

NEW CONDILUX & BAKELUX

Des fours électriques polyvalents



Excellence pour la boulangerie artisanale

QUALITÉ DE CUISSON SUPÉRIEURE, EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE, FAIBLE ENCOMBREMENT,
MOBILE ET POLYVALENT



CONDILUX – Excellence pour la boulangerie artisanale

Le CONDILUX combine une qualité de cuisson artisanale, une haute efficacité énergétique et une flexibilité maximale.

Ses principaux avantages :

ELÉMENTS DE CHAUFFE EN CÉRAMIQUE

- Résistances électriques enveloppées de céramique, assurant une diffusion uniforme et douce de la chaleur.
- Résultats de cuisson parfaitement équilibrés – pour des croûtes croustillantes et des mies riches en arômes.
- Excellente capacité de stockage et de restitution de la chaleur – même en cas de forte charge de production

SYSTÈME MODULAIRE FLEXIBLE

- Surfaces de cuisson de 0,24 à 7,2 m² – adaptables individuellement à vos besoins.

GÉNÉRATEUR DE VAPEUR HAUTE PERFORMANCE

- Vapeur abondante à chaque cycle de cuisson – pour un brillant et une croustillance incomparables.
- Générateur de vapeur indépendant pour une stabilité thermique optimale.

COMMANDE TACTILE

- Écran tactile 7 pouces avec gestion intelligente des besoins énergétiques.
- Interface personnalisable et réglage précis de tous les paramètres de cuisson.

ENTRETIEN FACILE & HYGIÈNE GARANTIE

- Nettoyage rapide et efficace..

PORTE « SOFT CLOSE »

- Portes du four à fermeture amortie pour une manipulation optimale.
- Fermeture douce et silencieuse – sans bruits dérangeants.

CHANGEMENT DES VITRES SANS OUTILS

- Démontage rapide et simple pour un nettoyage hygiénique.
- Maniement confortable – sans vis ni outils.



Tout juste sorti du four,
un régal pour les sens.

Hotte surdimensionnée avec extraction puissante des vapeurs

HEIN CONDILUX

Générateur de vapeur haute performance.

Résistances électriques gainées de céramique

Porte « SOFT CLOSE »
Changement des vitres sans outils.

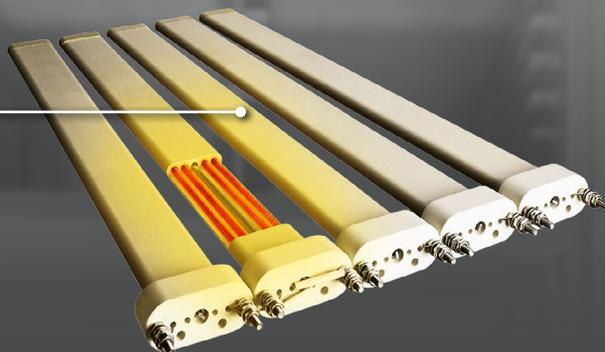
Soles en pierres de 15mm coulées à la main.

Commande intelligente via écran tactile

ESPACE DE RANGEMENT pour plaques ou unité de fermentation.

Reste mobile – pour une utilisation flexible.

Éléments chauffants nouvelle génération, enveloppés de céramique. Extrêmement durables.



BAKELUX – Puissance et polyvalence sur un espace minimal

Le BAKELUX est conçu pour une cuisson douce et homogène d'une large gamme de produits – du pain aux snacks.

Ses principaux avantages :

DOUBLE SYSTÈME DE VAPEUR

- Pour une cuisson individuelle - classique, à la vapeur ou pour les produits surgelés.

VENTILATION INTELLIGENTE

- Dix vitesses de ventilation avec inversion automatique du flux de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur.

SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE CLEAN-WASH

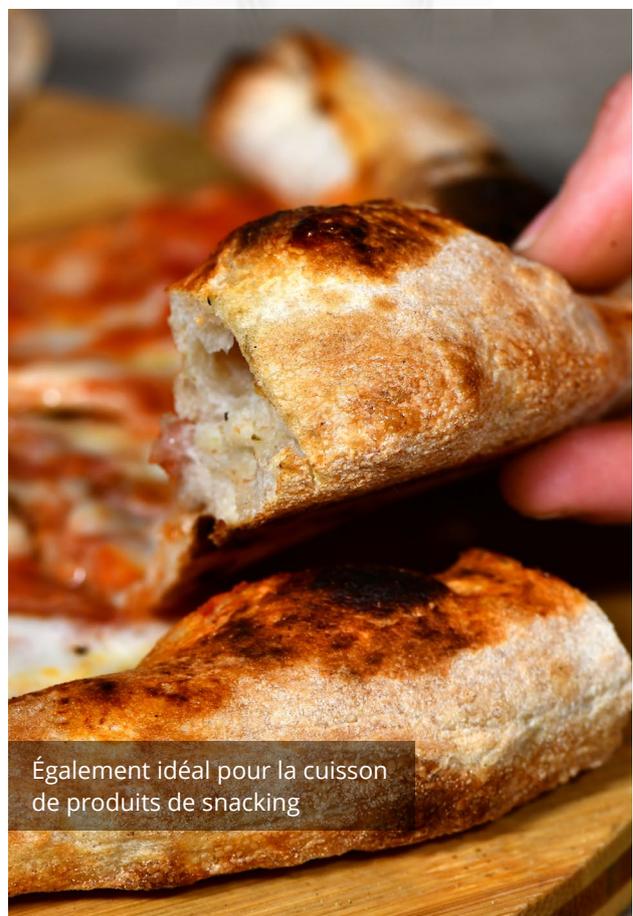
- Pour une propreté impeccable avec une consommation d'eau réduite.

COMMANDE A ÉCRAN TACTILE:

- Écran tactile 7 pouces combiné à un bouton rotatif multifonctions intuitif.

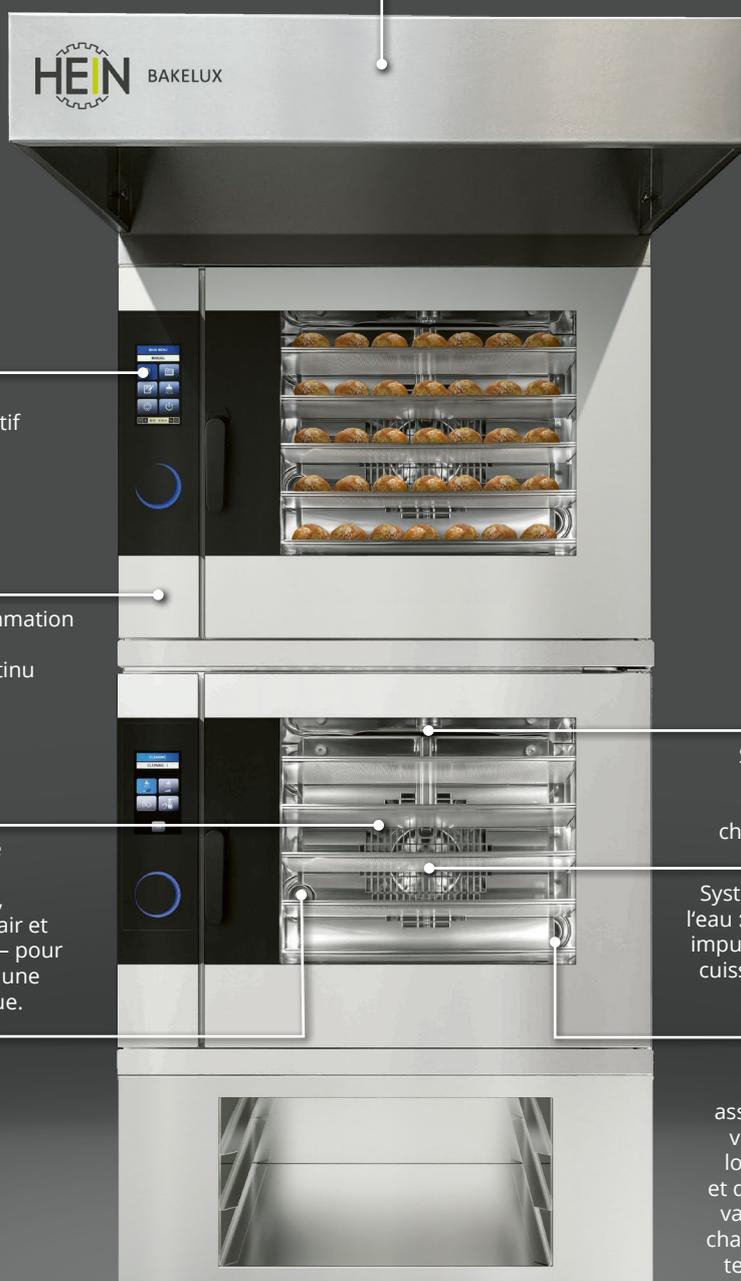


Pour une croûte parfaite et une brillance appétissante.



