

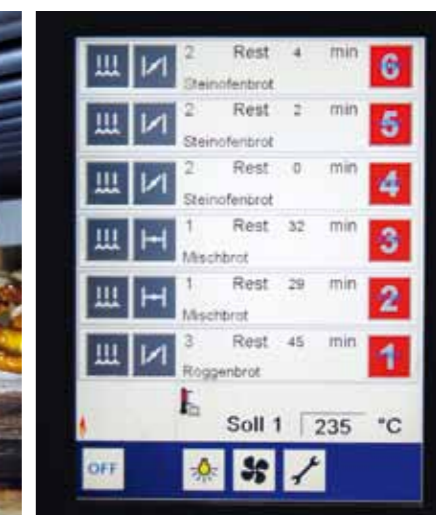


In jeder Hinsicht überzeugend



Beide Öfen lassen sich gleichzeitig bedienen. Der eine wird manuell beschickt mit Brezeln, der zweite über den Belader mit Brot.

Das Ringrohrsystem besteht aus hintereinander angeordneten Ringröhren, die mit Wasser gefüllt sind und mit einem Druck von 450 Bar auf Dichtigkeit geprüft werden. Die Röhren liegen unten in einer gemauerten Steinfeuerung. Hier sorgt der Brenner für ein Erhitzen des Wassers, das sich in Dampf verwandelt, durch die Röhren zirkuliert, abkühlt und schließlich wieder zu Wasser wird. HEIN Ringrohrta- genöfen haben durch die Anordnung der Röhren Ober- und Unterhitze. 22 mm starke Steinplatten sorgen für eine besonders gleichmäßige und weiche Wärme- abgabe und ein charakteristisches hervorragendes Backergebnis. Die Computersteuerung mittels Touchscreen gibt am Ofen Auskunft über die wichtigsten Daten.



WER AUF BESTE BROTTQUALITÄT WERT LEGT, DER KOMMT WIE MARIO RITTER NICHT AM HEIN UNIVERSAL RINGROHRBACKOFEN VORBEI. NEBEN DEN ZWEI GROSSEN RINGROHR- ETAGENÖFEN STEHEN IN DER NEUEN PRODUKTION IN VÖRSTETTEN AUCH ZWEI STIKKENÖFEN VOM TYP ECOSTONE². DIE BACKÖFEN SIND SOLIDE UND SPARSAM, ÜBERZEUGEN ABER AUCH MIT BESTEN BACKERGEBNISSEN.

Das klassische Brotgeschäft hat in vielen Bäckereien in den vergangenen Jahren stark an Bedeutung verloren. Die geänderte Wettbewerbssituation und speziell die Backaktivitäten des Lebensmittelhandels und Discounts werden dazu häufig zur Begründung genannt. Doch es geht auch anders. Die Dorfbäckerei Ritter in Vörstetten bei Freiburg schreibt speziell im Brotverkauf seit vielen Jahren ihre eigene Erfolgsgeschichte mit einem kontinuierlichen Zuwachs. „Gutes Brot herzustellen ist im Grunde genommen recht einfach“, erklärt Mario Ritter den langanhaltenden Erfolg. „Es braucht gute Rohstoffe, den Einsatz von Vorstufen also Sauerteig, Vorteig und Poolish, weiche Teige und dazu viel Zeit bei der Herstellung. Und ganz zum Schluss ist es dann das Backen auf der Herdplatte im Ringrohröfen mit Steinplatten, das den entscheidenden Unterschied zwischen erstklassig und durchschnittlich macht.“



