

De udstillede modeller

Häussler
DANMARK

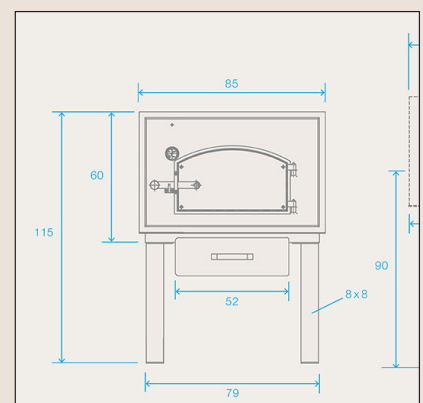
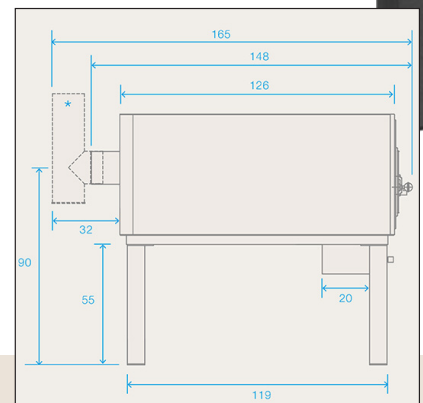
HABO 6-8

Darf es etwas mehr sein?

Dieser Backofen ist ideal für Ihren Garten oder Ihr Haus geeignet. Mit dem Fassungsvermögen von bis zu 12 Broten oder bis zu 25 kg Fleisch im Bräter eignet der HABO 6/8 sich nicht nur für den größeren Haushalt, sondern Sie können nach Herzenslust bis zu 30 Freunde bei einer Familienfeier bekochen und bebacken. Begeistern Sie sich und Ihre Freunde mit diesem robusten Alleskönner.

Im Lieferumfang enthalten:

- Aschekrücke
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung



Technische Daten

Backfläche B x T	60 x 100 cm
Türöffnung B x H	48 x 28 cm
Außenmaße B x T x H	85 x 147 x 60 cm
Einschubhöhe	71 cm / 95 cm
Abgasanschluss	90 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Gewicht	640 kg



INO 2004 mit Fußgestell

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN

Für 9 Brote – der Meistgekaufte der INO-Serie

Mit seiner Backfläche von 70 x 70 cm ist dieser Ofen ideal für mittlere bis größere Haushalte oder den kleinen Gastronomiebetrieb. Er bietet Platz für 9 Brote à 1 kg oder 8 große Pizzen oder 8 Hefezöpfe oder 6 Springformen oder Fleisch für bis zu 30 Personen – dem Backfest steht nichts mehr im Wege! Für den Dauereinsatz beim Pizzabäcker auch mit einer Backtemperatur bis 500° C erhältlich.

Der INO ist auch mit einem extra stabilen Fußgestell erhältlich. Gerne beraten wir Sie dazu.



Technische Daten

Außenmaße B x T x H mit Untergestell	95,5 x 101 x 100,5 cm
Außenmaße B x T x H ohne Untergestell	95,5 x 101 x 43 cm
Backraumhöhe	21 cm
Fassungsvermögen	9 Brote à 1 kg
Backfläche B x T	70 x 70 cm
Einschubhöhe	69,5 cm
Etagen	1
Gewicht	185 kg
Schwadanlage	serienmäßig
Anschlusswert	400 V / 6,6 kW
Temperaturbereich	50 bis 320° C

Vorteile im Überblick:

- Schamotte-Vollauskleidung
- Robuste Bauweise
- Niedriger Energieverbrauch
- Hochwertiges Material
- Leichte Reinigung dank Pyrolyse!
- Lange Lebensdauer
- Stapelbauweise

PRIMUS

Das Schmuckstück für Ihre Küche



Wer etwas mehr Kapazität benötigt, der greift zum Primus. Er bietet mehr Reserven und eine deutlich größere Backfläche. Der Primus ist für das 90 cm Einbaumaß optimiert. Er lässt sich nach Belieben frei stellen oder mit der Einbaublende schön in einen Küchenschrank integrieren. Der Primus benötigt einen 400 V Anschluss.

