

HEIN MARYLINE



RIJSKAST, AUTOMATISCHE RIJSONDERBREKER
FLEXBAKER-UV, FLEXPATIS-UV EN FLEXCHOCOLAT-UV

Stekkerklare machines



BESCHRIJVING VAN HET MARYLINE-GAMMA

- Stekkerklaar apparaat (weinig of geen installatiekosten).
- Touchscreen bediening (6"), eenvoudig met nummers voor veelvuldig gebruik.
- Handleiding te lezen op het bedieningsscherm.
- In-en uitwendig in roestvrij staal.
- Alle binnenwanden worden beschermd door stootranden.
- Isolatie in hard polyurethaan, 60 mm. dik, zonder FCKW. De kwalitatief hoogstaande isolatie is ideaal voor apparaten die zowel in positieve als negatieve temperaturen moeten functioneren.
- Bodemplaat 2mm* dik roestvrij staal met regelbare elektrische verwarming**. De verwarmde vloer garandeert een perfect gelijke temperatuur in de ganse cel en voorkomt condensatie op de vloer.
- Gecoate verdamper.
- Automatische frequentieregelaar voor het automatisch regelen van de snelheid van de ventilatoren, dwz., bij intens gebruik van de cel is de snelheid van de ventilatoren 100% om zeer snel te kunnen invriezen. Bij normaal gebruik wordt de snelheid verminderd om verkorsting te voorkomen. Voor de ontdooiing hebben de ventilatoren 200 verschillende snelheden om een zeer gelijkmatig ontdooien van alle producten te bekomen.
- Intelligent luchtsnelheidsregelsysteem voor een laag energieverbruik van de compressor.
- PID regeling, gehuldigd met de IBA Trophy voor vernieuwingen. PID proportioneel integraal differentieel: Zeer preciese regeling van warmte, koude en luchtvochtigheid.
- Complete koelgroep.
- Optimale luchtcirculatie door verlaagd plafond en luchtgeleiding stoom door elektrolyse. Geen mechanische of elektrische onderdelen binnenin de stoomgenerator, wat een lange levensduur en makkelijk onderhoud verzekerd.
- Geen mechanische of elektrische onderdelen binnen in de stoomgenerator, dit garandeert een langere levensduur zonder storingen. Gemakkelijk te onderhouden.
- Stoomgenerator met automatische afloop.
- Magnetisch deurrubber (makkelijk te vervangen).
- Verstelbare poten voor kasten voor platen.
- Tot 25 geleider paren.
- Zonder ontdooiing van de verdamper.
- Bakruimte met LED binnenverlichting.

Options

- Flexbaker-UV – kan voorgebakken producten gedurende 3 weken bewaren.
- Glas in de deur.
- Beschikbaar in retro zwarte inox.
- Afstandsbediening.
- Standaard met 25 geleiderparen.



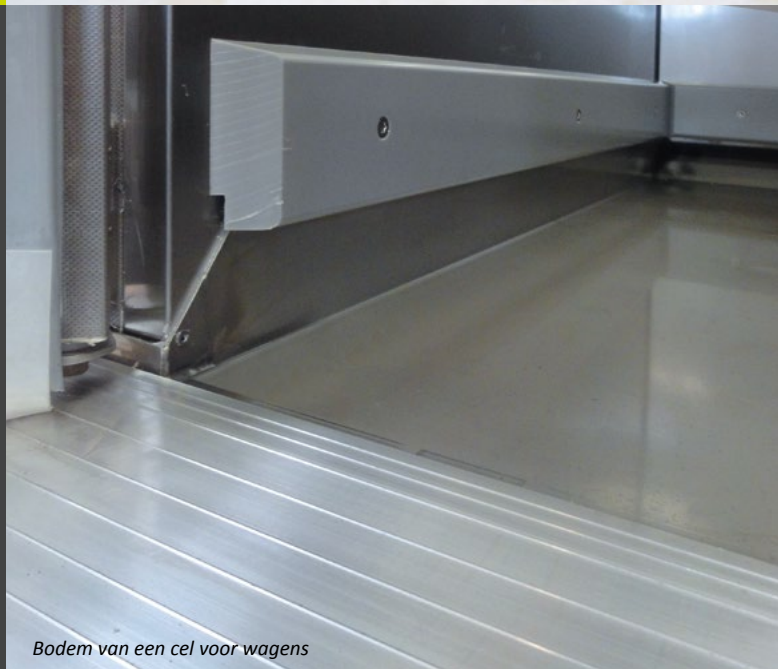
Uitzonderlijke bodemopbouw van de bodemplaat

Cel voor wagens: Bodem in roestvrij staal, 2mm dik* met elektrisch regelbare verwarming** (de verwarmde bodem zorgt voor een gelijke temperatuur in de ganse cel zonder condensatie op de vloer).

