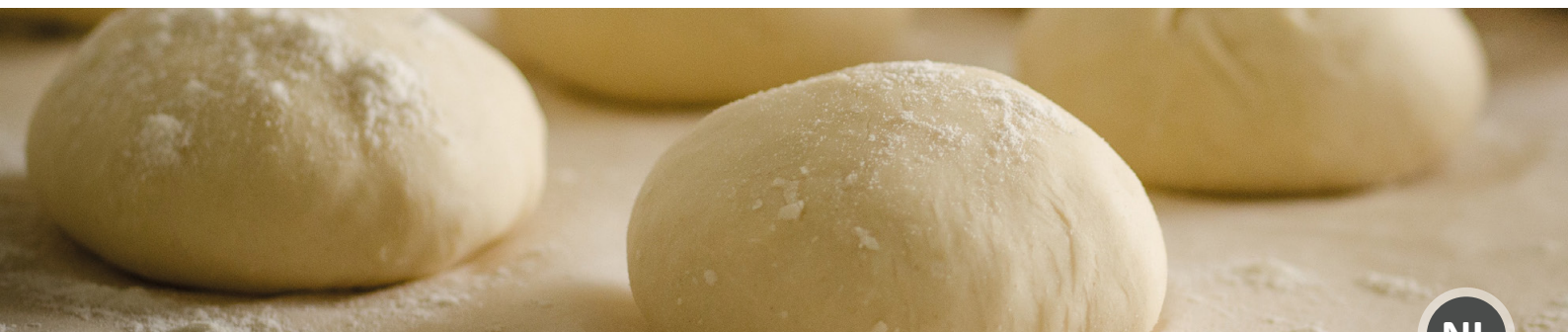


TOPLUX



DE KOELTECHNIEK VAN A TOT Z



KOELTECHNIEK VAN "HEIN"

Ook in de koeltechniek kunt U op de Hein kwaliteit vertrouwen.

Koelen betekent niet dat men koude toevoert maar dat men warmte onttrekt aan het deeg. Dit wordt bereikt door koude lucht over het deeg te „blazen“.

Het gaat bij deeg echter om heel gevoelige waar en daarom moeten de hoogste eisen aan de koude, resp. het koelsysteem worden gesteld.

Indien deze hoge eisen niet worden vervuld dan bestaat er gevaar voor verharding (korstvorming), uitdrogen en ongelijkmatigheid.

Om deze gevaren te voorkomen is het onontbeerlijk vermogen, luchtcirculatie, vochtigheid en sturing / controle op elkaar af te stemmen om een optimale op het product en op het gebruik afgestemde koelinstallatie te ontwerpen.

Met onze 25 jaren ervaring op koelgebied verzekeren wij U de hoogste kwaliteitsstandaard die U gewoon bent van onze ovens.

Het is vanzelfsprekend dat de nieuwe HEIN koelinstallaties opgebouwd zijn met de beste op de markt verkrijgbare onderdelen.

