



H'AUSSLER

SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.



Elektro-Steinbackofen
LABOMAT 9000



Schau backen mit dem LABOMAT

Noch nie war das Backen im Laden so aktuell wie derzeit – der Einkauf wird zum Erlebnis für den Kunden, der Bäcker zur Hauptfigur in der Welt der Düfte und des guten Geschmacks.

HAUSSLER hat mit seinen hochwertigen, rustikalen Steinbacköfen genau diesen Nerv der Zeit getroffen. Elegant, mit unverwechselbarem Charme und hochwertigsten Backergebnissen, glänzt der LABOMAT auch in Ihrer Bäckerei und verzaubert ihre Kunden jeden Tag aufs Neue.





Steinbackofen mit Schamotte



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 der Elektro-Steinbackofen LABOMAT 9000 speichert die Hitze wesentlich länger als ein herkömmlicher Backofen.

Das bedeutet für Sie ein deutliches Plus für Ihre Energiebilanz - sage und schreibe bis zu 30% Ersparnis!





So wird Ihre Bäckerei zum Kundenmagnet

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

Verführen Sie mit einem anziehenden Erlebnis: Schaubacken im Steinbackofen.

Warm leuchtend verspricht der LABOMAT 9000 die herrlichsten Genüsse, verströmt er den unwiderstehlichen Duft frischer Backwaren und verführt mit kompromissloser Frische und Haltbarkeit.

Der Elektro-Steinbackofen LABOMAT 9000 weckt duftende Erinnerungen an Großmutter's Zeiten. Sofort wird Ihr Kunde Ihre Bäckerei mit bester Backqualität verbinden.

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

Der LABOMAT 9000 ist komplett mit Schamottestein ausgemauert.

- Dadurch backt er nach dem **Prinzip eines Holzbackofens**: Einschießen bei hoher Anfangshitze, backen mit schonender Speicherwärme.
- Der Effekt: **Optimales Durchbacken**. Versiegelung der Feuchtigkeit und der Geschmackstoffe 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** von 40° C bis 380° C.
- **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!

Im
HÄUSSLER LABOMAT 9000
backen Sie:



- begehrtes Steinofen-Brot
- verlockende Pizzen & Flammkuchen
- ansprechendes Kleingebäck & Kuchen
- verführerische, heiße Aufläufe
- saftigen Fleischkäse und Hähnchen
- unwiderstehliche Snacks

... für Jedermann immer ein Genuß!



HÄUSSLER stellt den LABOMAT 9000 vor

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.





**Anziehende Atmosphäre
durch Holzofen-Design...**

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.

Wählen Sie das perfekte Design für Ihre Bäckerei

Klassisch Gußtüre mit Sichtfenster

Diese Ofentüre vereint klassische
Eleganz mit hoher Funktionalität: Das
warme Licht strahlt verheißend aus
dem Ofen und lockt mit dem Genuss
Ihrer ofenfrischen Backkreationen.
Die Scheibe ist aus wärmehaltendem
Thermo-Glas.



Modern Thermo-Glastüre

Die gelungene Kombination aus
Glas und Edelstahl erfüllt
selbst die Anforderungen
modernster Ansprüche.



Hoher Bedienkomfort - kinderleichte Steuerung



Manuelle Steuerung M100

Einfach handlich! Die manuelle Steuerung

Wer seinen LABOMAT 9000 gerne manuell steuern möchte, dem bietet **HAUSSLER** die besten technischen Voraussetzungen dafür: handliche, übersichtliche Schalter und Knöpfe - ergonomisch angeordnet - für alle Funktionen und Einstellungen des LABOMAT 9000.

- Ober- und Unterhitze getrennt voneinander regelbar
- Timerfunktion mit Nachtstart-Automatik
- Backzeit einstellbar
- Dampf auf Knopfdruck

Denkt für Sie mit! Die Computer-Steuerung

Mit der übersichtlichen Computer-Steuerung lässt sich der LABOMAT 9000 einfach digital steuern. Dabei wird der komplette Backvorgang ganz automatisch geregelt. Das gilt für die Backzeit, die Ober- und Unterhitze genauso wie für die Beschwädung, den Dampfzug und das Backen mit fallender Hitze.



