



Gast

Heizen und kochen mit allen Sinnen.

Heizen und kochen

Inhalt

Firmenchronik und geschichtliche Hintergründe	3
Produktion auf höchstem Niveau - Made in Austria	4
Holz als nachhaltiger Energieträger	5
Küchenherde (JAMES, EMILIO, OSKAR)	6 - 11
Durchheizherde (CARLOS, EDWARD)	12 - 17
Zentralheizungsherde (FILIPE, RAMON, HENRY, WILLIAM)	18 - 21
Wirtschaftsherde	22 - 23
Gesamtübersicht - Größen und Ausführungen	24 - 25
Dekor Fronten, Griffe und Schutzstangen	26
Tabelle aller Herdtypen mit technischen Daten	27

mit allen Sinnen...



Edler Stahl. Exzellentes Handwerk. Und die Erfahrung von über 120 Jahren.

Steyr 1896. Max Gast gründete den Familienbetrieb als Kunstschlosserei und fertigt unter anderem Heizzüren, Bratrohre, Kochplatten und Brotbackofentüren für das Hafnergewerbe.

Steyr 1965. Der Betrieb übersiedelt aus Platzgründen von der Altstadt an den heutigen Standort. Die „Roaring Sixties“ schaffen Wachstum und beschäftigen mehr Mitarbeiter als je zuvor in der Produktion. Das Sortiment rund um die Holzherde erweitert sich: Gastronomieeinrichtungen nach Maß, Großkochgeräte, Lüftungsanlagen, medizinische Behandlungsliegen und Lohnfertigung werden angeboten.

Steyr 2018. Auch im IT-Zeitalter der Gegenwart stellt die Produktion von Holzbeheizten Standherden und individuellen Maßanfertigungen die Kernkompetenz des Unternehmens dar. Durch die Wertschöpfungskette im Haus können individuelle Kundenwünsche direkt umgesetzt werden. Das Ergebnis ist und bleibt ein modernes österreichisches Qualitätsprodukt – meisterhaft gefertigt mit der Erfahrung einer mehr als 120-jährigen Tradition.



...seit mehr als 120 Jahren.

Beste Qualität - Made in Austria



Echte Gast-Freundschaft beginnt beim Herd. Bei einem Gast-Herd.

Jahrhundertelange Erfahrung, modernstes Know-how, hochqualifizierte Mitarbeiter und der Einsatz edler Materialien sind die Grundlage und das beste Rezept für Heizen und Kochen. Wie schon Generationen zuvor wird der Herd zum Mittelpunkt des Hauses, an dem sich Menschen begegnen und austauschen. Es gibt viele Möglichkeiten, Gast-Freundschaft zu zeigen – behagliche Wärme und köstliche Speisen in Kombination mit natürlichen Materialien und der Energie des Feuers sind Ausdruck davon. Und es gibt viele gute Gründe, einen Gast-Herd zum Mittelpunkt Ihres Hauses werden zu lassen – die wichtigsten haben wir hier für Sie aufgelistet:

Qualitätsprodukt aus Österreich

- Lange Erfahrung in der Metallverarbeitung und im Ofenbau
- Gesamte Herdproduktion im Werk in Steyr

Flexibel und Individuell

- Integration in die Küchenzeile möglich
- Brandschutz ist integriert oder kann dazu bestellt werden
- Durch individuelle Anpassungen und Anbauten erweiterbar
- Sichtfenster mit Wärme reflektierender Doppelverglasung
- Laden sind mit Einzugsdämpfung und Auszugschienen in Industriequalität ausgeführt
- Herdhöhe wird nach individuellem Wunsch gefertigt
- Höhenverstellbare Füße zum Ausgleichen von Unebenheiten
- Anschlussmöglichkeit für externe Verbrennungsluftzufuhr ist standardmäßig vorgesehen
- Zuluftschieber für Voll- und Teillastbetrieb im Herd integriert

Langlebigkeit

- Massive Türkonstruktion mit abnehmbaren Dekorblenden
- Verschweißter Herdkranz
- Schutzstange aus Vollmaterial
- Lange Ersatzteilverfügbarkeit

Robuste Bauweise

- Durch den kompakten Innenausbau als Speichermasse ergeben sich lange Wärmespeicherung, gleichmäßige Wärme und längere Heizphasen
- Die massive Herdplatte aus Stahl speichert Wärme und sorgt für gleichmäßige Temperaturverteilung
- Stahlherdplatten sind extrem langlebig
- Typische Ausbildung von Temperaturzonen auf der Herdplatte

Hochwertige Verbrennung

- Effiziente und umweltfreundliche Verbrennung
- Brennkammer aus getemperten Formsteinen
- Keramikrost als Brennkammerboden für hohe Verbrennungstemperaturen
- Kontrollierte Luftführung durch die Brennkammer für effiziente Brennstoffausnutzung
- Schnelle Kochtemperatur durch Brennkammerabdeckung aus hitzebeständigem Spezialstahl

Reinigung und Entaschung

- Bratrohrschiene (Edelstahl) sind leicht abnehmbar und für Geschirrspüler tauglich
- Ausziehboden des Bratrohres für Reinigung herausnehmbar
- Brennkammerabdeckung und Keramikrost herausnehmbar



Traditionell und innovativ



Leidenschaftliche Gast-Geber schwören darauf Stahl, Holz, Feuer und sonst nix...

Mit einem Holzherd beheizte Räume spenden nachhaltige Wärme im Einklang und Kreislauf der Natur. Auf einem Holzherd gekochte Speisen nehmen durch die Herdplatte aus Stahl die archaische, ewige Energie des Feuers auf. Holz als natürlicher Energieträger ist erneuerbar und sorgt für behagliche Wärme: Bei der Verbrennung von Holz wird nur so viel Kohlendioxid (CO₂) freigesetzt, wie ein Baum während seines Wachstums aus der Atmosphäre aufnimmt. Heizen mit Holz ist somit CO₂-neutral und ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz.