Kast voor platen: 60 mm dikke thermische platen. Verhoging naar het midden in de roestvrij stalen vloer.



Bodemplaat van een kast voor platen



Bodem van een cel voor wagens

*Standaard voor rijkast en automatische rijsonderbreker

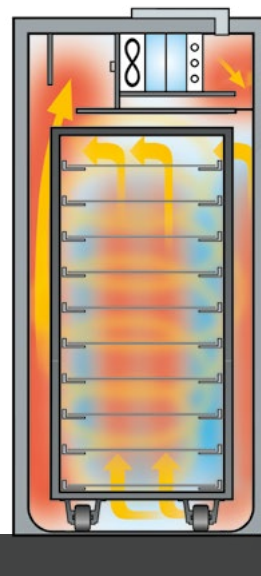
**Standaard voor automatische rijsonderbreker, optioneel voor rijkast

UW VOORDELEN MET DE BEWEZEN KOELTECHNOLOGIE EN DIGITALE BEDIENING VAN HEIN

- Optimale kwaliteit van de producten.
- Automatische regeling met frequentieregelaar vermindert de luchtstroom om een strikt noodzakelijk volume van de lucht te bekomen. Voorkomt het gewoonlijke kwaliteitsverlies bij het invriezen en bewaren van deegstukken.
- De puls besturing genereert een constante luchtstroom tijdens het ontdooien en het rijzen van de deegstukken.

Gemengde productie van deegstukken met een verschillend gewicht

- Ontdooicurves met rustpauzes die de egalisatie van de kerntemperatuur van de verschillende deegstukken mogelijk maakt (onafgezien van het gewicht: 60, 800 of 1200 g). Na iedere rustpauze is de temperatuur in de kern van de verschillende deegstukken geëgaliseerd voor de volgende stap van de ontdooiing.



Electro magnetische stoomgenerator

- De HEIN stoomgenerator werkt niet met elektrische weerstanden maar met elektroden die in contact staan met water. De stoomgenerator is gemaakt uit hittebestendig synthetisch materiaal in hetwelk 3 roestvrij stalen elektroden zitten, terwijl het water tussen de 3 elektroden vloeit brengt de elektrische stroom het water onmiddellijk aan de kook.
- Betrouwbaar systeem met lange levensduur.
- De hardheid van het water heeft weinig invloed op de werking van de stoomgenerator en heeft geen invloed op de lange levensduur van het systeem. Een waterontharder is bij dit systeem overbodig.



Stoomgenerator

Touchscreen 6" bediening

- Makkelijke bediening.
- De handleiding is geïntegreerd in de sturing.
- Opslag van foutmeldingen (tot 120 ingaven).
- Foutmeldingen.
- Eenvoudige instelling van temperatuur en restvochtigheid.
- Temperatuurregeling voor de bodemplaat (optioneel voor vriescellen en automatische rijsonderbrekers).
- USB stick aansluiting voor opslag belangrijke data.
- Eenvoudige regeling van de stoomgenerator.



MARYLINE VOOR**1 BAKWAGEN 80 X 60**

of

2 BAKWAGENS 40 X 60**RIJSKAST**

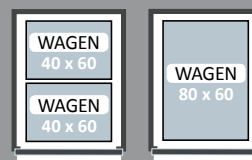
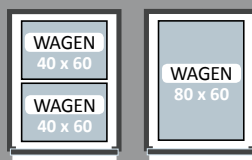
+20°C / +45°C

60% / 95% RF

**AUTOMATISCHE
RIJSONDERBREKER**

-18°C / +45°C

60% / 95% RF

**TYPE****R 118-87****FR 118-87**

Buitenafmetingen D x L x H (mm)	1180 x 870 x 2485	1180 x 870 x 2485
Binnenafmetingen D x L x H (mm)	1000 x 710 x 1950	1000 x 710 x 1950
Vrije breedte doorgang L x H (mm)	710 x 1950 mm	710 x 1950 mm
Maximumcapaciteit (kg)	80 kg	80 kg
Maximaal aantal bakwagens / maximum-afmetingen van de bakwagens (Aantal / mm)	2 x 420 x 660 mm	2 x 420 x 660 mm
Elektrische spanning (V / Hz)	3 x 400 V / 50 Hz	3 x 400 V / 50 Hz
Elektriciteitsverbruik (kW)	3,5 kW	4,5 kW
Koelvermogen (W)	-	980 W

