

HEIN ELECTRO



ELEKTRISCH VERMOGEN



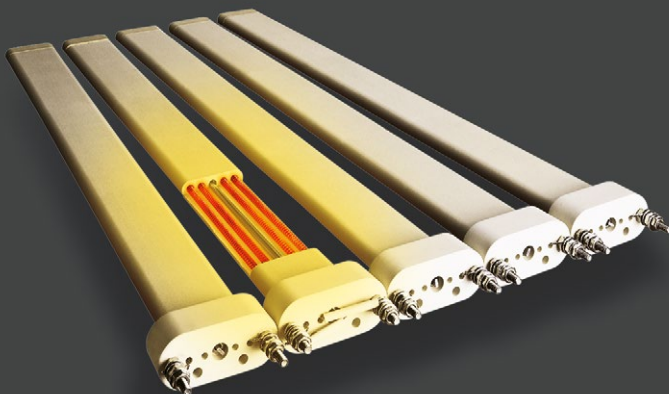
NL



VOORDELEN

- Onafhankelijke bakkamers op het vlak van temperatuur en stoom. Afzonderlijke bediening van boven- en onderwarmte van elke bakkamer. Grote flexibiliteit voor al uw producten.
- Elke bakkamer heeft haar eigen superkrachtig stoomapparaat, dat afzonderlijk kan worden verwarmd. (Dit maakt grote energiebesparingen mogelijk).
- Elke bakkamer is uitgerust met een individuele dampafzuiger.
- Aangepaste onderwarmte dankzij de massieve bakplaten en een volledig homogene warmteoverdracht. (Vorming van heel mooie broodkorsten).
- Gemakkelijke en intuïtieve hantering van de oven. Hoge productieveiligheid en reproductiecapaciteit van uw kwaliteitsnormen.
- De HEIN ELECTRO kan aan drie kanten worden ingebouwd.

KERAMISCHE ELEKTRISCHE WEERSTANDEN



De keramische elektrische weerstanden geven een zachte stralingswarmte voor 100%, gelijkmatig en waarborgt een krokante korst en een smaakvolle kruim.

De producten blijven langer "vers".

De warmte die door de keramische weerstanden wordt verspreid, is veel minder agressief dan de warmte die door ronde metalen weerstanden wordt geproduceerd.





HEIN ELECTRO



Voorbeeld van een installatie op maat:
4 x HEIN ELECTRO van 6 verdiepen
met automatisch inschiet en uitoven
systeem HEIN SPIDER.



CONSTRUCTIE

De dampdichte bakruimtes in roestvrij staal zijn gelast met continue inbranding (geen puntlassen) en hebben een lange levensduur.

De warmte gaat niet van de ene naar de andere kamer dankzij een zeer efficiënte thermische isolatie.

Elke bakruimte is uitgerust met een overdrukklep die geen enkel onderhoud vereist en die een buitensporige drukopbouw tijdens het stomen voorkomt.

De kwaliteit van het gebruikte materiaal evenals de verzorgde afwerking stijgen ver uit boven de gebruikelijke normen in de sector.

De voorkant, de deuren en de buitenpanelen zijn volledig in roestvrij staal van de beste kwaliteit.

De gepatenteerde deuren zijn voorzien van een eenvoudig maar ingenieus kantelmechanisme zonder scharnieren die in de wand van de oven wegzinken. Op deze manier dringt het vocht bij slijtage niet in de thermische isolatie van de oven. Dit verlengt de levensduur aanzienlijk.

De deuren kunnen op aanvraag en zonder supplement met Securit®-ruiten worden geleverd.

