

NEW CONDILUX & BAKELUX

Elektrisch verwarmde alleskunnners



Excellente bakkwaliteit voor ambachtelijke bakkers

UITMUNTENDE BAKKWALITEIT, ENERGIEZUINIG, RUIMTEBESPAREND, MOBIEL EN VEELZIJDIG TOEPASBAAR



CONDILUX – Uitmuntendheid voor ambachtelijk bakken

De CONDILUX combineert ambachtelijke bakkwaliteit, energie-efficiëntie en maximale flexibiliteit.

Belangrijkste voordelen:

KERAMISCHE VERWARMINGSELEMENTEN

- Verwarmingselementen met keramische ommanteling zorgen voor gelijkmatige en zachte warmteverdeling.
- Perfect gebalanceerde bakresultaten – krokante korst en een aromatische kruim.
- Optimale warmteopslag en -afgifte – ook bij hoge productievolumes.

FLEXIBEL MODULAIR SYSTEEM

- Bakoppervlak van 0,24 tot 7,2 m² – individueel aanpasbaar aan uw behoeften.

HOOGRENDEMENTS STOOMGENERATOR

- Krachtige stoom bij elke bakcyclus – voor een glanzend en krokant resultaat.
- Onafhankelijke stoommodule voor thermische stabiliteit.

TOUCH-BEDIENING

- 7-inch touchscreen met slimme energiesturing.
- Aanpasbare interface en precieze controle van alle bakparameters.

EENVOUDIG ONDERHOUD & HYGIËNE

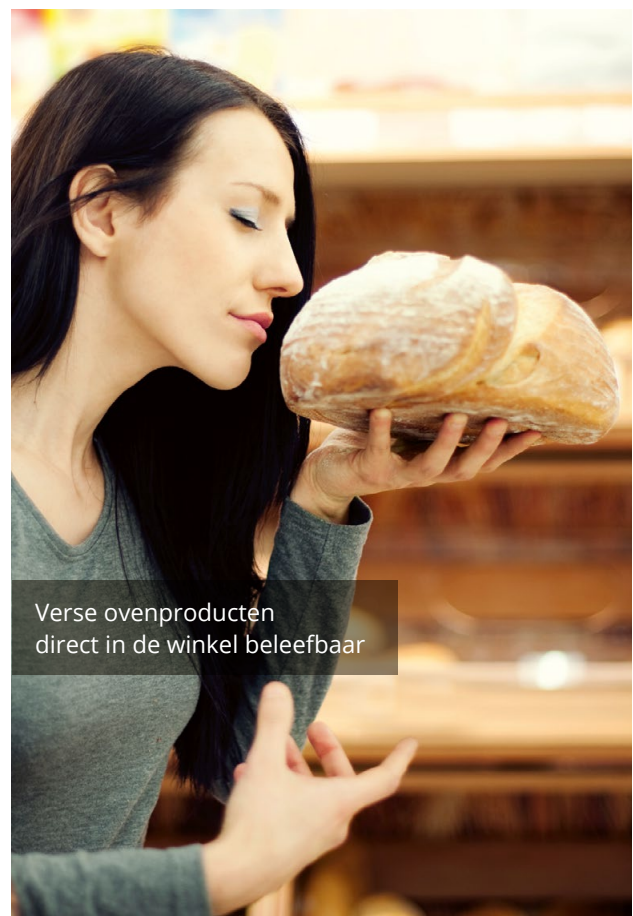
- Snelle en efficiënte reiniging.

SOFT CLOSE DEUR

- Gedempte ovendeuren voor een efficiënte en comfortabele bediening.
- Zacht en geruisloos sluiten – zonder storende geluiden.

GEREEDSCHAPSLOZE GLASWISSEL

- Snel en eenvoudig verwijderen voor hygiënische reiniging.
- Comfortabele hantering zonder schroeven.



Overdimensioneerde afzuigkap voor krachtige dampafzuiging.

HEIN CONDILUX

Krachtige stoomgenerator.

Met keramiek ommantelde verwarmings-elementen

Intelligente touchscreen-besturing.

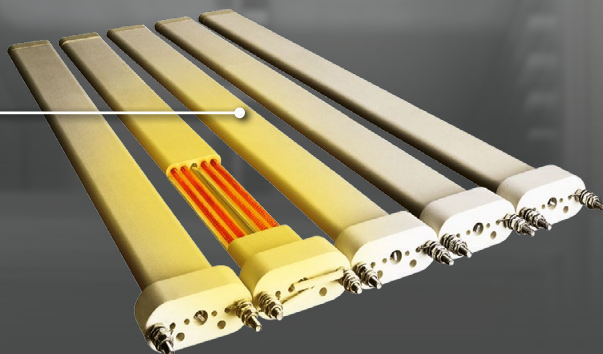
SOFT CLOSE-DEUR
Gereedschapsloze
glaswissel.