Computer-Steuerung C100

Technik, die das Brötchen glänzen läßt

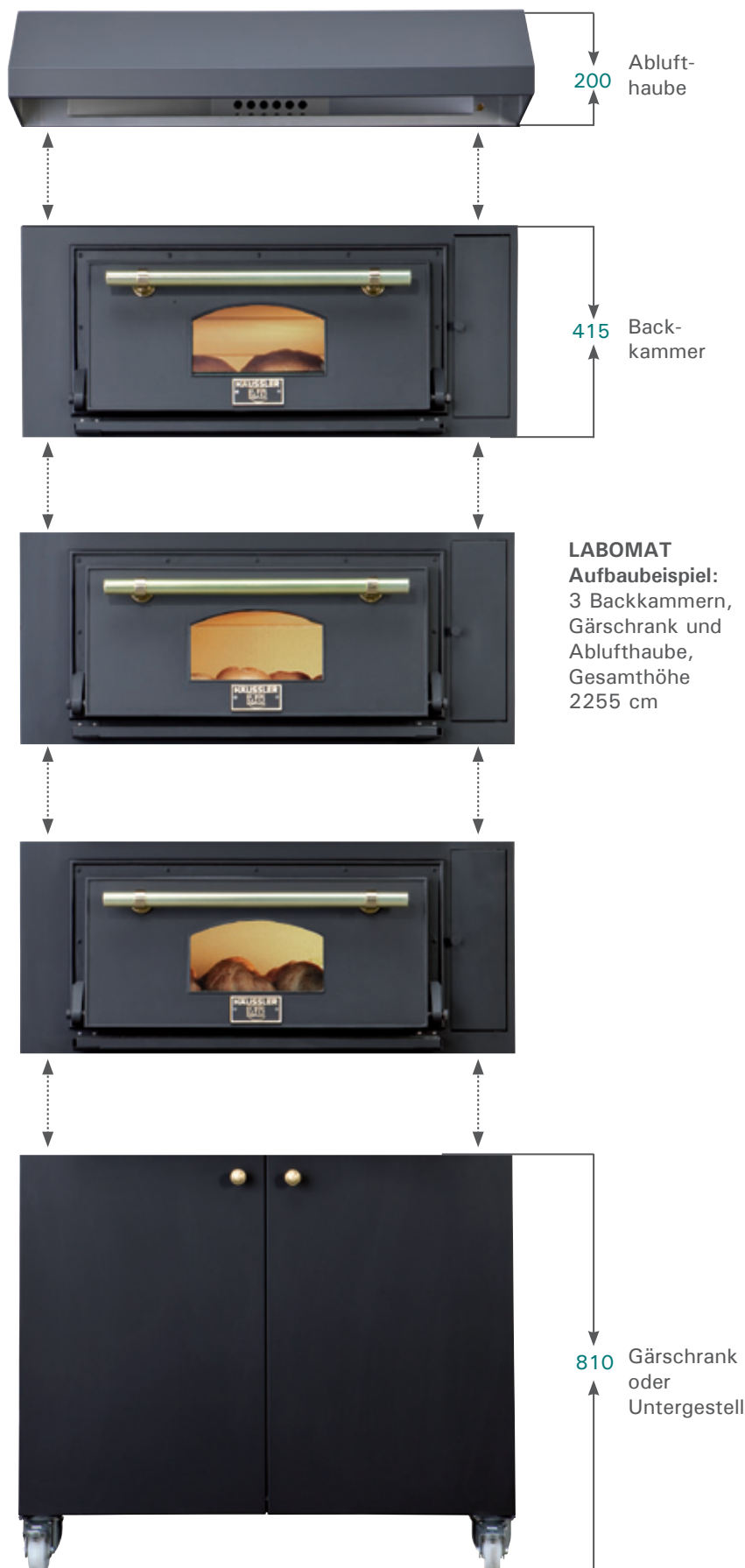
Durch das **Dampfverteilungssystem DVS** wird der Dampf im ganzen Backraum gleichmäßig auf das Backgut verteilt, und Sie erhalten rundum glänzende Backergebnisse.

Kleiner Knopfdruck mit großer Wirkung! Der leistungsstarke Dampferzeuger des LABOMAT 9000 erzeugt jede Menge Dampf für glänzende Backergebnisse. Dabei ist die Bedampfung durch einen eigenen Thermostat unabhängig von der Ofentemperatur geregelt. Das bedeutet für Sie: Volle Dampfleistung bei jeder Backtemperatur!

