

UNIVERSAL **PLUS**



TRADITIONELLES
BACKEN AUF STEIN
BACKEN WIE
FRÜHER

HEIN

DIE REFERENZ IM RINGROHROFENBAU



DE



IN JEDEM UNIVERSAL PLUS STECKEN MEHR ALS 140 JAHRE ERFAHRUNG IM BACKOFENBAU!

BACKEN WIE FRÜHER MIT DER TECHNIK VON MORGEN

„Ja früher ...“ ist oft der Anfang einer Erinnerung an wirklich gute Backwarenqualität, insbesondere beim Brot.

Auch wenn das Nachtrauern um eine vermeintlich verlorengegangene Qualität in der Regel eine subjektive Beurteilung ist, so gibt es doch auch reale Gründe dafür.

Gerne erinnert man sich an die kräftige Kruste, die saftige Krume und das Gefühl „dieses Brot schmeckt auch noch übermorgen“.

Der Faktor Zeit und die damit verbundenen Kosten, die heutige Sortimentstiefe und die Verzehrgeohnheiten haben zu Veränderungen der Backwaren und auch teilweise deren Qualität beigetragen.

Nicht von ungefähr wird seit einiger Zeit wieder von „Langzeitführung“ oder „Slow baking“ gesprochen. Sie bemühen sich, als Meister des traditionellen Bäckerhandwerks Ihren Kunden durch gute Rohstoffe, eigene ausgeklügelte Rezepturen und gute Teigaufarbeitung qualitativ hochwertige Ware anzubieten. Beim Backen können Sie sich hierbei, auch bei höchsten Anforderungen, auf den Ringrohr-Backofen UNIVERSAL PLUS verlassen.

Die Tradition „des guten Backens“ weiterzuführen steht bei uns seit jeher an allererster Stelle. Der UNIVERSAL PLUS mit seinem System als Dampfbackofen, gepaart mit modernster Technik, hat die Backeigenschaften, die Sie für Ihre zufriedene und wiederkehrende Kundschaft benötigen.





HEIN UNIVERSAL PLUS



DER NAME IST PROGRAMM

Der UNIVERSAL PLUS backt alles, in der kleinen Backstube wie in der Großbäckerei, zur vollsten Zufriedenheit, garantiert Sorgenfrei und dies für sehr, sehr lange Zeit.

DAS SO ÜBERZEUGEND EINFACHE WIE GENIALE SYSTEM:

Die nahtlosen, hochwertigen Endlos-Rohre beziehen wir von der Firma Mannesmann. Durch die äußerst hochwertige Qualität dieser druckgeprüften Rohre können Sie von einer realistischen Lebenserwartung von über 40 Jahren (!) ausgehen. Diese Rohre werden bei uns zu Ringen gebogen und anschliessend zu einer Ringrohrgruppe zusammengefügt (③). Der untere Teil der Ringrohre befindet sich im Bereich der Thermosteinfeuerung. Dieser Rohrbereich ist mit einer genau definierten Wassermenge gefüllt. Mit Hilfe des Brenners werden die Thermosteine und die Ringrohre aufgeheizt (③+④).

Das Wasser wird zum Verdampfen gebracht. Geräuschlos und ohne Pumpen steigt der Dampf auf und verteilt sich absolut gleichmäßig in diesem geschlossenen System. Somit verteilt sich auch die Wärme gleichmäßig in jedem Herd.

Durch die massive Bauweise ist der UNIVERSAL PLUS extrem robust und sparsam: ein 18m² bis 50m² wiegt ca. 10 bis 22 Tonnen. Das macht die gemauerte Thermosteinfeuerung aus. Ein enormer Wärmespeicher mit hohem Wirkungsgrad auf den der bescheidene Energieverbrauch des UNIVERSAL PLUS zurückzuführen ist.

Die Thermosteinfeuerung, die neue Sockelschwadenanlage (②), die massiven 22 mm starken Steinherdplatten (①), die wir in guter alten Tradition noch selbst in einen Rahmen giesen, zusammen mit der weichen, ruhigen Strahlungswärme des Ringrohrheizsystems (③), der natürlichen Turbulenz und den ungewöhnlich hohen Herdhöhen, sorgen für das konkurrenzlos gute Backverhalten dieses "Multitalents".

