



BAKELUX² + CONDILUX²



BESTE BACK- UND SNACKQUALITÄT AUF KLEINSTEM RAUM



DE

HEIN BAKELUX²

der universelle Umluftofen auf kleinstem Raum



Wir haben mit dem neuen BAKELUX² einen Variantenkünstler geschaffen: Gekühlte und gefrorene Teiglinge verwandelt er in glänzende Croissants oder leckere Brötchen mit knackiger Kruste.

Der BAKELUX² ermöglicht es Ihnen, auf engstem Raum in Ihrer Filiale, bis zu 3,1 m² Backfläche zu schaffen. Natürlich können Sie mit diesem innovativen Umluft-Backofen auch das wachsende Snack-Geschäft bedienen und zahlreiche Speisen mit Dampf rasch erwärmen und garen. Wie ist das möglich?

1 Innovatives Schwaden-Dualsystem

Die Kombination von zwei unterschiedlichen Dampferzeugern ermöglicht eine gebäckspezifische, exakt dosierte Schwadengabe und Intervall-Beschwadung beim Backen, aromaschonenden Garen und Dämpfen. Durch die permanente Zuführung von Schwaden im Dauerimpuls werden exzellente Bedingungen für das Frostlingsbacken geschaffen. Die raffinierte Kombination von Umluft und Dampf in vollautomatischen Gärabläufen erlaubt Ihnen eine hohe Speisenqualität und Produktvielfalt.

2 Intelligente Lüfter-Steuerung

10 serienmäßige Umluft-Geschwindigkeiten: Die Schnellstopp-Funktion und die Drehrichtungsumkehr schaffen optimale Bedingungen für das gleichmäßige Backen bei reduziertem Energieverbrauch.

3 CLEAN WASH Selbstreinigungssystem

Die automatische Hochdruckreinigung sorgt für strahlende Sauberkeit bei geringstem Wasserverbrauch, höchstem Bedienkomfort und einer hervorragenden Effizienz.

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

REFRESH:

Geregelte Frischluftzufuhr für mehr Rösche und Knusprigkeit

Schwaden-Dualsystem:

Zwei Dampferzeuger für produktspezifischen, exakt dosierten Schwaden beim Backen, Garen und Dämpfen

IQ AIR:

Smarte Steuerung mit 7 Zoll LCD Display, Touch-Funktion und Multifunktionsrad

CLEAN WASH:

Gründliche und schnelle Selbstreinigung bei niedrigem Wasserverbrauch

Kühlsystem:

Rasche Abkühlung des Innenraums für schnelle Produktwechsel

Energieeffiziente Heizung:

Stufenlose Einstellung der Heizstabileistung für stabile Temperaturverhältnisse

Hochleistungsschwadenapparat:

Satter Nassdampf bei jedem Backvorgang ohne Temperatur-beeinflussung in der Backammer

Intelligente Lüftersteuerung:

10 Umluftgeschwindigkeiten, rasche Drehrichtungsumkehr und Schnellstoppfunktion für hohe Gebäckgleichmäßigkeit und Energieeffizienz

Zentrifugales**Wassereinspritzsystem:**

Permanente Zuführung von Schwaden im Dauerimpuls für perfektes Frostlingsbacken



Der BAKELUX² ist die Erweiterung des klassischen Um-luft-Backofens. Bäcker und Konditoren, die Ihr Sortiment vervollkommen möchten, haben so völlig neue Möglichkeiten für ein ganztägiges, vielfältiges Speisenprogramm. Neben dem Backen bedient der BAKELUX² auch das wachsende Snack-/Im-bissgeschäft. Zahlreiche Speisen werden rasch und aromascho-nenderwärmt, gegart, gedämpft und "refreshed".

Als Kombi-Dämpfer erlaubt der BAKELUX² Bäckern in das Gas-tronomie-Segmenteinzusteigen und das Mittagsgeschäft an-zukurbeln. Somit ist die Brücke zwischen Produktqualität, Pro-dukdivielfalt und Wirtschaftlichkeit geschlagen. Im Vergleich zu herkömmlichen Heißluftdämpfern auf dem Markt reagiert der BAKELUX² wesentlich schneller auf Produktwechsel. Das spart Zeit und Geld.

1 Innovatives Schwaden-Dualsystem

Die raffinierte Kombination von zwei unterschiedlichen Schwadenerzeugern ermöglicht eine gebäckspezifische, exakt dosierte Schwadengabe beim Backen und aromaschonendem Garen und Dämpfen. In jeder der bis zu sechs Backphasen kann der Schwaden bedarfsangepasst eingestellt werden. Dank feinfühligster Mess- und Regeltechnik erfolgt die Schwadenzuführung absolut gleichmäßig und reproduzierbar. Vor allem für das Backen sensibler Sortimentsteile sind fein steuerbare Klimaverhältnisse und eine stabile Backatmosphäre unerlässlich, um täglich die gleiche hohe Gebäckqualität sicherzustellen. Die präzise geregelte Schwadengabe vermeidet letztendlich auch unnötige Wasser- und Energieverbräuche.