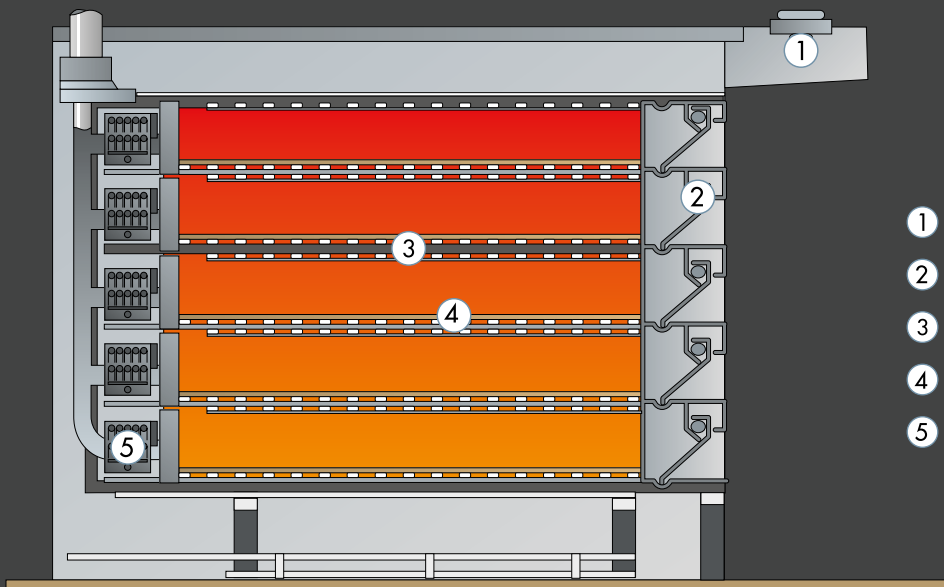
Gemakkelijke reiniging dankzij het ingenieus kantelmechanisme.

De grote wasemkap die een groot deel van de stoom afvoert, is eveneens in roestvrij staal uitgevoerd. Met de 2 snelheden afzuigventilator kunnen warmte en stoom onmiddellijk en doeltreffend worden afgezogen.



HANDIGE ACCESSOIRES

- Uitrijdbare ovenvloeren
- Halfautomatisch inschiet en uitoven systeem HEIN LIFTMASTER
- Volautomatisch inschiet en uitoven systeem HEIN SPIDER
- Narijkskasten en koelapparatuur van A tot Z HEIN TOPLUX
- Afzuigkap verlengd op maat
- Stoomcondensor
- Oventafel



- 1 Wasemkap in inox met afzuigventilator
- 2 Ovendeuren (gepatenteerd systeem)
- 3 Thermische isolatie tussen de verdiepen
- 4 Vuurvaste stenen vloeren, 22 mm dik
- 5 Superkrachtig stoomapparaat



Bedieningspaneel S2

HET STANDAARD BEDIENINGSPANEEL S1

De Het traditionele bedieningspaneel voor een elektrische etage oven. Met de grote digitale displays kunnen de aparte verdiepen gemakkelijk bediend worden en kunnen de ingevoerde en gemeten temperaturen en alle andere informatie makkelijk afgelezen worden.

De stoomtijd en de opening van de stoomsleutels kunnen manueel worden ingesteld.

Automatische supervisie van het bakken en de baktijd evenals uiteraard de temperatuur van de boven- en onderwarmte.

Vanzelfsprekende functies van het S1-bedieningspaneel omvatten ook het automatisch starten ('s nachts) en het naventileren van de afzuigventilator.

Na een (programmeerbare) duur van inactiviteit van een verdiep die op baktemperatuur is, laat het paneel de temperatuur van dit verdiep dalen tot een vooraf bepaalde temperatuur, waardoor u energie kan besparen.

BEDIENINGSPANEEL S2 (OPTIE)

Het S2-paneel is uitgebreider dan het S1-paneel. Het beschikt over de volgende aanvullende eigenschappen:

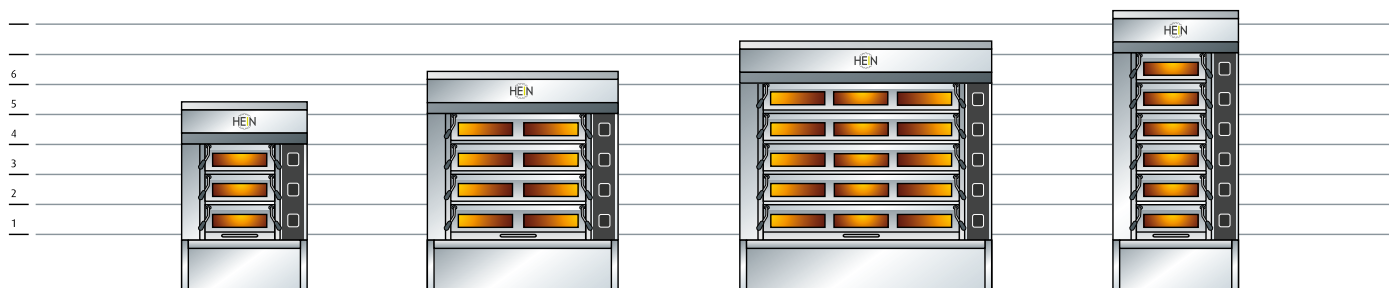
- Mogelijkheid om 99 bakprogramma's met 30 stappen per programma in te voeren. Manueel bakken is ook mogelijk.
- 2 automatische starturen (nacht/dag) per 24 uur en 7 dagen.
- Spaarmodus: na een tijdsduur die u vrij kan kiezen, daalt de temperatuur naar een vooraf in het bedieningspaneel ingestelde temperatuur. Na een tweede tijdsduur schakelt de oven volledig uit.
- Mogelijkheid om handmatig elk stoomapparaat individueel in- en uit te schakelen.
- Individueel en uitgesteld starten van de verschillende verwarmingsbronnen (vloer / koepeel / stoom) voor een beter energiebeheer door de pieken van elektriciteitsverbruik te vermijden.
- Master-Slave functie (om dezelfde bakprogramma's in de bediening van elke verdieping in te voeren).
- Andere technische opties zoals zacht starten, voorkeurscircuits, toezichttijd van de verwarming van het stoomapparaat, implementering van opties worden bij de ingebruikname ingesteld.

