



HÄUSSLER
SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.



Electric stone ovens



Fours de pierre électrique



Hornos de piedra eléctricos



Electric stone ovens from HÄUSSLER



Inspire your guests and customers

HÄUSSLER electric stone ovens combine ultra-modern technology with traditional baking methods.

Inspire your guests and customers with tasty bread, hearty pizza, fresh pretzels and rolls, delicious cakes and pastries. Crispy suckling pig, hocks and juicy roasts are also guaranteed to be a resounding success.

The entire range of HÄUSSLER electric stone ovens is completely lined with fireclay bricks, thereby achieving typical wood-burning oven effect.



Les fours de pierre électriques de HÄUSSLER

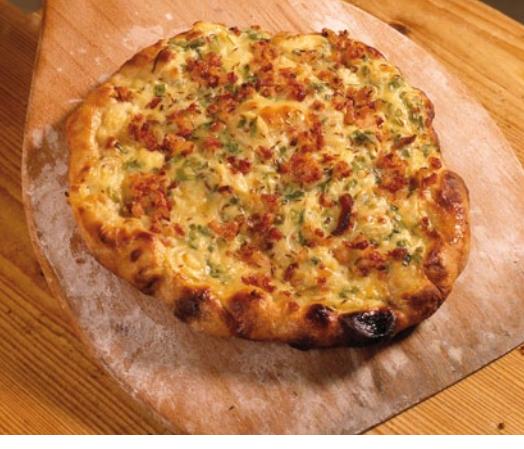


Faites l'émerveillement de vos hôtes et de vos clients

Les fours de pierre électriques de HÄUSSLER conjuguent technologie de pointe et mode de cuisson traditionnel.

Faites l'émerveillement de vos hôtes et de vos clients en leur offrant du pain consistant, des pizzas copieuses, des bretzels et petits pains frais ainsi que de délicieux gâteaux et petits fours. En outre, vous réussirez toujours des cochons de lait croustillants, jarrets et rôtis juteux.

Toute la série de fours de pierre électriques de HÄUSSLER est entièrement en chamotte, c'est-à-dire que la chambre de cuisson est entièrement recouverte de pierres réfractaires à l'intérieur, permettant d'obtenir l'effet four à bois typique.



Hornos de piedra eléctricos de HÄUSSLER



Deje a sus clientes fascinados

Los hornos de piedra eléctricos de HÄUSSLER combinan la tecnología más moderna con la forma de hornear tradicional.

Deje a sus clientes fascinados con pan sabroso, deliciosas pizzas, panecillos frescos y ricos pasteles y bollos. También salen excelentes cochinillos crujientes, codillos y jugosos asados.

En toda la serie de hornos de piedra eléctricos de HÄUSSLER, el compartimento de horneado está completamente recubierto con piedras de arcilla. De esta manera se consigue el típico efecto de los hornos de leña.

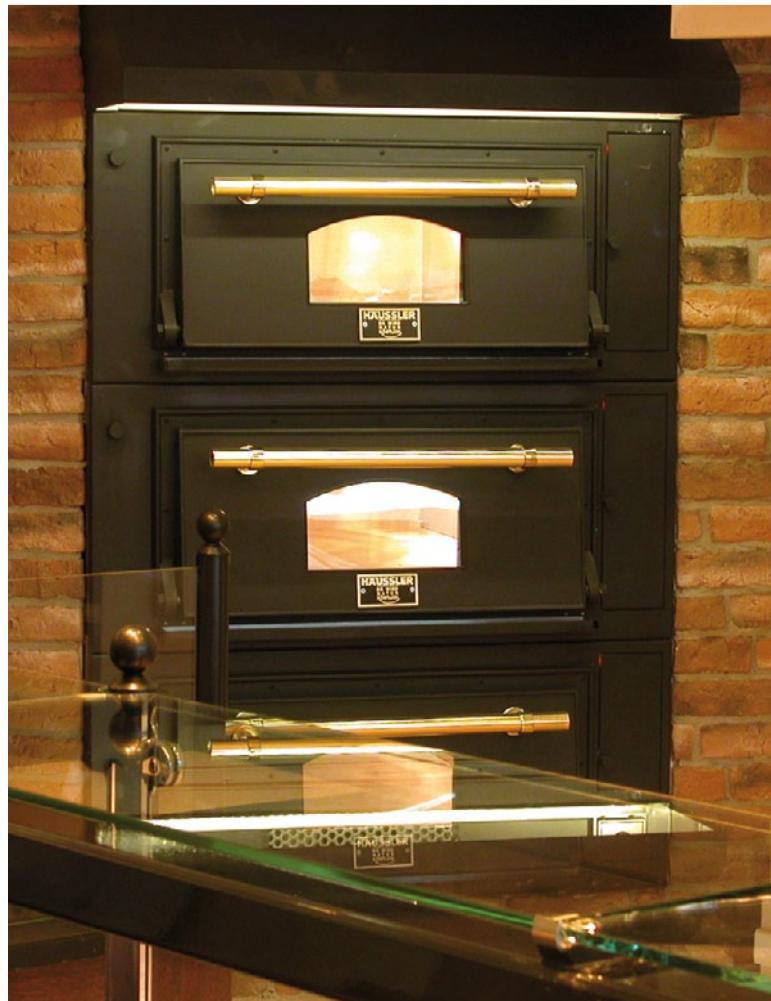
Stone ovens / Fours de pierre / Hornos de piedra

Inspiring quality – bake using the principle of the wood-burning oven

Unlike conventional ovens lined with sheet metal, the HÄUSSLER electric stone ovens are lined completely with fireclay bricks.

- In this way, they bake in line with the principle of a wood-burning oven: rising at a high starting temperature, so the crust forms faster. Baking with gentle, decreasing stored heat.
- The effect: ideal baking through. Sealing the moisture and flavours in the baked good.
- In this way, all baked goods are crispy on the outside, juicy on the inside and also stay fresh for longer.
- Even browning of the baked goods, as heat is emitted from all sides.
- Top and bottom heats can be controlled separately.
- Hardly any condensation forms, as the lining made up completely of fireclay bricks optimally absorbs moisture and releases it again on the baked good during baking.

Your customers will be inspired!



Une qualité qui fait l'émerveillement : la cuisson selon le principe du four à bois

À la différence des fours conventionnels, recouverts d'une surface métallique, les fours de pierre électriques de HÄUSSLER sont entourés de briques de chaux.

- Ils assurent ainsi une cuisson selon le principe du four à bois : enfournement à une haute température initiale et formation plus rapide de la croûte. Cuisson en douceur par la chaleur accumulée diminuant progressivement.
- L'effet obtenu : une parfaite cuisson à point. L'humidité et les substances aromatiques sont enfermées dans le produit.
- Tous les produits de boulangerie sont croustillants à l'extérieur, juteux à l'intérieur et gardent leur fraîcheur pour longtemps.
- Brunissement homogène du produit grâce au rayonnement de la chaleur de tous les côtés.
- La chaleur de voûte et la chaleur de sole peuvent être réglées séparément.
- Formation d'une faible quantité d'eau de condensation, le revêtement intégral de chaux absorbant parfaitement l'humidité et la transmettant au produit pendant la cuisson.

Vos clients seront emballés!

Una calidad fascinante - hornear con el principio de los hornos de leña

Al contrario que los hornos convencionales recubiertos con chapas, los hornos de piedra eléctricos de HÄUSSLER tienen un revestimiento completo de piedras de arcilla.

- De esta manera podrá hornear siguiendo el principio de un horno de leña: arranque con un calor inicial alto para que el producto quede rápidamente crujiente; horneado con un calor acumulado respetuoso y en descenso.
- El resultado: un óptimo horneado. La humedad y los sabores quedan impregnados en el producto.
- De esta manera, todo lo que hornee quedará crujiente por fuera y jugoso por dentro; y además se mantendrá fresco durante más tiempo.
- Los productos se tuestan de forma homogénea, ya que la irradiación de calor se produce por todas las partes.
- El calor superior y el inferior se pueden regular por separado.
- Apenas se forma agua condensada, ya que el revestimiento completo de arcilla absorbe de forma ideal la humedad y la devuelve al producto durante el horneado.

¡Sus clientes quedarán fascinados!

Fireclay / Chamotte / Arcilla

Fireclay brick – a profitable natural product

Fireclay is made from fired clay and is an excellent energy store thanks to its structure. Heat being evenly emitted in the entire baking chamber achieves the best baking quality and saves energy, too! That's because the electric stone ovens from HÄUSSLER store the heat for much longer than conventional ovens. For you, this means a considerable boost to your energy balance – believe it or not, but you can save up to 40%! The baking chamber, meanwhile, is entirely lined with fireclay plates!



La brique de chamotte, un produit naturel rentable

Fabriquée à base d'argile cuite, la chamotte est une matière privilégiée pour stocker l'énergie en raison de sa structure. Le rayonnement homogène de la chaleur dans toute la chambre de cuisson permet d'obtenir la meilleure qualité de cuisson tout en économisant de l'énergie !

Les fours de pierre électriques de HÄUSSLER stockent la chaleur bien plus longtemps qu'un four conventionnel. En d'autres termes, vous profitez d'un avantage évident pour votre bilan énergétique, voire de jusqu'à 40 % d'économies !

La chambre de cuisson est entièrement revêtue de plaques réfractaires !

