

HÄUSSLER

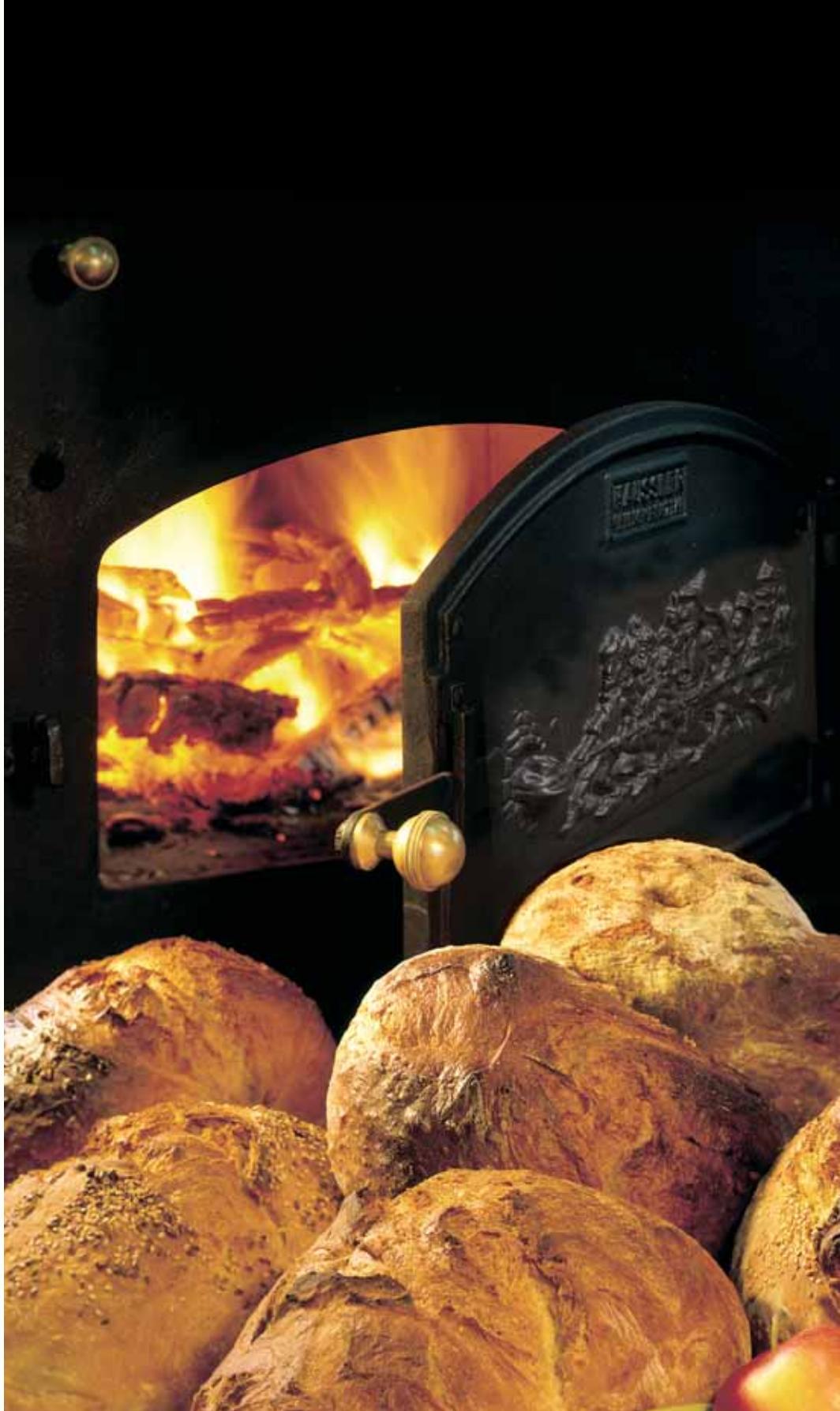
SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.

Wood- Burning Ovens

Fours à bois

Horno de leña

- ✓ For front baking and production
- ✓ Pour la cuisson en direct et la production
- ✓ Para hornos de exposición y producción



Selling with tradition



Vente et tradition



¡Vendemos productos con tradición!

The good things, like when...

During these hectic times, when the only concern seems to be saving time and money and making it work more efficiently, we long for affection and time for more substantial things – the things that make life “worth living”. This is all exemplified when baking in a traditional wood-burning oven. This is the most genuine way to bake since it involves the human touch. It is both simple and honest, and it relies on the valuable craftsmanship a baker who has a feeling for tradition and quality of life.

The customer will have a sense of esteem when he enters your bakery. He will have confidence and will gladly be ready to pay a higher price for the quality. This is why baking in our wood-burning oven is so successful.

TRADITION IS INNOVATIVE!

We are glad to support you with our experience.

Bon, comme au bon vieux temps...

En ces temps frénétiques, où il n'est question que d'économie de temps, de baisse des coûts et d'efficacité du travail, nous aspirons à des moments de convivialité, dédiés aux choses essentielles et aux vraies “valeurs de la vie”.

C'est exactement tout cela qu'incarne la cuisson dans un four à bois traditionnel. C'est le mode de cuisson depuis les origines de l'homme. Il est simple, honnête, représente le travail manuel exécuté avec cœur et il requiert un boulanger qui a le sens de la tradition et de la qualité de vie.

Le client sent qu'il est valorisé dans votre boulangerie avec four à bois. Il prend confiance et il est prêt volontiers à honorer la bonne qualité en payant un prix plus élevé. C'est pourquoi la cuisson dans un four à bois connaît un tel succès.

LA TRADITION C'EST L'INNOVATION !

Nous vous apportons volontiers le soutien de notre expérience.

Bueno, como siempre...

En estos tiempos tan agitados, en los que lo importante es el ahorro de dinero y tiempo y la eficacia laboral, buscamos el afecto en las pequeñas cosas de la vida que realmente tienen un valor especial.

Son estas cosas las que un horno de leña nos regala, la forma más primitiva de cocción desde la existencia del hombre. Sencillo y de confianza, esta forma de cocinar es sinónimo de trabajo artesanal, sensación de tradición y calidad de vida.

El cliente tendrá la sensación de que en su panadería se le aprecia. Se siente con confianza, y siempre está preparado para premiar la buena calidad con un precio justo. Por esta razón los hornos de leña tiene tanto éxito.

¡TRADICIÓN CON INNOVACIÓN!

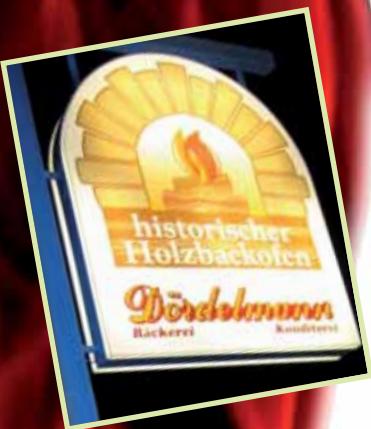
Ponemos a disposición nuestra experiencia.



With the **HÄUSSLER** wood-burning oven you are selling:
✓ Bread from a wood-burning oven
✓ Pizza
✓ Small pastries and cakes
✓ Meat and fish

Avec le four à bois, vous vendez :
✓ Pain au four à bois original
✓ Pizzas
✓ Petits et grands gâteaux
✓ Viande et poisson

Con un horno de leña trabaja usted con:
✓ Auténtico pan de leña
✓ Pizzas
✓ Panadería y repostería
✓ Carne y pescado



A wood-burning oven will help set you apart from your competitors. Your area becomes larger and you will bring in faithful customers.

Avec un four à bois, vous vous distinguez de vos concurrents, vous agrandissez votre zone de chalandise et gagnez de nouveaux clients fidèles et réguliers. Vous développez votre propre marque – dans chaque branche !

Al utilizar un horno de leña superará a la competencia, ampliará su clientela y se los ganará para toda la vida. Creará su propio estilo. ¡En todos los sectores!



HABO 15 - 30



HÄUSSLER wood-burning ovens are made only of first-class materials and have a long life-expectancy. The high-grade fireclay bricks are composed of different materials, and the special high-quality heat-resistant insulation guarantees both consistent baking results and a very long lasting baking heat. All parts which come into direct contact with the fire (for example, the oven doors) are made of high-quality handmade cast iron. Our ovens are transportable, and can be panelled in a simple but effective way.

Les fours à bois HÄUSSLER sont fabriqués exclusivement à partir des meilleurs matériaux et ils ont une longue durée de vie. Une maçonnerie épaisse au dos du four, avec des briques réfractaires spécialement assorties entre elles, et une isolation totale spéciale garantissent une qualité de cuisson constante et une chaleur de cuisson longuement maintenue. Toutes les pièces entrant en contact direct avec le feu, comme les portes du four par ex., sont fabriquées dans la meilleure fonte faite main. Ils sont transportables, de nouveau transposables et peuvent être habillés d'une manière simple, mais meilleure efficace.

Los hornos de leña HÄUSSLER se fabrican con materiales de alta calidad y son de alta duración. El ancho de sus paredes hechas de ladrillo refractario (chamota) colocados de forma muy detallada y su especial aislamiento garantizan la calidad de horneado y mantenimiento del calor. Todas las partes del horno que están en contacto con el fuego, (como p.ej. puertas) están fabricadas con el mejor material fundido para hornos artesanal. Se pueden transportar, desmontar y revestir de forma cómoda y fácil.



Wood-Burning Oven	Four à bois	Horno de leña	HABO 15	HABO 15/2**
Baking surface (cm)	Surface de cuisson (cm)	Superficie (cm)	90 x 140	2 x 90 x 140
Baking surface (m ²)	Surface de cuisson (m ²)	Superficie (m ²)	1,26	2,52
Number of loaves (kg)	Capacité (kg)	Capacidad pan (kg)	28	56
External dimensions wxdxh (cm)	Dimensions ext. l/p/h (cm)	Medidas ancho/alto/prof. (cm)	115 x 189 x 134	115 x 189 x 193
Insertion height (cm)	Hauteur d'enfournement (cm)	Nivel de la carga (cm)	92	75/149
Exhaust connection*(cm)	Raccordement gaz résiduel*(cm)	Toma de gas de escape*(cm)	110	93/168
Chimney flue diameter Ø cm	Évacuateur de fumée Ø cm	Chimenea Ø cm	15	15
Weight in kg	Poids en kg	Peso en kg	1030	2000
Firing from the back side	Alimentation à l'arrière du four	Fuente de calor posterior	-	-
Price	Prix	Precio		

* From the floor to the middle of the flue du sol jusqu'à mi-évacuateur desde el suelo hasta el tubo medio ** Oven with 2 levels Four à deux étages Horno de doble carga



2 X HABO 30

With HABO 15, 20 and 30 capacity can be doubled by adding a second level. Upon request we can offer HABO 30 with firing at the back side.

