



Wolfshöher TONWERKE



Gültigkeit: 01.07.2022 – 30.06.2023

Sortiment & Preise

Backöfen

2022/23

Schamotte von den
Wolfshöher Tonwerken:

Aus Meisterhand, für Meisterhand.

Wir sind die Schamotte Spezialisten: Seit über 160 Jahren machen wir es uns zur Aufgabe, feuerfeste Schamotte in höchster Qualität zu produzieren, um Sie mit durchdachten, praxisgerechten Lösungen zu versorgen.

Ob Ofen-Schamotte, keramische Kaminrohre oder Formsteine für Heizgeräte – bei uns sind Sie in besten Händen.

Schamotte ist ein natürliches Material – gebrannt nach dem Wolfshöher Reinheitsgebot: Wir verwenden nur Ton, Wasser und gebrannten Ton, sonst nichts. Trotzdem ist die Herstellung von Schamotte ein komplexer und aufwendiger Vorgang. Von der Rohstoffaufbereitung, über das Mischen und Einlagern der Masse, die Formgebung, die Trocknung, das Brennen und die Endkontrolle vergehen mindestens 14 Tage.

Durch die Auswahl geeigneter Ton-Sorten und die Verwendung in einem bestimmten Misch-Verhältnis ergeben sich die gewünschten Material-Eigenschaften.

Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Schamotte je nach Anwendung optimale thermische und mechanische Eigenschaften aufweist. Durch Rund-um-die-Uhr Qualitätskontrollen im hauseigenen Labor stellen wir stets hohe Qualität sicher.



Carolin Kügel & Axel Wolf
Geschäftsführer der Wolfshöher Tonwerke GmbH & Co. KG





Inhalt

13–25

REMUS / REMUS Duo
Backofenbausätze

27–29

ITALICUS Planungshilfen für
große Pizzakuppeln

31–33

COMMUNIS Planungshilfen für
große Tunnelbacköfen

35–39

Gewölbesteine und Backofenplatten

Unsere Geschäftsbereiche	7
Unsere Schamotte-Oberflächen	8
Unsere Schamotte-Qualitäten	9
Ihre Ansprechpartner*innen	10–11
AVB	49–54

BACKÖFEN

Auf Schamotte zu backen ist eine der ältesten Methoden – und noch immer eine der Beliebtesten. Und das zu Recht! Schamotte hat einen hohen Grad an Porosität. Der Stein nimmt daher Feuchtigkeit auf und gibt sie dann wieder an das Backgut ab. So entstehen eine knusprige Kruste und ein saftiger Kern – ein Traum!

Backöfen aus Schamotte finden daher häufig gewerblichen Einsatz in der Gastronomie. Aber auch privat lässt sich der Traum vom Backofen im Freien erfüllen – zum Beispiel mit unseren Bausätzen.

Dank passgenauer Fertigung der Schamotte-Teile sind eine unkomplizierte Montage und kurze Aufbauzeiten garantiert. Trotzdem behalten Sie größte Flexibilität. Unsere Backöfen lassen sich ganz individuell an die Bedürfnisse und Wünsche anpassen. Die Größe und die Gestaltung der Verkleidung bleibt dabei Ihnen überlassen.

Die Backraumgeometrie unserer Backöfen ist optimal durchdacht. Im Feuerraum wird das Backgut durch Strahlungswärme gleichmäßig gebacken. Die erhitzte Luft beginnt zu zirkulieren und erhitzt den gesamten Backraum. Die Schamotte speichert die Wärme und strahlt diese nach einiger Zeit nach innen ab. Beste Backergebnisse erzielt man, wenn auch die Bodenplatte richtig aufgeheizt ist. Unsere hochwertige Schamotte trotz dabei den häufigen Temperaturwechseln über eine lange Lebensdauer hinweg.

>> Produktionsprozess



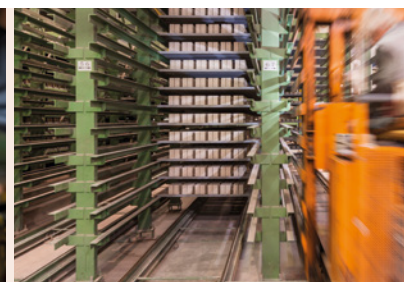
Rohstofferschließung



Rezepturaufbereitung



Formgeben



Trocknen

Unsere Geschäftsbereiche

Backöfen

Beste Back-Ergebnisse erzielt man beim Backen auf Schamotte. Ob für gewerblich oder privat – wir bieten individuell anpassbare Bausätze für größtes Backvergnügen an.

Formsteine

Für Hersteller von Heizeinsätzen, Kamineinsätzen und Einzelöfen fertigen wir individuell angepasste Schamottesteine.

Kaminrohre

Unsere Keramikrohre aus Schamotte bieten größtmögliche Flexibilität in Sachen Brennstoffwahl und Heiztechnik, sowie beste Qualität und längste Haltbarkeit.

Mischen & Absacken

Wir bieten die Lohnfertigung und -abfüllung trockener, pulverförmiger Massen an. Wir wiegen Rohstoffe für Sie ein, mischen diese auf modernsten Anlagen und füllen in verschiedene Gebinde ab. Auch einzelne dieser Arbeitsschritte sind möglich!

Ofen-Schamotte

Schamotte ist das, was aus einem Ofen einen richtig guten Ofen macht: ein effizientes, sicheres, emissionsarmes und langlebiges Heizgerät. Unsere Spezialität!



Brennen

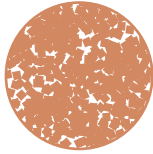


Nachbearbeitung

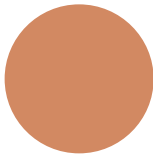


Unsere Schamotte-Oberflächen

Oberflächen



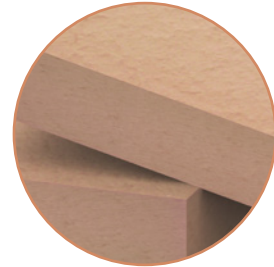
rau



glatt



nachgepresst



Durch unser Fertigungsverfahren ergeben sich drahtgeschnittene (raue) und glatte Seiten. Nachgepresste Steine sind allseitig glatt.

Putzträger



Putzträger



Ausgewählte Steine und Platten bieten wir mit Schwalbenschwanzprofil an: eine funktionale Oberfläche für optimierte Haftung von Ofenputzen und Mörteln.

Unsere Schamotte-Qualitäten



HBO+

HBO+ ist unsere hellrote Standard-Qualität und bekommt ihre charakteristische Farbe von unserem heimischen Rohstoff, den wir selbst vor Ort abbauen.

Sie ist für sämtliche Einsatzgebiete im Kachelofenbau geeignet – vom Feuerraum über den Zugbau bis zur Außenhülle.

Anwendungstemperatur: 1.200 °C

Dichte: 1,9 kg/dm³



WKS

WKS ist eine hellgelbe Schamotte, deren technische Eigenschaften mit unserer Standard-Schamotte vergleichbar sind. Sie entspricht zudem der Ö-Norm B 8306. Sie ist für sämtliche Einsatzgebiete im Kachelofenbau geeignet – vom Feuerraum über den Zugbau bis zur Außenhülle.

Anwendungstemperatur: 1.200 °C

Dichte: 1,9 kg/dm³



HSM massiv

HSM massiv ist eine rot-braune Schwerschamotte. Ihre technischen Eigenschaften machen sie zu einem Extra an Speichermaterial. Sie ist im Kachelofenbau besonders für den Zugbau und die Außenhülle geeignet.

Anwendungstemperatur: 1.000 °C

Dichte: 2,4 kg/dm³



Unsere kompetenten und engagierten Mitarbeiter*innen sind gerne mit fachlichem Know-how für Sie da:



Carolin Kügel
Geschäftsführung



Axel Wolf
Geschäftsführung



Sebastian Gedon
Vertriebsleitung
TELEFON +49 (0)9153 92 62-20
E-MAIL s.gedon@wolfshoehe.de



Waldemar Kinderknecht
Leitung Innendienst
TELEFON +49 (0)9153 92 62-13
E-MAIL w.kinderknecht@wolfshoehe.de



Horst Kindermann
Kachelofen- und Luftheizungsbauermeister
Außendienst Deutschland Nord
MOBIL +49 (0)175 26 47 638
E-MAIL h.kindermann@wolfshoehe.de



Daniel Reisinger
Kachelofen- und Luftheizungsbauermeister
Außendienst Deutschland Ost & Schulungsleiter
MOBIL +49 (0)151 624 275 26
E-MAIL d.reisinger@wolfshoehe.de



Achim Syndikus
Kachelofen- und Luftheizungsbauer
Außendienst Deutschland Süd, Österreich & Südtirol
MOBIL +49 (0)160 972 713 14
E-MAIL a.syndikus@wolfshoehe.de

Ihre Ansprechpartner*innen



Artur Kocimski

Außendienst Polen

TELEFON +48 (0)607 30 59 62

E-MAIL artur.kocimski@wp.pl



Silke Wolfgruber

Auftragsbearbeitung

TELEFON +49 (0)9153 92 62-0

E-MAIL verkauf@wolfshoehe.de



Ute Pfister

Auftragsbearbeitung

TELEFON +49 (0)9153 92 62-0

E-MAIL verkauf@wolfshoehe.de



Carina Peipert

Auftragsbearbeitung

TELEFON +49 (0)9153 92 62-0

E-MAIL verkauf@wolfshoehe.de



Grit Mühlmeister

Produktmanagement

TELEFON +49 (0)9153 92 62-635

E-MAIL g.muehlmeister@wolfshoehe.de







REMUS / REMUS Duo

Backofenbausätze

REMUS Backofenbausatz 6060	20
REMUS Backofenbausatz 6090	21
REMUS Backofenbausatz 60120	22
REMUS Duo Backofenbausatz 6060	23
REMUS Duo Backofenbausatz 6090	24
REMUS Duo Backofenbausatz 60120	25

REMUS / REMUS Duo Backofenbausätze



REMUS und REMUS Duo Backofenbausätze

REMUS und REMUS Duo sind zwei Tunnelbackofen-Modelle, die für jedes Backvorhaben geeignet sind und hinsichtlich der Backflächen-Größe flexibel erweitert werden können. Die Ausgangsmodelle haben eine Backflächen-Größe von 60 x 60 cm. Mit dem Erweiterungsset wird die Tiefe bei Bedarf auf 90 oder 120 cm verlängert.