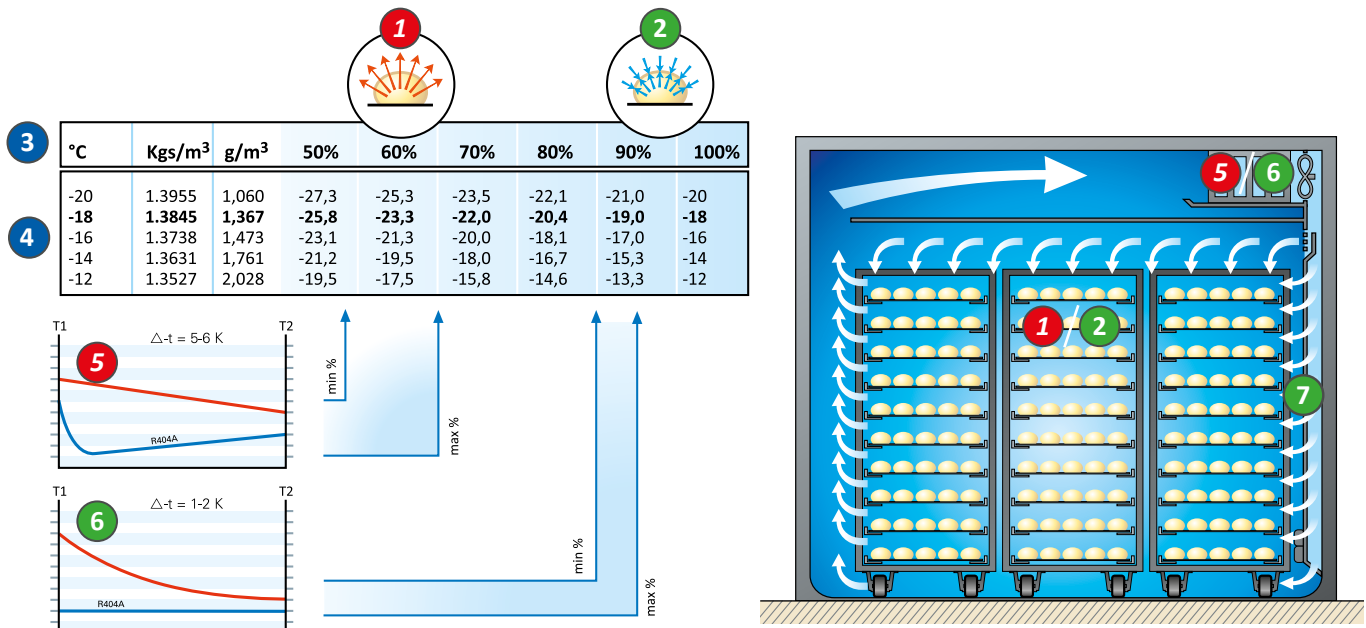
Dit garandeert naast een ongestoorde en betrouwbare werking, bovendien een sterk gereduceerd energieverbruik.



HET LAGERKLIMA

Het verschil tussen een traditioneel koudesysteem met thermoventiel en het gepatenteerde SupraCooler Systeem. (zie ook pagina 9)

- Het SupraCooler Systeem biedt een betrouwbare optimale klimatisering voor uw deegstukken met ca. 92 % vocht zowel gedurende het bewaren als invriezen, daarom geen uitdroging van opgeslagen deegstukken bij het dagelijks invriezen van nieuwe deegstukken.
- Zeer laag energieverbruik.



- 1** Geklimatiseerde bewaarruimte met een traditioneel koudesysteem met thermoventiel = **UITDROGING**.
- 2** Geklimatiseerde ruimte met SupraCooler = **GEEN UITDROGING**.
- 3** Dichtheid en waterinhoud van de lucht bij 760 mm Hg alsmede dauwpunttabel.
- 4** Dauwpunttabel in °C.
- 5** Thermoventiel.
- 6** SUPRACOOLER.
- 7** De Drukverdeelwand zorgt voor gelijkmatig invriezen en voorkomt ijsvorming in de ruimte.

HET KOELSYSTEEM

De koelinstallaties voor de bakkerij / banket-bakkerij bestaan in principe uit 3 soorten gebruiksmogelijkheden: (Dit geldt voor enkelvoudige en voor gecombineerde installaties)

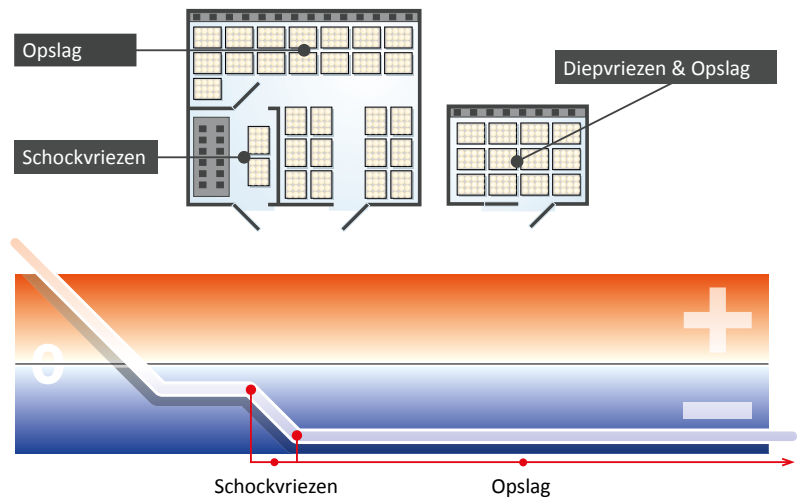
- Diepvriescellen FREEZELUX
- Half-automaten SEMILUX
- Vol-automaten PERFECTLUX
- Opslagcel FLEX-UV PLUS