Für Mario Ritter gibt es zum Backen von Brot keine Alternative zum Ringrohröfen. Schon beim Neubau der Produktion vor 17 Jahren setzte er mit dem Ringrohr- etagenöfen UNIVERSAL und die LUXROTOR Stikkenöfen auf Backtechnik aus Luxemburg. Und nachdem klar war, dass weiteres Wachstum am alten Standort durch Sanierung und Vergrößerung kompliziert und auch recht teuer werden würde, entschied sich die Familie mit einem kompletten Neubau im Gewerbegebiet „Langacker“ für „eine Investition in die Zukunft“. Die soll dann wesentlich von Norman Ritter und seiner Frau Yvonne bestimmt werden. Auf der Grundfläche von 4.500 m² entstand ein modernes, zweigeschossiges Gebäude, das auf 2.000 m² Fläche nun Platz für Produktion, Verwaltung und ein großzügiges Bäckerei-Café von 200 m² bietet. Doch mit dem Gebäude allein war es nicht getan, neue Technik in Form von Backöfen und Kälte

sollte die Produktion erleichtern und verbessern. Von Anfang an war aber klar, dass die Backöfen wieder aus Luxemburg kommen sollten. „Für bestes Brot gibt es für mich keinen besseren als den UNIVERSAL Ringrohröfen von HEIN“, ist Mario Ritter überzeugt. „Das Backen auf Stein in Kombination mit der weichen Hitzeabgabe, dazu bei nur einer Temperatur, sicherer und einfacher geht es nicht.“ Und damit das Heben der schweren Abziehapparate auch ein Ende hatte, war ebenfalls von Beginn an klar, dass ein Belader die harte Arbeit vor den Öfen vereinfachen sollte. „Eine gewaltige Arbeitserleichterung, nicht nur für mich, sondern für alle Mitarbeiter“, bewertet Ritter die Erfahrungen mit dem Spider. „Damit ist unsere Attraktivität als Arbeitgeber noch einmal gestiegen!“ Die neue Backofenanlage besteht aus zwei sechshe- rdi- gen Ringrohr-UNIVERSAL Backöfen mit je einem Ausziehherd und

einer Backfläche von je 22 m², dem halbautomatischen Belader vom Typ Spider mit Abnahmetisch und zwei LUXROTOR ECOSTONE² Stikken-Backöfen. Außerdem wurde ein Gärraum mit HEIN Climatic-Steuerung geliefert. Doch Ritter, der die Bäckerei in der vierten und fünften Generation gemeinsam mit seinem Sohn Norman führt, ist nicht nur ein Bäcker mit Herzblut für den die Produktqualität an erster Stelle steht, sondern auch nüchtern rechnender Kaufmann. „Zwei Etagenöfen mit je 22 m² Backfläche, jeweils mit einem Anschlusswert von gerade einmal 92 kW, also nur ca. 4 kW je Quadratmeter, dazu nur je 75 kW Anschlusswert für den ECOSTONE², das ist einmalig.“ Außerdem wurden beide Ofensysteme mit einer Wärmerückgewinnung gekoppelt mit einem Pufferspeicher für Brauchwasser von 2.000 Liter. Ritter weiß genau wovon er bei den Energiekosten spricht, denn die sparsamen Backöfen hatten sicher großen Anteil daran, dass die Gesamtenergiekosten der Bäckerei seit vielen Jahren schon klar unter drei Prozent vom Umsatz liegen. Aktuelle Zahlen hat er noch nicht, aber „Auffälligkeiten im Verbrauch hatten wir bis heute noch nicht, sodass wir davon ausgehen, dass wir wiederum sehr sparsame Öfen besitzen.“ Die Technik spricht sehr dafür. Zum einen ist die Ringrohrtechnik systembe- dingt relativ sparsam und setzt die erzeugte Hitze sehr gut und dauerhaft ein. Sparsam sind auch die beiden ECOSTONE² Stikkenöfen, die mit ihrer Steinwand Wärme besonders effektiv nutzen und durch Strahlungshitze im Stikkenöfen auch noch für besonders gute Backergebnisse sorgen. Und als kühler Rechner wusste Ritter auch das faire Angebot von HEIN zur Rück- nahme der alten Öfen zu schätzen.

Jeder UNIVERSAL Ringrohrta- genöfen wiegt ca. 17 Tonnen und bietet 22 m² Backfläche. Je ein Ausziehherd erhöht die Flexibilität.



