

Festbrennstoffherde
Wasserführende Herde



WAMSLER®
seit 1875

Stabilität und Erneuerung

Das über 100 Jahre alte Ansehen unseres Unternehmens gründet sich auf der Vielzahl und Vielfalt unserer Antworten in Innovation, Design, Technik und Qualität.

Die größten Herausforderungen des Marktes sind heute: individuell zugeschnittene Design-Lösungen, die Reduktion des Energieverbrauches und das Aufzeigen neuer Möglichkeiten für den Umweltschutz. Als Antwort auf diese Anforderungen stehen unsere Neuheiten ganz im Zeichen des „persönlichen Design“ - Lösungen, denen auch in Zukunft unsere ganze Aufmerksamkeit gelten wird.

Um unsere technische und wirtschaftliche Wettbewerbsfähigkeit zu erhöhen, legen wir großen Nachdruck auf die Anwendung innovativer, umweltschonender Fertigungstechnik, vermindern unseren Material- und Energieverbrauch und reduzieren massiv den Emissions-Ausstoß. Zeichen unseres erfolgreichen Umwelt-, Sicherheit- und Qualitätsmanagements sind seit 2013 nicht nur die Zertifizierung nach ISO 9001, sondern auch unsere Zertifizierungen nach ISO 14001 und ISO 28001.

Nyuli Ferenc
CEO



Feuer ist eine magische Erscheinung; sie zu bekleiden und zu bezähmen ist eine besondere Herausforderung.

Als Designer ist mein Ziel, ein charakterstarkes, individuelles „Brandimage“ zu schaffen. Neue Formen, innovative Details, Wamsler-Qualität. Ein stabiler Punkt zwischen Mensch und Feuer. Das ist das Wamsler-Design.

Püspöki Apor
Design Manager

FILTERFREI GEGEN FEINSTAUB – WAMSLER VERBRENNUNGSTECHNOLOGIE

Mit Wamsler Verbrennungstechnik heizen Sie richtig – auch nach der neuen Gesetzgebung (1.BImSchV). Dank ausgezeichneter Verbrennungswerte können alle unsere Produkte aus dem aktuellen Verkaufsprogramm auch in Zukunft ohne wartungsintensive und teure Filter betrieben werden.

Zu sämtlichen, aktuellen Produkten stehen offizielle Prüfunterlagen zur Verfügung. Daher muss keine kostenpflichtige Messung durch den Schornsteinfegermeister durchgeführt werden. Sie können diese Unterlagen auf unserer Internetseite www.wamsler.eu herunterladen.

ZERTIFIZIERTE, UMWELTFREUNDLICHE VERBRENNUNG

Unsere Festbrennstoffherde verfügen über eine äußerst schadstoffarme und umweltfreundliche Verbrennung, die von anerkannten, europäischen Prüfstellen gemessen, dokumentiert und zertifiziert wird. Sie erfüllen damit die Werte der neuen 1. BImSchV (Bundesimmissionsschutzverordnung), verfügen über Zulassungen nach der österreichischen 15aB-VG und der schweizerischen Luftreinhalteverordnung (VKF-Zertifikat). Das CE-Zeichen dokumentiert die Übereinstimmung der Geräte mit den Vorschriften der Bauprodukten Richtlinie (EU)/305/2011 und den gültigen europäischen (EN) Normen.



HOLZ ODER BRAUNKOHLE – MIT UNS KEINE QUAL DER WAHL

Unsere Produkte* besitzen für beide Brennstoffe nicht nur offizielle Zulassungen, sondern erreichen mit ihnen optimale Verbrennungswerte.

Holz ist insofern die bessere, sprich umweltschonendere Wahl, da bei der Verbrennung nur soviel CO₂ in die Atmosphäre austritt, wie ihr zuvor durch das Pflanzenwachstum entzogen wurde. Holz ist ein nachwachsender Rohstoff. Vor allem muss man wissen, dass Holzverbrennung die Natur nicht zusätzlich belastet, wenn man trockenes Holz benutzt, und der Sauerstoff dem Feuer in der richtigen Weise zugeführt wird.

*Ausnahmen: K 134 F/A und K 135 F/A



12 STUNDEN OHNE NACHLEGEN – 24 STUNDEN TÄGLICH

Alle Wamsler Festbrennstoffherde sind klassische Dauerbrandgeräte. Das heißt Sie müssen technisch so ausgelegt sein, dass sie mit einer einmaligen Brennstoffaufgabe von Braunkohle bei Kleinstellung unter Prüfbedingungen mindestens 12 Stunden Brenndauer erreichen. Zugleich sind alle Wamsler Festbrennstoffherde für den Dauerbetrieb geeignet und können so bei regelmäßiger Brennstoffaufgabe täglich 24 Stunden beheizt werden. Sie benötigen keine Abkühlungsphasen.



FLACH- UND FÜLLFEUERUNG – UNSER SOMMER-/WINTERROST

Der höhenverstellbare Rost* ermöglicht für jede Jahreszeit die ideale Beheizung: Im Sommer schnelles Ankochen mit wenig Brennstoff und im Winter lange Brenndauer ohne Nachzulegen. Die Füllfeuerung, unsere Winterroststellung, ist eine Feuerung, deren Rostabstand zur Herdplatte mindestens 300 mm beträgt. Bei der Flachfeuerung, unserer Sommerroststellung, beträgt der Abstand vom Rost zur Herdplattenoberseite maximal 250 mm.

*Ausnahmen: K 134 F/A, K 135 F/A und W1

MEHRFACHBELEGUNG VON SCHORNSTEINEN

Die Mehrfachbelegung von Schornsteinen ist grundsätzlich möglich, aber nicht immer empfehlenswert!

Die Eignung Ihres Schornsteins lässt sich mittels Schornsteinberechnung bestimmen. Fragen Sie hierzu Ihren zuständigen Schornsteinfegermeister oder z.B. eine unserer Partnerfirmen Otto Zickwolff GmbH oder Schiedel GmbH & Co. KG .

ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

Da der Festbrennstoffherd die zur Verbrennung benötigte Luft dem Aufstellungsraum entnimmt, ist dafür zu sorgen, dass stets genügend Verbrennungsluft nachströmt. Zusätzlich ist sicherzustellen, dass ein Raum-Leistungsverhältnis von 4 m³ je kW Nennwärmeleistung gewährleistet ist. Ist das Volumen geringer, muss über Lüftungsöffnungen ein Verbrennungsluftverbund mit anderen Räumen hergestellt werden. (Verbundöffnungen mind. 150 cm² oder Extern Air-Anschluss).

Aus Sicherheitsgründen ist das Betreiben einer Dunstabzugshaube im Abluftverfahren während des Heizens nicht zulässig.

SICHERHEITSABSTÄNDE

Die Stellwände seitlich und hinter dem Gerät dürfen nicht aus brennbaren Baustoffen verkleidet sein, sofern der in der Aufstellanleitung angegebene Mindestabstand seitlich und hinten unterschritten wird. Vor dem Festbrennstoffherd darf sich im Strahlungsbereich kein brennbares oder temperaturempfindliches Material befinden. Den vorgeschriebenen Abstand entnehmen Sie bitte der jeweiligen Aufstellanleitung. Hängeschränke über dem Herd müssen mindestens 70-80 cm Abstand zur Herdplatte haben. Bei Fußböden mit nicht feuerfesten oder wärmeempfindlichen Untergrund, muß nach Vorne mindestens 50cm und seitlich mindestens 30cm über die Feuerraumöffnung der Geräten ein Belag aus nicht brennbarem Material geschaffen werden.

SCHORNSTEINANSCHLUSS

Der für den Anschluss vorgesehene Schornstein muss mindestens 400 °C belastbar sein.

Achtung: Vor dem Anschluss des Gerätes ist in jedem Fall der zuständige Bezirksschornsteinfegermeister zu Rate zu ziehen!

Verbindungsstücke müssen am Gerät und untereinander fest und dicht verbunden sein. Sie dürfen nicht in den freien Schornsteinquerschnitt hineinragen. Das Verbindungsstück zwischen Herd und Schornstein soll den gleichen Querschnitt haben wie der Rohrstützen am Gerät. Waagrechte Verbindungsstücke über 0,5 m sollen zum Schornstein hin um 10 Grad ansteigen. Rohre, die nicht wärmegeschützt oder senkrecht geführt sind, sollen nicht länger als einen Meter sein. Es sind Forderungen der Feuerungsverordnung (FeuVO), die jeweiligen Länderbauordnungen sowie für den Schornstein die DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160 und der DIN EN 15287 zu beachten. Verbindungsstücke müssen nach DIN EN 1856-2 geprüft sein. Der Abstand zu brennbaren Brennstoffen/Materialien muss nach Angaben des Herstellers des Verbindungsstückes eingehalten werden.

Achtung: Der Anschluss an einem Schornstein, dessen wirksame Höhe unter 4 m, bei Mehrfachbelegung 5 m liegt, sollte vermieden werden.

2.STUFE BIMSCHV

Die erste Stufe der neu geregelten Immissionsschutzverordnung trat am 22.03.2010 und die zweite Stufe am 01.01.2015 in Kraft. Bestehende Einzelraumfeuerstätten wie wasserführende oder herkömmliche Kaminöfen, Kaminbausätze, Kamineinsätze, Schwedenöfen, Öfen, Pelletöfen, Kamine, Kachelöfen sowie, Festbrennstoffkessel, und andere müssen die Einhaltung der neuen Grenzwerte nachweisen, entweder durch eine Bescheinigung des Herstellers oder eine Vor-Ort-Messung. Dann dürfen sie unbefristet weiter betrieben werden. Werden die Werte nicht eingehalten, muss bis spätestens 2025 ein Staubfilter nachgerüstet oder die Anlage ausgetauscht werden. Offene Kamine sind von der Neuregelung nicht betroffen. Neu gekaufte Öfen müssen die Grenzwerte der Stufe 2 ebenfalls einhalten

Es gelten folgende Übergangsregelungen für Einzelraumfeuerungsanlagen:

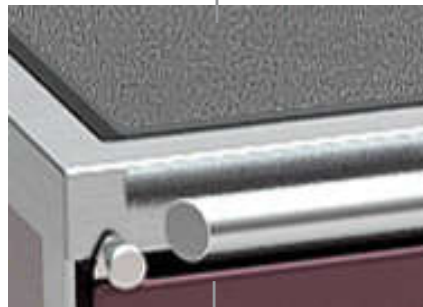
| Datum auf dem Typschild | Zeitpunkt Nachrüstung / Ausserbetriebnahme |
|---|--|
| bis einschl. 31.12.1974 bzw. Datum nicht feststellbar | 31.12.2014 |
| 1975 bis 1984 | 31.12.2017 |
| 1985 bis 1994 | 31.12.2020 |
| 1995 bis 31.12.2014 | 31.12.2024 |

Überzeugende Details auf einen Blick



Großraum-Bratrohr
mit Thermometer
bis 400 °C Grad

Dreifach-Abgasanschluss Ø120 mm.
(bei K 128 4-fach).
Die Ausführungs-bezeichnungen „rechts“
und „links“ beziehen sich auf die Lage
der Abgasanschlüsse.



Leistungsregelung und Anheizklappe



Bayerischer Doppelzug
(bei K 128/138) unter dem Bratrohr.
Gleichmäßige Temperatur ermöglicht
bessere Backergebnisse.

10 Jahre Ersatzteilliefergarantie *
Flächendeckende
Kundendienst-Organisation
Ersatzteile-Versand.

* auf Funktionsteile



Verstärkter Edelstahlherdrahmen, 8 mm starke Stahlherdplatten.



REIN-EMAIL: Backöfen und Backofentüreinlagen, sowie emaillierte Einschubteile sind mit einem besonders porenfreien und dadurch reinigungsfreundlichen Email beschichtet.



Ceranplatte mit Obenanschluss



Geprüfte Sicherheit mit Garantie

Alle Wamsler Festbrennstoffherde sind nach DIN-EN-Normen geprüft. Wamsler Festbrennstoffherde entsprechen damit den baurechtlichen Anforderungen. Wamsler gewährt auf diese Qualitätsgeräte eine Garantie von zwei Jahren. WAMSLER GmbH ist ein nach dem DIN ISO 9001:2008 zertifizierter Betrieb.



