



# Wolfshöher TONWERKE

Die Schamotte Spezialisten



# Wolfshöher TONWERKE

Neue Backofen-Bausätze

# Neue Backofen-Bausätze

- Backöfen sind im Trend
- Handwerklicher Backofenbau
- Neue Backofen-Bausätze
- Gewinnspiel

## Backöfen sind im Trend

Backöfen für Privatpersonen, die Gastronomie, Vereine oder Dorfgemeinden sind beliebter denn je.

Lebensmittel Selbermachen ist unvergleichlich lecker und macht, vor allem in der Gemeinschaft, besonders Spaß! Ein Dorfbackofen schafft dafür die notwendige Infrastruktur.



Google Trends

Vergleichen



**Pizzaofen**  
Suchbegriff

**Holzbackofen**  
Suchbegriff

+ Vergleich hinzufügen

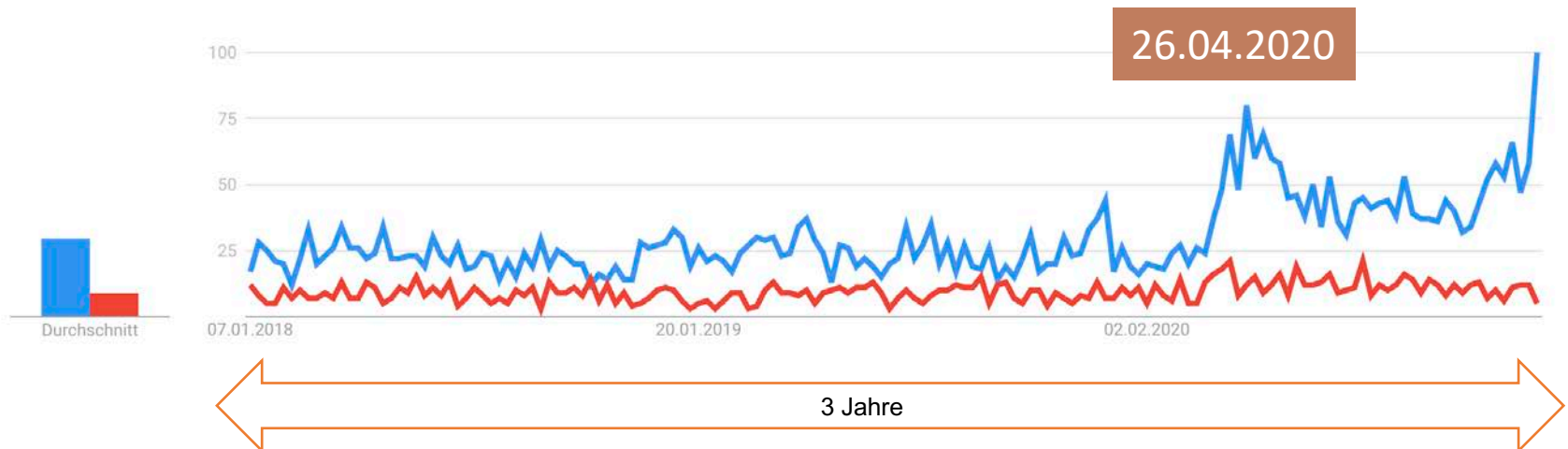
Deutschland

01.01.18 bis 31.12.20

Alle Kategorien

Websuche

Interesse im zeitlichen Verlauf



## Dorfbacköfen Schulungen 2020

- 131 Teilnehmer bei den Präsenz-Veranstaltungen



## Dorfbacköfen Webinare 2020

- 119 Teilnehmer bei den Webinaren

edudip Mach Dorfbacköfen zu deiner Spezialität

### Leitfaden für den Bau von Holzbacköfen

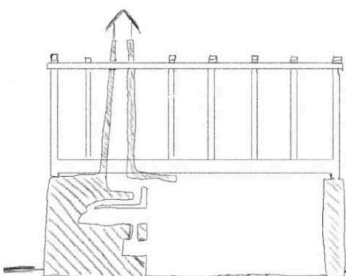
## 1. Planungsphase – 1.1. Kundenwünsche

#### Nebenräume

Auch die Integration von Vor- und Nebenräumen sollte bei der Planung angesprochen werden.

Ein Vorraum bietet Wetterschutz und Ablageflächen. Ein angeschlossener Küchenraum erleichtert das Vorbereiten der Speisen.

Wird das Backhaus vermehrt für Veranstaltungen genutzt, ist eine Integration von Sanitäranlagen anzudenken.