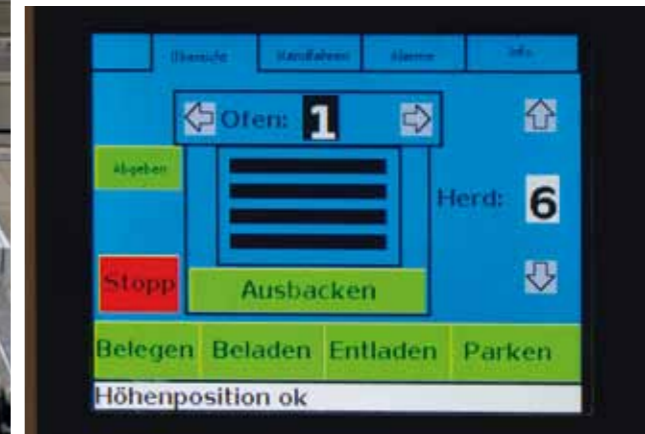


HEIN lieferte neben der Ofenanlage mit zwei UNIVERSAL Ringrohrretagenöfen mit halb-automatischem Beladeroboter SPIDER und zwei ECOSTONE2 Stikkenbacköfen auch den Gärraum. Der ist leicht demontierbar, so dass bei Bedarf noch ein weiterer Etagenofen Platz hätte.

UNIVERSAL EA 6060. Das Ringrohrsystem zum Backen von Brot und Laugengebäck schätzt Ritter bereits seit vielen Jahren als ideale, weil auch sehr flexible Lösung. „Das Backen mit nur einer Temperatur, bei uns 235° C, bringt eine nicht zu unterschätzende Beruhigung im Arbeitsablauf, nicht

zuletzt auch, weil die Öfen systembedingt praktisch nicht zu hören sind.“ Vieles ist geblieben bei den neuen Öfen, wie die Thermosteifeuerung in welche die einzelnen Ringröhren eingebaut sind, die absolute gleichmäßige Verteilung des Wasserdampfs, der in den mit Wasser gefüllten Röhren beim Erhitzen entsteht, die daraus resultierende Gleichmäßigkeit der Backergebnisse, die weiche, ruhige Strahlungswärme, die separaten Rohre für Ober- und Unterhitze, die hohe Wärmespeicherkapazität der jeweils ca. 17 Tonnen wiegenden Öfen, die hohe Temperaturstabilität, die geringen Brennerlaufzeiten, die soliden und haltbaren 22 mm starken Steinplatten, das erstklassige Backergebnis mit der kräftigen Kruste, die die Feuchtigkeit im Brot hält und so die Frischhaltung entscheidend verbessert. Auch die hochwertige Verarbeitung die 10 Jahre währende Garantie auf das System mit Ringröhren, Steinplatten und Steifeuerung sind geblieben. Neu hingegen ist die Sockelschwanenanlage, die sowohl von der Thermosteifeuerung wie von den Heizgasen des Kamins erhitzt wird. Als sehr gut bewertet Ritter heute die Beleuchtung der Öfen. Die funktioniert bei HEIN seit einigen Jahren über ein Glasfaserkabel. Von nur einer Lichtquelle aus gelang das Licht bei den Stikken- wie den Etagenbacköfen an den gewünschten Ort. Ein zuverlässiges, wartungsarmes und dazu noch sparsames System.

Die wesentliche Veränderung beim Vergleich alt und neu liegt in der Beschickung. Wo vorher die zwei Meter langen Abziehapparate hochgewuchtet werden mussten, wird heute mit Querabziehern oder den von nur einer Person zu bedienenden leichten Transpats das Brot nur auf den Belader abgezogen, den Rest der Beschickung übernimmt der Beschickungshalbautomat SPIDER. Der vor den zwei Öfen auf einer Schiene verfahrbare Automat fährt die Brote in den an der Touchscreen Steuerung vorgewählten Herd ein und zieht sie schonend auf die Herdplatte ab. Je nach den im Programm hinterlegten Werten erfolgen Schwadengabe und Zugöffnung automatisch, ohne dass sich der Ofenposten darum weiter kümmern muss. Auf ein Signal zum Ende der gewählten Backzeit wird der Lader wieder auf die entsprechende Herdposition gefahren, krabbelt das Brot im Herd



