

HEIN ELECTRO



Elektrisch beheizter Etagenbackofen



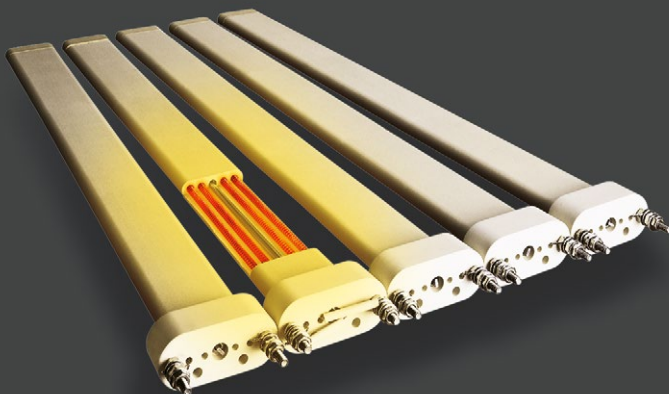
DE



DIE VORTEILE

- Ober- und Unterhitze sowie Schwadengabe der einzelnen Herde lassen sich getrennt regeln. Der Ofen bietet Ihnen hohe Flexibilität für verschiedene Produkte.
- Jeder Backraum verfügt über einen eigenen Hochleistungs-Schwadenapparat, der sich separat heizen lässt. (ermöglicht enorme Energieeinsparungen)
- Jede Etage ist mit einem separaten Schwadenschieber ausgestattet.
- Dank der massiven Ofenplatten und der sehr gleichmäßigen Hitzeübertragung entsteht eine ideale Grundhitze. (perfekte Kruste beim Brot)
- Bequemes und intuitives Bedienen des Ofens. Hohe Sicherheit in der Produktion und beste Voraussetzungen für die Einhaltung Ihrer Qualitätsstandards.
- Der HEIN ELECTRO lässt sich auf drei Seiten einbauen (Optional).

HEIZELEMENTE AUS KERAMIK



Die Heizelemente des HEIN ELECTRO erfüllen strengste Qualitätsnormen. Die elektrischen Widerstände sind mit Keramik der neuesten Generation ummantelt und sind im Hinblick auf Betriebssicherheit, Zuverlässigkeit und Effizienz einzigartig (sehr viel weniger aggressive Hitze als die handelsüblichen runden Metallwiderstände). Die weiche Strahlungswärme erlaubt ein konstant gleichmäßiges backen und garantiert eine knusprige Kruste mit weicher, schmackhafter Krume. Die Produkte bleiben länger wie „frisch gebacken“.





*Beispiel einer maßgeschneiderten Anlage:
4 HEIN ELECTRO-Etagenöfen mit je sechs
Etagen und dem vollautomatischen
Beschickungs- und Ausbacksystems
HEIN SPIDER.*



DIE KONSTRUKTION

Die dampfdichten Backräume sind vollständig durchgeschweißt (keine Punktschweißung) und haben eine extrem lange Lebensdauer.

Dank der hoch wirksamen Wärmedämmung dringt die Hitze nicht in die anderen Backräume.

Jeder Backraum ist mit einem wartungsfreien Überdruck-ventil ausgestattet, das einen übermäßigen Druckanstieg beim Schwaden verhindert.

Die Qualität der verwendeten Materialien und der Verarbeitung sind weitaus höher als in diesem Sektor üblich.

Front, Ofentüren und Vorbau sind komplett aus 2,5mm Edelstahl gefertigt. Sie werden auf Wunsch und ohne Aufpreis mit Securit®-Verglasung mit IR Beschichtung geliefert.