Individuelles Design – moderne Technik

Gestalten Sie sich mit der Wamsler Creative-Line Ihren Herd nach Ihrem persönlichen Geschmack und erfahren Sie moderne, ausgereifte Verbrennungstechnik. Die Geräte können Sie beliebig in den Breiten 60 cm, 72 cm oder 91 cm wählen. Ihnen stehen die Farben weiß, blau, grün, schwarz, kiesel, grafit, kaschmir matt, anthrazit metallic und Edelstahl zur Verfügung. Die Herdplatte gibt es in drei Ausführungen: Stahlplatte mit Rechteck- oder Mehringdeckel oder als Ceranplatte, die Beschläge sind wahlweise goldfarben oder verchromt (Edelstahlausführung matt verchromt). Der Herdrahmen ist aus hochwertigem Edelstahl.



grafit



blau



grün



kaschmir matt



anthrazit metallic



K 118 CL, weiß



K 128 CL, schwarz



K 128 CL, Edelstahl



K 138 CL, kiesel

3,0-6,1 kw

3,5-7,1 kw



15aB-VG



CO-ZERTIFIKAT:
München, Regensburg, Aachen

CREATIVE LINE





neuer Griffsatz



Ceranplatte mit Obenanschluss

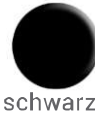
Feuer in seiner schönsten Form

Wir eröffnen den Blick auf das Flammenspiel bei unserer K128F und K138F Serie. Die Fensterherde sind mit kratzfester Emaillierung in fünf Farben (weiß, schwarz, kaschmir matt, deep orchid oder anthrazit-metallic) und mit 72 oder 91 cm Breite erhältlich.

- optimal positionierte Primär- und Sekundärluftführung
- Dual regulierbares Zuluftsystem
- Bayerischer Doppelzug
- Höhenverstellbarer Feuerrost (Sommer-Winterbetrieb)
- Grossraum-Bratrohr
- neuer Stangen- und Griffsatz
- Ceranplatte mit Obenanschluss (optional)
- Sockelblende in gebürsteten Edelstahl (Ausführung deep orchid)
- Doppelverglasung Feuerraumtür/Bratrohrtür



weiss



schwarz



kaschmir matt



deep orchid



anthrazit metallic



K 128 F,
weiß



K 138 F,
schwarz



K 128 F,
kaschmir matt



K 138 F,
anthrazit-metallic

3,5-7,1 kw



AMBIENT LINE



Fensterherde K 134 F/A und K 135 F/A

Feuer ist wie ein magischer Anziehungspunkt: Das große Fenster in der Feuerungstür der Fensterherde zeigt uns was in ihnen steckt. Die Heiztür der Geräte ist mit hinterlüfteter Doppelverglasung ausgestattet. Damit wird die Abstrahlwärme deutlich reduziert. Mit der umlaufenden Herdstange, die für den Einbau auch abgenommen werden kann, dem Sichtfenster in der Bratrohrtür und den Herdfarben sand, grün, Edelstahl oder schwarz sind sie echte Designerstücke.

Der K 135 ist zusätzlich als Voll-Edelstahlversion erhältlich. Die Fensterherde sind als K 135 F/A mit 80 cm, als K 134 F/A mit 90 cm Breite erhältlich *.

* Maßeangaben ohne Herdstange



Edelstahl



schwarz



grün



sand



K 135 F/A,
Edelstahl



K 134 F/A,
schwarz

4,2-9,0 kW

5,0-10,5 kW



Automatikregelung



Herdplatte
mit Mehringdeckel



15aB-VG



AMBIENTE LINE





weiss



schwarz



blau



grün



K 138 J
schwarz



K 138 J
blau

3,5-7,1 kW

Nostalgie pur

Mit dem Jubiläumsherd zaubern Sie einen Hauch nostalgisches Flair in Ihre Küche. Der Jubiläumsherd wurde speziell zu unserem 125jährigen Jubiläum entworfen und ist mit seiner aufwendig gestalteten Vorderfront und den mattverchromten Gussfüßen ein wahrer Blickfang in jeder Küche. Erhältlich ist dieser Vollherd in den Farben weiß, grün, blau und schwarz.



15aB-VG



CO-ZERTIFIKAT:
München, Regensburg, Aachen

JUBILÄUMSHERDE



Die Klassiker

Unsere Standard-Line ist die klassische Antwort auf alle Festbrennstoffherde. Die Geräte sind einfach, gerade und formschön gehalten und haben natürlich die bewährte Wamsler-Qualität „in sich“.

Alle Geräte der Standard-Line werden mit massivem Edelstahlherdrahmen in 60 cm, 72 cm und 91 cm geliefert. Die Herdfarben wählen Sie bitte zwischen weiß und maron, bei den Kochflächen zwischen Stahlplatte mit Rechteckdeckel oder Ceranplatte.



K 118
weiß



K 128
weiß



K 138
maron

3,0-6,1 kW K 118

3,5-7,1 kW K 128 / K 138



Ceranplatte für K118,
K128 und K138



Wasserschiff optional für
K138



15aB-VG



CO-ZERTIFIKAT:
München, Regensburg, Aachen



K 170

Der größte Festbrennstoffherd

3,4-10,4 kW

Der K 170 verfügt über einen massiven Gussherdrahmen, eine geschliffene Stahlplatte und ein enorm großes Bratrohr. Regelbare Primär- und Sekundärluft sorgen für eine optimale Nachverbrennung und Energieausnutzung. So hat der K 170 seinen Beinamen „Ökonomieherd“ voll und ganz verdient. Der K 170 ist auch in der Farbe maron erhältlich.



Vielfalt genießen

Bei unseren Beistellherden haben Sie die Wahl zwischen 40 und 50 cm Breite und Stahlplatten oder Glaskeramikkochfeldern. Der praktische höhenverstellbare Rost ermöglicht für jede Jahreszeit die ideale Beheizung. Dank Schraubfüßen lassen sich die Herde um 5 cm höhenverstellen (850-900 mm). Alle unsere Herde erhalten sie in weiß und maron. Zusätzlich haben wir den K 150 in kiesel und schwarz im Programm.



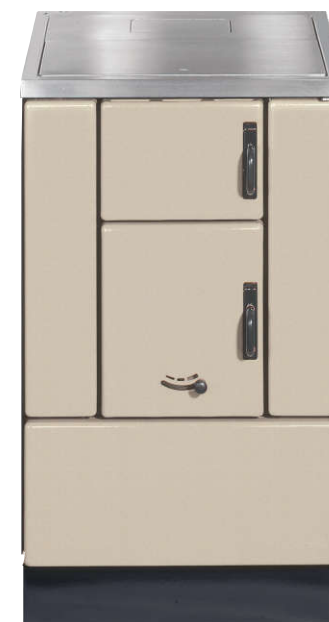
K 144
weiß

2,5-5,1 kW K 144



K 140 S
weiß

2,1-5,7 kW K 140



K 150 C
kiesel

3,4-7,2 kW K 150



15aB-VG

CO-ZERTIFIKAT:
München, Regensburg



K 155 C
maron

2,5-5,1 kw



1. BImSchV
2. Stufe



15aB-VG



CO-ZERTIFIKAT:
München, Regensburg, Aachen

BEISTELL- UND AKTIONSHERDE



K 144

W1 und W2 – Die nächste Generation

Wir haben das Beste aus über 130 Jahren technischer Entwicklung in einem Herd vereint, und ihn getreu unserer Unternehmensphilosophie „Innovation aus Tradition“ mit einer Vielzahl von Neuerungen versehen. Eine Herdserie, das Kochen zum puren Vergnügen und Erlebnis werden lässt. Eine Abbrandtechnik, die Energie und Brennstoff optimal nutzt und ganz nebenbei Ihre Kosten reduziert und die Umwelt schützt. Herde, die nicht nur funktionelle Heiz- und Kochelemente sind, sondern als Designobjekte Atmosphäre und Wohlfühlerlebnisse in Ihre Küche zaubern. Überzeugen Sie sich selbst!

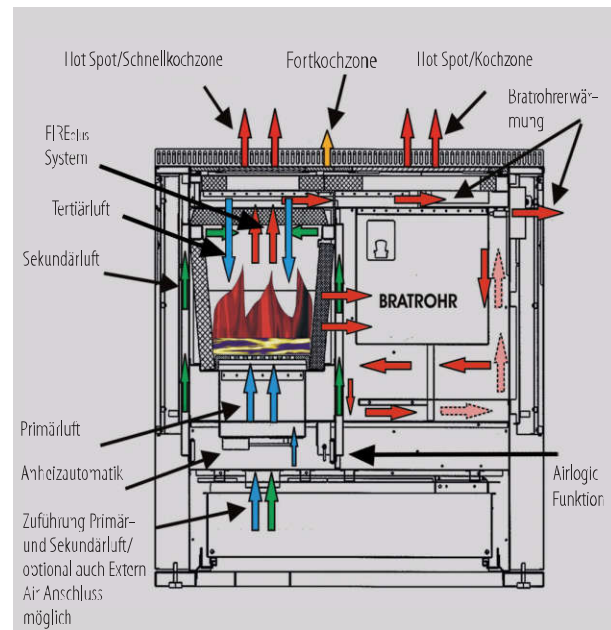
DER BRENNRAUM DER ZUKUNFT – DIE GREEN BOX DES W2

Gleich dreifach gerüstet für eine saubere Zukunft

Mit seinem Triple Air System zählt der W2 zu den Saubersten seiner Klasse. Regelbare Primärluft und optimal positionierte Sekundär- und Tertiärluftführungen sorgen für einen extrem effizienten Abbrand und eine wirkungsvolle Nachverbrennung der entstehenden Heizgase.

Vermehren Sie Effekt und Effektivität

Mit dem FIREplus System multipliziert Ihr W2 den Nachverbrennungseffekt und wird damit noch effizienter. Die Schamott-Platten über dem Brennraum bündeln die Flammen. Sie bewirken so extrem hohe Temperaturen der Heizgase und sorgen mit der Zuführung von Sekundär- und Tertiärluft für eine nahezu rückstandslose Verbrennung. Ganz nebenbei speichern die Platten die Wärme und erhöhen so den Wirkungsgrad Ihres W2.



Ein Abbrand der sich Ihrem Brennstoff anpasst

Die **Airlogic** Funktion gleicht die Luftzufuhr dem gewählten Brennstoff an und sorgt so für ideale Abbrandverhältnisse und Energieausnutzung. Sie bestimmen den Brennstoff am Wähler und Ihr W2 öffnet oder schließt einzelne Luftkanäle und sorgt dementsprechend für die optimale Luftzufuhr in den Brennraum.

Heizen wie die Profis

Mit der **Automatikregulierung** wird das Anheizen zum Kinderspiel. Ein integrierter Temperaturfühler reguliert die Luftzufuhr zum Brennraum und führt während des gesamten Heizbetriebes (W1-75) oder in der Anheizphase (W2-90/W2-50) automatisch die benötigte Luftmenge zu. Während des Heizbetriebes ermöglichen Ihnen die übersichtlichen Bedienelemente die exakte Regulierung der Primärluft und der Anheizklappe.

Die Green Box – Eine Box voller Vorteile:

- Der Brennstoff wird optimal und nahezu rückstandslos verwertet, so erreicht der W2 einen extrem hohen **Wirkungsgrad bis zu > 82%**.
- Längere Brenndauer bei weniger Brennstoffaufgabe und geringerem Ascheanfall reduzieren dauerhaft Ihre Heizkosten und den Reinigungsaufwand.
- Ohne kostenintensive und aufwendige Montage teurer Filterlösungen werden Emissionen äußerst effektiv und enorm reduziert und somit bereits heute die Grenzwerte der 2015 in 2. Stufe der 1. Bundesimmissionsschutzverordnung erfüllt.