Das Set beinhaltet neben dem Schamottesatz mit Backofenboden und Rauchrohraufnahme, eine hochwertige Backofentür mit Sichtscheibe und Bimetall-Zeigerthermometer, einen Sack Universal Plus, die Wanddämmung von 8 cm Stärke und den entsprechenden Kleber dafür. Unsere Backofensets können mit einem passenden Aschekasten ergänzt werden. Selbstverständlich können alle Artikel auch einzeln bestellt werden.

Artikelnummer	Produktbezeichnung (l x b x h)	Gewicht kg/St.	St./ Palette	Preis o. MwSt. €/St.	
618108	REMUS 6060 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS	279,86	1	668,37	
618109	REMUS Erweiterung 6030 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS	102,65	1	238,22	
618110	REMUS Duo 6060 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS	405,40	1	967,55	
618111	REMUS Duo Erweiterung 6030 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS	143,03	1	325,15	
608131	Backofentür WBT42 Glas 420x230 mm (Durchgang)	15,00	5	895,56	
605681	Backofentür WBT60 Glas 600x300 mm (Durchgang)	25,00	5	1.426,55	
608132	Backofentür WBT42D Glas Doppeltür 420x230+210 mm (Durchgang)	30,00	1	1.438,40	
605121	Backofen Zeigerthermometer Bimetall 0-500 °C	0,50	500	109,81	
605683	Backofen Aschekasten 430x290 mm	6,00	1	256,27	



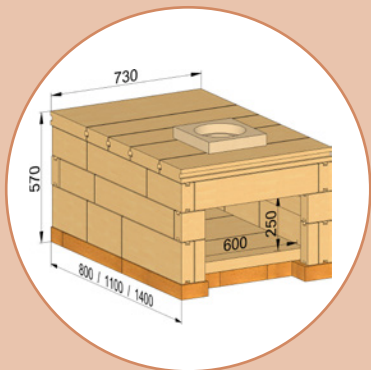
WKS

* Bestellartikel • Lieferzeit auf Anfrage

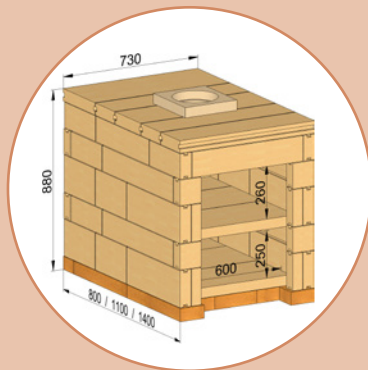


Bewährt: Doppelnutplatten

Die Modelle **REMUS** und **REMUS Duo** 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.



REMUS



REMUS Duo



Eine detaillierte Aufbauanleitung finden Sie nach Registrierung im geschützten Downloadbereich unserer Website: wolfshoehe.de/downloadbereich.

Unterschiedliche Backflächen:

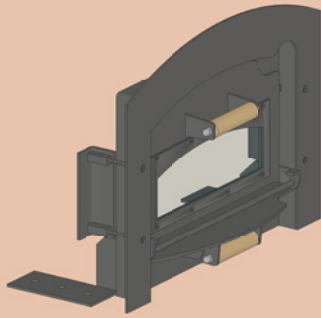
Je nach Variante kann bei den Bausätzen standardmäßig zwischen folgenden Backflächen gewählt werden.

Backfläche in mm	Holzmenge in kg	Gärkörbe Ø 25 cm (1kg Brotlaibe)	Pizzen Ø 28 cm
600 x 600	7-8	4	3-4
600 x 900	9-10	6	5-6
600 x 1.200	10-12	8	7-8
600 x 600 + 600 x 500	9-10	7	5-6
600 x 900 + 600 x 800	11-12	11	9-10
600 x 1.200 + 600 x 1.100	13-14	16	13-14

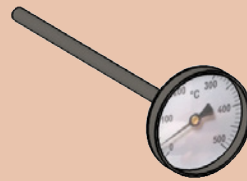


REMUS / REMUS Duo Backofenbausätze

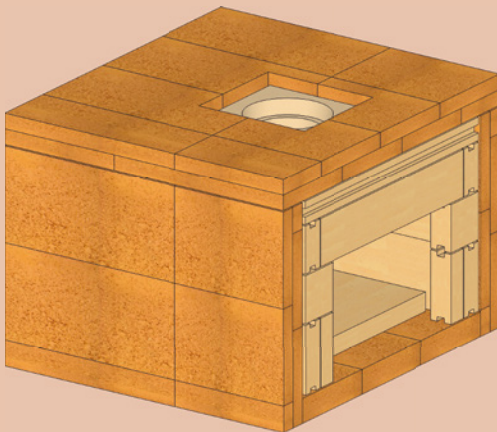
Unser Zubehör:



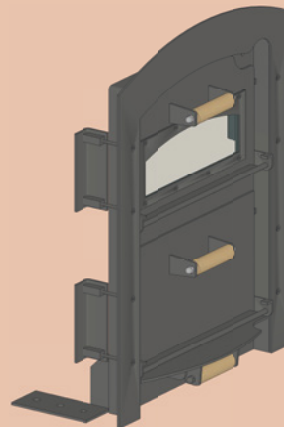
Backofentür
WBT42



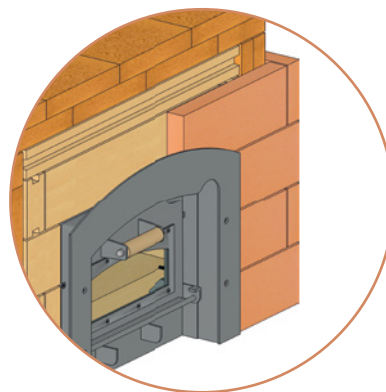
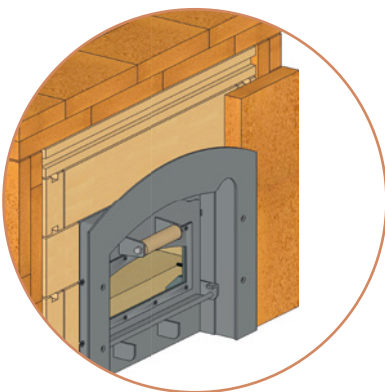
Bimetall-Zeigerthermometer
WBT42D



8 cm Wanddämmung



Backofentür
WBT42D



Die Backofentüren ermöglichen eine Frontdämmung in 40 mm Stärke oder eine gemauerte Außenhülle in 40 mm Stärke.



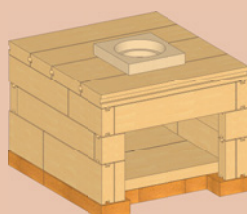
Erweiterung:

Das Ausgangsmodell des REMUS bzw. REMUS Duo 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 wird ein Erweiterungsset benötigt; für die Erweiterung auf 120 cm zwei der Sets.

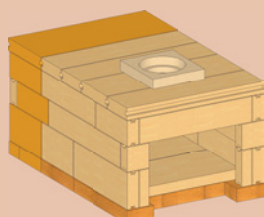
REMUS



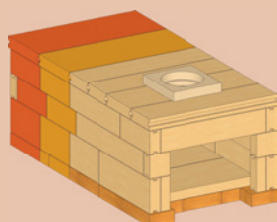
Erweiterungsset



REMUS 6060



REMUS 6090

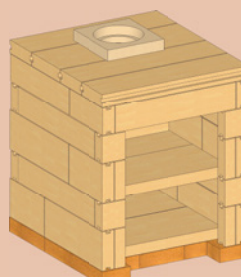


REMUS 60120

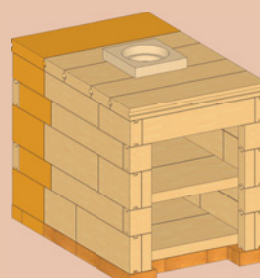
REMUS Duo



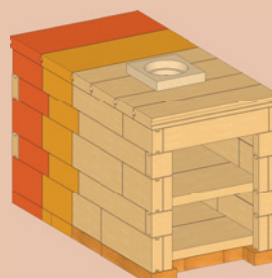
Erweiterungsset



REMUS Duo 6060



REMUS Duo 6090



REMUS Duo 60120

REMUS / REMUS Duo Backofenbausätze



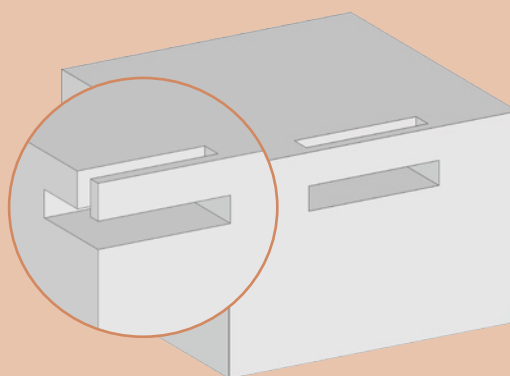


Aschekasten:

Die Errichtung des Backofens erfolgt auf einem nicht brennbaren Sockel. Bei der Planung des Sockels muss ein Aschefach vorgesehen werden. Dieses dient gleichzeitig für die Zuführung der Verbrennungsluft. Das Aschefach kann mit einem passenden Aschekasten ausgestattet werden.

