



Срок действия: 01.07.2020 – 30.06.2021

Ассортимент

Пекарные печи

2020/21

Печной шамот от заводов
Вольфсхойер Тонверке:

Из рук мастеров в руки мастера.

Мы – специалисты в области шамота: на протяжении более 160 лет нашей основной задачей было производство огнеупорного шамота высочайшего качества, чтобы предоставить Вам продуманные практические решения.

Печной шамот, керамические трубы для удаления дымовых газов или фасонные камни для топок – с нами Вы в надежных руках.

Шамот – это натуральный материал, обожженный в соответствии с технологическими принципами чистого производства компании Вольфсхойер: мы используем только глину, воду и обожженную глину, и ничего больше. Тем не менее, производство печного шамота является сложным и дорогостоящим процессом. Требуется не менее 14 дней, чтобы подготовить исходное сырье, перемешать его и правильно хранить, затем формовать, сушить, обжигать в печи и окончательно проверить готовое изделие.

Желаемые свойства материала достигаются благодаря выбору подходящих типов глин и их перемешиванию в определенных соотношениях.

Мы придаем большое значение тому, чтобы наш печной шамот имел оптимальные термические и механические свойства, отвечающие его сфере применения. Благодаря круглосуточному контролю производства в собственной лаборатории мы всегда гарантируем высокое качество.



Каролин Кюгель & Аксель Вольф
Генеральные директора Wolfshöher Tonwerke GmbH & Co. KG





Содержание

13–19

Комплекты пекарных печей «Маркгрефлер»

21–31

Комплекты пекарных печей KaBOB

33–37

Комплекты купольных пекарных печей

39–43

Плиты свода и камни пекарной печи

Сферы нашей деятельности

7

Поверхности нашего шамота

8

Марки печного шамота

9

Контакты

10–11

Общие условия поставок и продаж

53–58

ПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ

Почему печной шамот?

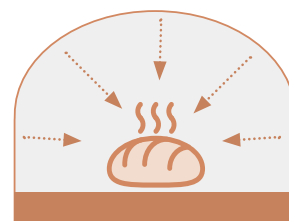
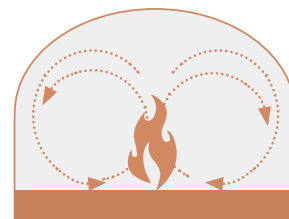
Готовить различные блюда и выпекать хлеб на шамотных поверхностях – это один из древнейших методов – и до сих пор один из самых популярных. И это правильно!

Печной шамот обладает высокой пористостью. Он впитывает влагу и затем возвращает ее обратно в тесто. Это создает хрустящую корочку и мягкую пышную сердцевину – просто мечта! Именно поэтому пекарные печи из печного шамота так популярны в сфере общественного питания. Но свою мечту о пекарной печи в частном доме любой из Вас может легко и свободно осуществить с помощью наших комплектов пекарных печей. Благодаря соединениям элементов паз-гребень гарантируется простота монтажа и сокращение сроков строительства. В то же время Вы получаете наибольшую гибкость в выборе подходящего решения. Наши пекарные печи могут быть полностью адаптированы ко всем индивидуальным потребностям и пожеланиям заказчика. Выбор размера печи и её внешней отделки остаётся за Вами.



Эргономичность печной топки.

Геометрия печной топки в наших печах оптимально продумана. В сводчатой топке выпечка происходит равномерно под воздействием лучистого тепла. Нагретый воздух начинает циркулировать и нагревает всю топку. Камни накапливают тепло и через некоторое время излучают его внутрь. Наилучшие результаты выпечки достигаются при правильном нагреве плит пода. Наш высококачественный печной шамот не поддается разрушению от частых изменений температуры в течение длительного срока службы.



>> Процесс производства



Добыча сырья



Подготовка исходной массы



Формование



Сушка



Сферы нашей деятельности

Пекарные печи

Лучшие результаты выпечки достигаются в печи из печного шамота. Высокая пористость материала обеспечивает выпечке хрустящую корочку с пышной сердцевиной. Наши индивидуально подбираемые комплекты включают в себя не только готовые к укладке шамотные камни и сводчатые плиты, но также смесь и базовую изоляцию, и могут использоваться как в коммерческих, так и в частных печах.

Фасонные камни

Для производителей печных и каминных топок, а также готовых печей мы производим шамотные камни индивидуального изготовления. Благодаря нашему опыту мы можем уже на стадии проектирования предложить оптимальные решения.

Печной шамот

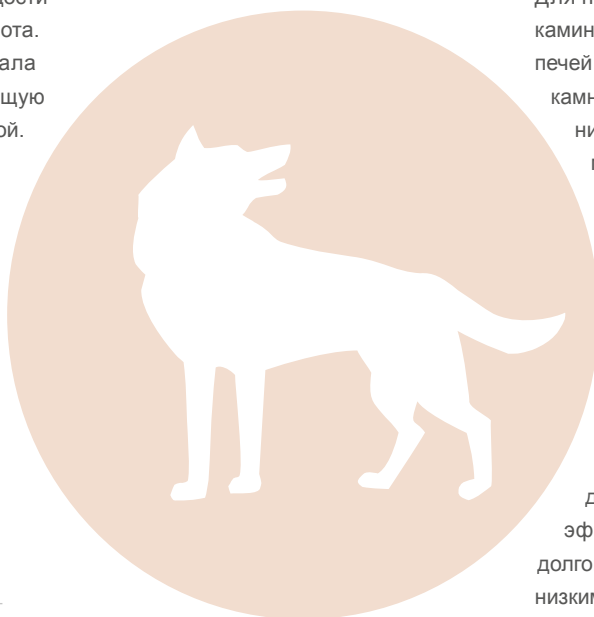
Печной шамот делает печь действительно хорошим, эффективным, безопасным, долговечным источником тепла с низким уровнем эмиссии вредных веществ. Никакой другой материал не отвечает требованиям к печам ручной сборки так хорошо, как печной шамот. Это в одинаковой мере относится к топке, каналам и внешней оболочке.

Дымовые трубы

Наши керамические трубы из шамота обеспечивают максимальную гибкость при выборе топлива и источника тепла, а также наилучшее качество и долговечность. Возможности варьируются от индивидуального использования в сухом и влажном режимах работы со всеми видами топлива до применения в системах LAS.

Теплоаккумулирующие печи

Высококачественная теплоаккумулирующая печь из печного шамота не должна быть трудоемкой и дорогой. Мы подготовили для Вас комплекты подовых печей в виде готовых модулей, что позволит Вам получить эффективную и долговечную компактную печь в приемлемые сроки и без лишних затрат.

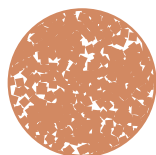


Обжиг

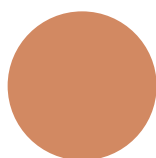
Обработка и контроль



Внешняя поверхность



шероховатая



гладкая



допрессованная



В процессе производства изделия получают шероховатые (грани, которые обрезаются струной) и гладкие поверхности. Допрессованные изделия имеют все гладкие стороны.

Поверхность под штукатурку



Поверхность под
штукатурку



Мы предлагаем камни и плиты с профилем «ласточкин хвост»: наиболее функциональный тип внешней поверхности для оптимального схватывания с печной штукатуркой и печной смесью.



HBO+

HBO+ это наша стандартная марка печного шамота светло-красного цвета, которая получает свой характерный оттенок от сырья из нашего собственного карьера, расположенного рядом с заводом. Изделия этой марки применяются во всех частях кафельных печей – от топки и дымовых каналов до внешней оболочки.

Температура применения 1.200 °C

Плотность 1,9 кг/дм³



WKS

WKS – это печной шамот светло-жёлтого цвета, чьи технические характеристики сравнимы с нашим стандартным печным шамотом HBO+ и к тому же соответствуют Австрийским нормам Ö-Norm B8306.

Изделия марки WKS также могут быть использованы в любой части печи – от топки и каналов до внешней оболочки.

Температура применения 1.200 °C

Плотность 1,9 кг/дм³



HSM massiv

HSM – это красно-коричневый тяжелый шамот. Его технические свойства позволяют ему особенно хорошо аккумулировать тепло. В строительстве печей он подходит для использования в области дымовых каналов и внешней оболочки.

Температура применения 1.000 °C

Плотность 2,4 кг/дм³



HKE

HKE – это печной шамот желтого цвета. По своим техническим свойствам он относится к группе классических изделий из печного шамота для строительства печей. Во время производства изделия получают точные геометрические размеры и ровные грани. Применяются в любой части печи – от топки и каналов до внешней оболочки.

Температура применения 1.300 °C

Плотность 1,9 кг/дм³



Наши компетентные и целеустремленные сотрудники и их профессиональные знания всегда к Вашим услугам:



Каролин Кюгель
Генеральный директор



Аксель Вольф
Генеральный директор



Себастьян Гедон
Руководство продажами
ТЕЛЕФОН +49 (0)9153 92 62-20
EMAIL s.gedon@wolfshoehe.de



Хорст Киндерманн
Мастер по строительству кафельных печей
Менеджер по продажам Германия север
ТЕЛЕФОН +49 (0)175 26 47 638
EMAIL h.kindermann@wolfshoehe.de



Даниэль Райзингер
Мастер по строительству кафельных печей
Менеджер по продажам Германия восток
Руководитель обучения
ТЕЛЕФОН +49 (0)151 624 275 26
EMAIL d.reisinger@wolfshoehe.de



Ахим Синдикус
Печник
Менеджер Германия юг
ТЕЛЕФОН +49 (0)160 972 713 14
EMAIL a.syndikus@wolfshoehe.de



Рихард Шильхан
Печник
Менеджер по продажам Австрия & Южный Тироль
ТЕЛЕФОН +43 (0)664 21 12 850
EMAIL r.schilhan@wolfshoehe.de

Контакты



Др. Елена Быстрова
Глава Представительства Москва
ТЕЛЕФОН +7 495 784 77 91
EMAIL e.bystrova@wolfshoehe.ru

Прибалтика
Россия
Беларусь
Украина
Евразия



Дмитрий Старостин
Руководитель проекта Москва
ТЕЛЕФОН +7 495 784 77 91
EMAIL d.starostin@wolfshoehe.ru

Прибалтика
Россия
Беларусь
Украина
Евразия



Артур Кочимский
Менеджер по продажам Польша
ТЕЛЕФОН +48 (0)607 30 59 62
EMAIL artur.kocimski@wp.pl



Андреас Грюн
Руководитель продаж
ТЕЛЕФОН +49 (0)9153 92 62-13
EMAIL a.gruen@wolfshoehe.de



Сабине Либиг
Обработка заказов
ТЕЛЕФОН +49 (0)9153 92 62-0
EMAIL verkauf@wolfshoehe.de