Également idéal pour la cuisson de produits de snacking

Hotte surdimensionnée avec extraction puissante des vapeurs



Écran tactile de 7 pouces combiné à un bouton rotatif multifonctionnel intuitif.

Chauffage à faible consommation énergétique. Puissance de chauffage réglable en continu pour des conditions de température constantes.

Commande intelligente de ventilation : Dix niveaux de convection, inversion rapide du flux d'air et fonction d'arrêt immédiat – pour une cuisson homogène et une haute efficacité énergétique.

REFRESH : Apport d'air frais régulé pour une croustillance optimale et une formation parfaite de la croûte.

Reste mobile – pour une utilisation flexible.

Système de refroidissement : refroidissement rapide de la chambre de cuisson pour un changement rapide de produit.

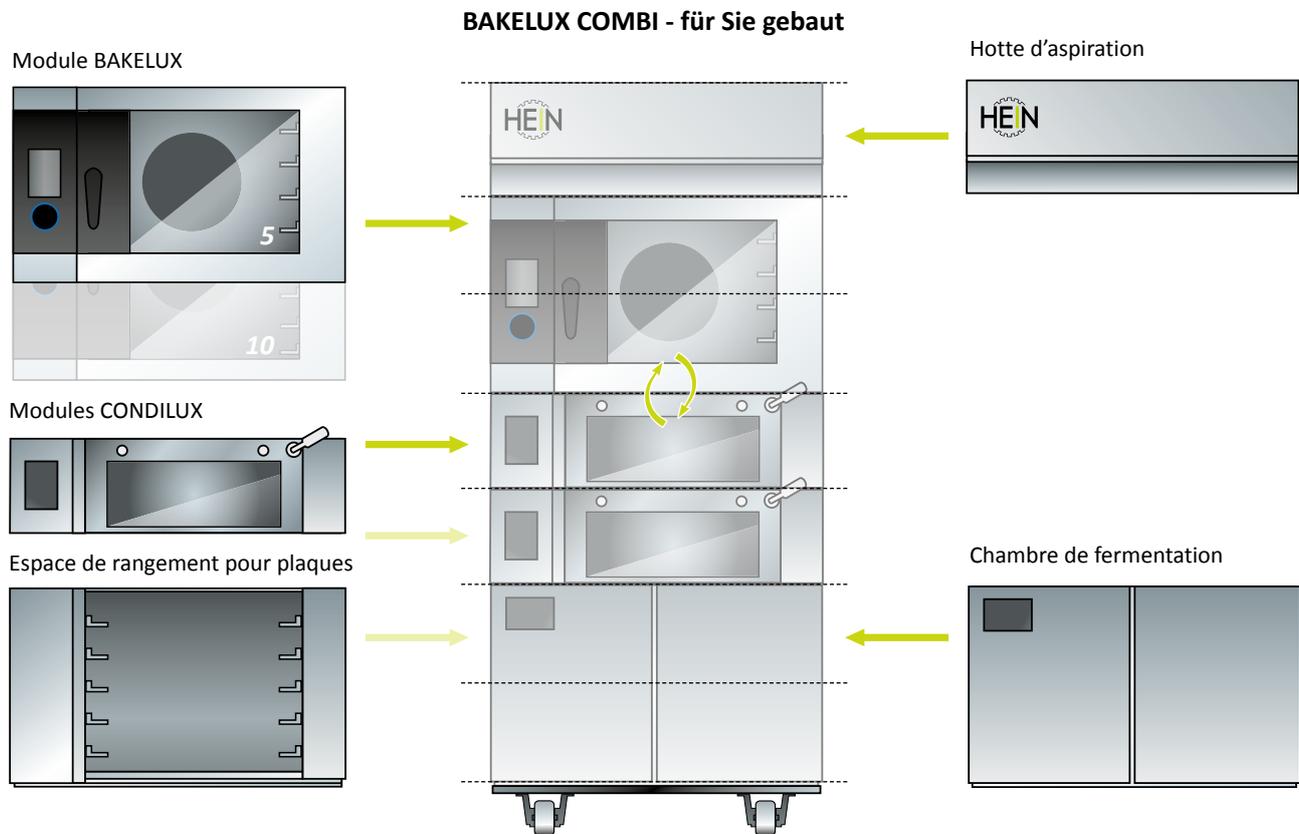
Système d'injection centrifuge de l'eau : Débit de vapeur continu par impulsions - pour des résultats de cuisson parfaits avec les produits surgelés.