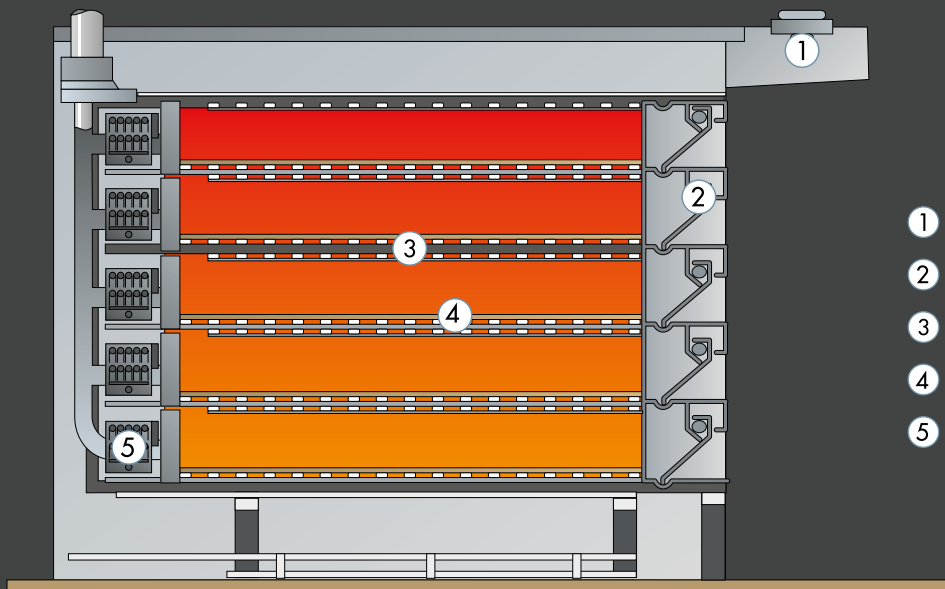
Durch den patentierten Kippmechanismus gibt es keine in der Ofenwand versenkten Scharniere, weshalb ein Eindringen der Feuchtigkeit in die Wärmedämmung des Ofens ausgeschlossen ist. Wärmeverlust über feuchte Wärmedämmung wird dadurch vermieden. Die Lebensdauer verlängert sich daher beträchtlich. Zusätzlich erleichtert diese Konstruktion die Reinigung erheblich.

Die große Dunstabzugshaube ist ebenfalls aus Edelstahl gefertigt. Der Absaugventilator mit zwei verschiedenen Saugstufen ermöglicht einen sofortigen Abzug des Dampfes und der Hitze.



NÜTZLICHES ZUBEHÖR

- Ausziehherde
- Halbautomatisches Beschickungs- und Ausbacksystem HEIN LIFTMASTER (siehe unten)
- Vollautomatisches Beschickungs- und Ausbacksystem HEIN SPIDER
- Gärtechnik und Kältetechnik von A bis Z - HEIN TOPLUX
- Verlängerte Dunstabzugshaube auf Maß
- Dampfkondensator
- Vorbautisch



- 1 Dunstabzugshaube
- 2 Ofentüren (patentierter Kippmechanismus)
- 3 Wärmedämmung zwischen den Etagen
- 4 22 mm starke, gegossene Thermosteinplatten
- 5 Überdimensionierter Schwadenapparat



commande S2



DIE STANDARDSTEUERUNG S1

Die typische Steuerung für einen elektrisch beheizten Etagenofen. Die groß dimensionierten digitalen Anzeigen ermöglichen eine praktische Handhabung der Etagen sowie das Lesen der Soll und IST Temperaturen sowie sämtlicher, von der Steuerung angezeigten, Daten.

Steuert die Schwadendauer und automatisches Öffnen und Schließen der Schwadenklappen (Zubehör).

Sie ermöglicht die automatische Überwachung und Steuerung des Backvorganges, der Backdauer sowie natürlich der Ober- und Unterhitze.

Der Nachtstart sowie die Hauben-Nachlaufzeit gehören zu den Basisfunktionen der S1 Steuerung.

Die S1 Steuerung hilft Ihnen Energie einzusparen: wird eine Etage während einem frei programmierbarem Zeitraum nicht genutzt (kein Backprogramm gestartet) lässt die Steuerung die Backtemperatur auf eine frei zu definierende Temperatur absinken.



DIE S2 STEUERUNG (OPTION)

Im Vergleich zur S1-Steuerung ist die S2-Steuerung komplexer und verfügt über folgende zusätzliche Eigenschaften:

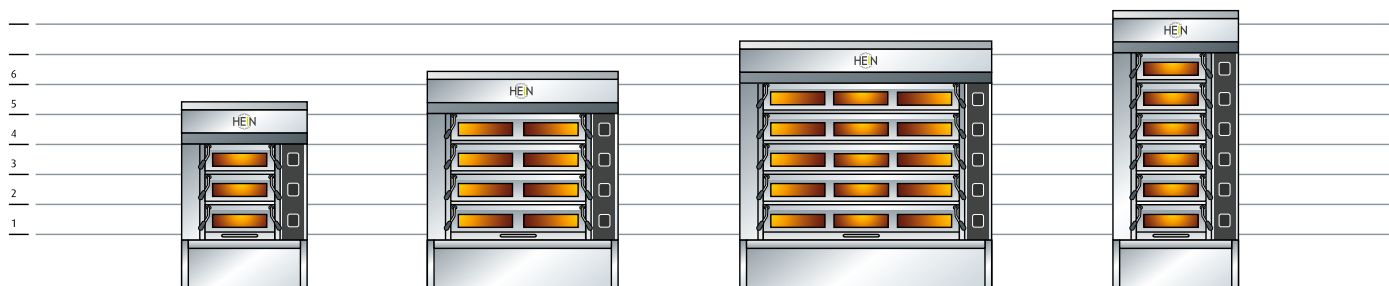
- Speicherplatz für 99 Backprogramme zu je 30 Backschritten sowie natürlich die Möglichkeit eines komplett manuellen Backens.
- Pro Etage je 2 frei programmierbare automatische Starts (Nacht- oder Tagesstart) auf 24 Stunden, 7 Tage die Woche
- ECO-Funktion: wird eine Etage über einen frei zu definierenden Zeitraum nicht genutzt (kein Backprogramm gestartet) lässt die S2 die Etagentemperatur auf eine, im Vorfeld definierte Temperatur, absinken, bevor die Etage dann nach Ablauf einer vorbestimmten Dauer, abgeschaltet wird.
- Möglichkeit jeden Schwadenapparat einzeln und individuell ein oder aus zu schalten.
- Zeitlich versetztes Zuschalten der verschiedenen Heizwiderstände um Verbrauchspitzen zu vermeiden
- Master-Slave Funktion welche das Abspeichern gleicher Backprogramme auf sämtlichen Steuerungen des Ofens ermöglicht.
- Zusätzliche technische Parameter wie Sanft-Anlauf, Prioritätsschaltungen, Zeitüberwachung des Beheizen der Schwadenapparate, Sekundengenauer Zeitablauf der verschiedenen Parameter, usw. werden bei der Inbetriebnahme parametrieren und abgespeichert.

MAßE UND ANSCHLUSSWERTE

BACKFLÄCHE		ABMESSUNGEN OFEN		EE 3030 (3 Etagen)		EE 4040 (4 Etagen)		EE 5050 (5 Etagen)	
Tiefe (cm)	Breite (cm)	Tiefe (cm)	Breite (cm)	kW	kW (verriegelt)	kW	kW (verriegelt)	kW	kW (verriegelt)
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

Die elektrischen Anschlußwerte variieren gemäß der Höhen der Etagen und ab mit oder ohne Ausziehtür.

BACKFLÄCHEN VON 2,88 à 25,92m²



Der HEIN ELECTRO ist mit drei, vier, fünf oder sechs Etagen und unterschiedlichen Backraumgrößen erhältlich. Auf Anfrage erstellen wir Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot, das auf Ihre speziellen Anforderungen abgestimmt ist.