8:20 / 1:44:32



Chat

**JP** Judith Prisse  
Werden diese Videos etc. online gestellt?

**AS** Achim Syndikus  
MODERATOR  
Alle Videos sind auf unserem Youtube Kanal

**JP** Judith Prisse  
Danke

**AS** Achim Syndikus  
MODERATOR  
Die Aufzeichnung des Webinar sowie alle Folien gibt es im Nachgang als Mail

**RG** Rainer GmbH  
Uuuuuups - zu Ende?

**JP** Judith Prisse  
Er ist weg...  
... und schon wieder da

**OP** Oliver Pol  
Da isser wieder

**ES** Eva Schürig  
Der Film läuft im Hintergrund  
Bitte den Film stoppen

**SZ** Sven-Lothar Zeitmann  
Könnt ihr den film ausmachen? bitte  
Nur der ton  
Danke

**OP** Oliver Pol  
Danke

**PP** Peter Persch  
Pierre Habbeck

# Backöfen sind im Trend

Google Trends Erkunden

● Brot backen  
Suchbegriff

+ Vergleichen

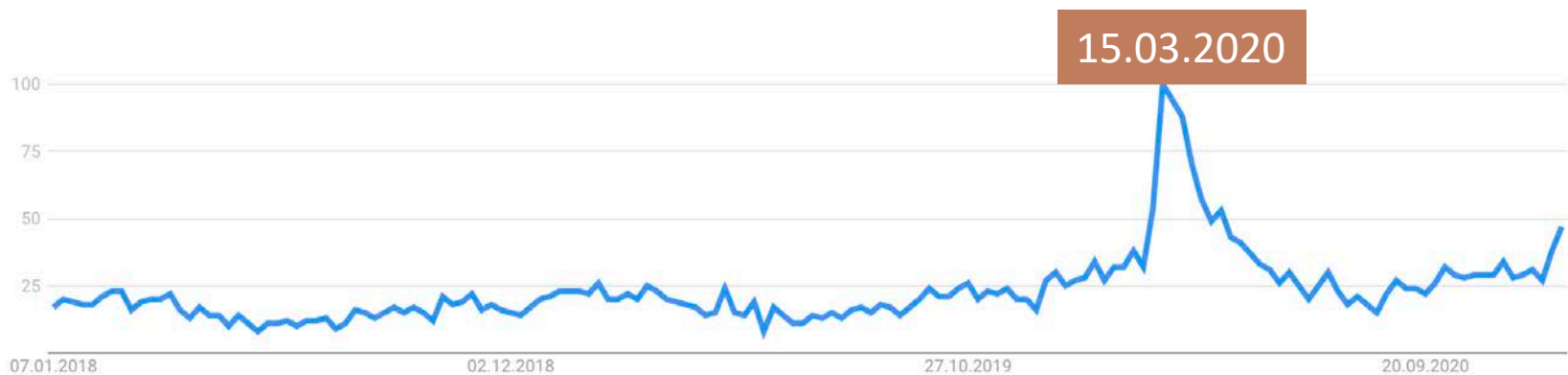
Deutschland ▼

01.01.18 bis 31.12.20 ▼

Alle Kategorien ▼

Websuche ▼

Interesse im zeitlichen Verlauf ⓘ



Zurück zur Natur

Lebensmittel genießen





## Handwerklicher Backofenbau

Sie möchten Ihre Kompetenzen  
und Ihren Horizont um diese  
Nische erweitern?

Dann sprechen Sie uns  
gerne an.

## Der Ofenbauer ist auch Backofenbauer

Der Ofenbauer ist der  
Fachmann für den hand-  
werklichen Backofenbau.

Die Wolfshöher Tonwerke  
unterstützen dies mit  
Planungshilfen und  
Schulungsunterlagen.

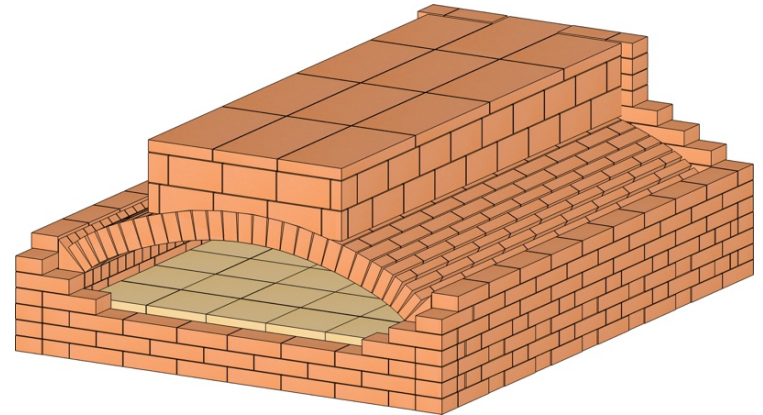


Bild: Backofenbau Gebhard

## Planungshilfe Tunnelofen COMMUNIS

### Brotbackofen mit Segmentbogen

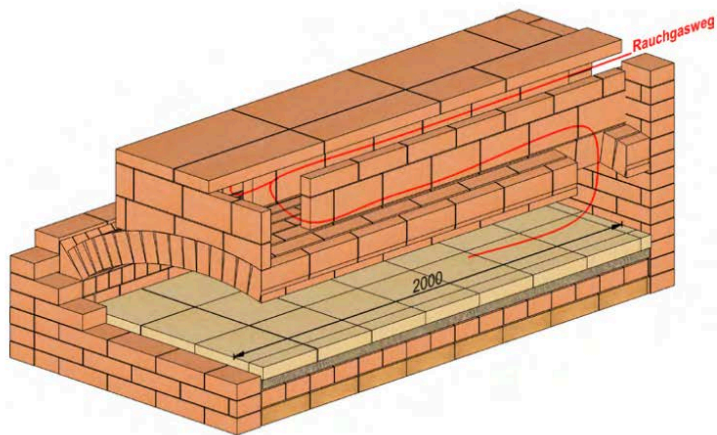
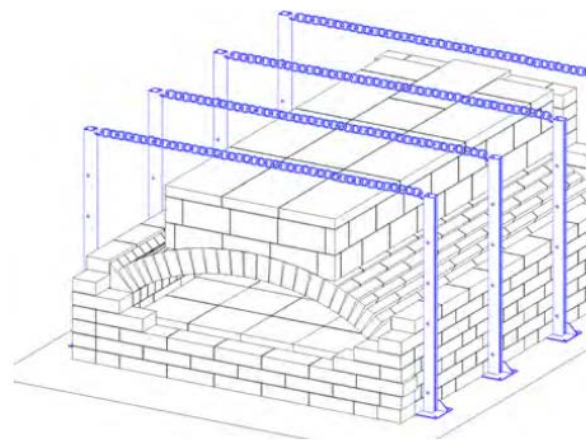
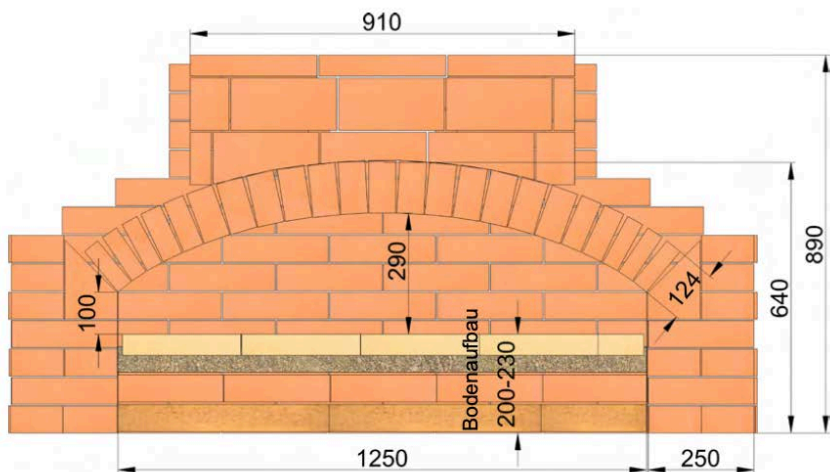
Klassischer Brotbackofen mit 2 liegenden Zügen nach vorne. Zusätzlich: vorderer Abzug zum Pizzabacken. Wandstärke 12,5 cm