W1 / W2

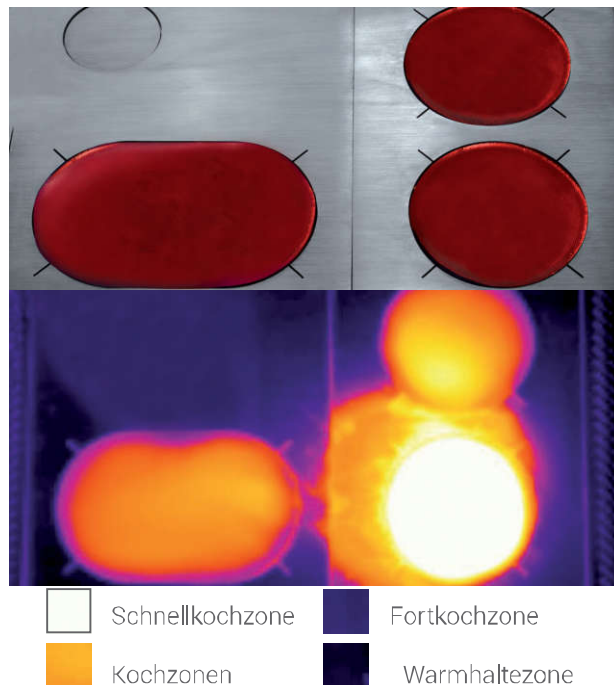


Entdecken Sie das neue Design und die technische Innovationen:

- 6 Farben - weiss, kaschmir matt, kiesel, schwarz, braun, anthrazit metallic
- 3 Platten - Ceran, Stahl, Hot Spot Ausführung
- 2 Griff- und Stangenvariante Fashion und Elegance
- Externer Luftzufuhr
- Durchheizfunktion und Isoplus-Ausstattung optional
- Abbrandautomatik
- Firplus-System und Airlogic Funktion
- Erlebniskochen mit Cook on Fire-Zubehör

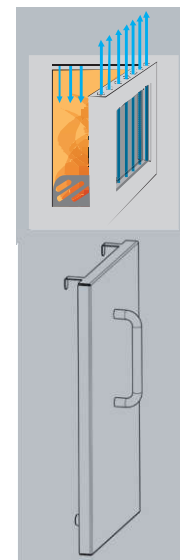
DIE BESTE TECHNIK IST DIE, DIE SICH IHREN BEDÜRFNISSEN ANPASST

Die Zeit des Wartens ist vorbei



Die **Hot Spots** aus Glaskeramik oder Stahl heizen sich besonders rasch auf. So erkennen Sie auf den ersten Blick die Flächen mit der stärksten Wärmeentwicklung und können die gesamte Kochfläche in jeder Situation optimal nutzen. Ein innovatives Verteilungssystem sorgt für die unterschiedlichen Wärmekonzentrationen auf der Kochplatte. Hierzu wird die Wärme zwischen Vermiculite-Platten geleitet und an drei Stellen direkt an die Platte geführt. Während sie so unter den drei Kochzonen direkt und sofort greift, wird durch die künstlich gehärteten und extrem hitzebeständigen Vermiculite-Platten unter der restlichen Kochfläche noch zusätzlich Wärme gespeichert und die Energie optimal verwertet.

Bewahren Sie einen kühlen Blick



Mit der **Cool und Clean** Funktion haben sie freien Blick auf das Flammenspiel und können auch während des Betriebes kochen, ohne ins Schwitzen zu geraten. Kühle Spülluft wird an der Innenseite der Scheibe nach unten geführt und sorgt für ein klares Sichtfenster. Außerdem bewirkt kühle Konvektionsluft eine Wärmeisolierung der Scheibe nach außen. Die Luft wird hierzu über spezielle Öffnungen zwischen die Doppelverglasung geleitet und die Temperaturen der Scheibe reduziert. Zusätzlich lässt sich mit dem schnell und einfach an der Heizzür einhängbaren ISO Panel die Abstrahlwärme während des Kochbetriebes enorm reduzieren.

Die Küchenzeile wie aus einem Guss

Mit der **ISOplus** - Ausstattung ist die Vollintegration des Herdes in Ihre Küchenzeile ohne Mehrkosten und zusätzlichem Aufwand möglich. Die integrierten Abstands-



verbindungen sorgen für optimale Wärmeisolierung zu brennbaren Anbauteilen und reduzieren den Sicherheitsabstand auf 3 mm.*

*Nicht bei unserem Aktionsmodell W1-10 und bei W1-75. Brandschutzeinheiten in 50 mm und in Herdfarbe sind hier als Sonderzubehör erhältlich.

EINE AUSSTATTUNG, DIE KEINE WÜNSCHE OFFEN LÄSST

Für optimale Brat- und Backverhältnisse und perfekte Resultate



Mit seinem 35 Liter Volumen garantiert das Bratrohr des W2-90 eine schnellere Aufheizung, damit sparen Sie Brennmaterial, reduzieren Ihre Kosten und können die Wärme sofort nutzen. Beleuchtung und großes Sichtfenster ermöglichen Ihnen auch ohne Türöffnung den vollen Überblick

über Brat-/Back und Gargut und verhindern so unnötigen Wärmeverlust. Ein Thermometer mit einer Anzeigeskala bis 400 °C gibt Ihnen stets exakt Auskunft über die Temperatur im Bratrohr.



Erlebniskochen pur

Grillen nur im Freien? Mit dem einzigartigen **Cook on Fire** Zubehör holen Sie sich alles in die eigenen 4 Wände. Pfannen können im Schrank bleiben, denn mit der Grillplatte

aus massivem Guss braten Sie zukünftig direkt auf dem Feuer. Dank dieser einzigartigen Beheizung erreichen Sie schnell die Arbeitstemperatur und durch die geringe Zubereitungszeit bleiben Gemüse, Fleisch und Spieße saftig und wertvolle Nährstoffe erhalten. (Sonderzubehör für Stahl- oder Kombiplatte des W2-90 und W1-75.)

Reinigen kann so einfach sein



Damit Ihr Vergnügen auch nach dem Kochen und Essen nicht getrübt wird, haben wir den W2 mit zahlreichen **Easy Clean** Funktionen ausgestattet, die das Reinigen von Herd und Zubehör erleichtern. Lassen Sie doch einfach Ihren Geschirrspüler für sich arbeiten und überlassen Sie ihm das Säubern von Grillrost und emailliertem Backblech. Mit der praktischen Reinigungs-Klappe lassen sich auch die Bereiche unter dem Bratrohr problemlos erreichen und schnell und effizient reinigen. Die Fronten der Türen und die Innenfläche der Bratrohrtüre aus bis zu 800° Hitze beständigem **Rein-Email** ist resistent gegen chemische Reinigungsmittel. Und für die geschliffenen Stahlplatten bieten wir Ihnen zusätzlich ein Spezial-Pflegeset an.

Rundum sicher

Damit in Zukunft das Hantieren bei geöffneter Türe noch sicherer wird, haben wir das Bratrohr mit Teleskop-Vollauszügen ausgestattet, die für ein ruckfreies Gleiten bis weit nach außen und stabilen Halt von Blech und Rost sorgen.

Nehmen Sie sich die Luft wo sie entsteht



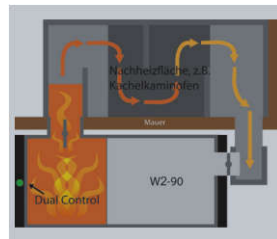
Die W-Serie verfügt serienmäßig über einen **Extern Air** Anschluss, mit dem Sie optional die Verbrennungsluft von außen zuführen können. So bleibt die warme Raumluft dem Wohnbereich erhalten und sorgt für ein angenehmeres Raumklima. Nicht nur Niedrigenergiehäuser oder besonders gut gedämmte Häuser profitieren so von der höheren Effizienz des W2.

Gönnen Sie sich ein Maximum an Komfort



Mit dem Touch and Load System öffnet sich die Zubehörlade auf leichtes Andrücken. Die kugelgelagerten Schienen sorgen für absolut ruckfreies Öffnen und erleichtern das Be- und Entladen der robusten Zubehörlade mit großem Fassungsvermögen.*

*Bei unserem W1-40 lässt sich die Lade auf konventionelle Weise öffnen.



Verschenken Sie kein bisschen Wärme

Heizen Sie doch einfach ganz nebenbei den Kachelofen im Wohnzimmer. Denn der W2-90 und W1-75 kann schnell und einfach für eine **Durchheize** aufgerüstet werden. Ob auf Bestellung werkseitig eingebaut oder als später installierbares Zubehörset – über Klappensystem und Verbindungsrohr bestimmen Sie mit der Dual Control, wohin die Wärme strömt.**

Ob auf Bestellung werkseitig eingebaut oder als später installierbares Zubehörset – über Klappensystem und Verbindungsrohr bestimmen Sie mit der Dual Control, wohin die Wärme strömt.**

**Beachten Sie hierzu die technischen Angaben auf S.41.

DAS DESIGN, SO INDIVIDUELL WIE IHRE KÜCHE

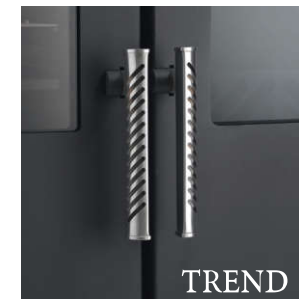
Bringen Sie Farbe in Ihre Küche

Damit sich Ihre W-Serie perfekt Ihrer Einbauküche anpasst, steht eine Auswahl an Farben zur Verfügung, mit der Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können. Ob elegantes Schwarz, stilvolles Kiesel, trendiges Anthrazit-metallic, klassisches Weiß, warmes Braun, modernes kaschmir matt oder exklusives Edelstahl, der W1/W2 ermöglicht die perfekte Harmonie aller Einzelteile oder lässt Sie an der richtigen Stelle Farbakzente setzen.

Eckig oder rund – das ist hier die Frage



W1



TREND



W2

FASHION



ELEGANCE

Aller guten Dinge sind Drei



Sie möchten die optimale Kombination mit ihrem Ceran-Einbauherd, dann greifen Sie doch einfach zu unseren Glaskeramikfeldern. Äußerst strapazierfähig lassen Sie sich problemlos reinigen und leicht pflegen. Weiße Markierungen zeigen Ihnen auf den ersten Blick die Kochzonen.

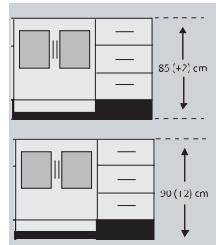


Sie lieben es massiv und pur, dann entscheiden Sie sich doch einfach für unsere 8 mm starke, geschliffene Stahlplatte, dem Inbegriff an Robustheit. Hier können Sie die obere Anschlussmöglichkeit und das Cook on fire Zubehör voll und ganz ausnutzen.



Und für alle die sich nicht festlegen wollen, bieten wir eine Kombination aus beidem, mit der Sie alle Möglichkeiten voll auskosten können: Obere Anschlussmöglichkeit, Cook on Fire Zubehör und eingelegte Hot Spots aus Glaskeramik.

Hoch hinaus



Für eine durchgehend ebene Arbeitsfläche in Ihrer Küche sorgen die beiden zur Auswahl stehenden Höhen des massiven Sockelrahmens aus hochwertigem Edelstahl. Mit Ihnen lässt sich sowohl die Standardhöhe von 85 cm wie eine erhöhte Arbeitsfläche auf 90 cm realisieren. Kleinere Unebenheiten lassen sich mit den Stellfüßen um bis zu 2 cm ausgleichen.

Edelstahl – der Inbegriff an Wertigkeit



Edles Design ist auch immer eine Frage der Materialien, daher haben wir zahlreiche Elemente mit hochwertigem Edelstahl gestaltet. Der massive Herdrahmen, Knebel und Herdstangen das Bratrohr und nicht zuletzt der gesamte Sockelrahmen setzen an den richtigen Stellen Akzente und bringen Exklusivität in Ihre vier Wände.

Anschlüsse nach Maß

Auch bei der Aufstellung Ihres W1/W2 lassen wir Ihnen völlig freien Spielraum. Rechts oder links seitlich, oben oder hinten, alle W1/W2 haben immer mehrere Anschlussmöglichkeiten, damit Ihnen hier keine Grenzen gesetzt sind.



weiss



schwarz



anthrazit-metallic



edelstahl



braun



kiesel



W1-40
Edelstahl



W1-40
anthrazit-metallic



W1-40
schwarz

3,1-6,3 kW

Mit seinen 40 cm Breite ist der W1-40 unser Kompaktherd. Der W1-40 verfügt über HotSpots, Extern Air, AirLogic, TripleAir und Fireplus-System. Kochplatten wahlweise in Ausführung Stahl, Ceran oder HotSpots. Abdeckhauben und Brandschutzeinheiten in 50 mm Breite sind als Sonderzubehör in der gewählten Herdfarbe erhältlich.



W1-40



Innovative Beistellherde

Auf 50 cm Breite vereint der W2-50 modernste Technik und ansprechendes Design. Neben Anheizautomatik, Dreifach-Luftzufuhr, integrierten Abstandsverbindungen, AirLogic-Brennstoffwähler für Holz- und Kohle-Betrieb sorgen Touch und Load Funktion der Brennstofflade, eine intelligente Kochfläche mit Hot Spots zum Schnell-Aufkochen für reichlich Komfort und Kochvergnügen. Über den Luftansaugstutzen lässt sich zusätzlich die Verbrennungsluft von außen zuführen. Feuerungstüren wahlweise in schwarz oder Herdfarbe emailliert.