FREEZELUX (Schockvriezen, diepvriezen en Opslag)

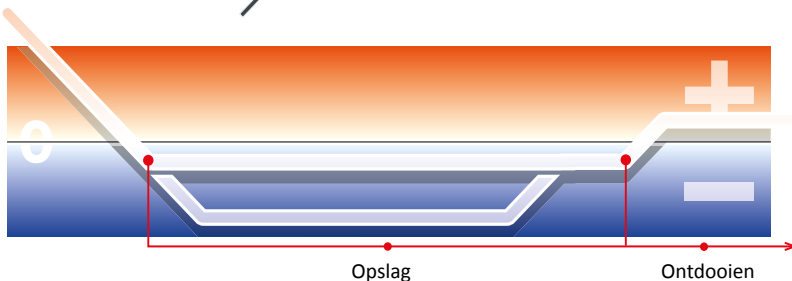
Uw voordelen van de HEIN-FREEZELUX:

- Voorraad kunnen maken voor een hele week
- Deeg ter beschikking als u extra verse producten nodig hebt
- Grotere deeghoeveelheden 1-2 maal per week te maken
- Vermindering van personeels- en productiekosten
- Kostenverlaging van nacht naar dag



SEMILUX (Diepvriezen, opslag en ontdooien)

Uw voordelen van de HEIN SEMILUX:

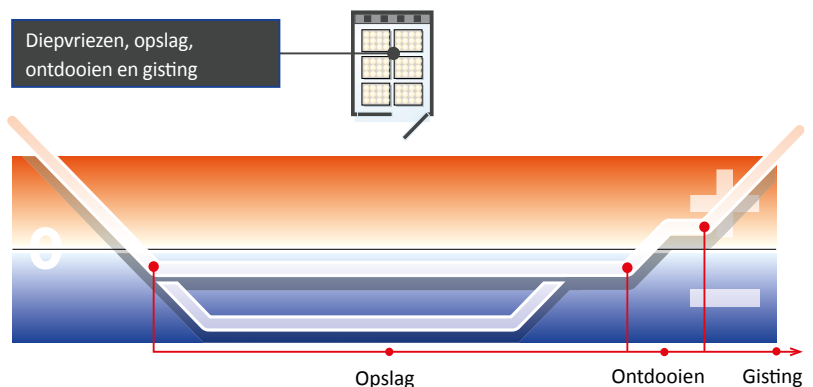


- Het beter tot hun recht komen van de aromaten
- 's Morgens voorverwarmd deeg met + 10 / + 15 °C
- Niet afhankelijk van vrije overcapaciteit
- Optimale arbeidstijdindeling
- Beter gebruik van de beschikbare overcapaciteit

PERFECTLUX (Diepvriezen, opslag, ontdooien en gisting)

Uw voordelen van de HEIN PERFECTLUX :

- Het beter tot hun recht komen van de aromaten
- 's Morgens volledig gerezen waren voor de productiestart
- Vermindering van personeels- en productiekosten
- Kostenverlaging van nacht naar dag



SCHOCKLUX (Schockvriezen)

Het schockvriezer:

U weet beter dan wij dat de het voor bepaalde producten noodzakelijk is om zo snel mogelijk het punt te bereiken dat het gist geen reactie meer toont en de achteruitgang, het oud worden dus, wordt verhinderd. Door de snel om het deeg getrokken "ijsfilm" wordt het ontt rekkken van vocht en aromaten verhinderd.