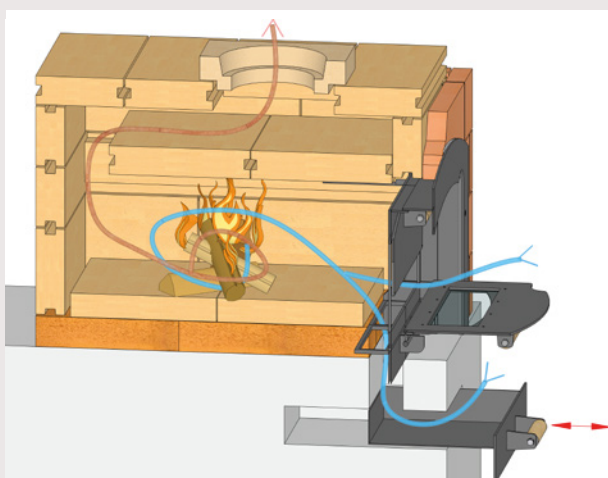


Aschekasten



Aschefach im Sockel

Anwendungsbeispiel



Verbrennungsluftführung



REMUS / REMUS Duo Backofenbausätze

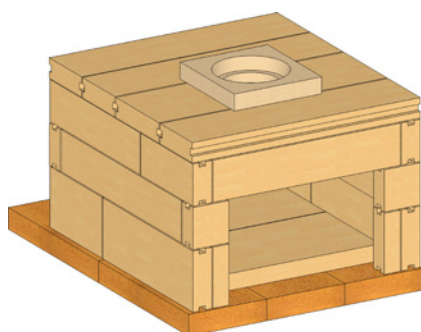
REMUS Backofenbausatz 6060



WKS

Set	REMUS Backofenbausatz 6060				
Artikelnummer	Produktbezeichnung (l x b x h)	Gewicht kg/St.	St./ Palette	Preis o. MwSt. €/St.	
618184	Set REMUS Tunnelbackofen 6060 WKS	430,00	1	2.303,60	
618108	REMUS 6060 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS				
608131	Backofentür WBT42 Glas 420x230 mm (Durchgang)				
605121	Backofen Zeigerthermometer Bimetall 0-500 °C				
703194	Universalmörtel PLUS keramisch Sack 25 kg				
702861	Kleber Didotect Eimer 10 kg				
302427	Wärmedämmplatte Prowolf Kart. 10 St. 500x250x40 mm				

* Bestellartikel • Lieferzeit auf Anfrage



inkl.:
64 mm-Bodendämmung

Artikel 618108 1x



Artikel 302427 4x



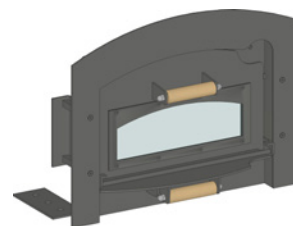
Artikel 702861 2x



Artikel 703194 1x



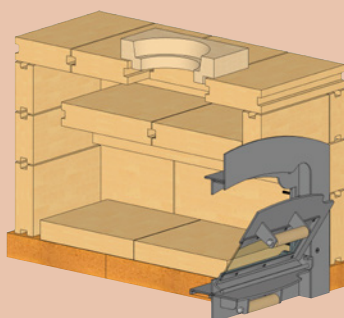
Artikel 605121 1x



Artikel 608131 1x¹⁾

¹⁾ Fasermaterial zum Abdichten der Backofentür (Artikel 302347 oder 302349) ist nicht im Bausatz enthalten, bitte extra bestellen.

REMUS 6060 Querschnitt:



REMUS / REMUS Duo Backofenbausätze

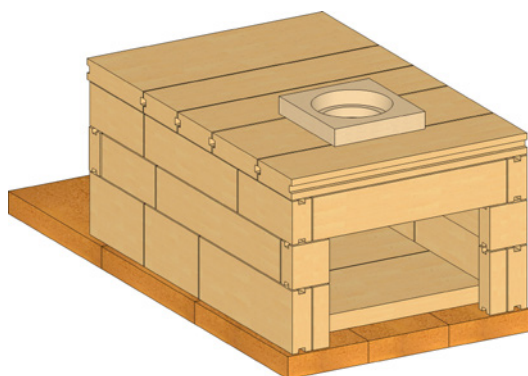
REMUS Backofenbausatz 6090



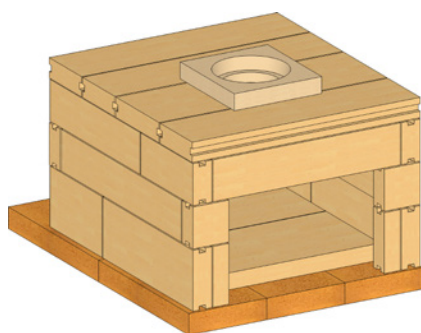
WKS

Set	REMUS Backofenbausatz 6090				
Artikelnummer	Produktbezeichnung (l x b x h)	Gewicht kg/St.	St./ Palette	Preis o. MwSt. €/St.	
618185	Set REMUS Tunnelbackofen 6090 WKS	565,00	1	2.716,00	
618108	REMUS 6060 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS				
618109	REMUS Erweiterung 6030 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS				
608131	Backofentür WBT42 Glas 420x230 mm (Durchgang)				
605121	Backofen Zeigerthermometer Bimetall 0-500 °C				
703194	Universalmörtel PLUS keramisch Sack 25 kg				
702861	Kleber Didotect Eimer 10 kg				
302427	Wärmedämmplatte Prowolf Kart. 10 St. 500x250x40 mm				

* Bestellartikel • Lieferzeit auf Anfrage

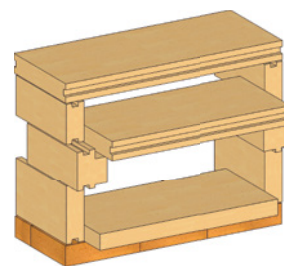


REMUS 6090 bestehend aus:



Artikel 618108 1x

inkl.:
64 mm-Bodendämmung



Artikel 618109 1x



Artikel 302427 5x



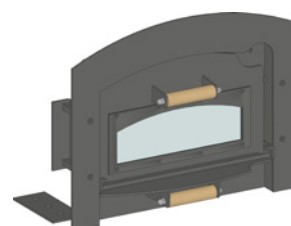
Artikel 702861 3x



Artikel 703194 1x



Artikel 605121 1x



Artikel 608131 1x¹⁾

>>

REMUS / REMUS Duo
Backofenbausätze

ITALICUS Planungshilfen für
große Pizzakuppeln

COMMUNIS Planungshilfen für
große Tunnelbacköfen

Gewölbesteine und Backofenplatten



REMUS / REMUS Duo Backofenbausätze

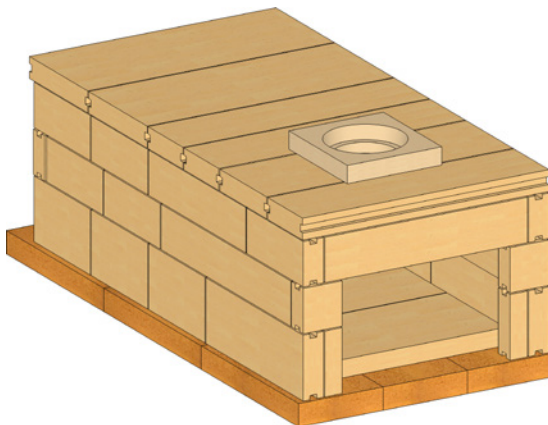
REMUS Backofenbausatz 60120



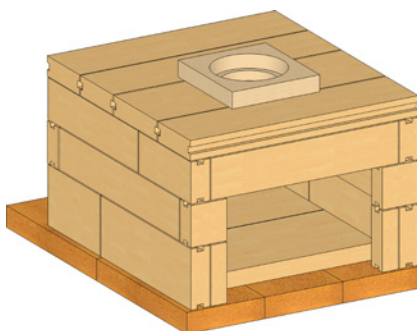
WKS

Set	REMUS Backofenbausatz 60120				
Artikelnummer	Produktbezeichnung (l x b x h)	Gewicht kg/St.	St./ Palette	Preis o. MwSt. €/St.	
618186	Set REMUS Tunnelbackofen 60120 WKS	701,00	1	3.128,00	
618108	REMUS 6060 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS				
618109	REMUS Erweiterung 6030 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS				
608131	Backofentür WBT42 Glas 420x230 mm (Durchgang)				
605121	Backofen Zeigerthermometer Bimetall 0-500 °C				
703194	Universalmörtel PLUS keramisch Sack 25 kg				
702861	Kleber Didotect Eimer 10 kg				
302427	Wärmedämmplatte Prowolf Kart. 10 St. 500x250x40 mm				

* Bestellartikel • Lieferzeit auf Anfrage

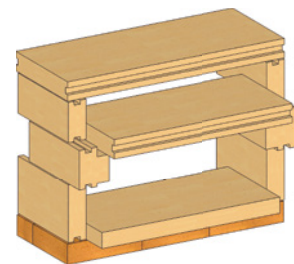


REMUS 60120 bestehend aus:



Artikel 618108 1x

inkl.:
64 mm-Bodendämmung



Artikel 618109 2x



Artikel 302427 6x



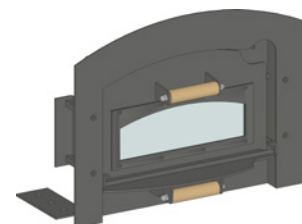
Artikel 702861 4x



Artikel 703194 1x



Artikel 605121 1x



Artikel 608131 1x¹⁾

¹⁾ Fasermaterial zum Abdichten der Backofentür (Artikel 302347 oder 302349) ist nicht im Bausatz enthalten, bitte extra bestellen.

