

HEIN MARYLINE



ÉTUVE, POUSSE CONTRÔLÉE,
FLEXBAKER-UV, FLEXPATIS-UV ET FLEXCHOCOLAT-UV

Appareils prêts à brancher



DESCRIPTION DE LA GAMME MARYLINE

- Appareil prêt à brancher (frais d'installation minimale).
- Commande à écran tactile (6"), commande numérique facile et à utilisation intuitive.
- Mode d'emploi accessible par l'écran tactile.
- Exécution en acier inoxydable des parois intérieures et extérieures.
- Toutes les parois intérieures sont protégées par des rails de butée.
- Isolation en mousse de polyuréthane dure, d'une épaisseur de 60mm, sans FCKW. Cette mousse de haute performance est l'isolant thermique idéal pour des installations travaillant en températures positives et négatives.
- Sol en acier inoxydable d'une épaisseur de 2mm* avec chauffage électrique réglable** (le sol chauffé permet un climat régulier dans la cellule tout en évitant la formation d'eau de condensation).
- Évaporateur traité contre l'acidité.
- Régulation automatique des ventilateurs par variateur de fréquence, c'est-à-dire, lors de l'utilisation intensive de la chambre, la rotation des ventilateurs est réglée à 100% afin de permettre une congélation plus rapide. Lors de l'utilisation normale, la vitesse des ventilateurs est réduite afin d'éviter que les pâtons ne croutent. Pour décongeler des pâtons les ventilateurs varient avec 200 vitesses afin de permettre une décongélation régulière de tous les produits.
- Système intelligent de régulation de la vitesse de l'air permettant une consommation électrique réduite du compresseur.
- Régulation PID primée par la Trophée-IBA pour innovations. PID pour proportionnel, intégral et différentiel : Régulation extrêmement précise de l'alimentation en humidité, chaleur et froid.
- Groupe frigorifique complet.
- Circulation d'air optimisée par un faux-plafond et des déflecteurs d'air.
- Génération de vapeur par système électromagnétique confirmé. Pas de pièces mécaniques ou électriques à l'intérieur du générateur de vapeur, ce qui garantit une durée de vie ainsi qu'une sécurité de fonctionnement exemplaire. Facile d'entretien.
- Génération de vapeur avec vidange automatisé.
- Joint de porte magnétique (remplacement aisé).
- Piétement réglable pour les unités pour platines.
- Jusqu'à 25 rails de support.
- Sans dégivrage de l'évaporateur.
- Eclairage intérieur LED

Options

- Flexbaker-UV – permet de stocker les produits précuits jusqu'à 3 semaines.
- Porte vitrée.
- Appareil disponible en acier inoxydable de couleur noire.
- Surveillance à distance (TCPIP/Ethernet).
- Rails de support (standard avec 25 paires).



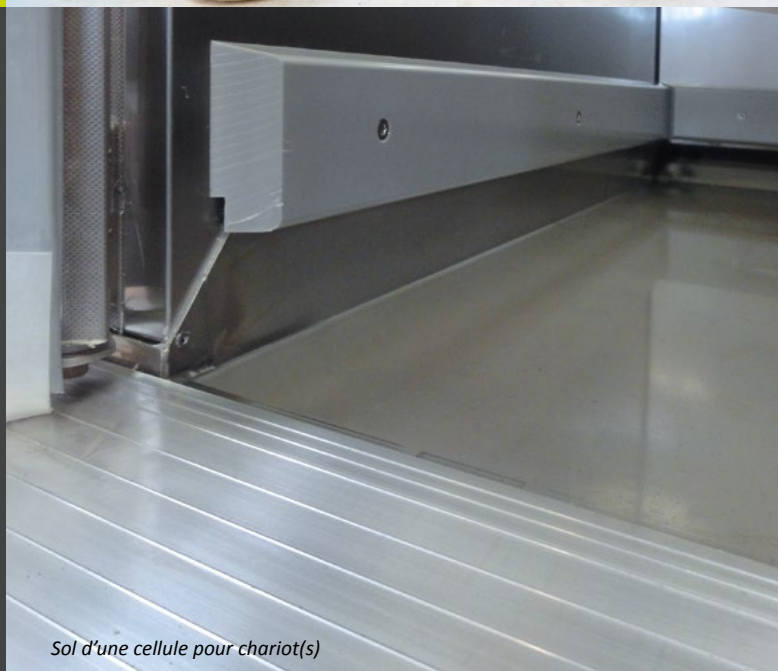
Construction exceptionnelle du sol

Cellule pour chariots: Sol en acier inoxydable d'une épaisseur de 2mm* avec chauffage électrique réglable** (le sol chauffé permet un climat régulier dans la cellule tout en évitant la formation d'eau de condensation).