Größe	S	M	L	XL
Backraum Breite x Tiefe in cm	125 x 200	150 x 225	175 x 250	200 x 275
Backfläche in m <sup>2</sup>	2,5	3,4	4,4	5,5
Brote*	25	40	50	65
Gewicht Schamotte in Tonnen	2,7	3,3	4,0	4,7

\* Brot mit 1,5 kg und 25 cm Durchmesser. Backzeit ca. 60 Minuten

## Planungshilfe Tunnelofen COMMUNIS



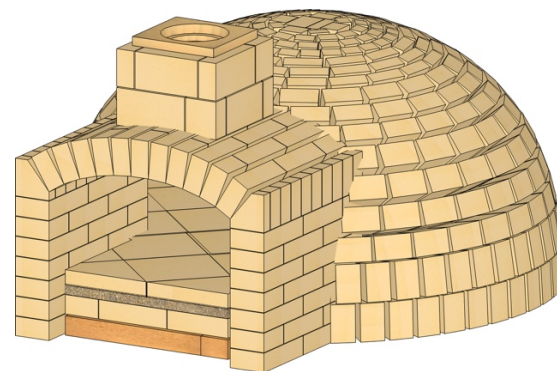
Schulungsunterlagen

Download

## Backofen-Bausatz Pizzakuppel ITALICUS

### Pizzaofen mit Kuppelgewölbe

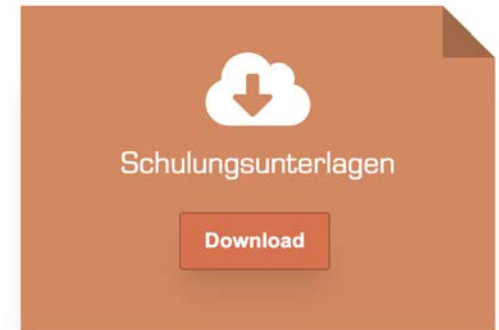
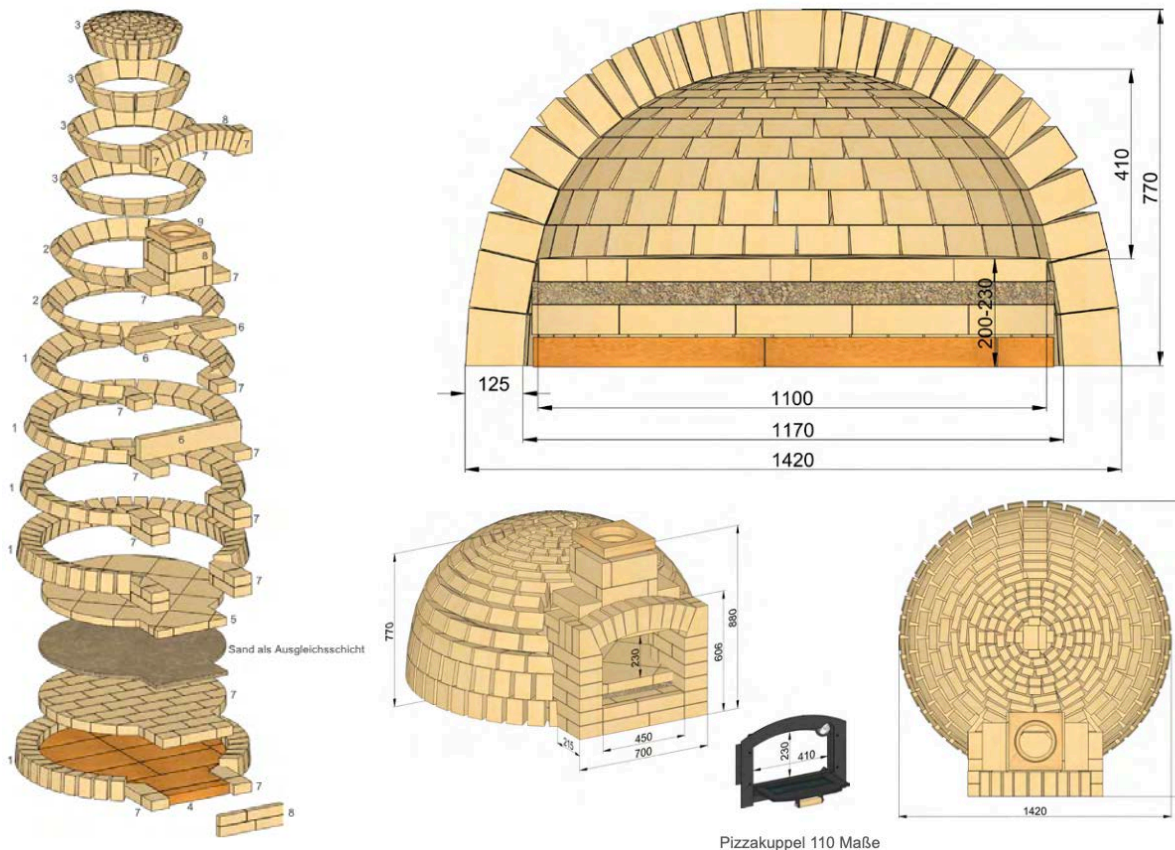
Klassischer Pizzaofen mit vorderem Abzug.  
Mit doppeltem Türsystem, um auch Brot damit zu  
backen. Wandstärke: 12,5 cm