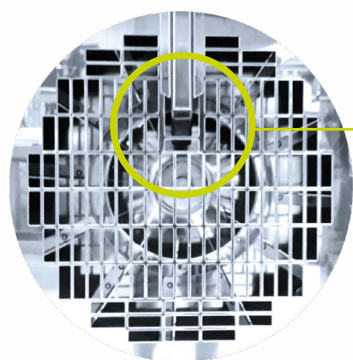
Hochleistungsschwadenapparat

Das Backen mit sattem Schwaden zu Beginn des Backvorgangs ist einer der wichtigsten Schritte auf dem Weg zum perfekt glänzenden Brötchen.

Der großzügig dimensionierte Hochleistungs-schwadenapparat ist von der Backkammer entkoppelt und wird separat beheizt. Dies erlaubt kraftvolle Schwadengaben Schuss auf Schuss. Das bedeutet sattem Nassdampf bei jedem Backvorgang – ohne Beeinflussung der Temperaturverhältnisse in der Backkammer.

Zentrifugales Direkteinspritzsystem

Das Aufspritzen von Frischwasser in der Backkammer erfolgt mittels Düse direkt auf das Zentrum des sich drehenden, heißen Lüfterrads. Die Rotation des Umwälers sorgt für eine feine Zerstäubung und Verdampfung des Wassers. Der vom Lüfterrad erzeugte Luftstrom verteilt den Schwaden in „Windeseile“ gleichmäßig im gesamten Backraum.



Düse des Zentrifugalen Direkteinspritzsystem

Heißluft (trockene Hitze), Dampf (feuchte Hitze bei 100°C) und Heißdampf (feuchte Hitze bei Temperaturen jenseits von 100°C) in vollautomatischen Garprozessen miteinander zu kombinieren, erlaubt es, zahlreiche Speisen auf den Punkt genau, schonend zu garen bzw. zu dämpfen. Die Intervall-Beschwadung, die permanente Zuführung von Schwaden im Dauerimpuls, schafft hier exzellente Bedingungen zum Frostlingsbacken.





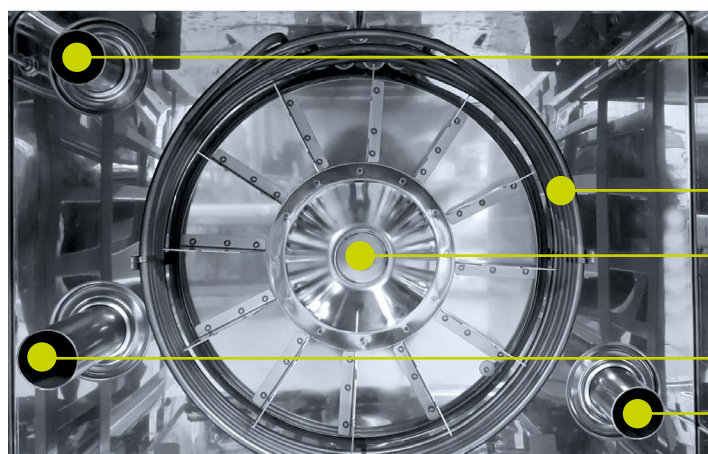
2 Intelligente Lüfter-Steuerung

Im Mittelpunkt der hochentwickelten Strömungstechnik stehen der wohl leistungsstärkste Umwälzmotor im Umluftofen-Segment und das intelligent gesteuerte, reversierende Lüfterrad. Der sanfte Start des Ventilators verhindert ein Austrocknen der Backwaren. Je Backphase kann zwischen zehn Drehzahlen gewählt werden. Durch die hohe Umluft-Variabilität können Bäcker auf wechselnde Anforderungen bzw. unterschiedliche Backwaren, Belegungsarten und Kapazitäten reagieren. Selbst anspruchsvolle Backwaren entwickeln sich mühelos zum perfekten Produkt. Der Turbo-Motor ist mit einer elektrischen Motorbremse ausgestattet: Die Drehrichtungsumkehr ist innerhalb von nur zwei Sekunden komplett vollzogen. Das blitzschnelle Stoppen des Umwälers (eine Sekunde) nach Türbetätigung, minimiert zusätzlich energiecostende Wärmeverluste.

REFRESH Funktion

Hinter der REFRESH-Funktion steckt eine exakt geregelte Frischluftzufuhr, die in jeder der bis zu sechs Backphasen zugeschaltet werden kann. Dieses wirkungsvolle Klimasystem erlaubt durch gezielte Entlüftung und Entfeuchtung des Backraums eine hervorragende Feuchtigkeitsregulierung. In der letzten Phase des Backvorganges aktiviert steigert sie vor allem Knusprigkeit und Rösche der Produkte. Eine zusätzliche rasche Abkühlung der Backkammer zwischen zwei Backvorgängen ermöglicht schnellste Produktwechsel.