Der Beschickungshalbautomat SPIDER fährt die Brote in den an der Touchscreen Steuerung vorgewählten Herd ein und zieht sie schonend auf die Herdplatte ab. Am Ende der gewählten Backzeit wird der Lader wieder auf die entsprechende Herdposition gefahren, und krabbelt das Brot im Herd auf. Auf Knopfdruck verfährt der Spider seitlich zum Übergabetisch.

auf und fährt aus dem Herd heraus. Auf Knopfdruck verfährt der Spider seitlich zum Übergabetisch und setzt die fertigen Produkte ab, die dort anschließend in die Körbe verpackt werden, während der Beladeroboter weiter seiner Arbeit nachgeht. „Für unsere Backstube reicht der Halbautomat auf jeden Fall aus. Ein Vollautomat, der die Herde selbst wählt und entsprechend selbständig verfährt, wäre deutlich teurer gewesen und wir hätten zusätzlich noch eine Sicherheitsvorkehrung bauen müssen. Das hätte ein von uns aber auch gewünschtes manuelles Beschicken einiger Herde sehr erschwert. So sind wir weiterhin sehr flexibel.“ Spezifisch an der Anlage von Ritter ist die unterschiedliche Nutzung der beiden Öfen, denn

drei der sechs Herde im Ofen zwei werden manuell mit Laugengebäcken auf Papier beschickt, der Auszugherd mit Kastenware.

Eine Temperatur. Wie das Backen mit nur einer Backtemperatur funktioniert weiß Mario Ritter seit vielen Jahren. „Mit 235° C lässt sich über die Zeit alles backen. Wir stellen die Temperatur morgens einmal ein, ist die erreicht, wird gebacken.“ Weil aber für einige Produkte wie etwa Baguettes und Kleingebäcke morgens auch 215° C reichen, sparen wir über die ersten beiden Stunden Energie und heizen einen Ofen zunächst nur auf 215° C auf.“ Wegen der guten Wärmespeicherung ist die Aufheizphase der beiden

Je 77 Steine speichern mit ihrer Masse von ca. 200 kg besonders effektiv die zum Backen notwendige Wärme. Sie sorgen zudem dafür, dass beim Beschicken die Backtemperatur nicht so stark abfällt wie bei anderen Stikkenbacköfen.



TRANSIPATS

Besonders einfach wird die Beschickung durch die neuen, kleinen, handlichen Abzieher von HEIN. Die „Transipats“ sind für Kleingebäcke und Brot geeignet. Sie sind aus einer Edelstahlgitterkonstruktion gebaut, leicht, aber sehr solide und extrem einfach in der Handhabung, daher ideal für die Arbeit mit nur einer Person. Zum Gären werden die „Transipats“ in einen Wagen eingeschoben. Bei Führungen über Kälte- und Gärunterbrechungsanlagen haben sie sich wegen der guten Luftzirkulation gut bewährt, auch weil sie keine große Masse haben, die ebenfalls



Ideal, wenn nur eine Person am Ofen arbeitet.

abzukühlen ist. Baguettes zum Beispiel müssen nicht mehr aufwändig in Tücher eingezogen werden. Zudem sind sie mit Anti-Schimmel Tüchern ausgerüstet. Nach dem Gärvorgang wird das Brot von den „Transipats“ ebenso leicht wie schnell auf das jeweilige Einschussmedium abgezogen. „Während für die Arbeit mit den üblichen Querabziehern immer zwei Bedienpersonen zwingend sind, können die kleinen und leichten 60 x 80 cm großen Abzieher auch leicht von nur einer Person bedient werden. Das erhöht die Flexibilität vor den Öfen deutlich.“

DORFBÄCKEREI RITTER



Die Dorfbäckerei Ritter wurde 1887 gegründet und wird heute in der 4. und 5. Generation von Mario Ritter und seinem Sohn Norman geführt. Auch wenn Expansion nicht das vorrangige Ziel ist, das stetige Wachstum brachte den erst 2000 neu erbauten Standort an Grenzen. Da eine Sanierung bzw. Erweiterung letztlich teurer geworden wäre als der Neubau, wurde schließlich im Gewerbegebiet Langacker auf 4.500 m² Fläche neu gebaut. 2000 m² stehen heute für die Produktion und ein Bäckerei-Café sowie Büro- und Sozialräume zur Verfügung. Der Spatenstich erfolgte zu Beginn des Jahres 2016, im November dann ging die Produktion in Betrieb. Neben den zwei Verkaufsstellen in Vörstetten gibt es weitere acht in der näheren Umgebung.