Double système de vapeur : deux générateurs de vapeur assurent un dosage précis de la vapeur en fonction du produit lors de la cuisson, du rôtissage et de la cuisson à la vapeur. Une vapeur d'eau riche et humide à chaque cuisson - sans affecter la température de la chambre de cuisson.

CLEAN WASH: Autonettoyage à fond et rapide avec une faible consommation d'eau.



BAKELUX COMBI – La combinaison parfaite du four à air pulsé et du four à sole traditionnel



Le système modulaire ingénieux permet une multitude de configurations individuelles.

Le BAKELUX COMBI est entièrement personnalisable et peut être adapté exactement à vos exigences de capacité et à vos gammes de produits. Avec le BAKELUX COMBI, vous réunissez les avantages de deux technologies de chauffage en un seul concept de four : les chambres de cuisson BAKELUX peuvent être combinées avec un ou deux fours à étages CONDILUX.

Bien entendu, nous proposons également des accessoires adaptés au BAKELUX COMBI - notamment une hotte, un cadre intermédiaire, une armoire de fermentation et/ou un support pour plaques de cuisson.

La solution idéale pour tous ceux qui exigent un maximum de flexibilité, de qualité et de performance.



BAKELUX – Données techniques

BAKELUX	Unité	5	5+5	10
Nombre de chambres de cuisson		1	2	1
Nombre de plaques (400 × 600 mm)		5	10	10
Espacement entre les niveaux	mm	90	90	85
Dimensions des niveaux (L × P)	mm	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Surface totale de cuisson maximale	m ²	1,2	2,4	2,4
Dimensions extérieures				
	Unité			
• Largeur	mm	980	980	980
• Profondeur	mm	840	840	840
• Hauteur	mm	750	1500	1050
• Poids	kg	126	252	187
Hauteur d'une hotte	mm	245	245	245
Hauteur de la hotte avec condenseur	mm	350	350	350
Puissance électrique	kW	12	24	20,2

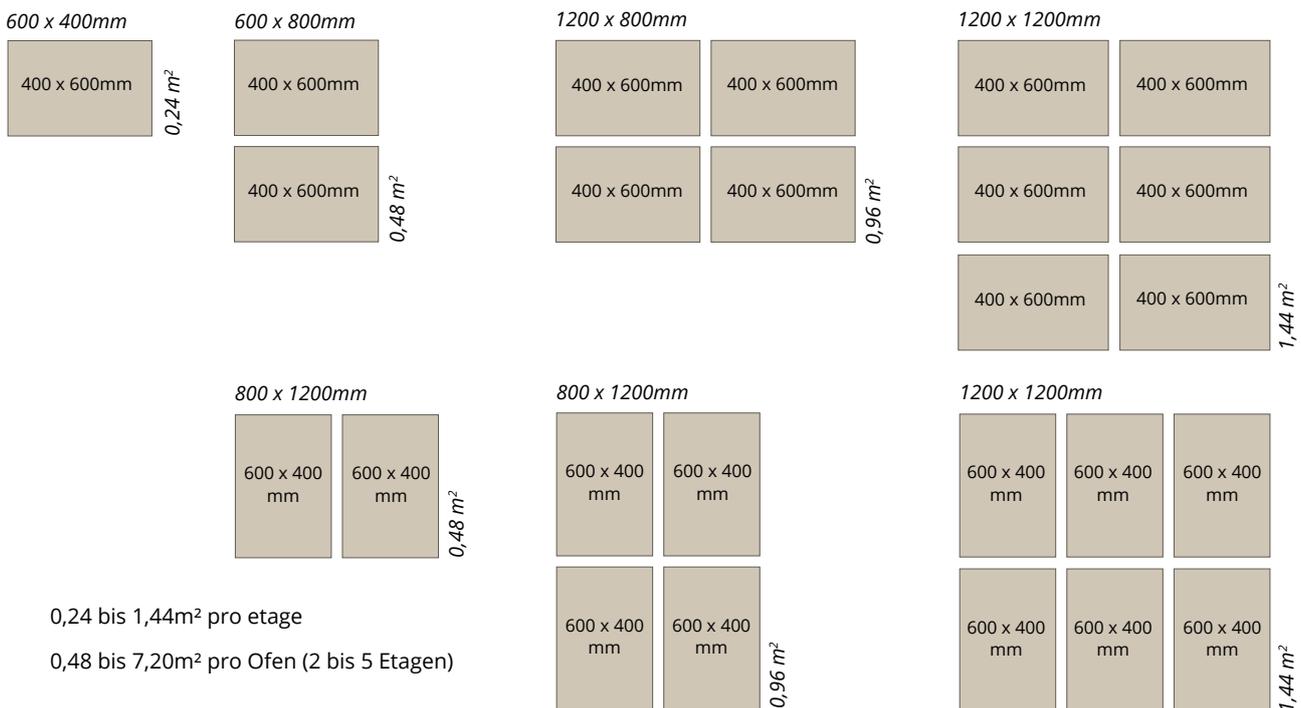
BAKELUX CHAMBRE DE FERMENTATION	Unité			
Nombre de plaques (400 × 600 mm)		10	16	20
Espacement entre les plaques	mm	70	70	70
• Largeur	mm	980	980	980
• Profondeur	mm	840	840	840
• Hauteur	mm	590	800	940
Poids	kg	90	105	115
Puissance électrique	kW	2,5	2,5	2,5