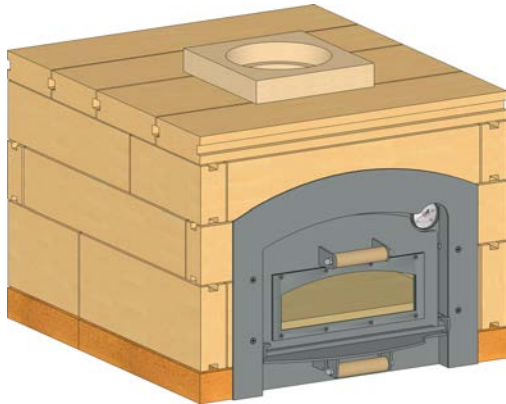
Größe	S	M	L	XL
Backraum Durchmesser in cm	110	130	160	190
Backfläche in m <sup>2</sup>	0,9	1,3	2,0	2,8
Pizzen*	6	10	16	22
Gewicht Schamotte in Tonnen	1,2	1,5	2,1	2,6

\* Pizza mit 30 cm Durchmesser. Bei durchgängiger Befeuerung ca. alle 5 Minuten neu zu Beladen.

## Backofen-Bausatz Pizzakuppel ITALICUS







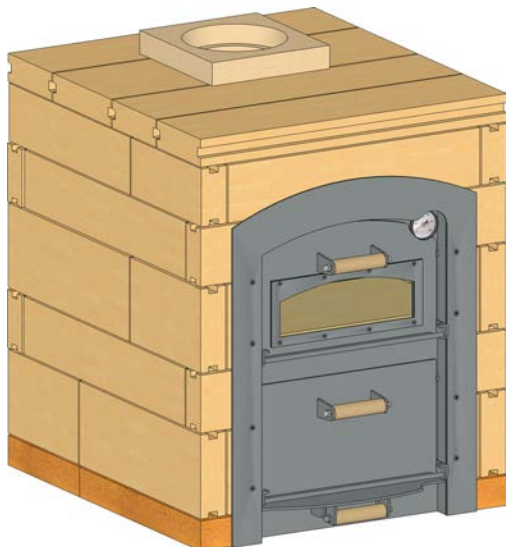
## Backofen-Bausätze

Ab dem 01.07.2021:

- **REMUS**
- **REMUS Duo**

Ersetzt die Backofenbausätze:

- Markgräfler
- KaBOB
- KaBOB N+F





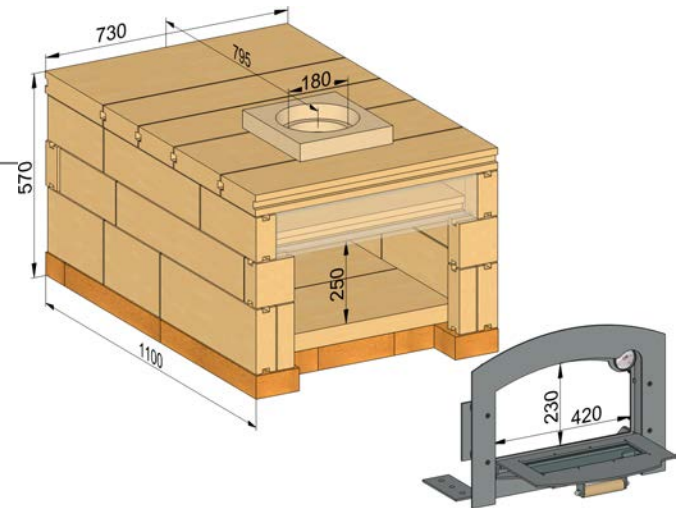
## Optimale Konstruktion

- REMUS und REMUS Duo sind **kompakt konstruiert.**
- Sie zeichnen sich durch ein **optimales Verhältnis von Speichermasse zu Brennstoff und Backfläche** aus.
- Geeignet für die **schnelle Montage beim Kunden durch den Fachbetrieb.**
- Oder als **Handelsware für den Verkauf an den Selberbauer.**