Die natürliche Wärmeübertragung der Thermosteinfeuerung (④) und Steinplatten sichern Ihnen die typisch, gute Kruste. Diese Kruste hält auch die Feuchte im Innern der Brote zurück. Es ist klar, dass dies eine längere Frischhaltung bedeutet.

Die enorme Wärmespeicherkapazität der Thermosteinfeuerung erlaubt ein „Schuss auf Schuss“- Backen aller Brotsorten und -größen. Kastenbrote, Landbrote - alles ohne Pause. Und dies so oft Sie es hintereinander möchten. Für den Ringrohrherd HEIN UNIVERSAL PLUS kein Problem. Übrigens können Sie im gleichen Herd auf der einen Herdbahn Kastenbrote backen und auf der anderen Croissants.

Lassen Sie sich überzeugen, fragen Sie doch einfach einen der mehreren tausend zufriedenen HEIN-Ringrohrherdbäcker. Ihr HEIN-Partner nennt Ihnen gerne einen Betrieb in Ihrer Nähe.

Tel.: (+352) 45 50 55 -1





DIE KONSTRUKTION

Über der nach oben hin gut isolierten Thermosteinfuehrung sind die einzelnen schwadendichten Herde angeordnet. Jeder Herd besitzt separate Rohre für Ober- und Unterhitze, die im Gesamtkreislauf des Ringrohrsystems integriert sind.

Die neue äusserst effiziente DT-SOCKELSCHWADENANLAGE (2) wird sowohl von der Thermosteinfuehrung wie auch von den Heizgasen des Kamines erhitzt.

So wird ein Superschwaden erzeugt - richtig nass und satt. Durch dieses neuartige System werden ausserdem sehr niedrige Abgastemperaturen erreicht.

Der Ofen ist dreiseitig anstellbar, da die einzigen wartungsrelevanten Teile, d.h. Brenner und Spritzrohre, von vorne zugänglich sind.

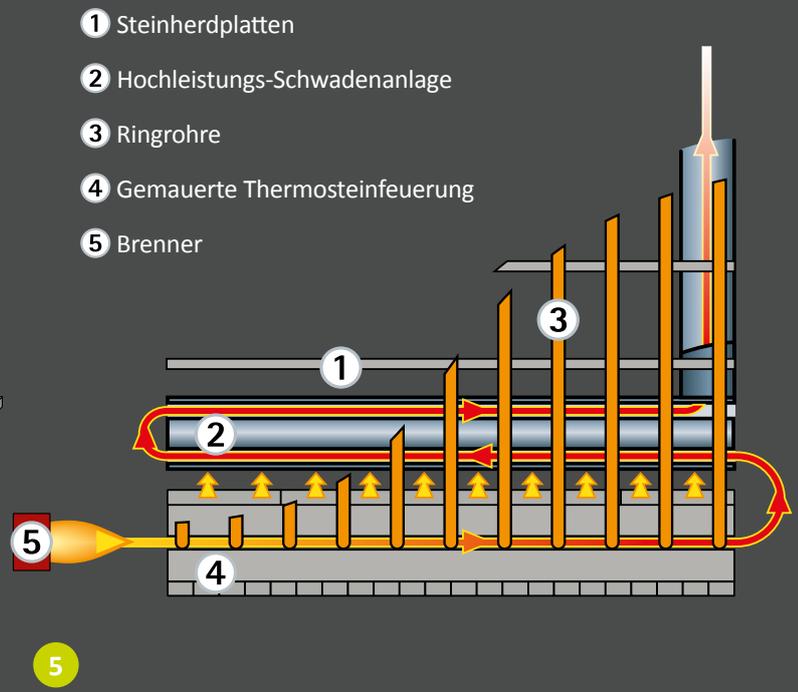
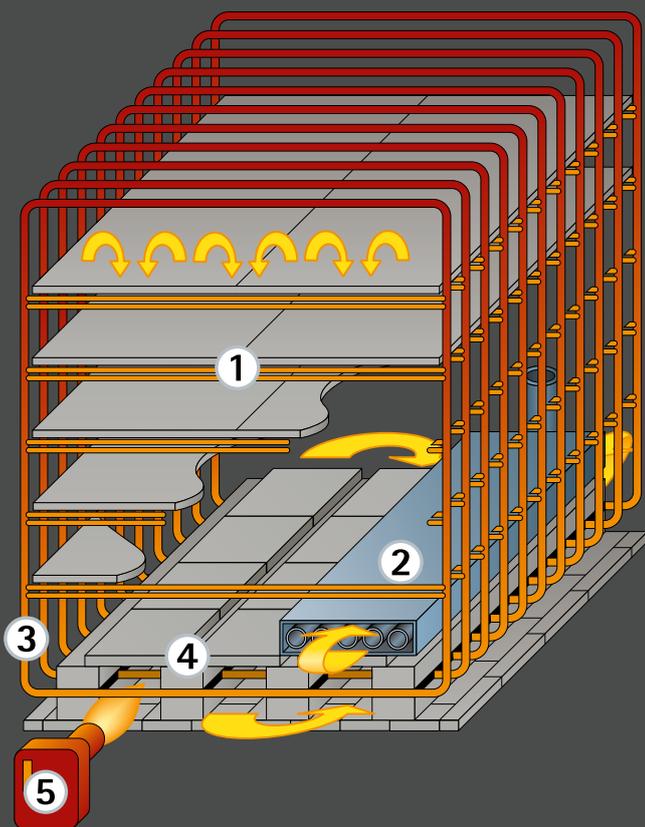
Der HEIN UNIVERSAL PLUS benötigt keine Umwälzventilatoren, „Turbo-Einrichtungen“ oder sonst eher anfällige Ausstattungen.