Kreislauf statt Einbahn

Bei jedem Verbrennungsvorgang entsteht Wärme und Kohlendioxid. So sehr wir Energie und Wärme brauchen – das CO₂ stellt uns vor große Herausforderungen. Denn seit Beginn des industriellen Zeitalters hat der Mensch in immer größerem Umfang seinen Energiehunger gestillt, indem er fossile Brennstoffe verbrannt hat. Zunächst nur Kohle, später dann auch Erdöl und Erdgas. Das dabei entstandene Kohlendioxid hat sich in der Atmosphäre angereichert und ist in hohem Maße für den Klimawandel verantwortlich. Auch bei der Verbrennung von Holz entsteht CO₂. Der gewaltige Unterschied zu fossilen Brennstoffen ist jedoch: Es entsteht nur so viel Kohlendioxid, wie der Baum, dessen Holz wir verwenden, während seines Wachstums aus der Atmosphäre aufgenommen hat. In der Summe ist Heizen mit Holz also klimaneutral - denn gute Wärme wächst nach.

Biomasse ist gespeicherte Sonnenenergie

Bäume und Pflanzen wandeln in einem stetigen biochemischen Prozess seit Urzeiten die Energie des Sonnenlichts in Biomasse um. Für diesen Prozess, den wir Photosynthese nennen, holt sich die Pflanze das dafür benötigte CO₂ direkt aus der Atmosphäre, verwendet den Kohlenstoff (C) zum Wachstum und setzt Sauerstoff (O₂) wieder frei. Holz ist also nichts als pure gespeicherte Sonnenenergie. Energie, die wir nach Belieben nutzen und einsetzen können – mit Holz hat uns die Natur also bereits vor Jahrtausenden einen perfekten Energiespeicher bereitgestellt. Wichtig bei allen Holzfeuerungen ist die Qualität des Brennstoffes.



Küchenherde - Modellübersicht, Daten und Ausführungen

Modell	Größen/Type (Breite in cm)	Holzmenge/ Leistungsbereich	Kochen	Bratrohr	Durchheizen	Zentralheizen	Zum Verkacheln
OSKAR	500, 600	🔥🔥	✓	-	-	-	-
	800, 900, 1000	🔥🔥	✓	✓	-	-	-
EMILIO	505, 550	🔥🔥🔥🔥	✓	-	-	-	-
	750, 795, 805, 850	🔥🔥🔥🔥	✓	✓	-	-	-
	900	🔥🔥🔥🔥🔥🔥	✓	✓	-	-	-
JAMES	550	🔥🔥🔥🔥	✓	-	-	-	✓
	795, 850	🔥🔥🔥🔥	✓	✓	-	-	✓
	900	🔥🔥🔥🔥🔥🔥	✓	✓	-	-	✓



Küchenzeile perfekt mit Holzherd kombiniert

Durchgehende rostfreie Arbeitsplatte mit Elektro-Kochfeld, fugenlos eingeschweißtem Spülbecken und Stahlherdplatte am Holzherd. Im Unterbau (links) Geschirrladen, Auszug mit Mülltrennung, Küchenherd Emilio 900 und mit einer geräumigen Holzlade auf Schienen (rechts).



Küchenherde

Unser Gast-Kommentar: Männer! An den Küchenherd.

Typisch Mann: Individualität durch Maßanfertigung und passendes Design für jede Küche ergeben eine Vielfalt an praktischen Lösungen.

Gewusst wie: Am Holzherd heizen und kochen hat Tradition. Die darauf gekochten Speisen nehmen die Energie des Feuers auf. Die Herdplatte aus Stahl – ein natürliches Material – nimmt die Hitze schnell auf und speichert sie lange. Unterschiedliche Temperaturzonen tragen zum energiesparenden Kochen bei. Schon früher wusste man über die Bekömmlichkeit langsam köchelnder Speisen Bescheid.

OSKAR

EMILIO

JAMES mit Kachelverkleidung



Emilio 850

Dekor: **Stahl blank**
mit angebauter Holzlege
Herdrahmen und Sockel in Edelstahl

Küchenherde

Durchheizherde

Zentralheizungsherde

Wirtschaftsherde

JAMES | EMILIO | OSKAR

Küchenherde

Ein Küchenherd von Gast kann nahezu beliebig mit unterschiedlichen Anbauten kombiniert werden und passt daher beinahe in jede Küche. Ob modern oder traditionell, mit den unterschiedlichen Dekorfronten in verschiedensten Materialien, lässt sich jeder

Küchenherd an die Gegebenheiten und die speziellen Kundenwünsche anpassen. Erlaubt ist, was gefällt. Und bei einem fachgerechten Einbau gibt es mit den gesetzlichen Brandschutzbestimmungen auch keine Probleme.



JAMES 900

Dekor: **Gast 4100** mit Polybeschlag

Anbau mit Geschirrspüler, Arbeits- und Abstellfläche aus Stein, Ceranfeld, Bestecklade und Holzlade. Zwischen den Einbauten befindet sich eine Steinverkleidung.

Die Modelle der Serie JAMES können mit beliebigen Kachelverkleidungen ausgestattet werden und sind daher sehr individuell gestaltbar.