Dorfbäckerei Ritter GmbH
Im Langacker 1
D-79279 Vörstetten
Telefon: +49 (0) 76 66 - 27 45
www.dorfbaeckerei-ritter.de

Etagenbacköfen relativ kurz. Etwa ?? Minuten dauert es, bis sie am Morgen ihre vorgewählte Temperatur erreicht haben. Qualität war immer das entscheidende Kriterium unter dem Mario Ritter in der Vergangenheit investiert hat. Für Brot, hergestellt mit Vorteigen, weichen Teigen und viel Handarbeit setzt er auf den Ringrohretagenofen, bei Kleingebäcken zählt die rationelle Beschickung des Stikkenofens. Aber mit der Kombination von Umluft und Strahlungswärme, wie sie der ECOSTONE² Stikkenofen mit seinen großen Steinwänden bietet, setzt Ritter auch hier auf das bestmögliche Produkt. „Ich weiß nicht, wie sie es bei HEIN gemacht haben, aber mir gefällt das Brot aus den UNIVERSAL Etagenöfen noch besser als früher, es ist noch gleichmäßiger und auch krustiger geworden. Aber auch der Unterschied im Backergebnis zwischen unseren alten Stikkenöfen und dem neuen ECOSTONE² mit den Steinwänden ist deutlich. Dazu kommt der sparsamere Energieverbrauch.“ Dank der integrierten Wärmerückgewinnung und der Thermosteinwände bleibt bei der Beschickung des ECOSTONE² die Hitze im Ofen. Das von HEIN neu entwickelte Wärmerückgewinnungssystem, ein rein physikalisches Rauchgasrückführungssystem mit einem Gewicht von ca. 200 kg, ermöglicht es über die massiven Stahlrohre und die Thermosteinwände (77 Steine und 2,36 m² Abstrahlfläche) den Abgasen zusätzlich Wärme zu entziehen und in der Wärmerückgewinnung zwischen zu speichern. Restwärme bleibt dort wo sie hingehört: im Ofen zum Backen der Produkte.

Die heißen Verbrennungsgase werden nach dem Wärmetauscher des Ofens durch die in die Ofenwand integrierte Wärmerückgewinnung geführt. Der

TÜV (TÜV Bericht Nr. ET 385 2011 M1) bestätigt, dass sich die Temperatur der Abgase so um durchschnittlich 150° C verringert (beim Backen Schuss auf Schuss), so dass die Temperatur der Rauchgase beim Eintritt in den Kamin 51° C unter der Backtemperatur liegt.

Die Wärmerückgewinnung ermöglicht es, dass nach dem Beschicken, Beschwaden, und zum Ende der Schwadeneinwirkzeit der Temperaturabfall der Backkammer wirkungsvoll verringert wird und dies ohne dass der Brenner im Betrieb ist. Der beim Beschicken eines Stikkenbackofens unvermeidliche Temperatursturz lässt sich somit um 20° C reduzieren. Eine verkürzte Brennerlaufzeit von rund 5 Prozent und ein mit nur 75 kW gegenüber einem normalen Stikkenofen um 10 Prozent niedrigerer Anschlusswert senken den Energieverbrauch um bis zu 20 Prozent. Neben der Energieeinsparung haben kürzere Backzeiten, bessere Teigentwicklung und Krustenbildung zusätzlich noch einen positiven Einfluss auf die Backergebnisse.

