



LUXROTOR & ECOSTONE®

STIKKENÖFEN für einen, zwei oder vier Stikkenwagen
mit Backflächen von 4,3 bis 38,4 m²



DIE HEIN LUXROTOR BAUREIHE

**Viel Backfläche auf wenig Stellfläche.
Für gehobene Anforderungen in jedem
Fall die richtige Wahl.**

Die außergewöhnlichen Traumaße (Backfläche im Verhältnis zur Stellfläche) der HEIN-LUXROTOR Stikkenöfen werden dank Obenfeuerung und platzsparender Luftführung erreicht.

Selbstverständlich, nach wie vor, in kompromißloser HEIN QUALITÄT, das bedeutet: Konstant hervorragendes Backergebnis, überdurchschnittliche Langlebigkeit, reduzierte Betriebs- und Wartungskosten bei gleichzeitiger Produkt- und Produktionsoptimierung.



ALLGEMEINE VORTEILE:

- + Schwaden- und Backleistung zum Schuß auf Schuß backen.
- + **SOFTSTART** - der neue Stikkenwagenantrieb mit frequenzgesteuertem Anlauf- und Abbremsmotor.
- + **SOFTAIR** - mit dieser Option kann die Luftgeschwindigkeit pro Backschritt genauestens reguliert werden.
- + Kompatibel zu allen Stikkenwagen.
- + Erstklassige Verarbeitungsqualität und nur beste Materialien (z. B. Innen- und Aussenwände aus hochwertigem 2mm NIROSTA Edelstahl).
- + Vollkommen dampfdichte Tür (einzigartiger HEIN-Hebe/Senk-Mechanismus).
- + Ergonomische Beladung und unkomplizierte HEIN-**TOUCHMATIC** Steuerung
- + Kundendienst (24/7) und Ersatzteile zu sehr vernünftigen Preisen.

VORTEILE DER DOPPEL- UND VIERFACHSTIKKEN:

- + Maximale Backfläche bei minimaler Stellfläche trotz kompromißlos robuster Bauweise.
- + Geringere Investitionskosten sowie weniger Energieverbrauch.
- + Reduzierte Anschlusskosten (nur ein Rauchgaskamin, ein Schwadenanschluß und ein Energieanschluß).
- + Unterhaltskosten für nur einen Brenner.
- + Enorme Produktivitätssteigerung.



einzigartiger HEIN-Hebe/Senk-Mechanismus



EINZEL-STIKKENÖFEN



Backfläche von 4,3 bis 16 m² auf einer Stellfläche von 1,0 bis 2,9 m²

LUXROTOR MODELL	Wärme- taucher	Anzahl (max.) / Maße Bleche (cm)	Backnutz- fläche (max m ²)	Außenmaße (T x B x H cm)	Min. Raumhöhe (cm)	Anschluß- wert (kW) LUXROTOR	Anschluß- wert (kW) ECOSTONE	Elektrische Leistung (kW)	Dunstfang (ø mm)	Rauchgas (mm ø)
LR-64	oben	18 (40x60)	4,3	100x100x230	250	30,5		3,0	80	-
LR-66	oben	16 (60x60)	5,8	129x133x230	250	54	46	3,5	150	180
LR-66-H	oben	20 (60x60)	7,2	129x133x260	280	65	54	3,5	150	180
LR-86	oben	16 (80x60)	7,7	142x155x230	250	65	54	3,5	150	180
LR-86-H	oben	20 (80x60)	9,6	142x155x260	280	80	68	3,5	150	180
LR-106-H	oben	20 (100x60)	12	162x168x260	280	90	76	3,5	150	180
LR-108-H	oben	20 (100x80)	16	162x184x260	280	98	82	3,5	150	180

STIKKENÖFEN FÜR ZWEI WAGEN



2



Backfläche von 19,2 bis 32 m² auf einer Stellfläche von 4,2 bis 5,3 m²

Im Vergleich zu zwei nebeneinanderstehenden Einzelstikken ergibt sich eine Platzersparnis in der Breite von ± 1 m, eine um $\pm 25\%$ geringere Investition und einen um $\pm 20\%$ geringeren Anschlusswert.