Durch die enorm hohe Speicherkapazität der Thermosteinfuehrung (4) wird der Brenner nur selten benötigt. Er schaltet sich ca. 50% weniger ein als bei einem vergleichbaren Umwälzer.

Dies hat neben der erheblichen Energieeinsparung auch noch den Vorteil dass, ausser dem gelegentlichen Brennerbetrieb, keine Motoren, Lüfter und Pumpen laufen. Die Folgen sind nicht nur geringe Wartungskosten sondern vor allem verringerter Geräuschpegel: Ruhe kehrt in Ihre Backstube zurück.

Die dampfdichten Herdtüren sind aus Edelstahl hergestellt und auf Wunsch (ohne Aufpreis) mit Sekuritglas versehen. Durch den patentierten und sehr einfachen Kippmechanismus durchbricht kein Türscharnier die Ofenseitenwand, durch welche der Dampf in die Wärmedämmung gelangen könnte. Hierdurch wird die Lebensdauer des Ofens wesentlich erhöht. Die Feuchtigkeit und auch die Wärme bleiben dort, wo sie gebraucht werden - im Herd.

Sämtliche Herde sind mit einem separaten, wartungsfreien Überdruckventil ausgestattet. Dadurch wird übermäßiger Druckanstieg beim Beschwaden vermieden.



EINIGE RELEVANTEN VORTEILE IM ÜBERBLICK:

- Traditionelle und altbewährte Backtechnik in High-Tech ausführung.
- Universell einsetzbar bei hervorragender Backqualität für Ihre gesamte Produktpalette.
- Gute, gleichmäßige und kräftige Kruste, saftige Krume beim Brot. Lange Frischhaltung der Backware.
- Flexibles Backen ohne grosse Temperaturkurven.
- Backen Schuß auf Schuß bei gleicher Backwarenqualität.
- Weiche Hitze, kein Flämmen, auch nicht bei Teilbelegung und langem Abstehen.

- Superschwaden so viel Sie möchten, immer richtig satt und nass.
- Hochwertige Verarbeitung von besten Materialien und Bauteilen.
- Minimale Energiekosten (bis zu 40% Einsparung durch hohe Speichermasse und optimalen Wirkungsgrad, Ökologisch unbedenklich, keine Entsorgungsprobleme.
- Kundendienst 24 Stunden pro Tag an 365 Tagen pro Jahr und Ersatzteile zu äusserst vernünftigen Preisen.
- 10 Jahre Garantie!
(auf das System, Ringrohre und Steinfeuerung bei 1-Schicht Betrieb)

Die serienmäßig überdimensionierte Dunstabzugshaube mit einem leistungsstarken Absaugventilator ermöglicht ein sofortiges Absaugen der Hitze und des Schwadens beim Einschießen und Ausbacken des Ofens.

Als sinnvolle Erweiterung kann die Dunstabzugshaube mit einer grossen Anzeige für Backtemperatur und Restbackzeit ausgestattet werden. Eine visuelle Fernüberwachung ist somit möglich.