TECHNISCHE GEGEVENS**MARYLINE VOOR****30 BAKPLATEN 80 X 60**

of

2 x 30 BAKPLATEN 40 X 60**RIJSKAST**

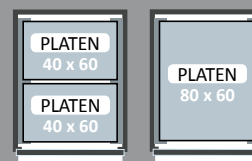
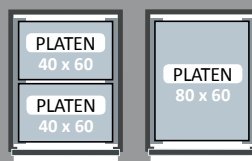
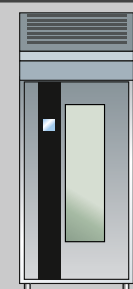
+20°C / +45°C

60% / 95% RF

**AUTOMATISCHE
RIJSONDERBREKER**

-18°C / +45°C

60% / 95% RF

**TYPE****R 103-81 T****FR 103-81 T**

Buitenafmetingen D x L x H (mm)	1030 x 810 x 2290 mm	1180 x 870 x 2485 mm
Binnenafmetingen D x L x H (mm)	880 x 650 x 1560 mm	1000 x 650 x 1950 mm
Vrije breedte doorgang L x H (mm)	650 x 1560 mm	650 x 1950 mm
Maximumcapaciteit (kg)	40 kg	80 kg
Maximaal aantal bakplaten / maximum-afmetingen van de bakplaten (Aantal / mm)	30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Of volgens behoeften	30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Of volgens behoeften
Elektrische spanning (V / Hz)	3 x 400 V / 50 Hz	3 x 400V / 50 Hz
Elektriciteitsverbruik (kW)	4,0 kW	4,0 kW
Koelvermogen (W)	-	980 W



FLEXBAKER-UV

+3°C / +15°C
60% / 95% RF



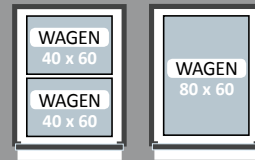
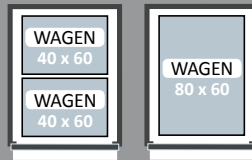
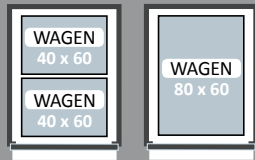
FLEXPATIS-UV

met ontvochtigingssysteem
+3°C / +20°C
50% / 80% RF



FLEXCHOCOLAT-UV

met ontvochtigingssysteem
+3°C / +20°C
50% / 80% RF



FB 118-87	FP 118-87	FC 118-87
1180 x 870 x 2485 mm	1180 x 870 x 2485 mm	1180 x 870 x 2485 mm
1000 x 710 x 1950 mm	1000 x 710 x 1950 mm	1000 x 710 x 1950 mm
710 x 1950 mm	710 x 1950 mm	710 x 1950 mm
80 kg	80 kg	80 kg
2 x 420 x 660 mm	2 x 420 x 660 mm	2 x 420 x 660 mm
3 x 400 V / 50 Hz	3 x 400 V / 50 Hz	3 x 400 V / 50 Hz
4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
1150 W	1350 W	1350 W

FLEXBAKER-UV

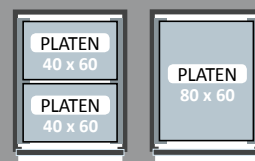
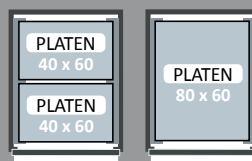
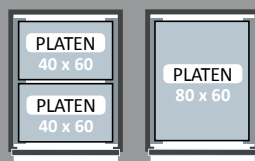
+3°C / +15°C
60% / 95% RF

FLEXPATIS-UV

met ontvochtigingssysteem
+3°C / +20°C
50% / 80% RF

FLEXCHOCOLAT-UV

met ontvochtigingssysteem
+3°C / +20°C
50% / 80% RF



FB 103-81 T	FP 103-81 T	FC 103-81 T
1180 x 870 x 2485 mm	1180 x 870 x 2485 mm	1180 x 870 x 2485 mm
1000 x 650 x 1950 mm	1000 x 650 x 1950 mm	1000 x 650 x 1950 mm
650 x 1950 mm	650 x 1950 mm	650 x 1950 mm
80 kg	80 kg	80 kg
30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Of volgens behoeften	30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Of volgens behoeften	30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Of volgens behoeften
3 x 400 V / 50 Hz	3 x 400 V / 50 Hz	3 x 400 V / 50 Hz
3,0 kW	3,0 kW	3,0 kW
1150 W	1350 W	1350 W