JAMES 550

Dekor: **Rostfrei** mit geraden Bügelgriffen
Eingebaut in einer Küchenzeile

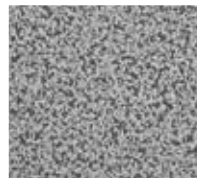


EMILIO 750

Dekor: **Struktur, Mosaik schwarz**
mit Bügelgriffen



Mosaik schwarz



Granit schwarz



OSKAR 800

Dekor: **Struktur, Granit schwarz**
mit Bügelgriffen

Seitenwände anthrazitgrau lackiert,
Sichtfenster bei Heiz- und Bratrohrtür
mit wärmereflektierender Doppelverglasung



OSKAR 500-ol

Dekor: **Novell**
mit Sockel



JAMES 900

Dekor: **Stahl blank**

Küchenherde

Durchheizherde

Zentralheizungsherde

Wirtschaftsherde

JAMES | EMILIO | OSKAR

Küchenherde



EMILIO 900

Dekor: **Gast 4200, Struktur
Granit schwarz hinterlegt**
Bratrohr mit Sichtfenster,
links: Brandschutzeinheit zum
Anbau an die Küche
rechts: Elektroherd-Anbauteil mit
Lade unter dem Elektro-Backrohr



OSKAR 1000

Dekor: **Rostfrei**
mit geraden Bügelgriffen
Heiz- und Bratrohrtür mit Sichtfenster
Seitenwände cremeweiß



EMILIO 900

Dekor: **Alt-Steyr**
Türen in Porzellankeramik verkleidet
mit Bügelgriffen



OSKAR 500

Dekor: **Rostfrei**
mit geraden Bügelgriffen
Heiztür mit Sichtfenster



OSKAR 1000

Dekor: **Novell**
mit abnehmbarem Sockel



JAMES | EMILIO | OSKAR

Küchenherde

Küchenherde

Durchheizherde

Zentralheizungsherde

Wirtschaftsherde



OSKAR 900

Dekor: **Nostalgie**
geschmiedete Schutzstange und Griffe
Heiz- und Bratrohrtür mit Sichtfenster



EMILIO 900

Dekor: **Rohstahl**
Heiz- und Bratrohrtür mit Sichtfenster



OSKAR 900-ol

Dekor: **Nostalgie**
geschmiedete Schutzstange und Griffe
für bauseitigen Sockel vorbereitet
Wahlweise mit Rauchabzug nach oben



OSKAR 1000

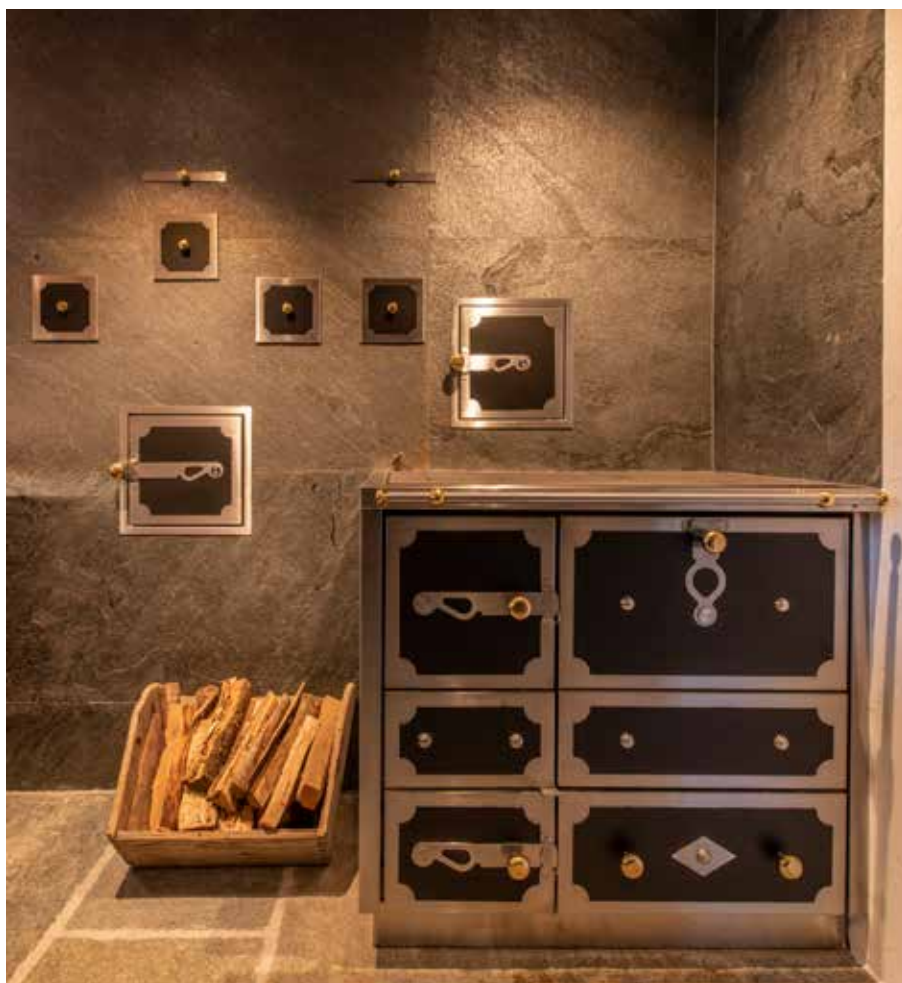
Dekor: **Rostfrei**
mit geraden Bügelgriffen
Heiz- und Bratrohrtür mit Sichtfenster
Seitenwände mit Keramik Kirschrot-glänzend

JAMES | EMILIO | OSKAR

Küchenherde

EMILIO 900

Dekor: **Stil-schwarz**
mit Messing-Halbschalenknöpfen



EMILIO 850

Dekor: **Retro**
mit flachen Bügelgriffen
Herdverlängerung mit offener Holzniche

Küchenherde



EMILIO 795

Dekor: **Gast 4100**
mit weißen Zierblenden
und Messing-Kugelknöpfen
Bratrohr mit Sichtfenster
Zum Einbau in die Küchenzeile sind beidseitig
Brandschutzelemente zur Hinterlüftung integriert



JAMES 900

Dekor: **Gast 4100**
mit Alt-Steyr lackierten Zierblenden
Bratrohr mit Sichtfenster