REMUS / REMUS Duo Backofenbausätze

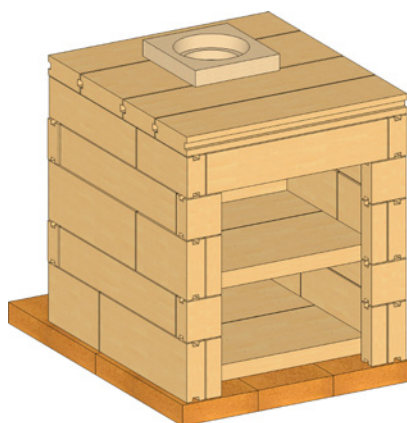
REMUS Duo Backofenbausatz 6060



WKS

Set	REMUS Duo Backofenbausatz 6060				
Artikelnummer	Produktbezeichnung (l x b x h)	Gewicht kg/St.	St./ Palette	Preis o. MwSt. €/St.	
618187	Set REMUS Duo Tunnelbackofen 6060 WKS	603,00	1	3.320,00	
618110	REMUS Duo 6060 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS				
608132	Backofentür WBT42D Glas Doppeltür 420x230+210 mm (Durchgang)				
605121	Backofen Zeigerthermometer Bimetall 0-500 °C				
703194	Universalmörtel PLUS keramisch Sack 25 kg				
702861	Kleber Didotect Eimer 10 kg				
302427	Wärmedämmplatte Prowolf Kart. 10 St. 500x250x40 mm				

* Bestellartikel • Lieferzeit auf Anfrage



inkl.:
64 mm-Bodendämmung

Artikel 618110 1x



Artikel 302427 5x



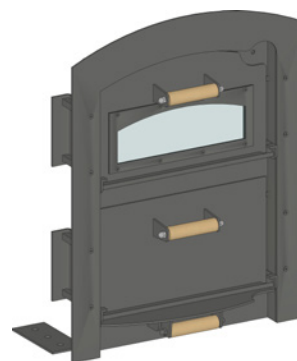
Artikel 702861 3x



Artikel 703194 1x

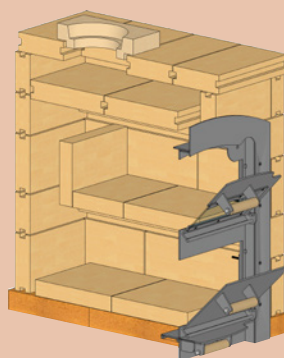


Artikel 605121 1x



Artikel 608132 1x¹⁾

REMUS Duo 6060 Querschnitt:



>>

REMUS / REMUS Duo
Backofenbausätze

ITALICUS Planungshilfen für
große Pizzakuppeln

COMMUNIS Planungshilfen für
große Tunnelbacköfen

Gewölbesteine und Backofenplatten



REMUS / REMUS Duo Backofenbausätze

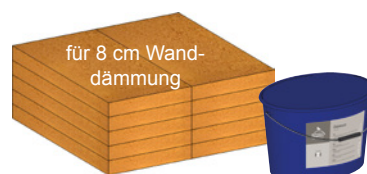
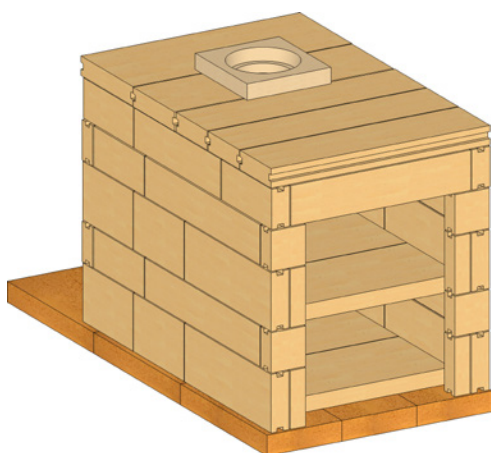
REMUS Duo Backofenbausatz 6090



WKS

Set	REMUS Duo Backofenbausatz 6090				
Artikelnummer	Produktbezeichnung (l x b x h)	Gewicht kg/St.	St./ Palette	Preis o. MwSt. €/St.	
618188	Set REMUS Duo Tunnelbackofen 6090 WKS	779,00	1	3.819,00	
618110	REMUS Duo 6060 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS				
618111	REMUS Duo Erweiterung 6030 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS				
608132	Backofentür WBT42D Glas Doppeltür 420x230+210 mm (Durchgang)				
605121	Backofen Zeigerthermometer Bimetall 0-500 °C				
703194	Universalmörtel PLUS keramisch Sack 25 kg				
702861	Kleber Didotect Eimer 10 kg				
302427	Wärmedämmplatte Prowolf Kart. 10 St. 500x250x40 mm				

* Bestellartikel • Lieferzeit auf Anfrage



Artikel 302427 6x

Artikel 702861 4x

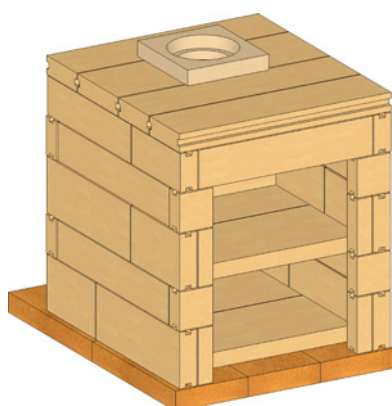
REMUS Duo 6090 bestehend aus:



Artikel 703194 1x

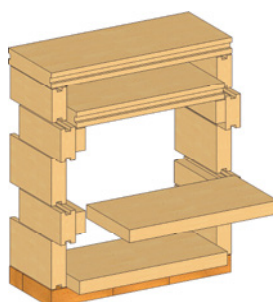


Artikel 605121 1x

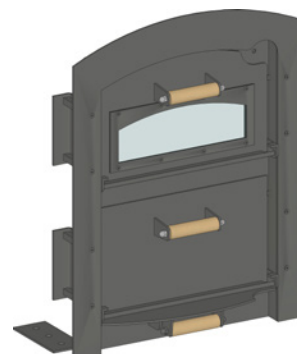


Artikel 618110 1x

inkl.:
64 mm-Bodendämmung



Artikel 618111 1x



Artikel 608132 1x¹⁾

¹⁾ Fasermaterial zum Abdichten der Backofentür (Artikel 302347 oder 302349) ist nicht im Bausatz enthalten, bitte extra bestellen.



REMUS / REMUS Duo Backofenbausätze

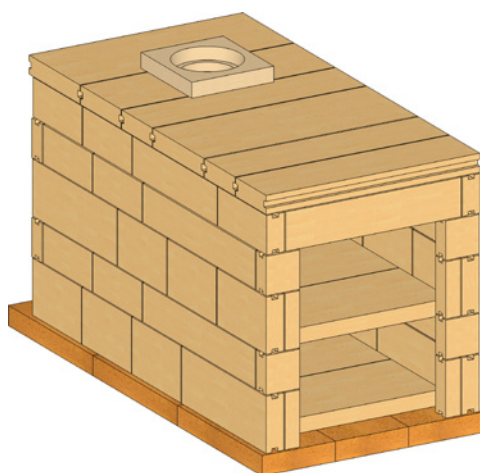
REMUS Duo Backofenbausatz 60120



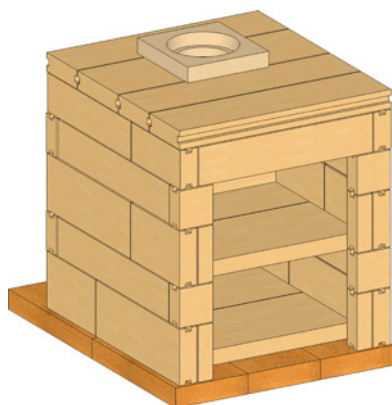
WKS

Set	REMUS Duo Backofenbausatz 60120				
Artikelnummer	Produktbezeichnung (l x b x h)	Gewicht kg/St.	St./ Palette	Preis o. MwSt. €/St.	
618189	Set REMUS Duo Tunnelbackofen 60120 WKS	955,00	1	4.318,00	
618110	REMUS Duo 6060 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS				
618111	REMUS Duo Erweiterung 6030 Tunnelbackofen Schamottesatz WKS				
608132	Backofentür WBT42D Glas Doppeltür 420x230+210 mm (Durchgang)				
605121	Backofen Zeigerthermometer Bimetall 0-500 °C				
703194	Universalmörtel PLUS keramisch Sack 25 kg				
702861	Kleber Didotect Eimer 10 kg				
302427	Wärmedämmplatte Prowolf Kart. 10 St. 500x250x40 mm				

* Bestellartikel • Lieferzeit auf Anfrage

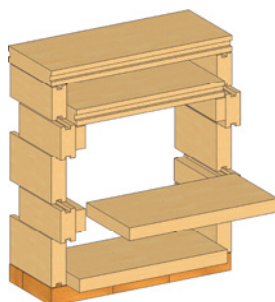


REMUS Duo 60120 bestehend aus:

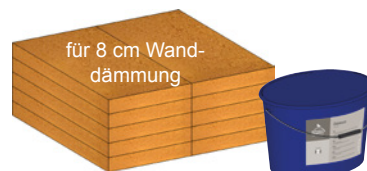


Artikel 618110 1x

inkl.:
64 mm-Bodendämmung



Artikel 618111 2x



Artikel 302427 7x

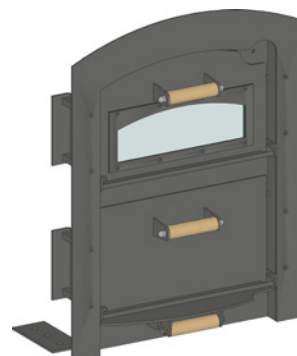
Artikel 702861 5x



Artikel 703194 1x



Artikel 605121 1x



Artikel 608132 1x¹⁾

>>

REMUS / REMUS Duo
Backofenbausätze

ITALICUS Planungshilfen für
große Pizzakuppeln

COMMUNIS Planungshilfen für
große Tunnelbacköfen

Gewölbesteine und Backofenplatten







**ITALICUS Planungshilfen
für große Pizzakuppeln**

27-29

ITALICUS Planungshilfen für große Pizzakuppeln



ITALICUS Planungshilfen für große Pizzakuppeln

Viele Kund*innen bevorzugen die klassische und altbewährte Kuppelform. Dabei kann unsere Planungshilfe ITALICUS unterstützen.

Sie beinhaltet die vorgefertigten PaletteCAD-Zeichnungen eines Kuppelofens in vier verschiedenen Größen. Nehmen Sie diese gerne als Grundlage für Ihre kundenspezifische Planung.

Ebenfalls enthalten sind die dazugehörigen Materiallisten, Maße und Zuschnittsdaten sowie eine Kalkulationshilfe. So sparen Sie Zeit bei der Planung und können sich vollkommen auf Ihre Kernkompetenzen konzentrieren.

Inhalt:

Jede Planungshilfe beinhaltet:

- vorgefertigte Zeichnungen in CAD
- die dazugehörigen Materiallisten
- Maße und Zuschnittsdaten
- Kalkulationshilfen (Stückliste)

So sparen Sie Zeit bei CAD Planung, Kalkulation und Vermarktung individueller Backöfen und können sich vollkommen auf Ihre Kernkompetenzen konzentrieren.



Registrieren Sie sich unter wolfshoehe.de/downloadbereich und Sie erhalten kostenlos Zugriff.