Ренате Майер
Обработка заказов
ТЕЛЕФОН +49 (0)9153 92 62-0
EMAIL verkauf@wolfshoehe.de



Силке Вольфгрубер
Обработка заказов
ТЕЛЕФОН +49 (0)9153 92 62-0
EMAIL verkauf@wolfshoehe.de



Грит Мюльмайстер
Продукт менеджмент
ТЕЛЕФОН +49 (0)9153 92 62-635
EMAIL g.muehlmeister@wolfshoehe.de







Комплекты пекарных печей «Маркгрефлер»

Комплекты пекарных печей 60 90	16
Комплекты пекарных печей 120 150	17
Комплекты пекарных печей 180	18

Комплекты пекарных печей «Маркгрефлер»

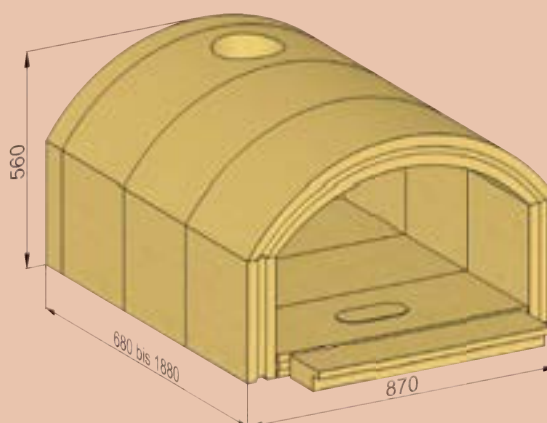


Комплекты пекарных печей «Маркгрефлер»

Наша пекарная печь Маркгрефлер представляет собой дровяную печь со сводчатым перекрытием и боковыми стенками из фасонных камней с пазом и гребнем. Плиты пода толщиной 60 мм. В передней плите пода предусмотрено отверстие для удаления золы. Боковые, задние камни и плиты перекрытия имеют толщину 80 мм. В одной из плит свода выполнено отверстие диаметром 180 мм для отвода дымовых газов. Комплект включает в себя патрубок для подключения к дымовой трубе с запорным клапаном, а также высококачественную чугунную печную дверцу (марки Киршгартен от фирмы Brunner) с биметаллическим термометром.

Описание:

В зависимости от количества боковых камней и плит свода комплекты печей «Маркгрефлер» могут иметь следующие размеры поверхности для выпечки.



Размеры пекарной печи «Маркгрефлер»

Поверхность выпечки в мм	Количество дров в кг	Количество хлеба (1 кг)	Пицца Ø 28 см
700 x 600	8-9	4-5	4
700 x 900	10-11	6-8	6
700 x 1.200	12-14	8-11	8
700 x 1.500	15-17	10-14	10
700 x 1.800	18-20	12-17	12



Комплекты пекарных печей «Маркгрефлер»



>>

Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
4716	Маркгрефлер 60 комплект шамота 700x600 мм НКЕ	256,70	1
4717	Маркгрефлер 90 комплект шамота 700x900 мм НКЕ	351,50	1
4718	Маркгрефлер 120 комплект шамота 700x1200 мм НКЕ	446,30	1
4719	Маркгрефлер 150 комплект шамота 700x1500 мм НКЕ	541,10	1
4720	Маркгрефлер 180 комплект шамота 700x1800 мм НКЕ	635,90	1
4704	Дверца „Киршгартен“ 740x740 мм, Маркгрефлер, чугун	48,40	1
4705	Патрубок дымовой трубы ø 180 мм с запорным клапаном, чугун	5,77	1
5121	Биметаллический термометр 0-500°C	0,50	500
5175	Плита свода N+F 870x300x80 мм, НКЕ	43,00	10
5176	Плита свода N+F 870x300x80 мм с отверстием, НКЕ	38,00	10
5494	Плита пода 700x300x60 мм с отверстием для золы, НКЕ	21,00	5
5495	Затвор для зольника 200x120x60 мм, НКЕ	2,00	5
5778	Камень пода 700x300x60 мм, НКЕ	23,00	10
5777	Камень боковой стены N+F 320x300x80 мм НКЕ	14,40	20
5776	Задняя стена N+F нижняя 870x320x80 мм НКЕ	41,80	10
5775	Верх задней стенки свода N+F 870x230x80 мм НКЕ	21,80	10
5896	Плита пода передняя 650x140x60 мм НКЕ	8,50	5



НКЕ

Дверца пекарной печи:



Дверца пекарной печи „Киршгартен“

Комплекты пекарных печей «Маркгрефлер»

Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплекты купольных пекарных печей

Сводчатые камни и плиты пекарных печей



Комплекты пекарных печей «Маркгрефлер»

Комплекты пекарных печей 60 | 90



HKE

Комплект	Комплект пекарной печи Маркгрефлер 60		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
M60	Комплект Маркгрефлер 60	311,37	1
4716	Маркгрефлер 60 комплект шамота 700x600 мм HKE		
4704	Дверца „Кишгартен“ 740x740 мм, Маркгрефлер, чугун		
4705	Патрубок дымовой трубы ø 180 мм с запорным клапаном, чугун		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		



Артикул 4716



Артикул 4704



Артикул 4705



Артикул 5121

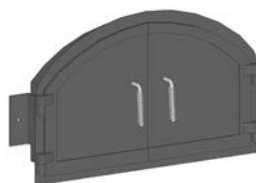


HKE

Комплект	Комплект пекарной печи Маркгрефлер 90		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
M90	Комплект Маркгрефлер 90	406,17	1
4717	Маркгрефлер 90 комплект шамота 700x900 мм HKE		
4704	Дверца „Кишгартен“ 740x740 мм, Маркгрефлер, чугун		
4705	Патрубок дымовой трубы ø 180 мм с запорным клапаном, чугун		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		



Артикул 4717



Артикул 4704



Артикул 4705



Артикул 5121

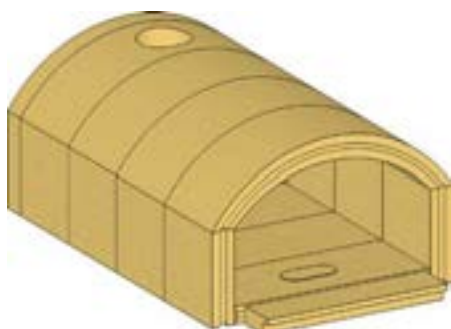
Комплекты пекарных печей «Маркгрефлер»

Комплекты пекарных печей 120 | 150



НКЕ

Комплект	Комплект пекарной печи Маркгрефлер 120		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
M120	Комплект Маркгрефлер 120	500,97	1
4718	Маркгрефлер 120 комплект шамота 700x1200 мм НКЕ		
4704	Дверца „Киршгартен“ 740x740 мм, Маркгрефлер, чугун		
4705	Патрубок дымовой трубы ø 180 мм с запорным клапаном, чугун		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		



Артикул 4718



Артикул 4704



Артикул 4705

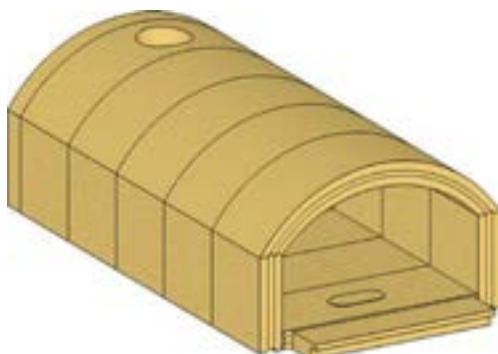


Артикул 5121

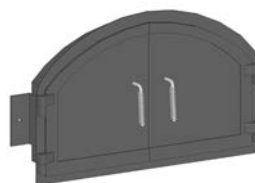


НКЕ

Комплект	Комплект пекарной печи Маркгрефлер 150		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
M150	Комплект Маркгрефлер 150	595,77	1
4719	Маркгрефлер 150 комплект шамота 700x1500 мм НКЕ		
4704	Дверца „Киршгартен“ 740x740 мм, Маркгрефлер, чугун		
4705	Патрубок дымовой трубы ø 180 мм с запорным клапаном, чугун		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		



Артикул 4719



Артикул 4704



Артикул 4705



Артикул 5121

>>

Комплекты пекарных печей «Маркгрефлер»

Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплекты купольных пекарных печей

Сводчатые камни и плиты пекарных печей



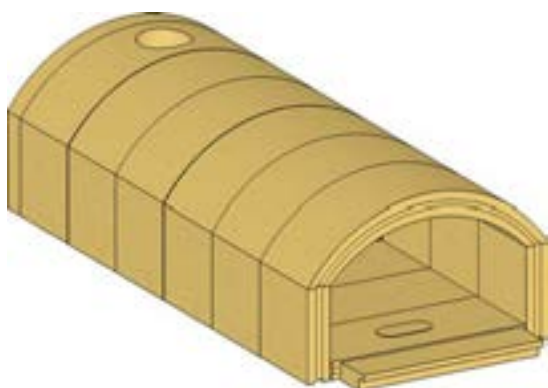
Комплекты пекарных печей «Маркгрефлер»

Комплекты пекарных печей 180



НКЕ

Комплект	Комплект пекарной печи Маркгрефлер 180		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
M180	Комплект Маркгрефлер 180	690,57	1
4720	Маркгрефлер 180 комплект шамота 700x1800 мм НКЕ		
4704	Дверца „Киршгартен“ 740x740 мм, Маркгрефлер, чугун		
4705	Патрубок дымовой трубы ø 180 мм с запорным клапаном, чугун		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		



Артикул 4720



Артикул 4704



Артикул 4705



Артикул 5121

Рекомендация:

Что еще Вам потребуется, чтобы построить собственную пекарную печь?

- Стабильный, прочный цоколь для комфортной рабочей высоты
- Смесь. Мы рекомендуем универсальную смесь Универсал ПЛЮС
- Каждая пекарная печь должна иметь хорошую тепловую изоляцию для длительного сохранения тепла, а также для равномерного распределения и отдачи тепла.

Подробную инструкцию по монтажу Вы можете найти после регистрации в защищенном разделе нашего интернет-сайта: wolfshoehe.de/downloadbereich.



Комплекты пекарных печей «Маркгрефлер»



>>

Комплекты пекарных
печей «Маркгрефлер»

Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплекты купольных
пекарных печей

Сводчатые камни
и плиты пекарных печей







Комплекты пекарных печей KaBOB

Комплект пекарной печи 5070 N+F 6090 N+F	26
Комплект пекарной печи 60120 N+F 8090 N+F	27
Комплект пекарной печи 80120 N+F	28
Комплект пекарной печи 5072D N+F 50102D N+F	29
Комплект пекарной печи 6060 7260	30
Комплект пекарной печи 8460	31

Комплекты пекарных печей KaBOB



Комплекты пекарных печей KaBOB

Особенно большой выбор комплектов пекарных печей предлагает серия KaBOB. Вы можете выбрать печи с поверхностями выпечки разных размеров, а в некоторых случаях, при необходимости, даже увеличивать их по длине с помощью соответствующего готового набора элементов. В нашей программе поставок представлена также двухъярусная модель.