The benefits for you / Les avantages / Ventajas para usted



Energy-saving. Baking when the oven is switched off without using any more of the power supply!

Économies d'énergie. La cuisson a lieu lorsque le four est à l'arrêt sans alimentation électrique supplémentaire !

Ahorro energético. Horneado con el horno apagado sin seguir suministrando corriente.



Baking just like in a wood-burning oven

Cuisson semblable au four à bois

Horneado como en un horno de leña.



Simple operation. Heat up, switch off, bake!

Facilité d'utilisation : chauffer, arrêter, cuire !

Manejo sencillo. Calentar, apagar y hornear.



🇬🇧 Satisfied customers are the best form of advertising

HÄUSSLER electric stone ovens can be put to flexible use everywhere – be it in the bakery, in the kitchen, for the catering service, in gastronomy, at direct marketers' premises or in the show area. The consistent and exceptional baking quality of our ovens guarantees you a multitude of satisfied customers!

🇫🇷 La meilleure publicité, ce sont des clients satisfaits

Les fours de pierre électriques de HÄUSSLER s'utilisent partout avec beaucoup de flexibilité, que ce soit dans le fournil, dans la cuisine, pour le service traiteur, dans la gastronomie, chez les vendeurs directs ou dans le milieu du spectacle. La qualité de cuisson homogène et particulière de nos fours vous apportera un grand nombre de clients satisfaits !

🇪🇸 Unos clientes satisfechos son la mejor publicidad

Los hornos de piedra eléctricos de HÄUSSLER se pueden emplear de forma flexible en todas partes, ya sea en obraderos, cocinas, servicios de fiestas, la gastronomía, el comercio directo o el sector de los espectáculos. La calidad de horneado constante y particular de nuestros hornos le garantiza muchos clientes satisfechos.



The INO series / La série INO / La serie INO

-  Electric stone ovens in the INO series
-  Les fours de pierre électriques de la série INO
-  Hornos de piedra eléctricos de la serie INO



The INO series

Lining made up completely of fireclay bricks

Baking quality in line with the proven principle of wood-burning ovens

320 °C technology

Top and bottom heats can be controlled in a continually variable manner, from 50 to 320° C, using two thermostats. Also available up to 500° C upon request.

Triple door glazing

Large inspection window with thermal glazing.

Service life

Robust design, high-quality stainless steel housing and checks in line with stringent quality criteria guarantee a long service life.

Stacked design

Up to three levels possible.

Steam outlet

For an improved baking climate.

Manual vaporisation

6

La série INO

Recouvrement total de chamotte

Une qualité de cuisson selon le principe éprouvé des fours à bois

Technologie 320 °C

Chaleur de voûte et chaleur de sole réglables en continu par deux thermostats, de 50 à 320 °C. 500 °C disponible sur demande.

Triple vitrage

Grand hublot à vitrage thermique.

Durée de vie

Construction robuste, corps en acier inoxydable de haute qualité et contrôlé selon des critères de qualité stricts, pour une longue durée de vie garantie.

Structure superposable

Jusqu'à trois étages possibles.

Évacuation de la buée

Pour un climat de cuisson amélioré.

Injection de vapeur manuelle

La serie INO

Recubrimiento completo de arcilla

Calidad de horneado de acuerdo con el principio probado de los hornos de leña.

Técnica de 320° C

Calores superior e inferior regulables con progresión continua gracias a dos termostatos entre 50 y 320° C. Si lo desea, también se puede adquirir con un máximo de 500° C.

Puertas con triple acristalamiento

Gran ventana de visión con acristalamiento térmico.

Vida útil

La construcción robusta y la carcasa de acero inoxidable de gran nivel y controlada de acuerdo con estrictos criterios de calidad garantizan una larga vida útil.

Modo de construcción por niveles

Hasta tres pisos posibles.

Extracción de humos

Para una mejora del clima de horneado.

Vaporización manual

INO 2004 electric stone oven
Four de pierre électrique INO 2004
Horno de piedra eléctrico INO 2004

With its baking surface area of 70 x 70 cm, the INO 2004 has space for around 9 loaves of bread weighing 1 kg each, 6 large pizzas, 4 plaited yeast buns, 6 springform tins or meat for up to 30 people. The INO 2004/2 holds around 18 loaves of bread weighing 1 kg each thanks to its two baking levels. Both levels can be heated independently of one other and can also be operated individually as required.

Avec sa surface de cuisson de 70 x 70 cm, l'INO 2004 peut accueillir 9 pains de 1 kg environ, 6 grandes pizzas, 4 brioches tressées, 6 moules à manqué ou de la viande pour un maximum de 30 personnes. L'INO 2004/2 a une capacité de 18 pains de 1 kg environ sur ses deux étages. Les deux étages peuvent être chauffés indépendamment et mis en service séparément suivant les besoins.

Con su superficie de horneado de 70 x 70 cm, el INO 2004 tiene espacio para aprox. 9 panes de 1 kg cada uno, 6 pizzas grandes, 4 trenzas dulces, 6 moldes para tartas o carne para hasta 30 personas. El INO 2004/2 puede alojar, con sus dos pisos, aprox. 18 panes de 1 kg cada uno. Los dos pisos se pueden calentar de manera independiente y, si es necesario, también se pueden poner en marcha de forma individual.



			INO 2004	INO 2004/2
Baking surface area W x D	Surface de cuisson I x P	Superficie de horneado A x F	70 x 70 cm	2 x 70 x 70 cm
Height of baking chamber	Hauteur chambre de cuisson	Altura del compartimento de horneado	21 cm	21 cm
Temperature range	Plage de température	Rango de temperaturas	50 to 320° C 50 à 320° C Entre 50 y 320° C	50 to 320° C 50 à 320° C Entre 50 y 320° C
Loaf capacity	Capacité	Capacidad	9	18
Outer dimensions W x D x H	Dimensions ext. I x P x H	Dimensiones exteriores A x F x A	95,5 x 101 x 100,5 cm	95,5 x 101 x 143,5 cm
Levels	Étages	Pisos	1	2
Weight	Poids	Peso	185 kg	352 kg
Output	Puissance	Potencia	6,6 kW	13,2 kW (2 x 6,6 kW)
Connection	Raccordement	Conexión	400 V	400 V
Steam system	Appareil à buée	Instalación de humos	As standard / de série / de serie	As standard / de série / de serie
Base frame	Châssis	Bastidor inferior	As standard / de série / de serie	As standard / de série / de serie

INO 2006 electric stone oven Four de pierre électrique INO 2006 Horno de piedra eléctrico INO 2006

The INO 2006 has space for loaves of bread weighing around 15 kg in total. As is the case with all our ovens, repeated consecutive baking is possible. The intermediate heating-up time is around 20 minutes, then the oven is hot for the next baking process. The INO 2006/2 has space for around 30 loaves of bread. It has two levels – one above the other. For greater requirements, the INO 2006 is available as a 3-level model. Each of the levels can be heated independently of one other and can also be operated individually as required.

L'INO 2006 peut accueillir 15 kg de pain environ. À l'instar de tous nos fours, il est possible de cuire plusieurs fois d'affilée. Le temps de chauffe entre chaque cuisson est de 20 minutes environ, après quoi le four a atteint la chaleur requise pour la prochaine phase de cuisson. Lors de chaque phase de cuisson, l'INO 2006/2 peut accueillir 30 pains environ. Il possède deux étages superposés. Pour de plus grandes capacités, l'INO 2006 existe aussi en version à 3 étages. Chaque étage peut être chauffé indépendamment et mis en service séparément suivant les besoins.

El INO 2006 tiene espacio para aprox. 15 kg de pan. Como en todos nuestros hornos, es posible hornear varias veces seguidas. El tiempo de calentamiento intermedio es de unos 20 minutos, después, el horno está caliente para la siguiente hornada. Por cada hornada, el INO 2006/2 tiene espacio para aprox. 30 panes. Tiene dos pisos superpuestos. Para necesidades mayores, el INO 2006 también está disponible como modelo de tres pisos. Cada piso se puede calentar de manera independiente y, si es necesario, también se puede poner en marcha de forma individual.