Backraum Konstruktionsprinzip



Schwadenabzug

Heizspirale

Umwälzer

Frischluftzufuhr

Schwadenzufuhr

3 CLEAN WASH Selbstreinigungssystem

Automatische Selbstreinigung

Das Selbstreinigungssystem CLEAN WASH sorgt für kompromisslose Sauberkeit bis in den hintersten Winkel der Backkammer. Die Reinigung umfasst die zuverlässige Säuberung der Backkammerwände, Türscheibe und des Umluft-Ventilators. Je nach Verschmutzungsgrad des Backraums kann zwischen CLEAN WASH Programmen wählen. Das Handling ist spielend einfach:

1. Spezialreiniger auf den Backkammerboden streuen
2. Gewünschtes Selbstreinigungsprogrammstarten
3. Zweiter Auftrag des Spezialreinigers (beim CLEAN WASH Programm 2 (wöchentliche Reinigung))

Nach entweder 70 min (tägliche Reinigung) oder 105 min (wöchentliche Reinigung) steht der Backofen für das nächste Einschießen von Gebäck in neuem Glanz bereit.



35l

Ökologisch:

Die moderne Hochleistungswasserpumpe arbeitet besonders geräuscharm und ressourcenschonend. Die CLEAN WASH Selbstreinigungsprogramme verbrauchen nicht mehr als **35 Liter Wasser**.

Reinigungsprogramme:

Programm 1:	35l	70min	tägliche Reinigung
Programm 2:	35l	105min	wöchentlich Reinigung
Man. Reinigung:	45l	120min	nach Bedarf
Spülen:	15l	30min	nach Bedarf

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

EFFIZIENZ UND ENERGIESPAROFFENSIVE

Bei der Weiterentwicklung des BAKELUX² lag der Fokus auf einer hohen Produktvielfalt bei energieeffizientem Produzieren. Die TRIAC-Schaltung erlaubt eine stufenlose Einstellung der Heizstabelleistung. In Kombination mit der genauen Temperaturregelung mittels PID-Regler wird ein unnötiges Überschwingen der Temperatur vermieden und für äußerst stabile Temperaturverhältnisse in der Backkammer gesorgt.

Der BAKELUX² heizt bedarfsangepasst nur so viel wie nötig und so wenig wie möglich. Das kann nicht jeder! Die in der Backofentür untergebrachten energieeffizienten LEDs leuchten den Backraum perfekt aus.

DIE KONSTRUKTION

Rundum in Edelstahl zeigt sich der BAKELUX² in einem zeitlos eleganten Design. Die energiesparende, doppelt verglaste Backofentür bietet beste Sicht auf Backwaren oder Snacks. Der Backraum wird optimal ausgeleuchtet. So sieht auch Ihre Kundschaft sofort, dass hier Qualität und Frische produziert werden. Der clevere, werkzeuglose Aufklappmechanismus der Innenscheibe unterstreicht das Konzept für hohe Hygieneansprüche und eine einfache Bedienung. Die Innenseite der Scheibe sowie Leuchtmittel sind so schnell und einfach zugänglich.

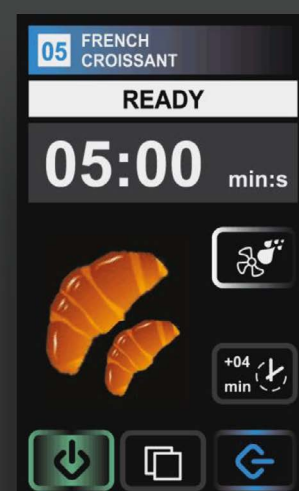


DIE BEDIENUNG - IQ AIR

Der neue BAKELUX² verfügt standardmäßig über eine moderne IQ AIR Steuerung mit multifunktionalem Bedienknopf. Ihre Mitarbeiter in der Filiale können so zwischen der Touch-Funktion des kapazitiven LCD Glasdisplays und dem bedienerfreundlichen Drehknopf wählen. Die Benutzeroberfläche ist intuitiv zu handhaben und kann selbstverständlich jederzeit kunden- und filialspezifisch angepasst werden. Die großen Icons, Piktogramme und Fotos verfügen über eine hohe Schärfe und Farbbrillanz und können auch bei einstrahlendem (Sonnen-)licht bestens erkannt werden. Diese hochentwickelte Steuerung macht das Ladenbacken einfach und benutzerfreundlich: Das Display befindet sich direkt seitlich der jeweiligen Backkammer damit jeder – ob groß oder klein – effizient und reibungslos arbeiten kann.

Hauptmerkmale:

- Hochauflösendes 7" LCD Display
- Hohe Kontraste, brillante Farben
- Kapazitive Touch-Funktion
- Großer Multifunktions-Drehknopf
- Intuitiv-logische Menügestaltung
- Personalisierbare Benutzeroberfläche
- Eigene Klingeltöne und Produktfotos einspielbar (USB, Ethernet)
- Piktogramme zur schnellen Backprogramm-Auswahl
- Backofentyp und Seriennummer im Display aufrufbar



HEIN CONDILUX²

Premium Etagenbackofen für den Laden



Premium Ladenbacken erfordert Leidenschaft und ausgewählte Backofentechnik. Über den ganzen Tag verteilt riecht und schmeckt man die Frische und Qualität. Die hohe Vielfalt der Backwaren rundet das Angebot ab. Dies sind Beweise wahrer Backkompetenz. Mit dem CONDILUX² bieten wir Ihnen ein hochwertiges und ausgereiftes Werkzeug höchster Energieeffizienz. Mehr als 15.000 verkaufte CONDILUX²-Herdkammern in den letzten Jahren sprechen für sich!