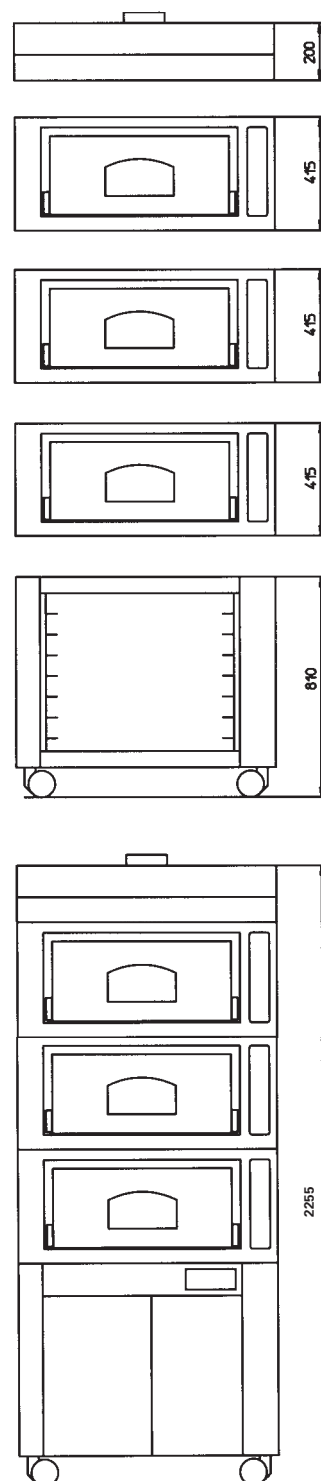


Individuell passend für Ihren Bedarf

Die Modulbauweise - exakt passende Backkammern für Ihren individuellen Bedarf



Die einzelnen Backkammern können einfach übereinander gesetzt werden - bis zu drei Modulen (auch jederzeit nachträglich).



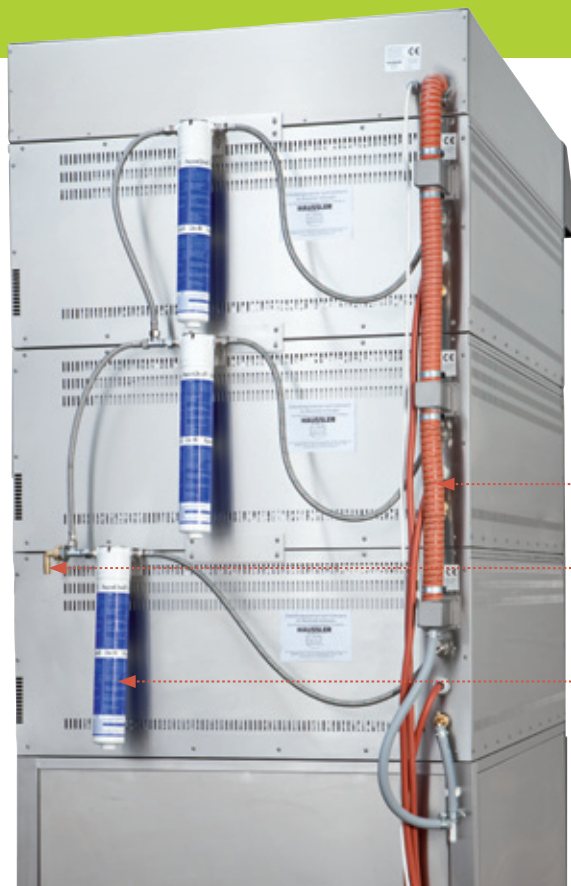
In drei Größen erhältlich

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, Tiefe 40, 80 oder 120 cm.

LABOMAT 9000	LBO 60/40	LBO 60/80	LBO 60/120
B x H x T	950 x 415 x 518 mm	950 x 415 x 928 mm	950 x 415 x 1338 mm
Backfläche	610 x 410 mm	610 x 820 mm	610 x 1230 mm
Backfläche	0,24 m ²	0,48 m ²	0,72 m ²
Gewicht	78 kg	174 kg	252 kg
Blechgröße 600 x 400 mm	1	2	3
Blechgröße 600 x 800 mm	-	1	1
Kapazität / Brötchen	20	40	60
Kapazität / Brezeln	12	24	36
Kapazität / Brot 750 g	6	12	18

...und es ward Licht! Beleuchtungssystem PROLUX.

Die Arbeitsbeleuchtung des LABOMAT 9000 setzt ihr „Backwerk“ immer ins rechte Licht. Das PROLUX-Beleuchtungssystem sorgt für eine vollständige Ausleuchtung des gesamten Backraums mit warmer, einladender Helligkeit.



Aufstellen, anschließen, losbacken!

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.

Kondenswasser-System

Frischwasseranschluß

Filteranlage



Technik, die das Backen leichter macht



Optional: Der LABOMAT 9000 als Durchschiebeofen!

Hinten die Teiglinge rein...

