbackofen INO 2004

Backfläche B x T	70 x 70 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	ca. 9 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H	95,5 x 101 x 100,5 cm
Etagen	1
Gewicht	185 kg
Leistung	6,6 kW
Anschluß	400 V
Schwadanlage	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig

Elektro-Steinbackofen INO 2004/2

Der INO 2004/2 faßt mit seinen zwei Backetagen ca. 18 Brote à 1 kg.

Beide Etagen sind unabhängig voneinander beheizbar und können nach Bedarf auch einzeln in Betrieb genommen werden.

Elektro-Steinbackofen INO 2004/2

Backfläche B x T	2 x 70 x 70 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	ca. 18 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H	95,5 x 101 x 143,5 cm
Etagen	2
Gewicht	352 kg
Leistung	13,2 kW (2 x 6,6 kW)
Anschluß	400 V
Schwadanlage	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig





Elektro-Steinbackofen INO 2006

Der INO 2006 bietet Platz für ca. 15 kg Brot. Wie bei allen unseren Öfen ist mehrmaliges Backen nacheinander möglich. Die Zwischenaufheizzeit beträgt etwa 20 Minuten, danach ist der Ofen heiß für den nächsten Backgang.

Elektro-Steinbackofen INO 2006

Backfläche B x T	70 x 105 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	ca. 15 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H	95,5 x 136 x 100 cm
Etagen	1
Gewicht	254 kg
Leistung	9,9 kW
Anschluß	400 V
Schwadanlage	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig

Elektro-Steinbackofen INO 2006/2

Pro Backgang bietet der INO 2006/2 Platz für ca. 30 Brote. Er ist in seiner Backfläche von 70 x 105 cm identisch mit dem einstöckigen Modell INO 2006, hat jedoch zwei Etagen übereinander.

Elektro-Steinbackofen INO 2006/2	
Backfläche B x T	2 x 70 x 105 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	ca. 30 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H	95,5 x 136 x 143,5 cm
Etagen	2
Gewicht	488 kg
Leistung	19,8 kW (2 x 9,9 kW)
Anschluß	400 V
Schwadanlage	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig





Elektro-Steinbackofen INO 2006/3

Für den größeren Bedarf gibt es unsere Elektro-Steinbacköfen auch als 3-Etagen-Modelle. Jede Etage ist unabhängig voneinander beheizbar und kann je nach Bedarf einzeln in Betrieb genommen werden. Die Überwachung der Temperaturen im Backraum erfolgt über gut sichtbare Kontrollleuchten. Wie bei allen unseren Modellen garantiert auch hier die Vollschatottierung beste Backergebnisse.

Elektro-Steinbackofen INO 2006/3

Backfläche B x T	3 x 70 x 105 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	ca. 45 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H	95,5 x 136 x 186,5 cm
Etagen	3
Gewicht	722 kg
Leistung	29,7 kW (3 x 9,9 kW)
Anschluß	400 V
Schwadanlage	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig



Elektro-Steinbackofen INO 2008

Die Modelle der Baureihe INO 2008 mit einer Backfläche von 70 x 140 cm sind durch ihre Leistungsstärke und ihr hohes Fassungsvermögen die optimalen Geräte für den Direktvermarkter und den kleinen Gewerbebetrieb.

Die komplette Verkleidung ist aus Edelstahl, die Türen aus einer hochwertigen Edelstahl-Glas-Kombination gefertigt.



Elektro-Steinbackofen INO 2008	
Backfläche B x T	70 x 140 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	ca. 20 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H	95,5 x 171 x 100 cm
Etagen	1
Gewicht	350 kg
Leistung	13,2 kW
Anschluß	400 V
Schwadanlage	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig



Elektro-Steinbackofen INO 2008/2

Pro Backgang bietet der INO 2008/2 Platz für ca. 40 Brote. Die Backfläche mit 70 x 140 cm ist identisch mit dem einstöckigen Modell, durch die zweite Etage wurde die Kapazität jedoch platzsparend verdoppelt.

Die komplette Verkleidung ist aus Edelstahl, die Türen aus einer hochwertigen Edelstahl-Glas-Kombination gefertigt.

Elektro-Steinbackofen INO 2008/2	
Backfläche B x T	2 x 70 x 140 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	ca. 40 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H	95,5 x 171 x 143 cm
Etagen	2
Gewicht	678 kg
Leistung	26,4 kW (2 x 13,2 kW)
Anschluß	400 V
Schwadanlage	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig

Elektro-Steinbackofen INO 2008/3

Mit seiner Backfläche von 3 x 70 x 140 cm backen Sie im INO 2008/3 bis zu 60 Brote. Jede Etage ist unabhängig voneinander beheizbar und kann je nach Bedarf einzeln in Betrieb genommen werden. Die komplette Verkleidung ist aus Edelstahl, die Türen aus einer hochwertigen Edelstahl-Glas-Kombination gefertigt.