Chambre pour platines: isolation thermique d'une épaisseur de 60mm. Sol avec remontée en acier inoxydable et pente intégrée vers le milieu du sol.



Sol d'une cellule pour platines



Sol d'une cellule pour chariot(s)

*Standard pour étuve et pousse contrôlée

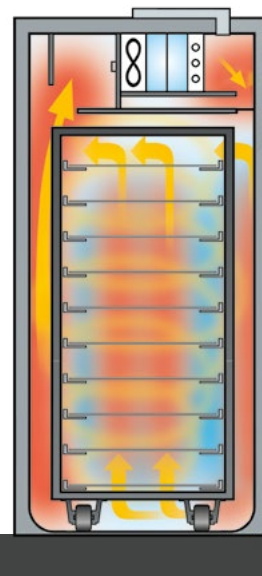
**Standard pour pousse contrôlée, optionnel pour étuve

VOS AVANTAGES AVEC LA TECHNOLOGIE ÉPROUVÉE DU FROID HEIN ET LA COMMANDE NUMÉRIQUE

- Qualité optimale des produits.
- Régulation automatique, par variateur de fréquence, du brassage de l'air pour un volume d'air effectivement nécessaire. Préviens la perte de qualité habituelle des pâtons lors de la surgélation et du stockage.
- La commande à pulsation génère un flux d'air régulier lors de la décongélation et de la pousse des pâtons garantissant une décongélation ainsi qu'une pousse régulière.

Production mélangée de pâtons de différentes tailles

- Courbes de décongélation avec phases de repos, permettant l'égalisation de la température dans tous les pâtons (n'importe le poids: 60, 800 ou 1200grs), de façon à ce que la température à cœur de tous les produits soit égalisée avant la prochaine étape de décongélation.



Générateur de vapeur avec électrodes

- Le générateur de vapeur HEIN ne fonctionne pas avec des résistances électriques mais avec des électrodes qui sont en contact avec l'eau. Le générateur de vapeur est produit en une matière synthétique résistant à la chaleur, dans lequel sont logées les 3 électrodes en acier inoxydable. En traversant l'eau entre les électrodes, le courant électrique porte l'eau à ébullition rapidement. C'est l'eau qui est chauffée et pas les électrodes.
- Système fiable et d'une longue durée de vie.
- La teneur en sels minéraux (dureté de l'eau) n'a que très peu d'influence sur le fonctionnement du générateur de vapeur et n'intervient pas sur la durée de vie du système. En conséquence une installation de déminéralisation partielle n'est pas obligatoire.

Générateur de vapeur

Commande à écran tactile 6"

- Conçue pour une utilisation aisée.
- Le mode d'emploi étant intégré dans la commande est accessible à tout moment.
- Messages de défauts et suppression des messages de défauts.
- Enregistrement des défauts dans le journal de bord (jusqu'à 120 entrées).
- Réglage simple et rapide de la température et du taux d'humidité.
- Réglage de la température du chauffage de sol (optionnel pour la cellule de congélation et la pousse contrôlée).
- Fiche clef USB pour les fonctions de surveillance.
- Réglage aisé du générateur de vapeur.



TSC2002

MARYLINE POUR**1 CHARIOT 80 X 60**

ou

2 CHARIOTS 40 X 60**ÉTUVE**

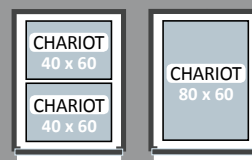
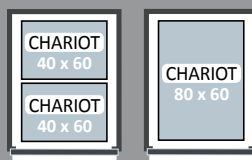
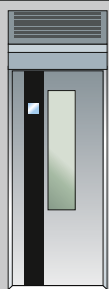
+20°C / +45°C