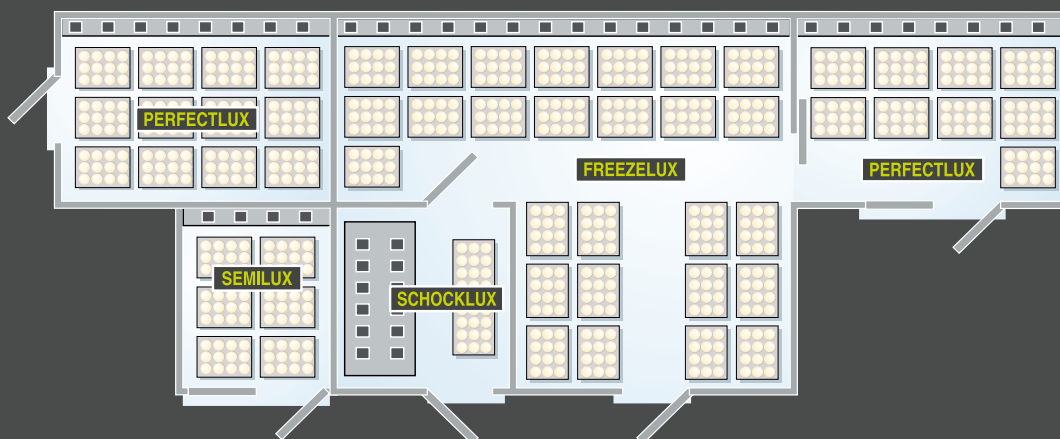
TOPLUX-SHOP

De kleinste eenheid - 1 draaibare wagen

Voor de deegbewaring bij het "zichtbaar bakken" bieden wij van de kleinste eenheid - 1 draaibare wagen - een naar behoefte e afgestemd koelsysteem.



TOPLUX IS EEN MODULAIR SYSTEEM



Veel meer dan een simpele „bouwdoos“

Een efficiënte en economische bouwgruotte van de systeem-elementen biedt ons de mogelijkheid u een gewenste grootte uit serieproductie te leveren. Wij bieden uw waren en producten een aangenaam verblijf. Vaststaande ruimtelijke voorwaarden zijn voor ons geen probleem.

Ook gecombineerde installaties zijn voor ons standaard.

Onze sterk geïsoleerde, met sandwich-techniek gemaakte celpanelen zorgen er voor dat de omgevingstemperatuur, voor zover mogelijk, wordt geneutraliseerd en de temperatuur in de cel wordt beschermd.

De roestvaststalen buitenmantel is zo sterk als u het van onze ovens gewend bent.

TOPLUX

PREMIUM KOELTECHNOLOGIEËN VAN A TOT Z



FLEX-UV PLUS

CONSERVERING VAN UW
VOORGEBAKKEN PRODUCTEN
ZONDER KWALITEITSVERLIES





EN TOPLUX



Standaard met:

- Bekleding binnen volledig in inox (RVS) afgeronde vloer aan de zijkanten
- 3mm inox (RVS) vloer
- 26mm verwarmde vloer
- driedubbele beglazing per deur
- Inox (RVS) of kunststof stootbalken en wagenleidingen
- Inox-deurscharnier (opdraaiende en zelfsluitende deuren) diepte van de deuren: 90mm

DE VOORDELEN

Duurzaam en ergonomisch:

Bij elke temperatuurwisseling ontstaat vocht. Indien het temperatuurverschil bijzonder groot is, zoals bij vries- en gistautomaten naar omgevings- of bodemtemperatuur is het gevaar voor doorvriezen aanwezig. Het gevolg hiervan is schade aan de samenstelling. Daarom heeft onze volautomatische rijapparatuur PerfectLux een verwarmde bodem. Dit betekent dat de bodem maar 26 mm dik is. Hierdoor vervalt het dure uitgraven van de bodem, daar de hoogte van de oprit de loopvrijheid en de wageningang niet hindert. Alles verloopt bijna op gelijke hoogte.

Hygiëne:

Onze sterke 3 mm dikke edelstalen bodem met in de vorm geperste verhogingen maken het probleemloos reinigen mogelijk.

De bodemverwarming verhindert condensvorming.

VEREENVOUDIGD BESTURING

U beheerst de techniek:

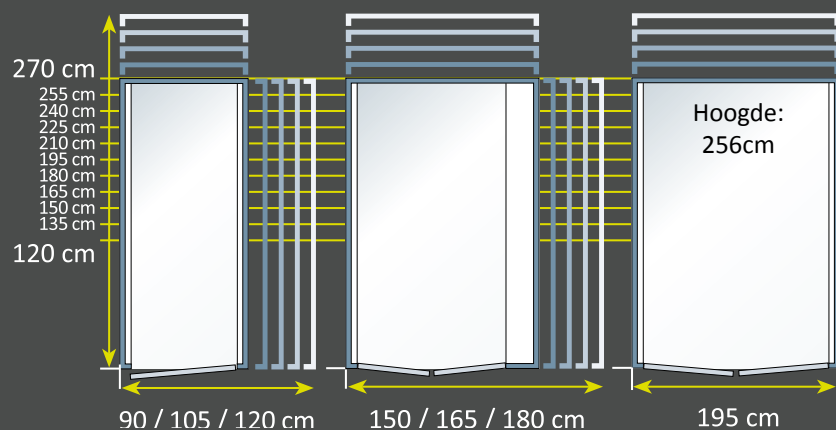
HEIN-koeltechniek helpt u "slappend" geld te verdienen. Zo eenvoudig is het om de Hein-koudesturing te bedienen. Enkele drukknoppen bedienen en u heeft de benodigde parameters ingesteld. Op de display wordt in duidelijke taal uw bediening aangegeven. Er zijn zowel dag- als weekprogramma's in te toetsen.