Elektro-Steinbackofen INO 2008/3

Backfläche B x T	3 x 70 x 140 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	ca. 60 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H	95,5 x 171 x 186 cm
Etagen	3
Gewicht	1006 kg
Leistung	39,6 kW (3 x 13,2 kW)
Anschluß	400 V
Schwadanlage	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig

Der Elektro-Steinbackofen INO im Schnitt

Ofengehäuse in
Edelstahl-Emaile
Kombination bzw.
Komplett-Edelstahl-
Ausführung

Äußere Spezialisierung

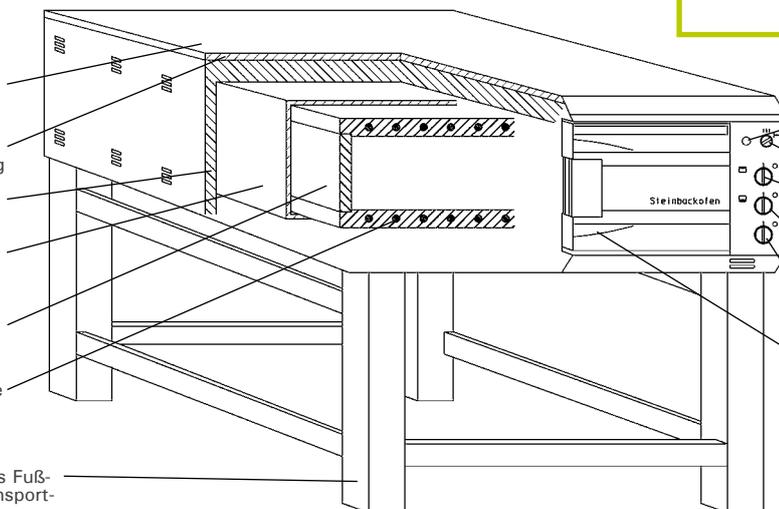
Luftmantel

Innere Spezialisierung

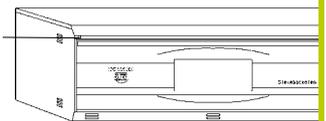
Backmuffel aus
Schamottesteinen

Integrierte Heizelemente

Separates, abnehmbares Fuß-
gestell für optimale Transport-
bedingungen



Schwad-
anlage



Innenbeleuchtung

Betätigung Dampfzugsanlage

Regler Oberhitze mit
Kontrollleuchte

Regler Unterhitze mit
Kontrollleuchte

Hauptschalter

Ofentüre, 3-fach isolier-
verglast

Elektro-Steinbackofen INO 2010



Die Backofenserie INO 2010 stellen mit ihrer Backfläche von 70 x 175 cm die absoluten Profigeräte der HÄUSSLER-Backofenserie dar. Mit einem Fassungsvermögen von ca. 25 Broten à 1 kg auf einer Backetage und dem enormen Leistungsvermögen erfüllt diese Baureihe die höchsten Ansprüche jedes Gewerbetreibenden, jeder Bäckerei und des großen Direktvermarkters. Die komplette Verkleidung ist aus Edelstahl, die Türen aus einer hochwertigen Edelstahl-Glas-Kombination gefertigt.

Elektro-Steinbackofen INO 2010

Backfläche B x T	70 x 175 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	ca. 25 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H	95,5 x 206 x 100 cm
Etagen	1
Gewicht	470 kg
Leistung	16,5 kW
Anschluß	400 V
Schwadanlage	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig

Elektro-Steinbackofen INO 2010/2

Der INO 2010/2 fasst mit seinen zwei Backetagen ca. 50 Brote à 1 kg. Natürlich sind auch bei diesem Modell alle Etagen unabhängig voneinander beheizbar und können je nach Bedarf einzeln in Betrieb genommen werden. Die komplette Verkleidung ist aus Edelstahl, die Türen aus einer hochwertigen Edelstahl-Glas-Kombination gefertigt.

Elektro-Steinbackofen INO 2010/2

Backfläche B x T	2 x 70 x 175 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	ca. 50 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H	95,5 x 206 x 143 cm
Etagen	2
Gewicht	890 kg
Leistung	33 kW (2 x 16,5 kW)
Anschluß	400 V
Schwadanlage	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig





Elektro-Steinbackofen INO 2010/3

Der Elektro-Steinbackofen INO 2010/3 ist mit seiner Füllmenge von ca. 75 Broten das größte Modell, das wir anbieten.

Mit seiner Backfläche von 3 x 70 x 175 cm ist dieser Ofen auch als idealer Produktionsofen einsetzbar.

Die komplette Verkleidung ist aus Edelstahl, die Türen aus einer hochwertigen Edelstahl-Glas-Kombination gefertigt.

Elektro-Steinbackofen INO 2010/3

Backfläche B x T	3 x 70 x 175 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	ca. 75 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H	95,5 x 206 x 186 cm
Etagen	3
Gewicht	1310 kg
Leistung	49,5 kW (3 x 16,5 kW)
Anschluß	400 V
Schwadanlage	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig

Die INO-Serie

Elektro-Steinbackofen INO-Serie Zubehör

Hochwertiges Zubehör passend für die INO-Serie. Die perfekte Ergänzung für Ihren Arbeitsalltag mit den HÄUSSLER-Elektro-Steinbacköfen.