LUXROTOR MODELL	Wärme- taucher	Anzahl (max.) / Maße Bleche (cm)	Backnutz- fläche (max m ²)	Außenmaße (T x B x H cm)	Min. Raumhöhe (cm)	Anschluß- wert (kW) LUXROTOR	Anschluß- wert (kW) ECOSTONE	Elektrische Leistung (kW)	Dunstoffang (\varnothing mm)	Rauchgas (mm \varnothing)
LR-812-H	oben	2x20 (80x60)	19,2	197x215x273	300	140	120	5,0	180	180
LR-1012-H	oben	2x20 (100x60)	24	213x227x273	300	150	135	5,0	180	180
LR-1016-H	oben	2x20 (100x80)	32	221x243x273	300	160	140	5,0	150	180



STIKKENOFEN FÜR VIER WAGEN

4



Backfläche von 38,4 m² auf einer Stellfläche von 6,6 m²

Im Vergleich zu vier nebeneinanderstehenden Einzelstikken ergibt sich eine Platzersparnis in der Breite von $\pm 3,5\text{m}$, eine um $\pm 40\%$ geringere Investition und einen um $\pm 35\%$ geringeren Anschlusswert.

LUXROTOR MODELL	Wärme- tauscher	Anzahl (max.) / Maße Bleche (cm)	Backnutz- fläche (max m ²)	Außenmaße (T x B x H cm)	Min. Raumhöhe (cm)	Anschluß- wert (kW)	Elektrische Leistung (kW)	Dunstoffang (ϕ mm)	Rauchgas (mm ϕ)
LR-1612-H	oben	4x20 (80x60)	38,4	244x271x273	300	180	5,0	180	220

Als Garantie für Ihren Erfolg sollten Sie allerhöchste Ansprüche stellen. Unser Ziel ist es, diesen Ansprüchen kompromißlos gerecht zu werden!



Gleichbleibende, qualitativ auffallende und hochwertige Ware.

z.B. beim Brötchen guter Ausbund, gute Rösche, außen rösch und innen saftig, kein Trockenbacken, feinsplittige Rösche, zarte Fensterung, hervorragender Glanz...



Schwaden- und Backleistung zum Schuß auf Schuß backen.



Durch einmaliges Schliesssystem absolut dampfdichte Tür.



Universelle Einsetzbarkeit.



Erstklassige Verarbeitungsqualität (bewährte "HEIN-QUALITÄT"), hohe Betriebssicherheit, sichere Bedienung, gute Zugänglichkeit zur Technik.



SOFTSTART - der neue Stikkenwagenantrieb mit frequenzgesteuertem Anlauf- und Abbremsmotor.



SOFTAIR - mit dieser Option kann die Luftgeschwindigkeit pro Backschritt genauestens reguliert werden.



Verwendung von bereits vorhandenen Stikkenwagen anderer Ofenfabrikate.



Problemlose Montage, geringe Nebenkosten.



24 Stunden Kundendienst an 365 Tagen im Jahr.



Ersatzteile und Kundendienst zu vernünftigen Preisen.



Partnerschaftliche, verlässliche und langfristige Zusammenarbeit



DAS MATERIAL

Eine der wesentlichen Voraussetzungen zur Herstellung von qualitativ hochwertigen Geräten ist die Verwendung von besten Rohstoffen in Verbindung mit ausgereiften Fertigungstechniken und hochqualifizierten Mitarbeitern.

Für den HEIN-LUXROTOR werden deshalb, wie auch bei allen anderen HEIN-Backöfen, nur NIRO-Materialien (2mm Edelstahl), elektrische und mechanische Bau- sowie Antriebs-elemente mit höchsten Qualitätsstandards eingesetzt.

Dies erkennt man z.B. auch am Ofengewicht, bedingt durch Materialstärke...usw. Unsere ausgezeichnete Fertigungsqualität und die dadurch erreichte Langlebigkeit der Öfen ist alles andere als Standard in der Branche.

DIE KONSTRUKTION

Der HEIN-LUXROTOR backt mit drehendem Stikkenwagen in konstantem Luftstrom. Die Heissluft strömt durch die justierbaren Lufteintrittskanäle gleichmäßig verteilt über die gesamte Höhe des Backraums. Dadurch wird das Backgut, ganz gleich auf welcher Ebene des Stikkenwagens, der gleichen thermischen Bedingung ausgesetzt.

Deswegen werden die Backwaren sehr gleichmäßig gebacken. Das einzigartige, massive Türsystem (HEIN-Hebe/Senk Mechanismus) verschließt die Backkammer dampfdicht. Somit bleiben Schwaden und Wärme dort, wo sie hingehören und die Ware trocknet nicht aus.