Шамотные плиты и камни в комплектах серии KaBOB имеют толщину от 50 до 64 мм. В комплект входит высококачественная стальная дверца пекарной печи (BT 42) с биметаллическим термометром, в качестве дополнительной опции можно выбрать дверцу со стеклом или с большим рабочим проемом (BT 60). В комплект моделей KaBOB N+F включена теплоизоляция стен и пола, а также плита с отверстием для отвода дымовых газов над топкой.

Особенное удовольствие любителям барбекю доставит двухъярусная пекарная печь KaBOB с опцией решетки для гриля, которая легко трансформирует двухъярусную пекарную печь в печь с грилем.

Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
5094	Пекарная печь KaBOB N+F 5070 комплект шамота 500x700 мм HKE	259,50	1
5099	Пекарная печь KaBOB N+F 6090 комплект шамота 600x900 мм HKE	384,50	1
5427	Пекарная печь KaBOB N+F 60120 комплект шамота 600x1200 мм HKE	459,50	1
5888	Пекарная печь KaBOB N+F 8090 комплект шамота 800x900 мм HKE	459,50	1
5889	Пекарная печь KaBOB N+F 80120 комплект шамота 800x1200 мм HKE	509,50	1
5934	Пекарная печь KaBOB N+F 5072D комплект шамота 500x720 мм HKE	429,50	1
5935	Пекарная печь KaBOB N+F 50102D комплект шамота 500x1020 мм HKE	560,00	1
5096	Пекарная печь KaBOB 6060 комплект шамота 600x600 мм HKE	214,50	1
5097	Пекарная печь KaBOB 7260 комплект шамота 720x600 мм HKE	259,50	1
5098	Пекарная печь KaBOB 8460 комплект шамота 840x600 мм HKE	284,50	1
5684	Комплект KaBOB 6030 для увеличения длины пекарной печи HKE	71,00	1
5685	Комплект KaBOB 7230 для увеличения длины пекарной печи HKE	79,90	1
5686	Комплект KaBOB 8460 для увеличения длины пекарной печи HKE	91,25	1
5248	Комплект решёток гриль для KaBOB N+F 5072	15,00	1





Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
5678	Стальная дверца BT 42 глухая, проём 420x265 мм	15,00	5
5679	Стальная дверца BT 42 со стеклом, проём 420x265 мм	15,00	5
5680	Стальная дверца BT 60 глухая, проём 600x310 мм	25,00	5
5681	Стальная дверца BT 60 со стеклом, проём 600x310 мм	25,00	5
5741	Стальная дверца BQ 42 со стеклом, прямоугольная, проём 420x265 мм	15,00	5
5929	Стальная дверца BT 42D двойная, проём 420x265 мм	30,00	1
5930	Стальная дверца BT 42D со стеклом, двойная, проём 420x265 мм	30,00	1
5121	Биметаллический термометр 0-500°C	0,50	500
5683	Ящик для сбора золы 430x290 мм	6,00	1



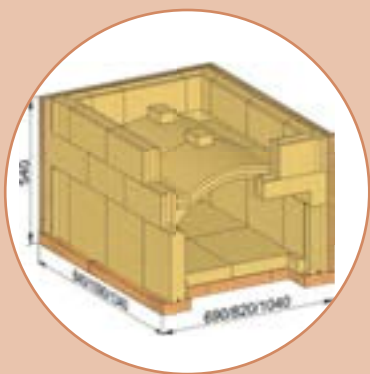
НKE

Различные сводчатые плиты:

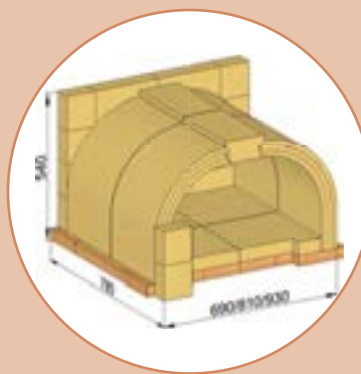
Эта серия пекарных печей состоит из моделей KaBOB N+F и KaBOB. Отличие между ними состоит в использовании двух разных типов плит свода.

В пекарных печах KaBOB N+F используются цельные плиты свода, которые образуют гладкий свод. Боковые, передние и задние стены, а также опорные камни свода печи выполнены из камней с пазом и гребнем.

Комплекты KaBOB построены из половинных сводчатых плит. Две сводчатые плиты образуют круглый свод, опирающийся на плиты основания. Для передней и задней стен используются камни формата кирпича. Благодаря среднему камню, устанавливаемому между двумя сводчатыми плитами, ширина пекарной камеры может варьироваться.



KaBOB N+F



KaBOB

Подробную инструкцию по монтажу Вы можете найти после регистрации в защищенном разделе нашего интернет-сайта: wolfshoehe.de/downloadbereich.



Комплекты пекарных печей KaBOB

Различные размеры поверхностей пекарных печей:

В зависимости от необходимого варианта можно выбрать комплект со следующими размерами рабочей поверхности пекарной печи.

Поверхность выпечки в мм	Количество дров в кг	Количество хлеба (1 кг)	Пиццы Ø 28 см
500 x 700	7-8	4-5	2-3
600 x 600	7-8	4-5	2-3
600 x 900	9-10	6-8	5-6
600 x 1.200	10-12	10-12	7-8
720 x 600	9-10	6-7	3-4
800 x 900	10-12	9-11	6-8
800 x 1.200	12-14	12-14	8-9
840 x 600	9-10	6-8	5-6

Наши дверцы:



Дверца пекарной печи
BT 42/BT 60 сталь



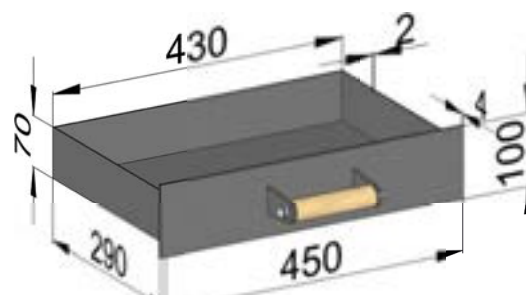
Дверца пекарной печи
BT 42/BT 60 со стеклом



Дверца пекарной печи
BQ 42 со стеклом, прямая



Комплект для увеличения глубины пекарной печи KaBOB

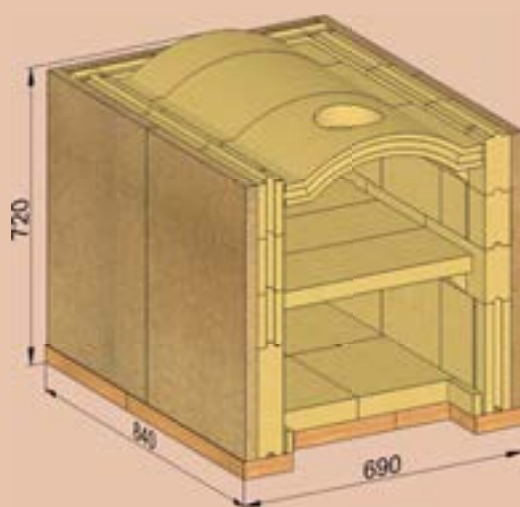


Ящик для золы



Модель с двойной дверцей:

КаВОВ N+F с двойной дверцей представляет собой двухъярусную дровяную печь. Расширенная поверхность для выпечки предлагает дополнительные возможности для удовольствия от выпечки на камне. Решетка для гриля дополняет предложение. Модель доступна в двух вариантах по глубине.



Артикул 5934



КаВОВ N+F 5072D Разрез двухъярусной печи с двойной дверцей



Двухъярусная печь с решеткой гриль Артикул 5248

>>



Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплект пекарной печи 5070 N+F | 6090 N+F



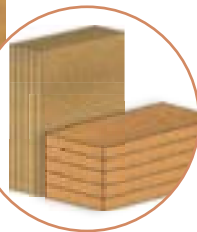
НКЕ

Комплект	Комплект пекарной печи КаВОВ 5070 N+F		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
K5070 N+F	Комплект КаВОВ 5070 N+F	300,00	1
5094	Пекарная печь КаВОВ N+F 5070 комплект шамота 500x700 мм НКЕ		
5678	Стальная дверца ВТ 42 глухая, проём 420x265 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3194	Универсал Плюс смесь керамическая мешок 25 кг		



Артикул 5094

включено:
30 мм изоляция стен,
40 мм изоляция пола



Артикул 3194



Артикул 5678
опционально артикул 5679
дверца со стеклом



Артикул 5121

Комплект	Комплект пекарной печи КаВОВ 6090 N+F		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
K6090 N+F	Комплект КаВОВ 6090 N+F	425,00	1
5099	Пекарная печь КаВОВ N+F 6090 комплект шамота 600x900 мм НКЕ		
5678	Стальная дверца ВТ 42 глухая, проём 420x265 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3194	Универсал Плюс смесь керамическая мешок 25 кг		



Артикул 5099

включено:
30 мм изоляция стен,
40 мм изоляция пола



Артикул 3194



Артикул 5678
опционально артикул 5679
дверца со стеклом



Артикул 5121

Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплект пекарной печи 60120 N+F | 8090 N+F



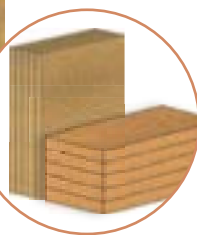
НКЕ

Комплект	Комплект пекарной печи КаВОВ 60120 N+F		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
K60120 N+F	Комплект КаВОВ 60120 N+F	500,00	1
5427	Пекарная печь КаВОВ N+F 60120 комплект шамота 600x1200 мм НКЕ		
5678	Стальная дверца ВТ 42 глухая, проём 420x265 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3194	Универсал Плюс смесь керамическая мешок 25 кг		



Артикул 5427

включено:
30 мм изоляция стен,
40 мм изоляция пола



Артикул 3194



Артикул 5678
опционально артикул 5679
дверца со стеклом



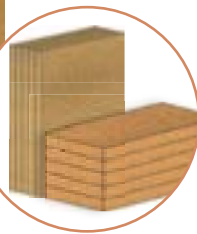
Артикул 5121

Комплект	Комплект пекарной печи КаВОВ 8090 N+F		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
K8090 N+F	Комплект КаВОВ 8090 N+F	500,00	1
5888	Пекарная печь КаВОВ N+F 8090 комплект шамота 800x900 мм НКЕ		
5678	Стальная дверца ВТ 42 глухая, проём 420x265 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3194	Универсал Плюс смесь керамическая мешок 25 кг		