Fußgestellverlängerung für 1-etagige Öfen

Bequemes Ein- und Ausschleusen! Für INO 2004 bis 2006, Bohrungen vorhanden für 20 cm oder 40 cm Erhöhung.



Holzrost aus Buchenholz

Für beste Platznutzung unter Ihrem Ofen. Ideal zum Auskühlen von Broten oder auch als Ablagefläche für Bretter, Schüsseln geeignet. Auch bei Öfen mit Fußgestellverlängerung verwendbar.



Fahrgestell

Zum einfachen Transport des Backofens. Zwei Räder mit Feststellbremse.



Alupodest/Stufe

Ideal für die Beschickung von dreistöckigen Öfen.

Erhältliches Zubehör

Backschieber

In verschiedenen Größen und Ausführungen.



Reinigungs- besen

Mit hitzebeständigen Mexico-Fibre-Borsten. Ideal zur einfachen Reinigung der Steine.



Tuch-Abzieh- apparat

Kleingebäck einfach und schnell einschließen.



Weiteres Zubehör wie Bratenpfannen, Bleche, Lochbleche, Dauerbackfolien und vieles mehr erhalten Sie im HÄUSSLER-Backdorf und unter www.Backdorf.de

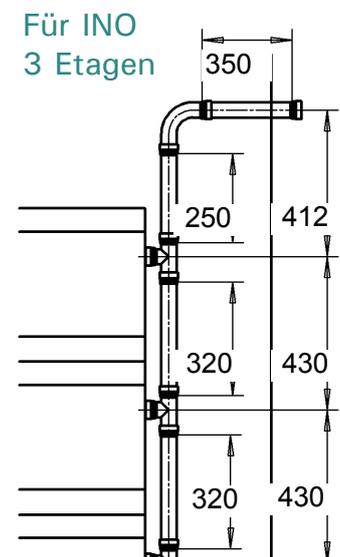
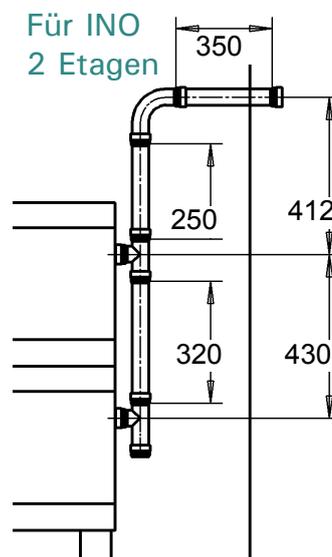
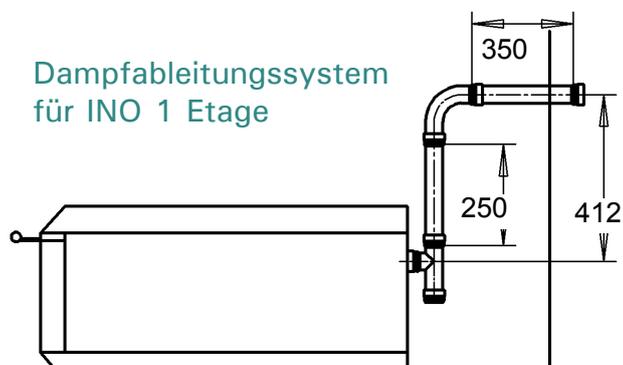


Dampfableitungssystem

Für den gewerblichen Einsatz:
Dampf ableiten!

Erhältlich für ein- bis dreietagige Öfen.

Verzinkt, Ø 40 mm



Elektro-Steinbackofen

Elektro-Steinbackofen

PIZZA



Ihre Vorteile beim Kauf eines **HÄUSSLER-PIZZA** Elektro-Steinbackofens

- Holzbackofen-Effekt durch Vollschatotte-Technik
- Werbung mit „Original Steinofenpizza“
- Schnelle und effektive Energieaufnahme
- Stundenlanges Backen bei nur geringer Stromzufuhr
- Exakte Temperaturverteilung
- Leichte Bedienung und Steuerung
- Perfekt für das Backen mit und ohne Pizzaform

Die Backraumhöhe von 21 cm ermöglicht nicht nur das Backen von Pizza - hier gelingen natürlich auch Brot, Fleisch, Kleingebäck und vieles mehr!

Elektro-Pizzaöfen: Ideal für Ihren Pizzafolg!

Die HÄUSSLER Elektro-Steinbacköfen PIZZA 2004 und PIZZA 2006 sind durch ihre komplette Schamotteauskleidung und die hohen Temperaturbereiche von 50 – 500° C die solide Basis für den Erfolg Ihrer Gastronomie.