3,1-6,3 kW



W2-50
anthrazit-metallic



W2-50
weiß



W2-50
braun



W2-50
kiesel



15aB-VG



CO-ZERTIFIKAT:
München, Regensburg, Aachen

W2-50



Multifunktion für Morgen

Sie benötigen auf (k)einer Seite eine Brandschutz-
einheit? Dann ist der W1-75 die richtige Wahl: Er
überzeugt mit Abbrandautomatik und all den tech-
nischen Raffinessen des W2-90 – von intelligenter
Kochfläche über Touch und Load bis hin zu optio-
naler Extern Air und Durchheize – und das Ganze
reduziert auf 75 cm Breite.

Die Brandschutzeinheiten in 50 mm Breite und in
der jeweiligen Herdfarbe sind einzeln als Sonder-
zubehör erhältlich.



weiss



schwarz



anthrazit-metallic



edelstahl



braun



kiesel



W1-75*
Edelstahl



W1-75
anthrazit-metallic



W1-75
schwarz

3,8-7,9 kW



1. BImSchV
2. Stufe



15aB-VG



CO-ZERTIFIKAT:
München, Regensburg, Aachen

* Edelstahl-ausführung: Türen schwarz emalliert

W1-75



Das neue Herz in Ihrer Küche

Der W2-90 ist nicht einfach nur ein Holzherd, er ist Multifunktion auf 90 cm Breite: Mit intelligenter Kochfläche, Automatikregelung, modernstem Verbrennungssystem mit einem Wirkungsgrad über 82% und einem Luftansaugstutzen, mit dem Sie die Verbrennungsluft von außen zuführen können. Kühlungssysteme für Scheibe, bequeme Touch-Load-Funktion der Brennstofflade, integrierte Abstandsverbindungen, Easy Clean-Funktionen und das Cook on Fire-Zubehör machen Kochen mit unseren W2 zu einem Erlebnis und purem Vergnügen. Und mit der optionalen Durchheizfunktion heizen Sie ganz nebenbei auch noch Ihren Kachelofen im Wohnzimmer. Feuerungstüren wahlweise in schwarz oder Herdfarbe emailliert.



kaschmir matt



weiss



schwarz



anthrazit-metallic



edelstahl



braun



kiesel

4,0-8,3 kW



W2-90
anthrazit-metallic



W2-90
schwarz



Temperaturanzeige bis 400°C



Türen wahlweise schwarz oder
in Herdfarbe emailliert



15aB-VG



CO-ZERTIFIKAT:
München, Regensburg, Aachen

W2-90



W2-90
weiß



W2-90
kaschmir matt



Innovative Breitbrand-Technik

Der XL-Brennraum der Master Line lässt sich mit Holzscheiten bis zu 50 cm Breite bestücken*. Das Besondere: Der Abbrand erfolgt quer. Ein echter Hingucker!

Für zusätzliche Sicherheit sorgt die Doppelverglasung der hochtemperaturbeständigen Sichtscheibe.

* Maximale Brennstoffmenge ist zu beachten

Flexibilität

Rechte und linke Anschlussmöglichkeit sind bei der Master Line Serie: Beim K 80 sowohl hinten wie oben, beim K 60 hinten.

Auch den Anschlag der Heitzür bestimmen Sie. Mit dem Wechselanschlag können Sie die Öffnung der Heitzür Ihrer Küchensituation anpassen.

Bratrohr

Im großen Bratrohr aus Edelstahl lassen sich mit Rost und Backblech von Plätzchen über Pizza bis hin zum Braten alle Gerichte zaubern.

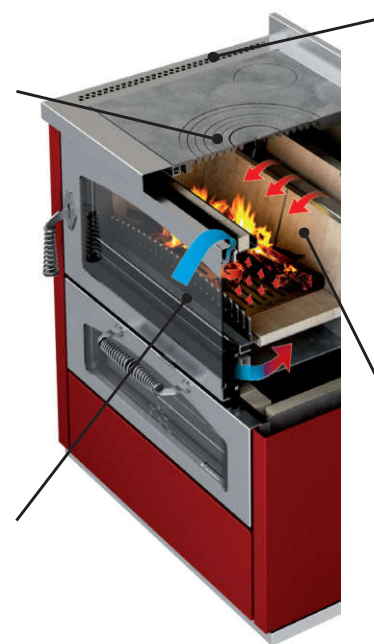
Mit Beleuchtung und exakter Temperaturanzeige behalten Sie stets den Überblick. Den Dampf beim Garen entlassen Sie schnell und einfach per Wrassenventil.

Massive Gussplatte

Robuster geht nicht: Die dicke, geschliffene Guss-Kochplatte mit Mehrringdeckel sorgt für optimale Wärmeleitung beim Kochen und hält auch höchsten Temperaturen stand. Die Schnellaufkochzone befindet sich mittig.

Mehrfachbelegung

Die Heitzür ist mittels Feder selbstschließend. Trotz großer Feuerungsöffnung ist so eine Mehrfachbelegung Ihres Kamins zulässig.



Reduzierte Abstände

Hinterlüftete Seiten reduzieren die Sicherheitsabstände zu brennbaren Bauteilen. Die Wärme wird über die Lüftungsöffnungen nach oben abgetragen und verteilt sich so im Raum.

Mehr als nur Luft

Optimal positionierte und regelbarer Zuführung von Primär- und vorgewärmter Sekundärluft und Ausmauerung mit Formsteinen aus Qualitäts-Schamott garantieren eine effektive Nachverbrennung. So heizen Sie besonders Brennstoff sparend mit hohem Wirkungsgrad.

MASTER LINE

Think
→
Large





rot



weiss



schwarz



K 80
schwarz



K 60
weiß



Für jede Küche

Die Master Line Vollherde stehen mit 60 oder 80 cm Breite und pflegeleichten Verkleidungen in weiß, schwarz und rot zur Auswahl.



K 80/K 60



Schürhaken,
Backblech,
Bratrost,
Handschuh als
Serienzubehör

Herde Wasserführende

BITTE INFORMIEREN SIE SICH

HINSICHTLICH DER ANWENDUNG DER 1. BIMSCHV BEI HEIZUNGHERDEN

Heizungsherde sind i.d.R. als zusätzliche Wärmequelle bzw. als Ergänzung in das Heizsystem zu sehen und unterliegen nicht der Messpflicht. Herde nach EN 12815 sind in dem LAL-Auslegungspapier nicht berücksichtigt, da diese gesondert in der 1. BImSchV behandelt werden. Die zusätzliche Wärme, die neben dem Kochvorgang bei Herden entsteht, kann als Raumwärme genutzt oder in das Wassersystem eingespeist werden. Eine Messpflicht ist aus unserer Sicht nicht erforderlich.

Dies muss unbedingt vorher mit dem zuständigen Kamkehrmeister/Bezirksbeauftragten abgeklärt werden.

Ist der zuständige Kamkehrmeister/Bezirksbeauftragte anderer Meinung, kann auch ein Antrag auf Zulassung einer Ausnahme nach § 22 der 1. BImSchV eingereicht werden.

ZERTIFIZIERTE, UMWELTFREUNDLICHE VERBRENNUNG

Unsere wasserführenden Herde verfügen über eine äußerst schadstoffarme und umweltfreundliche Verbrennung, die von anerkannten, europäischen Prüfstellen gemessen, dokumentiert und zertifiziert wird. Sie erfüllen damit die Werte der neuen 1. BImSchV (Bundesimmissionsschutzverordnung), verfügen über Zulassungen nach der österreichischen 15aB-VG und der schweizerischen Luftreinhalteverordnung (VKF-Zertifikat). Das CE-Zeichen dokumentiert die Übereinstimmung der Geräte mit den Vorschriften der Bauprodukten Richtlinie 89/106/EWG und den gültigen europäischen (EN) Normen.



EINFACHE BESCHICKUNG

In den groß dimensionierten Feuerraum können Sie je nach Herdtyp Holzzscheite von 37 bis 42 cm Länge einlegen*. Bequem von vorne durch die weite Füllöffnung oder von oben durch den hochklappbaren Kochlochdeckel.

* Maximale Brennstoffmenge beachten

AUTOMATISCHE LEISTUNGSREGULIERUNG

Mittels Temperaturregler wird die Verbrennungsluft exakt eingestellt und die Heizungsvorlauf- und Bratrohrtemperatur geregelt. Über die Thermometer im Sichtfenster des Bratrohres bzw. an der Vorderfront können Sie die Werte bequem kontrollieren.

REGELBARE SEKUNDÄRLUFT

Bei der Verbrennung von Holz enthalten Abgase meist noch brennbare Bestandteile. Durch Zuführung von Sekundärluft werden diese Stoffe nachverbrannt. Dadurch wird eine bessere Ausnutzung des Brennstoffes sowie eine CO-reduzierte und rußfreie Verbrennung erreicht. Die Umwelt wird geschont.

SAUBERE ENTASCHUNG

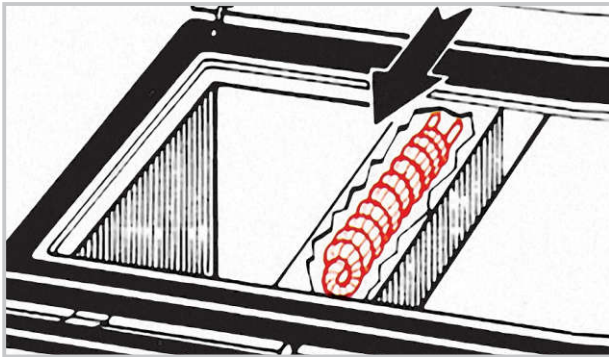
Der Rost kann bei geschlossener Aschetür in jeder Position gerüttelt werden. Der Aufstellungsraum bleibt staubfrei.

LUFTGEKÜHLTE BEDIENUNGSTÜREN

Heiz-, Asche- und Bratrohrtür werden konvektiv durch Luft gekühlt, um eine niedrige Oberflächentemperatur zu gewährleisten.

SICHERHEITSWÄRMETAUSCHER

Als Schutz gegen Überhitzen (z.B. bei einem Stromausfall) sind unsere wasserführenden Herde serienmäßig mit einem Rippenrohrwendel- Wärmetauscher und einer Ablaufsicherung ausgestattet. Dies ist für geschlossene Heizungsanlagen zwingend vorgeschrieben.

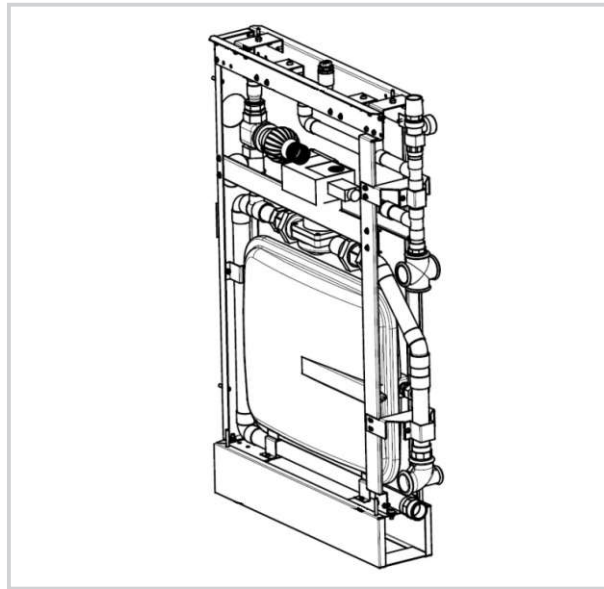


PERFEKTE ROSTSTELLUNG FÜR JEDE BETRIEBSART

Im Winter ist der Rost unten. Damit können Sie genug Brennstoff einfüllen, so dass Ihr Herd in Kleinstellung über 12 Stunden lang* brennt, ohne Nachlegen zu müssen. Durch stufenlose Verstellung lässt sich das Brennraumvolumen nach oben verkleinern – sogar während des Betriebes. Dadurch wird die Wärmeabgabe an das Heizwasser verringert, und Sie sparen, wenn Sie den Herd nur zum Kochen, Backen und Braten benutzen wollen.