La capacité des fours HABO 15, HABO 20 et HABO 30 peut être doublée par la pose d'un second étage. L'alimentation du four de type HABO 30 est, sur demande, également possible au dos du four.

Los hornos HABO 15, HABO 20 y HABO 30 pueden ampliar el doble su capacidad haciendo uso del segundo nivel de carga. Si lo desea, el horno HABO 30 dispone de un sistema de calor posterior.



HABO 20



HABO 30

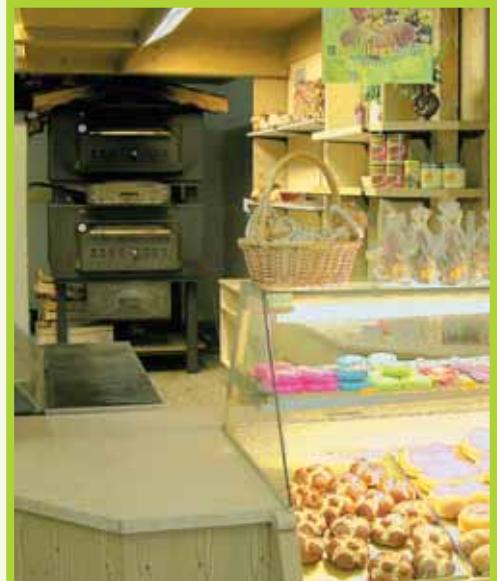
HABO 20	HABO 20/2**
90 x 175	2 x 90 x 175
1,58	3,16
34	68
115 x 224 x 134	115 x 224 x 193
92	75/149
110	93/168
15	15
1290	2530
-	-

HABO 30	HABO 30/2**
130 x 210	2 x 130 x 210
2,73	5,46
55	110
155 x 259 x 144	155 x 259 x 203
100	85/160
120	104/178
18	18
2000	3950
upon request sur demande si lo desea	

HABO 15-30



2 X HABO 30



2 X HABO 20



HABO 15/2



HABO 30



HABO 15/2

HABO 15 - 30

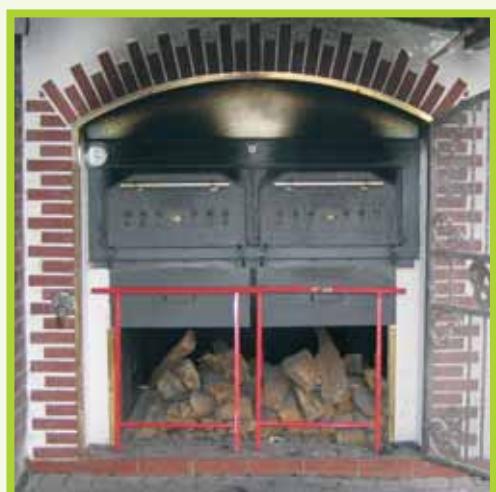


Simple panelling of the oven is possible.
Encadrement décoratif et facile du four.
Se encuentra también disponible
con un revestimiento simple.

HABO 30



2 X HABO 20



2 X HABO 20



HABO 500



Wood-Burning Oven	Four à bois	Horno de leña	HABO 500
Baking surface (cm)	Surface de cuisson (cm)	Superficie (cm)	210x270
Baking surface (m ²)	Surface de cuisson (m ²)	Superficie (m ²)	5,7
Number of loaves (kg)	Capacité (kg)	Capacidad pan (kg)	120
External dimensions wxdxdh (cm)	Dimensions ext. l/p/h (cm)	Medidas ancho/alto/prof. (cm)	ca. 258 x 322 x 180
Insertion height (cm)	Hauteur d'enfournement (cm)	Nivel de la carga (cm)	109
Exhaust connection	Raccordement gaz résiduel	Toma de gas de escape	on top sur le dessus arriba
Chimney flue diameter Ø cm	Evacuateur de fumée Ø cm	Chimenea Ø cm	25
Weight in kg	Poids en kg	Peso en kg	4300
Firing from the back side	Alimentation à l'arrière du four	Fuente de calor posterior	upon request sur demande si lo desea
Price	Prix	Precio	



Fire door and mobile ash bins at the back side available upon request.

Sur demande, avec portes d'alimentation et conteneurs à cendres mobiles au dos.

Si lo desea también se encuentra disponible con puertas para la caja de fuego y despósito para la ceniza de colores en los posteriores.



Door opening (61 cm wide). In series equipped with counter weight.

Upon request pneumatic function available.

Ouverture de la porte (61 cm de large).

Equipé de contrepoids en série. Sur demande, disponible aussi avec système pneumatique.

La puerta (61 cm de ancho). Equipado de serie con contrapesado, aunque también se encuentra disponible con accesorios neumáticos.

HABO 500

Simple panelling of the oven is possible.
Encadrement décoratif et facile du four.
Se encuentra también disponible con
un revestimiento simple.





Our master baker will train you in our baking room.
Notre personnel qualifié vous forme dans le fournil de l'entreprise !
¡Nuestro personal cualificado le asesorará en su comercio panadería!

Easy operation and handling with HABO 15 - 500
Cuire son pain est si simple avec les fours à bois de type HABO 15 à 500

Trabaje así de fácil con los hornos de leña HABO del 15 hasta el 500



Before starting we will show you thoroughly what to do. You will see that baking with a HÄUSSLER wood-burning oven is absolutely simple, clean and easy.

After some training you will find that baking in our wood-burning oven will integrate itself smoothly into your daily work routine without any additional work.

HÄUSSLER wood-burning ovens have a long lasting and even heat storing capability. Therefore it is not necessary to remove the baking goods or reheat the oven again. After having inserted the bread you have time for other things. Heating, clearing, insertion, enjoyment. Bake your typical bread with us according to your own recipes.

Avant de commencer, notre personnel qualifié vous informe en détail sur le maniement du four à bois. Vous verrez que la cuisson dans les fours à bois HÄUSSLER est très simple, propre et facile.

Après une courte phase de familiarisation, la cuisson dans le four à bois s'intègre dans votre emploi du temps quotidien sans difficulté ni travail supplémentaire.

Cuisez chez nous le pain typique de votre région !

Antes de que comience a trabajar con él nuestro personal cualificado le mostrará como utilizar estos hornos de leña. Así observará usted cómo cocinar con los hornos de leña HÄUSSLER no sólo es muy sencillo si no además muy limpio.

Después de una pequeña la toma de contacto el cocinar con un horno de leña se adapta sin problemas a su rutina y sin pérdidas de tiempo alguna.

¡ Haga su pan de pueblo tradicional con nuestros hornos !



Heating Clearing Insertion Enjoyment

Allumer nettoyer enfourner c'est prêt

Encender esparcir la ceniza cerrar y listo.

Operating and handling a HÄUSSLER wood-burning oven is very easy. Preheating the cold oven, using dry burning material, will take approximately 2 – 2½ hours. When the oven has reached the right temperature the remaining coals are brushed through the ash channel into a provided ash bin. This is clean and simple. It is not necessary to sweep the oven out. You can sweep the baking surface by using a brass broom. The actual temperature in the baking chamber is measured with the bimetal needle thermometer.

After allowing the heat to be evenly distributed the baking goods can be inserted. Baking time depends on the type and size of the baking goods.

Because of the high degree of heat storage of a HÄUSSLER wood-burning oven you can insert several batches in succession starting with pizza, then bread, meat, followed by cakes and much more.

L'utilisation et le maniement du four à bois HÄUSSLER sont simples. Chauffer le four froid avec du combustible sec prend environ 2 à 2,5 heures. Une fois que le four a atteint la température correcte, la cendre blanche est dirigée, via le canal à cendres intégré, vers le cendrier au moyen de la pelle livrée avec le four. C'est propre et simple. Il n'est pas nécessaire d'essuyer. La sole est nettoyée de la cendre fine avec le balai métallique.

La température dans le four peut être lue au moyen du thermomètre bimétal. Après distribution égale de la chaleur, le produit à cuire est enfourné. Le temps de cuisson dépend du genre et de la taille du produit à cuire. En raison de la grande capacité de conservation de chaleur des fours HÄUSSLER, plusieurs produits peuvent être cuits les uns après les autres sans problème : tout d'abord les pizzas, ensuite le pain, puis ensuite les gâteaux, etc.

El manejo de los hornos HÄUSSLER es muy sencillo. El calentamiento del horno en frío tiene una duración de entre 2 a 2'5 horas. Después de que el horno haya alcanzado la temperatura ideal se retira la ceniza caliente con ayuda de una paleta a través de un conducto para la ceniza integrado hasta sus correspondientes depósitos. De esta manera se realiza el proceso de forma limpia y sencilla, sin necesidad de eliminar posteriormente la ceniza. Con ayuda de un cepillo metálico se eliminarán los restos de ceniza pequeños de la superficie de la bandeja.

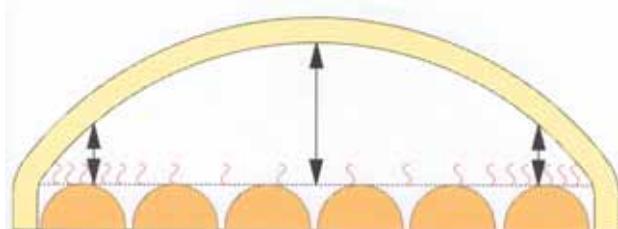
Por medio de un termómetro bimetal se medirá la temperatura del cámara del horno. Después de que el calor se esparza de igual forma, se introduce el producto. El tiempo de cocción depende del tamaño y tipo con el que trabajemos. Debido su capacidad de retención de calor envolvente con el horno de leña HÄUSSLER se puede seguir cocinando ininterrumpidamente: primero pizzas, después pan, a continuación repostería y lo que sea.



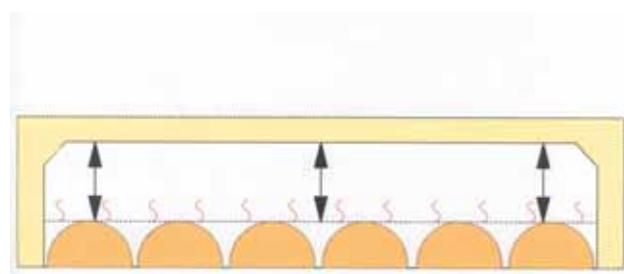
Why do HÄUSSLER wood-burning ovens have no arch?