VAN S TOT XXXL

Meer dan 100 modelvarianten voor alle wagenmaten:

Zo zijn we in staat om installaties op maat te bouwen, die voldoen aan de eisen van iedere bakkerij met betrekking tot benodigde capaciteit en gevraagde afmetingen.



DE BIJZONDERE EXCLUSIVITEITEN

Vernieuwend en toekomstgericht. De revolutionaire koeltechniek van Hein, bijvoorbeeld:

HEIN SUPRACOOLER

de 100% efficiënte koeltechniek.

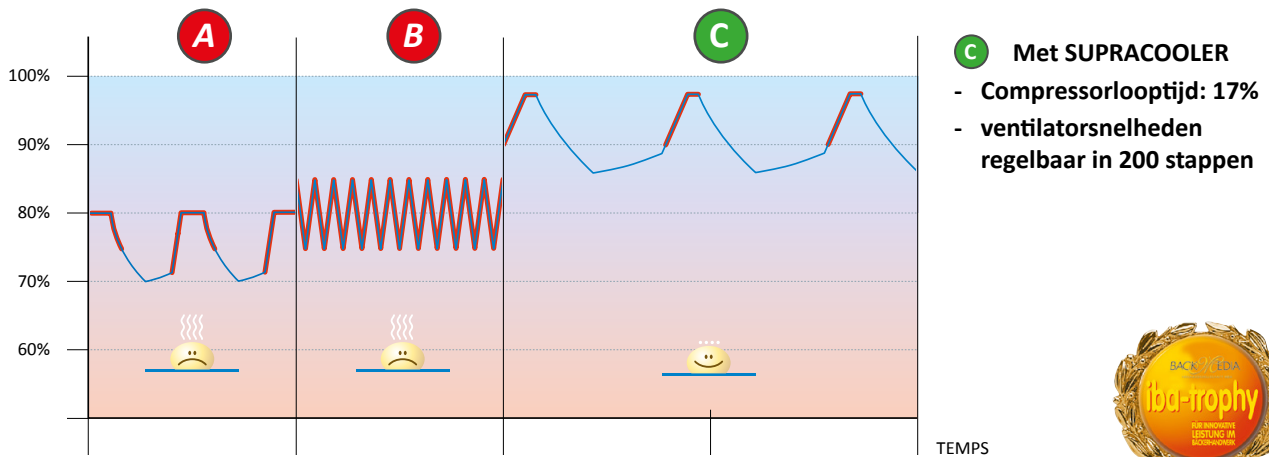
- Constante luchtvochtigheid van 92%
- Geen uitdroging tijdens bewaring
- Slechts 1 ontdooi-cyclus per etmaal
- Hoge energiebesparing

PID - De bekroonde regeling

(Proportional, Integral, Differential)