Der HEIN LUXROTOR ECOSTONE² backt auf drehendem Stikkenwagen. Die Softair-Steuerung ermöglicht eine stufenlose Regelung des Luftstroms zwischen 60 und 100 Prozent. Diese Einstellungen können leicht über die sehr einfach zu bedienende Touchscreen Steuerung mit einem Display aus Echtglas in den einzelnen Backprogrammen hinterlegt werden. Eine ECO-Taste ermöglicht es, den Ofen während verlängerter Backpausen auf eine vorprogrammierte Temperatur absinken zu lassen. Die so reduzierte Brennerlaufzeit und die ausgezeichnete Wärmedämmung des Ofens senken den Energieverbrauch. Und sollte es zu einer Störung kommen, lassen sich die Ursache leicht abrufen und auslesen. Vor Beschädigung des Glasdisplays schützt eine kleine Stange. „Man merkt, dass man bei HEIN auch an vermeintliche Kleinigkeiten gedacht hat.“ Das beweisen auch der magnetische Messerhalter an den Öfen sowie die Handschuhablage unter der Dunstabzugshaube. „Sparsamer im Energieverbrauch, schneller, weil er in der Temperatur nicht so stark fällt und ein Backen Schuss auf Schuss einfacher wird, dazu eine bessere Qualität dank der zusätzlichen Strahlungswärme, der ECOSTONE² ist eine echte Weiterentwicklung“, so das Fazit von Mario Ritter.

Erster Pain Paillasse Bäcker. Ritter ist national und international viel unterwegs und schaut sich gerne auch Betriebe von Kollegen an. So wurde er auch zum ersten Pain Paillasse Bäcker in Deutschland. Er hatte das Brot in der Schweiz kennengelernt und dem Erfinder Aimé Pouly geraten, es damit auch auf dem deutschen Markt zu versuchen. Im Jahr 2000 schließlich gab es das Pain Paillasse dann erstmalig auch in Deutschland. Dem Paillasse dunkel als damals einzigem Produkt ist Ritter all die Jahre treu geblieben. Schließlich passt die krustige Spezialität hervorragend in sein Sortiment. In der Zukunft plant er, sich im Unternehmen zu Gunsten seines Sohnes noch stärker zurückzunehmen und die Anwesenheit weiter zu reduzieren. „Die Weichen für eine qualitätsorientierte aber auch kostengünstige Produktion sind gestellt. In Zukunft soll mein Sohn Norman davon stark profitieren können.“

Drei Generationen. Mario Ritter mit seinem Sohn Norman und Enkel ??



LAYOUTBILD

UNBEDINGT SELBST TESTEN

MARIO RITTER BLICKT AUF JETZT 37 JAHRE ERFAHRUNG MIT DEM RINGROHRSYSTEM ZURÜCK. FÜR IHN GIBT ES SCHON AUF GRUND DER BACKERGEBNISSE DAZU KEINE ALTERNATIVE.

Herr Ritter, seit wann arbeiten Sie in Ihrem Betrieb mit dem Ringrohrsystem? Wenn ich mich richtig erinnere, dann schon seit 1980. Begonnen haben wir mit einem Backofen aus Frankreich, 2000 habe ich mich dann für unsere neugebaute Backstube im Gewerbegebiet für den Hein Universal Ringrohrbackofen entschieden. Eine Entscheidung, die sicher maßgeblich dazu beigetragen hat, dass wir unseren Brotabsatz in vielen Jahren immer wieder verbessern konnten.

Was hat damals zu der Entscheidung geführt? Was waren die Alternativen? Es gab für mich keine Alternativen. Auf der Suche nach dem optimalen Brotbackofen kam nur ein Ringrohrbackofen in Frage. Und 2000 haben wir uns dann einfach für den nach meiner Meinung besten Ringrohrbackofen am Markt entschieden.

Was sind aus Ihrer Sicht die deutlichsten Vorteile des Systems? Zunächst einmal ist da der einfache Aufbau und die dadurch absolut sichere Technik zu nennen. Motoren und Pumpen die es nicht gibt können auch nicht ausfallen. Und dann natürlich das Backergebnis. Durch das Wärmemedium Wasser bzw. Dampf gibt es in der Temperatur Herd zu Wasserdampf nur ein geringes Delta t von nur 30°C, die milde abgegebene Hitze ergibt in der Summe eine hervorragende Krustenbildung und dazu eine super Frischhaltung.