ITALICUS Planungshilfen für große Pizzakuppeln



>>

REMIUS / REMIUS Duo
Backofenbausätze

ITALICUS Planungshilfen für
große Pizzakuppeln

COMMUNIS Planungshilfen für
große Tunnelbacköfen

Gewölbesteine und Backofenplatten







**COMMUNIS Planungshilfen für
große Tunnelbacköfen**

31–33

COMMUNIS Planungshilfen für große Tunnelbacköfen



COMMUNIS Planungshilfen für große Tunnelbacköfen

Häufig gefragt sind auch Gemeinde-Backhäuser ausgestattet mit einem Tunnelbackofen.

Dabei kann unsere Planungshilfe COMMUNIS unterstützen. Sie beinhaltet die vorgefertigten PaletteCAD-Zeichnungen eines Tunnelbackofens in fünf verschiedenen Größen. Nehmen Sie diese gerne als Grundlage für Ihre kundenspezifische Planung.

Ebenfalls enthalten sind die dazugehörigen Materiallisten, Maße und Zuschnittsdaten sowie eine Kalkulationshilfe. So sparen Sie Zeit bei der Planung und können sich vollkommen auf Ihre Kernkompetenzen konzentrieren.

Inhalt:

Jede Planungshilfe beinhaltet:

- vorgefertigte Zeichnungen in CAD
- die dazugehörigen Materiallisten
- Maße und Zuschnittsdaten
- Kalkulationshilfen (Stückliste)

So sparen Sie Zeit bei CAD Planung, Kalkulation und Vermarktung individueller Backöfen und können sich vollkommen auf Ihre Kernkompetenzen konzentrieren.



Registrieren Sie sich unter wolfshoehe.de/downloadbereich und Sie erhalten kostenlos Zugriff.

COMMUNIS Planungshilfen für große Tunnelbacköfen



REMIUS / REMIUS Duo
Backofenbausätze

ITALICUS Planungshilfen für
große Pizzakuppeln

COMMUNIS Planungshilfen für
große Tunnelbacköfen

Gewölbesteine und Backofenplatten







Gewölbesteine und Backofenplatten

35–39

Gewölbesteine und Backofenplatten



Gewölbesteine und Backofenplatten

Für besonders individuelle Kunden-Anforderungen bieten wir Formsteine für den Gewölbebau einzeln an. Backofenplatten sowie Schamotteplatten für Pizza und Grillsteine ergänzen unser Sortiment in diesem Bereich.

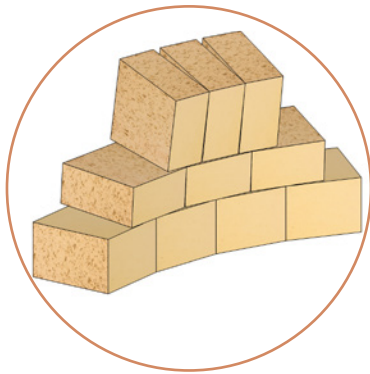
Artikel-nummer	Produktbezeichnung (l x b x h)	Gewicht kg/St.	St./ Palette	Preis o. MwSt. €/St.	
305979	Grillstein 450x300x60 mm WKS	12,80	64	33,99	*
600022	Backofenplatte glatt 280x280x50 mm WKS	7,70	120	11,03	
604708	Halbwölber 2H 6 250x124x67/61 mm WKS	3,95	250	9,43	
604707	Halbwölber 2H 10 250x124x69/59 mm WKS	3,80	250	9,43	
604700	Halbwölber 2H 16 250x124x72/56 mm WKS	3,80	250	9,43	
604701	Halbwölber 2H 24 250x124x76/52 mm WKS	3,80	250	9,43	
605955	Kuppel-Stein 40 125/110x125x40 mm WKS	1,10	852	3,56	
605956	Kuppel-Stein 60 125/110x125x60 mm WKS	1,70	540	5,14	
605957	Kuppel-Stein 80 125/110x125x80 mm WKS	2,25	424	5,87	



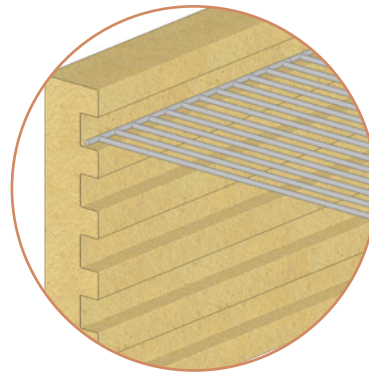
WKS

* Bestellartikel • Lieferzeit auf Anfrage

Gewölbesteine und Backofenplatten



Kuppelsteine



Grillstein

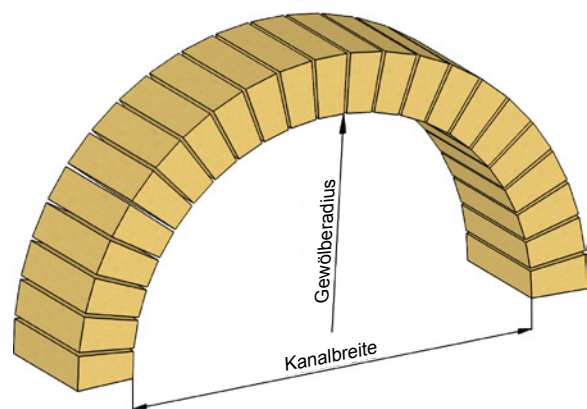
Lebensmittelechtheit:

Unsere Schamotte ist lebensmittelecht und erfüllt die Anforderungen für Materialien, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Auf Anfrage kann gerne eine Herstellererklärung oder der Prüfbericht zur Verfügung gestellt werden.



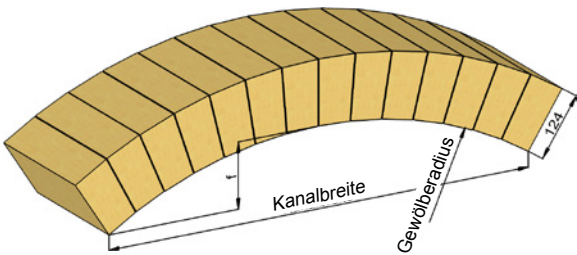
Gewölbesteine und Backofenplatten



Rundgewölbe aus Halbwölbern, Fuge 2 mm

Kanalbreite b	Gewölberadius r	Anzahl der Wölber im Bogen			
		insgesamt	2H10	2H16	2H24
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	





Flachgewölbe aus Halbwölbern, Fuge 2 mm, f = 0,15 x b

Kanalbreite b	Gewölberadius r	Anzahl der Wölber im Bogen				
		insgesamt	2H6	2H10	2H16	2H24
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		
900	820	16	2	14		
1000	910	18	4	14		

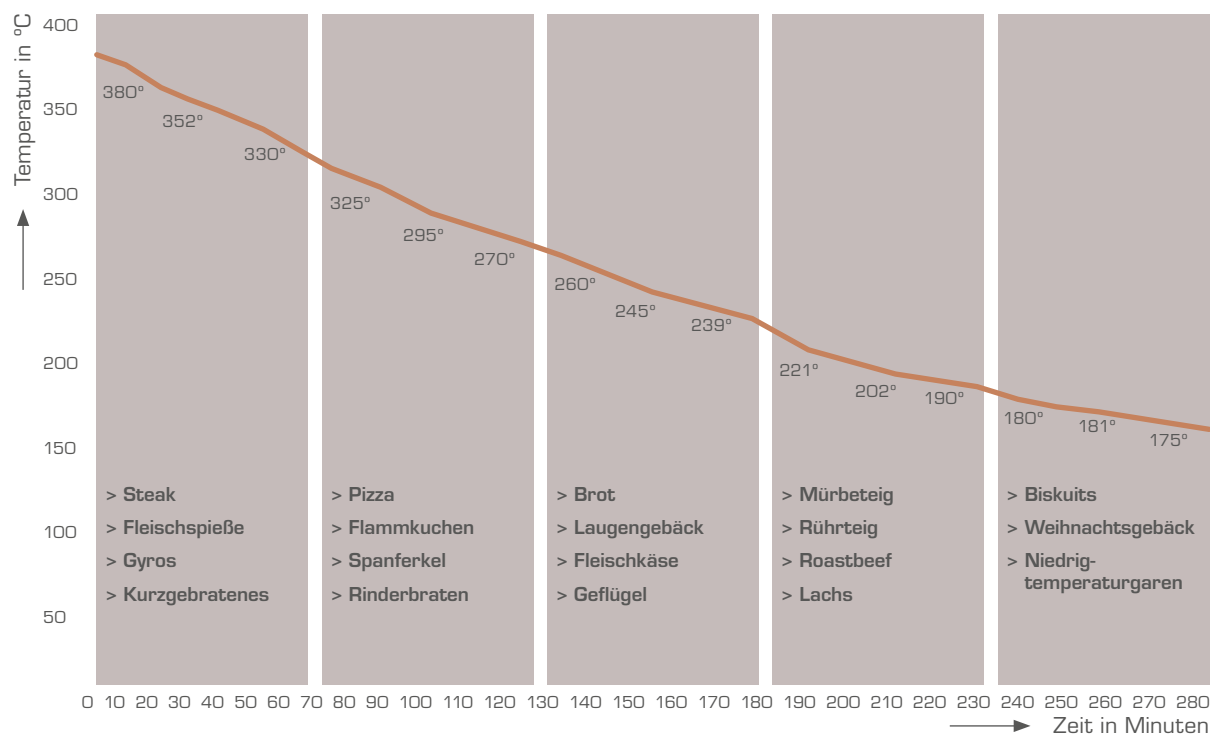




Die ideale Temperatur

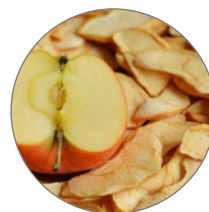
Auf die Minute

Nutzen Sie die Kraft des Feuers für beste Backergebnisse! Sie werden überrascht sein, wie vielseitig Ihr Holzbackofen nutzbar ist. Mit ein wenig Übung zaubern Sie für sich und Ihre Gäste ein Menü, das keine Wünsche offenlässt. So wird Backen zum Event. Für unvergessliche Momente.



TIPP!

Beim Auskühlen kann der Backofen zum Trocknen von Obst verwendet werden.