Die Arbeit mit einem Steinbackofen macht sehr viel Freude. Der helle und freundliche Backraum, die sanfte und kraftvolle Hitze der Steine sowie die hochwertigen Materialien lassen die Bäckerherzen höher schlagen. Die gilt ganz besonders für den Primus. Die Ofentüre klappt nach unten und erleichtert den Zugang zum großen Backraum. Darüber hinaus hat der Primus die größte Scheibe im Sortiment. Hier wird Backen und Kochen auch zum visuellen Erlebnis.



Technische Daten

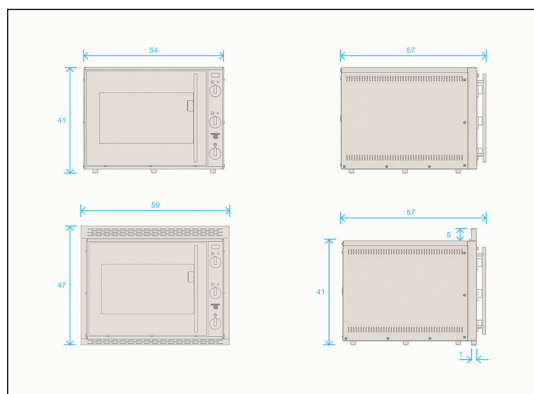
Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holzbackofeneffekt
Ausstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen 90 cm Einbauschränk (Nischenmaß Küchenschrank B X H: 86 x 47,5 cm)
Backraumhöhe	23 cm
Backfläche B x T	61 x 41 cm
Zeitschaltuhr	Digitale Timerfunktion
Stromanschluss	400 V / 4,5 kW
Gewicht	94 kg (103 kg mit Verpackung)
Ofenabmessungen B x T x H	84,8 x 58 x 45 cm
Anschlusskabel	2,5 m lang, CEE-16 A-Stecker
Temperaturbereich	50 bis 320° C, Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar

MONO

Elektro-Steinbackofen MONO - Kompakt und stark

Mit seiner Backfläche von 70 x 70 cm ist dieser Ofen ideal für mittlere bis größere Haushalte oder den kleinen Gastronomiebetrieb. Er bietet Platz für 9 Brote à 1 kg oder 8 große Pizzen oder 8 Hefezöpfe oder 6 Springformen oder Fleisch für bis zu 30 Personen – dem Backfest steht nichts mehr im Wege! Für den Dauereinsatz beim Pizzabäcker auch mit einer Backtemperatur bis 500° C erhältlich.

Der INO ist auch mit einem extra stabilen Fußgestell erhältlich. Gerne beraten wir Sie dazu.



Technische Daten

Backraumhöhe	23 cm
Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holzbackofeneffekt
Backfläche B x T	37,5 x 41 cm
Zeitschaltuhr	Vorwahluhr bis 14 Stunden
Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen Einbauschrank (Nischenmaß Küchenschrank B x H: 56 x 45 cm)
Gewicht	57 kg (67 kg mit Verpackung)
Ofenabmessungen B x T x H	54,5 x 57 x 41,2 cm
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm ² mit Schukostecker, CE-16 A
Anschlusswert	230 V / 3,0 kW
Temperaturbereich	50 bis 320° C, Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar

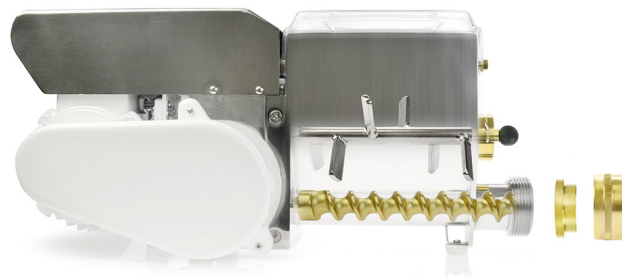
PN 100



Ideal für Familie und Gastronomie

Bei diesem Gerät wird Leistung und Funktionalität groß geschrieben. Die PN 100 ist mit der bewährten Technik unserer robusten Maschinen ausgestattet. Sie ist bestens geeignet für das einfache und zeitsparende Zubereiten frischer Teigwaren. Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Dosierbecher geben Sie die Zutaten (max. 1000 g Mehl oder Grieß) der gewünschten Teigart in die Maschine.