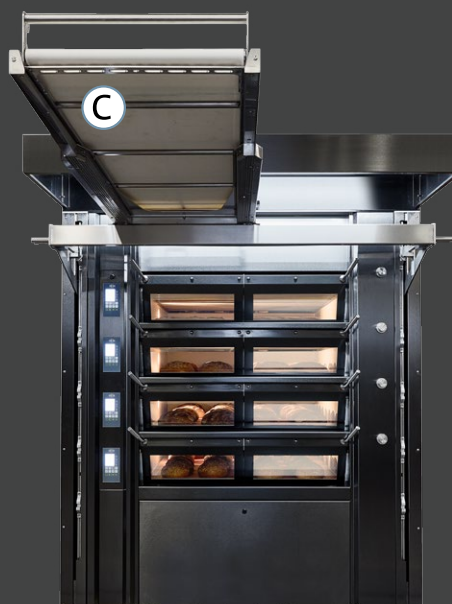
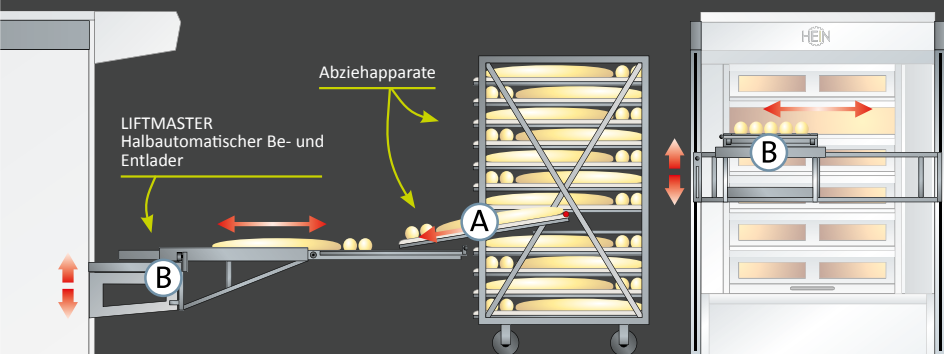
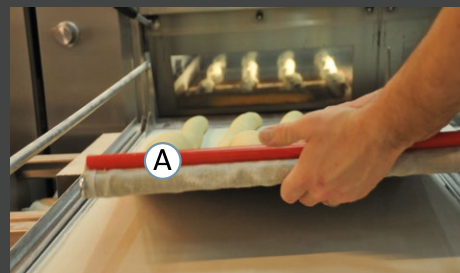
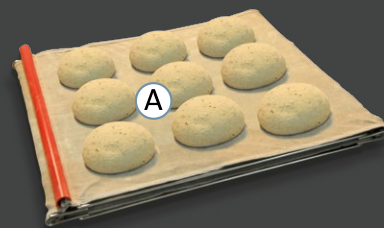
Ein Anruf genügt (Tél.: (+352) 45 50 55 -1) und Ihr nächstgelegener HEIN-Partner unterbreitet Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot. Ihre Kontaktaufnahme ist der erste Schritt hin zu einer dauerhaften Partnerschaft und zu einer optimierten Produktion, in der es keine bösen Überraschungen mehr gibt.

OPTION : DER NEUE HEIN LIFTMASTER (AM OFEN INTEGRIERTES BESCHICKUNGSSYSTEM)

Im Handumdrehen Einbacken und Ausbacken mit Hilfe vom manuellen Belader.

Dank des neu entwickelten HEIN LIFTMASTER **B** brauchen Sie sich nicht mehr mit grossen Abziehapparaten zu plagen. Legen Sie Ihre Teiglinge mithilfe des handlichen Abziehapparates **A** auf den LIFTMASTER ab. Heben Sie zum Beschicken den LIFTMASTER mit einem Handgriff zu zu dem gewünschten Herd und beschicken Sie. Genauso einfach backen Sie im Handumdrehen mit dem LIFTMASTER wieder aus.

Nach erfolgtem Einbacken, zwischen dem Backen oder nach erfolgter Arbeit garantiert Ihnen die Parkposition des LIFTMASTERS Kopffreiheit sowie freien Zugang zum Ofen **C**.

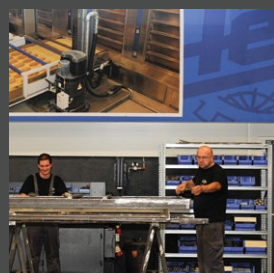
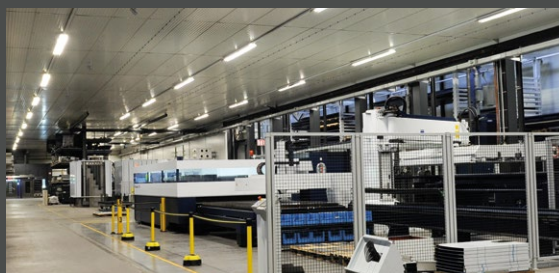
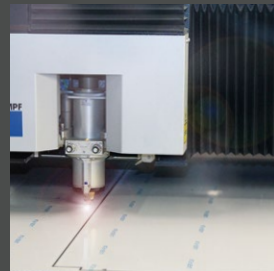


- Völlig freie Bodenfläche vor dem Ofen.
- Freier Zugang zu den Backräumen, sowohl in der Breite als auch in der Höhe.
- Sichere und einfache Bedienung von beiden Seiten.
- Rückenschonendes Ein- und Ausbacken.
- Ästhetische, im Ofen integrierte Konstruktion.
- Unkomplizierte Pflege und Wartung.
- Anpassbar an andere Ofentypen (auch von anderen Herstellern).



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
FLEXCHOCO-UV



MARYLINE



MODULUX

AUTOMATISIERUNG



LIFTMASTER



SPIDER

INDUSTRIEANLAGEN



INDUSTRIE

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