Richtig Einheizen



Wie heize ich richtig ein?

Über guten Geschmack lässt sich nicht streiten. Über das richtige Anfeuern schon! Mit ein wenig Erfahrung beim Aufbau des Feuers und Hitzekontrolle erlangen Sie herrliche Backergebnisse.



TIPP!

Wunderbarer Duft! Verwenden Sie Fichten-, Tannen oder Kiefernholz. Dessen Harz hat ein einzigartiges Aroma und beim Abbrand eine weiche Flamme.



1 Holz einlegen

Gewünschte Brennholzmenge in den Holzbackofen legen.



2 Feuer entfachen

Mit dem Anzünder das Feuer im oberen Drittel entfachen.



3 Holzaufgabe abbrennen lassen

Das Holz mit ausreichend Verbrennungsluft abbrennen lassen bis nur noch Asche und wenig Glut vorhanden sind.



4 Asche entfernen

Nach 30–60 Minuten Ruhezeit die Asche in den Aschekasten schieben. Und schon kann das Back-Vergnügen beginnen!



5 Backen

Nach ca. 45 Minuten können Sie Ihr knusprig-rösches Brot entnehmen.



6 Testen

Ganz wichtig: Ausgiebig probieren ...



Das Perfekte Brot



Back-Vergnügen



Brot

Zubereitung Grundrezept

Alle Zutaten miteinander verkneten und abgedeckt auf die doppelte Größe gehen lassen. Danach nochmals gründlich kneten und erneut ca. 20 Minuten gehen lassen. Die Oberseite mit Wasser bestreichen. Dann ca. 40–50 Minuten backen. Wenn Sie unten auf das Brot klopfen, sollte es hohl klingen, dann ist es fertig!

250-270 °C | Backzeit 40–50 Minuten

Zutaten

1.000 g Mehl z. B. Typ 550
1 TL Salz
1/2 Würfel Hefe
ca. 700 ml lauwarmes Wasser

Brotteig-Variationen

Durch die Verwendung verschiedener Mehlsorten können Sie für Abwechslung sorgen. Neben Weizenmehl sind Roggen- und Dinkelmehl besonders gut für Brotteig geeignet – für Vollkornbrot zusätzlich geschrotetes Getreide.



Gefüllte Süßkartoffeln mit schwarzen Linsen

Zubereitung

Die Süßkartoffeln waschen und bei 180 Grad für gut eine Stunde backen, bis sie weich sind und sich leicht aufbrechen lassen. Linsen nach Packungsanleitung zubereiten und am Ende der Kochzeit leicht salzen.

Gehackte Zwiebel, Mais und frische Kräuter dazugeben und zu einem Linsensalat vermengen.

Für das Dressing die Avocado mit dem Koriander, Salz, etwas Wasser sowie dem Saft einer Limette zu einer cremigen Masse pürieren.

Die aufgebrochene Süßkartoffel mit dem Linsensalat füllen, etwas Avocado-Dressing darüber geben und mit Avocado-Scheiben dekorieren.

180 °C | Backzeit 60 Minuten

Zutaten Füllung

100 g schwarze Linsen
1/2 TL Salz
1/2 rote Zwiebel
1/2 Bund frische Kräuter
100 g Mais

Zutaten Dressing

1 Avocado
1/2 Bund Koriander
1 Limette
1/4 TL Salz
2 EL Wasser





Pizza Salami

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Frische Hefe in 100 ml lauwarmen Wasser unter Rühren auflösen. Hefelösung in eine Mehlmulde gießen, mit ein wenig Mehl vermischen und ca. 10 Minuten gehen lassen.

Salz, das restliche Wasser und Olivenöl hinzugeben und alles gut kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal kurz durchkneten.

Die Zwiebel fein würfeln, in 2 EL Öl anschwitzen, die Tomaten dazugeben, bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Basilikum einrühren und die Tomatensoße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Salami in dünne Streifen schneiden.

Den Teig ausrollen und die Tomatensoße darauf verteilen.

Die Salamistreifen darauf legen und den Käse darüber streuen.

Dann direkt auf Schamotte knusprig backen.

300 °C | Backzeit 3–5 Minuten

Zutaten Teig

400 g Weizenmehl Typ 550

1/4 Würfel Frischhefe

275 ml Wasser (lauwarm)

50 ml Olivenöl

1 EL Salz

Zutaten Tomatensauce

Olivenöl

500 g passierte Tomaten

1 TL Basilikum

1 Zwiebel(n)

Salz und Pfeffer

Zutaten Belag

200 g Salami

200 g geraspelter Mozzarella



TIPPI!

Die Pizza kommt für nur 3–5 Minuten in den gut vorgeheizten Ofen. Fertig!





Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

49–54

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

Die vorliegenden Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen (AVB) gelten für alle Geschäftsbeziehungen zwischen uns und unseren jeweiligen Geschäftspartnern, die von uns Waren und Dienstleistungen beziehen („Kunden“). Die AVB gelten insbesondere für Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung beweglicher Sachen, ohne Rücksicht darauf, ob wir die Produkte selbst herstellen oder bei Zulieferern einkaufen. Diese AVB finden nur gegenüber Kunden, die Unternehmer i.S.v. § 14 BGB, juristische Personen des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliche Sondervermögen sind, Anwendung. Die AVB gelten in ihrer jeweiligen Fassung als Rahmenvereinbarung auch für künftige Verträge mit dem Kunden, ohne dass wir in jedem Einzelfall wieder auf sie hinweisen müssten; die jeweils aktuelle Fassung der AVB ist unter <http://wolfshoehe.de/> abrufbar. Diese AVB gelten ausschließlich. Anders lautende, entgegenstehende oder ergänzende Bedingungen des Kunden werden nur dann und insoweit Vertragsbestandteil, als wir ihrer Geltung ausdrücklich zugestimmt haben. Dieses Zustimmungserfordernis gilt in jedem Fall, beispielsweise auch dann, wenn wir in Kenntnis der AGB des Kunden vorbehaltlos leisten. Klarstellend weisen wir darauf hin, dass Individualvereinbarungen mit dem Kunden Vorrang vor diesen AVB haben. Zu deren Wirksamkeit bedarf es in gleicher Weise der Textform, wie dies für einseitige Rechtsgeschäfte des Kunden nach Vertragsschluss gegenüber uns gilt. Auch Mitteilungen per E-Mail oder Telefax wahren die Textform.

Spätestens mit dem Empfang der Ware gelten unsere Lieferungs- und Zahlungsbedingungen als vertraglich vereinbart, sofern wir zuvor auf unsere AVB hingewiesen haben.

§ 1. Vertragsabschluss, Lieferumfang

- a) Unsere Angebote sind freibleibend, einschließlich Liefermenge, Lieferzeit und Preis. Gegebene Zusagen bezüglich Menge, Liefertermine und Preise, insbesondere soweit sie von den AVB abweichen, sind erst durch unsere schriftliche Bestätigung rechtsverbindlich.
- b) Eine Bezugnahme auf DIN-Vorschriften stellt keine Zusicherung einer bestimmten Beschaffenheit der Produkte dar.
- c) Unsere Erzeugnisse sind homogene Massengüter, die in einem natürlichen Brennprozess hergestellt werden. Muster jeder Art und Größe, Proben, Abbildungen und Beschreibungen stellen daher nur unverbindliche Richtwerte dar.
- d) Als Beschaffenheit der Ware gilt nur unsere Produktbeschreibung als vereinbart. Öffentliche Äußerungen, Anpreisungen oder Werbung von uns stellen daneben keine vertragsmäßige Beschaffenheitsangabe der Ware dar. Garantien im Rechtssinne erhält der Besteller durch uns nicht. Herstellergarantien bleiben hiervon unberührt.

§ 2. Preisstellung

- a) Unsere Preise gelten vorbehaltlich einer anderen Vereinbarung in EURO auf Grundlage einer Lieferung EXW (Incoterms 2010) ab unserem Werk in Neunkirchen oder einem anderen dem Kunden vorab genannten Ort zuzüglich Verpackung und Mehrwertsteuer, exklusive Aufbau und dazu benötigtes Zubehör.
- b) Die vereinbarten Preise basieren auf den derzeitigen Roh- und Hilfsstoffkosten, Löhnen und Frachten. Ändern sich diese Kosten sowie die auf der vereinbarten Leistung lastenden Steuern und Abgaben, so bleibt eine Anpassung der Preise im Rahmen der eingetretenen Kostensteigerungen durch uns bei Rahmenlieferungsverträgen vorbehalten. Die einzelnen Kostenelemente, die zur Erhöhung der Preise führen, werden wir dem Kunden unverzüglich nach der Entstehung der erhöhten Kosten mitteilen. In diesem Fall steht dem Kunden jedoch ein außerordentliches Kündigungsrecht zu.
- c) Nachträgliche Änderungswünsche hinsichtlich der Zeichnungen oder des Auftrages durch den Kunden berechtigen zur Berechnung der dadurch entstandenen Mehrkosten.

§ 3. Lieferzeit

- a) Liefertermine und -fristen sind nur verbindlich nach ausdrücklicher schriftlicher Bestätigung durch uns. Ein Fixgeschäft wird nur begründet, wenn dies ausdrücklich vereinbart wird.
- b) Lieferfristen beginnen mit unserer Auftragsbestätigung, jedoch nicht, bevor alle Einzelheiten der Ausführung geklärt sind und alle sonstigen vom Kunden zu erfüllenden Voraussetzungen vorliegen; Entsprechendes gilt für Liefertermine. Lieferungen vor Ablauf der Lieferzeit sind zulässig. Wir sind zudem zu Teillieferungen in einem für den Kunden zumutbaren Umfang berechtigt. Dies gilt insbesondere, wenn die Teillieferung für den Kunden im Rahmen des vertraglichen Bestimmungszwecks verwendbar ist, die Lieferung der restlichen bestellten Ware sichergestellt ist und dem Kunden hierdurch weder erheblicher Mehraufwand noch zusätzliche Kosten entstehen. Als Liefertag gilt der Tag der Meldung der Versandbereitschaft an den Kunden.
- c) Vereinbarte Lieferfristen und -termine verlängern bzw. verschieben sich, unbeschadet unserer Rechte aus Verzug des Kunden, um den Zeitraum, um den der Kunde mit seinen vertraglichen Verpflichtungen aus einer laufenden



Geschäftsbeziehung auch aus anderen Verträgen in Verzug ist. Ohne eine Mahnung des Kunden geraten wir nicht in Verzug.