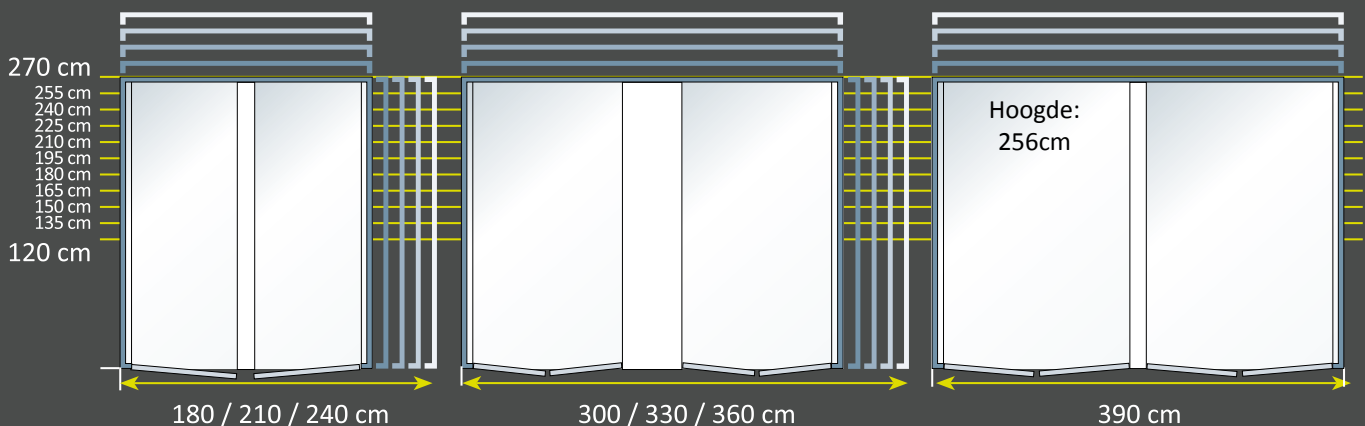
Exacte gelijkmatige regeling van de relatieve vochtigheid, de warmte en de koude. Deze sturing is bekroond met de gerenomeerde "DBZ Iba-Trophy" uitgereikt voor vooruitstrevende vernieuwing, door een onafhankelijke jury.

In het ganse TOPLUX gamma wordt de luchtsnelheid geregeld in 200 stappen (!! 2 à 3 stappen in de klassieke cellen). Dit vermindert nog eens enorm het energieverbruik en voorkomt de uitdroging van de producten.



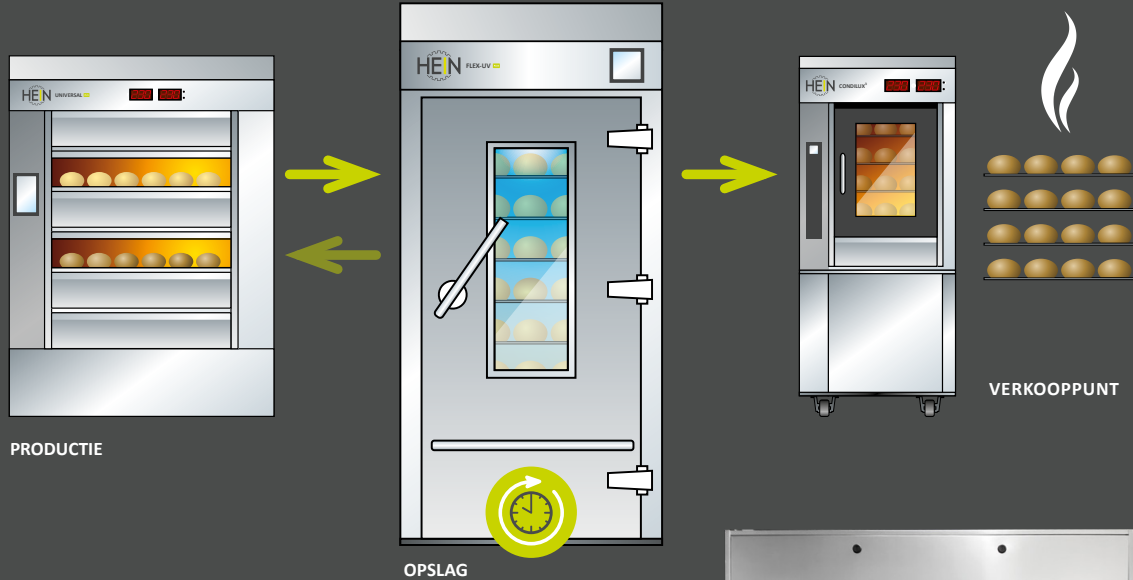
A Met thermoventiel - Compressorlooptijd: 35% - ventilatorlooptijd: 100%

B Met power control (verstelbaar frequentie)
Compressorlooptijd: 100% - ventilatorlooptijd: 50-100%



FLEX-UV PLUS

DE HELE DAG LANG WARM BROOD



MET FLEX-UV PLUS BESCHIKT U OVER EEN VOORRAAD VOORGEBAKKEN PRODUCTEN.

