

MARYLINE



GÄRRaum, GÄRVOLLAUTOMAT
FLEX-UV **PLUS** & FLEXPATIS-UV **PLUS**
Steckerfertige Geräte



BESCHREIBUNG DER MARYLINE PRODUKTLINIE

- Steckerfertiges Gerät (minimaler Installationsaufwand).
- Bedienung per Touchscreen (6"), einfache digitale Steuerung, intuitiv zu bedienen.
- Über Touchscreen integrierte Bedienungsanleitung.
- Innen- und Außenwände in Edelstahlausführung.
- Innenwände sind durch Profileleisten geschützt.
- Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan-Hartschaum mit einer Stärke von 60mm. Dieser Hochleistungsschaumstoff stellt die ideale thermische Dämmung für Anlagen dar, die im Plus- und Minus-Temperaturbereich arbeiten.
- Boden aus Edelstahl mit einer Stärke von 2mm* mit regelbarer elektrischer Bodenheizung welche für ein gleichmäßiges Klima in der Kammer sorgt und das Kondensieren des Bodens verhindert.
- Säurebeständiger Verdampfer.
- Automatische Frequenzregelung der Gebläse, d.h. bei intensiver Nutzung der Kammer wird die Drehzahl der Gebläse auf 100% gestellt, um ein schnelleres Tiefkühlen zu ermöglichen. Bei normaler Nutzung wird die Drehzahl der Gebläse verringert, um das Verhärten der Teiglinge zu verhindern. Um ein gleichmäßiges Auftauen aller Produkte zu gewährleisten, wird die Drehzahl des Gebläses in 200 Schritten geregelt.
- Das intelligente System zur Luftstromregelung ermöglicht einen niedrigeren Stromverbrauch des Kompressors.
- PID - die preisgekrönte Regelung. (Proportional, Integral, Differential). Je nach Bedarf, äusserst genaue und gleichmäßige Regelung der Luftfeuchtigkeit, der Wärme und der Kälte. Ausgezeichnet mit der begehrten "DBZ Iba-Trophy" die von einer neutralen Jury für bemerkenswerte Innovationen verliehen wird.
- Integriertes Kühlaggregat.
- Optimierte Luftzirkulation durch Zwischendecken und Luftleitelemente.
- Dampferzeugung durch elektromagnetisches System.
- Keine mechanischen oder elektrischen Teile im Inneren des Dampferzeugers, was eine außerordentlich hohe Lebensdauer und Betriebssicherheit gewährleistet. Einfache Wartung.
- Dampferzeugung mit automatisiertem Ablass.
- Magnetische Türdichtung.
- Verstellbares Gestell für Geräte mit Backblechen.
- Bis zu 25 Auflageschienen.
- Enteisung des Verdampfers nicht notwendig.
- LED Innenraumbeleuchtung.

Optionen

- FLEX-UV PLUS - ermöglicht die Aufbewahrung vorgebackener Produkte bis zu drei Wochen.
- Verglaste Tür.
- Gerät auch in schwarzer Edelstahlausführung lieferbar.
- Fernüberwachung (über TCPIP/Ethernet).
- Auflageschienen (standardmäßig mit 25 Paaren).