60% / 95% RF

POUSSE CONTRÔLÉE

-18°C / +45°C

60% / 95% RF

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

Mesures extérieures P x L x H (mm)	1180 x 870 x 2485	1180 x 870 x 2485
Mesures intérieures P x L x H (mm)	1000 x 710 x 1950	1000 x 710 x 1950
Passage libre porte L x H (mm)	710 x 1950 mm	710 x 1950 mm
Capacité maximale (kg)	80 kg	80 kg
Nombre maximal de chariots / dimensions maximales de chariots (Nbre. /mm)	2 x 420 x 660 mm	2 x 420 x 660 mm
Tension électrique (V / Hz)	3 x 400 V / 50 Hz	3 x 400 V / 50 Hz
Consommation électrique (kW)	3,5 kW	4,5 kW
Puissance frigorifique (W)	-	980 W

DONNÉES TECHNIQUES**MARYLINE POUR****30 PLATINES 80 X 60**

ou

2 x 30 PLATINES 40 X 60**ÉTUVE**

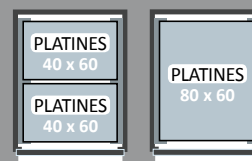
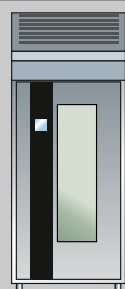
+20°C / +45°C

60% / 95% RF

POUSSE CONTRÔLÉE

-18°C / +45°C

60% / 95% RF

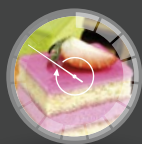
**TYPE****R 103-81 T****FR 103-81 T**

Mesures extérieures P x L x H (mm)	1030 x 810 x 2290 mm	1180 x 870 x 2485 mm
Mesures intérieures P x L x H (mm)	880 x 650 x 1560 mm	1000 x 650 x 1950 mm
Passage libre porte L x H (mm)	650 x 1560 mm	650 x 1950 mm
Capacité maximale (kg)	40 kg	80 kg
Nombre maximal de platines / dimensions maximales de platines (Nbre. /mm)	30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Ou suivant besoins	30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Ou suivant besoins
Tension électrique (V / Hz)	3 x 400 V / 50 Hz	3 x 400V / 50 Hz
Consommation électrique (kW)	4,0 kW	4,0 kW
Puissance frigorifique (W)	-	980 W



FLEXBAKER-UV

+3°C / +15°C
60% / 95% RF



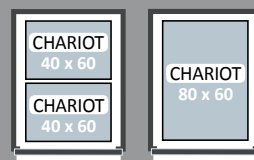
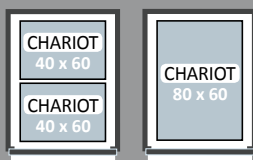
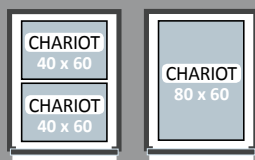
FLEXPATIS-UV

avec système de déshumidification
+3°C / +20°C
50% / 80% RF



FLEXCHOCOLAT-UV

avec système de déshumidification
+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

avec système de déshumidification
+3°C / +20°C
50% / 80% RF

FLEXCHOCOLAT-UV

avec système de déshumidification
+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 Ou suivant besoins	30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Ou suivant besoins	30* x 800 x 600 mm 60* x 600 x 400 mm Ou suivant besoins
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

