

NEW CONDILUX & BAKELUX

Elektrisch beheizte Alleskönner



Exzellenz für handwerkliches Backen

HÖCHSTE BACKQUALITÄT, ENERGIEEFFIZIENT, PLATZSPAREND, MOBIL UND VIELSEITIG EINSETZBAR



DE

CONDILUX – Exzellenz für handwerkliches Backen

Der CONDILUX vereint handwerkliche Backqualität, Energieeffizienz und maximale Flexibilität.

Seine wichtigsten Vorteile:

KERAMIK-HEIZELEMENT

- Mit Keramik ummantelte Heizelemente sorgen für eine gleichmäßige und schonende Wärmeverteilung.
- Perfekt ausbalancierte Backergebnisse – für knusprige Krusten und aromatische Krume.
- Optimale Wärmespeicherung und -abgabe – auch bei hoher Produktionsauslastung.

FLEXIBLES MODULARES SYSTEM

- Backflächen von 0,24 bis 7,2 m² – individuell anpassbar an Ihre Anforderungen.

HOCHLEISTUNGS-SCHWADENGENERATOR

- Satter Schwaden bei jedem Backzyklus – für unvergleichlichen Glanz und Knusprigkeit.
- Unabhängiger Schwadenapparat für optimale thermische Stabilität.

TOUCH-STEUERUNG

- 7-Zoll-Touchscreen mit intelligenter Energiesteuerung.
- Benutzerdefinierbare Oberfläche und präzise Anpassung aller Backparameter.

EINFACHE WARTUNG & GARANTIERTE HYGIENE

- Schnelle und effiziente Reinigung.

SOFT CLOSE TÜR

- Gedämpfte Ofentüren für ein optimiertes Handling.
- Sanftes und geräuschloses Schließen – ohne störende Nebengeräusche.

WERKZEUGLOSER GLASTAUSCH

- Schnelles und einfaches Entfernen für hygienische Reinigung.
- Komfortable Handhabung – ganz ohne lästiges Schrauben.



Überdimensionierte Haube mit kraftvollem Dunstabzug

HEIN CONDILUX

Hochleistungs-
Schwadengenerator.

Mit Keramik
ummantelte
Heizelemente.

SOFT CLOSE-TÜR
Werkzeugloser
Glastausch.

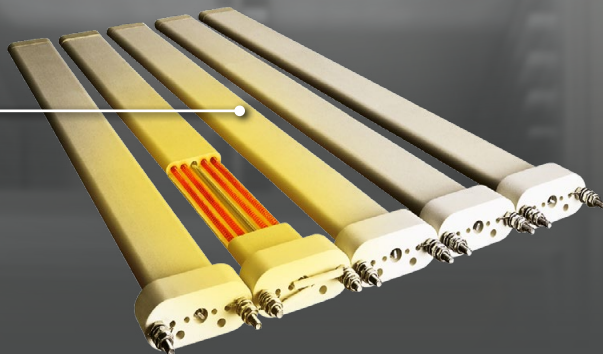
15mm
Handgegossene
Steinherdplatten.

Intelligente
Touchscreen-
Steuerung.

STAU-RAUM für Bleche
oder Gärschrank-
Einheit.

Bleibt mobil – für flexiblen Einsatz.

Extrem langlebige, mit
Keramik ummantelte
Heizelemente der neuesten
Generation.



BAKELUX – Leistung und Vielseitigkeit auf kleinstem Raum

Der BAKELUX ist ein Umluftofen, entwickelt für die schonende und gleichmäßige Zubereitung eines breiten Produktspektrums – von Brot bis Snacks.

Seine wichtigsten Vorteile:

DOPPELTES SCHWADENSYSTEM

- Für individuelles Backen – klassisch, mit Dampf oder für Tiefkühlprodukte.

INTELLIGENTE BELÜFTUNG

- Zehn Lüfterstufen mit automatischer Luftumkehr für gleichmäßige Hitzeverteilung.

AUTOMATISCHES CLEAN-WASH-SYSTEM

- Für makellose Sauberkeit bei gleichzeitig reduziertem Wasserverbrauch.

TOUCH-STEUERUNG:

- 7-Zoll-Touchscreen in Kombination mit einem intuitiven Multifunktions-Drehknopf.