Durchdacht bis ins kleinste Detail: z.B. Handschuhablage

TOUCHMATIC Touchscreen-Steuerung. Lässt keine Wünsche offen.



Dampfdichte Herdtüren aus Edelstahl. Auf Wunsch (ohne Aufpreis) mit Sekuritglas versehen.

Massive, per Hand gegossene 22 mm starke Steinherdplatten aus hauseigener Steinmehlmischung.

Ofenfront aus hochwertigem Nirosta Edelstahl. Alle Bauelemente mit höchstem Qualitätsniveau. Optimale Wärmedämmung durch bestes Isolationsmaterial.

Ausziehbare Steinherdplatte.

Die massive Thermosteinfeuerung, die hochleistungs- Sockelschwadenanlage, die weiche und ruhige Strahlungswärme des einzigartigen und langlebigen Ringrohrsystems sowie die 22mm starke Steinherdplatten sorgen für ein konkurrenzlos gutes Backverhalten.

BIS ZU 40% WENIGER ENERGIEVERBRAUCH!



DAS MATERIAL

Eine der wesentlichen Voraussetzungen zur Herstellung von qualitativ hochwertiger Ware ist die Verwendung von hochwertigen Rohstoffen.

Das können Sie am besten beurteilen. Für den UNIVERSAL PLUS werden deshalb auch nur NIRO-Materialien sowie Bauelemente mit höchstem Qualitätsniveau eingesetzt. Unsere 22 mm starken Herdplatten gießen wir selbst aus einer speziellen Steinmehlmischung in einem robusten Stahlrahmen.

Die Wärmedämmung des UNIVERSAL PLUS ist optimal. Auch hier verwenden wir ausschließlich die besten Materialien.

Dadurch wird das Backstubenklima nicht zusätzlich belastet und die Hitze bleibt da wo sie hingehört, im Ofen.

SICHERHEIT

Die Betriebssicherheit beim Backen gibt Ihnen das einzigartige Ringrohrsystem.

Die Sicherheit für die richtige Investition gibt Ihnen unsere über 130-jährige Erfahrung im Backofenbau, sowie die zehnjährige Garantie auf die Thermosteinfuehrung, auf das Ringrohrheizsystem und die 22mm starke Steinherdplatten, und natürlich die legendäre Langlebigkeit aller HEIN Backöfen.

Die Sicherheit für Ihren Erfolg letztendlich gibt Ihnen das konkurrenzlos gute Backresultat.



BENUTZERFREUNDLICHE EINSCHIEßHÖHEN

Durch die geringe Einschießhöhe ist keine Absenkung erforderlich.

OFENTAUSCH VON HEUTE AUF MORGEN

Bei entsprechender Baustellenvorbereitung kann der Ofen komplett montiert angeliefert werden.

DER UNIVERSAL PLUS BLEIBT MOBIL

Sollte eine Umstrukturierung der Backstube ein Versetzen des UNIVERSAL PLUS verlangen, so kann dies durch problemlosen Einbau von Rollen erfolgen. Ihr Ofen ist dafür vorgesehen.

MINIMALE WARTUNGSKOSTEN

Obwohl er so kompakt ist, sind alle wartungsrelevanten Teile von vorne zugänglich - er kann also dreiseitig angestellt werden.

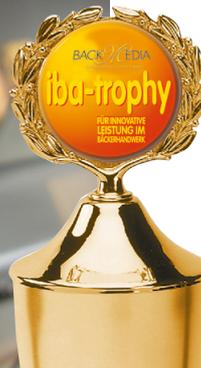
Ein neues Kapitel in der Steuerprogrammierungstechnik! Nachtstartzeit, Temperaturverlauf, Backzeit, Schwadendauer, ..., die neue HEIN-TOUCHMATIC steuert alle notwendigen Einstellungen. Mehrere Öfen können in einem Netzwerk untereinander Daten austauschen oder dezentral angesteuert und überwacht werden (z.B. über PC oder einem als "Master" konfigurierten Ofen).

Ausgereifte Backprozesse können auch einfach ohne Netzwerkanschluss per USB-Stick von einem Ofen zu einem anderen übertragen werden.

Weiterhin ermöglichen die auf Windows basierende grafische Bedienoberfläche und die Vorteile des drucksensitiven Farbdisplays von 5" (8,4" als Option) eine äusserst einfache Bedienung und übersichtliche Darstellung.