Артикул 5888

включено:
30 мм изоляция стен,
40 мм изоляция пола



Артикул 3194



Артикул 5678
опционально артикул 5679
дверца со стеклом



Артикул 5121

Комплекты пекарных
печей «Маркгрефлер»

Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплекты купольных
пекарных печей

Сводчатые камни
и плиты пекарных печей



Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплект пекарной печи 80120 N+F



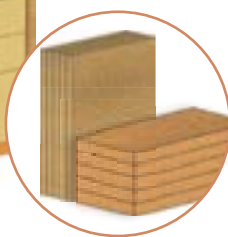
НКЕ

Комплект	Комплект пекарной печи 80120 N+F		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
K80120 N+F	Комплект КаВОВ 80120 N+F	550,00	1
5889	Пекарная печь КаВОВ N+F 80120 комплект шамота 800x1200 мм НКЕ		
5678	Стальная дверца ВТ 42 глухая, проём 420x265 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3194	Универсал Плюс смесь керамическая мешок 25 кг		



Артикул 5889

включено:
30 мм изоляция стен,
40 мм изоляция пола



Артикул 3194



Артикул 5678
опционально артикул 5679
дверца со стеклом



Артикул 5121



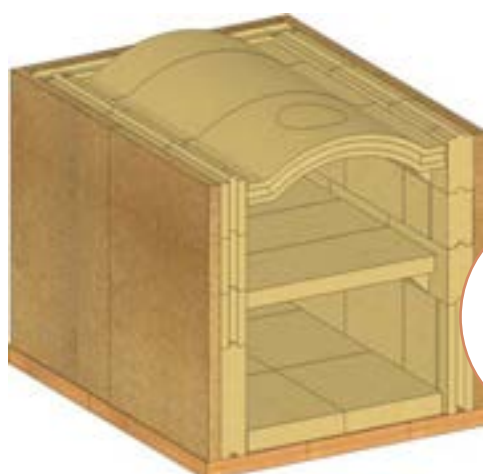
Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплект пекарной печи 5072D N+F | 50102D N+F

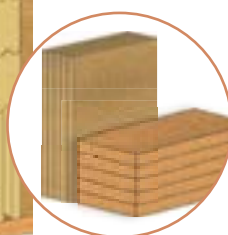


НКЕ

Комплект	Комплект пекарной печи 5072D N+F		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
K5072D N+F	Комплект КаВОВ 5072 N+F, двойная дверца	485,00	1
5934	Пекарная печь КаВОВ N+F 5072D комплект шамота 500x720 мм НКЕ		
5929	Стальная дверца ВТ 42D двойная, проём 420x265 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3194	Универсал Плюс смесь керамическая мешок 25 кг		



включено:
30 мм изоляция стен,
40 мм изоляция пола



Артикул 5934



Артикул 3194

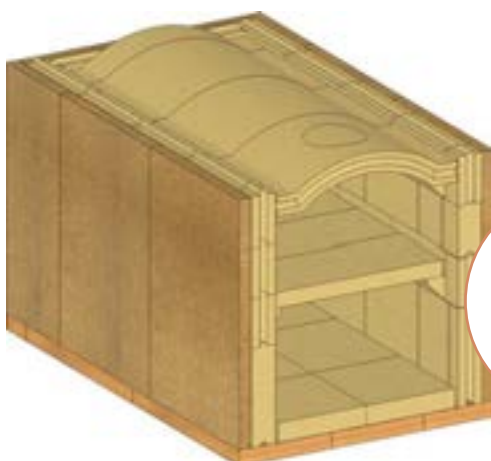


Артикул 5929
опционально артикул 5930
дверца со стеклом

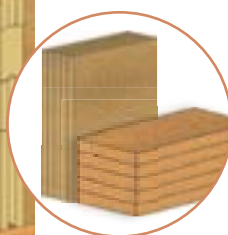


Артикул 5121

Комплект	Комплект пекарной печи 50102D N+F		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
K50102D N+F	Комплект КаВОВ 50102 N+F, двойная дверца	615,50	1
5935	Пекарная печь КаВОВ N+F 50102D комплект шамота 500x1020 мм НКЕ		
5929	Стальная дверца ВТ 42D двойная, проём 420x265 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3194	Универсал Плюс смесь керамическая мешок 25 кг		



включено:
30 мм изоляция стен,
40 мм изоляция пола



Артикул 5935



Артикул 3194



Артикул 5929
опционально артикул 5930
дверца со стеклом



Артикул 5121

>>

Комплекты пекарных
печей «Маркгрефлер»

Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплекты купольных
пекарных печей

Сводчатые камни
и плиты пекарных печей



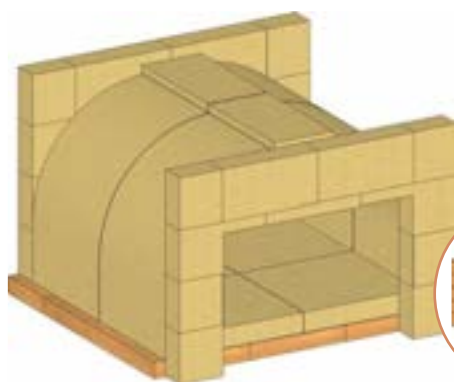
Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплект пекарной печи 6060 | 7260



НКЕ

Комплект	Комплект пекарной печи 6060		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
K6060	Комплект КаВОВ 6060	255,00	1
5096	Пекарная печь КаВОВ 6060 комплект шамота 600x600 мм НКЕ		
5678	Стальная дверца ВТ 42 глухая, проём 420x265 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3194	Универсал Плюс смесь керамическая мешок 25 кг		



Артикул 5096

включено:
40 мм изоляция пола



Артикул 3194

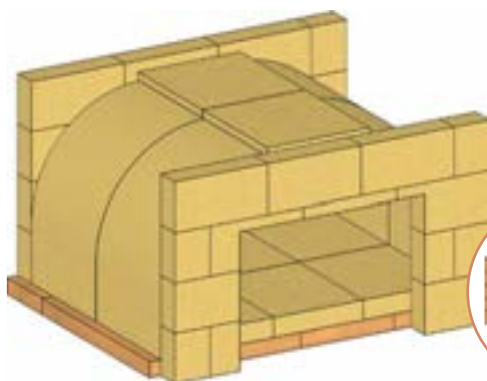


Артикул 5678
опционально артикул 5679
дверца со стеклом



Артикул 5121

Комплект	Комплект пекарной печи 7260		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
K7260	Комплект КаВОВ 7260	300,00	1
5097	Пекарная печь КаВОВ 7260 комплект шамота 720x600 мм НКЕ		
5678	Стальная дверца ВТ 42 глухая, проём 420x265 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3194	Универсал Плюс смесь керамическая мешок 25 кг		



Артикул 5097

включено:
40 мм изоляция пола



Артикул 3194



Артикул 5678
опционально артикул 5679
дверца со стеклом



Артикул 5121

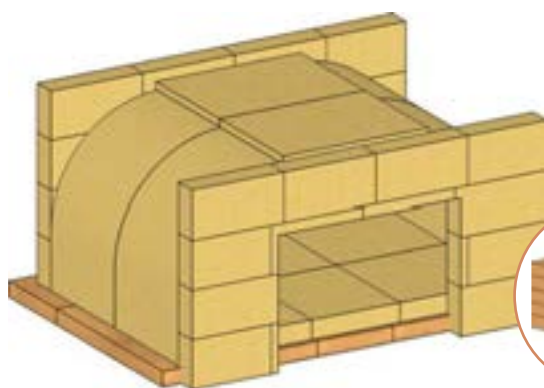
Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплект пекарной печи 8460



НКЕ

Комплект	Комплект пекарной печи 8460		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
K8460	Комплект КаВОВ 8460	325,00	1
5098	Пекарная печь КаВОВ 8460 комплект шамота 840x600 мм НКЕ		
5678	Стальная дверца ВТ 42 глухая, проём 420x265 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3194	Универсал Плюс смесь керамическая мешок 25 кг		



Артикул 5098

включено:
40 мм изоляция пола



Артикул 3194



Артикул 5678
опционально артикул 5679
дверца со стеклом



Артикул 5121



>>

Комплекты пекарных
печей «Маркгрефлер»

Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплекты купольных
пекарных печей

Сводчатые камни
и плиты пекарных печей







Комплект купольной пекарной печи

Комплект купольной пекарной печи 110 130	36
Комплект купольной пекарной печи 160 190	37

Комплекты купольных пекарных печей

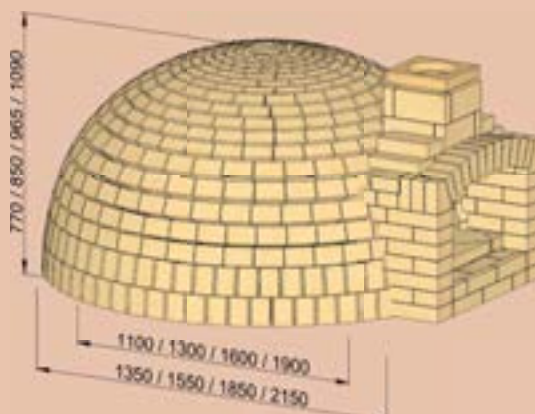


Комплекты купольных пекарных печей

Наши комплекты купольных печей по своему размеру предназначены для коммерческих целей или для совместного использования в деревенских общинах или усадьбах. Для строительства используются камни свода купольной печи, благодаря которым купол имеет толщину 125 мм. Слой пода пекарной печи, аккумулирующий тепло, должен быть таким же, как и теплоаккумулирующий слой боковой стены. Поэтому под пекарной печи состоит из слоя изоляции толщиной 64 мм, слоя печного шамота толщиной 64 мм, выравнивающего слоя, например, из кварцевого песка, и слоя пекарных плит толщиной 50 мм. В комплект входят камни для строительства входного отверстия, дверца пекарной печи с биметаллическим термометром, опционально со стеклом/без стекла, а также универсальный раствор ХКМ.

Совет:

Различным диаметрам купола соответствуют следующие размеры рабочей поверхности пекарной печи:



Размеры купольной печи

Площадь в м ²	Расход дров в кг/ч	Пиццы Ø 28 см
0,9	9	6
1,3	12	10
2,0	16	16
2,8	22	22

Комплекты купольных пекарных печей



Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете	
5986	Купольная пекарная печь 110 комплект шамота Ø1100 мм WKS	1.244,55	1	Новинка!
5987	Купольная пекарная печь 130 комплект шамота Ø1300 мм WKS	1.591,95	1	Новинка!
5988	Купольная пекарная печь 160 комплект шамота Ø1600 мм WKS	2.177,45	1	Новинка!
5989	Купольная пекарная печь 190 комплект шамота Ø1900 мм WKS	2.744,15	1	Новинка!



WKS

Совет:

Что Вам потребуется для строительства купольной печи?