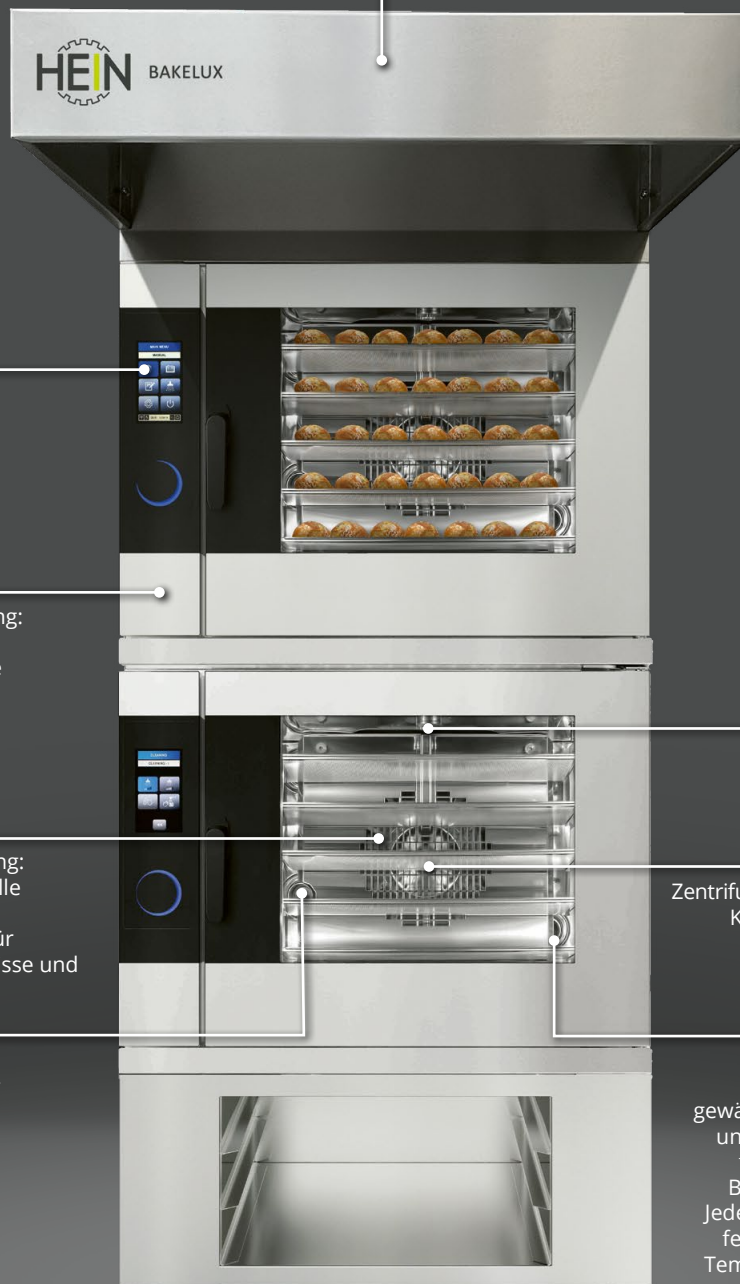


Für perfekte Kruste und appetitlichen Glanz



Auch ideal für das Backen von Snackprodukten

Überdimensionierte Haube mit kraftvollem Dunstabzug



7-Zoll-Touchscreen in Kombination mit einem intuitiven Multifunktions-Drehknopf.

Energieeffiziente Beheizung: Stufenlos regelbare Heizleistung für konstante Temperaturbedingungen.

Intelligente Lüftersteuerung: Zehn Umluftstufen, schnelle Richtungsumkehr und Schnellstopp-Funktion – für gleichmäßige Backergebnisse und hohe Energieeffizienz.

REFRESH:
Geregelte Frischluftzufuhr für optimale Rösche und Krustenbildung

Bleibt mobil – für flexiblen Einsatz.

Kühlsystem:
Schnelles Abkühlen des Innenraums für zügige Produktwechsel.

Zentrifugales Wassereinspritzsystem:
Kontinuierliche Dampfabgabe in Impulsen – für perfekte Backergebnisse bei Tiefkühlprodukten.