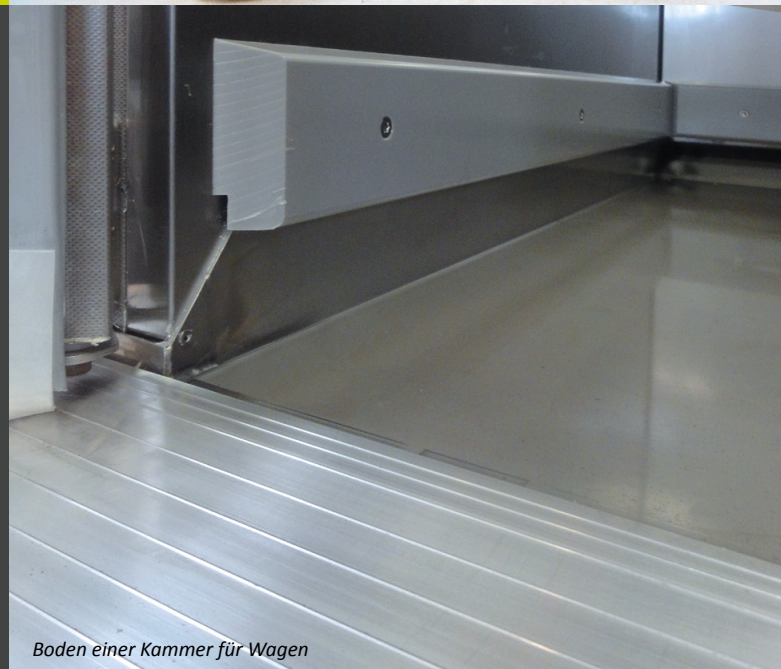
Aussergewöhnliche Bodenkonstruktion

Anlagen für Wagen: Boden aus 2mm* starkem Edelstahl mit regelbarer elektrischer Heizung** (Die Bodenheizung sorgt für ein gleichmäßiges Klima in der Kammer unter Vermeidung von Kondenswasserbildung).

Anlage für Backbleche: 60mm starke Wärmedämmung. Edelstahlboden als Wanne ausgelegt mit Gefälle zur Mitte.



Boden einer Kammer für Backbleche



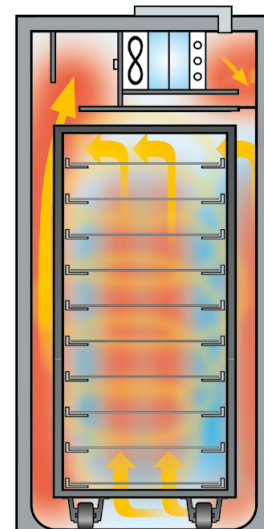
Boden einer Kammer für Wagen

*Standard für Gärraum und Gärvollautomat

**Standard für Gärvollautomat, optional für Gärraum

IHRE VORTEILE MIT DER BEWÄHRTEN HEIN-KÄLTETECHNOLOGIE UND DER DIGITALEN STEUERUNG

- Optimale Qualität der Produkte.
- Durch automatische Gebläsedrehzahlregelung wird die tatsächlich benötigte Luftmenge und Geschwindigkeit erreicht. Dies beugt einem Qualitätsverlust vor, wie er üblich ist bei der Tiefkühlung und Lagerung der Teiglinge.
- Die Frequenzsteuerung erzeugt einen regelmäßigen Luftstrom, wodurch ein gleichmäßiges Auftauen und Gären der Teiglinge gewährleistet wird.



Gemischte Produktion von Teiglingen unterschiedlicher Größe.

- Auftaukurven mit Ruhephasen, was einen Ausgleich der Temperaturen in allen Teiglingen (unabhängig vom Gewicht: 60, 800 oder 1200g) ermöglicht. Dadurch ist die Kerntemperatur aller Produkte vor der nächsten Auftaustufe gleich.



Dampferzeuger mit Elektroden

- Der HEIN-Dampferzeuger besteht aus einem hitzebeständigen, lebensmittelechtem Material. Der Dampferzeuger funktioniert nicht mit Heizwiderständen, sondern mit Edelstahl-Elektroden, die im Wasser hängen. Durch den Kontakt mit dem Wasser, wird dies durch den Stromfluss rasch zum Sieden gebracht. Das Wasser wird erhitzt, nicht die Elektroden.
- Zuverlässiges System mit langer Lebensdauer.
- Der Gehalt an Mineralien (Wasserhärte) hat nur einen sehr geringen Einfluss auf die Funktion des Dampferzeugers und wirkt sich nur geringfügig auf die Lebensdauer des Systems aus. Daher ist die Installation einer Wasseraufbereitung (Teilenthärtung) nicht erforderlich.