Technical data / Caractéristiques techniques / Datos técnicos

			INO 2006
Baking surface area W x D	Surface de cuisson I x P	Superficie de horneado A x F	70 x 105 cm
Height of baking chamber	Hauteur chambre de cuisson	Altura del compartimento de horneado	21 cm
Temperature range	Plage de température	Rango de temperaturas	50 to 320° C / 50 à 320° C / Entre 50 y 320° C
Loaf capacity	Capacité	Capacidad	15
Outer dimensions W x D x H	Dimensions ext. I x P x H	Dimensiones exteriores A x F x A	95,5 x 136 x 100 cm
Levels	Étages	Pisos	1
Weight	Poids	Peso	254 kg
Output	Puissance	Potencia	9,9 kW
Connection	Raccordement	Conexión	400 V
Steam system	Appareil à buée	Instalación de humos	As standard / de série / de serie
Base frame	Châssis	Bastidor inferior	As standard / de série / de serie



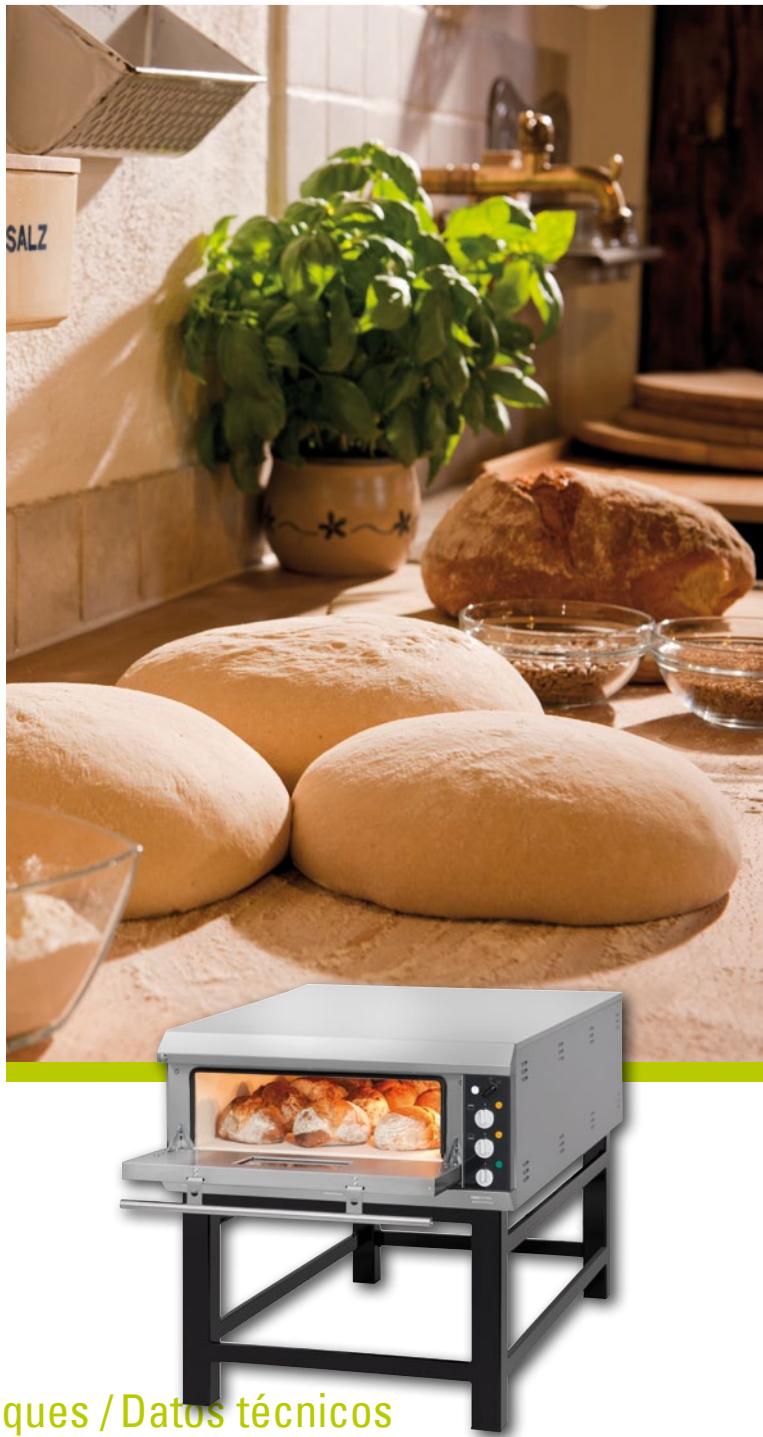
INO 2006/2	INO 2006/3
2 x 70 x 105 cm	3 x 70 x 105 cm
21 cm	21 cm
50 to 320° C / 50 à 320° C / Entre 50 y 320° C	50 to 320° C / 50 à 320° C / Entre 50 y 320° C
30	45
95,5 x 136 x 143,5 cm	95,5 x 136 x 186,5 cm
2	3
488 kg	722 kg
19,8 kW (2 x 9,9 kW)	29,7 kW (3 x 9,9 kW)
400 V	400 V
As standard / de série / de serie	As standard / de série / de serie
As standard / de série / de serie	As standard / de série / de serie

INO 2008 electric stone oven Fours de pierre électrique INO 2008 Horno de piedra eléctrico INO 2008

The models of the INO 2008 series featuring a baking surface area of 70 x 140 cm are the ideal machines for direct marketers and the small businesses. The INO 2008/2 has space for around 40 loaves of bread. Capacity has been doubled in a space-saving fashion thanks to the second level. With its baking surface area of 3 x 70 x 140 cm, you can bake up to 60 loaves of bread in the INO 2008/3. Each of the levels can be heated independently of one other and can also be operated individually as required. The cladding is made from stainless steel, whilst the doors are made from a combination of stainless steel and glass.

Avec une surface de cuisson de 70 x 140 cm, les modèles de la série INO sont les appareils parfaits pour les vendeurs directs et les petites entreprises. L'INO 2008/2 peut accueillir 40 pains environ à chaque cuisson. Le deuxième étage permet de doubler la capacité sans encombrer. Grâce à sa surface de cuisson de 3 x 70 x 140 cm, vous pouvez cuire jusqu'à 60 pains dans l'INO 2008/3. Chaque étage peut être chauffé indépendamment et mis en service séparément suivant les besoins. L'habillage est en acier inoxydable, les portes sont à base d'une combinaison d'acier inoxydable et de verre.

Los modelos de la serie INO 2008, con una superficie de horneado de 70 x 140 cm, son dispositivos óptimos para el comercio directo y la pequeña empresa. Por cada hornada, el INO 2008/2 tiene espacio para aprox. 40 panes. Gracias al segundo piso, la capacidad se ha duplicado ahorrando espacio. Con su superficie de 3 x 70 x 140 cm, podrá hornear en el INO 2008/3 hasta 60 panes. Cada piso se puede calentar de manera independiente y, si es necesario, también se puede poner en marcha de forma individual. El revestimiento es de acero inoxidable, y las puertas están fabricadas en una combinación de vidrio y acero inoxidable.

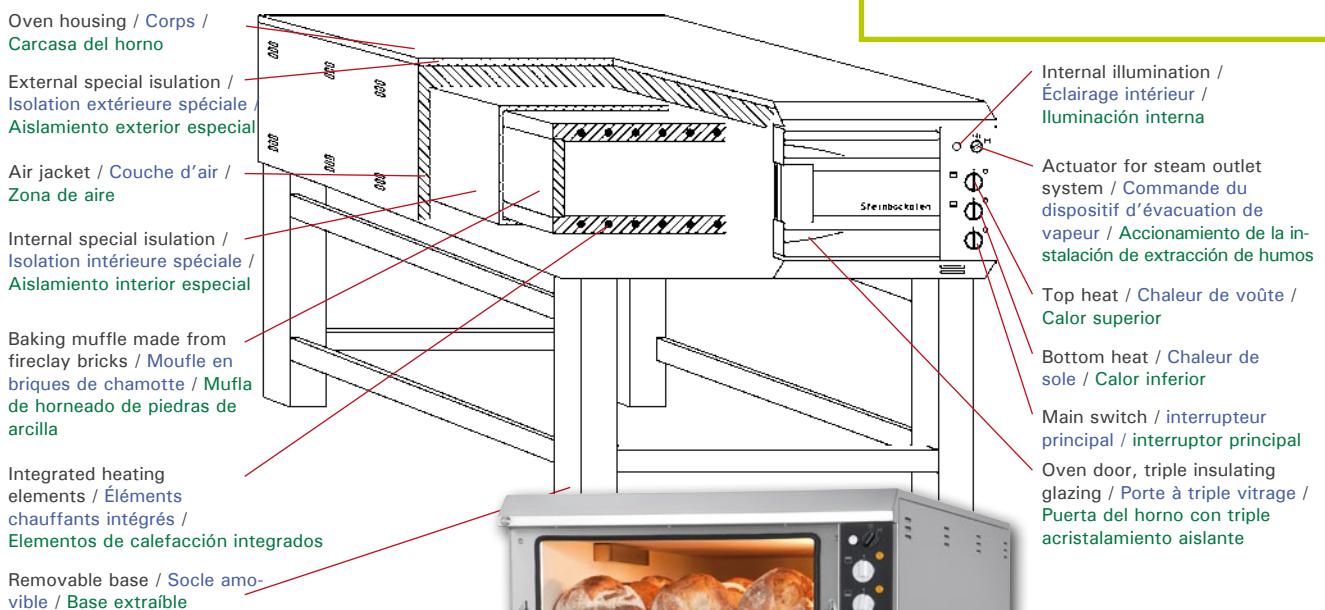


Technical data / Caractéristiques techniques / Datos técnicos

			INO 2008
Baking surface area W x D	Surface de cuisson I x P	Superficie de horneado A x F	70 x 140 cm
Height of baking chamber	Hauteur chambre de cuisson	Altura del compartimento de horneado	21 cm
Temperature range	Plage de température	Rango de temperaturas	50 to 320° C / 50 à 320° C / Entre 50 y 320° C
Loaf capacity	Capacité	Capacidad	20
Outer dimensions W x D x H	Dimensions ext. I x P x H	Dimensiones exteriores A x F x A	95,5 x 171 x 100 cm
Levels	Étages	Pisos	1
Weight	Poids	Peso	350 kg
Output	Puissance	Potencia	13,2 kW
Connection	Raccordement	Conexión	400 V
Steam system	Appareil à buée	Instalación de humos	As standard / de série / de serie
Base frame	Châssis	Bastidor inferior	As standard / de série / de serie