Die Backprogramme (299) und Temperaturkurven werden in Form von Balken- oder Kurvendiagrammen gespeichert und wiedergegeben. Sämtliche Daten der Backprozesse werden abgespeichert - Die Protokollierung eventueller Backfehler, Abweichungen vom Programm oder Hardwarefehler ermöglichen wesentlich schnellere und effektivere Serviceeinsätze. Die regulären Serviceintervalle werden automatisch angezeigt.

AUSGEZEICHNET...



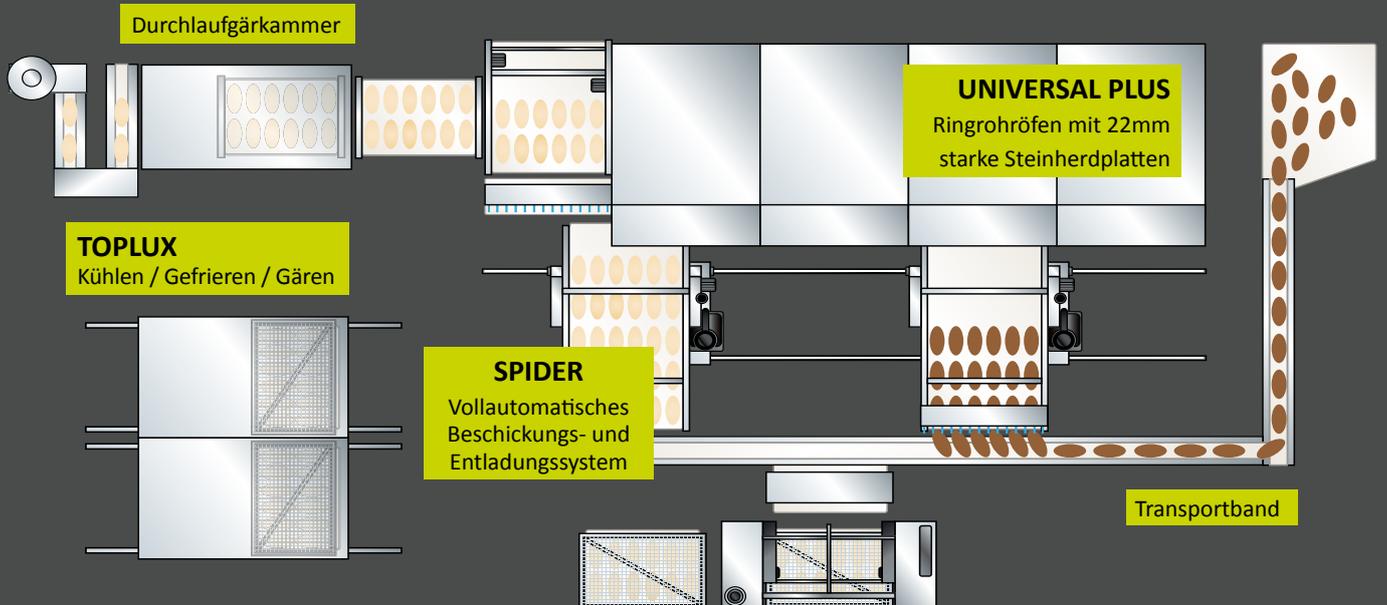
UNBEGRENZTE MODELLVIELFALT: FAST ALLES IST MACHBAR. 3 - 60m² PRO OFEN.

4 Herdbreiten stehen zur Auswahl: 60, 120, 180 und 240 cm und dies jeweils als Ofen mit 3 bis 10 Herden mit einer Tiefe von 160, 200 oder 240 cm. Das ergibt eine Vielfalt an verschiedenen Größen mit Backnutzflächen von knapp 3 m² bis 60m².