Durch die dampfdichte Tür werden auch dunkle Dampfflecken an der Ofenfront vermieden. Die Ofenfront bleibt über Jahre sauber.

Der Stikkenwagen wird beim Einschieben in den Backraum automatisch auf der schrägen Rollenbahn der Kopfaufhängung angehoben. Dadurch benötigt man keine Auffahrrampe.

Der Backraum ist einfach, schnell und somit kostengünstig zu reinigen.

Der HEIN-LUXROTOR kann ebenfalls mit einem Drehteller ausgerüstet werden, dies ermöglicht die Aufnahme von praktisch jedem Wagen anderer Hersteller.



AUSFÜHRUNG FÜR EINEN HÄNGENDEN STIKKENWAGEN



AUSFÜHRUNG MIT DREHTELLER FÜR ZWEI STEHENDE STIKKENWAGEN

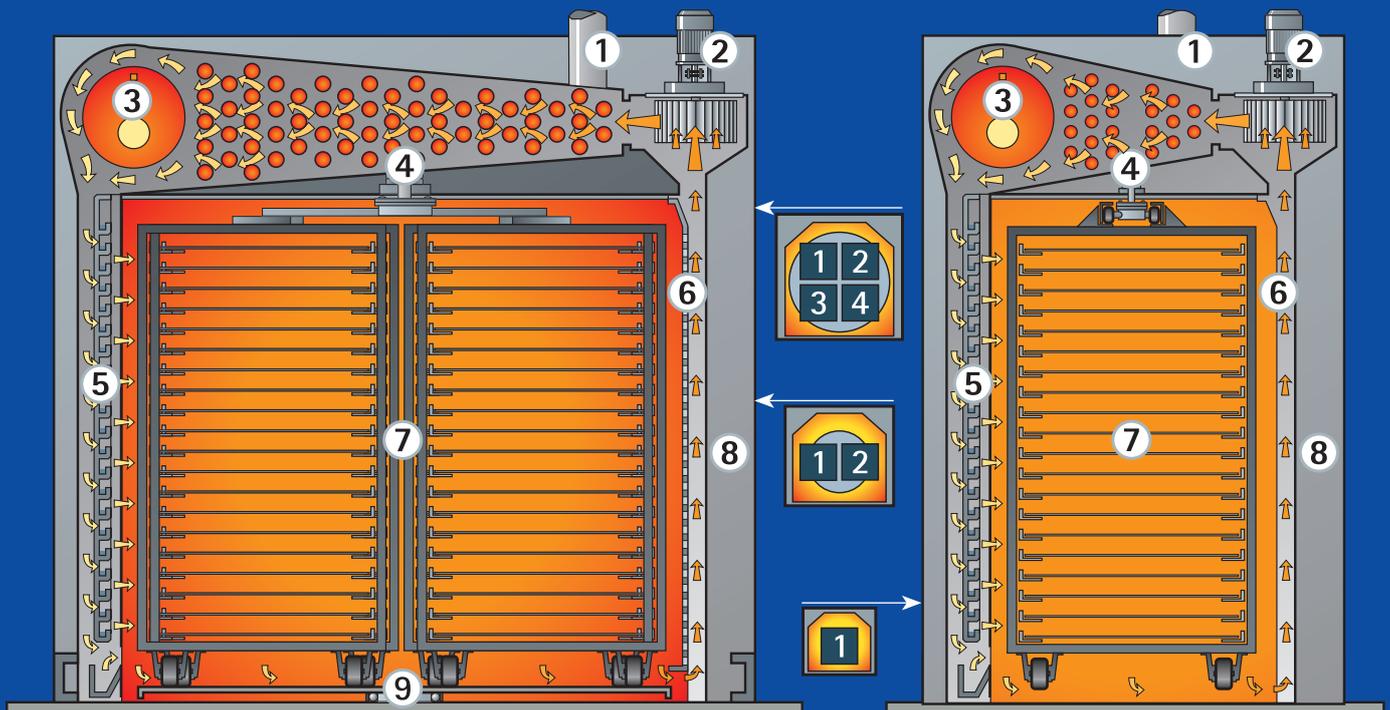
DIE KRAFTVOLLE DUNSTABZUGSHAUBE

Die große serienmäßige Dunstabzugshaube mit extrem starkem Absaugventilator ermöglicht ein sofortiges und effektives Absaugen der austretenden Hitze und des Schwadens.