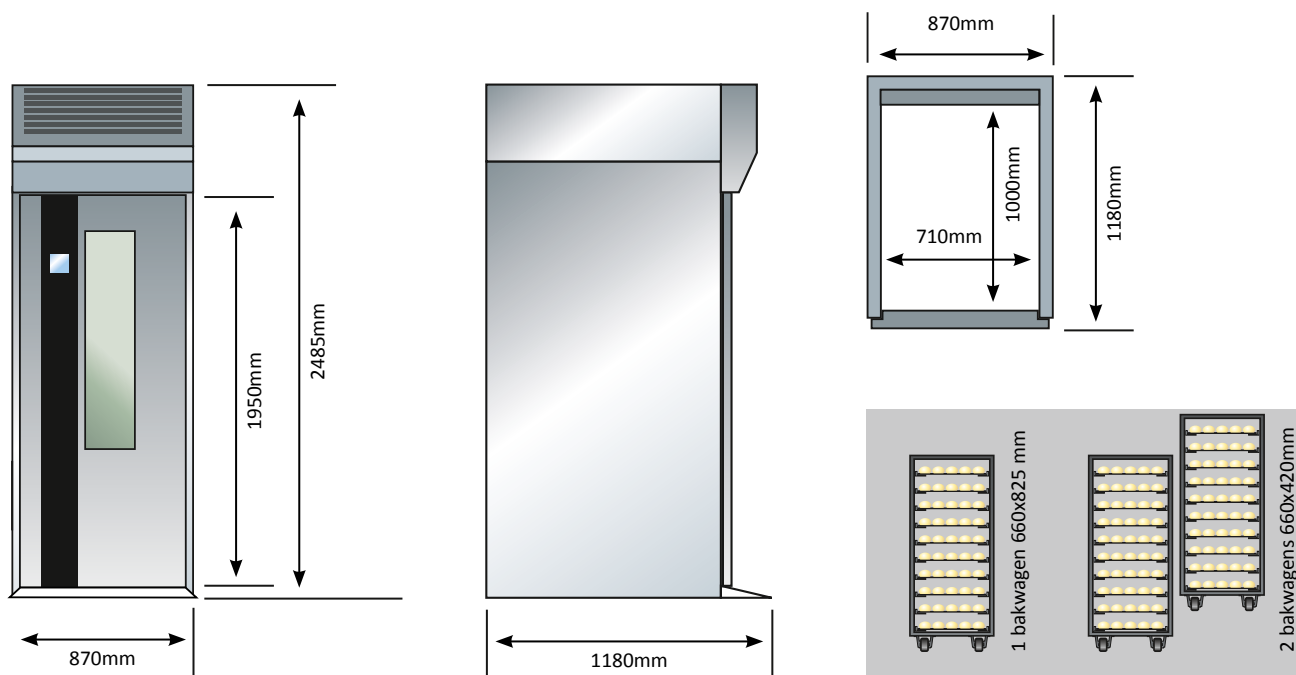
* Gebaseerd op een ruimte van 45 mm tussen de bakplaten

HET MARYLINE-GAMMA

MARYLINE VOOR BAKWAGENS (1 BAKWAGEN 80 X 60 OF 2 BAKWAGENS 40 X 60)