- Стабильное основание с комфортной рабочей высотой
- Песок для выравнивающего слоя при укладке пекарных плит
- Шаблоны (смотрите инструкцию по монтажу)
- Любая пекарная печь должна быть хорошо изолирована – для долгого сохранения тепла и равномерного распределения и отдачи тепла
- В комплект входит дверца пекарной печи. Мы рекомендуем при установке дверцы использовать клапан дымовых газов, устанавливаемый на пути их движения. Пекарная печь непрерывного горения для приготовления пиццы может эксплуатироваться вообще без дверцы.

Подробную инструкцию по монтажу можно найти в защищенной области загрузки после регистрации на нашем сайте: wolfshoehe.de/downloadbereich.

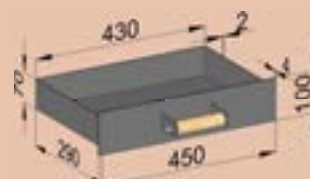
Принадлежности:



Дверца пекарной печи
BT 42/BT 60 сталь



Дверца пекарной печи
BT 42/BT 60 со стеклом



Ящик для золы

Различным диаметрам купола соответствуют следующие размеры рабочей поверхности пекарной печи.

Комплекты пекарных
печей «Маркгрефлер»

Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплекты купольных
пекарных печей

Сводчатые камни
и плиты пекарных печей



Комплекты купольных пекарных печей

Купольная пекарная печь 110 | 130



WKS

Комплект	Купольная пекарная печь 110		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
Новинка! PK110	Комплект: Купольная пекарная печь 110 WKS	1.385,05	1
5986	Купольная пекарная печь 110 комплект шамота Ø1100 мм WKS		
5678	Стальная дверца ВТ 42 глухая, проём 420x265 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3877	Универсальная смесь ХКМ керамическая мешок 25 кг		



Артикул 5986
включено: Конструкция пода и входного отверстия



Артикул 5678
опционально артикул 5679
дверца со стеклом

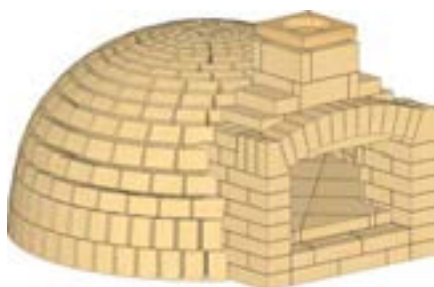


Артикул 5121



Артикул 3877 x 5

Комплект	Купольная пекарная печь 130		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
Новинка! PK130	Комплект: Купольная пекарная печь 130 WKS	1.767,45	1
5987	Купольная пекарная печь 130 комплект шамота Ø1300 мм WKS		
5680	Стальная дверца ВТ 60 глухая, проём 600x310 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3877	Универсальная смесь ХКМ керамическая мешок 25 кг		



Артикул 5987
включено: Конструкция пода и входного отверстия



Артикул 5680
опционально артикул 5681
дверца со стеклом



Артикул 5121



Артикул 3877 x 6

Комплекты купольных пекарных печей

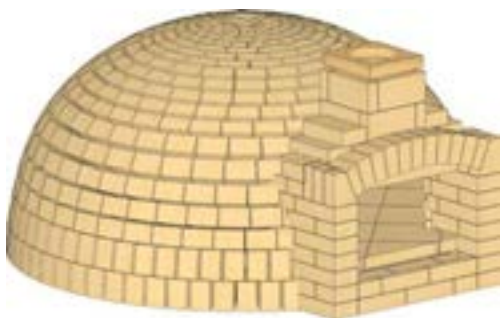
Купольная пекарная печь 160 | 190



WKS

Комплект	Купольная пекарная печь 160		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
PK160	Комплект: Купольная пекарная печь 160 WKS	2.377,95	1
5988	Купольная пекарная печь 160 комплект шамота Ø1600 мм WKS		
5680	Стальная дверца ВТ 60 глухая, проём 600x310 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3877	Универсальная смесь ХКМ керамическая мешок 25 кг		

Новинка!



Артикул 5988

включено: Конструкция пода и входного отверстия



Артикул 5680

опционально артикул 5681
дверца со стеклом



Артикул 5121

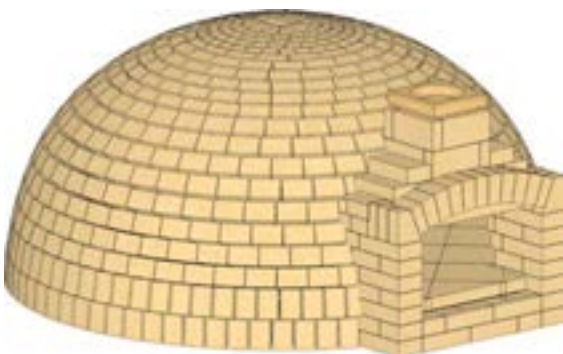


Артикул 3877 x 7

>>

Комплект	Купольная пекарная печь 190		
Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
PK190	Комплект: Купольная пекарная печь 190 WKS	2.969,65	1
5989	Купольная пекарная печь 190 комплект шамота Ø1900 мм WKS		
5680	Стальная дверца ВТ 60 глухая, проём 600x310 мм		
5121	Биметаллический термометр 0-500°C		
3877	Универсальная смесь ХКМ керамическая мешок 25 кг		

Новинка!



Артикул 5989

включено: Конструкция пода и входного отверстия



Артикул 5680

опционально артикул 5681
дверца со стеклом



Артикул 5121



Артикул 3877 x 8

Комплекты пекарных печей «Маркгрефлер»

Комплекты пекарных печей КаВОВ

Комплекты купольных пекарных печей

Сводчатые камни и плиты пекарных печей







Сводчатые камни и плиты
пекарных печей

40–43

Сводчатые камни и плиты пекарных печей



Сводчатые камни и плиты пекарных печей

Для воплощения особых индивидуальных требований заказчика мы предлагаем различные сводчатые плиты и полусводы по отдельности. Плиты для пекарных печей, а также шамотные плиты для пиццы и камни для барбекю дополняют наш ассортимент в этой области.

	Артикул	Обозначение и размеры (Д x Ш x В)	Вес кг/шт	Штук на паллете
Новинка!	5979	Камень для гриля 450x300x60 мм WKS	12,80	64
	22	Пекарная плита гладкая 280x280x50 мм WKS	7,70	120
	4449	Пекарная плита пода 300x240x50 мм допрессованная, НКЕ	6,10	135
	4450	Пекарная плита пода 300x300x50 мм допрессованная, НКЕ	7,65	110
	4707	Полусвод 2Н 10 250x124x69/59 мм НКЕ	3,80	250
	4700	Полусвод 2Н 16 250x124x72/56 мм НКЕ	3,80	250
	4701	Полусвод 2Н 24 250x124x76/52 мм НКЕ	3,80	250
	4446	Полусвод N+F 450x300x65 мм НКЕ	20,20	34
	4562	Средний камень 125 155/125x300x85 мм НКЕ	6,30	130
	4447	Средний камень 245 275/245x300x85 мм НКЕ	12,20	78
	4448	Средний камень 365 395/365x300x85 мм НКЕ	18,20	54
	4422	Плита свода N+F, малая, 520x300x50 мм НКЕ	17,30	48
	4423	Плита свода N+F, средняя, 660x300x60 мм НКЕ	24,30	34
	5887	Плита свода N+F, большая, 790x300x60 мм НКЕ	28,00	15
Новинка!	5955	Шамотная плита Хурдис 1000x250x40 мм WKS	1,10	852
Новинка!	5956	Шамотная плита Хурдис 1000x250x40 мм WKS	1,70	540
Новинка!	5957	Шамотная плита Хурдис 1000x250x40 мм WKS	2,25	424



НКЕ



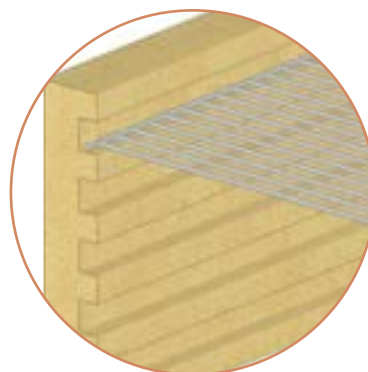
WKS



Сводчатые камни и плиты пекарных печей



Камни свода купольной печи



Камни для гриля

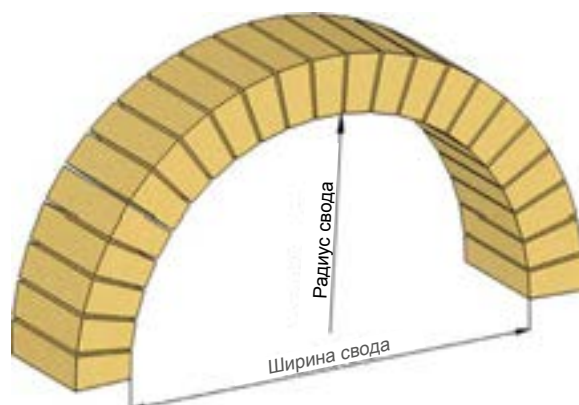
Контакт с пищевыми продуктами:

Наш шамот безопасен для пищевых продуктов и отвечает требованиям к материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Согласно протоколу испытаний 0950-17 аккредитованной испытательной лаборатории научно-исследовательского института неорганических материалов «Стекло/Керамика» (сокращенно FGK) от 05.09.2017 г. испытанные изделия соответствуют предписанным предельным значениям FGK US-FDA и требованиям закона «Предложения 65», а также DIN 51032 (на основании Директивы 84/500/ЕЭС для керамических изделий или изделий, соприкасающихся с пищевыми продуктами, дополненной Директивой 2005/31/ЕС с учетом Регламента 1935/2004/ЕС).