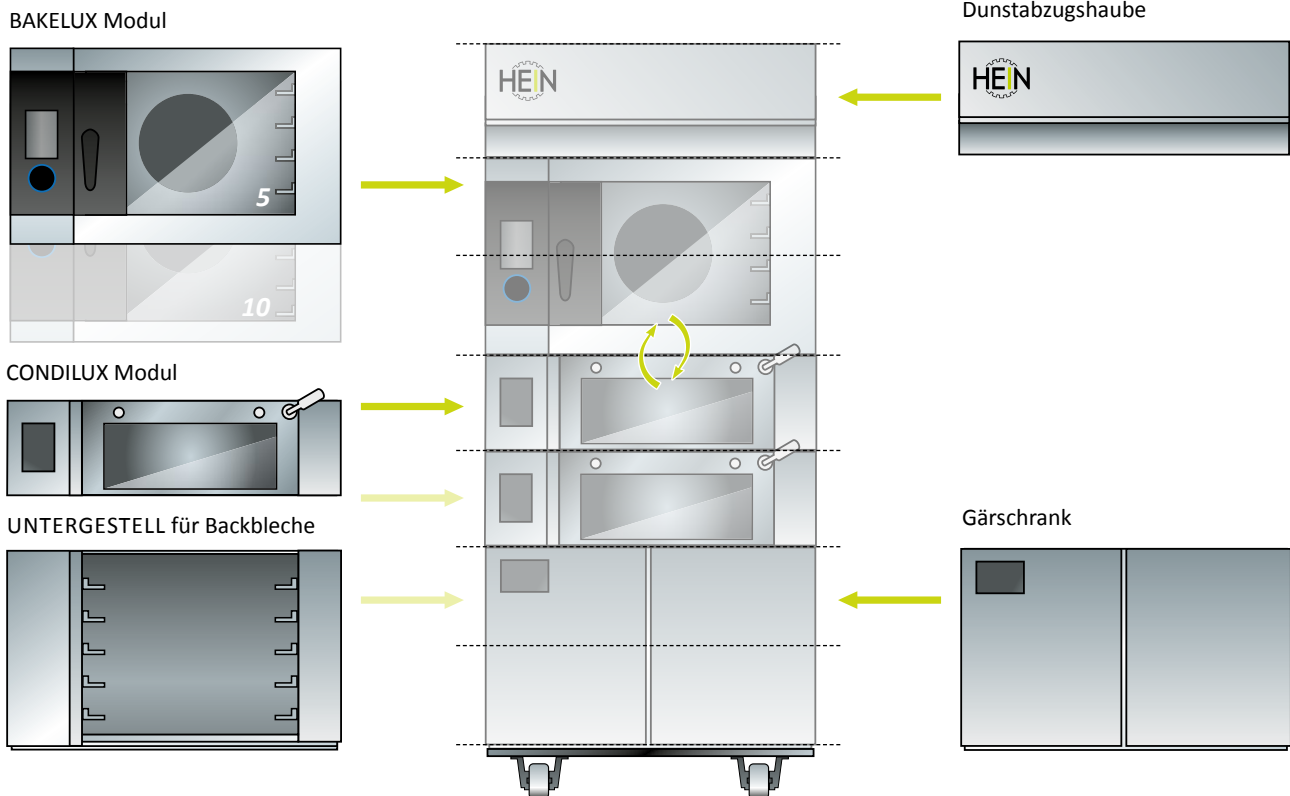
Doppeltes Schwadensystem:
Zwei Schwadengeneratoren gewährleisten produktspezifische und präzise dosierte Schwaden für perfekte Ergebnisse beim Backen, Braten und Dämpfen. Jeder Backvorgang erhält satten, feuchten Schwaden – ohne die Temperatur der Backkammer zu beeinträchtigen.

CLEAN WASH:
Gründliche und schnelle Selbstreinigung bei geringem Wasserverbrauch.



BAKELUX COMBI – Die perfekte Verbindung von Umluft- und traditionellem Backen

BAKELUX COMBI - für Sie gebaut



Das clevere modulare System ermöglicht eine Vielzahl individueller Konfigurationen.

Der BAKELUX COMBI ist vollständig anpassbar und kann exakt auf Ihre Kapazitätsanforderungen und Produktsortimente abgestimmt werden. Mit dem BAKELUX COMBI vereinen Sie die Vorteile zweier Heiztechnologien in einem Ofenkonzept: Die BAKELUX-Backkammern lassen sich mit einem oder zwei CONDILUX-Etagenöfen kombinieren.

Selbstverständlich bieten wir auch passendes Zubehör für den BAKELUX COMBI an – darunter Haube, Zwischenrahmen, Gärschrank und Untergestell für Backbleche.

Die ideale Lösung für alle, die höchste Ansprüche an Flexibilität, Qualität und Leistung stellen.