In wenigen Minuten knetet die Maschine mehr als 1400 g frischen Teig fix und fertig zur weiteren Verarbeitung. Anschließend einfach die gewünschte Nudelmatrix einsetzen und auspressen. Die so hergestellte Pasta kann sofort abgekocht (etwa die halbe Kochdauer einer getrockneten Nudel) oder auch zur Bevorratung getrocknet werden. Die perfekte Maschine für Familien, Pastafans oder kleine Gastronomiebetriebe – denn selbst zubereitete Pasta ist ein wahrer Genuss.



Im Lieferumfang enthalten:

- Matrize Spaghetti Nr. 5
- Blindmatrize
- Messbecher
- Reinigungsbürste

Technische Daten

Fassungsvermögen	1 kg Mehl/Grieß ergibt 1,4 kg Nudeln
Leistung	ca. 3 kg/h (Nudeln)
Abmessungen B x T x H	6 x 54 x 25 cm
Antriebsleistung	0,37 kW, Industriemotor
Gewicht	22,5 kg
Matrizenumfang	Ø 59 mm
Anschlusswert	230 V
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm ² mit Schuko-stecker

Alpha 2G Anthrazit

Mehr Kapazität

Bei Teigknetmaschinen sollte man immer den eigenen Bedarf und die Ofengröße im Auge behalten. Die SP 15 KA, in bewährter Häussler Qualität, bietet eine ausgewogene Kapazität. Mit ihrem großen Schüsselvolumen knetet sie mühelos bis zu 13 kg Teig. Auch kleinste Mengen (ab 750 g Mehl) verarbeitet sie dank dem bewährten Centra-Spiralknetsystem zu bestem Teig. Als "typische Häussler" ist natürlich auch sie mit einem leistungsstarken Industriemotor und robustem Kettenantrieb ausgestattet. In der 230 V-Ausführung ist sie in den modernen Farben Weiß, Anthrazit und Weinrot erhältlich.

Bis zum Typ SP 40 KA ist der Teiggessel dank Bayonetverschluss leicht abnehmbar. Zusatz-Teiggessel sind ebenfalls im Online-Shop erhältlich.



Technische Daten

Fassungsvermögen bis zu	7,5 kg (13 kg Teig)
Fassungsvermögen Brote	10 Brote à 1 kg
Schüsselinhalt	18 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße BxTxH mit Rädern	34 x 65 x 71 cm
Stromanschluss	230 V oder 400 V
Gewicht	56 kg
Serienmäßig	Hochklappbarer Knetarm, Abnehmbare Teigschüssel, Zeitschaltuhr
Motorleistung	0,74 kW / 1 PS

SP 20

Die Universelle



Ob Kleingewerbe oder größerer Haushalt – mit dieser Maschine ist alles möglich. Platzsparend und dabei bis zu 18 kg Teig kneten – die SP 20 KA vereint beides. Selbst kleine Mengen ab 1 kg Mehl knetet dieses Universaltalent zu glattem Teig. Wie bei den meisten unserer Modelle ist auch hier der Knetarm zum Hochklappen und die Teigschüssel zum Abnehmen (bei der KA Variante).

Bis zum Typ SP 40 KA ist der Teigkessel dank Bayonettverschluss leicht abnehmbar. Zusatz-Teigkessel sind ebenfalls im Online-Shop erhältlich.

Vorteile im Überblick:

- Rund 30 Jahre Erfahrung im Teigknetmaschinenbau
- Laufende Qualitätskontrollen
- Modernste, stromsparende Technik
- Verwendung hochwertigster Materialien
- Lange Lebensdauer durch robuste Bauweise
- Pflegeleicht und bedienerfreundlich

Technische Daten

Fassungsvermögen bis zu	10 kg Mehl (18 kg Teig)
Fassungsvermögen Brote	14 Brote à 1 kg
Schüsselinhalt	24 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße BxTxH mit Rädern	38 x 77 x 80 cm
Stromanschluss	230 V oder 400 V
Serienmäßig	Hochklappbarer Knetarm, Abnehmbare Teigschüssel, Zeitschaltuhr
Gewicht	83 kg
Motorleistung	1,11 kW / 1,5 PS