Mit unseren Pizzaöfen erwerben Sie eine rundum professionelle Technik – und das bei einfachster Handhabung. Die Thermostate für Unter- und Oberhitze sind getrennt voneinander regelbar und garantieren ein genaues und effektives Backen von Pizzen, Fladenbroten und Flammenkuchen.

Durch die effektive Energieaufnahme der Schamottesteine ist das stundenlange Backen bei nur geringer Stromzufuhr in Zeiten hoher Betriebsamkeit und in Stunden geringer Produktionsfrequenz gesichert.

Die PIZZA-Serie ist mit einer Backraumhöhe von 21 cm flexibel einsetzbar - von frischen, krossen Gebäcken, herzhaften Pizzen, Aufläufen, Fleisch, über Brot und Backwaren. Begeistern auch Sie Ihre Kunden und Gäste mit Produkten aus dem original Steinbackofen!

Ausführungen

Elektro-Pizzaofen	PIZZA 2004	PIZZA 2006
Backfläche B x T	70 x 70 cm	70 x 105 cm
Backraumhöhe	21 cm	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 500° C	50 bis 500° C
Inhalt	ca. 5 Pizzen mit Ø 30 cm	ca. 9 Pizzen mit Ø 30 cm
Außenmaße B x T x H	95,5 x 101 x 100 cm	95,5 x 136 x 100 cm
Etagen	1	1
Gewicht	185 kg	254 kg
Leistung	8 kW	12 kW
Anschluß	400 V	400 V
Schwadanlage	serienmäßig	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig	serienmäßig



Ausstattungsdetails



Schamottesteine

Der gesamte Backmuffel besteht aus hochwertigen Schamottesteinen, welche aus 100% Naturmaterialien bestehen. Dies ermöglicht ein direktes Backen von Brot und Backwaren auf diesem Stein – Voraussetzung für unvergleichlich gute Backergebnisse. Durch die Rundum-Schamottierung bleibt die Speicherhitze auch bei geöffneter Türe im Innenraum.



Ober- und Unterhitze

Jeder Backraum verfügt über zwei Thermostate zur Feinregulierung von Ober- und Unterhitze. Je nach Backgut können Ober- und Unterhitze stufenlos von 50 – 500° C individuell eingestellt werden.



Holzbackofeneffekt

Die Vollscharottierung unserer Pizzaöfen bringt eine Backqualität nach dem bewährten Prinzip der Holzbacköfen: Natürliche Strahlungswärme und ein optimales Backklima im Innenraum.

Elektro-Steinbackofen

Elektro-Steinbackofen

LABOMAT 9000



Ein stilvolles Ambiente, der Duft nach frischen Steinofen-Backwaren ... Da schaut jeder gerne rein - immer wieder.

Sicher haben Sie auch schon darüber nachgedacht, warum ein Kunde immer wieder „seine“ Bäckerei besucht. Natürlich aufgrund unvergleichlich guter Backwaren und - heute oft ganz entscheidend - aufgrund einer Atmosphäre, die den Besuch zum Erlebnis macht.

Der LABOMAT 9000 strahlt durch sein charmantes Holzofen-Design die Wärme einer traditionellen Backstube aus - und verzaubert Kunden zu Stammkunden.

Aufstellen, anschließen, losbacken!

18 Der LABOMAT 9000 wird „backfertig“ geliefert. Sie brauchen nur noch einzustecken, an das Wasserleitungssystem anzuschließen, und bald schon durchströmt der Duft frischer Steinbackofen-Spezialitäten verführerisch Ihre Räume.

Ihre Vorteile beim Kauf eines HÄUSSLER-LABOMAT 9000 Elektro-Steinbackofens

- Beste Qualität Ihrer Backwaren - außen knusprig, innen saftig
- Anziehendes Ambiente im Holzofen- oder Edelstahl-Glas-Design
- Idealer Schaubackofen für Frontbaking und leistungstarker Produktionsbackofen
- Leichte Bedienung und Steuerung
- DVS-Bedampfungssystem für glänzende Backergebnisse
- Auch als Durchschiebeofen erhältlich
- Mit Holzbackofen HABOMAT kombinierbar
- In drei Größen erhältlich
- Individuelle Modulbauweise
- Fachkompetente Beratung und zuverlässiger HÄUSSLER-Kundenservice



LABOMAT 9000 Aufbaubeispiel:
3 Backkammern, Gärschrank und Ablufthaube.



Erlebnis-Schaubacken

Zwei verschiedene Türdesigns wählbar. Im Holzofen-Stil oder modern mit Glas und Edelstahl.



Einfachste Bedienung

Mit manueller oder Computer-Steuerung.



Leistungsstarke Bedampfung mit DVS-System

Volldampf bei jeder Backtemperatur.



Modulbauweise

Passend für Ihren individuellen Bedarf und jede Raumsituation.



Auch als Durchschiebeofen

Mit zusätzlicher Türe an der Ofenrückseite.



Passende Basis

Wahlweise mit Gärschrank oder Untergestell.