Küchenherde

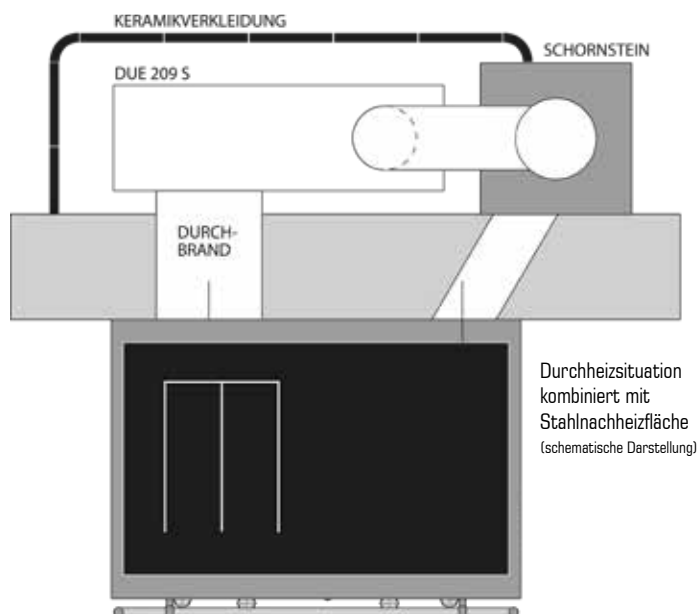
Durchzieherde

Zentralheizungsherde

Wirtschaftsherde

Durchheizherde - Modellübersicht, Daten und Ausführungen

Modell	Größen/Type (Breite in cm)	Holzmenge/ Leistungsbereich	Kochen	Bratrohr	Durchheizen	Zentralheizen	Zum Verkacheln
CARLOS	505, 550	🔥🔥🔥🔥	✓	-	✓	-	-
	345, 390, 555, 600	🔥🔥🔥🔥🔥🔥	✓	-	✓	-	-
	750, 805, 850	🔥🔥🔥🔥	✓	✓	✓	-	-
	800, 845, 855, 900	🔥🔥🔥🔥🔥🔥	✓	✓	✓	-	-
EDWARD	390, 600	🔥🔥🔥🔥🔥🔥	✓	-	✓	-	✓
	795	🔥🔥🔥🔥	✓	✓	✓	-	✓
	845, 900	🔥🔥🔥🔥🔥🔥	✓	✓	✓	-	✓



Durchheizherd als Einheit mit dem Kachelofen

Der Durchbrand verbindet den Herd mit dem im angrenzenden Raum stehenden Kachelofen oder der mit Kacheln verkleideten Stahlnachheizfläche. Sie haben nur eine Feuerstelle und beheizen damit zwei bis drei Räume.

EDWARD 900

Dekor: **Gast 4100, färbig hinterlegt**
Integriert in einer Küchenzeile und verbunden mit dem im Nebenraum aufgebauten Kachelofen

Durchheizherde

All-inklusive: Gast-Stube zu Steyr.

Alles bleibt besser: Traditionell am Küchenherd kochen und zur gleichen Zeit die angenehm wohlige Wärme aus der gleichen Feuerstelle im Kachelofen spüren.

Ökologischer geht's nicht: Mit dem Durchheizherd wird von einer Feuerstätte aus gekocht und ein Kachelofen dahinter beheizt. Das Rauchgas wird mittels Klappen je nach Anforderung gesteuert. Kombinationen mit Kacheln und unterschiedlichste Designvarianten geben Ihnen Freiraum bei der Gestaltung Ihres Küchenherdes. Am Gewicht unserer Herde erkennt man den hohen Anteil der Speichermasse. Das wiederum ergibt lange Wärmespeicherung über viele Stunden. Der geringe Holzverbrauch wird Sie überzeugen.

CARLOS

EDWARD mit Kachelverkleidung



Küchenherde

Durchheizherde

Zentralheizungsherde

Wirtschaftsherde

CARLOS | EDWARD

Durchheizherde

Die vielfältige Auswahl der Frontdesigns, sowie die wahlweise Kombination mit Kachelementen lassen Gast-Herde zu Ihrem persönlichen Individualprodukt wachsen.



CARLOS 845

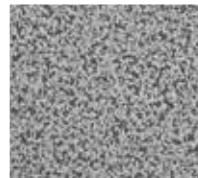
Dekor: Rostfrei mit geraden Bügelgriffen

Mit Elektro-Herd-Verlängerung, Spüle, Laden und Mülltrennsystem entstehen praktische und harmonische Kochgruppen.

Ab einer Herdbreite von 75 cm besteht die Möglichkeit, ein Brat- und Backrohr zu integrieren. Der Gast-Herd kann allen individuellen Wünschen angepasst werden, ist schnell eingeheizt und einige Holzscheite genügen zum Kochen und Heizen. Sie sparen Energie und sind unabhängig von Strom und Gas.



Mosaik schwarz



Granit schwarz



CARLOS 550

Dekor: Gast 4100 Struktur, Mosaik-schwarz



CARLOS 600

Dekor: Gast 4200 Struktur, Granit-schwarz



CARLOS | EDWARD

Durchheizherde



CARLOS 600

Dekor: **Rostfrei**
Heiztür mit Sichtfenster
Hinterlüftung für Küchenanbau
Edelstahlarbeitsplatte
fahrbarer Holzwagen



EDWARD 900

Dekor: **Novell**
Rechts Seitenwand mit Zierblende. Herdrahmen durchgehend für Elektro-Kochfeld, darunter der Elektroherd. Unter dem Backrohr kann eine Blende, eine Lade oder ein Fach mit Klapptür eingebaut werden.

Küchenherde

Durchheizherde

Zentralheizungsherde

Wirtschaftsherde

CARLOS | EDWARD

Durchheizherde

Handgeschmiedet

Beim Dekor Schmiedeblock werden moderne industrielle Fertigung und überlieferte handwerkliche Schmiedekunst zu einer harmonischen Einheit gebracht. Unbehandelter Stahl wird vom Schmied nach alten Handwerkstechniken im Feuer überschmiedet, anschließend mit Drahtbürsten poliert und schließlich mit Öl von Hand konserviert. Mit einem Herdkranz im traditionellen, flachen Design oder als Edelstahlrahmen passt sich der Holzherd immer Ihrer Wunschküche an.