Modellvielfalt für exzellente Bäcker Das clevere Baukastensystem erlaubt Spielraum bei der Backofenkonfiguration. Die mögliche Backfläche je Herd liegt zwischen 0,24 m² und 0,96 m². Sie entscheiden, ob die Backbleche hinter- oder nebeneinander, bzw. quer oder längs platziert werden. Unterschiedliche Herdbreiten und -tiefen stehen ebenso zur Auswahl wie verschiedene Herdhöhen.

Mit der intuitiv bedienbaren IQ TOUCH Steuerung, wahlweise links oder rechts, haben Sie alles im Griff. ? Die ideale Ergänzung ist HEIN REMOTE: das einzigartige, geniale Fernmanagementtool für all Ihre HEIN Geräte der GENERATION IQ.



ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

**Gebäckqualität verbessern,
Kosten sparen, Gewinn erhöhen**

Reduzierte Ausbackverluste für mehr
Frische und ein höheres Gebäckvolumen
bei geringeren Energieverbräuchen

Hochleistungsschwadenapparat

Satter Nassdampf bei jedem
Backvorgang für brillanten Gebäckglanz
„Schuss auf Schuss“

IQ TOUCH

Intuitiv bedienbare Steuerung mit 7“
großem Display mit Touch-Funktion,
individualisierbarer Bedienoberfläche,
cleverer Anschlusswertbegrenzung und
effektivem Energiemanagement

Energiequelle Strom

Ressourcenschonend, sauber und leise

Modulares Baukastensystem

Maßgeschneiderter Backofen,
nachträgliche Backflächenerweiterung
durch das Nachrüsten von Herden
möglich

3 Jahre Garantie

Mit Wartungsvertrag länger
sorgenfrei backen

Herzstück aus Keramik

Keramikheizkörper für einen
optimalen Ofentrieb und eine hohe
Gebäckgleichmäßigkeit

Werkzeugloser

Scheibenausbau Kinderleichte Entnahme
in Sekundenschnelle

Allumfassendes Managementtool

für das lückenlose und geschäfts-
übergreifende Monitoring aller Ihrer
Geräte der GENERATION IQ



Der CONDILUX² macht Ihre Filiale zur Erlebnisbäckerei.

Möchten Sie Ihr handwerkliches Back-Knowhow unterstreichen? Dann empfehlen wir Ihnen den nostalgischen **CONDILUX² CLASSIC**. Er glänzt mit schwarzer Edelstahlfront,

klassischen Analogthermostaten und Backzeituhren sowie Bedienelementen mit echter Blattgoldauflage.

Die Herdscheiben verfügen über schwarze Verblendungen in Steinofen-Optik.

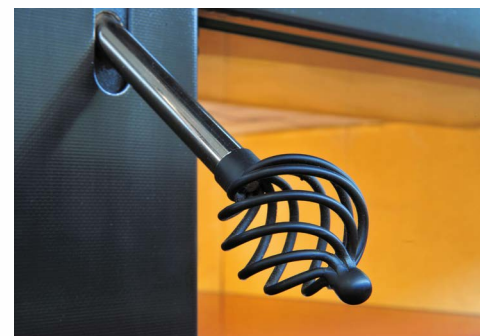


CONDILUX² CLASSIC

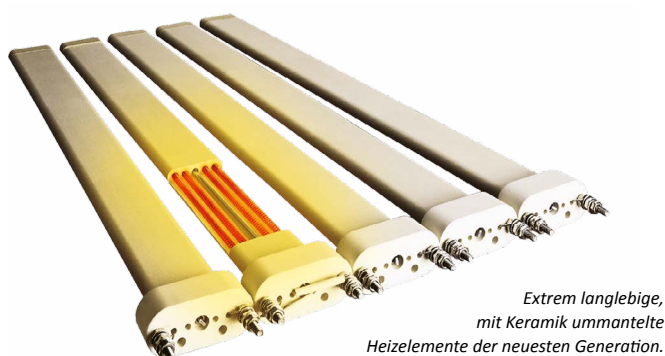
- Schwarze Edelstahlfront
- Schwarze Herdscheibenverblendung in Steinofenoptik
- Klassisch anmutende Analogsteuerung
- Bedienelemente mit Blattgoldauflage
- Mechanische Schwadenschieber
- Werkzeuglose Scheibenwechseltechnik

OPTION :

- Separate Bedieneinheit mit IQ TOUCH



HEIZSTÄBE - serienmäßig aus Keramik



Die Keramikheizstäbe erzeugen eine weiche und strahlende Wärme die einen 100% gleichmäßigen Backprozess garantiert. Eine rösche Kruste sowie eine elastische und geschmackvolle Krume sind das Resultat. Die Backwaren bleiben länger wie frisch aus dem Ofen.