Die technischen Daten

Den LABOMAT 9000 gibt es in drei Größen, exakt passend für Ihren Bedarf. Die Backflächen des LABOMAT 9000 sind für Ihre Bäckerei-Normbleche ausgelegt: Breite 60 cm, Tiefe 40, 80 oder 120 cm.

LABOMAT 9000	LBO 60/40 Je Etage	LBO 60/80 Je Etage	LBO 60/120 Je Etage
B x H x T	95 x 41,5 x 51,8 cm	95 x 41,5 x 92,8 cm	95 x 41,5 x 133,8 cm
Backfläche B x T	61 x 41 cm	61 x 82 cm	61 x 123 cm
Backfläche	0,24 m ²	0,48 m ²	0,72 m ²
Gewicht	78 kg	174 kg	252 kg
Anschlußwert	4,5 kW	7,8 kW	10,8 kW
Spannung	400V 3~N, PE, AC	400V 3~N, PE, AC	400V 3~N, PE, AC
Temperaturbereich	40 - 380° C	40 - 380° C	40 - 380° C
Dampferzeuger	optional (0,7 kW)	optional (1 kW)	optional (1 kW)
Kapazität / Brötchen	20	40	60
Kapazität / Brezeln	12	24	36
Kapazität / Brot 750 g	6	12	18

Elektro-Steinbackofen

Elektro-Steinbackofen **Le Gourmet**



Ihre Vorteile beim Kauf eines **HÄUSSLER-Le Gourmet** Elektro-Steinbackofens

- Ideal für das Schaubacken!
- Original Steinbackofen, komplett mit Schamottesteinen ausgekleidet
- Holzbackofeneffekt
- Für Flammkuchen, Pizzen, Brot, Fleisch, Kleingebäck und vieles mehr.
- Edles, rustikales Holzofen-Design
- Ein Highlight für Ihre Erlebnisgastronomie
- Perfekt geeignet für „À la minute-Gerichte“
- Schaubacken schafft Vertrauen

Flammkuchen wie aus dem Holzbackofen!

Eingebaut im Frontcooking-Bereich ist der „Le Gourmet“ die wirkungsvolle Einladung zu einem Spontankauf.

Durch die Vollauskleidung mit Schamottesteinen können Sie Flammkuchen, Pizzen, Brot, Fleisch und vieles mehr nach dem Holzbackofenprinzip backen.

Die **Besonderheit des „Le Gourmet“** sind jedoch die **freiliegenden Oberhitze-Heizkörper**: Diese erzeugen schnell eine hohe Hitze und eine schöne Bräunung - gleichzeitig genießen Sie den Komfort und alle Vorteile der Vollschatotte-Auskleidung des Ofens!

Die innovative Technik - das leistungsstarke HS-Powersystem sorgt für volle Hitze - Gelinggarantie für alle „À la minute-Gerichte“.

Zum Einbau oder mit Untergestell.



Die technischen Daten

Flammkuchen-Steinbackofen Le Gourmet	
Außenmaße B x T x H	95 x 50 x 41,5 cm
Backfläche B x T	61 x 41 cm Für zwei Flammkuchen mit Ø 30 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 - 400° C
Gewicht	105 kg
Anschlußwert	3,3 kW
Spannung	400 V



Backen auf Stein...

- Schonende Strahlungshitze bis 400° C
- Vorzügliche Energiespeicherqualitäten = günstig im Stromverbrauch
- Verschleißfest und reinigungsfreundlich
- Einfach bedienbar
- Manuelle Drehregler für getrennt regelbare Ober- und Unterhitze

Elektro-Steinbackofen

Elektro-Steinbackofen **PARTY**



Elektro-Steinbackofen im Holzofendesign!

Die Elektro-Nostalgiebacköfen Typ PARTY vereinen auf eindrucksvolle Weise die Technik des Elektro-Steinbackofens mit dem rustikalen, ansprechenden Holzbackofendesign.

Ideal sind diese Öfen für **Partyservice, Hotels, Erlebnisgastronomie, Marktverkauf, Bäckereiverkaufsraum, Biergarten und Partyraum**. Überall wo es gilt, Ihren Kunden oder Gästen neben den kulinarischen Genüssen aus dem Ofen auch die Schau des dekorativen Ofens selbst zu bieten. Mit dem PARTY treffen Sie genau die richtige Wahl. Heizleistung bis 320° C.

Mit einer Backraumhöhe von 21 cm ist dieser Elektro-Steinbackofen vielseitig einsetzbar! Für Pizza, Brot, Fleischkäse und alle Arten von Backwaren und vieles mehr ... Für den Dauereinsatz beim Pizzabäcker auch mit einer Backtemperatur bis 500° C erhältlich.

Auf Wunsch ist der PARTY auch mobil mit Rädern und mit nostalgischen Kupferdach erhältlich.

