

CUISSON SUR PIERRE. AVEC TECHNOLOGIE DE FOUR À TUBES ANNULAIRES ET CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE. **EN MAGASIN !**



Four à tubes annulaires avec échangeur thermique électrique et accumulateur thermique en pierres réfractaires

NOUVEAUTÉ MONDIALE !
En attente de brevet
EXCLUSIVITÉ HEIN

SHOPSTONE

QUALITÉ DE CUISSON COMME DANS UN « GRAND » FOUR ANNULAIRE.



FOURS & TECHNOLOGIE DE FROID



CONSTRUCTION DU FOUR HEIN SHOPSTONE



- 1) Systèmes à tubes intégrés dans les plaques de pierre pour chauffage des soles et des voûtes.
- 2) Accumulateur de chaleur massif en pierres réfractaires.
- 3) Échangeur de chaleur de conception nouvelle qui allie la technologie de four à tubes annulaires éprouvée avec un chauffage électrique.
- 4) Installations de vapeur.

Cuisson au magasin à un niveau de qualité encore jamais atteint.

Un système de four pour la salle de vente de conception totalement nouvelle.

Cette innovation totalement unique en son genre vous donne la possibilité de profiter des avantages de la technologie de four à tubes annulaires éprouvée dans le magasin, et ce sans cheminée ni brûleur.

- Avec échangeur de chaleur de conception nouvelle chauffé électriquement comprenant un accumulateur de chaleur en pierres réfractaires. (en attente de brevet)
- Qualité de cuisson optimale, comme dans un four de production.
- Cuisson flexible en magasin. Avec chaleur de rayonnement douce et Delta T bas.
- Vapeur saturée humide via une installation de vapeur « lourde » par foyer.
- Cuisson sur pierre. (mélange de tuf et de pierre de 1,5 cm de conception propre)
- Surface de cuisson de 2 à 7 m², et ce avec des dimensions de 80 (l) x 60 (P) ou 120 (l) x 80 (P) avec chacun 4 ou 5 foyers.
- **Valeur de raccordement particulièrement basse de ± 4 kW/m² (y compris génération de vapeur)**
 - Puissance totale 19,5 kW pour 5 m² de surface de cuisson (5 foyers de 120 x 80)
 - Plus de 20 % d'économies d'énergie.
- Disponible en exécution « antique » (optique nostalgie / noire).

Autres modèles de fours ainsi que technologie du froid pour l'espace de vente :

- 1 **BAKELUX** - Four de cuisson à air chaud
- 2 **CONDILUX** - Fours de cuisson à étages avec éléments chauffants électriques avec revêtement céramique
- 3 **LUXROTOR LR66** - Notre plus petit four rotatif à chariot
- 4 **TOPLINESHOP** - Technologie du froid spécialement développée pour l'espace de vente



102, rue du Kiem · L-8030 Strassen
Luxembourg

Tél.: (+352) 45 50 55 - 1
E-mail: info@hein.lu

www.hein.lu