Schmiedeblock



Schmiedeblock SL



Poly mit Blende in Schmiedeblock



CARLOS 900

Dekor: **Schmiedeblock**

Herdkranz und Sockel in Edelstahl.

Seitenwände Edelstahl oder optional geschmiedet

Durchheizherd individuell gestaltet

Der Gast-Herd kann allen individuellen Wünschen angepasst werden, ist schnell eingheizt und einige Holzscheite genügen zum Kochen und Heizen. Sie sparen Energie und sind unabhängig von Strom und Gas.



EDWARD 900

Dekor: **Gast 4100**



Durchheizherde

Mit Keramik-Verkleidung

Traditionell kochen in edlem Design

Gast-Herde werden jedem Stil gerecht. Die Auswahl aus unterschiedlichsten Dekoren lassen Ihren Herd als Einzelstück wirken und er fügt sich harmonisch in die Küchen- und Wohnumgebung ein. Speziell für Ihre Anforderungen bauen wir ihn als Standherd mit oder ohne Keramik-Verkleidung, mit Anbauten für Elektroeinbauherde, Geschirrtuchauszug oder Holzwagen. So kann Ihr Herd zum Herzstück des Wohnens werden.

Gerne beraten wir Sie und sind Ihnen bei der Auswahl behilflich.



EDWARD 795

Dekor: **Poly schwarz**



EDWARD 900

Dekor: **Struktur, Granit schwarz**

Mit Edelstahl-Arbeitsfläche und Holzwagen auf Rädern

Küchenherde

Durchheizherde

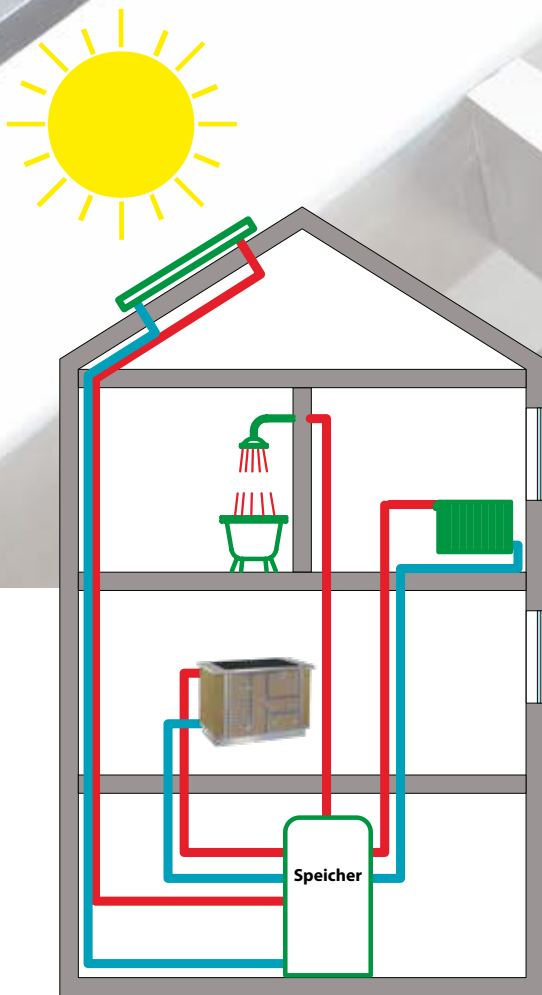
Zentralheizungsherde

Wirtschaftsherde



Zentralheizungsherde - Modellübersicht, Daten und Ausführungen

Modell	Größen/Type (Breite in cm)	Holzmenge/ Leistungsbereich	Kochen	Bratrohr	Durchheizen	Zentralheizen	Zum Verkacheln
FILIFE	555, 600	🔥🔥🔥🔥🔥	✓	-	-	✓	-
	1060, 1115	🔥🔥🔥🔥🔥	✓	✓	-	✓	-
HENRY	600	🔥🔥🔥🔥🔥	✓	-	-	✓	✓
	1060, 1115	🔥🔥🔥🔥🔥	✓	✓	-	✓	✓
RAMON	555, 600	🔥🔥🔥🔥🔥	✓	-	✓	✓	-
	1060, 1115	🔥🔥🔥🔥🔥	✓	✓	✓	✓	-
WILLIAM	600	🔥🔥🔥🔥🔥	✓	-	✓	✓	✓
	1060, 1115	🔥🔥🔥🔥🔥	✓	✓	✓	✓	✓



Der Zentralheizungsherd erfüllt sehr viele Funktionen

Die Zentralheizungsherde von Gast bilden eine perfekte Ergänzung zu Zentralheizungssystemen und können unabhängig von herkömmlichen Energiequellen wie Gas, Öl oder Strom als autarke Heizung eingesetzt werden.

- **Kochen**
- **Braten**
- **Warmwasser aufbereiten**
- **Zentralheizung einspeisen**
- **Kombination mit anderen Heizsystemen**

Zentralheizungsherde

Gast-Haus-Heizung: Kochen und mehr...

Wohlige Wärme und Behaglichkeit bis in den letzten Winkel, durch Einspeisung von Heizenergie eines Tischherdes in das Zentralheizungssystem.

Die Kombination eines Gast-Zentralheizungsherdes mit Wärmepumpe oder Solaranlage bieten größtmöglichen Komfort. Auch die Integration in die Zentralheizungsanlage ergibt gerade in der Übergangszeit Vorteile. Der Anschluss des Zentralheizungsherdes erfolgt durch den Installateur.