CONDILUX – Données techniques

CONDILUX	Unité	Dimensions intérieures (B × T)																		
		600 x 400			600 x 800			800 x 600			800 x 1200			1200 x 800			1200 x 1200			
Chambre individuelle	mm	160	165	200	250	165	200	250	165	200	250	165	200	250	165	200	250	165	200	250
Nombre d'étages de cuisson		1 bis 5			1 bis 5			1 bis 5			1 bis 5			1 bis 5			1 bis 5			
Nombre de plaques par étage																				
400 x 600 mm		1	2			2			4			4			6					
580 x 780 mm		/	1			1			2			2			2					
600 x 800 mm		/	1			1			2			2			2					
Surface de cuisson par étage	m ²	0,24	0,48			0,48			0,96			0,96			1,44					
Surface totale pour 5 étages	m ²	1,2	2,4			2,4			4,8			4,8			7,2					
Dimensions extérieures		Unité																		
• Largeur	mm	980	1180			980			1560			1180			1560					
• Profondeur	mm	750	1150			1350			1350			1750			1750					
• Hauteur	mm	298	285	320	360	285	320	360	285	320	360	285	320	360	285	320	360	285	320	360
Poids	kg	85	155	160	165	155	160	165	170	175	180	170	175	180	205	210	215			
Hauteur d'une hotte	mm	195	195			195			195			195			195					
Hauteur de la hotte avec condenseur	mm	250	250			250			250			250			250					
Puissance électrique du four	kW	4,8	5			4,6			8,4			8,4			9,8					

Dispositions possibles des surfaces de cuisson par étage de cuisson (600 × 400 mm)