- d) Kommt der Kunde in Annahmeverzug, unterlässt er eine Mitwirkungshandlung oder verzögert sich die Lieferung von uns aus anderen, vom Kunden zu vertretenden Gründen, so sind wir berechtigt, Ersatz des hieraus entstehenden Schadens einschließlich Mehraufwendungen (z.B. Lagerkosten) zu verlangen. Die pauschale Entschädigung beträgt 0,5 % des Nettovertragsvolumens pro vollendete Kalenderwoche, jedoch nicht mehr als 5 % des Nettovertragsvolumens, beginnend mit der Lieferfrist bzw. – mangels einer Lieferfrist – mit der Mitteilung der Versandbereitschaft der Ware. Uns bleibt der Nachweis eines höheren Schadens und die Geltendmachung der gesetzlichen Ansprüche (insbesondere Ersatz von Mehraufwendungen, angemessene Entschädigung, Kündigung) vorbehalten; die Pauschale ist in jedem Fall auf weitergehende Geldansprüche anzurechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis gestattet, dass uns überhaupt kein oder nur ein wesentlich geringerer Schaden als vorstehende Pauschale entstanden ist.
- e) Wir werden von der Lieferpflicht befreit, ohne dem Kunden deshalb zu haften, sofern eine rechtzeitige und richtige Selbstbelieferung ausgeblieben ist, wir dies nicht zu vertreten haben und ein kongruentes Deckungsgeschäft abgeschlossen haben.

§ 4. Lieferverträge auf Abruf

- a) Sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart ist, bleiben uns bei Rahmenlieferungsverträgen für jeden Abruf von Waren Vereinbarungen über Mengen und Lieferzeit vorbehalten.
- b) Wird bei Rahmenlieferungsverträgen auf Abruf nicht rechtzeitig abgerufen, so sind wir nach fruchtloser Nachfristsetzung berechtigt, von dem noch rückständigen Teil des Rahmenlieferungsvertrages zurückzutreten. In diesem Fall bleibt die Geltendmachung eines Schadenersatzes ausdrücklich vorbehalten.

§ 5. Höhere Gewalt und sonstige Behinderungen

- a) Ereignisse höherer Gewalt und sonstiger unvorhersehbarer außergewöhnlicher und unverschuldeter Umstände berechtigen uns, die Lieferung um die Dauer der Behinderung und einer angemessenen Anlaufzeit hinauszuschieben, sofern wir an einer rechtzeitigen Erfüllung unserer vertraglichen Pflichten gehindert sind. Wird durch diese Umstände die Lieferung des noch nicht erfüllten Teiles unmöglich oder unzumutbar, sind wir berechtigt vom Vertrag ganz oder teilweise zurückzutreten. Ereignisse höherer Gewalt sind insbesondere Streik, Aussperrung, Unruhen, behördliche Maßnahmen, kriegsähnliche Zustände, Katastrophen, Brandfälle und sonstige Hindernisse bei der Herstellung oder Lieferung, und Betriebsstörungen; Beginn und Ende derartiger Hindernisse teilen wir dem Kunden baldmöglichst mit. Den Nachweis dafür haben wir zu führen. Dies gilt auch, wenn die vorgenannten Behinderungen während eines Verzuges oder bei einem Unterlieferanten eintreten. Verlängert sich die Lieferzeit oder treten wir ganz oder teilweise vom Vertrag zurück, so kann der Kunde hieraus keine Schadensersatzansprüche herleiten.
- b) Der Kunde kann uns auffordern, innerhalb einer angemessenen Frist zu erklären, ob wir zurücktreten oder innerhalb einer angemessenen Nachfrist liefern wollen. Erklären wir uns nicht, kann der Kunde vom Vertrag zurücktreten. Dies gilt auch, sofern die Lieferverzögerungen länger als einen Monat dauern. Ein weitergehender Schadenersatzanspruch des Kunden besteht in keinem dieser Fälle.

§ 6. Maße, Gewichte, Stückzahlen

- a) Lieferungen mit Maß-, Gewichts- und Stückzahlabweichungen im Rahmen handelsüblicher Toleranzen, einschlägiger DIN-Vorschriften und fertigungstechnischer Erfordernisse sind vom Kunden zu akzeptieren und zum vereinbarten Einzelpreis abzunehmen, soweit sie den Kunden nicht unzumutbar beeinträchtigen, die Gebrauchsfähigkeit der Ware nicht berühren und dies aufgrund wichtiger betrieblicher Erfordernisse veranlasst ist.
- b) Für die Berechnung sind die von uns festgestellten Liefergewichte und Stückzahlen maßgebend; handelsübliche Verpackung wird mitberechnet.

§ 7. Verpackung und Lademittel

Soweit individualvertraglich vereinbart, verpacken wir die Ware auf Kosten des Kunden in handelsüblicher Weise. Der Kunde ist verpflichtet, Verpackungsmaterialien, die nicht ausschließlich zur einmaligen Verwendung geeignet sind („Mehrwegtransportverpackungen“), auf eigene Kosten an uns zurückzusenden. Für Mehrwegtransportverpackungen können wir Pfand in angemessener Höhe berechnen.

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

§ 8. Versand und Gefahrübergang

- a) Lieferungen und Gefahrübergang, wenn nicht zwischen uns und dem Kunden ausdrücklich etwas anderes schriftlich vereinbart ist, erfolgen EXW (Incoterms 2010) von unseren Standorten in Neunkirchen, oder von einem anderen von uns benannten Lieferort.
- b) Versandbereit gemeldete Ware ist unverzüglich, spätestens jedoch binnen einer Woche nach Erhalt der Fertigstellungsmitteilung, abzuholen. Anderenfalls sind wir berechtigt, sie auf Kosten und Gefahr des Kunden zu lagern.

§ 9. Zahlungsbedingungen

- a) Der Kunde hat ein Recht zur Aufrechnung oder Zurückbehaltung nur, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt oder unbestritten sind. Ist unsere Lieferung mangelhaft, bleiben diese Rechte des Kunden unberührt. Ein Zurückbehaltungsrecht kann vom Kunden nur dann ausgeübt werden, wenn sein Gegenanspruch auf demselben Vertragsverhältnis beruht.
- b) Die Annahme von Scheck oder Wechsel erfolgt nur erfüllungshalber. Wechselzahlungen müssen vorher ausdrücklich vereinbart werden.
- c) Gerät der Kunde mit seiner Zahlungsverpflichtung in Verzug, so ist der Kaufpreis zum jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinssatz zu verzinsen.
- d) Hält der Kunde die Zahlungsbedingungen nicht ein oder werden Tatsachen bekannt, die begründete Zweifel an der Kreditwürdigkeit des Kunden entstehen lassen, werden alle unsere Forderungen, einschließlich derjenigen, für die wir Wechsel hereingenommen haben, sofort fällig, vorbehaltlich anderer individualvertraglicher Vereinbarungen der Fälligkeit. Das Gleiche gilt für angefallene Kosten, für Leistungen und für in Arbeit befindliche sowie fertiggestellte, aber noch nicht gelieferte Ware. Werden uns nach Kaufabschluss Umstände bekannt, die objektiv geeignet sind, die Kreditwürdigkeit des Kunden zu mindern, sind wir weiterhin berechtigt, aus sämtlichen noch nicht ausgelieferten Verträgen gemäß § 321 BGB vor Auslieferung Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Wir sind jederzeit, auch im Rahmen einer laufenden Geschäftsbeziehung, berechtigt, eine Lieferung ganz oder teilweise nur gegen Vorkasse durchzuführen. Einen entsprechenden Vorbehalt erklären wir spätestens mit der Auftragsbestätigung.
- e) Ferner können wir aufgrund des in Ziff. 10 vereinbarten Eigentumsvorbehaltes die Weiterveräußerung und Verarbeitung der gelieferten Ware untersagen und nach den gesetzlichen Vorschriften deren Rückgabe oder Übertragung des mittelbaren Besitzes an der gelieferten Ware auf Kosten des Bestellers verlangen und die Einziehungsermächtigung gem. Ziff. 10 f) widerrufen. Der Kunde ermächtigt uns schon jetzt, in den genannten Fällen nach vorheriger Ankündigung durch uns seinen Betrieb zu betreten, um die gelieferte Ware abzuholen.

§ 10. Eigentumsvorbehalt

- a) Alle gelieferten Waren bleiben unser Eigentum (Vorbehaltsware) bis zur Erfüllung sämtlicher Forderungen, insbesondere auch der jeweiligen Saldoforderungen aus Kontokorrent.
- b) Be- und Verarbeitung der Vorbehaltsware erfolgen für uns als Hersteller unter Ausschluss der Bestimmungen des § 950 BGB. Die verarbeitete Ware gilt als Vorbehaltsware im Sinne von a). Bei Verarbeitung, Verbindung und Vermischung der Vorbehaltsware mit anderen Waren durch den Kunden steht uns das Eigentum an der neuen Sache zu im Verhältnis des Rechnungswertes der Vorbehaltsware zum Rechnungswert der anderen verwendeten Waren. Erlischt unser Eigentum durch Verbindung oder Vermischung, so verpflichtet sich der Kunde bereits jetzt, uns Miteigentum unter Berücksichtigung des Verhältnisses der jeweiligen Werte der verbundenen bzw. vermengten neuen Sache zu verschaffen und verwahrt sie unentgeltlich für uns.
- c) Der Kunde darf die Vorbehaltsware nur im gewöhnlichen Geschäftsverkehr zu seinen normalen Geschäftsbedingungen und solange er nicht in Verzug ist, veräußern, vorausgesetzt, dass die Forderungen aus der Weiterveräußerung gem. d/e) auf uns übergehen.
- d) Die Forderungen des Kunden aus der weiteren Veräußerung der Vorbehaltsware werden bereits jetzt in voller Höhe bzw. in Höhe des auf den Miteigentumsanteil entfallenden Betrages an uns abgetreten. Wir nehmen die Abtretung hiermit an. Sie dienen in demselben Umfang zur Sicherung wie die Vorbehaltsware.
- e) Wird die Vorbehaltsware vom Besteller zusammen mit anderen nicht von uns gelieferten Waren veräußert, so gilt die Abtretung der Forderung aus der Weiterveräußerung nur in Höhe unseres Rechnungswertes der jeweils veräußerten Vorbehaltsware. Bei der Veräußerung von Waren, an denen wir Miteigentumsanteile gem. b) haben, gilt die Abtretung der Forderung in Höhe dieser Miteigentumsanteile.