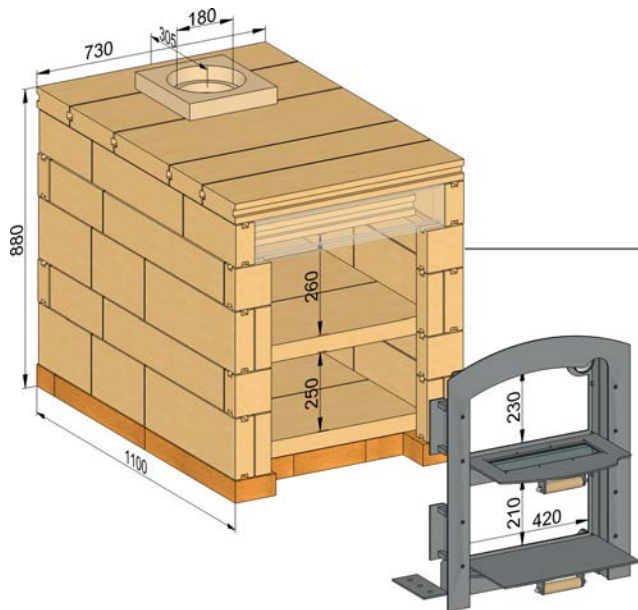


## 2 Modelle

**REMUS**  
Eingeschossiger  
Backofen



**REMUS Duo**  
Doppelgeschossiger  
Backofen

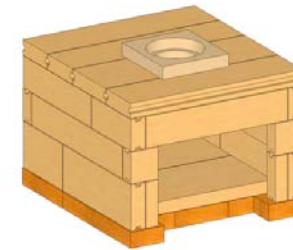


## Backflächen-Größe flexibel erweiterbar

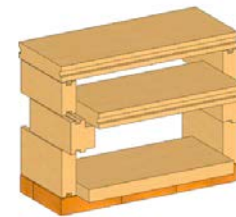
Das Ausgangsmodell hat eine  
Backflächen-Größe von **60 x 60 cm**.

Mit der zusätzlich erhältlichen  
Erweiterung kann die Tiefe bei Bedarf  
auf **90 oder 120 cm** verlängert werden.

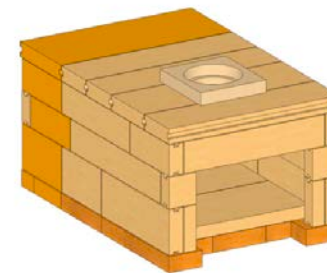
- Für die Erweiterung auf  
90 cm (REMUS 6090) wird  
ein Erweiterungsset benötigt;
- für die Erweiterung auf  
120 cm (REMUS 60120)  
zwei der Sets.



REMUS 6060



REMUS Erweiterung 6030



REMUS 6090

Fexibel  
erweiterbare  
Backfläche!

## Die Backflächen



### REMUS

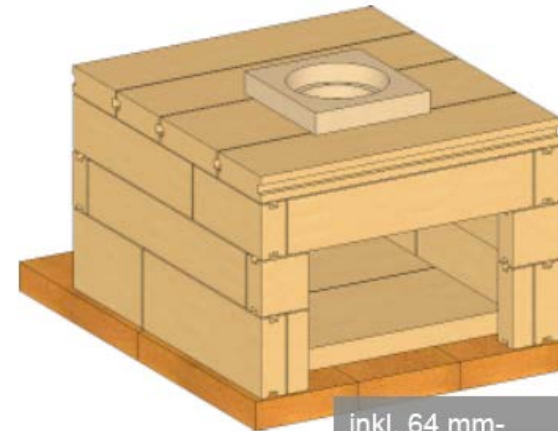
Backfläche in mm	Holzmenge in kg	Brotlaibe (1kg)	Pizzen Ø 28 cm
600 x 600	7-8	4-5	2-3
600 x 900	9-10	6-8	5-6
600 x 1.200	11-12	10-12	7-8

### REMUS Duo

600 x 600 + 600 x 500	9-10	8-9	4-5
600 x 900 + 600 x 800	11-12	12-14	10-11
600 x 1.200 + 600 x 1.100	13-14	20-22	14-15

## REMUS und REMUS Duo Der Lieferumfang

- **Schamottesatz** mit **Backofenboden** und **Rauchrohraufnahme**
- hochwertige **Backofentür** mit **Sichtscheibe** (WBT42)
- **Bimetall-Zeigerthermometer**
- ein Sack **Mörtel Universal Plus**
- die **Wanddämmung** Prowolf (2 x 40 mm) und der entsprechende **Kleber** Didotect

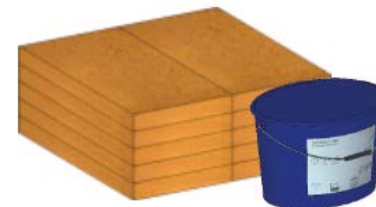


Artikel 8108

inkl. 64 mm-  
Bodendämmung



Artikel 3194

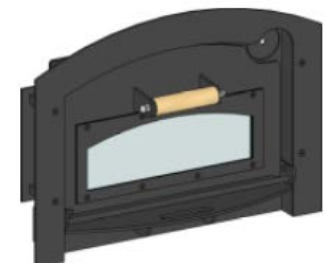


Artikel 2427

Artikel 2861



Artikel 5121

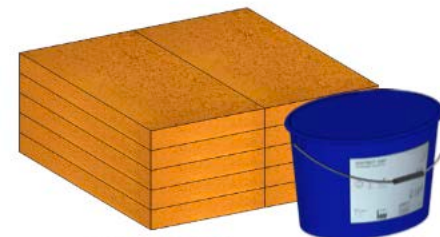
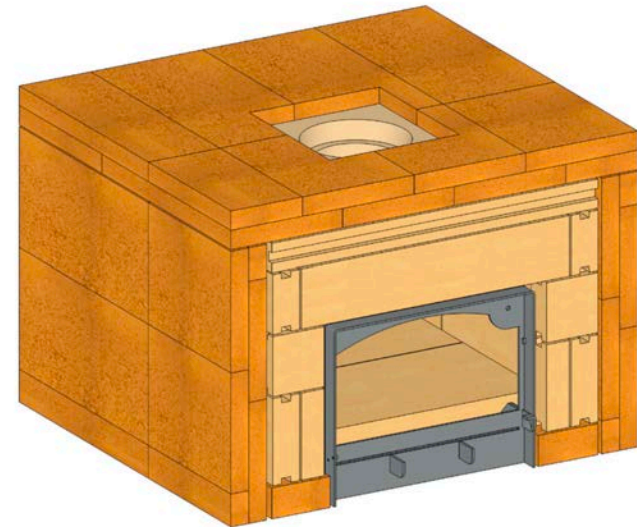