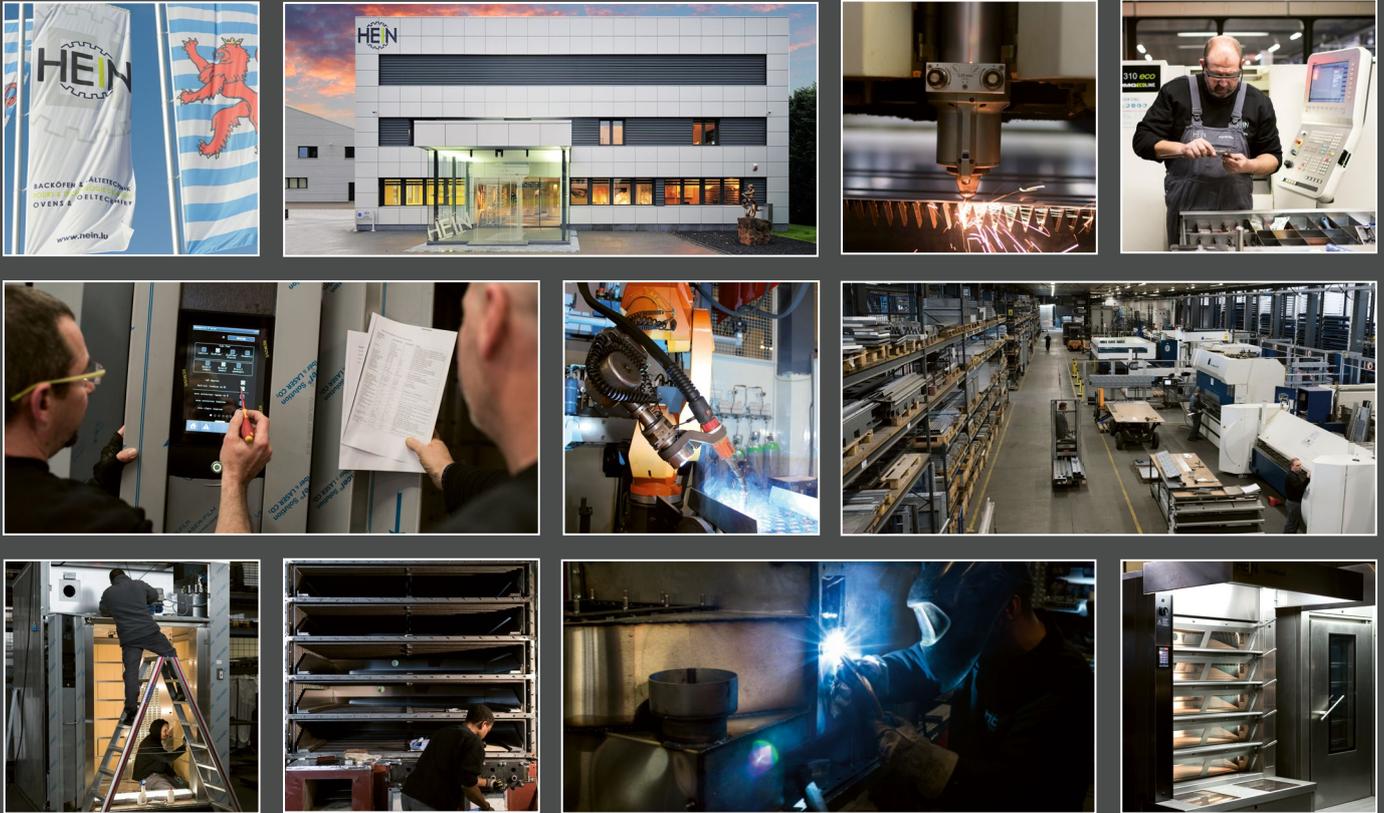


FOURS HEIN

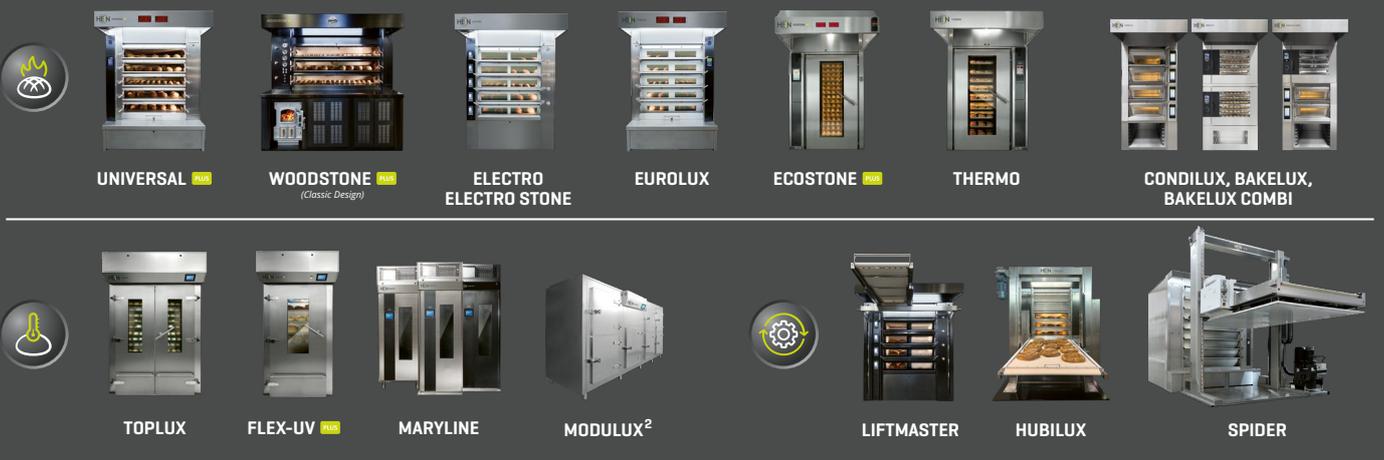
Conçu pour la cuisson traditionnelle. Construit pour l'avenir.

Construction de fours et technologies du froid

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 manufacture porte en lui plus de 140 ans d'expérience, la meilleure technicité, les matériaux et composants les plus fiables, les procédures de fabrications les plus modernes, la passion du détail et le savoir-faire de collaborateurs motivés et passionnés.



Aperçu de notre gamme de produits



Redefining excellence. Since 1882.



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