AFMETINGEN ET AANSLUITINGEN

BAKOPPERVLAKTE		AFMETINGEN OVEN		EE 3030 (3 verdiepen)		EE 4040 (4 verdiepen)		EE 5050 (5 verdiepen)	
Diepte (cm)	Breedte (cm)	Diepte (cm)	Breedte (cm)	kW	kW (vergrendeld)	kW	kW (vergrendeld)	kW	kW (vergrendeld)
160	60	2585	1180	24,9	17,7	32,8	23,2	40,8	28,8
160	82	2585	1400	28,8	21,6	38,0	28,4	47,3	35,3
160	120	2585	1780	45,6	31,2	60,4	41,2	75,3	51,3
160	160	2585	2180	55,9	37,8	74,2	50,0	92,5	62,3
160	180	2585	2380	63,1	45,1	83,8	59,8	104,5	74,5
200	60	3055	1180	32,4	23,1	42,9	30,4	53,4	37,8
200	82	3055	1400	37,0	26,2	49,0	34,6	61,0	43,0
200	120	3055	1780	56,1	38,1	74,4	50,4	92,8	62,8
200	160	3055	2180	73,9	50,5	98,2	67,0	122,5	83,5
200	180	3055	2380	79,4	56,0	105,2	74,0	131,0	92,0
240	60	3455	1180	36,1	25,3	47,8	33,4	59,5	41,5
240	82	3455	1400	41,5	30,7	55,0	40,6	68,5	50,5
240	120	3455	1780	66,7	45,3	88,6	60,0	110,5	74,8
240	160	3455	2180	80,7	57,3	107,2	76,0	133,8	94,8
240	180	3455	2380	96,8	68,2	128,4	90,2	160,0	112,3

De opgegeven elektrische aansluitingen zijn onderhevig aan wijzigingen die afhangen van de hoogte van de verdiepingen en wel of niet uitrijdbare vloeren.

BAKOPPERVLAKTE VAN 2,88 tot 25,92m²



De HEIN ELECTRO is leverbaar met 3, 4, 5 en 6 verdiepen en bakruimtes in verschillende groottes.

Vraag vrijblijvend een offerte in functie van uw specifieke behoeften.