Die weiche Strahlungswärme der Keramikheizstäbe ist weit weniger aggressiv wie die durch runde Heizstäbe aus Metall erzeugte Hitze.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Robuste Konstruktion:

Die Backkammerwände werden nicht verschraubt sondern dampfdicht verschweißt. Die Verkleidung aus wertigem Edelstahl in gebürsteter Optik oder alternativ in Schwarz ist leicht zu reinigen und bietet sicheren Schutz gegenüber äußeren Einflüssen.

Schneiderung auf Maß:

Die modulare Bauweise, das clevere Baukastensystem, schafft einzigartigen Variantenreichtum. Sie haben die Wahl: Backfläche im Längsformat für einen Etagenbackofen mit besonders schmaler Bauweise, Backfläche im Querformat für Handlingsvorteile und mehr Backpräsenz durch die breitere Ofenfront, Herdbreiten von 600 mm, 800 mm oder 1200 mm, Herdhöhen von 140 mm, 165 mm oder 200 mm, IQ TOUCH links, rechts oder ausgelagert in einer separaten Steuersäule (CONDILUX² CLASSIC).

Für die Zukunft gebaut:

Ihr CONDILUX² ist schon heute auf Ihr Wachstum eingestellt. Eine nachträgliche Backflächenerweiterung durch das Nachrüsten von Herden ist möglich.

Große Wärmespeicherkapazität:

Die 15 mm Backplatten überzeugen durch ein optimales Wärmespeichervermögen. Die Wärmeabgabe des speziellen Mineralsteins erfolgt dabei besonders gleichmäßig und nachhaltig. Der Temperaturverlust nach der Beschickung ist sehr gering. Das Backen bei stabilen Temperaturen garantiert eine hohe Gebäckqualität und Reproduzierbarkeit. Die spezielle Multilayer-Armierung der Backplatten verspricht hohe Robustheit und Langlebigkeit. Dank der möglichen Herdkammerhöhen von bis zu 200 mm backen Sie mit dem CONDILUX² „auf der Platte“ auch köstliches Steinofenbrot – natürlich in Premiumqualität.

Scheibenausbau im Handumdrehen:

Die Herdscheiben werden durch bloße Schwerkraft sicher fixiert. In Sekundenschnelle erfolgt die Entnahme werkzeuglos durch eine Kippbewegung ohne lästiges Schrauben und erlaubt so schnellste Ausbau- und Reinigungsvorgänge.

Licht:

Auch der Lampenwechsel der sparsamen Backraumbeleuchtung wird rasch und bequem ohne Werkzeug (über das Öffnen der Steuerungsclappe) von vorne erledigt.

Hochleistungsfähiger, separater Schwadenapparat:

Der Dampferzeuger wird separat beheizt und geregelt und sorgt so zuverlässig für reichlich Nassdampf bei jedem Backvorgang – ohne Beeinflussung der Temperaturverteilung oder Temperaturabfall im Herd. Das 4 mm dicke Schwadenkastenmaterial erlaubt eine hohe Wärmespeicherkapazität. Echtes Schuss-auf-Schuss Backen für brillanten Gebäckglanz ist garantiert. Die Wasserstrecke aus hochwertigen, lebensmitteltechnischen Werkstoffen verfügt über einen integrierten Druckminderer, der eine feine Dosierung der Wassermenge erlaubt. Durch die präzise Wassermengen- und Temperaturregelung erfolgt die Schwadengabe effizient und ressourcenschonend. Über den Schwadenzug wird der Backraum rasch und vollständig entschwadet. Dies sorgt für eine perfekte Rösche – auch bei schwadenempfindlichen Backwaren. Das von der Backkammer entkoppelte Schwadenkastensystem garantiert schnellste Wartungs- und Reinigungsvorgänge.



Durchschiebemodell:

Der CONDILUX² in der Durchschiebe-Bauweise ist immer dann die ideale Besetzung, wenn die Verkaufszone in Ihrer Filiale an den Vorbereitungsraum oder die Backstube angrenzt. Der CONDILUX² R/V besitzt Herdtüren auf der Vorder- und der Rückseite. So gelingt die Beschickung mit Teiglingen bequem und direkt vom Vorbereitungsraum aus, während das Ausbacken der frischen, duftenden Backwaren kundennah und appetitanregend von vorne erfolgt.



SERIENAUSSTATTUNG:



Serienausstattung – CONDILUX²

- IQ TOUCH
- POWER PILOT Anschlusswertreduzierung
- Energiemanagement
- Elektrische Schwadenschieber
- Keramikheizstäbe
- Werkzeuglose Scheibenwechseltechnik (Serienausstattung – CONDILUX² CLASSIC)

Optionen

- Schwarze Edelstahlfront
- Schwarze Herdscheibenverblendung (Steinofenoptik)
- Mechanische Schwadenschieber
- FIRE Herdfeuerprojektion
- Durchschiebevariante (CONDILUX² R/V)

Serienausstattung – CONDILUX² CLASSIC

- Schwarze Edelstahlfront
- Schwarze Herdscheibenverblendung (Steinofenoptik)
- Analog-Thermostate, elektromechanische Bedienelemente
- Mechanische Schwadenschieber
- Designelemente mit Blattgoldauflage