Cross-section view of the INO electric stone oven Coupe du four électrique en pierre réfractaire INO El horno de piedra eléctrico INO al detalle

Steam system /
Appareil à buée /
Instalación
de humos



INO 2008/2	INO 2008/3
2 x 70 x 140 cm	3 x 70 x 140 cm
21 cm	21 cm
50 to 320° C / 50 à 320° C / Entre 50 y 320° C	50 to 320° C / 50 à 320° C / Entre 50 y 320° C
40	60
95,5 x 171 x 143 cm	95,5 x 171 x 186 cm
2	3
678 kg	1006 kg
26,4 kW (2 x 13,2 kW)	39,6 kW (3 x 13,2 kW)
400 V	400 V
As standard / de série / de serie	As standard / de série / de serie
As standard / de série / de serie	As standard / de série / de serie

INO 2010 electric stone oven

Fours de pierre électrique INO 2010

Horno de piedra eléctrico INO 2010

With its baking surface area of 70 x 175 cm, the INO 2010 series of ovens features the absolute professional machines from HÄUSSLER. It has a capacity of around 25 loaves of bread weighing 1 kg each on one baking level. With its two baking levels, the INO 2010/2 holds around 50 loaves of bread weighing 1 kg each, whilst the INO 2010/3 holds around 75 loaves of bread. With its baking surface area of 3 x 70 x 175 cm, this oven can also be used as an ideal production oven. With this model, all of the levels can – of course – be heated independently of one another and can also be operated individually as required. The cladding is made from stainless steel, whilst the doors are made from a high-quality combination of stainless steel and glass.

Avec sa surface de cuisson de 70 x 175 cm, la série de fours INO 2010 comprend les appareils professionnels par excellence de la série de fours HÄUSSLER. Le four possède une capacité de 25 pains de 1 kg environ sur un étage. L'INO 2010/2 peut accueillir 50 pains de 1 kg environ sur ses deux étages, l'INO 2010/3 75 pains environ. Avec sa surface de cuisson de 3 x 70 x 175 cm, ce four est aussi un four de production idéal. Dans ce modèle, tous les étages peuvent aussi être chauffés indépendamment et mis en service séparément suivant les besoins. L'habillage est fabriqué en acier inoxydable, les portes sont à base d'une combinaison qualitative d'acier inoxydable et de verre.

Los hornos de la serie INO 2010 son con su superficie de horneado de 70 x 175 cm los dispositivos profesionales absolutos de la serie de hornos de HÄUSSLER. Con una capacidad de aprox. 25 panes de 1 kg cada uno en cada piso. El INO 2010/2, con sus dos pisos de horneado, tiene una capacidad de aprox. 50 panes de 1 kg cada uno; el INO 2010/3 de aprox. 75 panes. Con su superficie de horneado de 3 x 70 x 175 cm, este horno también es ideal para el uso como horno de producción. Por supuesto, también en este modelo todos los pisos se pueden calentar de forma independiente y, si es necesario, pueden ponerse en marcha de manera individual. El revestimiento es de acero inoxidable, y las puertas están fabricadas en una combinación de vidrio y acero inoxidable de gran calidad.



Technical data / Caractéristiques techniques / Datos técnicos

			INO 2010
Baking surface area W x D	Surface de cuisson I x P	Superficie de horneado A x F	70 x 175 cm
Height of baking chamber	Hauteur chambre de cuisson	Altura del compartimento de horneado	21 cm
Temperature range	Plage de température	Rango de temperaturas	50 to 320° C / 50 à 320° C / Entre 50 y 320° C
Loaf capacity	Capacité	Capacidad	25
Outer dimensions W x D x H	Dimensions ext. I x P x H	Dimensiones exteriores A x F x A	95,5 x 206 x 100 cm
Levels	Étages	Pisos	1
Weight	Poids	Peso	470 kg
Output	Puissance	Potencia	16,5 kW
Connection	Raccordement	Conexión	400 V
Steam system	Appareil à buée	Instalación de humos	As standard / de série / de serie
Base frame	Châssis	Bastidor inferior	As standard / de série / de serie



INO 2010/2	INO 2010/3
2 x 70 x 175 cm	3 x 70 x 175 cm
21 cm	21 cm
50 to 320° C / 50 à 320° C / Entre 50 y 320° C	50 to 320° C / 50 à 320° C / Entre 50 y 320° C
50	75
95,5 x 206 x 143 cm	95,5 x 206 x 186 cm
2	3
890 kg	1310 kg
33 kW (2 x 16,5 kW)	49,5 kW (3 x 16,5 kW)
400 V	400 V
As standard / de série / de serie	As standard / de série / de serie
As standard / de série / de serie	As standard / de série / de serie

The INO series / La série INO / La serie INO

INO series electric stone oven – accessories

High-quality accessories suitable for the INO series.
The perfect addition to your everyday working life with
the HÄUSSLER electric stone ovens.

Accessoires pour fours de pierre électriques de la série INO

Accessoires de qualité adaptés à la série INO.
Le complément idéal pour votre travail au
quotidien avec les fours électriques en pierre
réfractaire de HÄUSSLER.

Accesos de los hornos de piedra eléctricos de la serie INO

Accesos de gran calidad aptos para la serie INO.
El complemento perfecto para el trabajo cotidiano
con los hornos de piedra eléctricos de HÄUSSLER.



Base extension for single-level ovens
Rallonge du socle pour fours à 1 étage
Prolongación de la base para hornos de un solo piso



Wood grate made from beechwood
Grille en bois de hêtre
Rejilla de madera de haya



Undercarriage
Châssis
Carrito



Aluminium platform / level
Estrade en aluminium/Marche
Base de aluminio/piso

Accessories / Accessoires / Accesorios

Baking peels in various sizes.

Pelle à enfourner de différentes tailles.

Palas para hornos en tamaños diferentes.



Cleaning brushes

Balai de nettoyage

Escoba de limpieza



Setter

Tapis enfourneur

Bandeja extraíble con paño



Other accessories available.

Autres accessoires disponibles.

Más accesorios disponibles.



Steam discharge system

For commercial use: discharge steam!

Available for single- to three-level ovens.
Galvanised, diameter measuring 40 mm

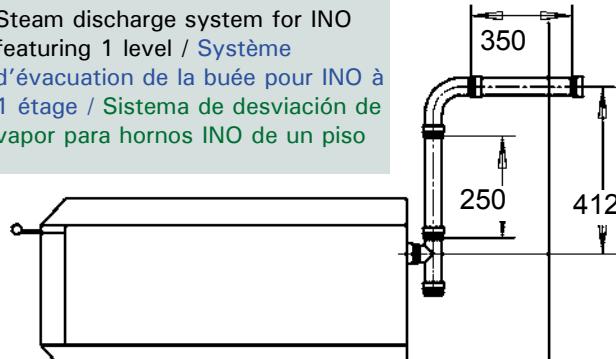
Système d'évacuation de la vapeur

Pour une utilisation professionnelle : évacuer la vapeur ! Disponible pour les fours d'un à trois étages. Galvanisé, diamètre de 40 mm

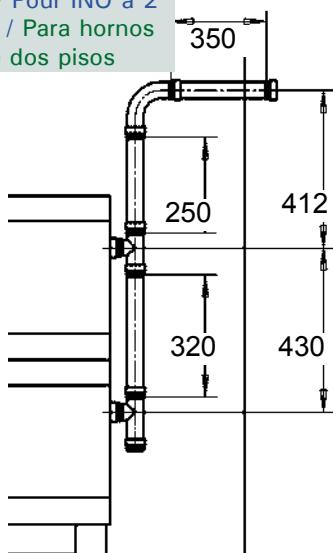
Sistema de desviación de vapor

Para el uso comercial: ¡desvío de vapor!
Disponible para hornos de entre uno y tres pisos. Cincado, Ø 40 mm

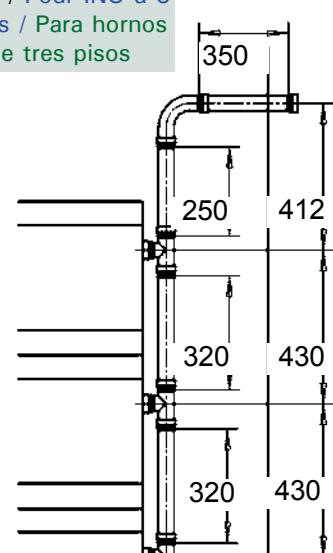
Steam discharge system for INO featuring 1 level / Système d'évacuation de la buée pour INO à 1 étage / Sistema de desviación de vapor para hornos INO de un piso



For INO featuring 2 levels / Pour INO à 2 étages / Para hornos INO de dos pisos



For INO featuring 3 levels / Pour INO à 3 étages / Para hornos INO de tres pisos



Stone oven / Hornos de piedra / Fours de pierre

PIZZA electric stone oven
 Fours de pierre électriques **PIZZA**
 Hornos de piedra eléctricos **PIZZA**



PIZZA

The HÄUSSLER electric stone ovens PIZZA 2004 and PIZZA 2006 form a firm basis on which your catering business can succeed thanks to their complete fireclay brick cladding and high temperature ranges from 50 to 500 °C.

With our pizza ovens, you're buying all-round professional technology – that's extremely easy to use. The thermostats for top and bottom heats can be controlled separately from one another and guarantee precise and effective baking of pizzas, flatbreads and Tarte Flambée.