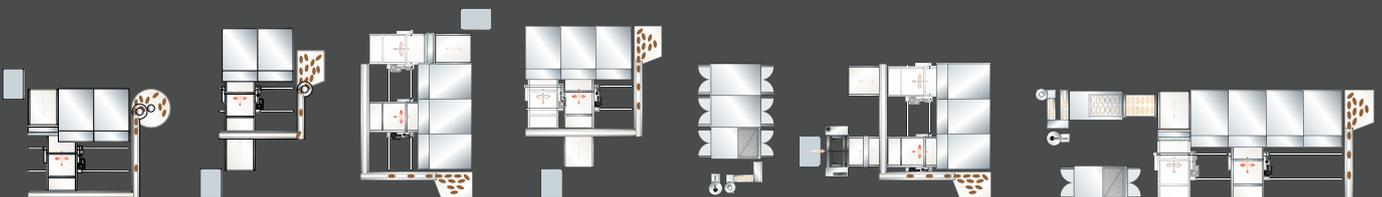
Der UNIVERSAL PLUS ist der schmalste Ringrohröfen mit gemauertem Thermosteinfuehrung auf dem Markt. Nur 158 cm Außenbreite bei einer Herdbreite von 120 cm bzw. nur 218 cm Außenbreite bei einer Herdbreite von 180 bis 200 cm.



MAßGESCHNEIDERTER ANLAGENBAU MIT UNIVERSAL PLUS RINGROHRÖFEN



KONFIGURATIONSBEISPIELE



WEITERE PRODUKTFAMILIEN DIE SIE INTERESSIEREN KÖNNTEN:

UNIVERSAL PLUS WOODSTONE UNIVERSAL PLUS PELLETSSTONE

Hybrid-Ringrohröfen

Ein echter UNIVERSAL PLUS, aber mit zusätzlicher Holzbefuerung, ermöglicht „Backen wie in alten Zeiten“ mit erneuerbarer Energie und CO₂-neutral.

Der WOODSTONE PLUS kann entweder mit Holz oder gepressten Holzbriketts von vorne durch eine spezielle Feuerungstür oder über einen Öl- oder Gasbrenner nach nur kurzer Umstellung befeuert werden.

Der PELLETSSTONE PLUS kann mit Pellets befeuert werden und verbindet die bekannten Vorteile des UNIVERSAL PLUS Ringrohrbackofens mit noch geringeren Energiekosten - dank der Verwendung des nachwachsenden Rohstoffes Holz.



SPIDER

Automatisierungstechnik



LIFTMASTER

Halbautomatische Beschickungs- und Entladungshilfe.