Met de opslagcel FLEX-UV PLUS kan de bakker tot 80% van zijn volledige broodassortiment voorbakken en gedurende meerdere dagen bewaren. Een ingenieus vochtregelsysteem voorkomt uitdroging en de ingebouwde UV-lampen gaan schimmelvorming tegen.

Het hele proces wordt gecontroleerd door een innoverend besturingsprogramma met 200 verschillende ventilatorsnelheden, PID-regelsysteem (Proportional, Integral, Differential), nauwkeurige en regelmatige afstelling afhankelijk van de vereiste relatieve vochtigheid van de lucht en temperatuur, en verticale en horizontale luchtdistributieleidingen.

Het geheel garandeert optimale klimaatsomstandigheden (geen uitdroging, versteviging van de structuur en ontwikkeling van de smaak en aroma's).

Voordelen:

- Veel flexibiliteit
- Betere smaak- en aromaontwikkeling
- Beperkt transport, hoger rendement
- De voorgebakken producten worden afgebakken in het verkooppunt (vereenvoudigde en betrouwbare opslag gedurende meerdere dagen)
- De hele dag door vers gebakken producten

FLEX-UV PLUS is ook geschikt voor bakkerijen die een verkooppunt willen openen of verbeteren. Het verkooppersoneel kan de voorgebakken producten op elk moment afbakken zonder om te zien naar ontdooiing en gisting.

De voorgebakken producten kunnen aan de verkooppunten worden geleverd zonder extra actieve koeling.

FLEX-UV PLUS is ook een must voor bakkers die de flexibiliteit/rendabiliteit in de winkel willen verhogen met producten die doorlopend kunnen worden gebakken door het verkooppersoneel, afhankelijk van de vraag.

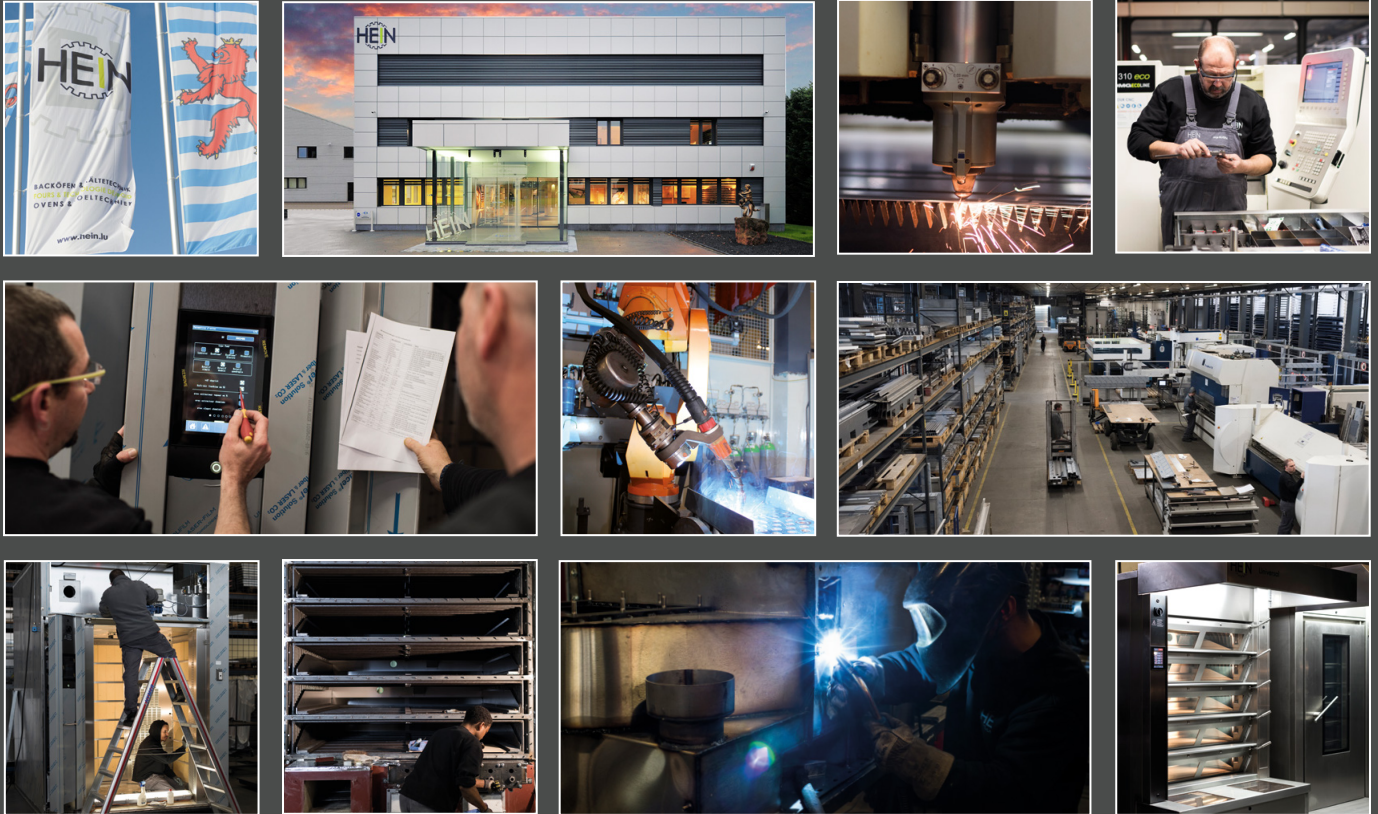
Uiteindelijk zorgt het FLEX-systeem voor een vlottere productie, zowel in de bakkerij als in het verkooppunt, met een optimaler gebruik van de oven en een hogere rendabiliteit.