The PIZZA series featuring a baking chamber height of 21 cm can be put to flexible use – from fresh, crisp pastries, hearty pizzas, casseroles and meat, to bread and baked goods. Why not also inspire your customers and guests with products from the original stone oven?

PIZZA

Grâce au recouvrement complet de chamotte et à leur plage de température élevée de 50 à 500 °C, les fours de pierre électriques PIZZA 2004 et PIZZA 2006 de HÄUSSLER constituent une base solide pour le succès de votre entreprise gastronomique.

En faisant l'acquisition de nos fours à pizza, vous bénéficiez d'une technologie professionnelle en tous points tout en profitant d'une grande facilité d'utilisation. Les thermostats pour la chaleur de sole et la chaleur de voûte peuvent être réglés séparément, garantissant une cuisson précise et efficace de pizzas, pain oriental et tarts flambées.

Avec une chambre de cuisson d'une hauteur de 21 cm, la série PIZZA s'utilise de manière flexible, que ce soit pour cuire des petits gâteaux frais et croustillants, des pizzas copieuses, des gratins, de la viande, mais aussi du pain et des produits de boulangerie. Faites vous aussi l'émerveillement de vos clients et vos hôtes en cuisant vos produits dans le four en pierre original !

PIZZA

Los hornos de piedra eléctricos de HÄUSSLER PIZZA 2004 y PIZZA 2006 son una base sólida para el éxito de su negocio gastronómico gracias a su revestimiento completo de arcilla y sus altos rangos de temperatura de entre 50 y 500° C.

Con nuestros hornos para pizzas obtendrá una técnica profesional en todos los aspectos con un manejo sencillísimo. Los termostatos para calor inferior y superior se pueden regular por separado y garantizan un horneado preciso y efectivo de pizzas, panes planos y tartas flambeadas.

La serie PIZZA da la posibilidad de un uso flexible con un compartimento de horneado de 21 cm de alto para bollos frescos y crujientes, deliciosas pizzas, platos gratinados, carne, pan y pasteles. ¡Deje fascinados también a sus clientes con productos del horno de piedra original!

Benefits / Avantages / Ventajas

- Wood-burning oven effect thanks to complete fireclay brick technology
- Advertising with „original stone oven pizza“
- Baking chamber height of 21 cm
- Effet four à bois grâce au recouvrement intégral en chamotte
- Publicité avec « pizza au four originale »
- Hauteur de la chambre de cuisson de 21 cm
- Efecto de horno de leña gracias a la técnica de revestimiento completo de arcilla
- Publicidad con „pizzas originales en horno de piedra“
- Compartimento de horneado de 21 cm de altura



Versions / Modèles / Versiones

			PIZZA 2004	PIZZA 2006
Baking surface area W x D	Surface de cuisson I x P	Superficie de horneado A x F	70 x 70 cm	70 x 105 cm
Height of baking chamber	Hauteur chambre de cuisson	Altura del compartimento de horneado	21 cm	21 cm
Temperature range	Plage de température	Rango de temperaturas	50 - 500° C	50 - 500° C
Capacity (pizza)	Capacité (pizza)	Capacidad (pizza)	5 (Ø 30 cm)	9 (Ø 30 cm)
Outer dimensions W x D x H	Dimensions ext. I x P x H	Dimensiones exteriores A x F x A	95,5 x 101 x 100 cm	95,5 x 136 x 100 cm
Levels	Étages	Pisos	1	1
Weight	Poids	Peso	185 kg	254 kg
Output	Puissance	Potencia	8 kW	12 kW
Connection	Raccordement	Conexión	400 V	400 V
Steam system	Appareil à buée	Instalación de humos	As standard / de série / de serie	As standard / de série / de serie
Base frame	Châssis	Bastidor inferior	As standard / de série / de serie	As standard / de série / de serie

Details / Détails / Detalles



The entire baking muffle is made from high-quality fireclay bricks. / Le moufle est entièrement composé de briques de chamotte de haute qualité. / Toda la mufla de horneado es de piedras de arcilla de gran calidad.



Wood-burning oven effect:
Baking quality in line with the proven principle of wood-burning ovens. / Effet four à bois: une qualité de cuisson selon le principe éprouvé des fours à bois. / Efecto de horno de leña: calidad de horneado de acuerdo con el principio probado de los hornos de leña.



The top and bottom heats are set individually from 50 to 500 °C in a continuously variable manner. / Chaleur de voûte et chaleur de sole réglables en continu séparément de 50 à 500 °C. / Los calores superior e inferior se pueden ajustar de manera individual con progresión continua entre 50 y 500° C.

Stone oven / Hornos de piedra / Fours de pierre

 **LABOMAT** electric stone oven
 Fours de pierre électriques **LABOMAT**
 Hornos de piedra eléctricos **LABOMAT**



LABOMAT 9000

A stylish atmosphere, the smell of baked goods fresh from the stone oven... Everyone likes taking a look at what's inside – time and again.

Thanks to its charming wood-burning oven design, the LABOMAT 9000 emits the heat of a traditional bakery – and turns customers into regular customers.

Position, connect, start baking!

The LABOMAT 9000 is supplied „ready to bake“. All you need to do is plug the machine in, connect it to the water supply system, and soon the smell of fresh stone oven specialities will be wafting through your premises.

LABOMAT 9000

Un ambiente estiloso, el olor a productos recién horneados en un horno de piedra... A todo el mundo le gusta entrar. Una y otra vez.

El LABOMAT 9000 irradia el calor de un obrador tradicional gracias a su encantador diseño de horno de leña y convierte por arte de magia a los clientes en asiduos.

Colocar, conectar, ¡y a hornear!

El LABOMAT 9000 se entrega „listo para hornear“. Solo debe enchufarlo y conectarlo al sistema de suministro de agua, y poco después saldrá un tentador aroma a especialidades de horno de piedra recién hechas en su local.

LABOMAT 9000

Un décor stylé, l'odeur des produits fraîchement cuits au four... De quoi attirer sans cesse les visiteurs.

Grâce à son charmant aspect de four à bois, le LABOMAT 9000 dégage toute la chaleur d'un fournil traditionnel et incite les clients à revenir régulièrement.

Installez-le, raccordez-le et commencez la cuisson !

Le LABOMAT 9000 est « prêt à la cuisson » au moment de la livraison. Vous n'avez qu'à le brancher et à le raccorder au système de conduite d'eau, et vous sentirez déjà l'odeur de spécialités fraîchement cuites au four embaumer votre local.

Benefits / Avantages / Ventajas

- Best quality for your baked goods
- An ideal show oven for front-of-house baking and a powerful production oven
- Easy to operate and control
- DVS vaporisation system for shiny baking results
- Also available as a slide-through oven
- Qualité optimum de vos produits
- Four de présentation idéal pour la cuisson au comptoir et four de production performant
- Facile à utiliser et à manier
- Système d'injection de vapeur DVS pour un résultat de cuisson éclatant
- Également disponible comme modèle à enfournement par devant et derrière
- Máxima calidad de los productos de horneado
- Horno con visión ideal para el horneado frontal y de producción potente
- Manejo y control sencillos
- Sistema de vaporización dinámica (DVS) para resultados de horneado brillantes
- También disponible como horno de pasaje



Sample LABOMAT 9000 set-up: 2 baking chambers, proofer and air outlet hood.

Exemple de structure du LABOMAT 9000 : 2 chambres de cuisson, armoire de fermentation et hotte aspirante.

Ejemplo de construcción LABOMAT 9000: 2 cámaras de horneado, recipiente de fermentación y campana extractora.

Versions / Modèles / Versiones

The LABOMAT 9000 is available in three sizes, so there's the right one to satisfy your requirements. The baking surface areas of the LABOMAT 9000 are designed for your standard bakery sheets: width of 60 cm, depth of 40, 80 or 120 cm.

Le LABOMAT 9000 existe en trois tailles, parfaitement adaptées à vos besoins. Les surfaces de cuisson du LABOMAT 9000 sont conçues pour vos plaques de boulangerie standard : Largeur de 60 cm, profondeur de 40, 80 ou 120 cm.

El LABOMAT 9000 está disponible en tres tamaños, adaptándose exactamente a sus necesidades. Las superficies de horneado del LABOMAT 9000 están diseñadas para sus bandejas de panadería normalizadas. Ancho 60 cm, fondo 40, 80 o 120 cm.

UK	FR	ES	LBO 60/40	LBO 60/80	LBO 60/120
W x H x D	I x H x P	A x A x F	95 x 41,5 x 51,8 cm	95 x 41,5 x 92,8 cm	95 x 41,5 x 133,8 cm
Baking surface area – W x D	Surface de cuisson I x P	Superficie de horneado A x F	61 x 41 cm	61 x 82 cm	61 x 123 cm
Baking surface area	Surface de cuisson	Superficie de horneado	0,24 m ²	0,48 m ²	0,72 m ²
Weight	Poids	Peso	78 kg	174 kg	252 kg
Connection value	Puissance raccordée	Valor de conexión	4,5 kW	7,8 kW	10,8 kW
Voltage	Tension	Tensión	400V 3~N, PE, AC	400V 3~N, PE, AC	400V 3~N, PE, AC
Temperature range	Plage de température	Rango de temperaturas	40 - 380° C	40 - 380° C	40 - 380° C
Steam generator	Générateur de vapeur	Generador de vapor	optional (0,7 kW)	optional (1 kW)	optional (1 kW)
Capacity / rolls	Capacité / petits pains	Capacidad / panes	20	40	60
Capacity / pretzels	Capacité / bretzels	Capacidad / bollos	12	24	36
Capacity / loaves	Capacité / pain	Capacidad / pan	6	12	18

Stone oven / Hornos de piedra / Fours de pierre

You can choose between two different door designs.