Optionen

- FIRE Herdfeuerprojektion
- Separate Bedieneinheit mit IQ TOUCH

Extras

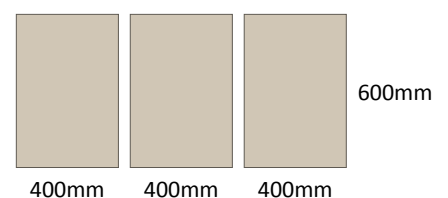
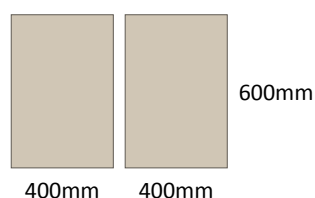
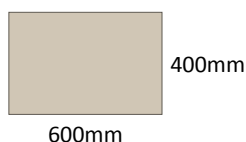
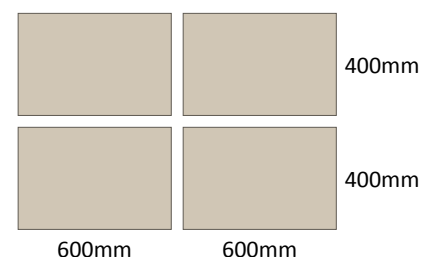
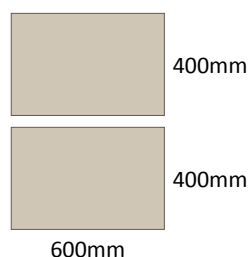
- Haube & Verrohrung
- Schwadenkondensatgerät
- Gärschrank oder Untergestell

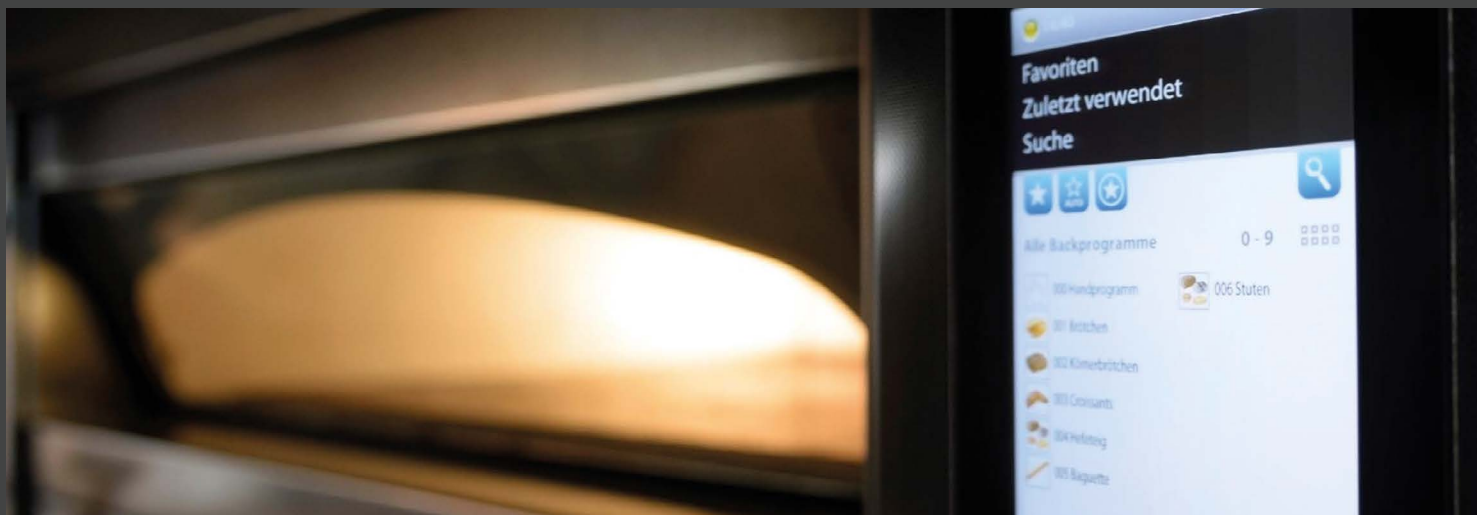


Mögliche Backflächenanordnungen pro Etage

0,24 bis 0,96m² pro Etage

0,48 bis 4,80m² pro Ofen





DIE BEDIENUNG - IQ TOUCH

Die IQ TOUCH Steuerung ist serienmäßig an Bord. Ihre intuitive Bedienbarkeit erinnert an ein Smart Phone. Das 7" große TFT Grafik-Display verfügt über brillante Farben und eine kapazitive Touch-Funktion. Das ohnehin schon sehr benutzerfreundliche und logisch aufgebaute Benutzermenü lässt sich individuell an die jeweiligen Anwenderbedürfnisse anpassen. Die integrierte kW-Anschlusswertbegrenzung POWER PILOT erlaubt eine genaue Einstellung der maximalen Leistungsaufnahme. Das umfangreiche Energiemanagement bietet Bäckern mehrere Ökofunktionen, mit denen Energieverbräuche wirkungsvoll gesenkt werden können. Das SOUND MODUL erlaubt die Anbindung an bauseits vorhandene Audiosysteme. Eine IQ TOUCH für jeden Herd bedeutet maximale Flexibilität und Betriebssicherheit.