Artikel 5679

## REMUS und REMUS Duo Alternatives Dämm-Material

Alternativ zu den den Wärmedämmplatten **Prowolf** können Sie auch folgende Materialien zur Dämmung der Flächen verwenden:

- **Keramikfaser**
- **Steinwolle**
- **Perlite**



Artikel 2427

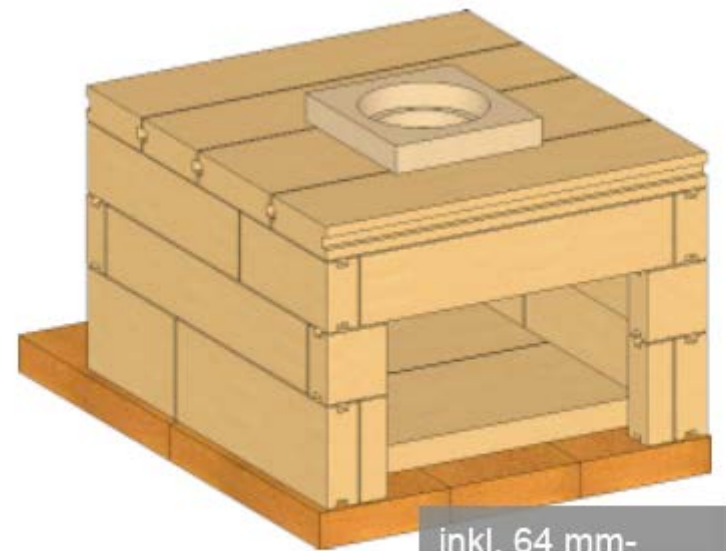
Artikel 2861

## REMUS und REMUS Duo Der Schamottesatz

Die Bausätze bestehen aus unseren altbewährten **Doppelnutplatten**, was den **Aufbau einfach und schnell** gestaltet.

Die Schamotteplatten und -steine in diesen Bausätzen sind **50 und 60 mm dick** und bereits **passgenau vorgefertigt**. Somit ist **kein Zuschnitt oder Bohren** notwendig.

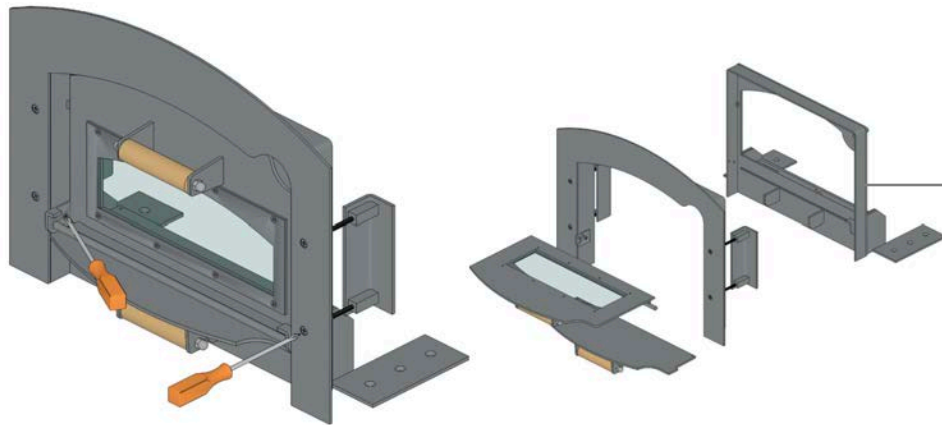
Nur die Dämmplatten müssen zugeschnitten werden, weil sie an den individuell geplanten Backofen mit seiner Außenhülle angepasst werden müssen.



Artikel 8108

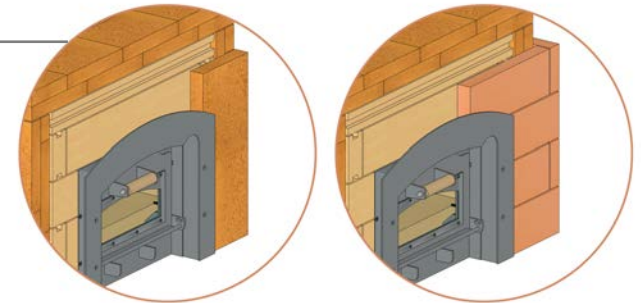
inkl. 64 mm-  
Bodendämmung

## REMUS und REMUS Duo Die Backofentür



Die im Set beinhaltete  
**Backofentür (WBT42)**  
hat eine **Sichtscheibe** und ein  
**Bimetall-Zeigerthermometer**.

Sie ermöglicht eine  
**Frontdämmung in 40 mm Stärke**  
oder eine **gemauerte Außenhülle**  
in **40 mm Stärke**.





## REMUS und REMUS Duo Die Preise

Artikelnummer	Produktbezeichnung (l x b x h)	Gewicht kg/St.	St./ Palette	Preis €/St.
RB6060	Set REMUS Tunnelbackofen 6060 WKS	418,86	1	1.666,00
RB6090	Set REMUS Tunnelbackofen 6090 WKS	572,38	1	1.965,00
RB60120	Set REMUS Tunnelbackofen 60120 WKS	725,90	1	2.264,00
RDB6060	Set REMUS DUO Tunnelbackofen 6060 WKS	579,50	1	2.469,00
RDB6090	Set REMUS DUO Tunnelbackofen 6090 WKS	753,53	1	2.845,00
RDB60120	Set REMUS DUO Tunnelbackofen 60120 WKS	927,56	1	3.221,00

Preise zzgl. MwSt.