Als sinnvolle Erweiterung kann der HEIN-LUXROTOR mit einer grossen Anzeige für Backtemperatur und Restbackzeit ausgestattet werden. Eine visuelle Fernüberwachung ist somit möglich.



FUNKTIONSPRINZIP DER HEIN-LUXROTOR BAUREIHE



- | | | |
|---------------------|--------------------------------|----------------|
| 1 Kamin (Abzug) | 4 Antriebswelle | 7 Stikkenwagen |
| 2 Luftumwälzturbine | 5 Hochleistungs-Schwadenanlage | 8 Wärmedämmung |
| 3 Brenner | 6 Ansaugwand | 9 Drehteller |

DAS HEIZSYSTEM

Kurze Aufheizzeiten, hohe Flexibilität und lange Lebensdauer waren die Ziele für die Entwicklung des Wärmetauschers. Diese Ziele wurden in vollem Umfang erreicht. Der überdimensionierte Wärmetauscher schützt Sie verlässlich vor kostenintensiven Wärmetauscherschäden. Das Wechseln der Energieart kann problemlos und kurzfristig erfolgen.

DIE SCHWADENANLAGE

Die großzügig ausgelegte Schwadenanlage ist unmittelbar nach dem Wärmetauscher angeordnet. Sie wird direkt von der heißen Luft des Wärmetauschers durchströmt, so können Sie auch schwadenintensive Ware Schuß auf Schuß backen. Ein spezielles System sorgt für weichen, satten und gleichmäßigen Schwaden in der Backkammer. Der auffallende Glanz auf Ihren Produkten wird dies bestätigen. Die leistungsstarke Schwadenanlage schafft auch problemlos das Abbacken von TK-Teiglingen (tiefgekühlte Teiglinge).

DIE WÄRMEDÄMMUNG

Die HEIN-LUXROTOR Baureihe ist bestmöglich thermisch isoliert. Wir verarbeiten ausschliesslich hochwertiges Wärmedämmmaterial. Die spezielle Thermoverglasung der neuen überdimensionierten Türfenster ist Backraumseitig IR-beschichtet und reflektiert den grössten Teil der Infrarot-Strahlung. Die Oberflächentemperatur der Außenwände und der Glasfläche ist im Bereich der Handwärme. Das Backstubenklima wird also nicht zusätzlich belastet. Auch in einer Schaubackstube ist dies von großem Vorteil für Sie und Ihre Mitarbeiter.



DIE NEUE TOUCHSCREENSTEUERUNG



Ein neues Kapitel in der Steuerprogrammierungstechnik! Neben Nachtstartzeit, Temperaturverlauf, Backzeit, Schwadengabe, Schwadenzug und Umwälzgebläse kann die neue HEIN-touchmatic digitale und analoge Signale mit den Parametern eines PID-Reglers und einer oder mehrerer Antriebsachsen verknüpfen.

Diese Technik bietet mehrere innovative Vorteile gegenüber herkömmlicher Ofensteuerungen:

Z.B.: **SOFTSTART**, der "sanfte" Stikkenwagenantrieb mit frequenzgesteuertem Anlauf- und Abbremsmotor, oder **SOFTAIR**, wobei die Luftgeschwindigkeit pro Backschritt genaustens reguliert werden kann.

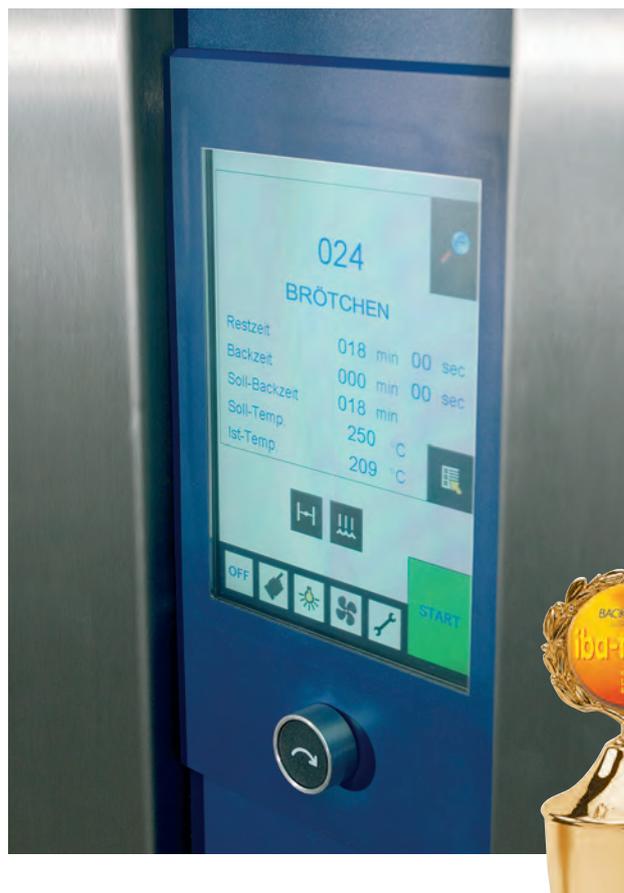
Für diese neuartige und bahnbrechende Entwicklung wurde die Firma HEIN mit dem begehrten DBZ-TROPHY INNOVATIONSPREIS ausgezeichnet.