Dampferzeuger

Bedienung per 6"-Touchscreen Steuerung

- Auf leichte Handhabung ausgelegt.
- Die integrierte Bedienungsanleitung ist über den Touchscreen jederzeit zugänglich.
- Anzeigen und manuelles Ausblenden von Fehlermeldungen.
- Speicherung der Fehler im Logbuch (bis zu 120 Einträge).
- Einfache und schnelle Einstellung der Raumtemperatur und der Raumfeuchte.
- Einstellung der Temperatur der Bodenheizung (optional für Anlagen mit verzögerter / kontrollierter Gärung).
- USB-Stick-Anschluss für Überwachungsfunktionen.
- Einfache Einstellung des Dampferzeugers.



MARYLINE FÜR

1 BACKWAGEN 80 X 60

oder

2 BACKWAGEN 40 X 60

GÄRRaum

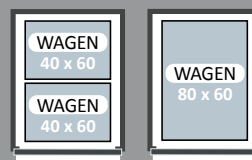
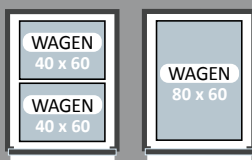
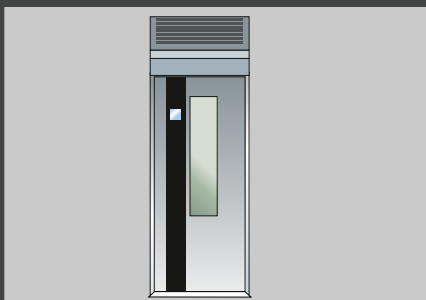
+20°C / +45°C

60% / 95% RF

GÄRVOLLAUTOMAT

-18°C / +45°C

60% / 95% RF



TYP

R 118-87

FR 118-87

Außenabmessungen T x B x H (mm)	1180 x 870 x 2485	1180 x 870 x 2485
Innenabmessungen T x B x H (mm)	1000 x 710 x 1950	1000 x 710 x 1950
Lichte Höhe der Tür B x H (mm)	710 x 1950 mm	710 x 1950 mm
Maximale Kapazität (kg)	80 kg	80 kg
Maximale Anzahl der Wagen / Höchstabmessungen der Wagen (Anz. /mm)	2 x 420 x 660 mm	2 x 420 x 660 mm
Elektrischer Anschluss (V / Hz)	3 x 400 V / 50 Hz	3 x 400 V / 50 Hz
Leistung (kW)	3,5 kW	4,5 kW
Kühlleistung (W)	-	980 W

TECHNISCHE DATEN

MARYLINE FÜR

30 BACKBLECHE 80 X 60

oder

2 X 30 BACKBLECHE 40 X 60

GÄRRaum

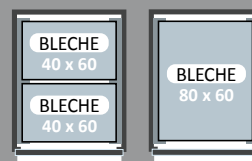
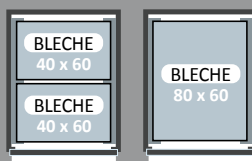
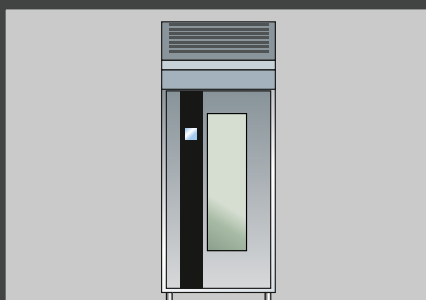
+20°C / +45°C