- f) Der Kunde ist ermächtigt, Forderungen aus der Veräußerung gem. c) und d) bis zu unserem Widerruf einzuziehen. Wir behalten uns vor, die Forderungen selbst einzuziehen, sobald der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen nicht ordnungsgemäß nachkommt und in Zahlungsverzug gerät. Das Recht zum Widerruf haben wir nur in den in Ziff. 9 e) genannten Fällen. Zur Abtretung der Forderung ist der Kunde in keinem Fall befugt. Auf unser Verlangen ist er verpflichtet, seine Abnehmer sofort von der Abtretung an uns zu unterrichten und uns die zur Einziehung erforderlichen Auskünfte und Unterlagen zu geben.
- g) Übersteigt der Wert der bestehenden Sicherheiten die gesicherten Forderungen insgesamt um mehr als 10 %, sind wir zur Freigabe von Sicherheiten nach unserer Wahl nur auf Verlangen des Kunden verpflichtet. Das Vorbehaltsgut darf nicht verpfändet, sicherungshalber übereignet oder anderweitig mit Rechten Dritter belastet werden. Von einer Pfändung oder anderen Beeinträchtigungen durch Dritte muss uns der Kunde unverzüglich benachrichtigen.
- h) Wir sind berechtigt, bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Zahlungsverzug oder bei Verletzung der Pflichten aus f) oder g) nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten und die Ware aufgrund des Eigentumsvorbehalts und des Rücktritts herauszuverlangen. Zahlt der Kunde den fälligen Kaufpreis nicht, dürfen wir diese Rechte nur geltend machen, wenn wir dem Kunden zuvor erfolglos eine angemessene Frist zur Zahlung gesetzt haben oder eine derartige Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist. Ein weitergehender Schadenersatz bleibt vorbehalten.

§ 11. Mängel, Lieferung nicht vertragsgemäßer Ware

- a) Die bei Herstellung grobkeramischer und feuerfester Erzeugnisse auftretenden optischen Beeinträchtigungen (z. B. Farbabweichungen), welche die gewöhnliche Verwendbarkeit nicht beeinträchtigen, stellen keinen Mangel dar.
- b) Der Kunde hat die Ware nach Erhalt unverzüglich zu untersuchen und erkennbare Mängel nach Empfang der Ware anzuzeigen. Unverzüglich ist die Rüge bei uns nur dann, wenn sie innerhalb einer Frist von zehn (10) Kalendertagen erfolgt. Entscheidend ist in allen Fällen der Zugang der Mängelanzeige bei uns. Im Falle eines Mangels, der ohne vorherige Untersuchung offensichtlich erkennbar ist, ist der Kunde verpflichtet, den Mangel innerhalb von zwei (2) Kalendertagen bei uns anzuzeigen. Versäumt der Kunde die ordnungsgemäße Untersuchung und/oder Mängelanzeige, so gilt in jedem Fall die Ware als genehmigt. Den Kunden trifft die volle Beweislast für sämtliche Anspruchsvoraussetzungen, insbesondere den Mangel selbst, den Zeitpunkt der Mangelfeststellung und für die Rechtzeitigkeit der Mängelrüge.
- c) Uns ist Gelegenheit zu geben, den gerügten Mangel zu überprüfen. In dringenden Fällen der Gefährdung der Betriebssicherheit oder zur Abwehr unverhältnismäßig großer Schäden des Kunden haben wir den gerügten Mangel unverzüglich nach Zugang der Mängelrüge festzustellen. Beanstandete Ware ist auf Verlangen sofort an uns zurückzusenden. Verarbeitet der Kunde die gelieferte Ware weiter oder veräußert er sie, so verliert der Kunde jegliches Rügerecht bezüglich des jeweiligen Mangels und die daraus resultierenden Ersatzansprüche, sofern der Kunde keinen Vorbehalt der Rüge gegenüber uns erklärt.
- d) Sofern die Mängelansprüche nach den vorstehenden Absätzen b) und c) nicht ausgeschlossen sein sollten, gelten die gesetzlichen Regelungen, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist.
- e) Für Mängel der Ware leisten wir zunächst nach unserer Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Nachlieferung. Aus- und Einbaukosten sowie Kosten für die Bearbeitung mangelhafter Ware beim Kunden werden von uns nicht erstattet. Wir sind berechtigt, die geschuldete Nacherfüllung davon abhängig zu machen, dass der Kunde den fälligen Kaufpreis bezahlt. Der Kunde ist jedoch berechtigt, einen im Verhältnis zum Mangel angemessenen Teil des Kaufpreises zurückzubehalten.
- f) Der Kunde hat die Ware mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns und unter Beachtung der Lagerhinweise aufzubewahren. Ist die Ware verbraucht, so muss ein Muster der beanstandeten Ware aufbewahrt und an uns ausgehändigt werden.
- g) Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz bzw. Ersatz vergeblicher Aufwendungen bestehen auch bei Mängeln nur nach Maßgabe von Ziff. 13 und sind im Übrigen ausgeschlossen.

§ 12. Auftragsbezogene Fertigungseinrichtungen

Auftragsbezogene Fertigungseinrichtungen, wie Werkzeuge, Modelle, Schablonen, Vorrichtungen, Kontrolllehren und Formen, die von uns im Auftrag des Kunden angefertigt oder beschafft werden, bleiben auch bei Berechnung anteiliger Kosten unser Eigentum, vorbehaltlich abweichender individualvertraglicher Vereinbarungen. Sie werden von uns für die Dauer von drei Jahren, gerechnet vom Tag der letzten Lieferung an, aufbewahrt. Nach Ablauf dieser Frist werden sie vernichtet.

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

§ 13. Haftung, Schadenersatz

- a) Der Kunde versichert, dass aufgrund seiner Angaben, insbesondere durch die Benutzung von ihm gelieferter Stein- oder Konstruktionszeichnungen, Schutzrechte oder sonstige Rechte Dritter nicht verletzt werden.
- b) Auf Schadensersatz haften wir – gleich aus welchem Rechtsgrund – im Rahmen der Verschuldenshaftung bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Bei einfacher Fahrlässigkeit haften wir vorbehaltlich eines mildernden Haftungsmaßstabs nach gesetzlichen Vorschriften (z.B. für Sorgfalt in eigenen Angelegenheiten) nur für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, und für Schäden aus der nicht unerheblichen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (Verpflichtung, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf); in diesem Fall ist die Haftung von uns jedoch auf den Ersatz des vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schadens begrenzt.
- c) Die sich aus Ziff. b) ergebenden Haftungsbeschränkungen gelten auch bei Pflichtverletzungen durch bzw. zugunsten von Personen, deren Verschulden wir nach gesetzlichen Vorschriften zu vertreten haben. Sie gelten nicht, soweit wir einen Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Ware übernommen haben und für Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz.
- d) Falls wir von einem Dritten auf Schadensersatz von Schäden in Anspruch genommen werden, deren Ursachen im Verantwortungsbereich des Bestellers liegt, hat uns der Besteller von diesen Ansprüchen freizustellen.

§ 14. Verjährung

- a) Abweichend von § 438 Abs. 1 Nr. 3 BGB beträgt die allgemeine Verjährungsfrist für Ansprüche aus Sach- und Rechtsmängeln ein Jahr ab Ablieferung.
- b) Dies gilt auch für vertragliche und außervertragliche Schadensersatzansprüche des Kunden, die auf einem Mangel der Ware beruhen, es sei denn die Anwendung der regelmäßigen gesetzlichen Verjährung (§§ 195, 199 BGB) würde im Einzelfall zu einer kürzeren Verjährung führen. Die Schadensersatzansprüche des Kunden aus Ziff. 13 b) sowie nach dem Produkthaftungsgesetz des Kunden verjähren jedoch ausschließlich nach den gesetzlichen Verjährungsfristen.

§ 15. Erfüllungsort, Gerichtsstand

- a) Erfüllungsort für Zahlungen ist unser Geschäftssitz in 91233 Neunkirchen, für alle sonstigen Verpflichtungen der Ort des Lieferwerkes.
- b) Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus oder im Zusammenhang mit der die AVB in Bezug nehmenden Vereinbarung ist 91233 Neunkirchen, Deutschland. Wir sind jedoch berechtigt, den Kunden auch an seinem Sitz zu verklagen.

§ 16. Anwendbares Recht

Für alle Rechtsbeziehungen zwischen dem Kunden und uns gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss der Verweisungsnormen und des UN-Kaufrechts (CISG).

§ 17. Teilnichtigkeit

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Lieferungs- und Zahlungsbedingungen ganz oder teilweise unwirksam oder nichtig sein bzw. werden, so wird die Wirksamkeit der Vereinbarung im Übrigen dadurch nicht berührt.

§ 18. Vertraulichkeitsklausel

Unsere Geschäftspartner verpflichten sich, die im Rahmen der Geschäftsverbindung anfallenden Daten nicht an unbefugte Dritte weiterzugeben, sowie diese vor Zugriff und Missbrauch durch nicht berechtigte Personen sicher zu schützen und zu verwahren.

Stand: 31.07.2018



Frisch Gebackenes aus dem Schamotte-Holzbackofen ...

... knusprig-rösch & einfach lecker



**Wolfshöher Tonwerke
GmbH & Co. KG**

Wolfshöhe 2
D-91233 Neunkirchen am Sand

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

info@wolfshoehe.de



Die Schamotte Spezialisten

Ofen-Schamotte . Formsteine . Kaminrohre

Die Wolfshöher Tonwerke behalten sich das Recht vor, unter-
jährige Preisanpassungen durchzuführen.
Sonstige Änderungen und Druckfehler ebenfalls vorbehalten.
Preise zzgl. MwSt. & Aufbau.

wolfshoehe.de