Hauptmerkmale IQ TOUCH:

Smarte, digitale Steuerung

- Hochauflösendes 7" Grafik-TFT Display
- Sicherheitsfrontglas
- Kapazitive Touch-Funktion
- 1 Handprogramm
- 999 Automatikprogramme
- 10 voreingestellte Standardprogramme
- Elektrische Schwadenschieber integriert
- Individualisierbares Benutzermenü
- Temperaturerfassung/-aufzeichnung, Temperaturverläufe als Grafik
- SOUND MODUL
- AUTO COPY Programm-Synchronisation
- Energiemanagement
- POWER PILOT kW-Begrenzung
- LAN und WLAN (ext. Access Point)
- Kostenlose Updates
- REMOTE Monitoring-Tool



Hauptmerkmale CLASSIC ANALOG:

Klassisch anmutende Analogsteuerung

- Rändelschrauben, Thermostate und Backzeituhren mit Blattgoldauflage
- 1 Handprogramm
- 999 Auto-Programme in Kombination mit separater Bediensäule mit IQ TOUCH Steuerungen

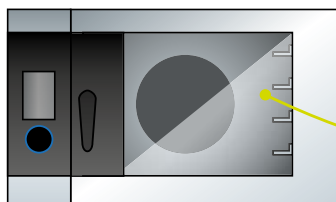
MODULBAUWEISE: BAKELUX² + CONDILUX² = BAKELUX² COMBI

Das clevere Baukastensystem sorgt für großen Variantenreichtum. Der BAKELUX² COMBI ist frei konfigurierbar und lässt sich so kunden-individuell je nach Kapazitätsbedarf und Sortiment zusammenstellen. Mit dem BAKELUX² COMBI verknüpft man die Vorteile zweier Heizcharakteristika in ei-

ner Backofenkonstruktion: BAKELUX² Backkammern lassen sich mit ein oder zwei CONDILUX² Etagenherden verbinden. Selbstverständlich bieten wir zum BAKELUX² COMBI auch das passende Zubehör wie z. B. Haube, Zwischenstück, Gärschrank und Untergestell an.

BAKELUX² COMBI

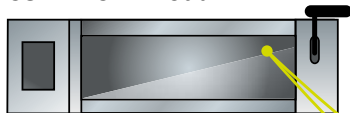
BAKELUX² Modul



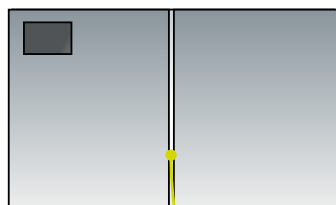
DUNSTABZUGSHAUBE



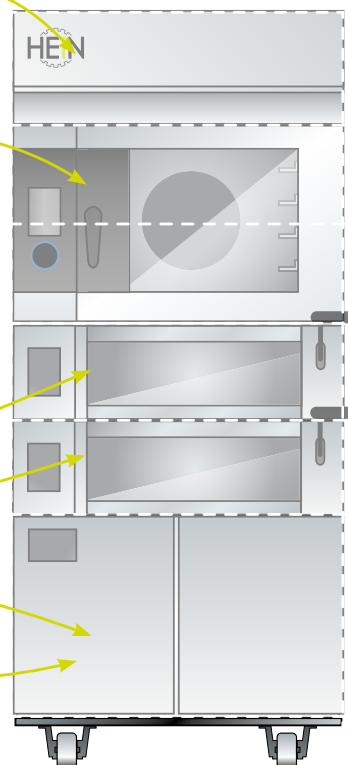
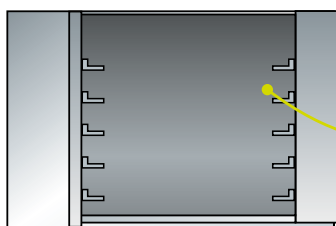
CONDILUX² Modul



GÄRKAMMER



AUFBEWAHRUNG



ECOSTONE & TOPLINE SHOP



ECOSTONE

Für Ihre starken Standorte oder im Shop-in-Shop Bereich eröffnet der „kleine“ ECOSTONE LR 66 (rotierende Backbleche) mit seinem Blechmaß bis 60x40/60 cm Ihnen neue Möglichkeiten, um Ihre Kunden mit hervorragender Backwarenqualität zu erfreuen. Der ECOSTONE ist mit Gas-, Öl- und Stromanschluß lieferbar. (Siehe Prospekt ECOSTONE)



TOPLUX

Mit dieser Produktlinie schaffen wir Ihnen das Klima in Ihrem Standort, das Sie benötigen. Ihre Teiglinge werden sich im Minus- und Plusbereich der Temperatur und den Prozenten der relativen Luftfeuchtigkeit wohlfühlen. (Siehe Prospekt TOPLINE)