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 bequem 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.



5 x LR-106

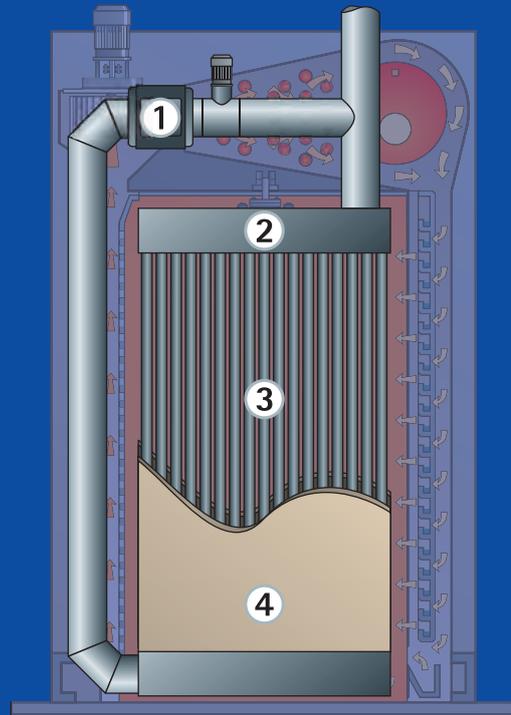
NEU AUF DEM MARKT : HEIN LUXROTOR ECOSTONE®

Stikkenöfen mit integrierter Wärmerückgewinnung und Wärmeabgabe nach innen über Thermosteinwände

Mit der „STONEWALL“ haben wir vor etwa 2 Jahren den ersten Schritt zum „Stein im Stikken“ gewagt: ein Hitzespeicher mit positiver Wirkung auf das Backverhalten, weniger Auskühlen des Backraumes beim Beschicken und Ausbacken und somit verkürzte Nachheizphasen. Dass heute kaum ein LUXROTOR die Werkshallen ohne Steinwand verlässt spricht für den Erfolg.

Jetzt gehen wir einen Schritt weiter: Um die bekanntlicherweise hohen Abgastemperaturen des Stikkenofens zu nutzen, haben wir in die Rückwand des LUXROTOR eine Steinwand mit Energierückgewinnungssystem eingebaut.

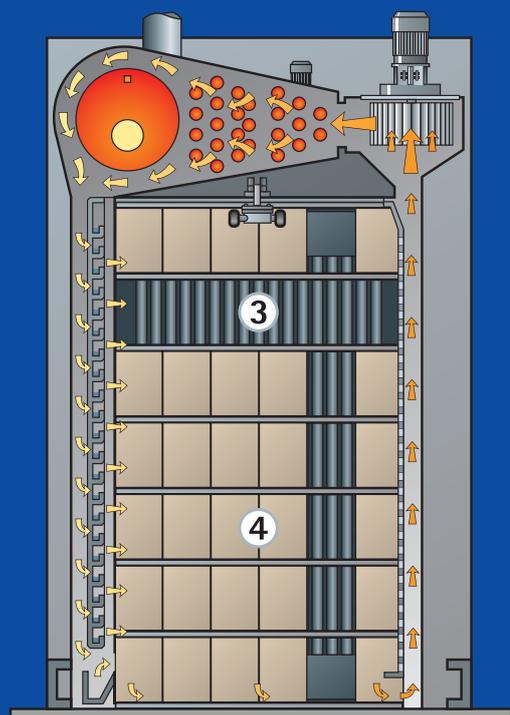
Was im Backraum aussieht wie eine einfache Steinwand, entpuppt sich als raffinierte Vorrichtung um den Abgasen ein Maximum an Energie zu entziehen. Die Temperatur der Abgase wird um durchschnittlich 150°C gesenkt (bei Schuss auf Schuss backen), so dass die Abgastemperatur nahe an die Backtemperatur heranreicht.