60% / 95% RF

GÄRVOLLAUTOMAT

-18°C / +45°C

60% / 95% RF



TYP

R 103-81 T

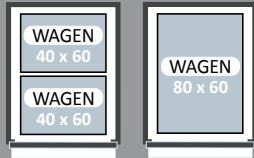
FR 103-81 T

Außenabmessungen T x B x H (mm)	1030 x 810 x 2290 mm	1180 x 870 x 2485 mm
Innenabmessungen T x B x H (mm)	880 x 650 x 1560 mm	1000 x 650 x 1950 mm
Lichte Höhe der Tür B x H (mm)	650 x 1560 mm	650 x 1950 mm
Maximale Kapazität (kg)	40 kg	80 kg
Maximale Anzahl der Bleche / Höchstabmessungen der Bleche (Anz. /mm)	30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Oder nach Bedarf	30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Oder nach Bedarf
Elektrischer Anschluss (V / Hz)	3 x 400 V / 50 Hz	3 x 400V / 50 Hz
Leistung (kW)	4,0 kW	4,0 kW
Kühlleistung (W)	-	980 W



FLEX-UV PLUS

+3°C / +15°C
60% / 95% RF



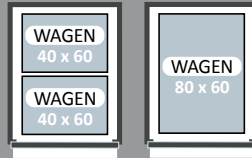
FB 118-87

1180 x 870 x 2485 mm	1180 x 870 x 2485 mm
1000 x 710 x 1950 mm	1000 x 710 x 1950 mm
710 x 1950 mm	710 x 1950 mm
80 kg	80 kg
2 x 420 x 660 mm	2 x 420 x 660 mm
3 x 400 V / 50 Hz	3 x 400 V / 50 Hz
4,5 kW	4,5 kW
1150 W	1350 W



FLEXPATIS-UV PLUS

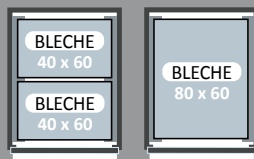
mit Entfeuchtungssystem
+3°C / +20°C
50% / 80% RF



FP 118-87

FLEX-UV PLUS

+3°C / +15°C
60% / 95% RF

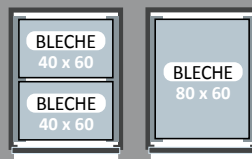


FB 103-81 T

1180 x 870 x 2485 mm	1180 x 870 x 2485 mm
1000 x 650 x 1950 mm	1000 x 650 x 1950 mm
650 x 1950 mm	650 x 1950 mm
80 kg	80 kg
30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Oder nach Bedarf	30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Oder nach Bedarf
3 x 400 V / 50 Hz	3 x 400 V / 50 Hz
3,0 kW	3,0 kW
1150 W	1350 W