Pourquoi les fours à bois HÄUSSLER n'ont-ils aucune voûte ?

¿Por qué los hornos de leña HÄUSSLER no tienen bóveda?



Unequal heat distribution
Distribution de chaleur inégale
Distribución del calor irregular



Equal heat distribution
Distribution de chaleur uniforme
Distribución del calor regular

Uneven height of the baking chamber can cause varying baking results. If the distance from the bottom to the ceiling is the same, then the heat affects all bread loaves evenly. Thus you will have an absolutely even baking result, without changing the breads and you save extra work, time and money.

Une hauteur inégale du four entraîne une cuisson aux résultats inégaux. Quand la distance entre le plafond du four et le produit à cuire est identique, la chaleur rayonnante a un effet uniforme sur toutes les miches. Une cuisson aux résultats absolument uniformes est ainsi obtenue. Cela évite le déplacement des pains et économise travail, temps et argent.

La altura irregular del interior de la cámara de un horno supone un horneado irregular. Con un techo regular se consigue que el calor desprendido se reparta igualmente por las barras de pan. Sólo así se consigue un buen resultado. De esta forma nos ahorraremos el darle la vuelta al pan, y así; trabajo, tiempo y dinero.



Certified by Fraunhofer Institut, Stuttgart
Testé et certifié par le Fraunhofer Institut,
Stuttgart
Comprobado y certificado por Fraunhofer
Institut, Stuttgart





The Woodbake Oven WB 180 is made for maximum output. It is an indirectly fired oven made for continuous and shift operation. Best emission values are reached by a selective combustion. Panelling upon your request.

Le four Woodbake WB 180 est conçu pour la production de très grandes quantités. Il s'agit d'un four chauffé indirectement et conçu pour une cuisson au coup par coup avec une utilisation en continu et par postes. Des valeurs d'émissions meilleures sont atteintes grâce à une combustion ciblée. Habillage sur demande du client.

El horno Woodbake WB 180 está diseñado para altas cantidades de producción. Se trata de un horno con un sistema de calentamiento indirecto y pensado para turnos de trabajo de largos y procedimientos de cocción repetitivos. Por medio de una adecuada combustión se alcanzan unos niveles de emisión adecuados.

Wood fired stone baking oven Four en pierre alimenté au bois Horno de mampostería			Woodbake 180
Baking surface	Surface de cuisson	Superficie	2 x 3,6 m ² = 7,2 m ²
Number of loaves (kg)	Capacité (kg)	Capacidad en kg (por unidad/pan)	à étage 75 = 150
Temperature range	Température max.	Temperatura	up to 300° C
Capacity of firing	Puiss. d'alimentation au bois	Polencia de calentamiento	100 kW/h
Steaming	Vaporisation	Vaporización	both chambers deux chambres ambas cámaras
Connection for steaming	Branchement électrique pour vaporisation	Vaporización para ambas cámaras	400 V, 4 kW
Water connection / - consumption	Raccordement / consommation d'eau	Toma de agua/ consumo	1/2"/ 8 h. 10 l
Exhaust connection Ø cm	Aspirateur de fumée Ø cm	Chimenea Ø cm	25 cm
External dimensions w x d x h	Dimensions ext. LxPxH	Medidas exteriores ancho/alto/prof.	266 x 280 x 230 cm
Insertion height first level	Hauteur d'enfournement 1 ^e étage	Altura de carga 1er nivel	107 cm
Insertion height second level	Hauteur d'enfournement 2 ^e étage	Altura de carga de 2º nivel	153 cm
Total weight in kg	Poids total en kg	Peso total en kg	5570 kg
Price	Prix	Precio	

HAUSSLER-HABOMAT

The patented automatically fired wood-burning oven with pellet heating system.

Four à granulés de bois automatisé avec brevet européen.

El Horno de leña automático Habomat con pellets. Patente europeo.

Control panel. (can be placed somewhere else).

Champ d'utilisation (Peut aussi être placé hors de vue).

Panel de control. (También se puede colocar fuera del alcance de la vista).



The pellet bin and thermometer can be placed either on the left or right side.

Conteneur de granulés et thermomètre possibles à gauche ou à droite.

Los depósitos de pellets y el termómetro se pueden colocar en el lado derecho o izquierdo respectivamente.

HABOMAT

Baking surface (cm)	Surface de cuisson (cm)	Superficie (cm)	90 x 150
Number of loaves (kg)	Capacité (kg)	Capacidad pan (kg)	28
Temperature range	Température max.	Temperatura	up to 360° C
Burner capacity	Puissance du brûleur	Potencia	40 kW/h
Fuel	Combustible	Combustible	wood pellets granulés de bois pellets
Consumption	Consommation de granulés	Consumo de Pellets	10 kg - 20 kg
Steaming	Vaporisation	Vaporización	optional en option opcional
Connection	Branchemet électrique	Toma eléctrica	230 V, 50 Hz
Chimney flue diameter Ø cm	Evacuateur de fumée Ø cm	Chimenea Ø cm	15
External dimensions wxdxh (cm)	Dimensions ext. l/p/h (cm)	Medidas ancho/alto/prof. (cm)	170 x 224 x 134
Insertion height (cm)	Hauteur d'enfournement (cm)	Nivel de la carga (cm)	100
Weight (kg)	Poids (kg)	Peso (kg)	1500

Innovative technology:

By using pellets (available either bagged cargo or in bulk) it is now possible for the first time to precisely set the timing for automatic ignition and lighting.

The ignition will be started at the push of a button. The pellets will be transported across spirals to the burner where they are ignited. Now the heating process starts. The special fireclay bricks are heated up to the fixed temperature in the baking chamber. All the data of the oven is shown at the display and is under your control. After having reached a fixed baking temperature the oven will signal optically and acoustically it's baking readiness.

The HABOMAT needs no staff during that time, e.g. it reduces labour expenses.

Environmental consciousness which pays off:

Firing with wood pellets in comparison to other fuel is very inexpensive and environmental-friendly. Pellets are CO₂-neutral, that means the stored solar energy is given off without raising the CO₂ emission of the atmosphere.

Furthermore wood pellets are more readily available. Thus you save energy and costs in production and supply.

La technique innovante :

Pour la première fois, il a été possible d'automatiser l'alimentation d'un four à bois grâce à l'utilisation de granulés de bois, disponibles en sacs ou en vrac par camion-citerne.

L'allumage peut être fait par pression de bouton via un programme. Les granulés de bois sont transportés dans la chambre de combustion par des vis sans fin et ils y sont allumés. Le processus de chauffage commence dès lors. Les briques réfractaires sont chauffées à la température demandée dans la chambre de cuisson.

Pour un bon contrôle, toutes les données du four sont surveillées et affichées sur l'écran durant tout le processus de chauffage.

Après avoir atteint la température demandée dans la chambre de cuisson, le four est prêt pour la cuisson (signal optique et sonore).

Le HABOMAT ne requiert l'intervention de personne pendant ce temps – ceci permet des économies de coûts d'exploitation.

Une conscience de l'environnement récompensée :

Chauder avec des granulés de bois est très bon marché par rapport à d'autres combustibles et, en plus, c'est écologique : lors de la combustion, les granulés sont neutres en CO₂, c'est-à-dire qu'ils rendent d'abord l'énergie solaire emmagasinée, sans augmenter la teneur de CO₂ de l'atmosphère. De plus, ils proviennent de productions nationales jusqu'à nous par des chemins courts. Vous économisez donc énergie et coûts lors de la fabrication et de la livraison.

Tecnología de innovación:

El calentamiento del horno se puede hacer de forma automática por medio de la extracción de pellets de madera, en sacos o sueltos mediante la descarga de un camión cisterna.

El encendido se puede realizar a través de un programa y para ello cuenta con un botón de activado. Los pellets de madera van hasta la cámara de combustión a través de una hélice. Es entonces cuando comienza el proceso de calentamiento. Los ladrillos refractarios se calientan a la temperatura que se haya seleccionado.

Para llevar un control del proceso total de calentamiento los datos del horno se pueden ver en la pantalla.

Una vez haya sido alcanzada la temperatura deseada el horno avisará de forma óptica y acústica de que ya está listo.

El modelo HABOMAT no necesita ningún tipo de atención por parte del personal durante este proceso, por lo que ahorrará costes de empresa.

Concienciado con el medio ambiente. Esto sí merece la pena:

El uso de pellets de madera para el calentamiento del horno es muy económico en comparación con otros combustibles y además no contamina tanto: Los pellets tienen un comportamiento neutral en la combustión de CO₂; es decir, éstos expulsan la energía solar que contenían, sin aumentar la cantidad de CO₂ de la atmósfera. Además son de producción local y los recibimos de forma muy rápida , con lo que se ahorra energía y costes en lo que se refiere a fabricación y envío.



The panelling of the HABOMAT is simple, inexpensive and effective! On request we are delivering you the substructure.

L'habillage du HABOMAT est simple, bon marché et efficace ! Sur demande, nous fournissons l'ossature.

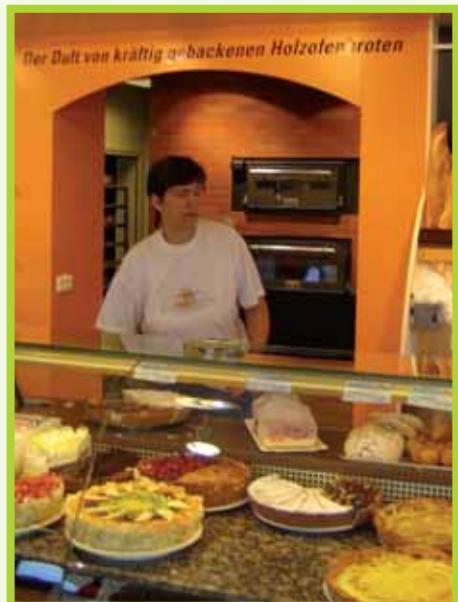
¡El revestimiento del modelo HABOMAT es muy sencillo, económico y eficaz! Si lo desea también le podemos enviar la parte del entramado inferior.