WAMSLER INSTALLATIONSEINHEIT

Auf 11 cm Breite sind alle Armaturen und Sicherheitseinrichtungen untergebracht, die für ein geschlossenes Heizungssystem erforderlich sind: Ausdehnungsgefäß, Umwälzpumpe, Sicherheits- und Entlüftungsventil, Thermometer, Manometer (K 158), Betriebsschalter, sowie die thermische Rücklaufanhebung. (Sonderzubehör)



* Betriebsart: Dauerbrand nur mit Braunkohlenbriketts

Gedämmte Abdeckhaube, massiver Edelstahlherdrahmen, und Stahlplatte, praktische Kipphebelgriffe, regulierbare Sekundärluft, automatische Primärluftregelung stufenlos verstellbarer Kurbelrost, Abgasanschlüsse rechts und links seitlich, sowie hinten und oben Mitte, Blindflansch zum Einsatz des Sicherheitswärmetauschers. Erhältlich in den Farben weiß und maron mit Beschlägen in Gerätefarbe und in schwarz mit Beschlägen in goldfarben oder verchromt.



weiss



schwarz



maron

7,4-22,3 kW



K 158 CL
schwarz



K 158
maron



15aB-VG



K 148
weiß



K 148 CL
schwarz



weiss



schwarz



maron



edelstahl



blau

6,0-23,4 kW

Wasserführende Vollherde K 148 und K 148 CL

Mit 2-teiliger, gedämmter Abdeckhaube (Sonderzubehör, nicht für Edelstahlversion erhältlich), massivem Edelstahlherdrahmen, und Stahlplatte, praktischen Kipphebelgriffen, regulierbarer Sekundärluft, automatische Primärluftregelung stufenlos verstellbarem Kurbelrost, Blindflansch zum Einsatz des Sicherheitswärmetauschers, Zentralstelleinrichtung mit Anheiz- und Abgasumlenklappe, Thermometer und Manometer.

Erhältlich in den Farben weiß und maron mit Beschlägen in Gerätefarbe und als CREATIVE LINE in den Farben schwarz, blau, Edelstahl mit Beschlägen in goldfarben oder verchromt (Edelstahlausführung mattverchromt). Abgasanschluss rechts oder links seitlich sowie hinten und oben.



15aB-VG

Wasserführender Vollherd K 178

3-teilige, gedämmte Abdeckhaube, regulierbare Sekundärluft, automatische Primärluftregelung stufenlos verstellbarer Kurbelrost, Blindflansch zum Einsetzen des Sicherheitswärmetauschers, Zentralstelleinrichtung mit Anheiz- und Abgasumlenklappe, abschaltbares Heiztaschenteil zur Teillast-Einstellung, Thermometer, Manometer, Abgasanschlüsse rechts oder links: seitlich, hinten und oben. In weiß und maron emailliert.

* Farbausführung schwarz/ Beschläge Chrom auf Anfrage



K 178
weiß



K 178
schwarz*

4,7-27,2 kW



15aB-VG

K148



Technische Daten

| Modell | | K 144 S/C | K 155 S/C | K 140 S/C | K 150 S/C |
|--|----------------|------------------------------------|------------------------------------|--|------------------------------------|
| Zulassung | | CE, 15aB-VG, VKF | CE, 15aB-VG, VKF | CE, 15aB-VG, | CE, 15aB-VG, |
| Nennwärmeleistung | kW | 5 | 5 | 5 | 7 |
| Wärmeleistungsbereich | kW | 2,5–5,1 | 2,5–5,1 | 2,1–5,7 | 3,4–7,2 |
| Raumheizvermögen bei Dauerheizung ¹⁾ | m ³ | 124/73/48 | 124/73/48 | 124/73/48 | 210/120/82 |
| Raumheizvermögen bei Zeitheizung ¹⁾ | m ³ | 88/53/36 | 88/53/36 | 88/53/36 | 148/86/59 |
| Abgasanschluss | mm Ø | 120 | 120 | 120 | 120 |
| Wasserschiffinhalt | L | – | – | – | – |
| Abgasmassenstrom ²⁾ | g/s | 6,6 | 6,6 | 6,2 | 8,8 |
| Abgastemperatur ²⁾ am Abgasstutzen | °C | 311 | 311 | 310 | 306 |
| Notwendiger Förderdruck bei NWL | Pa | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Zugelassene Brennstoffe | | Scheitholz/Holz-Braunkohlebriketts | Scheitholz/Holz-Braunkohlebriketts | Scheitholz/Holz-Braunkohlebriketts ³⁾ | Scheitholz/Holz-Braunkohlebriketts |
| Abmessungen Breite/Tiefe/Höhe (ohne Haube) | mm | 400/600/850+50 | 500/600/850+50 | 400/600/850+50 | 500/600/850+50 |
| Herdplatte B/T | mm | 343/543 | 442/543 | 343/543 | 442/543 |
| Feuerraum B/T | mm | 190/210 | 190/210 | 150/320 | 180/370 |
| Feuerraumhöhe (Herdplatte/Rost) min./max. | mm | 205/375 | 205/375 | 215/310 | 215/310 |
| Heiztüröffnung B/H | mm | 193/123 | 193/123 | 168/143 | 168/143 |
| Bratrohr B/H/T | mm | – | – | – | – |
| Sockelhöhe u. Rücksprung | mm | 92+20/30 | 92+20/30 | 80/35 | 80/35 |
| Sockelblende verstellbar bis | mm | – | – | – | – |
| Sicherheitsabstände seitl./seitl. Feuerraum hinten | mm mm | 200/200 400 | 200/200 400 | 200/200 200 | 200/200 200 |
| Abgasanschlüsse a /a ² = Fußboden bis Mitte Abgasrohr hinten/seitl. | mm | 690(+50) | 690(+50) | 670(+50) | 670(+50) |
| b = Seitenwand bis Mitte Abgasstutzen hinten | mm | 200 | 250 | 200 | 250 |
| c = Rahmen hinten bis Mitte Abgasstutzen seitl. | mm | 163 | 163 | 139 | 170 |
| d = Seitenwand bis Mitte Abgasstutzen oben | mm | 200 ^{b)} | 250 ^{b)} | 200 ^{b)} | 250 ^{b)} |
| e = Rahmen hinten bis Mitte Abgasstutzen oben | mm | 151 ^{b)} | 151 ^{b)} | 135 ^{b)} | 170 ^{b)} |
| Zubehör Abgasstutzen für oberen Anschluss | | + | + | + | |
| Herdstange | | – | – | – | + |
| Abdeckhaube | | •/– | •/– | + | + |
| Backblech und Backrost | | – | – | – | – |
| Schürhaken | | • | • | • | • |
| Deckelheber | | • | • | • | • |
| Rußkratze | | – | – | • | • |
| Wasserschiff B/H/T | mm | – | – | – | – |
| Abstandsverbindung Breite in | mm | +55 +110 | +55 +110 | +55 +110 | +55 +110 |
| Durchheize | | – | – | – | – |
| Gewicht Brutto/Netto(Herd) | kg | 113/108 | 122/115 | 110/101 | 125/111 |

¹⁾ bei günstigen, weniger günstigen und ungünstigen Heizbedingungen nach DIN 18893 Tab. 2

²⁾ bei Betrieb mit Scheitholz

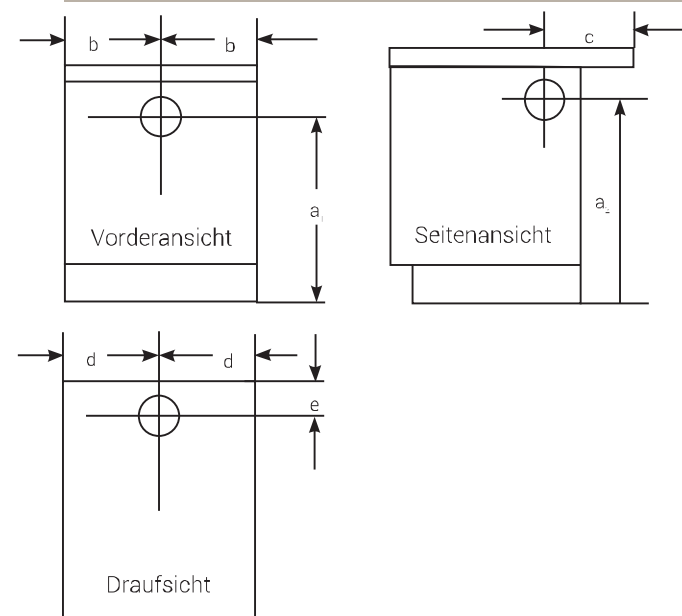
³⁾ zugelassener Brennstoff nach 15aB-VC: Scheitholz

| K 118 L, K 118 | K 128 CL, K 128, K 128 F | K 138 CL, K 138, K 138 F | Jubiläumsherd | K 170 |
|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|--|
| CE, 15aB-VG, VKF | CE, 15aB-VG, VKF | CE, 15aB-VG, VKF | CE, 15aB-VG, VKF | CE, 15aB-VG |
| 6 | 7 | 7 | 7 | 10 |
| 3,0-6,1 | 3,5-7,1 | 3,5-7,1 | 3,5-7,1 | 3,4-10,4 |
| 165/95/65 | 210/120/82 | 210/120/82 | 210/120/82 | 340/220/130 |
| 116/69/47 | 148/86/59 | 148/86/59 | 148/86/59 | 225/145/98 |
| 120 | 120 | 120 | 120 | 150 |
| - | - | 10 | 10 | 17 |
| 10,8 | 10,5 | 10,5 | 10,5 | 12,8 |
| 240 | 250 | 250 | 250 | 290 |
| 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Scheitholz/Holz-Braunkohlebriketts | Scheitholz/Holz-Braunkohlebriketts | Scheitholz/Holz-Braunkohlebriketts | Scheitholz/Holz-Braunkohlebriketts | Scheitholz/Holz-Braunkohlebriketts ⁵⁾ |
| 600/600/850+50 | 715/600/850+50 | 905/600/850+50 | 1070/680/850 B u. T mit Herdstange | 1110/600/850 |
| 543/490 | 658/490 | 848/490 | 849/490 | 835/510 |
| 150/370 | 180/370 | 180/370 | 180/370 | 200/410 |
| 200/310 | 200/310 | 200/310 | 200/310 | 280/470 |
| 138/176 | 160/195 | 160/195 | 160/195 | 180/200 |
| 300/270/410 | 360/270/450 | 360/270/450 | 360/270/450 | 460/360/420 |
| 100/25 | 100/35 | 100/35 | - | 100/35 |
| 50 | 50 | 50 | - | - |
| 250/350 200 | 300/400 300 | 300/400 300 | 300/400 300 | 200/200 200 |
| 678(+50) | 694(+50) ⁴⁾ / 678(+50) | 678(+50) | 677 nur hinten | 690 |
| 104 | 124 | 104 | 141 | 149 |
| 177 | 177 | 177 | - | 165 |
| 134 ³⁾ | 134 ³⁾ | 128 ³⁾ | 164 ab Herdrahmen | 130 ab Herdrahmen |
| 188 ³⁾ | 188 ³⁾ | 161 ³⁾ | 171 | 138 |
| •/+ | •/+ | •/+ | • | + |
| + | + | + | - | - |
| • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • |
| - | - | 120/320/265 | 120/320/265 | 170/330/300 |
| +55 +110 | +55 +110 | +55 +110 | - | +55 +110 |
| - | + | + | + | - |
| 130/120 | 160/150 | 185/170 | 172/154 | 255/225 |

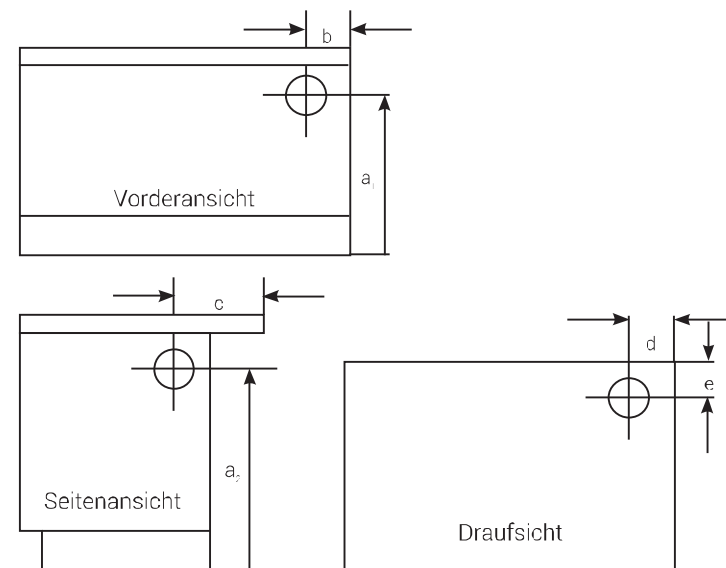
¹⁾ Alternative Anschlusshöhe hinten 410 (+50) mm serienmäßig vorhanden

²⁾ Bei den C-Versionen (Crankochfeld) kein Obenanschluss vorhanden (Ausnahmen K138 und K 128F mit Spezial-Crankochflächen)

Beistellherde



Vollherde



Die Abbildungen der Vollherde gelten für die Rechtsausführung. Bei Linksausführung seitenverkehrt.