FLEXPATIS-UV PLUS

mit Entfeuchtungssystem
+3°C / +20°C
50% / 80% RF



FP 103-81 T



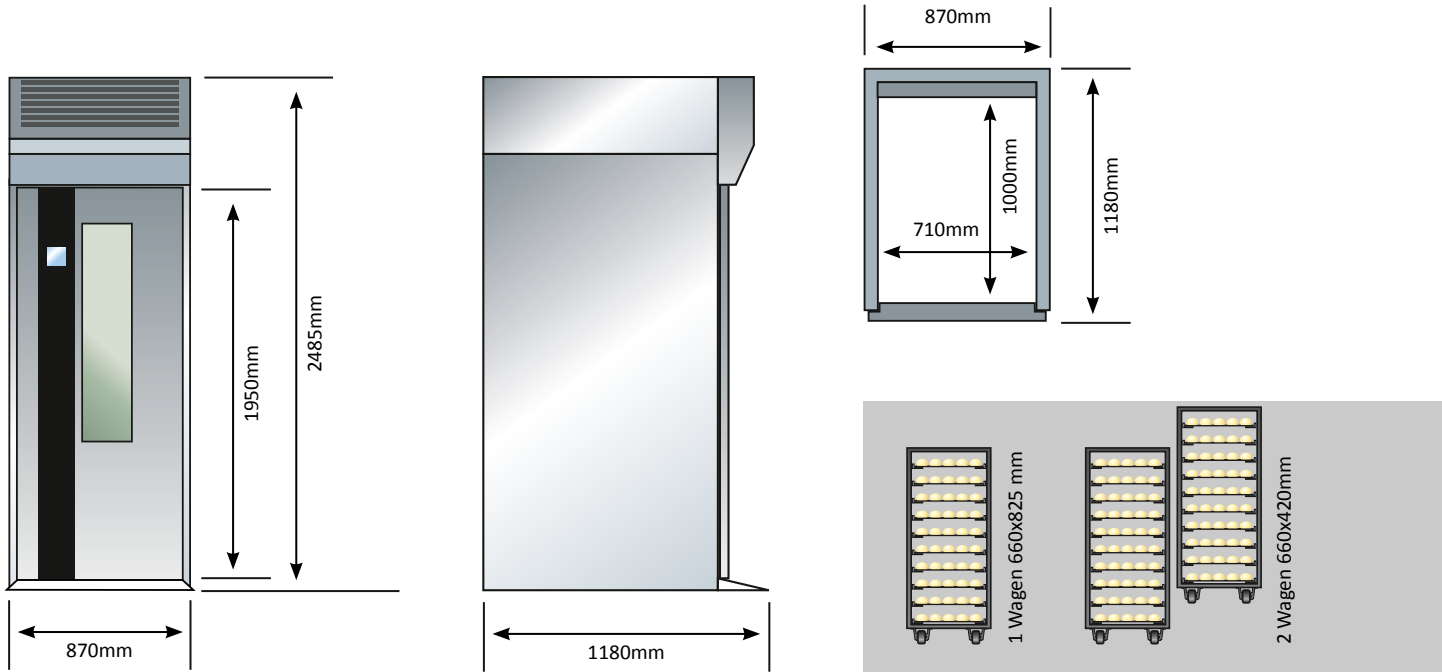
* Basierend auf einem Abstand von 45mm zwischen den Blechen

DIE MARYLINE PRODUKTLINIE

MARYLINE FÜR BACKWAGEN (1 WAGEN 80 X 60 ODER 2 WAGEN 40 X 60)