Gültigkeit: 01.07.2021-30.06.2022

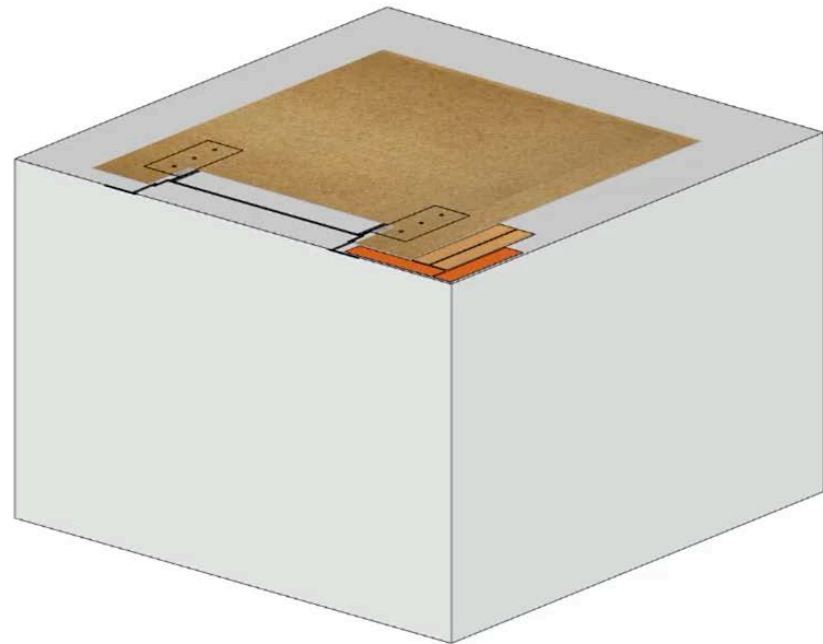
## Zusätzlich benötigt

- Ein stabiler Sockel
- Karamikfaser oder Dichtschnur zur Abdichtung zwischen Schamotte und Metalltüre
- Außenverkleidung, Ummauerung und Dach
- Rauchgasklappe
- Schornstein und -anschluss



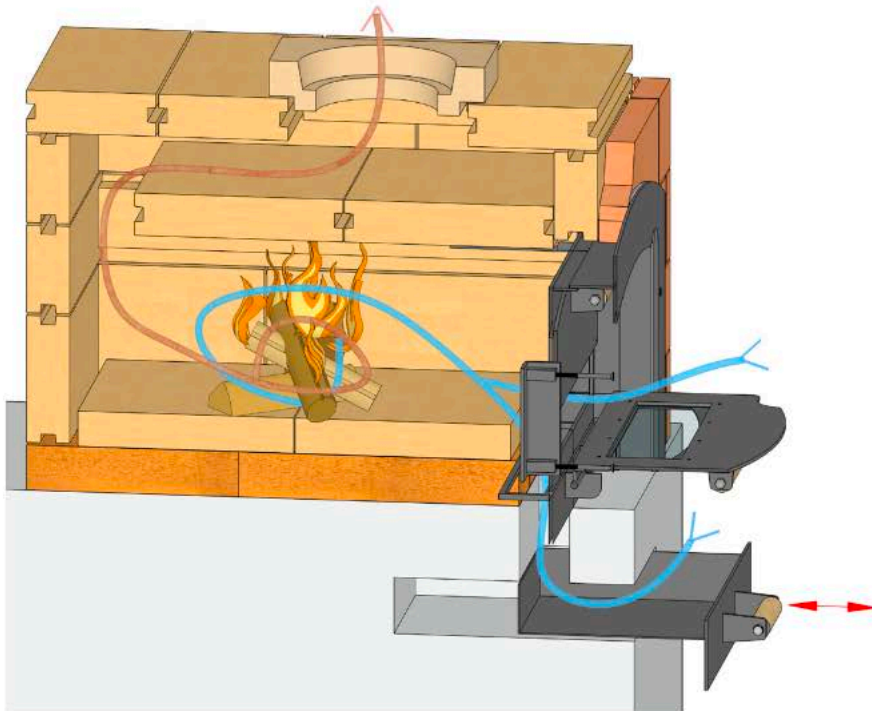
Artikel 2349

## AufbausCHRitte

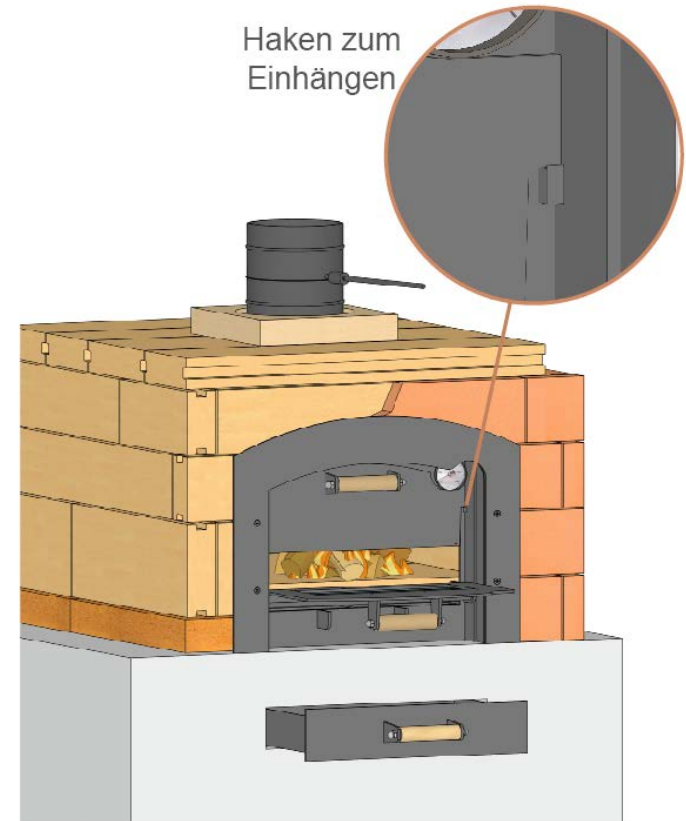


[Link zum Video](#)