Deshalb der **HAUSSLER-PARTY:**

- Ideal für Erlebnisgastronomie, Marktverkauf, Bäckereiverkaufsraum, Biergarten und Partyraum.
- Die starke Schamotte-Ausmauerung erzielt eine hohe Hitze-Speicherfähigkeit
- Hervorragende Back- und Brateigenschaften



Auf Wunsch auch mobil mit Rädern und mit nostalgischen Kupferdach

Die Nostalgiebacköfen PARTY im Überblick

Elektro-Steinbackofen	PARTY 2011	PARTY 2012
Backfläche B x T	70 x 70 cm	70 x 105 cm
Backraumhöhe	21 cm	21 cm
Temperatur	50 bis 320° C	50 bis 320° C
Laibinhalt	ca. 9 Brote	ca. 15 Brote
Außenmaße B x T x H	86 x 100 x 115 cm	86 x 140 x 115 cm
Etagen	1	1
Gewicht	280 kg	373 kg
Leistung	6,6 kW	9,9 kW
Anschluß	400 V	400 V
Füße	serienmäßig	serienmäßig



Zaubern Sie kulinarische Köstlichkeiten im Steinbackofen und überzeugen Sie Ihre Kunden und Gäste mit der einzigartigen Qualität!



Pizza ca. 5-8 Minuten bei 320° C



Brot ca. 60 Minuten bei 280° C



Spanferkelbraten ca. 150 bis 180 Minuten bei 320° C



Leberkäse (ca. 90 Minuten bei 160° C) und Würstchen (ca. 5 Minuten bei 300° C)

Elektro-Steinbackofen

Elektro-Steinbackofen **FBO**



Deshalb ein **HÄUSSLER-FBO** Elektro-Steinbackofen

- Ideal für Metzgereien, Partyservice, Gastronomie und Vermarkter
- Backraum vollständig mit Schamottesteinen ausgekleidet
- Extra hoher Innenraum zum Backen von ganzen Spanferkeln
- Knusprige Krusten und zartes, saftiges Fleisch (Holzbackofeneffekt)
- Gehäuse und Fußgestell aus Edelstahl
- Ideal auch als Schaubackofen
- Ober- und Unterhitze getrennt voneinander einstellbar
- Leichte Bedienung und Steuerung
- Stabile Bauweise und höchste Funktionalität
- Optimale Kontrolle des Brat- und Backvorgangs

Knusperkruste aus dem Steinbackofen: **HÄUSSLER** Fleischbacköfen

Es ist immer offensichtlicher - eine angebotsreiche, gute Heitheke ist für viele Kunden der Anziehungspunkt einer guten Metzgerei. Als besonderes Highlight gelten ofenfrische Leckereien aus dem Steinbackofen.

Der HÄUSSLER Fleischbackofen FBO - mit seiner Vollschamottierung erhalten Sie knusprige Krusten und zartes Fleisch mit dem vollen Eigengehalt an Fleischsaft wie aus dem Holzbackofen. Durch die einfache Bedienung des Ofens zaubern Sie mühelos knusprige Spanferkel, zartes Wild und Geflügel, herzhaftes Haxen, saftigen Leberkäse und vieles mehr. Verwöhnen Sie Ihre Kunden und Gäste mit solchen Gaumenfreuden.

Solide Qualität, Langlebigkeit und höchste Funktionalität stehen für alle Produkte aus dem Hause HÄUSSLER an erster Stelle. Gehäuse und Fugestell des Fleischbackofens sind komplett aus Edelstahl gefertigt und der Backraum ganz mit Schamottesteinen ausgekleidet.

Fleischbackofen FBO



Ideal für Metzgereien, Party-service, Gastronomie, Vermarkter und alle, die ein gutes Stück Fleisch zu schätzen wissen!

Durch die Vollscharottierung wird eine hohe Wärmespeicherung und gleichmäßige Wärmeabstrahlung (Holzbackofeneffekt) bei optimaler Ausnutzung der zugeführten Energie erreicht. Die Regulierung der Ober- und Unterhitze erfolgt über zwei getrennt voneinander einstellbare Thermostate und kann stufenlos jeweils von 0 - 300° C eingestellt werden. Die Anzeige der jeweiligen SOLL- und IST-Temperaturen erfolgt digital.

Die Heizelemente für die Unterhitze sind in die Bodenplatten integriert, während die oberen Heizkörper freiliegen. Bei Bedarf kann so in kurzer Zeit schnell nachgebräunt werden.

Das Sichtfenster in der Tür und die zusätzliche Innenbeleuchtung im Backraum ermöglichen eine optimale Kontrolle des Brat- und Backvorgangs.

Die technischen Daten

Fleischbackofen FBO	FBO 105	FBO 140
Außenmaße B x T x H	100 x 140 x 140 cm	100 x 175 x 140 cm
Backfläche B x T	70 x 105 cm	70 x 140 cm
Backraumhöhe	39 cm	39 cm
Temperaturbereich	0 bis 300° C	0 bis 300° C
Gewicht	369 kg	520 kg
Leistung	8,3 kW	11,1 kW
Elektroanschluß	400 V	400 V
Untergestell Edelstahl mit Ablagerost	serienmäßig	serienmäßig



Elektro-Steinbacköfen

Ideal für Kleingewerbe,
Gastronomie und Haushalt

Außer im Haushalt finden unsere Elektro-Steinbacköfen Anwendung:

- In Hotelküchen
- In Hofläden
- Im Imbiss- und Snackbereich
- Für den Partyservice



Abb.: Elektro-Steinbackofen
MONO auf Backstation ST1 mit
Teigknetmaschine ALPHA Edelstahl

Elektro-Steinbackofen MONO

Backen nach Holzofenart!