• = serienmäßig
 += Sonderzubehör gegen Mehrpreis
 - = nicht vorhanden
 Technische Änderungen vorbehalten

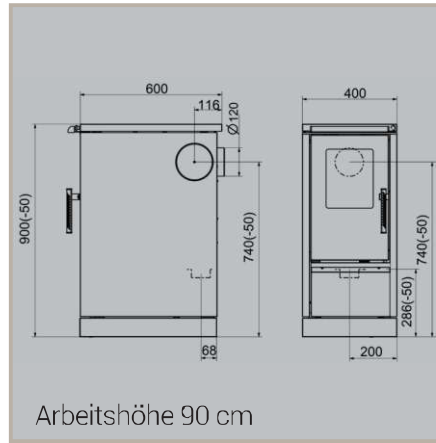
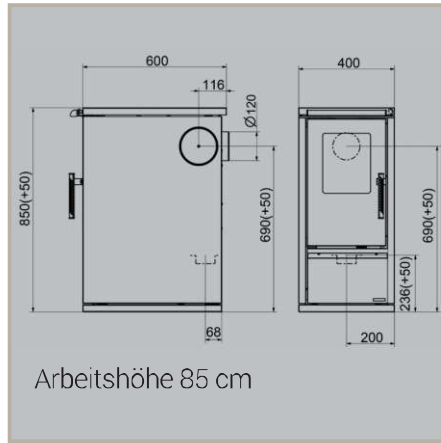
Technische Daten

| Modell | | W1-40 | W2-50 | W1-75 | W2-90 |
|--|------|---|--|--|--|
| Geprüft nach | | DIN EN 12815, 15aB-VG, VKF | DIN EN 12815, 15aB-VG, VKF | DIN EN 12815, 15aB-VG, VKF | DIN EN 12815, 15aB-VG, VKF |
| Nennwärmeleistung | kW | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Wärmeleistungsbereich | kW | 3,1-6,3 | 3,1-6,3 | 3,8-7,9 | 4,0-8,3 |
| Raumheizvermögen bei Dauerheizung* | m³ | 165/95/65 | 165/95/65 | 250/145/98 | 250/145/98 |
| Raumheizvermögen bei Zeitheizung* | m³ | 116/69/47 | 116/69/47 | 182/105/71 | 182/105/71 |
| Anschlüsse Abgas/Extern/Durchheize | mm Ø | 120/80 | 120/80 | 120/80/150 | 120/80/150 |
| Abgasmassenstrom | g/s | 9,7 | 9,7 | 12,2 | 10,4 |
| Abgastemperatur am Abgasstutzen | °C | 275 | 275 | 249 | 210 |
| Notwendiger Förderdruck bei NWL | Pa | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Brennstoffe | | Scheitholz, Holz-, Braunkohlebriketts | Scheitholz, Holz-, Braunkohlebriketts | Scheitholz, Holz-, Braunkohlebriketts | Scheitholz, Holz-, Braunkohlebriketts |
| Gewicht mit Kochplatte: Ceran/Kombi/Stahl netto | kg | ca. 113/119/123 | ca. 118/124/128 | ca. 173/188/195 | ca. 173/188/195 |
| Abmessungen | | | | | |
| BxTxH | mm | 400x600x850 | 503x600x850/900 | 750x600x850 | 908x600x850/900 |
| Herdplatte BxT | mm | 332x521 | 332x521 | 737x521 | 737x521 |
| Feuerraum BxTxH | mm | 225x350x264 | 225x350x264 | 210x350x264 | 225x350x264 |
| Heiztüröffnung BxH | mm | 204x245 | 204x245 | 160x245 | 204x245 |
| Bratrohr | | | | | |
| BxTxH | mm | - | - | 307x430x261 | 307x430x261 |
| Beleuchtung | W | - | - | 15 | 15 |
| Netzspannung | V | - | - | 230 | 230 |
| Sicherheitsabstände zu brennbarem Material | | | | | |
| seitlich | mm | 350 | 3** | 300 | 3** |
| hinten | mm | 200 | 200 | 200 | 200 |
| vorne | mm | 800 | 800 | 600 | 800 |
| oben | mm | 700 | 800 | 700 | 800 |
| seitl. zu Oberschränken | mm | 350 | 300 | 400 | 300 |
| Serienzubehör | | Herdstange, Schürhaken, Deckelheber, Rußkratze | Herdstange, Schürhaken, Deckelheber, Rußkratze | Herdstange, Teleskop- auszüge, Backblech, Backrost, Schürhaken, Deckelheber, Rußkratze | Herdstange, Teleskop- auszüge, Backblech, Backrost, Schürhaken, Deckelheber, Rußkratze |
| Sonderzubehör | | Abgasstutzen für oberen Anschluss, ISO Panel, Abdeckhaube, Pflegeset für Stahlplatte, Brandschutzeinheit 50 mm | Abgasstutzen für oberen Anschluss, ISO Panel, Pflegeset für Stahlplatte | Durchheize-Set, Grillplatte, Fettpfanne, ISO Panel, Pflegeset für Stahlplatte, Brandschutzeinheit 50 mm | Durchheize-Set, Grillplatte, Fettpfanne, ISO Panel, Pflegeset für Stahlplatte |

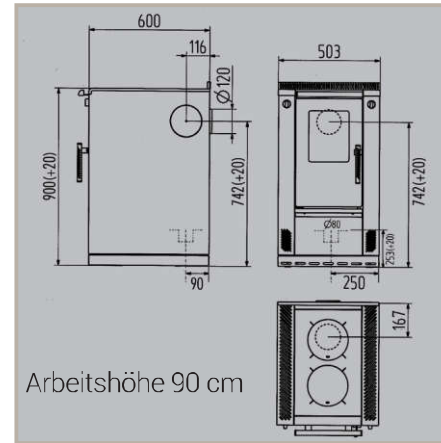
*Bei günstigen, weniger günstigen und ungünstigen Heizbedingungen nach DIN 18893 Tab.2

**Dazu sind die mitgelieferten Siliconabstandshalter auf die Seitenverkleidung aufzubringen.

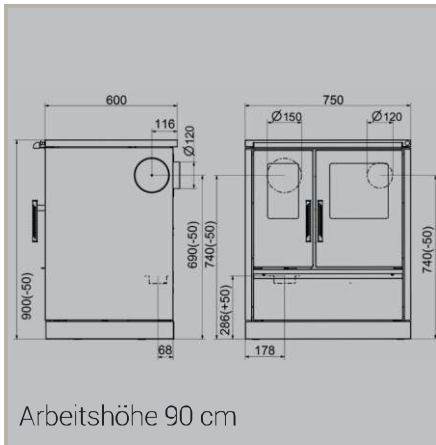
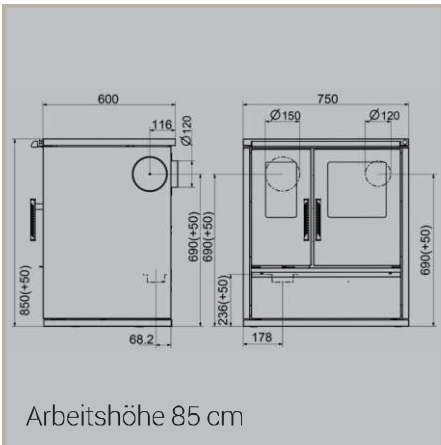
W1-40



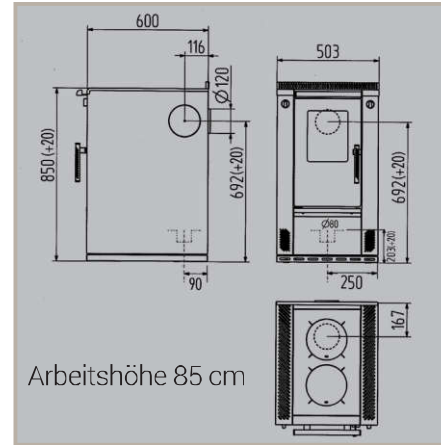
W2-50



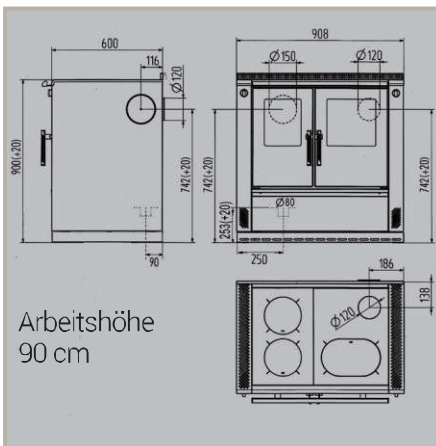
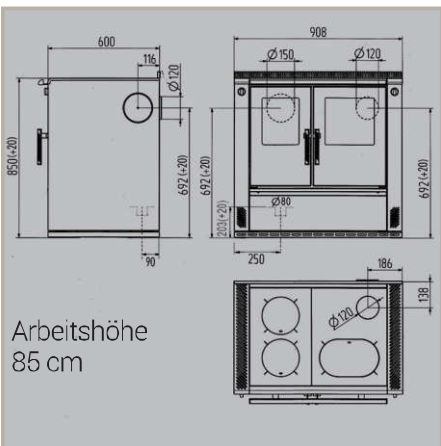
W1-75



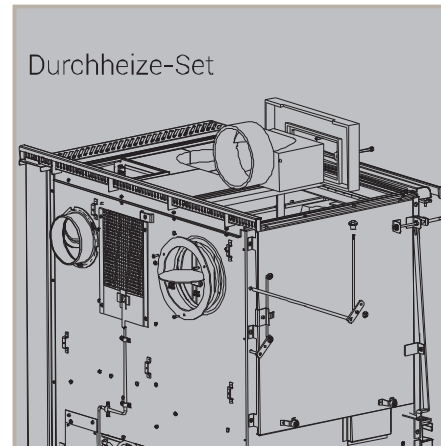
W2-50



W2-90



Durchheize-Set
W1-75 / W2-90



Technische Daten

| Modell | | K 134 F/A | K 135 F/A | K 60 | K 80 |
|---|----------------|---|--|-------------------------------|-------------------------------|
| Zulassung | | CE, 15aB-VG, VKF | CE, 15aB-VG, VKF | CE, 15aB-VG, VKF | CE, 15aB-VG, VKF |
| Nennwärmeleistung | kW | 10,5 | 9 | 6,5 | 9,5 |
| Wärmeleistungsbereich | kW | 5,0–10,5 | 4,2–9,0 | 5,0–6,5 | 5,5–11,0 |
| Raumheizvermögen bei Dauerheizung ¹⁾ | m ³ | – | – | – | – |
| Raumheizvermögen bei Zeitheizung ¹⁾ | m ³ | 234/139/105 | 200/108/76 | 132 | 225 |
| Abgasanschluss | mm Ø | 130 | 130 | 130 | 130 |
| Wasserschiffinhalt | L | – | – | – | – |
| Abgasmassenstrom ²⁾ | g/s | 14,2 | 7,5 | 10,6 | 13,9 |
| Abgastemperatur ²⁾ am Abgasstutzen | °C | 276 | 195 | 261 | 286 |
| Notwendiger Förderdruck bei NWL | Pa | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Zugelassene Brennstoffe | | Scheitholz, Holz- briketts | Scheitholz, Holz- briketts | Scheitholz, Holz- briketts | Scheitholz, Holz- briketts |
| Abmessungen Breite/Tiefe/Höhe (ohne Haube) | mm | 900/600/850 B u. T mit Herdstange 1020/660 | 800/600/850 B u. T mit Herdstange 920/660 | 600/600/860 | 800/600/860 |
| Herdplatte B/T | mm | 780/480 | 680/480 | 450/480 | 660/480 |
| Feuerraum B/T | mm | 230/400 | 230/400 | 380/250 | 570/250 |
| Feuerraumhöhe (Herdplatte/Rost) min./max. | mm | 280 | 280 | 250 | 250 |
| Heiztüröffnung B/H | mm | 260/280 | 210/280 | 350/200 | 550/220 |
| Bratrohr B/H/T | mm | 350/280/430 | 300/280/430 | 340/260/470 | 540/260/470 |
| Sockelhöhe u. Rücksprung | mm | – | – | – | – |
| Sockelblende verstellbar bis | mm | – | – | – | – |
| Sicherheitsabstände seitr./seitr. Feuerraum hinten | mm | 200/200 200 | 200/200 200 | 25/25 200 | 60/60 200 |
| Fußboden bis Mitte Abgasrohr hinten (a) | mm | 730 | 730 | 720 | 720 |
| Seitenwand bis Mitte Abgasstutzen hinten | mm | 141 | 141 | 151 | 151 |
| Seitenwand bis Mitte Abgasstutzen oben | mm | 141 | 141 | 170 (nur rechts) | 175 |
| Rahmen hinten bis Mitte Abgasstutzen oben | mm | 133 | 125 | 144 | 148 |
| Zubehör Abgasstutzen für oberen Anschluss | | • | • | – | – |
| Herdstange | | • | • | – | – |
| Abdeckhaube | | – | – | – | – |
| Backblech und Backrost | | • | • | • | • |
| Schürhaken | | • | • | • | • |
| Deckelheber | | • | • | – | – |
| Rußkratze | | • | • | – | – |
| Wasserschiff B/H/T | mm | – | – | – | – |
| Abstandsverbindung Breite in | mm | +100 | +100 | +50 ³⁾ | +50 ³⁾ |
| Durchheize | | – | – | – | – |
| Gewicht Brutto/Netto(Herd) | kg | 230/210 | 210/190 | 180 | 195 |