TECHNISCHE DATEN

Änderungen Vorbehalten

BAKELUX ²	Einheit	Eine Backkammer 5 Blechauflagen	Eine Backkammer 8 Blechauflagen	2 Backkammern 5+5 Blechauflagen	2 Backkammern 5+8 Blechauflagen	BAKELUX ² COMBI 5 Blechauflagen + 1-2 Etagenherde	BAKELUX ² COMBI 8 Blechauflagen + 1-2 Etagenherde
Anzahl Backkammern (Umluft)	--	1	1	2	2	1	1
Anzahl Blechauflagen (400x600 mm)	--	5	8	10	13	5	8
Auflagenabstand	mm	90	90	90	90	90	90
Anzahl Etagenherde (COMBILUX ²)	--	--	--	--	--	1/2	1/2
Höhe Etagenherde (COMBILUX ²)	mm	--	--	--	--	165/200	165/200
Backblechmaße (B x T)	mm	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Maximale Gesamtbackfläche	m ²	1,20	1,92	2,40	3,10	1,68	2,40
Außenmaße Umluft-Backkammer							
Breite	mm	980	980	980	980	980	980
Tiefe	mm	840	840	840	840	840	840
Höhe	mm	751	1021	751	751/1021	751	1021
Anschlußwerte							
Anschlusswert Ofen	kW	12	19	24	31	15,8/17,6	22,8
Anschlusswert Gärschrank	kW	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7

CONDILUX ²	Ein- heit	Herdmaße : 600x400mm (BxT)	Herdmaße : 600x800mm (BxT)	Herdmaße : 800x600mm (BxT)	Herdmaße : 1200x600mm (BxT)	Herdmaße : 1200x800mm (BxT)
Herdmaße (Höhe)						
Doppelkammer	mm	140 / 165	140 / 165	140 / 165		
Einzelkammer	mm	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200
Anzahl Herde		2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5
Anzahl Backbleche pro Herd						
400x600mm		1	2	2	3	4
580x780mm		0	1	1	--	2
600x800mm		0	1	1	--	2
Backfläche je Herd	m ²	0,24	0,48	0,48	0,72	0,96
Gesamtbackfläche (2-5 Herde)	m ²	0,48 - 1,2	0,96 - 2,4	0,96 - 2,4	1,44 - 3,6	1,92 - 4,8
Backofenbreite	mm	973	973	1.173	1.573	1.573
Backofenbreite Durchschiebeherde	mm	--	1.023	--	--	--
Backofentiefe	mm	865	1.240	1.050	1.050	1.240
Backofentiefee Durchschiebeherde	mm	--	1.230	--	--	--
Backofenhöhe	Je nach Konfiguration (Baukastensystem)					
Anschlußwerte						
Anschlusswert Ofen DK	kW	7,6 / 7,6	9,8 / 9,8	9,2 / 9,2	--	--
Anschlusswert Ofen EK	kW	3,8 / 3,8 / 4,0	4,9 / 4,9 / 5,0	4,6 / 4,6 / 4,7	7,4 / 7,4 / 7,5	8,4 / 8,4 / 8,5
Anschlusswert Gärschrank	kW	1,7	2,0	2,0	2,2	2,2

KONFIGURATIONSBEISPIELE:

BAKELUX²

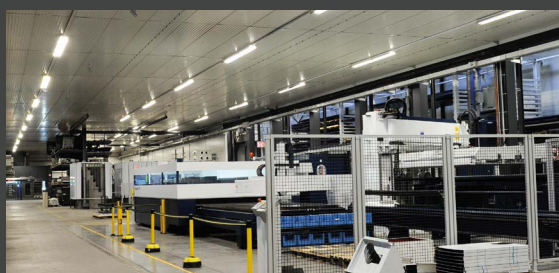
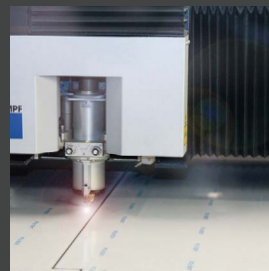
BAKELUX² COMBI

CONDILUX²



Hier entsteht das Herzstück Ihrer Bäckerei.

In jedem Ofen, der unser Werk verläßt, stecken über 130 Jahre Erfahrung, höchste Ingenieurskunst, beste Materialien und Komponente, modernste Fertigungstechniken bis ins letzte Detail und das Können von hoch motivierten und engagierten Mitarbeitern.



BACKOFENBAU



UNIVERSAL



WOODSTONE



SHOPSTONE



ELECTRO



ECOSTONE2



STONEROLL



EUROLUX



BAKELUX2 & CONDILUX2

KÄLTETECHNIK



TOPLUX



FLEXBAKER UV
FLEXPATIS UV



SHOPLINE

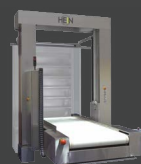


MODULUX

AUTOMATISIERUNG



LIFTMASTER



SPIDER

INDUSTRIEANLAGEN



INDUSTRIE



102, rue du Kiem · L-8030 Strassen - Luxemburg
Tel.: (+352) 45 50 55 -1 · Fax: (+352) 45 50 55 -333
info@hein.lu · www.hein.lu