HABOMAT



HABOMAT



HABOMAT





The advantages of the HABOMAT with Eco-Fire-System

- ✓ Automatic ignition
- ✓ Start time, heating period and temperature could be fixed in advance
- ✓ Acoustic signal for baking readiness
- ✓ Short reheating process for repeated baking
- ✓ Nearly residue free combustion with inspection window
- ✓ Pellets are a favourable energy source

Les avantages du HABOMAT avec Eco-Fire-System

- ✓ Un allumage automatique
- ✓ Un temps de démarrage, une durée de combustion et une température programmables
- ✓ Un signal sonore informe lorsque le four est prêt pour la cuisson
- ✓ Des phases de réchauffage courtes pour cuissons répétées
- ✓ Une combustion pratiquement sans résidus
- ✓ Les granulés, une source d'énergie économique

Las ventajas de HABOMAT Sistema Ecofire integrado

- ✓ Calentamiento automático
- ✓ Selección de hora de comienzo, duración y temperatura.
- ✓ Aviso mediante señal acústica cuando el proceso está acabado
- ✓ Periodos de recalentamiento cortos en caso de continuar utilizando el horno
- ✓ Combustión casi sin residuos
- ✓ Los pellets constituyen un medio de energía muy económico

Ideal for events, markets, inauguration ceremonies and much more.
 Ideal for front baking events in restaurants, coffee shops, pizza houses and so on.
 Ideal for baking pizza, fish and meat.
 Ideal pour fêtes, marchés, manifestations diverses etc.
 Cuisson en direct dans les bars, restaurants, pizzerias etc.
 Idéal pour pizzas, viande et poisson.
 Para fiestas, ocasiones especiales. Ideal para demostraciones en locales al aire libre o dentro de sus instalaciones.
 Perfecto para pizzas, carne y pescado.

Baking nonstop!
 Cuisson non stop !
 ¡sin parar!



With a separate heating chamber for continuous firing.

Avec une chambre de combustion supplémentaire pour un chauffage en permanence.

Con una cámara adicional de recalentado para continuar con el proceso.

Opening for interior lighting
 Une ouverture pour éclairage intérieur
 Apertura especial para la iluminación interior

You can watch the flames through the fire door window
 Une porte vitrée permet de regarder les flammes
 Puertas de vidrio que permiten observar las llamas de dentro.

Air inlet valves for perfect combustion
 Des clapets d'aération pour une combustion optimale
 Abertura de ventilación para una perfecta combustión.

Upon request with movable under frame, copper roof, chimney and interior lighting!
 Sur demande avec support mobile, toit en cuivre, aspirateur de fumée et éclairage intérieur.

Si lo desea además con entramado inferior móvil, techo de cobre, chimenea e iluminación interior.

Wood burning oven / Pizza oven	Four à bois / four à pizza	Horno de leña/ Horno para pizzas	60.100	60.150	90.100
DEBO		DEBO			
Baking surface (cm)	Surface de cuisson (cm)	Superficie (cm)	60 x 100	60x150	90x100
Number of pizza Ø 20 cm	Nombre de pizzas Ø 20 cm	Unidad/pizzas Ø 20 cm	15	20	20
External dimensions wxdxh* cm	Dimensions ext. sans support* (cm)	Medidas exteriores* (cm)	95 x 137 x 92	95x187x92	125x137x92
Exhaust connection Ø cm	Aspirateur de fumée Ø cm	Chimenea Ø cm	15	15	15
Weight in kg	Poids en kg	Peso total en kg	865	1250	1106
Price DEBO	Prix DEBO	Precio DEBO			
Price underframe	Prix piédestal	Precio pedestal			
Price frame with wheels	Prix support sur roues	Precio entramado inferior con ruedas			
Price copper roof	Prix toit incliné avec couverture de cuivre	Precio tejado a dos aguas con cubierta de cobre			
Price stainless chimney	Prix aspirateur de fumée en inox	Precio chimenea inoxidable			
Price interior lighting	Prix éclairage intérieur	Precio iluminación interior			

*without frame *sans piédestal *sin pedestal



DEBO on a base frame
DEBO avec châssis
Horno de leña DEBO con chasis



DEBO on a undercarriage
DEBO avec châssis mobile
Horno de leña DEBO con chasis móvil



DEBO on a base frame for mounting on a trailer
DEBO avec châssis mobile à l'assemblage sur une remorque
Horno de leña DEBO con chasis para montaje al remolque

DEBO and its possible applications DEBO – possibilités d'utilisation DEBO – Posibilidades para su empleo

Hood
Hotte
Campana para salida de humos

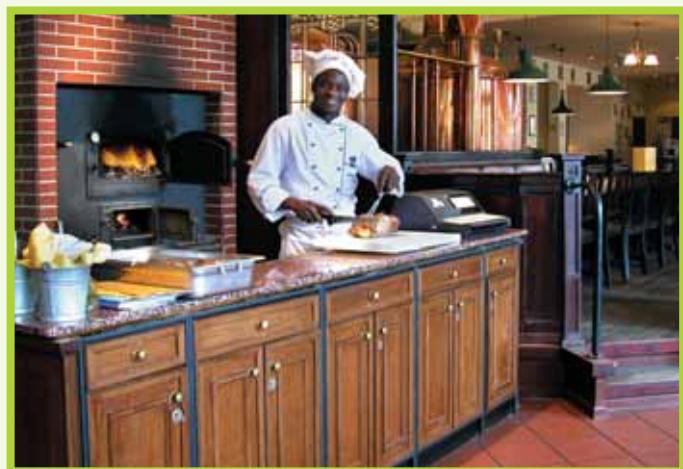


Panelling with ash bin
Habillage avec cendrier frontal
Revestimiento con depósito para cenizas frontal

Floor panel
Tôle de fond
Bandeja de chapa para el suelo

Accessories
Interior lighting
Accessoire pratique
Éclairage intérieur de la chambre de cuisson
Accesorio recomendado
Iluminación interior de la cámara de cocción





Baking in our DEBO is very simple:

DEBO is an original wood-burning oven with a separate fire unit.

The baking chamber is free-hanging, surrounded with special isolation. Underneath you will find the separate heating unit.

1. Initial firing takes place in the baking chamber = original wood burning oven

2. The separate heating unit underneath can be continually fired to maintain heat.

3. The baking chamber is always hot allowing continuous baking. Ideal for short baked items for example French pizza, half baked or frozen food and much more.

The fire can be monitored through the fire door window. Baking temperature can be checked with a bimetal needle thermometer.

Vous trouverez si facile de cuire avec DEBO :

DEBO est un four à bois original avec une chambre de combustion séparée.

La chambre de cuisson est indépendante et entourée d'un manteau d'inox isolé.

En-dessous se trouve une chambre de combustion séparée.

1. Le premier chauffage du four a lieu dans la chambre de cuisson en briques réfractaires = four à bois original !

2. Ensuite, la chambre de combustion séparée et située en-dessous continue d'être chauffée afin de conserver la chaleur.

3. La chambre de cuisson est ainsi constamment chaude et la cuisson peut se dérouler en continu. C'est l'idéal pour les produits frais à cuire brièvement comme les tartes flambeées, les produits précuits, surgelés et beaucoup d'autres.

La porte vitrée de la chambre de combustion permet de regarder les flammes.

La surveillance de la température de cuisson s'effectue simplement au moyen d'un thermomètre bimétal.

Así de fácil se trabaja con DEBO:

El modelo DEBO es un horno de leña innovador con una cámara de cocción separada para recalentar.

La cámara de cocción se encuentra suspendida y rodeada por una envoltura de acero.

Debajo de ésta se sitúa la cámara para el recalentamiento.

1. Los ladrillos refractorios de la cámara de cocción se utilizan durante la primera vez que el horno se calienta = ¡hornos de leña genuino!

2. A continuación se vuelve a calentar la otra cámara para mantener la temperatura.

3. De este modo la cámara de cocción se mantiene caliente y se puede trabajar con el horno de forma ininterrumpida. Ideal para productos frescos de poca cocción, como por ejemplo: flambeados productos de media cocción, congelados, y mucho más. Las puertas de vidrio de la cámara de recalentado permiten que se observe las llamas.

La temperatura de cocción se puede controlar con el termómetro bimetálico.



Ideal for markets, catering businesses, party service and much more.

Pour marchés, fêtes, et beaucoup d'autres occasions !

Para mercados, servicio en fiestas, ¡y mucho más!

Baking Mobiles Roul'Fournil Horno a remorque “BASIS”



Baking Mobile - BASIS - Small and compact. Roul'Fournil BASIS - petit & compact Horno a remorque BASIS – pequeño y estable

Wood-burning oven, Four à bois, Horno de leña DEBO 60.100

Number of pizza Ø20 cm, nombre de pizzas Ø20 cm, Unidad/pizzas Ø20 cm up to 15

Tandem trailer, total weight, Remorque tandem, poids total

Remorque tandem peso total 1,6 t

Seating, d x w, Dimensions du portique LxL , Medida del eje puente 181 x 110 cm

Total external dimensions* d x w x h Dimensions ext. totales* L x l x h

Medida exterior completa* largo x ancho x alto 330 x 163 x 210 cm

Approximate insertion height Hauteur d'enfournement Altura de carga 110 cm

*total external dimensions includes drawbar, fender, chimney flue socket, (with chimney + approx. 80 cm)

*Dimensions ext. totales = y compris timon, caisses à roues, buse de raccordement de l'aspirateur de fumée (avec aspirateur de fumée + 80 cm env.)

*Medida exterior completa = lanza, caja de engranajes, conexión para chimenea (con chimenea + aprox. 80 cm)



Wood-burning oven type DEBO 60.100 mounted on a 1.6 ton tandem trailer. DEBO with saddleback roof with copper fitting , stainless steel chimney flue socket with stainless steel cover and internal lighting of the oven.

2 supports at the back are integrated into the frame with reverse trav. autom. supporting wheel at the front, chassis and frame are hot-galvanized.

Four à bois pour une utilisation en continu type DEBO 60.100 sur remorque tandem de 1,6 t. Avec toit incliné et raccord en cuivre, aspirateur de fumée en inox avec chapeau pare-pluie, éclairage intérieur du four et raclette de sole. Deux supports construits à l'arrière du cadre, marche arrière automatique, châssis.

Horno de leña modelo DEBO 60.100 con remolque tipo tandem de 1,6T. Con tejado a dos aguas con revestimiento de cobre, chimenea de acero inoxidable con cubierta antilluvia, iluminación interna y paleta para cenizas. Dos apoyos traseros acoplados al bastidor, bastidor + cuadro galvanizados por inmersión en caliente. Rueda de apoyo delantera.

