



Chancen für
die Bäckerei:
Holzbacköfen
von Häussler

Die Menschen lieben echtes Handwerk.
Häussler bringt die Leidenschaft zurück
in die Backstube.



Neue Kunden Neue Potentiale

Der Holzbackofen beruht auf einem jahrhundertealten Prinzip. Er verkörpert die ursprünglichste Backweise seit es Menschen gibt. Dennoch ist diese Form des Backens keineswegs veraltet – sie ist aktueller denn je.

Mit dem Holzbackofen wird die Faszination für das echte Handwerk in den Mittelpunkt gerückt und neu entfacht. Es entstehen authentische und wertvolle Produkte, mit denen Sie Ihre bestehenden Kunden begeistern und zugleich neue Kunden ansprechen und gewinnen.





Holzbackofen HABO 10
Backfläche 0,9 m²
Außenmaße 115 x 149 x 134 cm



Holzbackofen HABO 15
Backfläche 1,26 m²
Außenmaße 115 x 189 x 134 cm



Holzbackofen HABO 20/2
Backfläche 3,16 m²
Außenmaße 115 x 224 x 193 cm

Klassische Holzbacköfen

Die Originale von Häussler stehen für Stabilität und Bodenständigkeit. Begeistern Sie Ihre Kunden mit Holzofenqualität.

Holzbackofen HABO 30
Backfläche 2,73 m²
Außenmaße 155 x 259 x 144 cm



Holzbackofen HABO 500
Backfläche 5,7 m²
Außenmaße 258 x 322 x 180 cm

**Dauerholzbackofen
DEBO**
auf einem fahrbaren
Untergestell



**Dauerholzbackofen
DEBO**
auf einem Untergestell
zum Aufstellen



Holzbacköfen mit Dauerfeuerung

Nonstop backen im Dauerholzbackofen DEBO. Ideal für das Schaubacken in Bäckereien, in der Gastronomie und auf Veranstaltungen. Der DEBO ist in drei verschiedenen Größen erhältlich. Backflächen: 0,62 m² / 0,88 m² / 0,95 m²

**Dauerholzbackofen
DEBO**
mit verkleidetem
Untergestell



**Dauerholzbackofen
DEBO**
auf einem Untergestell
zur Montage auf einem
Anhängen



**Backmobil
Basis Plus L**
mit Dauerbackofen
DEBO 60.100



**Backmobil
HABO 20 AH**
mit Holzbackofen
HABO 20

Sonderausführungen
möglich

Mobile Holzbacköfen

Auszug aus dem
Häussler-Sortiment



**Backmobil
Standard Plus**
mit Dauer-
holzbackofen
DEBO 60.100



**Backmobil
HABO 30 AH**
mit Holzbackofen
HABO 30

Mobil neue Märkte erobern.
Ein Backmobil von Häussler fällt auf. Vor Ort mit einem original Holzofen zu backen ist eine Attraktion. Steigern Sie den Bekanntheitsgrad Ihrer Bäckerei und erschließen Sie sich neue Einnahmequellen.

HABOMAT 20

Pelletbackofen solo für
Laden oder Produktion
Backfläche 1,4 m²



HABOMAT 20 kombiniert mit Ladenbackofen LABOMAT im Verkleidungsrahmen für den Einsatz im Frontbaking. Die Optik und Verblendung bestimmen Sie selbst – passend zu Ihrem Ladenkonzept.



Moderne Pelletbacköfen

Häussler
HABOMAT

Durch den Einsatz von Holzpellets wird die Befeuerung des Holzbackofens sehr komfortabel. Die Zündung erfolgt manuell oder über Timer. Während der Aufheizphase ist kein Personaleinsatz nötig. Das spart Betriebskosten. Holzpellets verbrennen nahezu rückstandsfrei und sind CO₂-neutral.

Die Backwaren aus dem HABOMAT sind echte Holzofenprodukte und dürfen als solche vermarktet werden.

HABOMAT 30/2
der Große für die Produktion
Backfläche 5,46 m²





Häussler Service:
„Holzbackofen bestellen,
alles andere erledigen wir
für Sie“

Marketing

Vermarktungshilfen für Ihre Produkte. Auf Wunsch erhalten Sie von uns Text- und Bild-Material.

Beratung

Ofenmodell, Ofengröße, Kapazitäten, Aufstellung, betriebswirtschaftliche Kenndaten, uvm.

Technische Klärung

Schornsteinberechnung, Festlegung Pelletsilo, Pelletförderung, uvm.

Service nach dem Kauf

Jederzeit stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Kurze Reaktionszeiten.

HÄUSSLER Rundum-Service

Probefbacken

Kommen Sie zu uns. Gemeinsam backen wir Ihre Rezepte in den verschiedenen Häussler Backöfen.