Höchste Backqualität vereint mit edlem Design: Der MONO Elektro-Steinbackofen. Der Backraum ist komplett mit Schamottesteinen ausgekleidet. Diese speichern die Backhitze und geben sie gleichmäßig wieder an das Backgut ab. Dadurch erhalten Sie den unvergleichlichen Holzbackofeneffekt, der von unseren Kunden besonders geschätzt wird: Krosse Pizza, knuspriges Brot, Zopf, Kuchen, Fleisch, Aufläufe und vieles mehr!

Solo oder eingebaut

Ob als freistehendes Tischmodell oder zum Einbau in den Küchenschrank, der MONO ist ein Schmuckstück sowohl in jeder klassischen als auch modernen Küche. Der MONO ist nach den Küchennormmaßen gebaut und paßt somit in jeden 60 cm – Einbauschrank. Durch die Anschlußmöglichkeit an jeder beliebigen Steckdose (230 V) bietet der HÄUSSLER-MONO alle Variationsmöglichkeiten der Aufstellung.

Elektro-Steinbackofen MONO

Backfläche	37,5 x 41 cm
Backraumhöhe	23 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	4 Brote à 750 g
Außenmaße B x T x H	54,5 x 57 x 40 cm
Gewicht	57 kg
Leistung	3,0 kW
Anschluß	230 V



Einbau in einen Umbauschrank



Freistehend in der Küche



Elektro-Steinbackofen PRIMUS

Unser großer Elektro-Steinbackofen für Ihre Küche

Wie alle unsere Elektro-Steinbacköfen ist auch der PRIMUS innen komplett mit Schamottesteinen ausgemauert und backt knusprig und saftig wie aus dem Holzbackofen. Denn das Prinzip der ruhenden Strahlungswärme ist auch hier Ihr Garant für beste Qualität!

Mit seiner Backfläche von 61 x 41 cm backen Sie im PRIMUS bis zu 5 kg Brot, 20-25 Brötchen, 15 Brezeln, 2 Zöpfe oder bis zu 5 kg Fleisch und vieles mehr!

Ober- & Unterhitze sind getrennt regelbar von 50° C bis 320° C. Mit Zeitschaltuhr zum Vorwählen des Aufheizbeginns, sowie einem akustischen Signal zum Ende der Backzeit. Nach der Aufheizzeit von ca. 1 ¼ Stunden sind die Steinplatten heiß und Sie backen über mehrere Stunden mit fallender Speicherwärme hinweg: Erst Pizzen oder Steak, anschließend Brot, dann Kuchen oder Zopf und mit der restlichen Wärme noch feines Gebäck. Ein starker Partner!

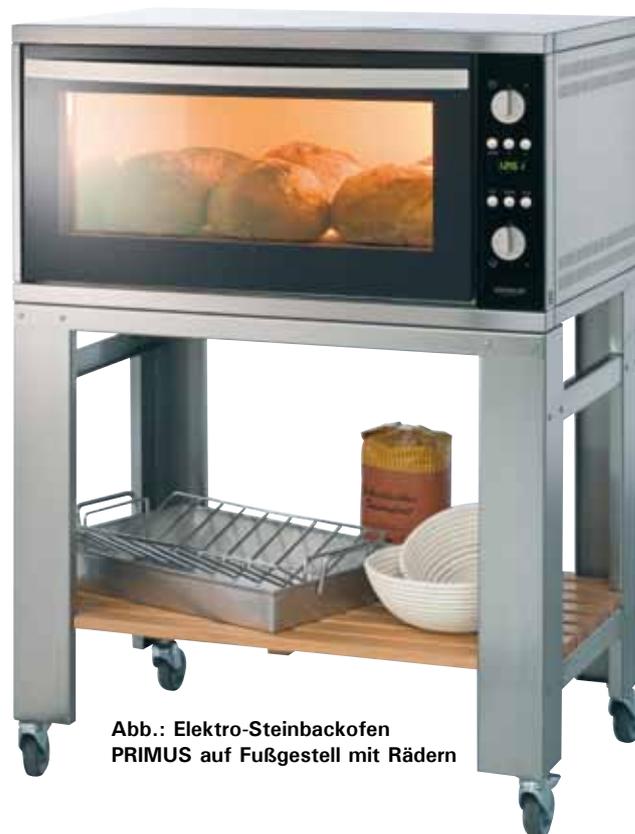


Abb.: Elektro-Steinbackofen PRIMUS auf Fußgestell mit Rädern

Elektro-Steinbackofen PRIMUS

Backfläche	61 x 41 cm
Backraumhöhe	23 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	6 Brote à 750 g
Außenmaße B x T x H	84,8 x 58 x 45 cm
Gewicht	94 kg
Leistung	4,5 kW
Anschluß	400 V