GÄRRaum: **R 118-87** | GÄRVOLLAUTOMAT: **FR 118-87**

FLEX-UV PLUS: **FB 118-87** | FLEXPATIS-UV PLUS: **FP 118-87**

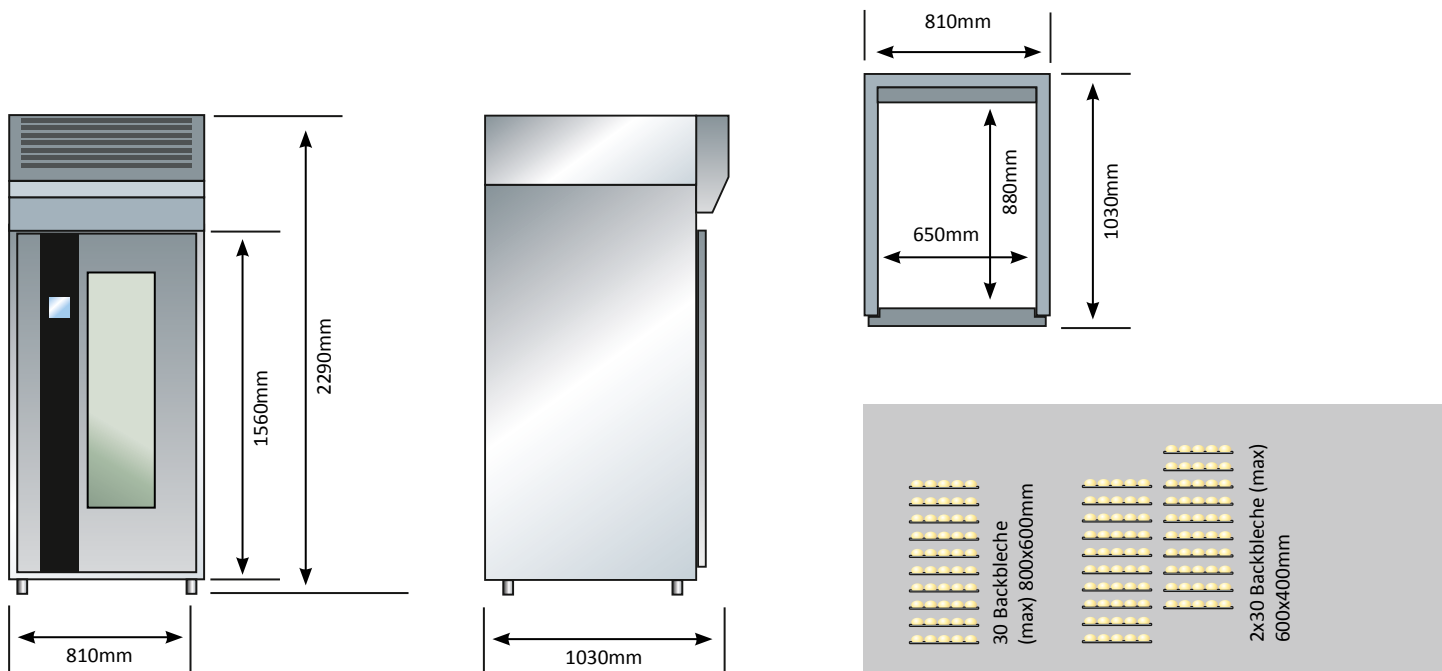


MARYLINE FÜR BACKBLECHE

(30 BLECHE 80 X 60 ODER 2 X 30 BLECHE 40 X 60 ODER NACH BEDARF)