FILIPE

RAMON

HENRY mit Kachelverkleidung

WILLIAM mit Kachelverkleidung



RAMON 1060

Dekor: **Gast 4100**, mit farbigen Blenden hinterlegt
Integriert in einer Küchenzeile und verbunden mit dem im Nebenraum aufgebauten Kachelofen

Küchenherde

Durchheizungsherde

Zentralheizungsherde

Wirtschaftsherde

FILIPE | RAMON | HENRY | WILLIAM

Zentralheizungsherde



FILIPE 1060

Dekor: **Stil, mit farbigen Zierblenden**
Knöpfe in Messing



FILIPE 1115

Dekor: **Rustik, Zierblenden in Schmiedeblick**
Knöpfe in Edelstahl



FILIFE 600

Dekor: **Gast 3000, ohne Schlitz**
Knöpfe in Messing



HENRY 600

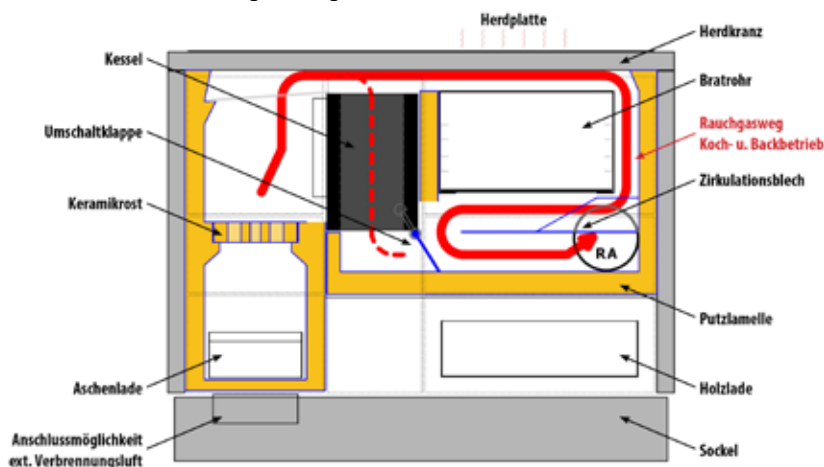
Dekor: **Gast 4100, Zierblenden Alt-Steyr**
mit geraden Bügelgriffen

Die ausgereifte Brenntechnik, speziell entwickelte Formsteine für den Feuerraum, ein keramischer Feuer-raumboden aus Roststeinen und die hocheffiziente Verbrennungsluftführung zeichnen Gast-Herde aus. Selbstverständlich sind daher der hohe Wirkungs-grad, geringer Holzbedarf und wenig Asche. Die Größe der Brennkammer ist immer auf den jeweiligen Herdtyp abgestimmt.

Die Anschlussmöglichkeit für die Verbrennungsluftzu-fuhr von außen ist bei GAST-Herden Standard.

Die Arbeitshöhe kann individuell von 85 bis 94 cm angefertigt werden. Zum Ausgleich von Boden-unebenheiten können die FüÙe des Herdes zusätzlich bis zu 1 cm in der Höhe verstellt werden. Dazu ist die Sockelleiste einfach abnehmbar.

Die Zugführung bei Koch- und Backbetrieb



Gesamtübersicht der Gast-Herde

Küchenherde OSKAR



OSKAR 500
mit Sockel



OSKAR 500-sl
mit Sockellade



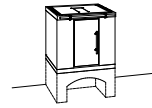
OSKAR 500-ol
für gemauertem Sockel



OSKAR 600
mit Sockel



OSKAR 600-sl
mit Sockellade



OSKAR 600-ol
für gemauertem Sockel



OSKAR 800
mit Sockel



OSKAR 800-sl
mit Sockellade



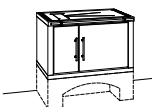
OSKAR 800-ol
für gemauertem Sockel



OSKAR 900
mit Sockel



OSKAR 900-sl
mit Sockellade



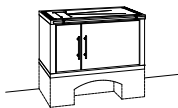
OSKAR 900-ol
für gemauertem Sockel



OSKAR 1000
mit Sockel



OSKAR 1000-sl
mit Sockellade

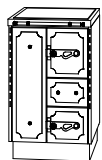


OSKAR 1000-ol
für gemauertem Sockel

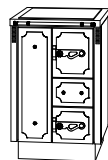
Küchenherde EMILIO, JAMES

(JAMES mit Kachelverkleidung)

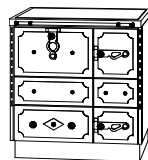
Die technischen Grunddaten sind bei EMILIO und JAMES ident. Länge und Gewicht variieren je nach Kachelverkleidung



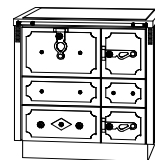
EMILIO 505



EMILIO 550



EMILIO 750



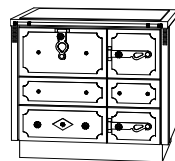
EMILIO 795



EMILIO 805



EMILIO 850



EMILIO 900

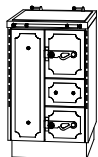
Gesamtübersicht der Gast-Herde

Durchheizherde CARLOS, EDWARD

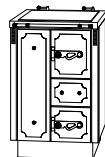
(EDWARD mit Kachelverkleidung)

Die technischen Grunddaten sind bei CARLOS und EDWARD ident. Länge und Gewicht variieren je nach Kachelverkleidung

Brennkammer für max. - 4 kg Holz pro Stunde



CARLOS 505



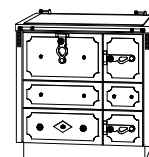
CARLOS 550



CARLOS 750

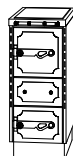


CARLOS 805

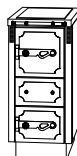


CARLOS 850

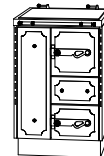
Brennkammer für max. - 6 kg Holz pro Stunde



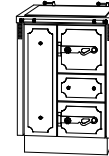
CARLOS 345



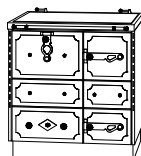
CARLOS 390



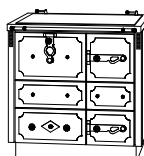
CARLOS 555



CARLOS 600



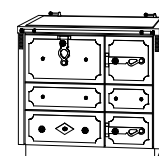
CARLOS 800



CARLOS 845



CARLOS 855

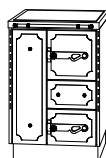


CARLOS 900

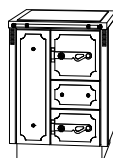
Zentralheizungsherde FILIPE, RAMON, HENRY, WILLIAM