¹⁾ bei günstigen, weniger günstigen und ungünstigen Heizbedingungen nach DIN 18893 Tab. 2

²⁾ bei Betrieb mit Scheitholz

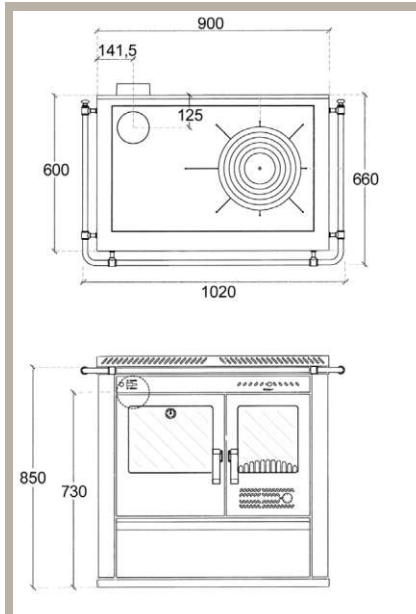
• – serienmäßig

+ = Sonderzubehör gegen Mehrpreis

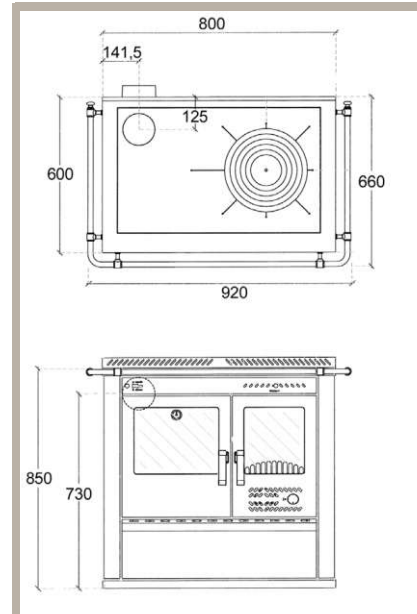
– – nicht vorhanden

Technische Änderungen vorbehalten

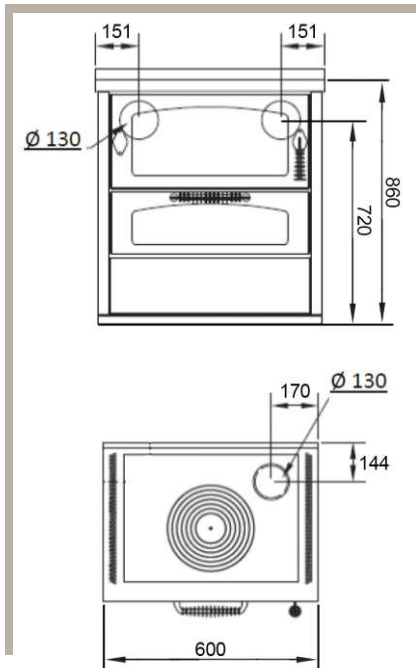
K 134F



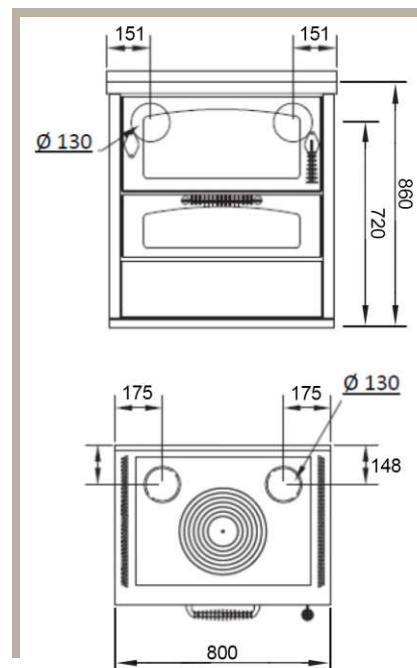
K 135F



K 60



K 80



Maßzeichnungen

Technische Daten

| Modell | K 158, 158 CL | K 148, K148 CL | K 178 |
|--|---|--|--|
| Zulassung | CE, VKF, 15aB-VG | CE, VKF, 15aB-VG | CE, VKF, 15aB-VG |
| Nennwärmeleistung mit Holz kW | 22,3 | 23 | 27 |
| mit Braunkohlebriketts kW | 22,2 | 23 | 23 |
| Heizleistung wasserseitig mit Holz kW | 14 | 16,5 | 19 |
| mit Braunkohlebriketts kW | 14 | 16,5 | 16 |
| Raumheizvermögen mit Kohle für den Aufstellraum: bei Dauerheizung ¹⁾ m³ | 210/120/82 | 124/73/48 | 165/95/65 |
| bei Zeitheizung ¹⁾ m³ | 148/84/58 | 75/46/30 | 116/69/47 |
| Abgasanschluss mm Ø | 150 | 150 | 150 |
| Inhalt Wärmetauscher l | 16 | 18,5 | 23 |
| max. zulässiger Betriebsdruck Wärmetauscher bar | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Druckverlust Wärmetauscher mbar | 3 bei 850l/h | 4 bei 750l/h | 5 bei 950l/h |
| Zulässige Vorlauftemperatur °C | 95 | 95 | 95 |
| Minstdurchflussmenge l/h | 850 | 750 | 950 |
| Pufferspeicher | empfohlen | empfohlen | empfohlen |
| Vor- und Rücklaufanschluss R" | 1", hinten | 1", hinten u. seitl. | 1", hinten u. seitl. |
| Abmessungen: | | | |
| Breite mm | 500 | 905 | 1110 |
| Tiefe mm | 600 | 600 | 600 |
| Höhe mit Abdeckhaube (geschlossen) mm | 875 | 880 | 880 |
| Höhe mit Abdeckhaube (offen) mm | 1466 | 1466 | 1466 |
| Höhe ohne Abdeckhaube mm | 850 | 850 | 850 |
| Herdplatte, BxL mm | 409x509 | 845x437 | 1045x492 |
| Feuerraum, BxL mm | 234x421 | 234x421 | 280x421 |
| Feuerraumhöhe min./max. mm | 270/400 | 280/470 | 280/470 |
| Heiztüröffnung, BxH mm | 180x200 | 180x200 | 180x200 |
| Bratrohr, BxHxL mm | – | 460x360x420 | 460x360x420 |
| Abgasmassenstrom g/sek | 31,3/39,7 | 33,3/40,9 | 36,8/41,7 |
| Abgastemperatur am Abgasstutzen °C | 210/240 | 199/231 | 250/285 |
| Notwendiger Förderdruck bei NWL Pa | 12 | 12 | 12 |
| Mehrfachbelegung (Anschluss an gemeinsamen Schornstein) | unter Beachtung der jeweils örtlich gültigen Vorschriften | | |
| Zulässige Brennstoffe | Scheitholz, Holz- und Braunkohlebriketts | Scheitholz, Holz- und Braunkohlebriketts | Scheitholz, Holz- und Braunkohlebriketts |
| Sicherheitsabstand zu brennbarem Material seitl./seitl. Feuerraum mm | 200/200 | 200/200 | 200/200 |
| nach hinten mm | 200 | 200 | 200 |
| Gewicht brutto/netto kg | 175/164 | 233/206 | 292/262 |
| Zubehör: | | | |
| Schürhaken, Deckelheber, | • | • | • |
| Rußkratze, Rußbürste, Rostkurbel | • | • | • |
| Backblech, Backrost | – | • | • |
| Abdeckhaube | • | + ²⁾ | • |
| Herdstange | +/* (CL) | +/* (CL) | +/* (CL schwarz) |

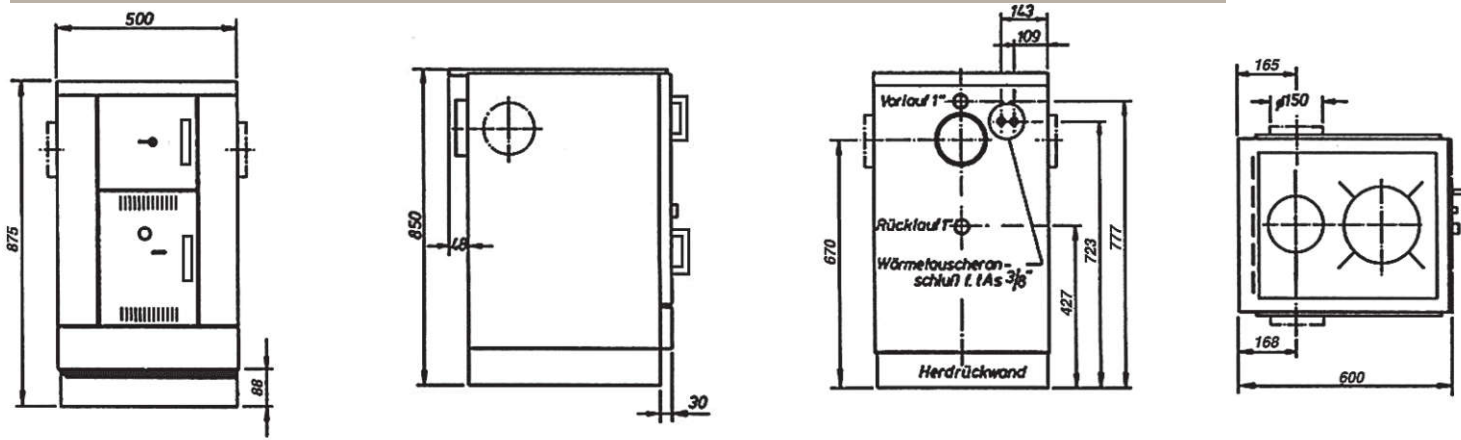
(Weiteres Zubehör siehe Preisliste)

¹⁾ bei günstigen, weniger günstigen und ungünstigen Heizbedingungen nach DIN 18893 Tab. 2
²⁾ nicht bei Edelstahlausführung