## Feuerung



Luft- und Abgasführung im Backofen REMUS



Verwendung des Luftleitbleches  
während des Abbrandes

## Gewinnspiel

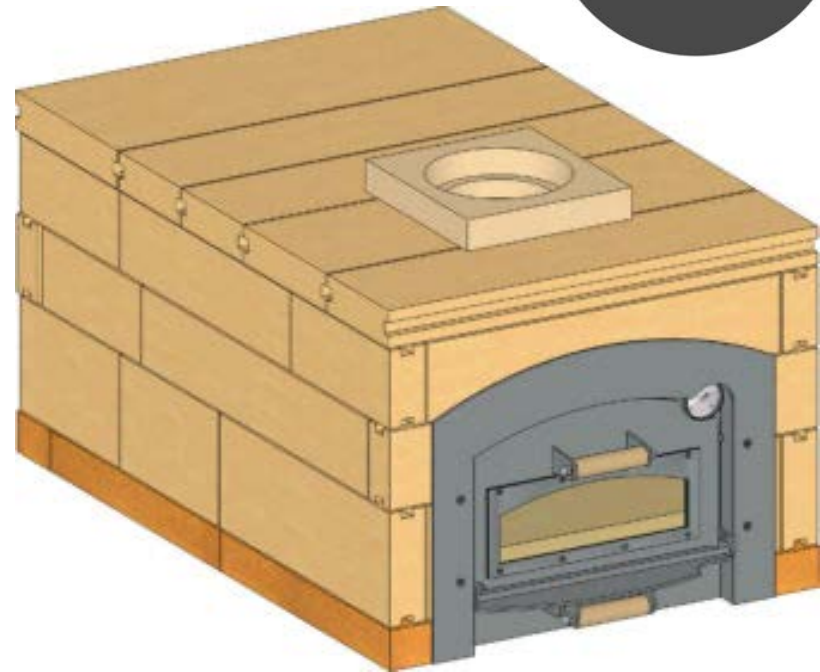
### Mitmachen & REMUS 6090 gewinnen!

Sie möchten einen der ersten REMUS 6090 gewinnen?

Dann machen Sie über folgendes Google-Formular bei unserem Gewinnspiel mit:

[>> zum Gewinnspiel](#)

Ihr Gewinn:  
**REMUS  
6090**

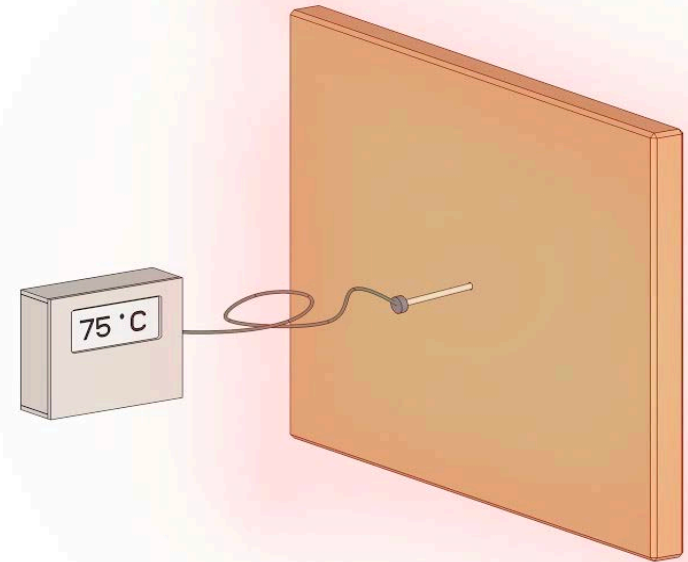


## Gewinnspiel-Frage

Wir haben unseren Pizzastein  
400 x 300 x 25 mm (Artikel 8044 | 5,7 kg)  
im Labor-Ofen auf 200 °C erhitzt und  
anschließend die Temperaturabnahme  
der freistehenden Platte (so wie in der  
Abb. zu sehen, mittig im Material)  
gemessen.

**Was schätzen Sie?**

**Wie lange dauerte es bis die Platte auf  
Umgebungstemperatur von 21,5 °C  
abgekühlt war?**



- 2 Stunden
- 3 Stunden und 25 Minuten
- 4 Stunden
- 5 Stunden und 10 Minuten

[>> zum Gewinnspiel](#)

Jetzt  
anmelden  
und dabei  
sein!



Auch 2021 wollen wir Ihnen wieder kostenlose Schulungen anbieten:

## Das Thema: **Backöfen aus Schamotte**

Mehr Infos zu den **Terminen** und **Inhalten** finden Sie unter:

[wolfshoehe.de/schulungen-2021](https://wolfshoehe.de/schulungen-2021)



Wolfshöher  
TONWERKE

VIELEN DANK

Mehr Infos finden Sie unter  
[wolfshoehe.de](http://wolfshoehe.de)