Einbacken

Auf Wunsch Inbetriebnahme und Einbacken mit Ihrem Bäckermeister und Ihrem Team.

Installation

Anlieferung und Aufstellung des Ofens. Koordination der anschließenden Gewerke.

Ortstermin

Begehung Ihrer Bäckerei oder Ihrer neuen Filiale, Koordination mit dem Ladenbauer, uvm.



Rezept für die Backstube

Schwäbischer Bauernlaib aus dem Holzbackofen

Gesamtmehlmenge: 10 kg

Zutaten in %:

75 %	Weizenmehl, Type 1050
15 %	Dinkelmehl, Type 630 oder 1050
10 %	Roggenmehl, Type 1150
2,0 %	Salz
1,2 %	Hefe
0,5 %	Brotgewürz
ca. 70 %	Wasser (NTA 170)

Weizenhefevorteig

2,250 kg	Vorteigmehl: 30 % vom Weizenmehl, Type 1050
1,575 l	Wasser: 70 % vom Vorteigmehl
0,006 kg	0,3 % Hefe
3,831 kg	Weizenhefevorteig

Vorteigtemperatur ca. 25 °C

Reifezeit mindestens 2-3 Stunden (max. 8 Stunden) bei Backstubentemperatur (Minimum 24 °C); dann bei 3-6 °C kühl lagern (max. bis zu 3 Tagen).

Teigbereitung

5,250 kg	Weizenmehl, Type 1050
1,500 kg	Dinkelmehl, Type 630 oder 1050
1,000 kg	Roggenmehl, Type 1150
3,831 kg	Vorteig
0,200 kg	Salz
0,120 kg	Hefe
ca. 5,425 l	Wasser
17,326 kg	Brotteig

Knetprozess

Schnellknetter	8 Minuten langsam, 8 Minuten schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	ca. 100 Minuten
Teigeinlage	850 g

Aufarbeiten

Teigstücke von Hand ausbrechen, abwägen und nur leicht rundstoßen, um die Porung zu erhalten. Mit dem Verschluss nach unten in stark bemehlte Bastkörbe ablegen.

Stückgare

Temperatur	ca. 25-30 °C
Rel. Luftfeuchte	50-60 %
Zeit	ca. 10-15 Minuten

Backen

Brote bei $\frac{3}{4}$ Gare wenden und mit dem Handschießer (oder Abziehapparat bei größeren Holzöfen für die Produktion) bei hoher Hitze schieben.

Backtemperatur ca. 280 °C im Holzbackofen (ca. 270 °C im Heizgasumwälzer; bei fallender Hitze (auf ca. 220 °C) und offenem Zug gut ausbacken.)
Backzeit ca. 60 Minuten

Rezept und Bilder aus dem Buch „Brot – Chancen für die Bäckerei“ von Werner Kräling
Matthaes Verlag, Stuttgart

Telefonisch bestellbar bei Häussler
Telefon: 0 73 71 / 93 77-0
Art.-Nr.: 302441, Preis: 89,- €



Probefbacken? Kommen Sie zu uns!

Sie möchten die Häussler Backöfen testen und Ihre Rezepte im Holz- oder Pelletbackofen backen? Geht ganz einfach und unverbindlich: Vereinbaren Sie einen Termin, kommen Sie zu uns nach Heiligkreuztal und backen Sie zusammen mit unseren Bäckermeistern.

Information und Terminvereinbarung:
Telefon 0 73 71/93 77-0



Häussler Lehrlingscup

Wir fördern den Nachwuchs: Jedes Frühjahr lädt Häussler die besten Bäckerlehrlinge nach Heiligkreuztal ein – in Kooperation mit der Bäckervereinigung Oberschwaben. In einem anspruchsvollen Wettbewerb werden hier die Jahressieger von einer hochkarätigen Jury ermittelt.

Ihr persönlicher Kontakt zu Häussler

Richard Häußler
Geschäftsleitung

Kundenberatung
Telefon: 0 73 71 / 93 77-15
Email: richard.haeussler@backdorf.de

Klaus Müller
Bäckermeister

Kundenberatung
Telefon: 0 73 71 / 93 77-66
Email: klaus.mueller@backdorf.de

100 % Qualität
Made in Germany



Mit einem Häussler-Gerät erwerben Sie nachhaltige Qualität. In unserer modernen Produktion in Süddeutschland wird jedes Gerät von unseren erfahrenen Spezialisten sorgfältig in handwerklicher Qualität hergestellt. Wertigkeit, Langlebigkeit und höchste Funktionalität zeichnen unsere Produkte aus und garantieren zufriedene Kunden – weltweit.

Karl-Heinz Häussler GmbH
88499 Heiligkreuztal

Telefon: 0 73 71 / 93 77-0
Email: info@haeussler-gmbh.de
www.haeussler-gmbh.de