RIJSKAST : **R 118-87** | AUTOMATISCHE RIJSONDERBREKER : **FR 118-87**

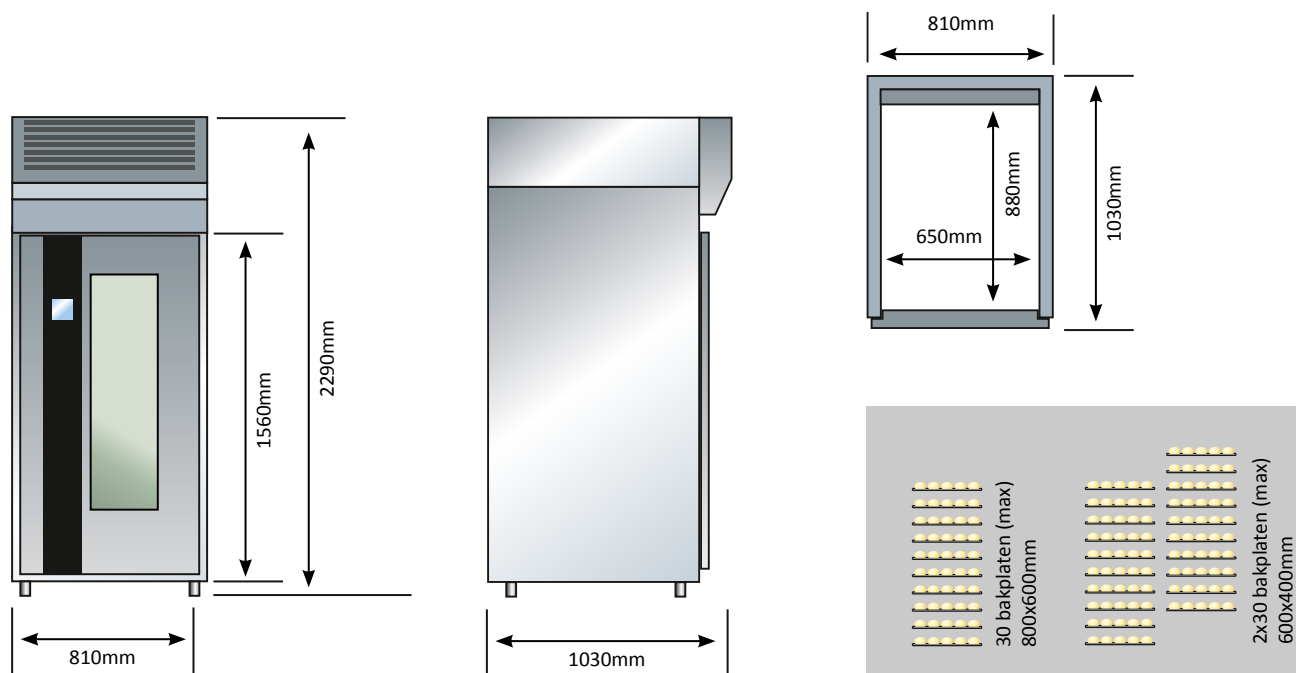
FLEXBAKER-UV : **FB 118-87** | FLEXPATIS-UV : **FP 118-87** | FLEXCHOCOLAT-UV : **FC 118-87**



MARYLINE VOOR BAKPLATEN (30 BAKPLATEN 80 X 60 OF 2 X 30 BAKPLATEN 40 X 60 OF VOLGENS BEHOEFTE)

RIJSKAST : **R 103-81 T** | AUTOMATISCHE RIJSONDERBREKER : **FR 103-81 T**

FLEXBAKER-UV : **FB 103-81 T** | FLEXPATIS-UV : **FP 103-81 T** | FLEXCHOCOLAT-UV : **FC 103-81 T**





Stoomgenerator



Alle binnenwanden / buitenwanden
en de deur in roestvrij staal



Bodem in roestvrij staal van 2mm dik

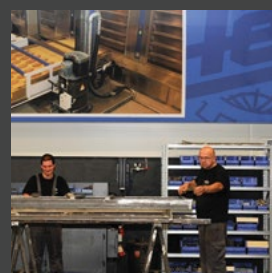
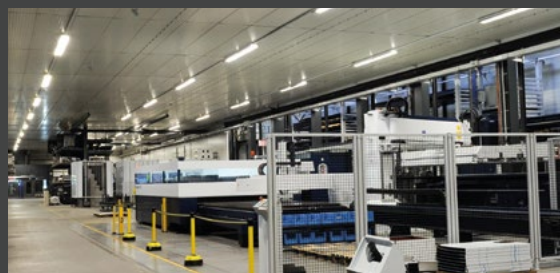
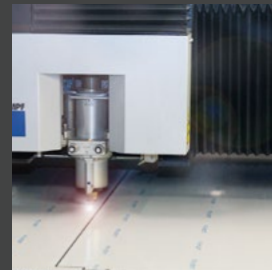


HEIN

**PERFECTIE
TOT IN DE KLEINSTE DETAILS**

Ovenbouw en Koeltechnologie, sinds 1882.

HEIN is een innoverend familiebedrijf gevestigd in Luxemburg dat sinds 1882 geavanceerde ovens bouwt en koeloplossingen ontwikkelt bestemd voor de veeleisende wereld van bakkers en banketbakkers. Elk product dat onze fabriek verlaat gaat gepaard met meer dan 130 jaar ervaring, de beste expertise, de meest betrouwbare materialen en onderdelen, de modernste productieprocessen, oog voor detail en de know-how van gemotiveerde en gepassioneerde medewerkers.



OVENBOUW



UNIVERSAL



WOODSTONE



SHOPSTONE



ELECTRO



ECOSTONE 2



STONEROLL 2



EUROLUX

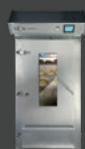


BAKELUX 2 & CONDILUX 2

KOELTECHNOLOGIE



TOPLUX



FLEXBAKER-UV
FLEXPATIS-UV
FLEXCHOCOLAT-UV



MARYLINE



MODULUX 2

AUTOMATISATIE



LIFTMASTER



SPIDER

INDUSTRIËLE INSTALLATIES



INDUSTRIE



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