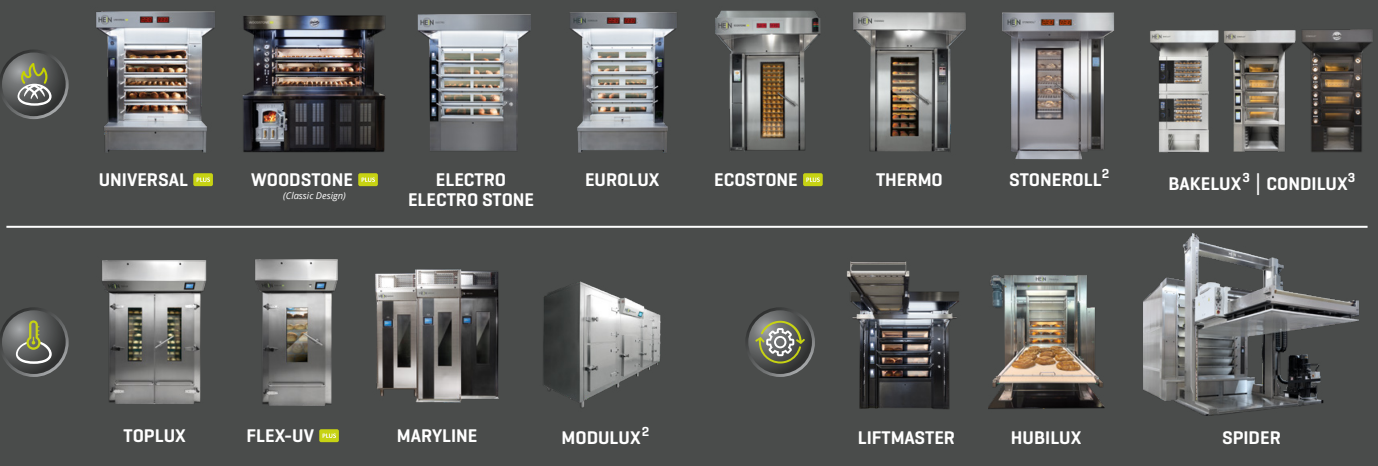


Ovenbouw en Koeltechnologie

HEIN is een innoverend familiebedrijf gevestigd in Luxemburg dat sinds 1882 geavanceerde ovens bouwt en koeloplossingen ontwikkelt bestemd voor de veeleisende wereld van bakkers en banketbakkers. Elk product dat onze fabriek verlaat gaat gepaard met meer dan 140 jaar ervaring, de beste expertise, de meest betrouwbare materialen en onderdelen, de modernste productieprocessen, oog voor detail en de know-how van gemotiveerde en gepassioneerde medewerkers.



Overzicht van onze producten



Redefining excellence. Since 1882.



102, rue du Kiem · L-8030 Strassen - Luxembourg
 (+352) 45 50 55 -1 · info@hein.lu
 www.hein.lu