GÄRRaum: **R 103-81 T** | GÄRVOLLAUTOMAT: **FR 103-81 T**

FLEX-UV PLUS: **FB 103-81 T** | FLEXPATIS-UV PLUS: **FP 103-81 T**





Dampferzeuger



Alle Innenwände / Außenwände
sowie Tür aus Edelstahl



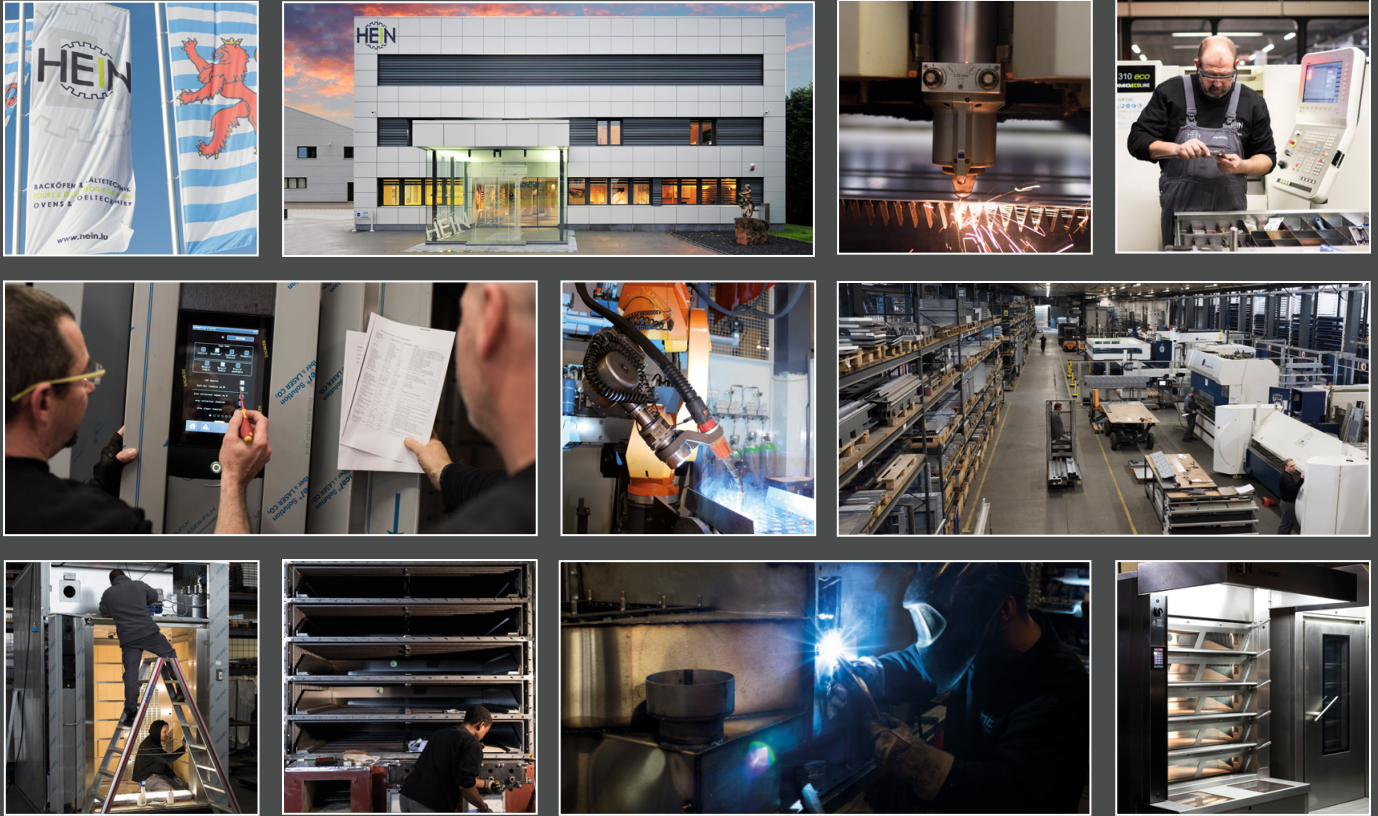
Boden aus 2mm starkem Edelstahl



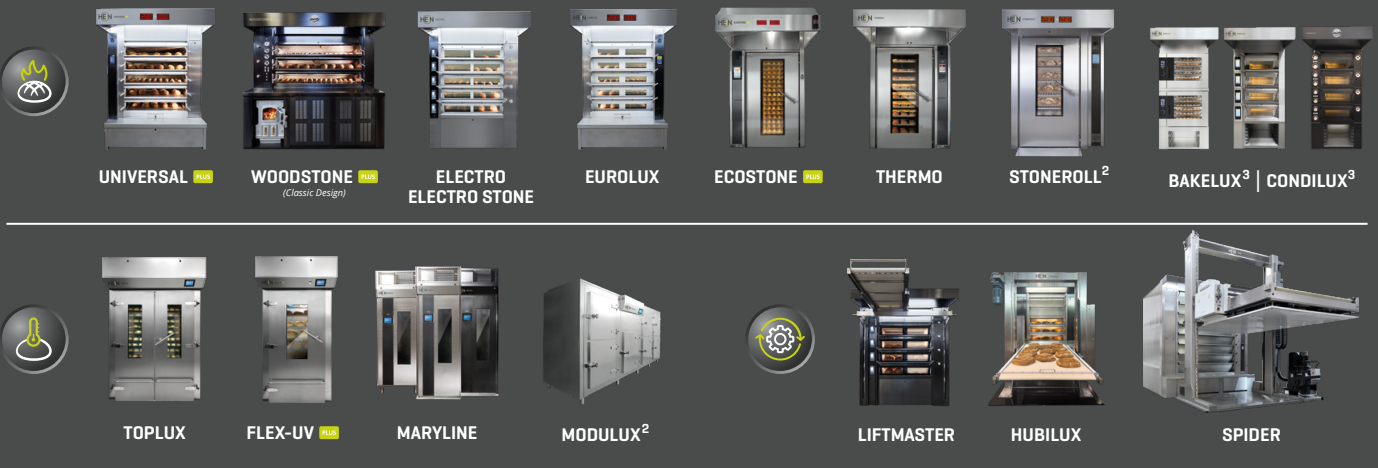
PERFEKTION BIS INS KLEINSTE DETAIL

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