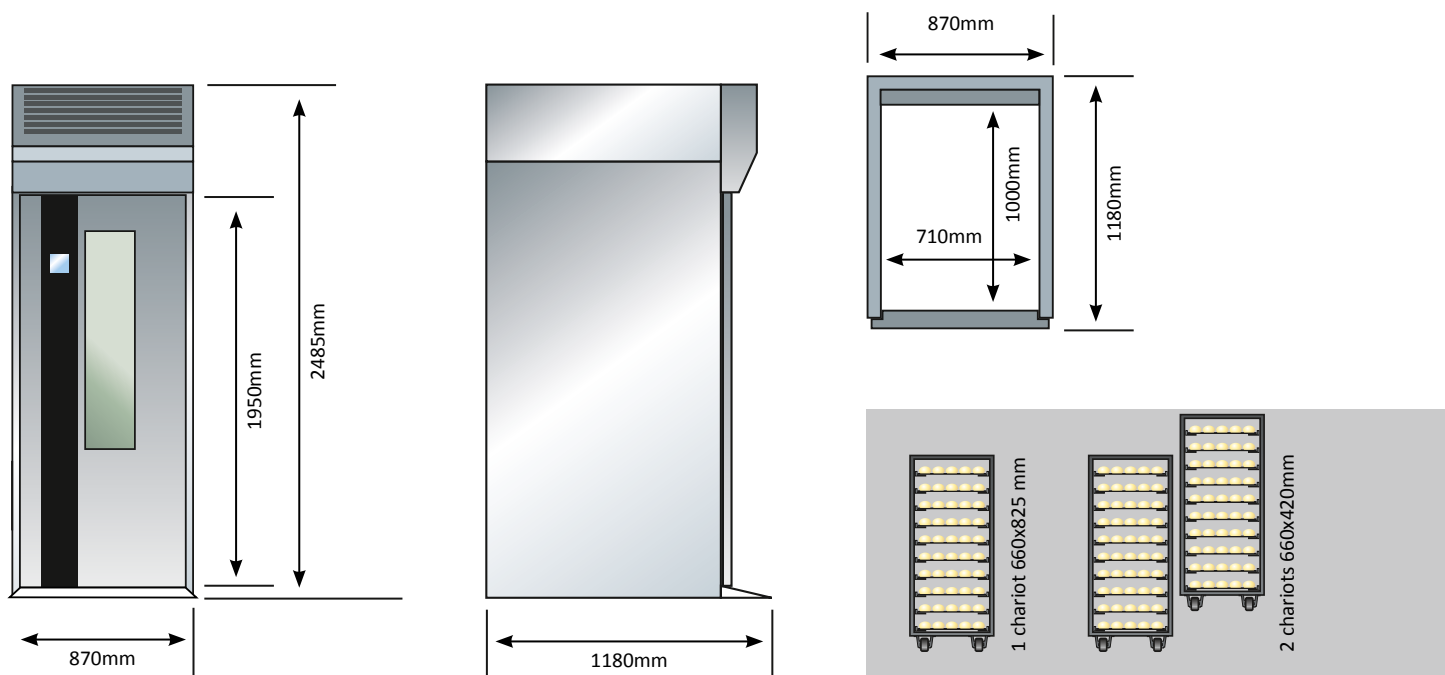
* Basé sur un espace de 45mm entre les platines

LA GAMME MARYLINE

MARYLINE POUR CHARIOTS (1 CHARIOT 80 X 60 OU 2 CHARIOTS 40 X 60)

ÉTUVE : **R 118-87** | POUSSE CONTRÔLÉE : **FR 118-87**

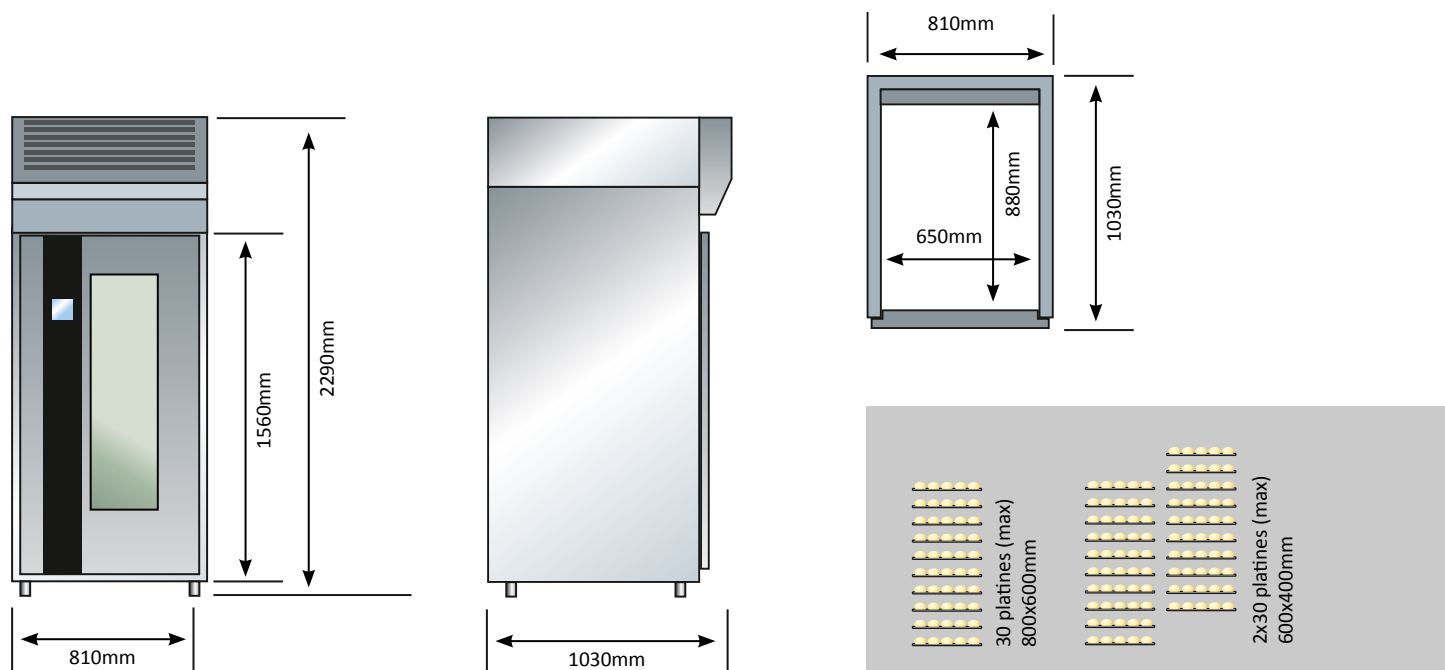
FLEXBAKER-UV : **FB 118-87** | FLEXPATIS-UV : **FP 118-87** | FLEXCHOCOLAT-UV : **FC 118-87**