BAKELUX – Technische Daten

BAKELUX	Einheit	5	5+5	10
Anzahl der Backkammern		1	2	1
Anzahl der Einschübe (400 × 600 mm)		5	10	10
Einschubabstand	mm	90	90	85
Einschubmaße (B × T)	mm	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Maximale Gesamtbackfläche	m ²	1,2	2,4	2,4
Außenmaße				
Breite	mm	980	980	980
Tiefe	mm	840	840	840
Höhe	mm	750	1500	1050
Gewicht	kg	126	252	187
Höhe einer einzelnen Haube	mm	245	245	245
Höhe von Haube + Kondensator	mm	350	350	350
Anschlusswert des Ofens	kW	12	24	20,2

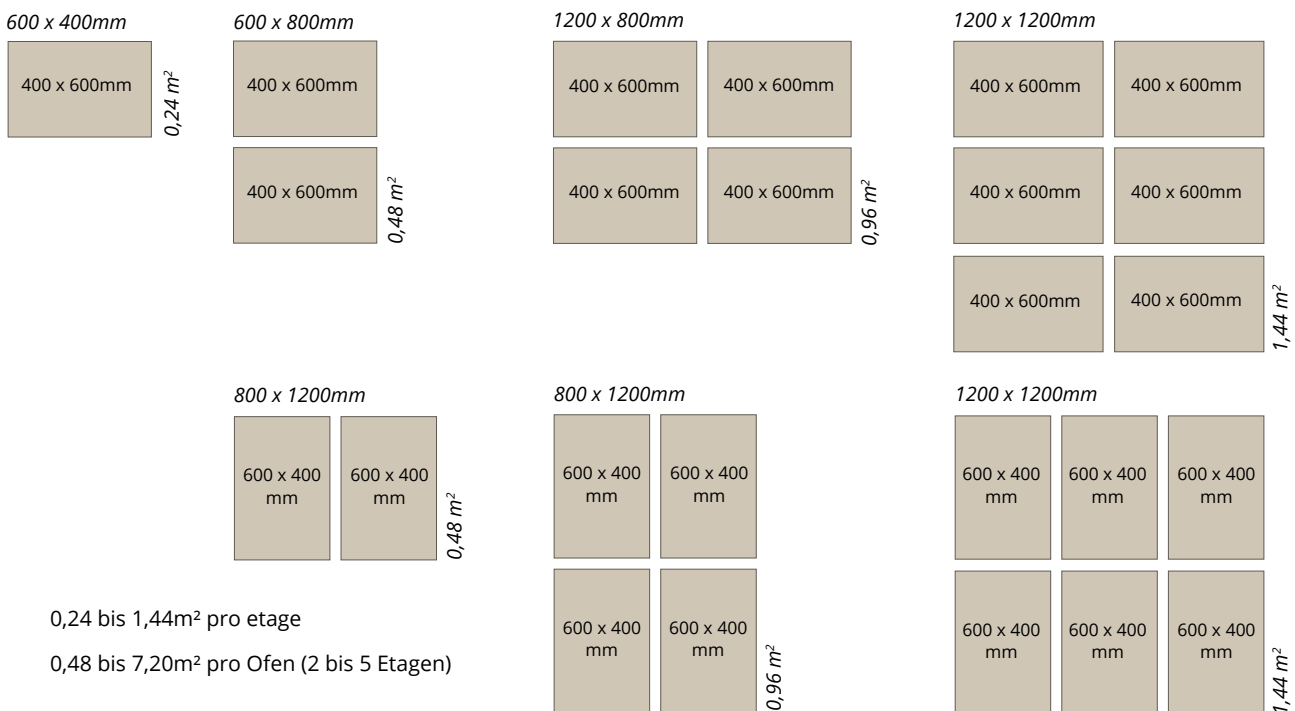
BAKELUX GÄRSCHRANK	Einheit			
Anzahl der Bleche (400 × 600 mm)		10	16	20
Abstand der bleche	mm	70	70	70
Breite	mm	980	980	980
Tiefe	mm	840	840	840
Höhe	mm	590	800	940
Gewicht	kg	90	105	115
Anschlusswert des Gärschranks	kW	2,5	2,5	2,5