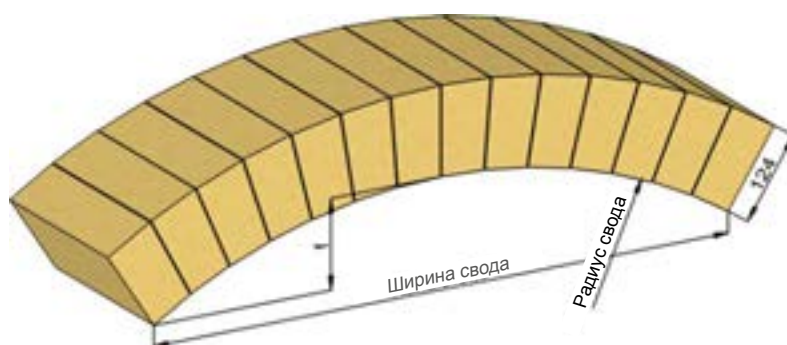


Сводчатые камни и плиты пекарных печей



Свод из клиновидных камней, швы 2 мм

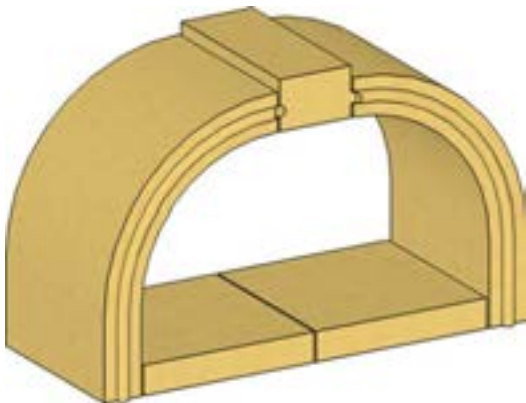
Ширина свода b	Радиус свода r	Количество клиновидных камней в своде			
		всего	2Н10	2Н16	2Н24
600	300	17		3	14
700	350	20		10	10
800	400	22		17	5
900	450	25		25	
1000	500	27	6	21	
1100	550	29	13	16	
1200	600	32	19	13	
1300	650	34	26	8	
1400	700	36	32	4	



Пологий свод из клиновидных камней, швы 2 мм, $f = 0,15 \times b$

Ширина свода b	Радиус свода r	Количество клиновидных камней в своде			
		всего	2Н10	2Н16	2Н24
200	180	5			5
300	270	6			6
400	360	8		3	5
500	450	10		10	
600	550	11	4	7	
700	640	13	7	6	
800	730	14	14		

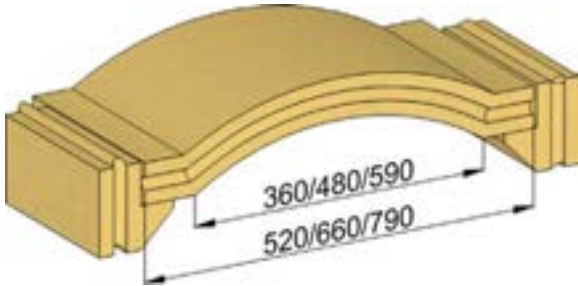
Сводчатые камни и плиты пекарных печей



Свод из сводчатых плит со средним камнем 125 и плитами пода 300x300x50

при глубине свода при ширине свода		600			900			1200		
		600	720	840	600	720	840	600	720	840
		мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм
Строительные элементы:	Артикул									
Плита свода N+F	4446	4	4	4	6	6	6	8	8	8
Средний камень 125	4562	2	—	—	3	—	—	4	—	—
Средний камень 245	4447	—	2	—	—	3	—	—	4	—
Средний камень 245	4448	—	—	2	—	—	3	—	—	4
Плита пода 300x240x50	4449	—	6	2	—	9	3	—	12	4
Плита пода 300x300x50	4450	4	—	4	6	—	6	8	—	8

Артикул	Ширина топки пекарной печи мм
4422	520
4423	660
5887	790



Сводчатая плита



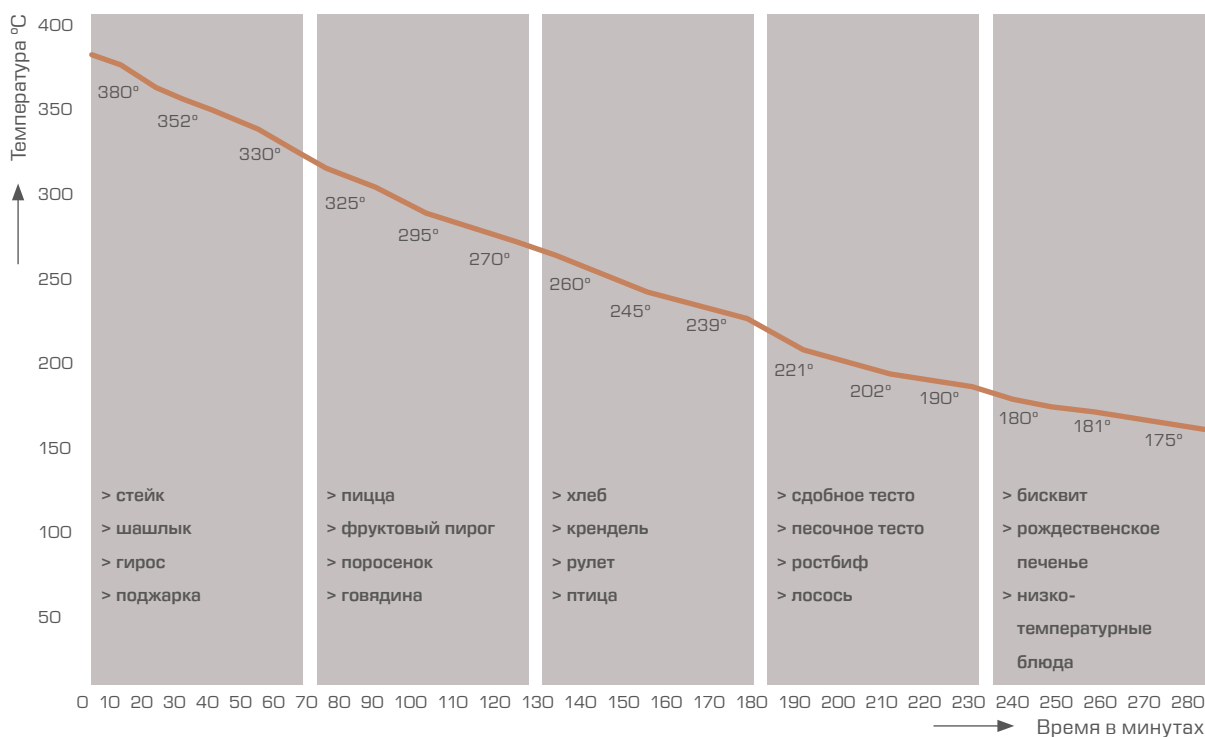


Идеальная температура

На минутку

Используйте силу огня для лучших результатов выпечки!

Вы будете удивлены, насколько универсальна Ваша дровяная пекарная печь. После небольшой практики Вы создадите для себя и своих гостей меню, которое не оставляет желать лучшего. Именно так Ваше хобби становится событием для незабываемых моментов.



СОВЕТ!

При охлаждении пекарную печь можно использовать для сушки фруктов.



Идеальный хлеб



Как правильно топить?

О вкусах не спорят. О правильной растопке – обязательно! Имея небольшой опыт растопки и управления теплом, Вы получите отличные результаты.



СОВЕТ!

Прекрасный аромат! Используйте ель, пихту или сосну. Смола деревьев этих пород обладает уникальным ароматом и дрова горят мягким пламенем.



1 Уложите дрова

Положите желаемое количество дров в деревянную печь.



2 Разожгите огонь

При помощи лучины разожгите огонь в верхней трети.



3 Дайте дровам сгореть

Сжигайте дрова с достаточным для горения количеством воздуха.



4 Удалите золу

Удалите золу в зольник. И уже можно предвкушать удовольствие от выпечки!



5 Начните выпекать

Примерно через 45 минут Вы можете вынуть свой хрустящий румяный хлеб.



6 Попробуйте

Очень важно: всё хорошенько распробовать ...

Правильный розжиг



Удовольствие от приготовления



Хлеб

Приготовление по базовому рецепту

Соединить все ингредиенты вместе, накрыть тесто и дать ему взойти в два раза. После этого тесто еще раз тщательно вымесить, а затем снова дать взойти в течение приблизительно 20 минут. Сверху смочить водой, после чего хлеб необходимо выпекать в течение 40–50 минут. Для проверки готовности постучать снизу по хлебу, он должен звучать как полой, тогда хлеб готов!

250–270 °C | Время выпечки 40–50 минут

Ингредиенты

1000 г муки, например, тип 550

1 ч. л. соли

1/2 кубика дрожжей

примерно 700 мл теплой воды

Вариации хлебного теста.

Используя различные виды муки, Вы можете получать разнообразные результаты. В дополнение к пшеничной муке хорошо подходит для хлебного теста ржаная и полбовая мука. Для зернового хлеба нужно добавить дополнительно измельченные зерна.



Фаршированный сладкий картофель с черной чечевицей

Подготовка

Вымойте сладкий картофель и запекайте при температуре 180 градусов в течение часа, пока он не станет мягким и легко распадется. Приготовьте чечевицу в соответствии с инструкциями на упаковке и слегка посолите в конце приготовления. Добавьте нарезанный лук, кукурузу и зелень и смешайте с чечевицей. Для заправки смешайте до состояния пюре авокадо с кинзой, солью, небольшим количеством воды и соком лайма. Заполните разломленный сладкий картофель салатом из чечевицы, добавьте заправку из авокадо и украсьте ломтиками авокадо.

180 °C | Время выпечки 60 минут

Ингредиенты начинки

100 г черной чечевицы

1/2 ч. л. соли

1/2 красного лука

1/2 пучка свежих трав

100 г кукурузы

Ингредиенты заправки

1 авокадо

1/2 пучка кинзы

1 лайм

1/4 ч. л. соли

2 ст. л. воды





Пицца Саями

Подготовка

Просейте муку в миску. При перемешивании растворите свежие дрожжи в 100 мл теплой воды. Налейте раствор дрожжей в лоток для муки, смешайте с небольшим количеством муки и оставьте на 10 минут. Посолите, добавьте оставшуюся воду и оливковое масло и хорошо вымесите до образования однородного теста. Накройте крышкой и оставьте на 1 час в теплом месте. Тесто еще раз вымесите. Лук мелко нарежьте, обжарьте с 2-мя столовыми ложками масла, добавьте помидоры, тушите на среднем огне около 10 минут. Добавьте базилик и приправьте томатный соус солью и перцем.

Нарежьте саями на тонкие полоски.

Раскатайте тесто и выложите на него томатный соус.

Поместите полоски саями сверху и посыпьте сыром. Затем запекайте прямо на разогретой шамотной плите.

300 °C | Время выпечки 2 минуты

Ингредиенты для теста

400 г пшеничной муки типа 550
1/4 кубика свежих дрожжей и
275 мл чуть теплой воды
50 мл оливкового масла
1 столовая ложка соли

Ингредиенты для томатного соуса

оливковое масло
500 г порезанных помидоров
1 ч.л. базилика
1 луковица (соль) и перец

Ингредиенты начинки

200 г саями
200 г тертой моцареллы



СОВЕТ!

Пицца готовится в хорошо разогретой печи всего за 1–2 минуты. Готово!