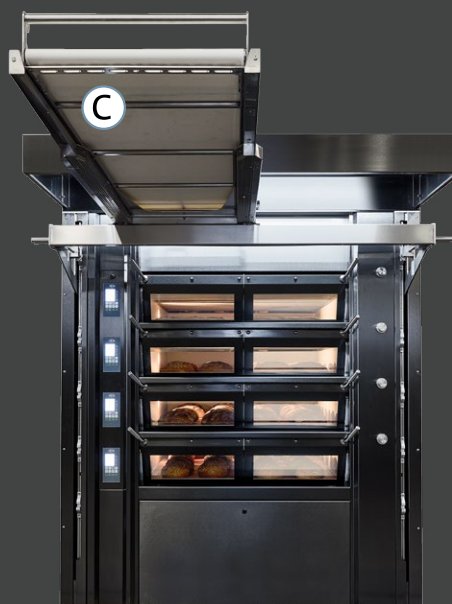
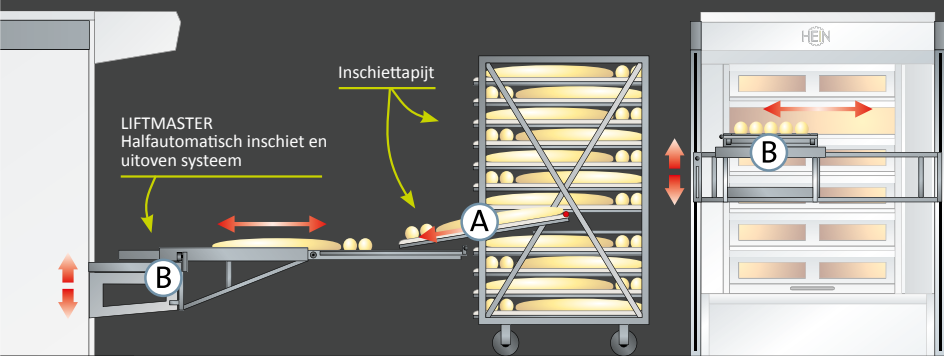
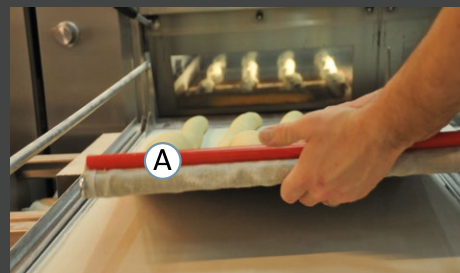
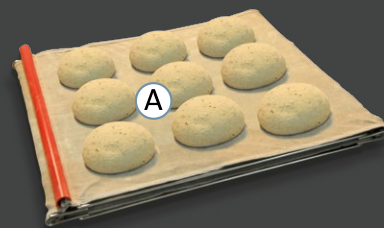
Een eenvoudig telefoontje volstaat (Tel: **(+352) 45 50 55 - 1**). Uw dichtstbijzijnde HEIN-partner maakt dan met plezier een offerte op maat voor u. Dit is de eerste stap naar een duurzaam partnerschap en een geoptimaliseerde productie zonder onaangename verrassingen.

OPTIE: DE NIEUWE HEIN LIFTMASTER

In- en uitschieten in een handomdraai met de nieuwe LIFTMASTER.

Dankzij de innoverende HEIN LIFTMASTER **B** dient u niet meer met grote inschiettapijten te werken. U legt de deegklompen van het inschiettapijt **A** van de kar op het tapijt van de HEIN LIFTMASTER. Vervolgens plaatst u de LIFTMASTER met een eenvoudige en moeiteloze beweging op de hoogte van de gewenste verdieping en schiet u uw producten in een handomdraai in.

Na het inschieten en uitovenen plaatst U de LIFTMASTER in zijn rustpositie zodat hij niet in de weg zit **C**.

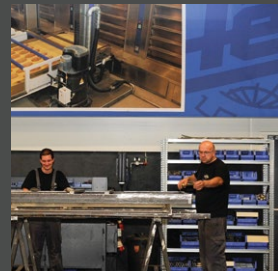
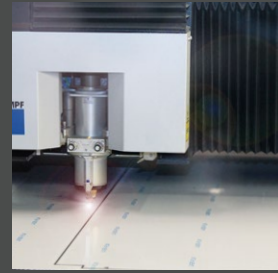


- Een vrije vloer voor de oven.
- Vrije toegang tot de verdieping in de hoogte en in de lengte.
- Ergonomisch en veilig werken, van aan de beide zijden.
- Gemakkelijk in- en uitovenen zonder de rug te belasten.
- Een esthetische constructie die in de oven is geïntegreerd.
- Een gemakkelijk onderhoud et reiniging.
- Compatibel met andere ovenmerken.



Hier wordt het hart van uw bakkerij geproduceerd.

In iedere oven die onze fabriek verlaat, steekt meer dan 130 jaar ervaring, de vakbekwaamheid van onze ingenieurs, de beste materialen en onderdelen, de modernste fabricagetechnieken tot in de kleinste details en de knowhow van uitermate gemotiveerde en geëngageerde medewerkers.



BAKOVENBOUW



UNIVERSAL



WOODSTONE



SHOPSTONE



ELECTRO



ECOSTONE2



STONEROLL



EUROLUX



BAKELUX2 & CONDILUX2

KOELTECHNIEK



TOPLUX



FLEXBAKER-UV
FLEXPATIS-UV
FLEXCHOCO-UV



MARYLINE



MODULUX

AUTOMATISERING



LIFTMASTER



SPIDER

INDUSTRIAL PLANTEN



INDUSTRY

www.hein.lu



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