Welche Rolle spielte bei Ihrer Entscheidung die Möglichkeit auf Stein zu backen? Wenn ich da mal zitieren darf: Das war alternativlos. Auf Stein zu backen stand für uns von vornherein fest. Im Vergleich zu den Öfen, die wir 2000 installiert hatten, habe ich den Eindruck, dass die Steinmischung bei Hein sogar noch einmal verbessert wurde, ich finde die Backergebnisse aus den neuen Etagenbacköfen noch überzeugender.

Können Sie etwas zum Thema Energieverbrauch sagen? Zur unserer neuen Anlage auf Grund der noch kurzen Erfahrung noch nicht. Unser Gesamtenergieverbrauch (Gas und Strom) lag in den letzten Jahren bis einschließlich 31.12.2016 aber bei 2,75 % vom Umsatz.

Welches Backprogramm backen Sie in den Öfen?

Unser gesamtes Brotsortiment, auch Baguettes sowie diverse Kleingebäcke wie Krustis und natürlich auf drei Herden auch das Laugengebäck. Aber auch Plunder oder Blechkuchen lassen sich im Ringrohrbackofen hervorragend backen.

Gibt es Einschränkungen? Nein, die gibt es wirklich nicht. Mit der eingestellten Temperatur von 235° C kön-



Bestes Brot, gebacken mit durchgängig 235° C auf 22 mm starker Steinplatte im Ringrohretagenofen UNIVERSAL.

nen wir in einem Herd Mischbrot und im nächsten Herd Plunder backen und zwar ohne irgendwelche Kompromisse einzugehen.

Welche Rolle spielt für Sie das Backen mit nur einer Temperatur? Mit einer Temperatur alles zu backen ist heute für so selbstverständlich geworden, dass wir nicht mehr groß darüber nachdenken. In früheren Jahren war auch ich ein Verfechter einer Backkurve. Bei einem Weizenmischbrot 70:30 wurde zunächst heiß bei 270° C, danach dann fallend auf 230° C gebacken. Heute backen wir mit 235° C durch, mit den bereits genannten Vorteilen.

Wie würden Sie Ihre Backergebnisse beschreiben und bewerten?

Wenn beim Ausbacken ein Knacken der Kruste zu hören ist und beim Absetzen in die Brotkisten rundherum eine kräftige Kruste spürbar ist, dann sind wir auf dem richtigen Weg. Über die Backzeit lässt sich die Krustenstärke individuell von Brot zu Brot bzw. von Betrieb zu Betrieb regeln lässt.

Ein anderes Backsystem konnte Sie nicht auch in Versuchung führen?

Für uns gab es nach den guten Erfahrungen mit den Ringrohretagen- und Stikkenbacköfen von Hein keine Alternative. Und zu den guten und sicheren Backergebnissen kam dann noch der zuverlässige Service. Ich habe in meinem Berufsleben selbst Erfahrungen mit dem klassischen Heizgasumwälzofen und dem Heißluftumwälzsystem gesammelt. Dazu konnte bei einem befreundeten Kollegen – er ist mittlerweile auch auf Ringrohröfen umgestiegen – vor Jahren auch einmal auf Thermoöl-Backöfen testen. Jeder Vergleich hat uns immer wieder zum Ringrohr Ofensystem gebracht.

Sie würden für den Universal auch eine Empfehlung an einen befreundeten Kollegen aussprechen?

Den Hein Universal Ringrohr Backofen kann ich uneingeschränkt weiterempfehlen. Ich weiß natürlich, dass es mit ausgesprochenen Empfehlungen immer etwas heikel ist. Ich selbst durfte in den vergangenen 30 Jahren viele Backbetriebe von Kollegen besuchen und mir Infos und Erfahrungen über Maschinen, Öfen, Kälte etc. einholen und da war selten etwas nicht Empfehlenswertes dabei. Wann immer also die Möglichkeit besteht bei einem Kollegen eine Maschine oder Ofen selbst zu testen, empfehle ich, sie auch wahrzunehmen.