(HENRY UND WILLIAM mit Kachelverkleidung)

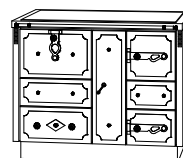
Die technischen Grunddaten sind bei FILIPE, RAMON, HENRY und WILLIAM ident. Länge und Gewicht variieren je nach Kachelverkleidung



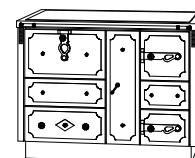
FILIPE 555



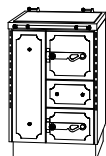
FILIPE 600



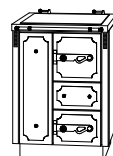
FILIPE 1060



FILIPE 1115



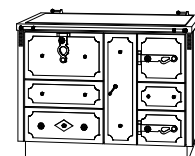
RAMON 555



RAMON 600

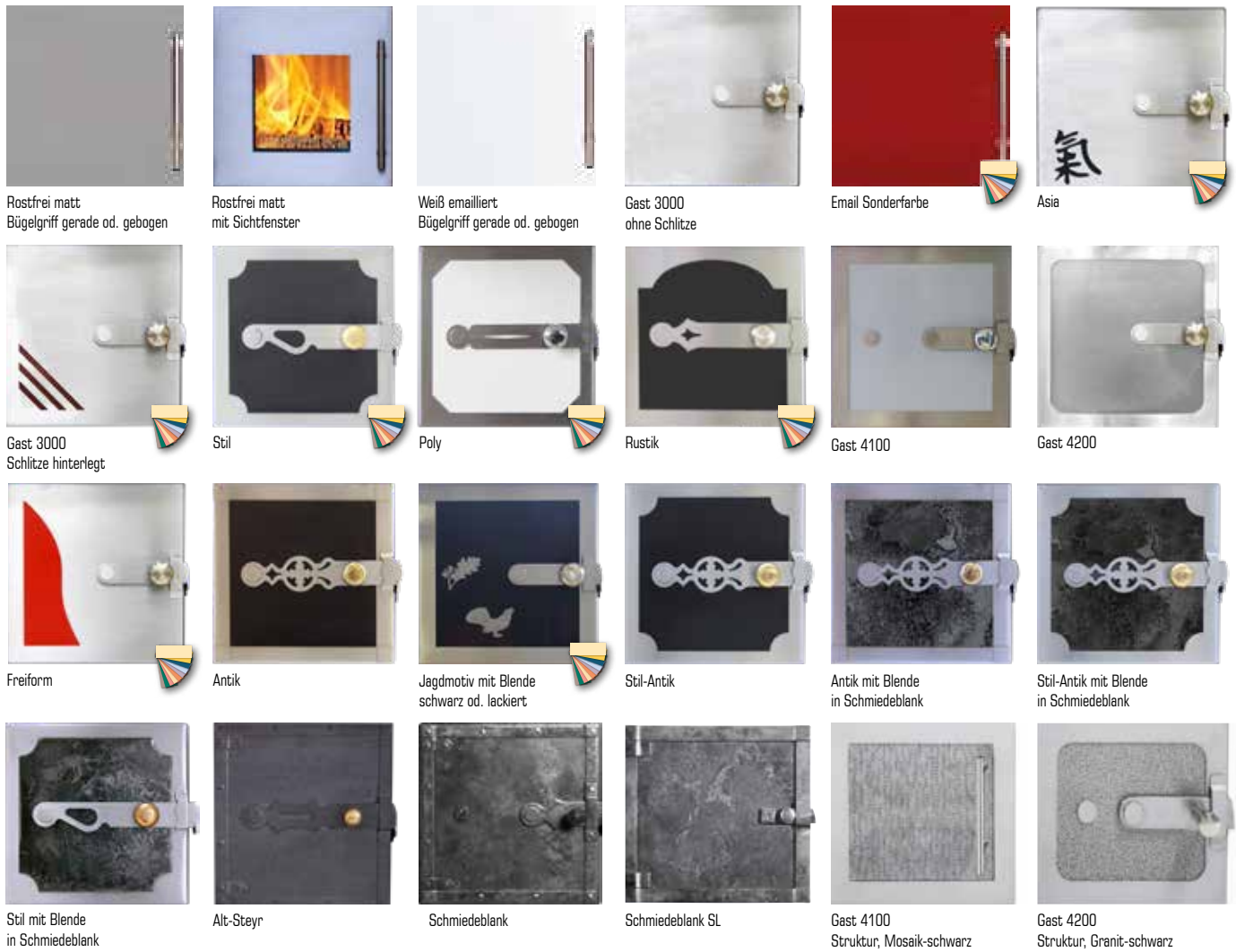


RAMON 1060



RAMON 1115

Dekor Fronten



Zierblenden erhalten Sie für Türfronten mit dem Farbfächer-Symbol wahlweise in Schwarz, Messing oder lackiert in allen RAL-Farben.