Varnishing upon request in your company colour.

Vernis aux couleurs de votre entreprise possible sur demande.

Si lo desea también es posible con los colores de su empresa.



With hinged stainless steel work tables.
Avec des plans de travail en inox rabattables.
Con encimeras de acero inoxidable abatibles.

Baking Mobiles Roul'Fournil Horno a remolque „BASIS PLUS“

Baking Mobile Roul'Fournil Horno a remolque BASIS PLUS	
Wood-burning oven Four à bois Horno de leña	DEBO 60.100
Number of pizza Ø20 cm nombre de pizzas Ø20 cm, Unidad/pizzas Ø20 cm	up to 15
Tandem trailer, total weight Remolque tandem, poids total	
Remolque tandem peso total	1.6 t
Seating, d x w Dimensions du portique LxL Medida del eje puente	181 x 110 cm
Total external dimensions* d x w x h Dimensions ext. totales* L x l x h	
Medida exterior completa* largo x ancho x alto	330 x 163 x 210 cm
Approximate insertion height Hauteur d'enfournement Altura de carga	110 cm
* total external dimensions includes drawbar, fender, chimney flue socket (with chimney + approx. 80 cm)	
*Dimensions ext. totales = y compris timon, caisses à roues, buse de raccordement de l'aspirateur de fumée (avec aspirateur de fumée + 80 cm env.)	
*Medida exterior completa = lanza, caja de engranajes, conexión para chimenea (con chimenea + aprox. 80 cm)	

Like Mobile BASIS, however with 2 additional hinged stainless steel work tables. Tandem trailer with platform gate, 40 cm, and hinged rear and front fold-down flap. The front flap is detachable.

Identique au Roul'Fournil BASIS, avec cependant, en supplément, deux plans de travail en inox rabattables et remorque tandem avec panneaux latéraux de 40 cm de haut, panneau avant et arrière pliables et amovibles.

Exactamente igual al modelo de horno remolque BASIS, pero con dos encimeras abatibles de acero inoxidable y remolque tipo tandem con trampilla trasera, 40cm de alto, dos batientes, una anterior y posterior, el de detrás es desmontable.

Mobile "BASIS" – produced upon customer request.
Roul'Fournil „BASIS“ – Fabrication sur demande du client.
Horno a remolque „BASIS“ – Producido a su deseo.



STANDARD

Baking Mobiles Roul'Fournil Horno a remolque "Standard"



With hinged saddleback roof.
Avec toit incliné rabattable.
Con tejado a dos aguas plegable.



Like Mobile BASIS PLUS however mounted on a 2 ton tandem trailer. Includes a large hinged saddleback roof with copper sheet fittings (patinated) supported by four pneumatic springs.

Identique au Roul'Fournil BASIS PLUS cependant avec une remorque tandem de 2 t. Avec un grand toit incliné rabattable et garni de tôle cuivrée (patinée), soutenu par quatre amortisseurs à gaz.

Exactamente igual que el modelo BASIS PLUS pero con dos enganches tipo tandem de 2T. Con tejado a dos aguas grande plegable con revestido de cobre y cuatro amortiguadores de gas a presión.

Baking Mobile Roul'Fournil Horno a remolque Standard

Wood-Burning Oven Four à bois Horno de leña	DEBO 60.100
Tandem trailer, total weight Remorque tandem, poids total	
Remolque tandem peso total	2 t
Seating, Dimensions du portique Medida del eje puente	22 x 125 cm
Total external dimensions* d x w x h Dimensions ext. totales* L x l x h	
Medida exterior completa* largo x ancho x alto	425 x 172 x 300 cm
Dimensions of hinged roof d x w Dimensions toit plié L x l	
Medida del techo plegado largo x ancho	350 x 140 cm
Dimensions of roof opened d x w Dimensions toit ouvert en cm L x l env.	
Medida del techo abierto	350 x 310 cm
Approximate insertion height Hauteur d'enfournement Altura de carga	110 cm

* total external dimensions includes drawbar, fender, chimney flue socket, (with chimney + approx. 80 cm)

*Dimensions ext. totales = y compris timon, caisses à roues, buse de raccordement de l'aspirateur de fumée (avec aspirateur de fumée + 80 cm env.)

*Medida exterior completa = lanza, caja de engranajes, conexión para chimenea (con chimenea + aprox. 80 cm)



STANDARD PLUS



Baking Mobile Roul'Fournil Horno a remorque Standard PLUS

Wood-burning oven Four à bois Horno de leña	DEBO 60.100
Tandem trailer, total weight Remorque tandem, poids total	
Remorque tandem peso total	2 t
Seating Dimensions du portique Medida del eje puente	225 x 125 cm
Total external dimensions* d x w x h Dimensions ext. totales* L x I x h	
Medida exterior completa* largo x ancho x alto	425 x 172 x 300 cm
Dimensions of hinged roof d x w Dimensions toit plié L x I	
Medida del techo plegado largo x ancho	350 x 140 cm
Dimensions of roof opened Approximate insertion height d x w	
Dimensions toit ouvert en cm L x I env.	
Medida del techo abierto largo x ancho	350 x 310 cm
Approximate insertion height Hauteur d'enfournement Altura de carga	110 cm

* total external dimensions includes drawbar, fender, chimney flue socket, (with chimney + approx. 80 cm)

*Dimensions ext. totales = y compris timon, caisses à roues, buse de raccordement de l'aspirateur de fumée (avec aspirateur de fumée + env. 80 cm)

*Medida exterior completa = lanza, caja de engranajes, conexión para chimenea (con chimenea + aprox. 80 cm)

Baking Mobiles Roul'Fournil Horno a remolque „Standard PLUS“

Like STANDARD however additionally with extra stainless steel work tables approx. 55 x 155 cm, electrical system with various sockets, water protected fluorescent lighting 230 V. With drawer, shelf and storage space for dough kneading machine and bracket for sun-umbrella. On request with water tank, portable sink, sunumbrella, tent and protective curtains.

Roul'Fournil „Standard PLUS“ : identique au Roul'Fournil Standard avec cependant, en supplément, des tables de travail en inox démontables d'env. 55 x 155 cm, une installation électrique avec plusieurs prises de courant, un éclairage néon de 230 V protégé contre les éclaboussures. Avec tiroirs, casier, place pour une machine à pétrir et des crochets pour un parasol. Sur demande avec citerne à eau, évier portable, parasol, auvent et rideaux de protection.

Exactamente igual al modelo Backmobil Standard pero con mesas de trabajo reclinables de acero inoxidable aprox. 55 x 155 cm, instalación eléctrica con diversos enchufes, iluminación Neon protegida contra el agua 230 V. Con cajones, compartimento para masa, amasadora y sujetación para sombrilla.

Si lo desea también con depósito de agua, fregadero, sombrilla, estores y cortinas de protección.





**Market Wagon "Nostalgia" - upon request with many extras
Roulotte de marché "nostalgie" sur demande avec
de nombreux extras**

**Remolque para mercados Nostalgie. Si lo desea también con
muchos accesorios extra**

**Market Wagon "Nostalgia" Roulotte de marché "nostalgie"
Remolque para mercados Nostalgie**

Wood-burning oven Four à bois Horno de leña DEBO 60.100

Dimension w x d x h Dimensions L x I x h Medidas en cm largo x ancho x alto aprox.
455 x 217* x 250 cm

Electrical equipment Installation électrique Instalación eléctrica 230 V / 400 V

Clean water & drain pump tank Pompe de remplissage et d'évacuation

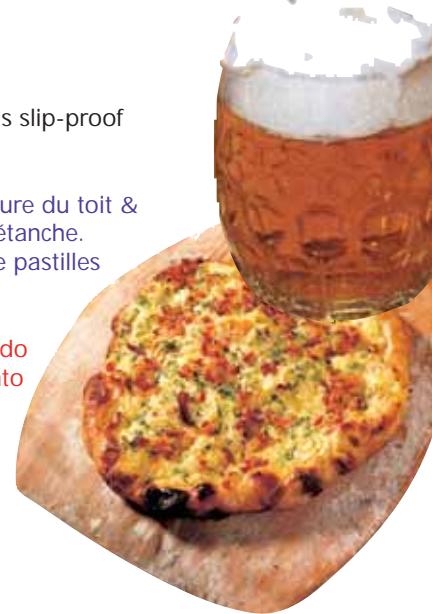
Bomba del depósito para la expulsión de agua 12 V



Carriage body made of stable metal tube structure.
Roof system & massive border ash tree.
Cover cap canvas canopy. Wagons inside floor cover is slip-proof
knobby rubber (* + 100 cm for canopy).

Carrosserie Construction en tubes métalliques. Structure du toit &
linteaux massifs. Bois de frêne. Tenture. Toile à voile étanche.
Auvent toile à voile. Sol en caoutchouc avec motifs de pastilles
(* + 100 cm pour auvent).

Carrocería Construcción de metal. Estructura del tejado
y listones de madera. Madera de fresno. Revestimiento
del tejado. Lona hermética
(* + 100 cm para el colgadizo).



Exclusiv



Attraction for your customers:
Wood-burning oven DEBO.
Attraction de vos clients : four à bois.
Sugerencia para nuestros clientes:
Horno de leña DEBO.



Clearly arranged and customer friendly
Extendable counters
Le comptoir de vente pliable.
La barra de servicio extraible



For comfortable work: table for cooling pizza
by circulating air.
Travail facilité : table à pizza réfrigérée.
Por un trabajo más cómodo: Mesa para pizzas.



Refrigerator & sink. Réfrigérateur & évier.
Fregadero y nevera.

The complete baker's shop with interior design upon request.

Le fournil mobile complet avec un aménagement intérieur selon vos goûts.

La panadería completa móvil con un equipamiento a su gusto

Wood-burning oven	Four à bois	Horno de leña	DEBO 60.100
Internal dimensions	Dimensions int.	Medidas interiores	234 x 354 x 210 cm
External dimensions	Dimensions ext.	Medidas exteriores	515 x 245* x 268 cm
Weight	Poids	Peso	2,5 t
Tandem trailer running gear w. wheels	Véhicule tandem avec roues (pouces)		
Cuadro tipo tandem con ruedas (pulgadas)		10 x 8 in	

Interior design: Sink with water tank, circulating air, refrigerator, table for cooling of pizza by circulating air.

Equipement intérieur : évier avec chauffe-eau, citerne d'eau fraîche, réfrigérateur ventilé, table à pizza réfrigérée.