Deux modèles de porte différents au choix.

Se pueden seleccionar dos diseños diferentes para la puerta.



Extremely easy to operate with manual or computer control.

Grande simplicité d'utilisation par commande manuelle ou informatisée.

Manejo sencillísimo con control manual o por ordenador.



Powerful vaporisation.

Injection de vapeur performante.

Vaporización potente.



Modular design.
Structure modulaire.
Estructura modular.



Also as a slide-through oven.

Existe aussi comme modèle à enfournement par devant et derrière

También como horno de pasaje.



Featuring proofer or base frame as an option.

Au choix avec armoire de fermentation ou châssis.

De manera opcional, con recipiente de fermentación o bastidor inferior.



Accessories / Accessoires / Accesorios

🇬🇧 Proofer for LABOMAT 9000

The electronic climate control system guarantees absolutely perfect proofing results. It's the ideal addition to your LABOMAT 9000! The electronically controlled circulating air blower evenly distributes the air humidity and the temperature throughout the entire proofing chamber.

🇫🇷 Armoire de fermentation pour LABOMAT 9000

Le réglage électronique de l'atmosphère garantit un résultat de fermentation on ne peut plus parfait. Le complément idéal de votre LABOMAT 9000 ! Le ventilateur de circulation à commande électronique répartit l'humidité dans l'air et la chaleur de manière régulière dans toute l'armoire de fermentation.

🇪🇸 Recipiente de fermentación para LABOMAT 9000

El control climático electrónico garantiza resultados de fermentación absolutamente perfectos. ¡El complemento ideal para su LABOMAT 9000! El ventilador con control electrónico distribuye la humedad del aire y la temperatura de forma homogénea en todo el compartimento de fermentación.

Also available: The LABOMAT base frame.

Également disponible : le châssis LABOMAT.

También disponible: el bastidor inferior LABOMAT.



🇬🇧 The air outlet hood for LABOMAT

The air outlet hood for the LABOMAT 9000 is adapted to the oven with its classic, elegant design and always ensures the right climate in your store.

🇫🇷 La hotte aspirante du LABOMAT

La hotte aspirante du LABOMAT 9000 est assortie au four avec son design classique et élégant et assure toujours une atmosphère idéale dans votre magasin.

🇪🇸 La campana extractora de LABOMAT

La campana extractora del LABOMAT 9000 está adaptada al horno con su diseño clásico y elegante y proporciona siempre el clima adecuado en su negocio.



Stone oven / Hornos de piedra / Fours de pierre

UK **Le Gourmet** electric stone oven

FR **Fours de pierre électriques Le Gourmet**

ES **Hornos de piedra eléctricos Le Gourmet**



UK **Le Gourmet**

Tarte Flambée just like from a wood-burning oven!

Installed in the front cooking area, the „Le Gourmet“ effectively invites customers to make a spontaneous purchase.

Thanks to the complete cladding featuring fireclay bricks, you can bake Tarte Flambée, pizzas, bread, meat and much more in line with the principle of the wood-burning oven.

However, the special feature of the „Le Gourmet“ is the exposed top heat elements: they quickly generate a high heat and beautiful browning. At the same time, you enjoy the comfort and all the benefits of the oven's complete fireclay brick cladding!

The innovative technology – the highly effective HS power system – guarantees full heat and success for all „à la minute“ dishes.

FR **Le Gourmet**

Une tarte flambée comme dans un four à bois !

Intégré dans l'espace de cuisson au comptoir, le four « Le Gourmet » est un instrument efficace pour inciter à faire des achats impulsifs.

Le recouvrement total de chaux vous permet de cuire tartes flambées, pizzas, pains, viandes et bien plus encore selon le principe du four à bois.

La particularité du four « Le Gourmet » réside toutefois dans les éléments chauffants détachés de la chaleur de voûte : ils produisent une chaleur élevée et offrent un joli brunissement. Vous profitez en même temps du confort et de tous les avantages du revêtement total en chaux du four ! La technologie innovante, le puissant HS Power System, apporte une chaleur totale, pour réussir à coup sûr tous vos « plats à la minute ».

ES **Le Gourmet**

¡Tartas flambeadas como salidas del horno de leña!

Integrado en el sector de la cocina frontal, „Le Gourmet“ es una efectiva invitación a la compra espontánea.

Gracias al revestimiento completo con piedras de arcilla, podrá hornear tartas flambeadas, pizzas, pan, carne y mucho más siguiendo el principio de los hornos de leña.

La particularidad del „Le Gourmet“, sin embargo, son los calefactores de calor superior descubiertos. Estos generan rápidamente un calor alto y un buen tueste - al mismo tiempo podrá disfrutar de la comodidad y de todas las ventajas del revestimiento completo de arcilla del horno. La técnica innovadora - el potente sistema de energía HS proporciona un calor completo - es una garantía de éxito para todos los „platos al minuto“.

Benefits / Avantages / Ventajas

- For Tarte Flambée, pizzas, bread, meat, pastries and much more.
- Ideal for show baking!
- Convient aux tartes flambées, pizzas, pains, viandes, petits fours et bien plus encore.
- Idéal pour la cuisson au comptoir !
- Para tartas flambeadas, pizzas, pan, carne, bollos pequeños y mucho más.
- ¡Ideal para el horneado con visión!



Technical data / Caractéristiques techniques / Datos técnicos

			Le Gourmet
Outer dimensions W x D x H	Dimensions ext. I x P x H	Dimensiones exteriores A x F x A	95 x 50 x 41,5 cm
Baking surface area W x D	Surface de cuisson I x P	Superficie de horneado A x F	61 x 41 cm (for two Tartes Flambées with Ø 30 cm) (pour deux tartes flambées de Ø 30 cm) (para dos tartas flambeadas de Ø 30 cm)
Height of baking chamber	Hauteur chambre de cuisson	Altura del compartimento de horneado	21 cm
Temperature range	Plage de température	Rango de temperaturas	50 - 400° C
Weight	Poids	Peso	105 kg
Connection value	Puissance raccordée	Valor de conexión	3,3 kW
Voltage	Tension	Tensión	400 V

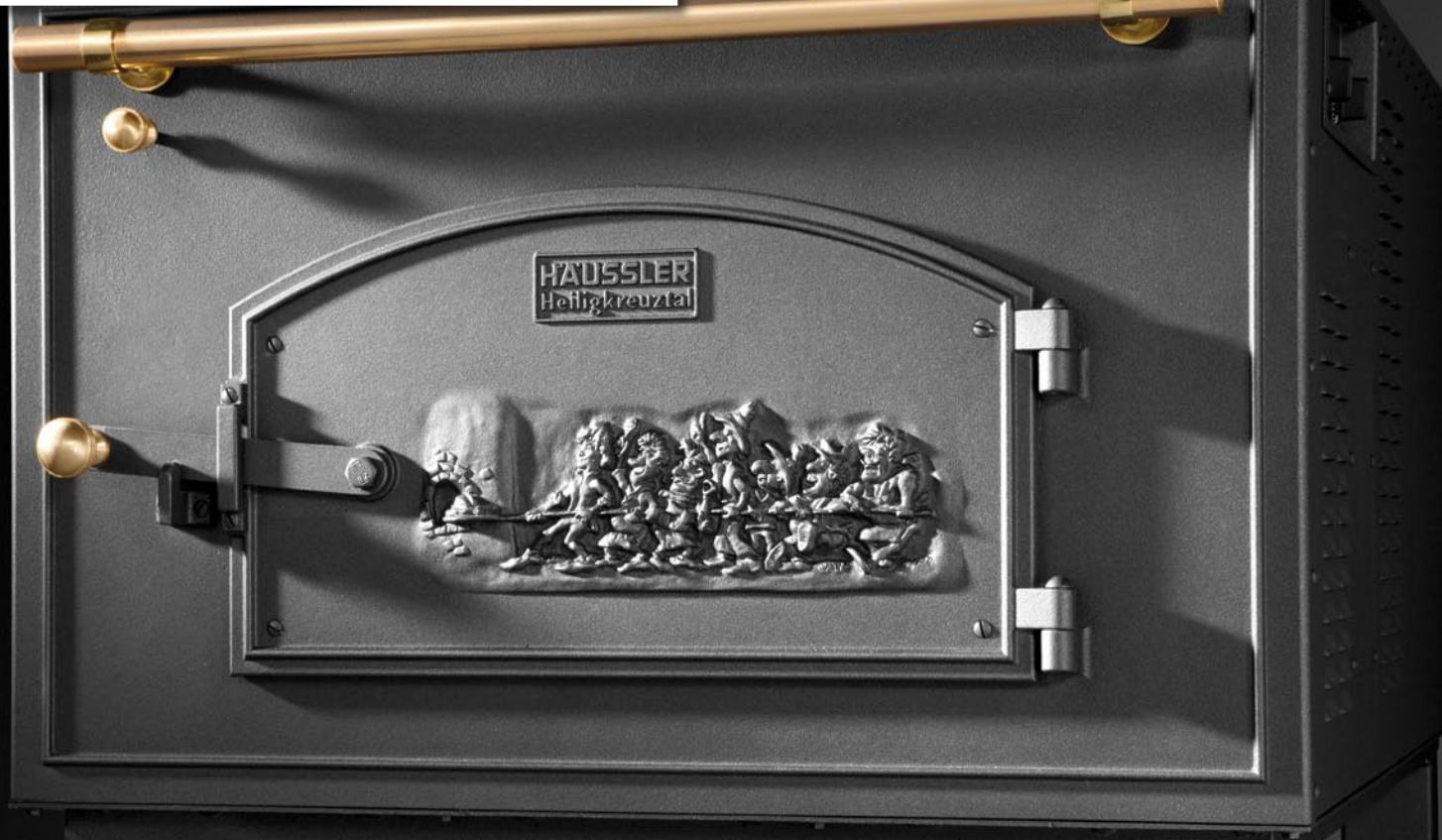
Baking on stone... / La cuisson sur la pierre... / Horneado en piedra...