Griffe & Schutzstangen



Zuverlässige Lösungen für Kochen und Heizen mit Holz

Type	Abmessungen (LxT) in cm	Durchheizrutzen in cm	Rauchabzug ø in cm	Bratrohrgroße in cm	Gewicht kg	Wärmeabgabe Küche ¹⁾	max. Durchheizrleistung ¹⁾	Kesselleistung ¹⁾	Abgasmassenstrom RA g/s	Abgasmassenstrom DU g/s	Abgestemperatur RA	Abgestemperatur DU	Zugedarf (PA)	Effizienzklasse ²⁾
Küchenherd														
OSKAR 500	50 x 60	---	12,0	---	150	5	---	---	6,3	---	287° C	---	12	A
OSKAR 600	60 x 60	---	12,0	---	165	5	---	---	6,3	---	280° C	---	12	A
OSKAR 800	80 x 60	---	12,0	31x26x41	240	6	---	---	8,8	---	266° C	---	12	A
OSKAR 900	90 x 60	---	12,0	41x26x41	260	7	---	---	9,5	---	241° C	---	12	A
OSKAR 1000	100 x 60	---	12,0	51x26x41	280	7	---	---	10,1	---	216° C	---	12	A
EMILIO 505	50,5 x 60	---	12,0	---	205	7,0 kW	---	---	13,7	---	180° C	---	12-15	A
EMILIO 550	55 x 60	---	12,0	---	210	7,0 kW	---	---	13,7	---	180° C	---	12-15	A
EMILIO 750	75 x 60	---	12,0	33x22x44	296	7,8 kW	---	---	13,7	---	180° C	---	12-15	A+
EMILIO 795	79,5 x 60	---	12,0	33x22x44	300	7,8 kW	---	---	13,7	---	180° C	---	12-15	A+
EMILIO 805	80,5 x 60	---	12,0	38x22x44	300	7,8 kW	---	---	13,7	---	180° C	---	12-15	A+
EMILIO 850	85 x 60	---	12,0	38x22x44	315	7,8 kW	---	---	13,7	---	180° C	---	12-15	A+
EMILIO 900	90 x 60	---	14,5	38x22x44	330	8,1 kW	---	---	18,2	---	180° C	---	12-15	A+
Durchheizherd														
CARLOS 505	50,5 x 60	18,5 x 19	14,5	---	215	7,0 kW	ca. 10 kW/h	---	13,7	18,2	180° C	570° C	12-15	A
CARLOS 550	55 x 60	18,5 x 19	14,5	---	220	7,0 kW	ca. 10 kW/h	---	13,7	18,2	180° C	570° C	12-15	A
CARLOS 750	75 x 60	18,5 x 19	14,5	33x22x44	306	7,8 kW	ca. 10 kW/h	---	13,7	18,2	180° C	570° C	12-15	A+
CARLOS 805	80,5 x 60	18,5 x 19	14,5	38x22x44	310	7,8 kW	ca. 10 kW/h	---	13,7	18,2	180° C	570° C	12-15	A+
CARLOS 850	85 x 60	18,5 x 19	14,5	38x22x44	325	8,1 kW	ca. 10 kW/h	---	13,7	18,2	180° C	570° C	12-15	A+
CARLOS 345	34,5 x 60	24 x 19	---	---	185	5,8 kW	ca. 15 kW/h	---	---	27,3	---	570° C	12-15	A
CARLOS 390	39 x 60	24 x 19	---	---	190	5,8 kW	ca. 15 kW/h	---	---	27,3	---	570° C	12-15	A
CARLOS 555	55,5 x 60	24 x 19	14,5	---	220	7,0 kW	ca. 15 kW/h	---	18,2	27,3	180° C	570° C	12-15	A
CARLOS 600	60 x 60	24 x 19	14,5	---	228	7,2 kW	ca. 15 kW/h	---	18,2	27,3	180° C	570° C	12-15	A
CARLOS 800	80 x 60	24 x 19	14,5	33x22x44	310	7,8 kW	ca. 15 kW/h	---	18,2	27,3	180° C	570° C	12-15	A+
CARLOS 845	84,5 x 60	24 x 19	14,5	33x22x44	325	7,8 kW	ca. 15 kW/h	---	18,2	27,3	180° C	570° C	12-15	A+
CARLOS 855	85,5 x 60	24 x 19	14,5	38x22x44	325	7,8 kW	ca. 15 kW/h	---	18,2	27,3	180° C	570° C	12-15	A+
CARLOS 900	90 x 60	24 x 19	14,5	38x22x44	339	8,1 kW	ca. 15 kW/h	---	18,2	27,3	180° C	570° C	12-15	A+
Zentralheizungsherd														
FILIFE 555	55,5 x 60	---	14,5	---	280	7,0 kW	---	10 kW/h	22,8	---	180° C	---	12-15	A+
FILIFE 600	60 x 60	---	14,5	---	287	7,2 kW	---	10 kW/h	22,8	---	180° C	---	12-15	A+
FILIFE 1060	106 x 60	---	14,5	33x22x44	385	8,5 kW	---	10 kW/h	22,8	---	180° C	---	12-15	A+
FILIFE 1115	111,5 x 60	---	14,5	38x22x44	405	8,8 kW	---	10 kW/h	22,8	---	180° C	---	12-15	A+
RAMON 555	55,5 x 60	24 x 19	14,5	---	300	7,0 kW	ca. 15 kW/h	10 kW/h	22,8	27,3	180° C	570° C	12-15	A+
RAMON 600	60 x 60	24 x 19	14,5	---	307	7,2 kW	ca. 15 kW/h	10 kW/h	22,8	27,3	180° C	570° C	12-15	A+
RAMON 1060	106 x 60	24 x 19	14,5	33x22x44	405	8,5 kW	ca. 15 kW/h	10 kW/h	22,8	27,3	180° C	570° C	12-15	A+
RAMON 1115	111,5 x 60	24 x 19	14,5	38x22x44	425	8,8 kW	ca. 15 kW/h	10 kW/h	22,8	27,3	180° C	570° C	12-15	A+

¹⁾Angaben bezogen auf Nennheizzeit ²⁾ Spektrum der Effizienzklasse A++ bis G, nach Verordnung (EU) 2015/1186

Technische und optische Änderungen vorbehalten. Geprüft nach EN12815

Brennstoff: Scheitholz und Holzbriketts
Holzlänge: 25 cm bei OSKAR 500 und 600
33 cm bei allen übrigen Herdtypen



Gast

Gast – Metallwaren GmbH & Co KG
A-4407 Steyr, Ennsner Straße 42

Tel: +43 (7252) 72301-0
office@gast.co.at www.gast.co.at



Ihr Ofenbauer