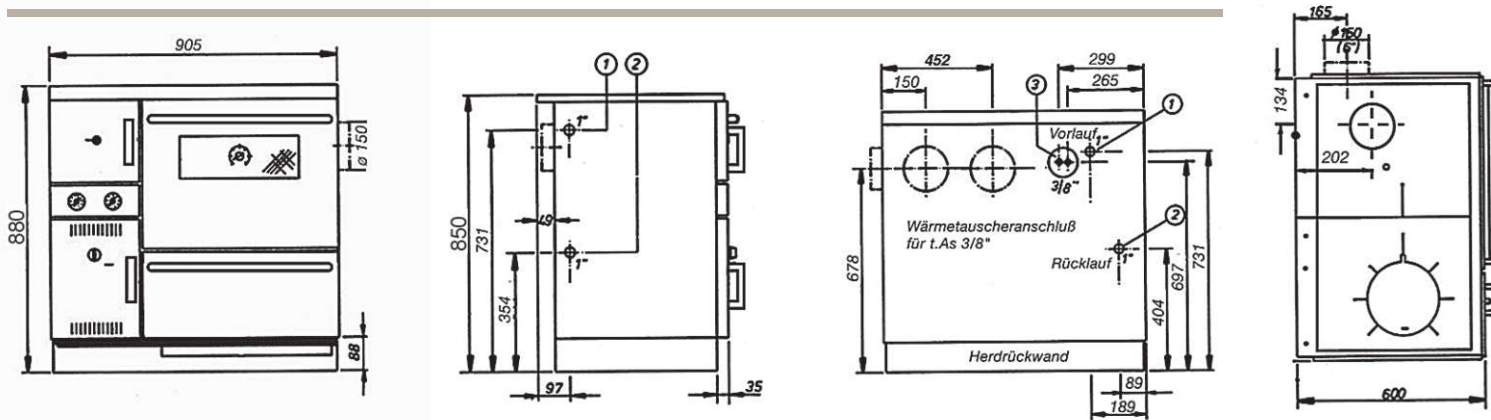
• = serienmäßig
 + = Sonderzubehör gegen Mehrpreis
 – = nicht vorhanden

Technische Änderungen vorbehalten

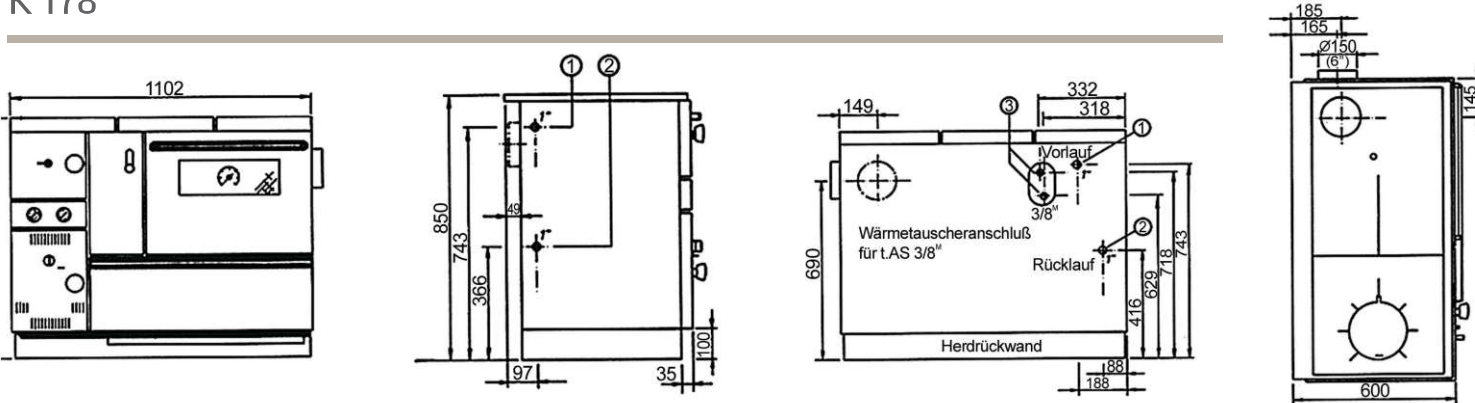
K 158



K 148



K 178



- ① Vorlauf
- ② Rücklauf

Zubehör Festbrennstoff-herde



**Abstandsverbindungen
K60 / K80**

Weiß, schwarz, rot
mit 50 mm Breite

Abstandsverbindungen
Edelstahl, weiß, grün
blau, maron, kiesel, deep
orchid, kaschmir matt und
schwarz jeweils 55 mm oder
110 mm. Mit dem
aktuellen Herdprogramm im
Prospekt geprüft nach EN
12815.



**Abstandsverbindung
für K134 F/A
/ K135 F/A**
erhältlich in Edelstahl
100mm.

Wasserschiff



Isolierhauben für K148

Ausführungen
- Edelstahl, Deckel Edel-
stahl.
- Edelstahl, Deckel
Messing poliert.

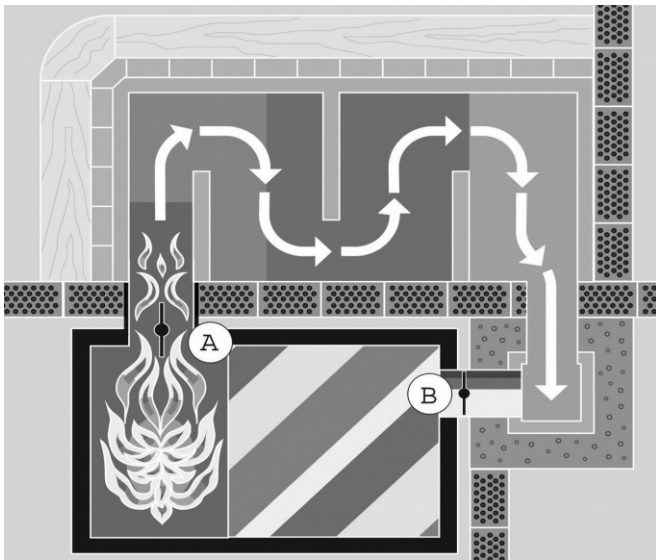


**Abstandsverbindungen
W1-40 / W1-75**

Edelstahl, weiß, schwarz, braun,
anthrazit-metallic und kiesel
mit 50 mm Breite

Abdeckhauben einteilig
für K128 und K138





Durchheize K 128/K138

Ein zusätzlicher Abgasanschluss direkt aus dem Feuerraum des Herdes ermöglicht die Beheizung eines Nachheizelements, z.B. eines Kachelofens, im Nebenraum. Durch ein Klappensystem werden die Abgase wahlweise über den Herd oder den Kachelofen in einen gemeinsamen Kamin geleitet (siehe Schema).

Der dazu benötigte Bausatz für K 128 und K 138 wird von Wamsler geliefert.

Anschlussmaße für Durchheizstutzen hinten:

Fußboden bis Mitte Anschlussrohr = 728 mm.

Seitenwand bis Mitte Anschlussrohr = 140 mm.

Abgasanschluss 130 mm Ø.

Herdbetrieb: Klappe A geschlossen, Klappe B offen.

Kachelofenbetrieb: Klappe A offen, Klappe B geschlossen.

Wertetripel für Durchheize K 128/K 138

| Brennstoff | Braunkohlebrikett | Buchenholz |
|------------------------------------|-------------------|------------|
| Abgasmassenstrom g/s | 10,4 | 13,6 |
| Abgastemperatur am Stutzen °C | 350 | 370 |
| Notwendiger Förderdruck bei NWL Pa | 12 | 12 |



Durchheize
Bausatz für K 128/K 138

- 1875 bezog Friedrich Wamsler eine Werkstätte in München, um mit Kunstschmiedearbeiten die finanziellen Voraussetzungen für die Verwirklichung seiner Idee eines leicht transportablen Sparherdes zu schaffen. Schwerlich ahnte Friedrich Wamsler damals, daß er mit diesem Vorhaben den Grundstein zu einem der erfolgreichsten Unternehmen dieser Branche legte.
- 1880 Bayerischer Doppelzug
- 1954 Entwicklung einer Waschmaschine mit eingebauter Schleuder.
- 1956 Markteinführung des ersten Ölkochofens.
- 1957 Glieder-Einbauküchen
- 1961 Entwicklung einer Geschirrspülmaschine mit Spülbecken.
- 1965 Erster Ölofen in Flachbauweise mit vier Anschlusseinrichtungen.
- 1970 Erster Gasheizautomat mit integrierter Strömungssicherung und vier Abgasanschlüssen, in Flachbauweise wandbündig aufstellbar.
- 1974 Verbrennungsluftautomat für Ölöfen.
- 1985 Markteinführung der ersten Kleinf Feuerungsanlage für Holz-Dauerbrand mit automatischer Abbrandsteuerung, CO-reduziert (Euro.Patent).
- 1986 Entwicklung eines multifunktionalen Gas-Centers (Euro. Patent).
- 1992 Vario-Ölofen
- 1995 wird mit der Entwicklung eines CO-reduzierten Abbrandsystems ein wesentlicher Beitrag zum Umweltschutz geleistet.
- 1998 Verlagerung des Firmensitzes nach Garching bei München. Eröffnung des Home-Products-Center Garching-Hochbrück.
- 2001 Einführung von Pelletkaminöfen als zukunftsweisende Heizquelle für höchsten Komfort.
- 2007 Einführung eines wasserführenden Kaminofens für die Einbindung ins zentrale Heizsystem.
- 2008 Erteilung des Patents für einen Hybridofen für Pellet-/Scheitholz-Verbrennung.
- 2009 Einführung der innovativen, multifunktionalen Festbrennstoffherd-Serie W1.
- 2014 Verlagerung des Firmensitzes nach Ismaning bei München und Eröffnung des neuen Show Rooms.
- 2015 Vorstellung der Kaminofenserie ClubEdition

Unser Leitbild

Getreu unserem Motto „Innovation aus Tradition“ schöpfen wir aus einem mehr als 135-jährigen Erfahrungsschatz für eine nachhaltige Entwicklung zukunftsorientierter Technologien. In Zeiten der Ressourcenverknappung und des Klimawandels übernehmen wir mit CO²-neutralen, regenerativen Heiztechniken Verantwortung gegenüber unserer Umwelt und den nachfolgenden Generationen.

Wir messen den Erfolg unseres Unternehmens nicht nur an wirtschaftlichen Maßstäben, sondern auch an der Zufriedenheit unserer Kunden. Ihnen wollen wir ein verlässlicher Partner sein, mit dem sie vertrauensvoll ihre geschäftliche Zukunft gestalten können. Dies verlangt motivierte Mitarbeiter, die sich mit dem Unternehmen identifizieren und diese Ziele aktiv in ihrem Umfeld umsetzen.

Mit dieser Unternehmensphilosophie wollen wir weiterhin Antworten auf Zukunftsprobleme finden, Erwartungen erfüllen und den Wert des Unternehmens gemäß den Prinzipien der Nachhaltigkeit steigern.

Unser Home Products Center

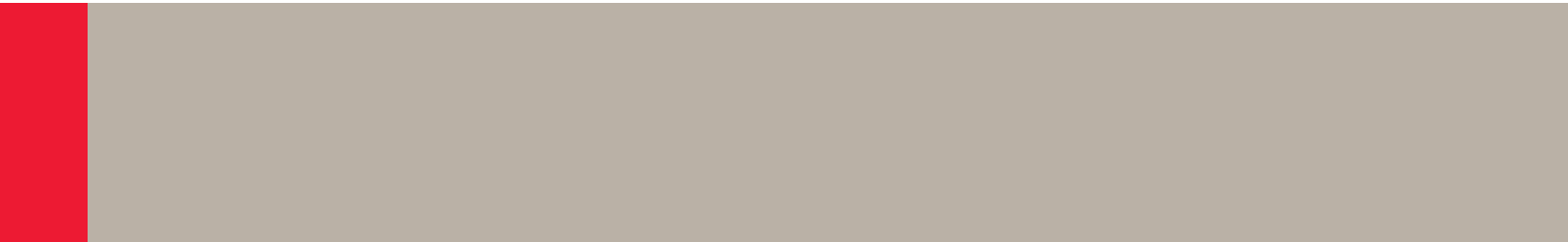
Mit einer umfangreichen Auswahl an Herden und Öfen in Ismaning, Adalperostr. 86. In einer aufwendigen Präsentation werden hier die neuesten Geräte- und Designtrends präsentiert.

Öffnungszeiten:

Montag-Mittwoch: 8.00 - 12.00 Uhr und 13.00 - 16.00 Uhr
Donnerstag: 8.00 - 12.00 Uhr und 13.00 - 20.00 Uhr*
Freitag: 8.00 - 13.00 Uhr
Telefon: 089-32084-0

Internet: www.wamsler.eu

* Sommermonate Juli, August bis 1600 Uhr



Ihr autorisierter Fachhändler

0413160832
136053



Evtl. Farbabweichungen sind drucktechnisch bedingt. Technische Änderungen vorbehalten.
Stand August/2016

Wamsler Haus- und Küchentechnik GmbH Adalperostr. 86 D-85737 Ismaning
Telefon 089-320 84-0 Telefax: 089-320 84-238

Internet: www.wamsler.eu