Equipamiento interior: Fregadero con calentador para el agua. Depósito de agua limpia. Nevera con refrigeración. Mesa para pizzas con refrigeración.

Trailer floor made with a bonded multilayer slab on industrial floor covering, firmly bonded and sealed. Electrical equipment completely installed; current meter; HÄUSSLER DEBO 60.100 wood-burning oven, stainless steel sink table with hand wash basins 5-liter electro boiler; fresh water tank of stainless steel; stainless steel sales counter mounted on two extra-strength solid moving rails; can be pulled out by approx. 60 cm, circulating air refrigerator 400 litres and table for cooling of pizza by circulating air.

Sol en plaques multicouches collées. Revêtement de sol industriel très résistant. Installation électrique complètement installée. Compteur électrique Type DEBO 60/100. Evier en inox. Lave-mains. Chauffe-eau électrique. Citerne d'eau fraîche en inox. Comptoir de vente en inox. Le comptoir est monté sur deux coulisses stables, et il peut être sorti d'env. 60 cm. Réfrigérateur ventilé 400 l. Table à pizza réfrigérée.

Suelos de varias capas pegados con cola, revestimiento del suelo de emmoquedado industrial a prueba de uso. Instalación eléctrica totalmente montada. Contador de corriente eléctrica, modelo DEBO 60/100. Fregadero de acero inoxidable. Lavamanos. Calentador de agua eléctrico. Depósito de agua limpia. Barra de servicio al cliente de acero inoxidable. Dispone además de dos barras correderas estables y pueden desplazarse hasta 60 cm; Nevera y refrigeración 400 L. Mesa para pizzas con refrigeración.

*External dimensions = without chimney. Canopy: 202 cm. Dimensions ext. sans cheminée.
Auvent 202 cm. Medida exterior sin chimenea. Colgadizo 202

HABO AH

Baking Mobiles Roul'Fournil Horno a remorque "HABO AH"



Wood-burning oven HABO 15 mounted on 2 ton tandem trailer.

Roul'Fournil HABO 15 AH : four à bois HABO 15 monté sur une remorque tandem de 2 t.

El horno a remolque HABO 15 AH: Horno de leña HABO 15 montado en un remolque tipo tandem de 2 t.

Tandem trailer with hinged walls	2 t
Total external dimensions* d x w x h	398 x 173 x 238 cm
Approximate insertion height	110 cm
Remorque tandem avec panneaux latéraux	2 t
Dimensions ext. totales en cm L x l x h	398 x 173 x 238 cm
Hauteur d'enfournement en cm env.	110 cm
Remolque tipo tandem con trampillas de	2 t
Medidas exteriores completas largo x ancho x alto	110 cm
Altura de carga en cm aprox.	398 x 173 x 238 cm



Wood-burning oven HABO 20 mounted on 2 ton tandem trailer.

Roul'Fournil HABO 20 AH : four à bois HABO 20 monté sur une remorque tandem de 2,0 t.

El horno a remolque HABO 20 AH: Horno de leña HABO 20 montado en un remolque tipo tandem de 2 t.

Tandem trailer with hinged walls	2 t
Total external dimensions* d x w x h	398 x 173 x 238 cm
Approximate insertion height	110 cm
Remorque tandem avec panneaux latéraux	2 t
Dimensions ext. totales en cm L x l x h	398 x 173 x 238 cm
Hauteur d'enfournement en cm env.	110 cm
Remolque tipo tandem con trampillas de	2 t
Medidas exteriores completas largo x ancho x alto	110 cm
Altura de carga en cm aprox.	398 x 173 x 238 cm

HABO 30 AH also available as baking mobile with 3 t tandem trailer. HABO 30 AH également disponible identique au Roul'Fournil. Remorque tandem de 3 t. El modelo HABO 30 AH también se puede adquirir como horno a remolque. El remolque pesa 3 t.

Baking Mobile HABO 15 mounted on a 2.6 ton tandem trailer. Installs for operation at side designed for operation on the side. Fabrication spéciale HABO 15 sur remorque tandem de 2,6 t. Monté pour une utilisation latérale.

Fabricación especial modelo HABO 15 en un remolque tipo tandem de 2,6 t para la atención del cliente desde un lateral.

We are recommending you a HÄUSSLER trailer for your baking mobile. They are perfectly adjusted for the transport of our wood-burning ovens. They allow a smooth ride, they are comfortable and of first class quality.

Nous vous recommandons de choisir une remorque HÄUSSLER pour votre Roul'Fournil. Techniquement, celles-ci sont adaptées de manière optimale au transport des fours à bois. Elles sont silencieuses, confortables et de bonne qualité.

Le recomendamos que elija uno de nuestros remolques para su horno. Están ajustados en muy buena medida desde el punto de vista técnico para el transporte de hornos. Son muy silenciosos, cómodos y de buena calidad.



Why choose a HÄUSSLER Baking Mobile?

A HÄUSSLER Baking Mobile is made with both high-quality materials and standards that assure many years of service.

Completely lined with special fireclay bricks that assure intensive heat storage, requiring almost no reheating phases. Heating at home – baking on the spot.

Predicate of the authentic wood-burning oven.

The two-axle tandem trailers are specially made to transport wood-burning ovens with an optimal hubload dispersion, that assure a smooth and comfortable ride.

Baking Mobiles are an eye-catching advertising vehicle. You can be very close to your customer and take advantage of additional revenues possibilities.

Our service for you:

We deliver in series:

- varnished in red, RAL number 3004
- acceptance by Technical Monitoring Agency
- ash rack, chimney, interior lighting (with type DEBO),
- 13-pin connector plug at the trailer

We deliver upon request:

- varnished in your companies colour
- with your extra equipment, for example with additional wooden box, sink and much more
- with tent and protective curtains
- trailers with higher load capabilities

Fulfilling your individual conceptions is our strength!

La réalisation de vos objectifs individuels est notre force !

¡Nuestra especialidad se basa en satisfacer sus necesidades!

Pourquoi choisir un Roul'Fournil HÄUSSLER ?

Roul'Fournil est fabriqué à partir de matériaux de premier choix et selon une technique qui assure une longue durée de vie !

Habillage épais en briques réfractaires = grande capacité de conservation, très peu de phases de réchauffage. Chauffer le four à la maison, cuire sur place. Déclaration en tant que machine de travail mobile service exonéré d'impôt ! Les remorques tandem à double-essieu sont conçues spécifiquement pour le transport des fours à bois.

Leur conception permet une répartition optimale de la charge. Elles sont silencieuses et très confortables.

Les Roul'Fournils sont des supports publicitaires attirant énormément l'attention. Vous êtes ainsi proche du client et profitez de possibilités de revenus supplémentaires.

Nos prestations à votre service :

Nous livrons de manière standard

- couleur rouge, numéro RAL 3004
- avec inspection TÜV
- avec raclette de sole, aspirateur de fumée, éclairage intérieur (DEBO)
- avec prise à 13 pôles sur la remorque.

Nous livrons sur demande :

- peinture dans la couleur de votre entreprise
- avec l'équipement de votre choix, p. ex. avec une caisse en bois, lavabo, etc, en supplément.
- avec auvent et rideaux de protection
- Remorque renforcée pour charge supplémentaire.

Por estos motivos elija un horno a remolque HÄUSSLER

¡Un horno a remolque fabricado con materiales de alta calidad para toda la vida!

Revestimiento de productos refractarios = gran capacidad de almacenamiento apenas recalentado. Caliente en casa y cocine donde quiera.

El referente en hornos de leña auténticos.

Los remolques de dos ejes tipo tandem están creados especialmente para el transporte de hornos de leña y cuentan con una distribución óptima del peso en los ejes, son silenciosos y muy cómodos.

Además los hornos a remolque son una buena oportunidad publicitaria, muy cercanos al cliente y suponen otra posibilidad de ganancia.

Nuestras prestaciones:

Enviamos de forma estándar:

- color rojo, RAL – número 3004
- Aprovación de la ITV
- Con paleta para ceniza, chimenea, iluminación interior (en el modelo DEBO)
- Conectores de 5 pines al remolque

A petición además facilitamos:

- color de la empresa, p.ej. con cuadro adicional de madera fregaderos y mucho más
- Con estores y cortinas de protección
- Remolque de alta carga



HABO 2/3 - 6/8



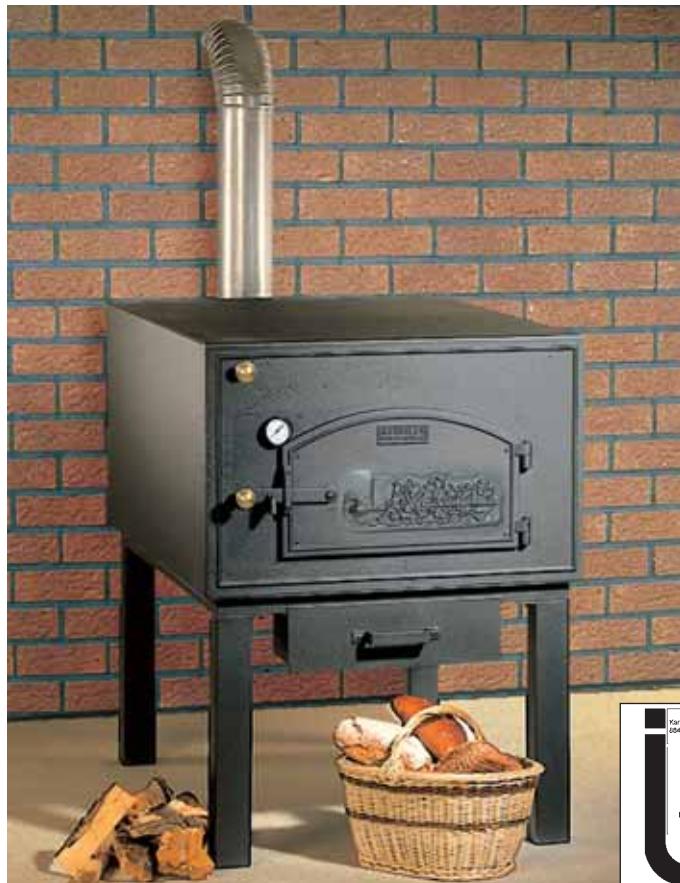
Wood-burning oven	Four à bois	Horno de leña	HABO 2/3	HABO 4/6	HABO 6/8
Baking surface (cm)	Surface de cuisson (cm)	Superficie (cm)	36x 70	60x 70	60x 100
Number of loaves (kg)	Capacité (kg)	Capacidad pan (kg)	2-3	5-8	8-12
External dimensions wxdxh (cm)	Dimensions ext. l/p/h	Medidas ancho/alto/prof.	60x116x102	85 x 117x 115	85 x 147x 115
Insertion height (cm)	Hauteur d'enfournement	Nivel de la carga	61	71	71
Exhaust connection (cm)*	Raccordement gaz résiduel *	Toma de gas de escape*	78	90	90
Chimney flue diameter Ø (cm)	Evacuateur de fumée Ø	Chimenea Ø	13	15	15
Weight (kg)	Poids (kg)	Peso (kg)	280	495	690
Price	Prix	Precio			

32 *From the floor to the middle of the flue *du sol jusqu'à mi-évacuateur *desde el suelo hasta el tubo medio

The HÄUSSLER wood-burning oven can be easily set up and removed anywhere. They are designed for both indoor (chimney connection necessary) and outdoor use, with a common chimney flue.