- Gentle radiant heat up to 400° C
- Excellent energy store qualities = cheap with regard to power consumption
- Wear-resistant and easy to clean
- Easy to operate
- Manual control dial for top and bottom heats, which can be controlled separately
- Chaleur de rayonnement douce jusqu'à 400 °C
- Excellente qualité de stockage de l'énergie = consommation de courant économique
- Résiste à l'usure et facile à nettoyer
- Simple d'utilisation
- Bouton tournant manuel pour régler la chaleur de voûte et la chaleur de sole séparément
- Calor irradiado respetuoso de hasta 400° C
- Cualidades de ahorro de energía excelentes = consumo de corriente económico
- Resistente al desgaste y fácil de limpiar
- Manejo fácil
- Regulador giratorio manual para regular el calor superior y el inferior por separado

Stone oven / Hornos de piedra / Fours de pierre

 **PARTY** electric stone oven
 Fours de pierre électriques **PARTY**
 Hornos de piedra eléctricos **PARTY**



PARTY

Electric stone oven featuring a wood-burning oven design!
The nostalgic PARTY electric stone ovens impressively combine the technology of electric stone ovens with the rustic, attractive wood-burning oven design.

These ovens are ideal for catering, hotels, experience gastronomy, market sales and bakery sales areas.

Featuring a baking chamber height of 21 cm, this electric stone oven can be used flexibly to flexible use for pizza, bread, meatloaf, all kinds of baked goods and much more... Also available with a baking temperature up to 500 °C for continuous use as a pizza baker.

The PARTY is also available as a mobile version featuring wheels and a nostalgic copper roof upon request.

PARTY

Le four électrique en pierre réfractaire de style four à bois !
Les fours électriques nostalgiques de type PARTY conjuguent de manière spectaculaire la technologie du four électrique en pierre réfractaire à l'aspect rustique et avenant d'un four à bois.

Ces fours conviennent à merveille pour le service traiteur, l'hôtellerie, la gastronomie événementielle, la vente sur le marché et les espaces de vente de boulangeries. Avec une chambre de cuisson d'une hauteur de 21 cm, ce four électrique en pierre réfractaire offre de multiples applications ! Pour les pizzas, le pain, la terrine de viande, toutes sortes de produits de boulangerie, etc. Également disponible avec une température de cuisson allant jusqu'à 500 °C pour une utilisation permanente chez les pizzaiolos. Sur demande, le four PARTY existe aussi en version mobile à roulettes et à toit en cuivre nostalgique.

PARTY

¡Horno de piedra eléctrico con diseño de horno de leña!
Los nostálgicos hornos eléctricos del modelo PARTY combinan de forma impresionante la técnica de los hornos de piedra eléctricos con el diseño rústico y evocador de los hornos de leña.

Estos hornos son ideales para los servicios de fiestas, los hoteles, los restaurantes temáticos, los puestos en mercados y la venta en panaderías.

Con un compartimento de horneado de 21 cm de altura, este horno de piedra eléctrico admite muchos usos diversos. Para pizzas, pan, embutidos y todo tipo de bollos y mucho más... Para el uso constante al hornear pizzas, también está disponible con una temperatura de horneado de hasta 500 °C.

Si lo desea, el PARTY también está disponible en una versión móvil con ruedas y con un techo de cobre nostálgico.

Benefits / Avantages / Ventajas

- Ideal for experience gastronomy, market sales, bakery sales areas, beer gardens and catering premises.
- Also as a mobile version featuring wheels and a nostalgic copper roof upon request.
- Idéal pour la gastronomie événementielle, la vente sur le marché, les espaces de vente de boulangeries, les bars en terrasse et les salles de fête.
- Également disponible sur demande en version mobile à roulettes et toit en cuivre nostalgique
- Ideal para restaurantes temáticos, puestos en mercados, venta en panaderías, cervecerías y servicios de fiestas.
- Si lo desea, también está disponible en versión móvil con ruedas y con un techo de cobre nostálgico.



Versions / Modèles / Versiones

			PARTY 2011	PARTY 2012
Baking surface area W x D	Surface de cuisson I x P	Superficie de horneado A x F	70 x 70 cm	70 x 105 cm
Height of baking chamber	Hauteur chambre de cuisson	Altura del compartimento de horneado	21 cm	21 cm
Temperature	Température	Temperatura	50 - 320° C	50 - 320° C
Loaf capacity	Capacité	Capacidad	9	15
Outer dimensions W x D x H	Dimensions ext. I x P x H	Dimensiones exteriores A x F x A	86 x 100 x 115 cm	86 x 140 x 115 cm
Levels	Étages	Pisos	1	1
Weight	Poids	Peso	280 kg	373 kg
Output	Puissance	Potencia	6,6 kW	9,9 kW
Connection	Raccordement	Conexión	400 V	400 V
Feet	Pieds	Patas	As standard / de série / de serie	As standard / de série / de serie

Delicacies / Délices / Delicias



Details / Détails / Detalles



Simple operation thanks to separate top and bottom heats
Simplicité d'utilisation par séparation de la chaleur de voûte et de la chaleur de sol.

Manejo fácil gracias a que el calor superior y el inferior están separados.

Ideal for hotels, gastronomy and private use

Idéals pour hôtels, gastronomie et usage privé

Ideal para los hoteles, la gastronomía y el hogar



MONO electric stone oven
Fours de pierre électrique MONO
Horno de piedra eléctrico MONO

Maximum baking quality combined with a classy design. The baking chamber is completely lined with fireclay bricks, so you get the incomparable wood-burning oven effect that is so valued by our customers: crisp pizza, crispy bread, plaited yeast buns, cakes, meat, casseroles and much more! Available as a free-standing table-top model or for installation in a kitchen cupboard.

La meilleure qualité de cuisson alliée à un aspect noble. La chambre de cuisson est entièrement recouverte de briques de chamois. Vous obtenez ainsi l'effet four à bois incomparable que nos clients aiment tant : pizzas croquantes, pain croustillant, brioche tressée, gâteaux, viandes, gratins et bien plus encore ! Comme modèle sur pied ou à encastrer dans le placard de cuisine.

Calidad de horneado máxima con un diseño noble. El compartimento de horneado está completamente recubierto de piedras de arcilla. De esta manera, podrá obtener el incomparable efecto de un horno de leña, algo que nuestros clientes aprecian de forma especial: pizzas y panes crujientes, trenzas, pasteles, carne, gratinados y mucho más. Como modelo de mesa descubierto o para el montaje en un armario de cocina.

			MONO
Baking surface area	Surface de cuisson	Superficie de horneado	37,5 x 41 cm
Height of baking chamber	Hauteur chambre de cuisson	Altura del compartimento de horneado	23 cm
Temperature range	Plage de température	Rango de temperaturas	50 - 320° C
Loaf capacity	Capacité	Capacidad	4
Outer dimensions – W x D x H	Dimensions ext. l x P x H	Dimensiones exteriores A x F x A	54,5 x 57 x 40 cm
Weight	Poids	Peso	57 kg
Output	Puissance	Potencia	3,0 kW
Connection	Raccordement	Conexión	230 V



PRIMUS electric stone oven
Fours de pierre électrique PRIMUS
Horno de piedra eléctrico PRIMUS

Like all our electric stone ovens, the PRIMUS is also completely lined on the inside with fireclay bricks and bakes crisp and juicy goods – just like from a wood-burning oven. With its baking surface area of 61 x 41 cm, you can bake up to 5 kg of bread, 20 – 25 rolls, 15 pretzels, 2 plaited yeast buns or up to 5 kg of meat and much more in the PRIMUS! Free-standing in the kitchen or in the installation cabinet.

Comme tous nos fours électriques en pierre réfractaire, le PRIMUS est entièrement recouvert de briques de chamois à l'intérieur. Il offre un résultat de cuisson croustillant et juteux comme un four à bois. Avec sa surface de cuisson de 61 x 41 cm, vous pouvez cuire dans le PRIMUS jusqu'à 5 kg de pain, 20 à 25 petits pains, 15 bretzels, 2 brioches tressées ou jusqu'à 5 kg de viande et bien plus encore ! Sur pied dans la cuisine ou dans l'armoire encastrable.