Einfach genial! Als Durchschiebeofen hat der LABOMAT 9000 eine zusätzliche Türe an der Ofenrückseite.

Entsprechend eingebaut, kann der Ofen von der Backstube aus beschickt und bedient werden.

...vorne die frischen Backwaren raus!

Das schafft Platz in Ihren Verkaufsräumen und erzielt einen echten Show-Effekt - denn die Entnahme der frisch gebackenen Köstlichkeiten erfolgt dann vor den begeisterten Augen Ihrer Kunden auf der Ladenseite!



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

- Backraum vollständig mit Schamotte ausgekleidet
- 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-System für glänzende Backergebnisse
- Auch als Durchschiebeofen erhältlich
- Mit Holzbackofen HABOMAT kombinierbar
- In drei unterschiedlichen Größen erhältlich
- Individuelle Modulbauweise
- Fachkompetente Beratung und zuverlässiger HÄUSSLER-Kundenservice



Die technischen Daten

LABOMAT 9000	LBO 60/40 Je Etage	LBO 60/80 Je Etage	LBO 60/120 Je Etage
Typenbezeichnung	LBO 60/40	LBO 60/80	LBO 60/120
B x H x T	950 x 415 x 518 mm	950 x 415 x 928 mm	950 x 415 x 1338 mm
Backfläche	610 x 410 mm	610 x 820 mm	610 x 1230 mm
Backraumhöhe	210 mm	210 mm	210 mm
Backfläche	0,24 m ²	0,48 m ²	0,72 m ²
Gewicht	78 kg	174 kg	252 kg
Anschlußwert	4,5 kW	8,3 kW	11,3 kW
Spannung	400V 3~N, PE, AC	400V 3~N, PE, AC	400V 3~N, PE, AC
Beleuchtung	1 Halogenlampe, 12V/20 W	2 Halogenlampen, 12V/20 W	2 Halogenlampen, 12V/20 W
Absicherung	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 20 A
Anschlußleitung	5 x 2,5 mm ² , CEE 16A	5 x 2,5 mm ² , CEE 16A	5 x 4 mm ² , CEE 32A
Temperaturbereich	40 - 380° C	40 - 380° C	40 - 380° C
Dampferzeuger	optional (0,7 kW)	optional (1,5 kW)	optional (1,5 kW)
Wasseranschluß	G 3/4" A	G 3/4" A	G 3/4" A
Abluftstutzen	ø 38 mm	ø 38 mm	ø 38 mm
Bedienung manuell	M 100	M 100	M 100
Bedienung Computer	C 100	C 100	C 100
Blechgröße 600 x 400 mm	1	2	3
Blechgröße 600 x 800 mm	-	1	1
Kapazität / Brötchen	20	40	60
Kapazität / Brezeln	12	24	36
Kapazität / Brot 750 g	6	12	18

Moderne trifft Tradition

Eine gute Kombination:

LABOMAT 9000 mit **HÄUSSLER-HABOMAT**



LABOMAT 9000

Viele Bäcker wählen zusätzlich zu unserem Elektro-Steinbackofen LABOMAT 9000 den Holzbackofen HABOMAT. So können Brot und kurzgebäckene Backwaren im optimalen Zusammenspiel produziert werden. Gleichzeitig kann das im HABOMAT produzierte Brot als Original Holzofenbrot verkauft werden!

HABOMAT

Die nostalgische Glastüre lässt den Blick frei auf die lodernden Flammen.



Auszeichnungen HABOMAT 20:

Anerkennung

Innovationspreis
des Landes
Baden-Württemberg
- Dr.-Rudolf-Eberle-Preis -

URKUNDE 2005





Die innovative Technik: Ein automatisierter Holzbackofen mit Eco-Fire-System

Durch den Einsatz von Holzpellets konnte erstmals die Befeuerung eines Holzbackofens automatisiert werden.

Die Zündung kann per Knopfdruck über ein Programm gestartet werden. Die Holzpellets werden über eine Schnecke in den Brennraum befördert und dort entzündet. Nun beginnt der Aufheizvorgang. Die Schamottesteine werden auf die eingestellte Backraumtemperatur aufgeheizt.

Zu Ihrer Kontrolle werden während des gesamten Heizvorganges alle Ofendaten überwacht und Ihnen im Display angezeigt.

Nach Erreichen der eingestellten Backtemperatur meldet der Backofen optisch und akustisch seine Backbereitschaft. Der HABOMAT bedarf während dieser Zeit keinen Personaleinsatz - das spart Betriebskosten.