C'est simple : monter, alimenter, cuire et déguster ! Les fours à bois peuvent être installés facilement partout et être démontés de nouveau. Ils sont parfaitement appropriés autant pour une utilisation en intérieur que pour une cuisson en plein air.

¡Así de fácil: montar, encender, cocinar y disfrutar! Los hornos de leña se pueden montar y desmontar en todas partes y de forma muy sencilla. Son muy apropiados para el uso en lugares cerrados al igual que en exteriores.



Why choose a HÄUSSLER wood-burning oven?

30 years experience in manufacturing wood-burning ovens.
A fully developed, long-life product.
Made of high quality materials, hand made cast iron, high-quality heat-resistant special insulation and high-grade fireclay bricks composed of different materials.
Consistent and very long-lasting heat in the baking chamber that ensures consistent baking results for pizza, bread, cakes, meat and much more.

Easy to handle and operate: the supplied bi-metal thermometer shows you the exact temperature of the baking chamber. (General building law code certificate for the operation of a wood-burning oven).

Pourquoi choisir un four à bois HÄUSSLER ?

30 ans d'expérience dans la construction de fours à bois.
Produit évolué avec une longue durée de vie.
Fabriqué à partir de matériaux de premier choix : fonte faite-main, isolation spéciale extrêmement résistante à la chaleur, briques réfractaires de premier choix – à partir de compositions optimales de différents matériaux.
Effet : une chaleur régulière et très durable règne à l'intérieur du four.
Résultats de cuisson uniformes pour pizzas, pain, gâteaux, viande, etc.
Maniement simple : le thermomètre bimétal vous indique la température exacte de l'intérieur du four.
Informations concrètes sur les temps de chauffage et la consommation de bois.
Certificat de conformité (Condition pour l'installation dans la maison).

Por estos motivo elija un horno de leña HÄUSSLER

Alrededor de 30 años de experiencia en la fabricación de hornos.
Productos con experiencia y de larga duración.
Fabricados con materiales de alta calidad: Fundido para horno artesanal, aislamiento especial del calor, ladrillo refractario de alta calidad (hechos de una óptima composición de materiales).
Resultado: En el interior del horno reina un calor regular y de larga duración.
Además se obtienen resultados excelentes con pizzas, pan, pastelería, carne y mucho más.
Manejo sencillo: El termómetro bimetal muestra la temperatura exacta del interior de la cámara.
Cuenta con el certificado de construcción legal (condición indispensable para el emplazamiento en casa).

Assembly Kits

Make your own wood-burning oven with the complete assembly kit:

With a HÄUSSLER assembly kit you can build your own wood-burning oven according to your own ideas and design. Whether with or without a roof, for indoors or outdoors, we will deliver the complete inner workings of the oven, the "hot core". You determine the outside. Each assembly kit comes with detailed assembly instructions and our specialists are always available for any questions you might have.



With detailed assembly instruction.
Avec plan de montage détaillé.
Con instrucciones de montaje
muy detalladas.

Le kit de construction complet

Avec le kit de four à bois HÄUSSLER, vous construisez vous-même votre four à bois : nous vous livrons l'intérieur du four, le « cœur chaud » dans le kit de construction complet.

Chaque kit contient un plan de montage détaillé avec dessins et photos. Pour toute question de votre part, notre personnel qualifié et compétent se tient volontiers à votre disposition.



Complete set of special fire-clay bricks with different material mix ideal for baking; fireclay bricks that are pre-shaped for easy assembly. Special mortar and special heat resistant insulation. Handmade cast iron oven door with build-in frame according to design A, B, C, D or E. Chimney flue socket made of cast iron with valve and operating rod, silica bedding. Bi-metal needle thermometer for exact temperature control. Ash rack. Detailed video tape featuring the construction. Detailed assembly instruction.

Un set complet de briques réfractaires spéciales, fabriquées à partir de combinaisons de matériaux variées et idéales pour la cuisson – pré-assemblé pour un montage facile. Mortier réfractaire et isolation spéciale extrêmement résistante à la chaleur. Portes du four au choix (Modèle A, B, C, D ou E) en fonte faite main. Support d'évacuateur de fumée en fonte avec clapet et levier de commande. Couche de sable de quartz. Thermomètre bimétal pour un contrôle exact de la température. Raclette de sole. Vidéo de montage précise. Plan de montage détaillé et illustré avec précision.

Juego completo de ladrillo refractario especial de composición ideal para cocción en hornos, constituido para un montaje sencillo. Piedra refractaria y aislamiento especial resistente al calor. Puertas del horno según su elección (Modo de aplicación A, B, C, D o E) de material fundido artesanal. Soportes para chimenea de material fundido con solapa y barra de accionamiento. Aglomerado de cuarzo. Termómetro bimetal para comprobar la temperatura exacta. Paleta para cenizas. Video para el montaje. Instrucciones de uso muy detalladas acompañadas de ilustraciones.

El juego de piezas completo

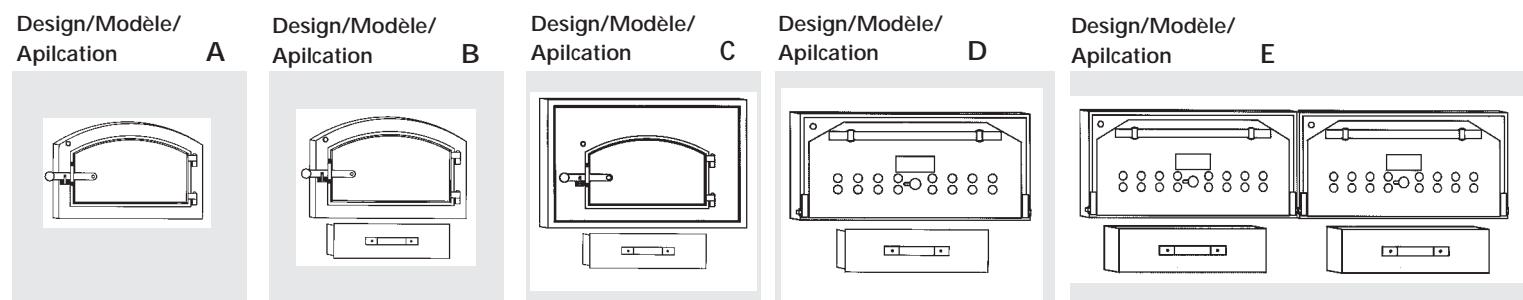
Con el juego de piezas de nuestros hornos de leña HÄUSSLER puede construir su horno usted mismo: le enviamos todos los materiales, lo „indispensable“, con el juego de piezas de HÄUSSLER. Con cada juego encontrará usted las instrucciones con indicaciones e ilustraciones. Si tiene alguna duda nuestro personal cualificado le atenderá en cualquier momento.

Assembly Kits	Le kit de construction	El juego de piezas	HABO 4/6	HABO 6/8
Baking surface (cm)	Surface de cuisson (cm)	Superficie (cm)	60 x 70	60 x 100
Number of loaves (kg)	Capacité (kg)	Capacidad pan (kg)	5-8	8-12
External dimensions wxdxh (cm)*	Dimensions ext. l/p/h (cm)*	Medidas ancho/alto/prof. (cm)*	85 x 95 x 55	85 x 125 x 55
Chimney flue diameter Ø	Evacuateur de fumée Ø	Chimenea Ø	15	15
Weight in kg**	Poids en kg**	Peso en kg**	453	558
Design/Price	Modèle/Prix	Aplicación/Precio	A	A
			B	B
			C	C

* external dimension of the core with isolation, e.g. internal measurements of the brick work ** Weight of assembly kit HABO 4/6 and 6/8 design B: approximate weight packing included. *Dimensions extérieures du foyer du four avec isolation, c.-à-d. dimensions intérieures de la maçonnerie ** poids kit HABO 4/6 et 6/8 modèle B. Poids approximatif, emballage inclus. * Medida exterior del núcleo del horno con aislamiento; es decir, medida interior del cuerpo de mampostería ** Peso del juego de piezas de HABO 4/6 y 6/8, modelo de aplicación B. Aprox. – Datos del peso incluido embalaje.

Assembly Kits	Le kit de construction	El juego de piezas	HABO 15	HABO 20	HABO 30
Baking surface (cm)	Surface de cuisson (cm)	Superficie (cm)	90 x 140	90 x 175	130 x 210
Number of loaves (kg)	Capacité (kg)	Capacidad pan (kg)	28	34	55
External dimensions wxdxh (cm)*	Dimensions ext. l/p/h (cm)*	Medidas ancho/alto/prof. (cm)*	115 x 165 x 55	115 x 200 x 55	155 x 235 x 55
Chimney flue diameter Ø	Evacuateur de fumée Ø	Chimenea Ø	15	15	18
Weight in kg**	Poids en kg**	Peso en kg**	1080	1170	1700
Design/Price	Modèle/Prix	Aplicación/Precio	D	D	D
					E-

* external dimension of the core with isolation, e.g. internal measurements of the brick work ** Weight of assembly kit HABO 4/6 and 6/8 design B: approximate weight packing included. *Dimensions extérieures du foyer du four avec isolation, c.-à-d. dimensions intérieures de la maçonnerie ** poids kit HABO 4/6 et 6/8 modèle B. Poids approximatif, emballage inclus. * Medida exterior del núcleo del horno con aislamiento; es decir, medida interior del cuerpo de mampostería ** Peso del juego de piezas de HABO 4/6 y 6/8, modelo de aplicación B. Aprox. – Datos del peso incluido embalaje.