MARYLINE POUR PLATINES (30 PLATINES 80 X 60 OU 2 x 30 PLATINES 40 X 60 OU SUIVANT BESOINS)

ÉTUVE : **R 103-81 T** | POUSSE CONTRÔLÉE : **FR 103-81 T**

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





Générateur de vapeur



Toutes les parois intérieures / extérieures
ainsi que la porte en acier inoxydable



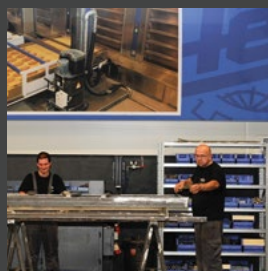
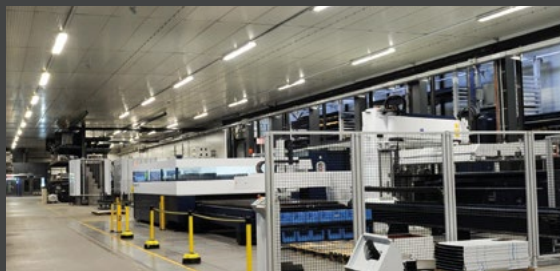
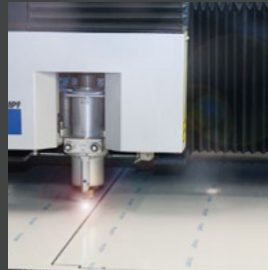
Sol en acier inoxydable de 2mm d'épaisseur



**PERFECTION JUSQU'AUX
MOINDRES DETAILS**

Fabrique de fours et technologies du froid, depuis 1882.

L'entreprise HEIN est une entreprise familiale innovatrice implantée au Luxembourg depuis 1882, qui développe et construit des fours haut de gamme et des solutions dans le domaine du froid pour des boulangers et pâtisseries exigeants. Chaque produit qui quitte notre usine porte en lui plus de 130 ans d'expérience, la meilleure technicité, les matériaux et composants les plus fiables, les procédures de fabrication les plus modernes, la passion du détail et le savoir-faire de collaborateurs motivés et passionnés.



CONSTRUCTION DE FOURS



UNIVERSAL



WOODSTONE



SHOPSTONE



ELECTRO



ECOSTONE 2



STONEROLL 2



EUROLUX



BAKELUX 2 & CONDILUX 2

TECHNOLOGIES DU FROID



TOPLUX



FLEXBAKER-UV
FLEXPATIS-UV
FLEXCHOCOLAT-UV



MARYLINE



MODULUX 2

AUTOMATISATION



LIFTMASTER



SPIDER

INSTALLATIONS INDUSTRIELLES



INDUSTRIE



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