**Общие условия
поставок и продаж**

53–58

Настоящие Общие условия продаж и поставок („Общие условия“) распространяются на все деловые отношения между нами и нашими деловыми партнерами, приобретающими у нас товары и услуги („Клиенты“). Общие условия продаж и поставок действуют, в частности, в отношении продажи и/или поставки движимых вещей вне зависимости от того, сами мы их производим или закупаем у субпоставщиков. Настоящие Общие условия продаж и поставок действуют только в отношении клиентов, которые являются предпринимателями в понимании § 14 ГК (Гражданского Кодекса ФРГ), юридическими лицами публичного права или федеральными или муниципальными предприятиями. Общие условия продаж и поставок действуют в текущей редакции в качестве рамочного соглашения, в том числе применительно к будущим договорам с клиентом без необходимости ссылки на них в каждом отдельном случае; с текущей редакцией «Общих условий» можно ознакомиться по электронному адресу: <http://wolfshoehe.de/>. Настоящие «Общие условия» имеют исключительную силу. Иные, противоречащие им или дополняющие их условия клиента становятся частью договора только в случае нашего однозначного согласия в отношении определенного объема таких условий. Обязательность согласия действует в любом случае, например, когда мы, зная о существовании общих условий продаж и поставок клиента, оказываем услугу без оговорок. В целях уточнения обращаем внимание на то, что индивидуальные договоренности с клиентом имеют преимущественную силу перед данными «Общими условиями». Они являются действительными только в письменной форме, как и в случае односторонних сделок клиента по отношению к нам после заключения договора. Все сообщения, отправленные по электронной почте или по факсу, считаются имеющими письменную форму.

Если мы ранее сослались на наши «Общие условия», наши условия поставок и оплаты считаются согласованными в договорной форме не позднее момента получения товара.

§ 1. Заключение договора, объем поставки

- a) Наши предложения являются свободными от обязательств, включая объемы поставки, сроки поставки и цену. Сделанные обещания касательно объемов, сроков поставки и цен, в особенности если они расходятся с нашими «Общими условиями», становятся юридически обязательными лишь после нашего письменного подтверждения.
- b) Ссылка на предписания ДИН не должна расцениваться как обещание определенных свойств продуктов.
- c) Наши изделия представляют собой однородные продукты массового производства, получаемые в результате естественного процесса обжига. Поэтому какие-либо образцы любого вида и размера, пробы, изображения и описания являются лишь ни к чему не обязывающим ориентиром.
- d) Оговоренным свойством продукта считается лишь наше описание продукта. Наши публичные высказывания или реклама не считаются согласованными в договорном порядке свойствами товара. Гарантий в юридическом понимании мы заказчику не даем. Гарантия производителя остается в силе.

§ 2. Ценообразование

- a) За отсутствием иной договоренности наши цены действуют в ЕВРО и предполагают поставку на условиях самовывоза (Инкотермс 2010) с нашего завода в Нойнкирхене или из иного предварительно названного клиенту места плюс упаковка и налог на добавленную стоимость, за исключением монтажа и необходимых для него принадлежностей.
Наши цены действуют в ЕВРО, если отсутствует иная договоренность, и предполагают поставку на условиях самовывоза согласно Инкотермс 2010 с нашего завода в Нойнкирхене или из иного предварительно названного клиенту места плюс упаковка и налог на добавленную стоимость, за исключением монтажа и необходимых для него принадлежностей.
- b) Согласованные цены основаны на текущих расходах на сырье и вспомогательные материалы, зарплаты и транспорт. При изменении этих расходов, а также налогов и обязательных платежей, причитающихся за согласованную услугу, мы оставляем за собой право при рамочных договорах на поставку привести цены в соответствие с увеличившимися расходами. Об отдельных ценовых составляющих, которые привели к росту цен, мы немедленно уведомим клиента сразу после увеличения расходов. В таком случае у клиента, тем не менее, есть право расторгнуть договор в чрезвычайном порядке.
- c) При изложенных клиентом постфактум дополнительных пожеланиях, требующих изменения чертежей или заказа, возможно выставление в счет возникших в этой связи дополнительных расходов.

§ 3. Срок поставки

- a) Даты и сроки поставки носят обязательный характер только при нашем недвусмысленном письменном подтверждении. Фиксированная сделка утверждается только в том случае, если она недвусмысленно согласована.
- b) Сроки поставки начинают отсчитываться с момента нашего подтверждения заказа, но не ранее, чем будут выяснены все нюансы исполнения заказа и будут выполнены все прочие предпосылки для исполнения заказа, за которые отвечает клиент; то же самое касается дат поставки. Поставка до истечения времени поставки является допустимой. Кроме того, мы имеем право осуществлять частичные поставки в приемлемых для клиента

Общие условия поставок и продаж

объемах. Это в особенности имеет силу, если частичная поставка является для клиента с учетом согласованного в договоре назначения поставки пригодной к применению, поставка оставшегося количества заказанного товара гарантирована и для клиента это не будет сопряжено с существенными дополнительными затратами или дополнительными расходами. Датой поставки считается дата уведомления клиента о готовности к отгрузке.

- c) Согласованные даты и сроки поставки продлеваются или переносятся, что не ограничивает нас в наших правах, проистекающих из промедления клиента, на тот период, на который клиент просрочил свои договорные обязательства по текущим договорным отношениям, прописанным также и в других договорах. Без напоминания клиента наши обязательства не являются просроченными.
- d) Если клиент просрочил приемку товара, не оказал содействия, или если наша поставка задерживается по другим причинам, за которые отвечает клиент, мы можем требовать компенсации результирующего ущерба, включая дополнительные расходы (например, стоимость хранения на складе). Паушальная сумма компенсации составляет 0,5 % от суммы-нетто договора за истекшую календарную неделю, однако не более 5 % от суммы-нетто договора, начиная с даты поставки, или если дата поставки не оговорена, начиная с уведомления о готовности товара к отгрузке, мы оставляем за собой право предоставить доказательство нанесения большего урона или заявить предусмотренные по закону требования (в частности, требования возмещения дополнительных расходов, выплаты уместной компенсации, расторжения договора); паушальная сумма в любом случае должна быть засчитана в счет более широких финансовых требований. Клиенту разрешено доказать, что нам вообще не был нанесен урон или был нанесен значительно меньший урон, чем вышеуказанная паушальная сумма.
- e) Мы освобождаемся от обязанности осуществлять поставки без необходимости взять ответственность за это перед клиентом, если мы не получили своевременно соответствующую поставку от наших субпоставщиков, в этом не было нашей вины и мы заключили конгруэнтную сделку в целях покрытия.

§ 4. Договоры поставки по запросу

- a) Если не согласовано иное, при работе по рамочным договорам поставки мы оставляем за собой право при каждом запросе товаров согласовывать количество и сроки поставки.
- b) Если при работе по рамочному договору поставки мы не получили своевременно запрос о поставке, мы оставляем за собой право после истечения периода отсрочки выйти из оставшейся части рамочного договора поставки. В таком случае мы оставляем за собой недвусмысленное право требовать возмещения убытков.

§ 5. Форс-мажорные обстоятельства и прочие препятствия

- a) Форс-мажорные и прочие непредвиденные, возникшие не по нашей вине обстоятельства позволяют нам отложить поставку на срок действия препятствия и назвать разумные сроки подготовки, если эти обстоятельства помешали нам своевременно исполнить наши договорные обязательства. Если ввиду этих обстоятельств поставка еще не исполненной части окажется невозможной или неприемлемой, мы имеем право полностью или частично выйти из договора. К форс-мажорным обстоятельствам относятся, в частности, забастовки, локауты, действия органов власти, близкие к войне ситуации, катастрофы, пожары и прочие препятствия для производства или поставки, и нарушения производства; о начале и прекращении действия таких препятствий мы уведомим клиента как можно скорее. Мы обязаны представить доказательство. Это также имеет силу в том случае, если вышеуказанные препятствия возникли после возникновения просрочки или затронули субпоставщика. При удлинении времени поставки или в случае нашего полного или частичного выхода из договора клиент не может требовать по этой причине возмещения ущерба.
- b) Клиент может потребовать от нас сообщить ему в течение разумного срока, будем ли мы выходить из договора или осуществим поставку в течение разумного дополнительного срока. При отсутствии ответа от нас клиент может выйти из договора. Это также имеет силу в том случае, если задержка поставки продолжается более одного месяца. Более широких прав на компенсацию ущерба у клиента нет ни в каком из этих случаев.

§ 6. Размеры, вес, количество

- a) При поставках товара с отклонениями в размерах, весе и количестве в пределах принятых в торговле допусков, соответствующих предписаниям ДИН и производственно-техническим потребностям, клиент должен согласиться с этим и принять поставку по согласованной цене за единицу, если только это не ставит клиента в неприемлемо неудобное положение, не затрагивает пригодности товара к употреблению и не связано с важными эксплуатационными требованиями.
- b) Расчет осуществляется на основе определенных нами значений веса и количества поставленного товара; вес указывается с учетом принятой в торговле упаковки.

§ 7. Упаковка и транспортная тара

При наличии соответствующей договоренности в конкретном договоре, мы упаковываем товар за счет клиента принятым в торговле образом. Клиент обязан за собственный счет вернуть нам упаковочные материалы, которые



Общие условия поставок и продаж

не являются исключительно одноразовыми („многоразовая транспортная тара“). За многоразовую транспортную тару мы можем требовать уместный залог.

§ 8. Отгрузка и переход рисков

- a) При отсутствии иной недвусмысленной письменной договоренности между нами и клиентом, поставки и переход рисков осуществляются на условиях самовывоза (Инкотермс 2010) с наших заводов в Нойнкирхене или из другого названного нами места поставки.
- b) Готовый к отгрузке товар должен быть вывезен незамедлительно, не позднее одной недели после получения уведомления о готовности груза. В противном случае мы правомочны хранить товар на складе за счет и на риск клиента.

§ 9. Условия платежа

- a) Клиент имеет право взаимозачета или удержания только в том случае, если его встречное требование обрело законную силу или является неоспоримым. При наличии дефектов в нашей поставке это право клиента не затрагивается. Клиент может воспользоваться правом удержания только в том случае, если его встречное требование проистекает из тех же договорных отношений.
- b) Чеки или векселя принимаются только в счет исполнения. Оплата векселем должна быть предварительно недвусмысленно согласована.
- c) Если клиент просрочил оплату, на покупную цену начисляются проценты по действующей по закону ставке пени за просрочку платежа.
- d) Если клиент не выполняет условия оплаты или если станут известны обстоятельства, которые вызывают оправданные сомнения в кредитоспособности клиента, срок оплаты по всем нашим требованиям, включая требования, по которым мы приняли вексель, наступает немедленно, если только не было достигнуто иных индивидуальных договоренностей о сроках платежа. То же самое действует применительно к возникшим расходам, оказанным услугам и находящимся на стадии производства, а также законченным, но еще не поставленным товарам. Если после заключения договора купли-продажи нам станут известны обстоятельства, которые объективно могут свидетельствовать о снижении кредитоспособности клиента, мы, кроме того, можем потребовать по всем еще не исполненным договорам в соответствии с § 321 Гражданского Кодекса ФРГ предоплаты или предоставления обеспечения. Мы правомочны в любой момент, включая период текущих деловых отношений, осуществлять поставку полностью или частично только по предоплате. Мы информируем о соответствующем бронировании не позднее подтверждения заказа.
- e) Кроме того, в силу согласованной в п. 10 оговорки о собственности, мы можем запретить перепродажу и обработку поставленного товара или потребовать в соответствии с законодательными предписаниями возврата товара или передачи косвенной собственности поставленным товаром за счет заказчика и отозвать полномочия на взыскание в соответствии с п. 10 f). Клиент уже сейчас дает нам право доступа в указанных случаях после предварительного предупреждения на его предприятие с тем, чтобы забрать поставленный товар.