Kit type HABO 4/6 and HABO 6/8:
Door with built-in frame made entirely of cast iron.

Kit pour HABO 4/6 et HABO 6/8 :
porte avec châssis - entièrement en fonte.

Para las piezas del modelo HABO 4/6 y HABO 6/8:
Puerta con marco incorporado conductor de cenizas de material fundido completo.

Kit type HABO 4/6 and HABO 6/8:
Door with built-in frame and ash channel made entirely of cast iron, ash bin.

Kit Pour HABO 4/6 et HABO 6/8 :
porte avec châssis et canal à cendres entièrement en fonte, cendrier.

Para las piezas del modelo HABO 4/6 y HABO 6/8:
Puerta con marco incorporado conductor de cenizas de material fundido completo, departamento para cenizas.

Kit type HABO 4/6 and HABO 6/8:
Front panel with door and ash channel made entirely of cast iron, ash bin.

Kit pour HABO 4/6 et HABO 6/8 :
plaque frontale avec porte et canal à cendres entièrement en fonte, cendrier.

Kit pour HABO 15 and HABO 20 :
Door hinged to open down with built-in frame and ash channel, made entirely of cast iron, ash bin.

Kit pour HABO 15 et HABO 20 :
porte rabattable vers l'avant avec châssis et canal à cendres entièrement en fonte, 2 cendriers (livrable aussi avec porte D).

Kit type HABO 30 :
2 doors hinged to open down with built-in frame and ash channel, made entirely of cast iron, 2 ash bins.

Kit pour HABO 30 :
2 portes rabattables vers l'avant avec châssis et canal à cendres entièrement en fonte, 2 cendriers (livrable aussi avec porte D).

Para las piezas del modelo HABO 15 y HABO 20 la puerta se abre hacia delante con marco y conducto de ceniza de material fundido, departamento para ceniza.
Para las piezas del modelo HABO 30:
Dos puertas que se abren hacia delante con marco incorporado y conducto de ceniza de material fundido, 2 departamentos para la ceniza (también se pueden obtener con las puertas D).







Conveyor belt

Bande transporteur en textile

Mantel –
extractor



Hoods

Hottes

Campanas de
extracción de humos



Racks and grids for
cooling bread.
Made of stainless
steel

Chariot et grilles
de refroidissement
du pain

Carros y estanterías para el enfriamiento del pan



Aluminium stairs

Marches en alu
pour les fours à
deux étages

Para horno con
dos niveles



Stainless steel
wood wagon

Chariot à bois

Carros para madera



Lamp

Lampe pour
l'éclairage intérieur

Lámpara
para iluminación
interior



Stainless steel working
tables with solid wood
or stainless steel tops

Tables de travail en
inox avec plaque en
bois massif ou en inox

Mesa de trabajo de
acero inoxidable con
encimera de madera
o de acero inoxidable



Ash rack

Raclette de sole
Paleta para retirada
de ceniza

Stainless steel brush
broom

Balayette avec poils
en inox

Cepillo de limpieza
con cerdas de acero
inoxidable

Peels

Pelles

Paleta para
cocción



Working tables
with drawers and
doors as well as in
special sizes

Tables de travail
avec tiroirs et portes. Egalement sur
mesure

Mesas de trabajo
con cajones y
puertas. También
disponible para
tamaños especiales





Fraunhofer-Institute for construction physics

Chairman: Univ.-Prof. Dr.-Ing. habil. Dr. h.c. mult. Dr. E.h. mult. Karl Gertis
 Officially acknowledged examination office for allowing
 new construction material, construction parts an construction ways
 Research * Development * Testing * Demonstration * Consulting

General construction certificate

For
Object: Wood Burning Oven

according to the county building code law (Landesbauordnung LBO)
 for the county of Baden-Württemberg a general construction certificate
 is being granted.

Applicant: Fa. Karl-Heinz Häussler GmbH
 Nussbaumweg 1
 88499 Heiligkreuztal

Expiration date: 10. Dezember 2012

Certification-Number: P-BWU 10/0005

Fraunhofer-Institute for construction physics
 Nobelstr. 12 · 70569 Stuttgart GERMANY · P.O. Box 80 04 69 · 70504 Stuttgart GERMANY
 Tel.: (011-49) 711-970-00 · Fax.: (011-49) 0711-970-3395



Our own production guarantees „Made in Germany“ quality!

Notre production artisanale vous garantit la qualité "fabriqué en Allemagne" !

**Por parte de la empresa le garantizamos que nuestro productos son:
 ¡Hechos en Alemania!**

Before the respective connecting and setting up the wood-burning oven, please consult your responsible chimney-sweep.
 Avant branchement ou montage du four, nous vous conseillons de consulter votre ramoneur habituel.

Antes de realizar la conexión y el montaje de lo hornos debe usted consultar a un deshollinador.

Your HÄUSSLER-Service

- ✓ Planning and consultation
Personal planning and consultation by our qualified personnel.
Just give us a call!
- ✓ Guarantee
- ✓ Customers Service
Excellent customer service –
Before as well as after the sale.
- ✓ Non-binding demonstration of our Wood-Burning Ovens in our bakeries shop
Feel free to stop by and bake in your favourite wood-burning oven according to your own recipes. Give us a call and arrange a meeting with us!

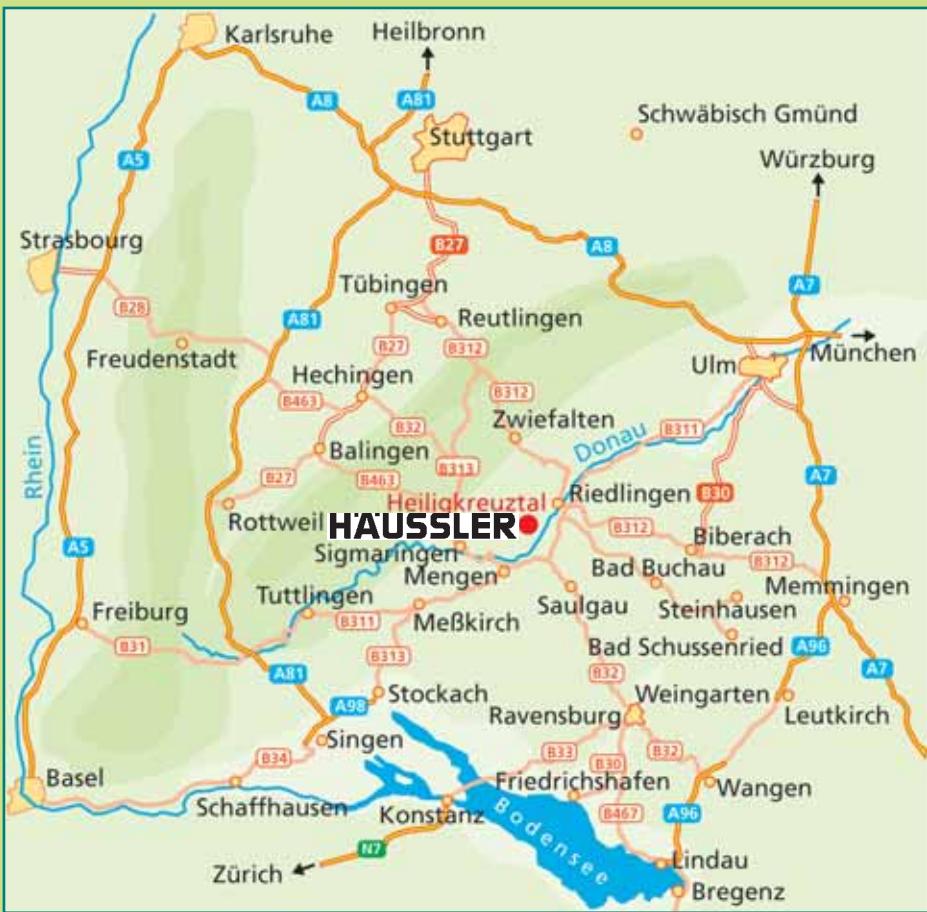
Votre service clients

- ✓ Planification et conseil.
Assistance individualisée par notre personnel qualifié.
Appelez-nous tout simplement.
- ✓ Garantie d'usine.
- ✓ Service clients et suivi fiable – même après achat.
- ✓ Démonstration sans engagement des fours à bois dans notre fournil de démonstration. Essayez la cuisson de vos propres recettes. Convenez d'un rendez-vous avec nous.

Su servicio

- ✓ Planificación y asesoramiento
Asesoramiento personal por medio de personal cualificado.
Si lo desea le podemos atender en casa. Simplemente llámenos.
- ✓ Garantía del fabrica
- ✓ Servicio al cliente Asesoramiento de confianza Y una vez realizada la compra.
- ✓ Demostración sin compromiso de la prestación de los hornos de leña en su comercio o panadería.
A modo de prueba utilice los hornos con sus propias recetas.
Le sugerimos ... ¡Acordemos una cita!

All data in this leaflet are approx. values. Technical data are subject to any alteration without further notice. Not responsible for printing errors. **Tous les chiffres dans ce prospectus sont des estimations. Modifications techniques sous toutes réserves. Aucune responsabilité n'est engagée pour les fautes d'impression.** Toda la información que contiene este folleto se basa en valores aproximados. Nos reservamos el derecho a realizar cambios técnicos. No nos responsabilizamos de errores de impresión.



Navigation:
009° 24' 09" / N 048° 07' 57"

Where tradition is alive
La tradition au quotidien
Nuestra tradición, como en casa



Handcraft production



Training centre



Production plant 2

Production artisanale

Centre de formation professionnelle

Centro de formación para especialistas

Hall de production - Usine 2

Nave de producción – Taller 2

HÄUSSLER

SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.

GRAIN MILLS

DOUGH KNEADING MACHINES

WOOD-BURNING OVENS

STONE BAKING OVENS

PASTA MACHINES

SMOKING CABINETS

MOULINS A CEREALES

MACHINES A PETRIR

FOURS A BOIS

FOURS ELECTRIQUES EN PIERRE

MACHINES A PATES

FUMOIRS

MOLINILLOS PARA GRANO

AMASADORAS

HORNOS DE LEÑA

HORNOS ELÉCTRICOS DE MAMPSTERIA

MÁQUINAS PARA PASTA

DEPARTAMENTOS PARA AHUMAR

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal
GERMANY

Tel.: +49-73 71 -93 77-0
Fax: +49-73 71 -93 77-42

www.Backdorf.de
info@Backdorf.de