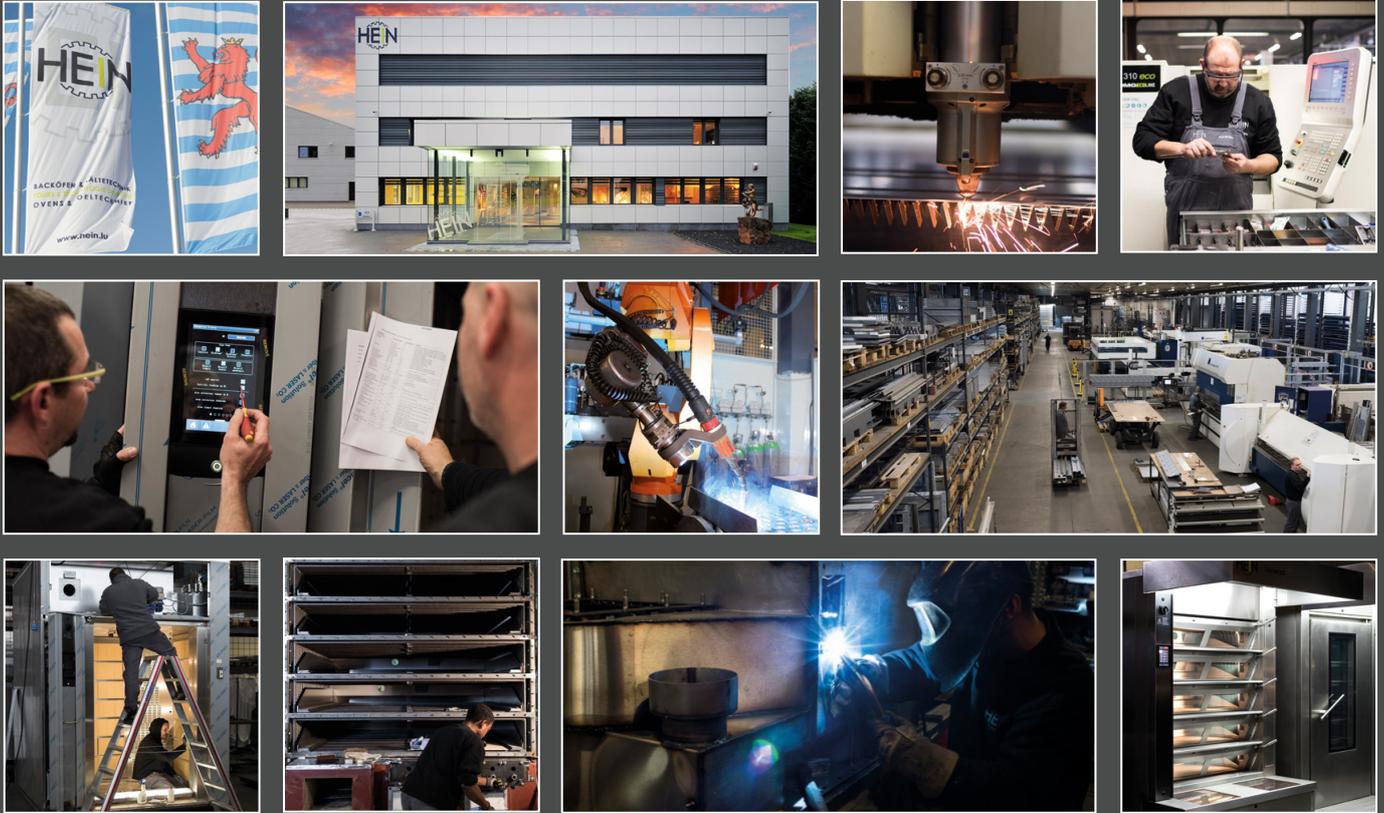
TOPLUX

Kältetechnik von A bis Z. Gärvollautomaten, Gärverzögerungsanlagen, Kühlagerzellen, Tiefkühlagerzellen und Schockfroster.

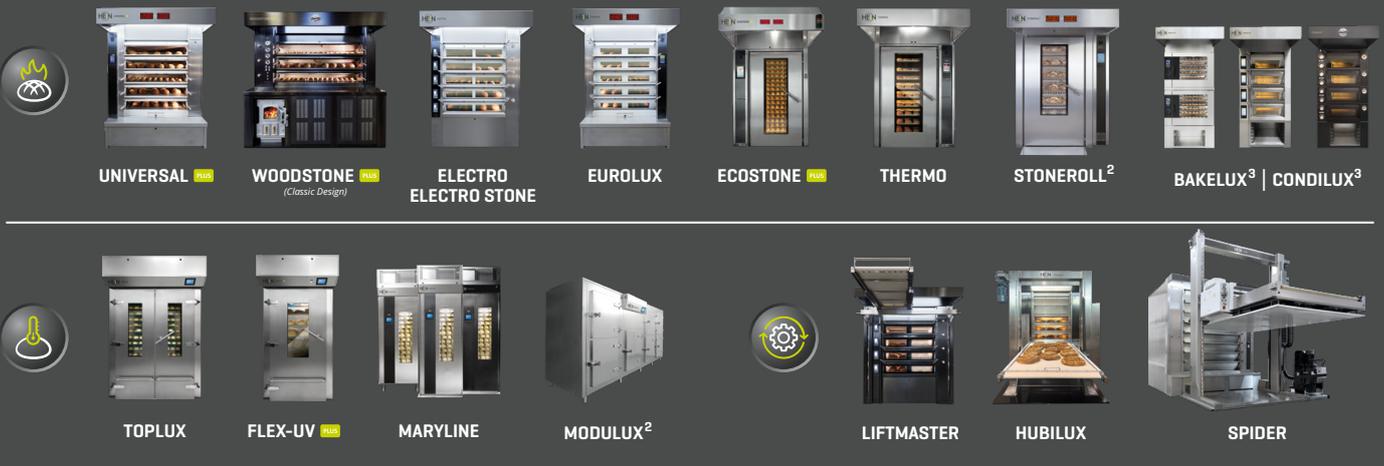


Backofenbau und Kältetechnik

Die Firma HEIN ist ein innovatives Familienunternehmen aus Luxemburg, welches seit 1882 hochwertige Back- und Kältetechnik für anspruchsvolle Bäcker entwickelt und in eigener Produktion herstellt. In jedem Produkt das unser Werk verläßt, stecken über 140 Jahre Erfahrung, höchste Ingenieurskunst, beste Materialien und Komponente, modernste Fertigungstechniken bis ins letzte Detail und das Können von hoch motivierten und engagierten Mitarbeitern.



Unsere Produktpalette im Überblick



Redefining excellence. Since 1882.



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