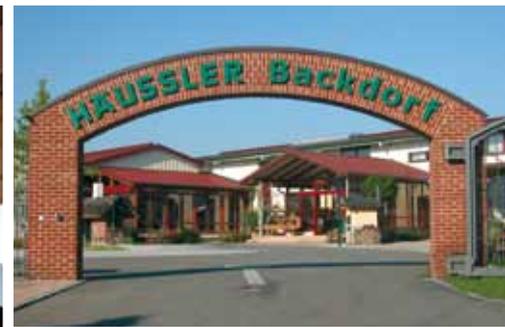
Freistehend in der Küche



Im Einbauschrank

Deshalb der HÄUSSLER PRIMUS:

- Vollschamottiert = Backqualität wie aus dem Holzbackofen
- Backtemperatur bis 320° C
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Programmierbare Timerfunktion
- Pro-Thermic-Doppelglastüre
- Gehäuse komplett aus Edelstahl
- Qualität made in Germany



Immer einen Besuch wert ...

In der Schulungs-Backstube finden Sie unsere Geräte in allen Größen und Ausführungen. Angefangen bei den Elektro-Steinbacköfen, Holzbacköfen, Teigknetmaschinen bis hin zu den Nudelmaschinen und Getreidemühlen.

Ganzjährig bieten wir Praxisseminare an, in denen Sie sich von der Qualität und der einfachen Bedienung unserer Holz- und Steinbacköfen überzeugen können.

Lassen Sie sich inspirieren von neuen Ideen, die sich einfach umsetzen lassen und mit denen Sie Ihre Kunden begeistern können.

Marketingtipps für den Berufsalltag und Diskussionen in kleiner Runde gehören ebenfalls ins Programm. Die Trainer sind Spezialisten mit langjähriger Praxis- und Seminarerfahrung.



Probearbeiten in Ihrem Wunschbackofen

Gerne vereinbaren wir auch einen individuellen Einzeltermin mit Ihnen, an dem Sie Ihre hauseigenen Rezepte in unseren Öfen testbacken können. Hier können Sie gerne in Ihrem Wunschbackofen „Probearbeiten“.

Freuen Sie sich auf eine lehrreiche und unterhaltsame Zeit in unserem Hause.



Qualität ist die beste Werbung!

In jedem Ofen steckt die Erfahrung und das Fachwissen von über 30 Jahren. Bei der Herstellung verwenden wir qualitativ hochwertige, ausgewählte Materialien, die neben einem unübertrefflichen Backergebnis auch eine lange Lebensdauer der Öfen garantieren. Ob klein oder groß – unsere elektrischen Öfen sind nach demselben Prinzip aufgebaut: Bis zu 30 mm starke Schamotteplatten bilden den „heißen Kern“,

das Herz des Ofens. Die Heizspiralen sind eingegossen und liegen somit geschützt im Inneren der Steine. Eine spezielle Isolierung garantiert eine lange Hitzespeicherung und ermöglicht das Backen mehrerer Gänge nacheinander. Hochwertiger Edelstahl bildet die Hülle des Ofens und mit den verschiedenen Türmodellen aus Glas und Edelstahl fügt sich jeder Ofen perfekt in Ihren Betrieb ein.





Unsere Qualität - Ihre Garantie!

HÄUSSLER

SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

Unser Service für Sie:

- Planung und persönliche Beratung durch unser Fachpersonal
- Unverbindliche Vorführung der Backöfen in unserer Betriebs-Backstube
- Backen Sie Probe nach Ihren eigenen Rezepten
- Werksgarantie
- Werkseigener Kundendienst
- Auf Wunsch Beratung bei Ihnen vor Ort
- Zuverlässige Kundenbetreuung - auch nach dem Kauf
- Vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Deshalb ein Ofen von HÄUSSLER!

- 30 Jahre Erfahrung im Backofenbau
- Laufende Qualitätskontrollen
- Modernste, stromsparende Technik
- Verwendung hochwertigster Materialien
- Lange Lebensdauer durch robuste Bauweise
- Kompetente Beratung, Betreuung & Service, auch nach dem Kauf

Die werkseigene Produktion der Firma **HÄUSSLER** garantiert Ihnen Qualität "Made in Germany"!

HÄUSSLER

SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.

GETREIDEMÜHLEN

TEIGNETMASCHINEN

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN

HOLZBACKÖFEN

NUDELMASCHINEN

RÄUCHERSCHRÄNKE

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal

Telefon 0 73 71/93 77-0
Telefax 0 73 71/93 77-40

www.Backdorf.de
info@Backdorf.de

Und so finden Sie uns:

Ihr Navigationssystem findet uns unter
88499 Heiligkreuztal Zentrum