- ① Verteilungseinheit
- ② Wärmerückgewinnungsanlage
- ③ Massive Ringrohre
- ④ Thermosteine (Wärmespeicher)



Wärmerückgewinnung und Wärmeabgabe nach innen über Thermosteinwände



FUNKTIONSWEISE

Die gewonnene Energie wird in der speziellen Thermosteinrückwand sowie Energierückgewinnungsanlage zwischengespeichert und hat mehrere positive Einflüsse auf das Backverhalten des Ofens:

- die beim Ein- und Ausbacken entwichene Hitze wird schneller ersetzt, womit der übliche Temperatursturz abgebremst wird: die Ofentemperatur fällt im Durchschnitt 20°C weniger ab und hat somit ein positives Ergebnis auf die Backqualität. Hier steht ein starker Hitzespeicher mit Energierückgewinnungssystem von 200 kg zur Verfügung.
- Eine verkürzte Brennerlaufzeit von rund 10% sowie niedrigerer Anschlusswert gegenüber des normalen Stikkenofens von 20% wird dementsprechend den Energieverbrauch bis zu 25% zu senken.
- Hervorragende Kruste und kräftig entwickelter Boden sowie erhöhte Frischhaltung.
- bei Backpausen wird das Auskühlen des Stikkenofens gebremst.

Oft sind neue Systeme mit aufwendiger Steuertechnik, Elektronik und sonstigen Bauteilen ausgerüstet, Teile welche ausfallen können und unweigerlich ausfallen werden.



Nicht so bei dem neuen HEIN ECOSTONE® System: hierbei handelt es sich lediglich um eine zusätzliche mechanische Wärmerückgewinnung kombiniert mit einem aktiven Thermosteinspeicher von 200 kg, welcher mindestens die gleiche Lebensdauer hat wie der bewährte Wärmetauscher in der Feuerung.

Die einfache aber raffinierte Konstruktion, mit einem Minimum an Bauteilen, kann in jedes Modell der HEIN Stikkenofen Baureihe eingebaut werden.

AUSGEZEICHNET

Der HEIN ECOSTONE® wurde bei seiner Vorstellung prompt mit verschiedenen Preisen ausgezeichnet:



Das ECOSTONE® Konzept bedeutet für Sie, je nach Rahmenbedingungen, eine Energieersparnis von 13,7 bis 25%*

TÜV geprüft!

*) gegenüber einem Stikkenofen ohne ECOSTONE® und gleicher Größe.



Übersicht unserer Backtechnik, Automatisierung, Gär- und Kältetechnik

- HEIN UNIVERSAL :** Ringrohretagenofen mit gemauerter Thermosteinfeuerung und 22mm dicken handgegossenen Steinherdplatten
- HEIN LUXROTOR & ECOSTONE® :** Stikkenöfen für 1, 2 oder 4 hängenden Stikkenwagen (ECOSTONE®-Modelle mit integrierter Wärmerückgewinnung und Wärmeabgabe nach innen über Thermosteinwände)
- HEIN STONEROLL :** Ringrohrwagenofen mit massiver aus Thermostein gegossenen «Monoblock-Feuerung»
- HEIN EUROLUX :** Heizgasumwälzetagenöfen
- HEIN ELECTRO :** Elektrisch beheizte Etagenöfen
- HEIN BAKELUX & CONDILUX :** Backen im Laden, Heizluftumwälzöfen und Etagenöfen
- HEIN TOPLUX :** Kältetechnik von A bis Z (Kälte- und Gäranlagen)
- HEIN SPIDER :** Vollautomatisches Beschickungs- und Entladungssystem / Automatisierte Produktion
- HEIN HUBILUX :** Halbautomatisches Beschickungs- und Entladungssystem



102, Kiemstrasse · L-8030 Strassen - Luxembourg
Tel.: (+352) 45 50 55 -1 · Fax: (+352) 45 50 55 -333
e-mail: info@hein.lu · internet: www.hein.lu