CONDILUX – Technische Daten

CONDILUX	Einheit	Innenmaße (B × T)																		
		600 x 400			600 x 800			800 x 600			800 x 1200			1200 x 800			1200 x 1200			
Einzelkammer	mm	160	165	200	250	165	200	250	165	200	250	165	200	250	165	200	250	165	200	250
Anzahl der Backetagen		1 bis 5			1 bis 5			1 bis 5			1 bis 5			1 bis 5			1 bis 5			
Anzahl der Backbleche pro Etage																				
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			
Backfläche pro Etage	m ²	0,24			0,48			0,48			0,96			0,96			1,44			
Gesamtbackfläche bei 5 Etagen	m ²	1,2			2,4			2,4			4,8			4,8			7,2			
Außenmaße		Einheit																		
Breite	mm	980			1180			980			1560			1180			1560			
Tiefe	mm	750			1150			1350			1350			1750			1750			
Höhe	mm	298	285	320	360	285	320	360	285	320	360	285	320	360	285	320	360	285	320	360
Gewicht	kg	85	155	160	165	155	160	165	170	175	180	170	175	180	205	210	215	205	210	215
Höhe einer einzelnen Haube	mm	195			195			195			195			195			195			
Höhe von Haube und Kondensator	mm	250			250			250			250			250			250			
Anschlusswert des Ofens	kW	4,8			5			4,6			8,4			8,4			9,8			

Mögliche Backflächenanordnungen pro Backetage (600 × 400 mm)



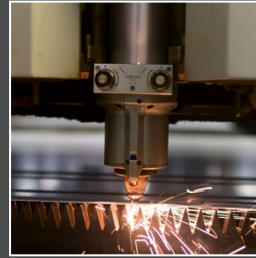


HEIN BACKÖFEN

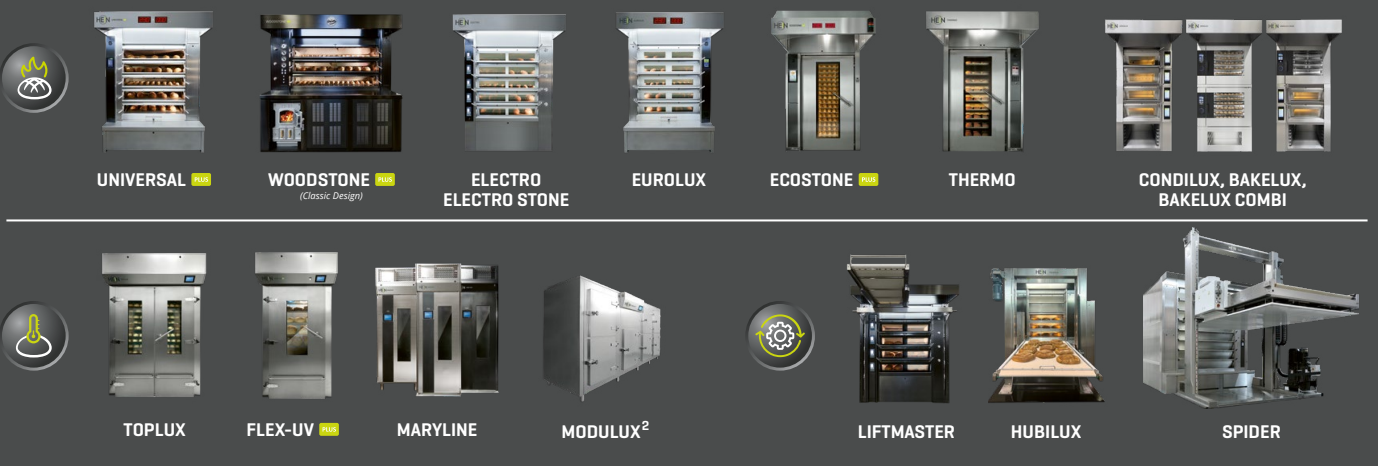
Für das traditionelle Backen entwickelt. Für die Zukunft gebaut.

Backofenbau und Kältetechnik

Die Firma HEIN ist ein innovatives Familienunternehmen aus Luxemburg, welches seit 1882 hochwertige Back- und Kältetechnik für anspruchsvolle Bäcker entwickelt und in eigener Produktion herstellt. In jedem Produkt das unsere Manufaktur verläßt, stecken über 140 Jahre Erfahrung, höchste Ingenieurskunst, beste Materialien und Komponente, modernste Fertigungstechniken bis ins letzte Detail und das Können von hoch motivierten und engagierten Mitarbeitern.



Unsere Produktpalette im Überblick



Redefining excellence. Since 1882.



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