Como todos nuestros hornos de piedra eléctricos, el PRIMUS también cuenta con un revestimiento interno completo de piedras de arcilla y hornea de forma crujiente y jugosa como si fuera un horno de leña. Con su superficie de horneado de 61 x 41



cm, podrá hornear en el PRIMUS hasta 5 kg de pan, 20-25 panecillos, 15 bollitos, 2 trenzas o hasta 5 kg de carne y mucho más. Al descubierto en la cocina o montado en un armario.

			MONO
Baking surface area	Surface de cuisson	Superficie de horneado	61 x 41 cm
Height of baking chamber	Hauteur chambre de cuisson	Altura del compartimento de horneado	23 cm
Temperature range	Plage de température	Rango de temperaturas	50 - 320° C
Loaf capacity	Capacité	Capacidad	6
Outer dimensions – W x D x H	Dimensions ext. l x P x H	Dimensiones exteriores A x F x A	84,8 x 58 x 45 cm
Weight	Poids	Peso	94 kg
Output	Puissance	Potencia	4,5 kW
Connection	Raccordement	Conexión	400 V

Training/Centre de formation/Centro de formación



Trial baking in the oven of your choice

We are also happy to arrange an individual appointment with you, where you can test-bake your own recipes in our ovens.

Here, you are more than welcome to have a „trial baking session“ using the oven of your choice.

Look forward to an informative and entertaining time at our premises.

In the training bakery, you will find our machines in all sizes and designs – from electric stone ovens, wood-burning ovens, dough kneading machines to pasta machines and grain mills.

Un essai de cuisson dans le four de votre choix

Nous vous proposons un rendez-vous individuel lors duquel vous pourrez tester vos propres recettes dans nos fours.

Vous aurez la possibilité de faire un « essai de cuisson » dans le four de votre choix.

Nous vous invitons à passer des instants instructifs et divertissants dans notre entreprise.

Dans le fournil de formation, vous trouverez nos appareils dans toutes les dimensions et tous les modèles, allant des fours électriques en pierre réfractaire, fours à bois, pétrisseuses aux machines à pâtes et moulins à céréales.

Pruebas de horneado en el horno que desee

Si lo desea, estaremos encantados de concertar una cita individual con usted en la que podrá probar a hornear sus propias recetas en nuestros hornos.

Aquí tendrá la oportunidad de realizar un „horneado de prueba“ en el horno que desee.

Tenga el placer de pasar un rato instructivo y entretenido en nuestra sede.

En el obrador de formación encontrará nuestros dispositivos en todos los tamaños y versiones. Empezando por los hornos de piedra eléctricos, los hornos de leña y las amasadoras hasta las máquinas para hacer pasta y los molinos de grano.



Quality is the best form of advertising!

Each oven embodies the experience and specialist knowledge we have acquired over 30 years. During the manufacturing process, we use high-quality, selected materials that guarantee both an unbeatable baking result and a long oven service life.

Be they large or small, our electric ovens are designed in line with the same principle: fireclay plates measuring up to 30 mm thick form the „hot core”, the heart of the oven. The heating elements are cast and are therefore protected, being located inside the bricks. Special insulation, meanwhile, guarantees long heat storage and enables several baking processes one after the other. High-quality stainless steel forms the oven shell, and with the various door models made from glass and stainless steel, each oven can be integrated perfectly into your company.



La meilleure publicité, c'est la qualité !

Chaque four renferme en lui l'expérience et le savoir acquis pendant plus de 30 ans. Pour la fabrication de nos fours, nous utilisons des matières sélectionnées de haute qualité, garantissant un résultat de cuisson inégalé ainsi qu'une longue durée de vie.

Petits ou grands, nos fours électriques sont construits selon le même principe : des plaques réfractaires de 30 mm d'épaisseur constituent le « noyau dur », le cœur du four. Les éléments chauffants spiralés sont coulés à l'intérieur et donc protégés dans les briques. Une isolation spéciale garantit une accumulation de chaleur sur une longue durée et permet de cuire plusieurs fois d'affilée. L'acier inoxydable de qualité supérieure forme l'habillage du four, chaque four s'intégrant parfaitement dans votre entreprise grâce aux différents modèles de porte à base de verre et d'acier inoxydable.



¡La calidad es la mejor publicidad!

Detrás de cada horno están la experiencia y los conocimientos de más de 30 años. En la producción empleamos materiales selectos de gran calidad que, además de resultados de horneado insuperables, garantizan una larga vida útil de los hornos.

Ya sean pequeños o grandes, nuestros hornos eléctricos están construidos siguiendo el mismo principio: placas de arcilla de hasta 30 mm de grosor forman el „núcleo de calor”, el corazón del horno. Las espirales de calefacción están selladas y, con ello, protegidas en el interior de las piedras. Un aislamiento especial garantiza un largo almacenamiento de calor y permite hacer varias hornadas seguidas. El acero inoxidable de gran calidad forma la cubierta del horno y, con los diferentes modelos de puertas de vidrio y acero inoxidable, todos los hornos se integrarán perfectamente en su empresa.

Contact / Contact / Contacto



Questions and quotation

Should you have any questions about our products, please do not hesitate to contact us and we will draw up a quotation for you. You will find more detailed information at: www.haeussler-gmbh.de
Tel.: +49 73 71 - 93 77 - 0
E-mail: info@haeussler-gmbh.de



Questions et devis

N'hésitez pas à nous contacter en cas de questions concernant nos produits ou pour obtenir un devis.
Plus d'informations sur :
www.haeussler-gmbh.de
Téléphone : +49 73 71 - 93 77 - 0
E-mail : info@haeussler-gmbh.de



Dudas y oferta

Estamos a su entera disposición para dudas relativas a nuestros productos y le presentaremos una oferta.
Más información en:
www.haeussler-gmbh.de
Teléfono: +49 73 71 - 93 77 - 0
Correo electrónico: info@haeussler-gmbh.de

Here, there is space for your notes / Vous pouvez rédiger vos notes ici / Espacio para sus notas

HÄUSSLER

SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

UK Our quality - Your guarantee

Your HÄUSSLER Service:

- Planning and personal advice from our specialist staff
- Non-binding demonstration of the electric stone ovens in our exhibition
- Factory warranty
- In-house customer service
- Reliable customer support – even after you've made your purchase
- Arrange an appointment with us. We look forward to receiving your call!

FR Notre qualité - votre garantie

Votre service clients:

- Planification et conseils personnalisés par notre personnel qualifié
- Démonstration sans engagement des fours électriques en pierre réfractaire dans notre local d'exposition
- Garantie d'usine
- Service clientèle au sein de l'usine
- Fiabilité dans le suivi clientèle, même après la vente
- Convenez d'un rendez-vous. Nous attendons votre appel avec impatience !

ES Nuestra calidad - su garantía

Le ofrecemos:

- Planificación y asesoramiento personalizado por parte de nuestro personal especializado.
- Presentación sin compromiso de los hornos de piedra eléctricos en nuestra exposición.
- Garantía de fábrica.
- Servicio de atención al cliente propio de la fábrica.
- Atención al cliente fiable también después de la compra.
- Concierte una cita con nosotros. ¡Estaremos encantados de recibir su llamada!

Why you should choose an electric stone oven from HÄUSSLER!

- Around 35 years of experience in oven construction
- Ongoing quality checks
- Ultra-modern, energy-saving technology
- Use of the best-quality materials
- Long service life thanks to robust design

Pourquoi un four électrique en pierre réfractaire de HÄUSSLER !

- Près de 35 ans d'expérience dans la construction de fours
- Contrôles de qualité permanents
- Technologie de pointe à faible consommation
- Utilisation de matières de première qualité
- Longue durée de vie grâce à une construction robuste

Razones para decidirse por un horno de piedra eléctrico de HÄUSSLER

- Aproximadamente 35 años de experiencia en la construcción de hornos
- Controles de calidad constantes
- Tecnología modernísima con ahorro de energía
- Empleo de los materiales de mayor calidad
- Una vida útil larga gracias a la construcción robusta

HÄUSSLER

SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.



GRAIN MILLS

DOUGH KNEADING MACHINES

ELECTRIC STONE OVENS

WOOD BURNING OVENS

PASTA MACHINES

CURING CABINETS



MOULINS À CÉRÉALES

PÉTRINS

FOURS DE PIERRE ÉLECTRIQUES

FOURS À BOIS

MACHINES À PÂTES

FUMOIRS



MOLINOS PARA GRANO

AMASADORAS

HORNOS DE PIEDRA ELÉCTRICOS

HORNOS DE LEÑA

MÁQUINAS DE HACER PASTA

AHUMADEROS

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
88499 Heiligkreuztal
Germany

Phone +49 7371 9377-0
Fax +49 7371 9377-40

www.haeussler-gmbh.de
info@haeussler-gmbh.de

How to find us:

Just enter in your navigation system
88499 Heiligkreuztal Center (Zentrum).

Pour nous trouvez:

Tappez 88499 Heiligkreuztal Centre (Zentrum)
dans votre système de navigation.

Cómo llegar:

Introduzca 88499 Heiligkreuztal Centro (Zentrum),
Alemania en su sistema de navegación.



All figures are approximate. We reserve the right to make technical changes. / Chiffres approximatifs. Sous réserve de modifications techniques. Todos los datos indicados en este folleto son valores aproximados. Se reserva el derecho a posibles cambios técnicos.