Backen mit der LABOMAT- HABOMAT-Kombination:

- Preiswert in Betriebs- und Energiekostensatz. Geringer Personalaufwand
- Optimales Zusammenspiel: Holzofenbrot aus dem HABOMAT, Kleingebäck aus dem LABOMAT
- Ideale Frontbaking-Kombination als Schaubackofen und leistungsstarker Produktionsofen
- Nostalgisches Design
- Gewinnbringende Kombination in Optik und Qualität
- Sauber, umweltfreundlich und pflegeleicht

Die Backwaren aus dem
HABOMAT können als
Original Holzofenprodukte
verkauft werden!

Eine saubere Sache



aboutpixel.de / Secale cereale | © Grabscheit

Eine durchweg saubere Sache: Die Ablufthaube vom LABOMAT 9000

Die Ablufthaube vom LABOMAT 9000 ist in ihrem klassisch-eleganten Design dem Ofen angepasst und sorgt in Ihrem Laden immer für das richtige Klima.



Technische Daten Ablufthaube

	Ablufthaube	Ablufthaube	Ablufthaube
Typenbezeichnung	AH 60/40	AH 60/80	AH 60/120
B x H x T	950 x 200 x 920 mm	950 x 200 x 1327 mm	950 x 200 x 1740 mm
Gewicht	32 kg	40 kg	50 kg
Anschlußwert	0,05 kW	0,05 kW	0,05 kW
Spannung	230 Volt	230 Volt	230 Volt
Luftleistung	400 m³/h	400 m³/h	400 m³/h
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Anschlußleitung	Schukostecker	Schukostecker	Schukostecker

Auch in doppelseitiger Ausführung für Durchschiebeöfen erhältlich.



Das LABOMAT-Untergestell

Es bietet Platz für sechs Backbleche und schafft viel Raum für Ihre Back-Ideen. Wahlweise auch ohne Seitenwände und mit Flügeltüren erhältlich.



Der LABOMAT-Gärschrank

Zur optimalen Gärung Ihrer Teiglinge gibt es den LABOMAT-Gärschrank. Dieser ist nach Ihren Wünschen mit der manuellen Thermostat-Steuerung „Manual MT“ oder mit der vollautomatischen Computer-Steuerung „Climatron CT“ ausgestattet.



Computer-Steuerung



Manuelle Steuerung



Technische Daten Gärschrank

	Gärschrank	Gärschrank	Gärschrank
Typenbezeichnung	GS 60/40	GS 60/80	GS 60/120
B x H x T	950 x 810 x 517 mm	950 x 810 x 927 mm	950 x 810 x 1337 mm
Raumhöhe	6 Ablagen	6 Ablagen	6 Ablagen
Gewicht	105 kg	130 kg	150 kg
Anschlußwert	2 kW	2 kW	2 kW
Spannung	230 Volt	230 Volt	230 Volt
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Anschlußleitung	Schukostecker	Schukostecker	Schukostecker
Temperaturbereich	0 - 40° C	0 - 40° C	0 - 40° C
Wasseranschluß	G 3/4" A	G 3/4" A	G 3/4" A
Bedienung manuell	Manual MT	Manual MT	Manual MT
Bedienung Computer	Climatron CT	Climatron CT	Climatron CT
Blechgröße 600 x 400	6	12	18
Blechgröße 600 x 800	-	6	6

Erhältliches Zubehör

Backschieber

In verschiedenen Größen und Ausführungen.



Edelstahl-Backbleche



Tuch-Abziehapparat

Kleingebäck einfach und schnell einschießen.



Aluminium-Backbleche

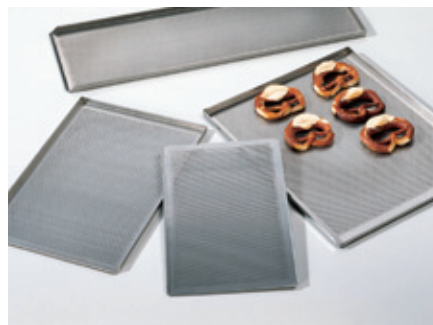


Reinigungs-besen

Mit weichen Mexico-Fibre-Borsten. Ideal zur einfachen Reinigung des Labomat.



Lochbleche



Dauerback-folien

Extra starke Qualität für den professionellen Einsatz.



Baguette- und Ciabattablech



Braten-pfannen

für Haxen, Fleischkäse, Snacks, Aufläufe und viele weitere besondere Steinofen-Spezialitäten.



Weiteres Zubehör erhalten Sie im HÄUSSLER-Backdorf und unter www.Backdorf.de



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!

- Rund 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