§ 10. Сохранение права собственности

- a) Все поставленные товары остаются в нашей собственности (условно проданные товары) до исполнения всех требований, в частности, до исполнения соответствующих платежных требований по текущим счетам.
- b) Обработка и переработка условно проданного товара осуществляется нами как производителем, за исключением положения § 950 Гражданского Кодекса ФРГ. Переработанный товар считается условно проданным товаром в понимании абзаца a). При переработке, соединении и смешивании клиентом условно проданного товара с другими товарами нам принадлежит право собственности на новую вещь в том соотношении, в каком фактурная стоимость условно проданного товара находится к фактурной стоимости других использованных товаров. Если в результате соединения или смешивания мы утрачиваем право собственности, клиент уже сейчас обязуется обеспечить нам коллективную собственность на соединенную или смешанную новую вещь и бесплатно сохранять ее для нас.
- c) Клиент имеет право продать условно проданный товар только в рамках обычного хозяйственного оборота на своих обычных условиях ведения бизнеса, если он не просрочил сроки платежа при условии, что проистекающие из перепродажи требования в соответствии с d/e) переходят на нас.
- d) Проистекающие из перепродажи условно проданного товара требования клиента уже теперь переуступаются нам в полном объеме или в размере суммы, которая причитается на нашу долю в коллективной собственности. Настоящим мы принимаем переуступку. Таковые служат в том же объеме обеспечению условно проданного товара.
- e) Если условно проданный товар продается заказчиком вместе с другими товарами, полученными не от нас, переуступка проистекающего из перепродажи требования действует только в размере фактурной стоимости нашего условно проданного товара. При продаже товаров, в которых мы имеем долю коллективной собственности



Общие условия поставок и продаж

в соответствии с b), переуступка распространяется на требование, соответствующее этой доле коллективной собственности.

- f) Клиент правомочен до нашей отмены взыскивать по проистекающим из c) и d) требованиям. Мы оставляем за собой право самостоятельно взыскивать по требованиям, если клиент не будет должным образом исполнять свои платежные обязательства и просрочит сроки платежа. Право на отмену у нас есть только в случаях, указанных в 9 e). Клиент ни в коем случае не имеет права переуступать требование. По нашему требованию он обязан немедленно уведомить своих покупателей о переуступке нам и передать нам необходимую для взыскания информацию и документы.
- g) Если стоимость существующего обеспечения превышает размер обеспеченных требований в общей сложности более чем на 10%, мы обязаны, но только по требованию клиента, разблокировать обеспечение по нашему усмотрению. Не разрешается передавать условно проданный товар в залог, отчуждать его в виде обеспечения или иным образом обременять правами третьих лиц. Клиент должен немедленно ставить нас в известность об описи или прочем ущемлении третьими лицами.
- h) Мы правомочны при противоречащем договору поведении клиента, в частности, при просрочке платежа или при нарушении обязанностей в соответствии с f) или g), выйти из договора в соответствии с законодательными предписаниями и затребовать товар назад в силу оговорки о сохранении права собственности и выхода из договора. Если клиент после наступления срока платежа не оплатил закупочную цену, мы можем воспользоваться этими правами только в том случае, если мы предварительно безуспешно назначали клиенту уместный дополнительный срок для оплаты или в таковом назначении срока в силу законодательных предписаний нет необходимости. Мы оставляем за собой право требовать более широкой компенсации ущерба.

§ 11. Дефекты, поставка товара, не соответствующего договору

- a) Оптические изъяны, образующиеся при производстве грубой и огнеупорной керамики (например, отклонения цвета), которые не влияют на обычную пригодность к применению, не являются дефектом.
- b) Клиент должен немедленно после получения товара обследовать его и уведомить нас после получения товара о заметных дефектах. Рекламация считается поступившей незамедлительно, если она будет заявлена в течение десяти (10) календарных дней. Решающим во всех случаях является дата поступления рекламации к нам. В случае дефекта, который является очевидным без предварительного исследования, клиент обязан поставить нас в известность о дефекте в течение двух (2) календарных дней. Если клиент упустит должное обследование и/или уведомление о дефекте, товар в любом случае считается одобренным. Клиент несет полное бремя доказывания применительно ко всем предпосылкам для заявления претензий, в частности, что касается самого дефекта, момента времени, когда был замечен дефект, и своевременности заявления рекламации.
- c) Нам должна быть предоставлена возможность проверить заявленную рекламацию. В срочных случаях, когда речь идет о риске для производственной безопасности или о предотвращении несоразмерно большого ущерба для клиента, мы должны определить дефект немедленно после поступления рекламации. Товар, по которому была заявлена рекламация, должен быть по нашему требованию немедленно возвращен нам. Если клиент переработал или продал поставленный товар, он теряет какое бы то ни было право на рекламацию применительно к соответствующему дефекту и проистекающие из этого права на замену, если только клиент не сделал по отношению к нам оговорки относительно рекламации.
- d) Если рекламация в соответствии с вышестоящими b) и c) не исключена, действуют законодательные предписания, если только ниже не оговорено ничего иного.
- e) В случае дефекта товара мы на свой выбор осуществляем ремонт или новую поставку. Расходы на снятие и установку, а также расходы на обработку дефектного товара у клиента нами не возмещаются. Мы правомочны поставить устранение дефекта, которое мы должны осуществить, в зависимости от оплаты клиентом причитающейся закупочной цены. Клиент, однако, имеет право удержать находящуюся в соотношении с дефектом уместную часть закупочной цены.
- f) Клиент должен хранить товар с тщательностью добропорядочного коммерсанта с соблюдением указаний по хранению. Если товар израсходован, клиент должен сохранить и выдать нам образец товара, по которому была заявлена рекламация.
- g) Клиент имеет право на возмещение ущерба или на компенсацию тщетных расходов, включая случаи дефектов, только в соответствии с параграфом 13, в остальном претензии исключаются.

§ 12. Связанные с заказом производственные приспособления

Связанные с заказом производственные приспособления, как то: оснастка, модели, шаблоны, приспособления, контрольные калибры и формы, которые мы изготавливаем или приобретаем по заказу клиента, остаются в нашей собственности также и в том случае, если мы выставяем в счет часть расходов, если только иное не было согласовано в конкретном договоре. Они хранятся у нас в течение трех лет после даты последней поставки. По истечении этого срока они уничтожаются.



Общие условия поставок и продаж

§ 13. Ответственность, возмещение ущерба

- a) Клиент гарантирует, что предоставленные им данные, в частности, чертежи камней и конструкций, не нарушают охраняемые и прочие права третьих лиц.
- b) Мы обязаны возместить ущерб вне зависимости от правового основания в рамках ответственности за вину при умысле и грубой халатности. При простой халатности мы при условии ответственности более мягкого уровня отвечаем в соответствии с законными предписаниями (например, за тщательность в собственных вопросах) только за ущерб для жизни, целостности организма или здоровья и за ущерб, проистекающий из не являющегося незначительным нарушения существенной обязанности по договору (обязанность, исполнение которой является кардинальной для исполнения договора и на исполнение которой партнер по договору принципиально полагается и может полагаться); однако в таком случае наша ответственность ограничивается возмещением прогнозируемого, обычно возникающего ущерба.
- c) Проистекающие из b) ограничения ответственности действуют также при нарушении обязанностей лицами или применительно к лицам, за вину которых мы в силу законных предписаний отвечаем. Ограничения не действуют, если мы по хитрости умолчали о дефекте или гарантировали свойство товара, а также применительно к претензиям, проистекающим из Закона об ответственности за продукцию.
- d) Если третье лицо обратится к нам с требованием о возмещении ущерба, причина которого находится в зоне ответственности заказчика, заказчик должен оградить нас от таких требований.

§ 14. Срок давности

- a) Несмотря на § 438 раздел 1 № 3 Гражданского Кодекса ФРГ, общий срок исковой давности претензий по дефектам материального или юридического порядка составляет один год с даты поставки.
- b) Это также касается договорных и внедоговорных требований возмещения ущерба со стороны клиента, которые опираются на дефект товара, если только применение обычного предусмотренного по закону срока давности (§§ 195, 199 Гражданского Кодекса ФРГ) не привело бы в конкретном случае к более короткому сроку давности. Однако требования возмещения ущерба со стороны клиента, проистекающие из 13 b), а также из Закона об ответственности за продукцию, теряют силу за давностью исключительно только в соответствии с предусмотренными в законодательном порядке сроками давности.

§ 15. Место исполнения, подсудность

- a) Местом исполнения платежей является наш юридический адрес в 91233 Нойнкирхен, для всех прочих обязанностей – местонахождение завода-поставщика.
- b) Исключительным местом подсудности по всем спорам, проистекающим из соглашения, ссылающегося на «Общие условия» или в связи с ним, является 91233 Нойнкирхен, Германия. Однако мы также можем обратиться с иском по местонахождению клиента.

§ 16. Применимое право

Применительно ко всем правоотношениям между клиентом и нами действует исключительно только право Федеративной Республики Германия за исключением Конвенции ООН о договорах международной купли-продажи товаров (CISG).

§ 17. Частичная недействительность

Если отдельные положения настоящих «Общих условий продаж и поставок» окажутся или станут недействительными, это не скажется на действительности прочих положений договоренности.

§ 18. Конфиденциальность

Наши деловые партнеры обязуются не передавать неправомочным третьим лицам данные, которые становятся известными в рамках деловых отношений, а также защищать их и охранять от доступа и злоупотребления неправомочными лицами.

По состоянию на: 01.07.2019



Свежая выпечка в пекарной дровяной печи из печного шамота ...

... хрустящая, румяная и просто ВКУСНАЯ

**Вольфсхойер Тонверке
ГмбХ & Ко. КГ**

Старокалужское шоссе 62
117630 Москва, Россия

Телефон: +7 495 784 77 91
Телефакс: +7 495 784 77 91

office@wolfshoehe.ru

**Wolfshöher Tonwerke
GmbH & Co. KG**

Wolfshöhe 2
D-91233 Neunkirchen am Sand

Telefon: +49 9153-9262-0
Telefax: +49 9153-4342

info@wolfshoehe.de



Специалисты в области шамота

Печной шамот . Фасонные камни . Трубы

Изменения и опечатки не исключены.



wolfshoehe.de