15 mm handgegoten
steenovenplaten.

Opbergruimte voor
bakplaten of
rijskasteenheid.

Blijft mobiel – voor flexibel gebruik.

Extreem duurzame, met
keramiek ommantelde
verwarmings-elementen van
de nieuwste generatie.



BAKELUX – Convectionoven voor veelzijdig gebruik

De BAKELUX is een heteluchtoven, ontwikkeld voor de zorgvuldige en gelijkmatige bereiding van een breed scala aan producten – van brood tot snacks.

Belangrijkste voordelen:

DUBBEL STOOMSYSTEEM

- Voor klassiek bakken, met stoom of diepvriesproducten – individueel instelbaar.

INTELLIGENTE VENTILATIE

- Tien ventilatieniveaus met automatische luchtomkering – voor gelijkmatige warmteverdeling.

AUTOMATISCH CLEAN-WASH-SYSTEEM

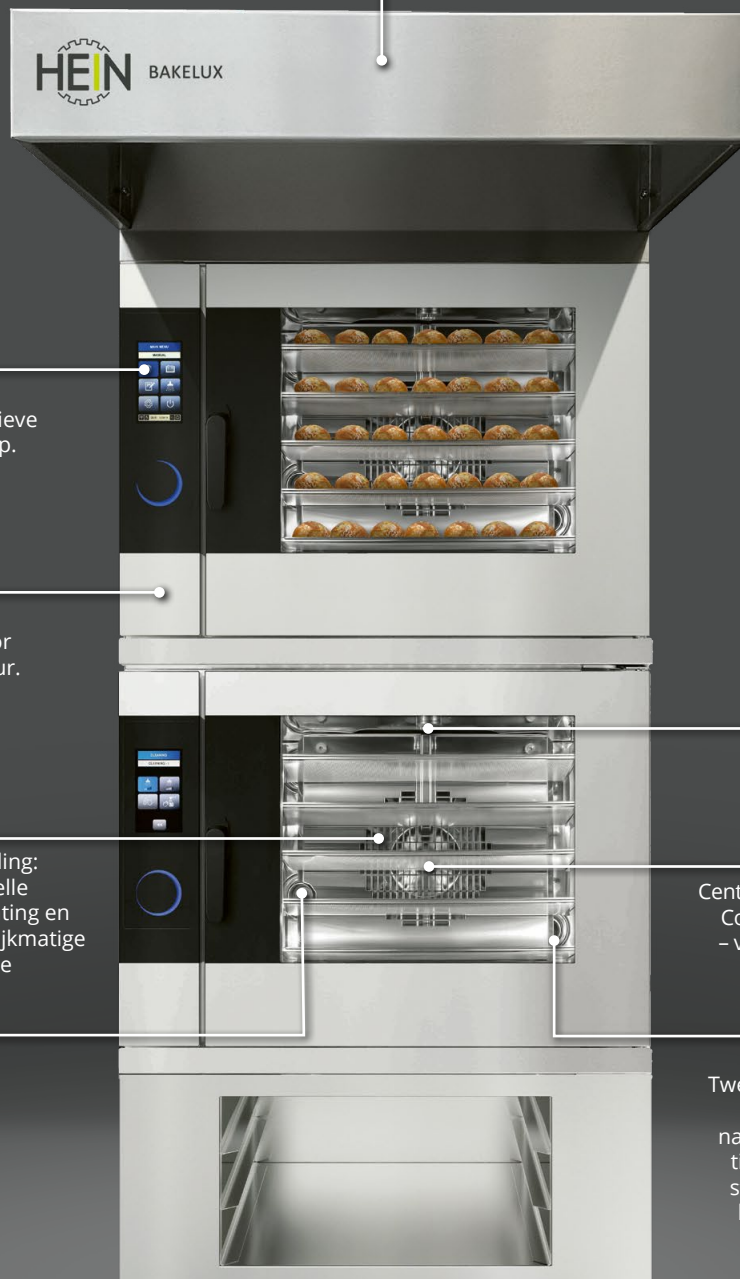
- Voor vlekkeloze hygiëne en verminderd waterverbruik.

TOUCH-BEDIENING

- 7-inch touchscreen met intuïtieve multifunctionele draaiknop..



Overdimensioneerde afzuigkap voor krachtige dampafzuiging.



7-inch touchscreen in combinatie met een intuïtieve multifunctionele draaiknop.

Energiezuinige, traploos regelbare verwarming voor een constante temperatuur.

Intelligente ventilatorregeling: tien heteluchtstanden, snelle omkering van de draairichting en snelstopfunctie – voor gelijkmatige bakresultaten en maximale energie-efficiëntie.

REFRESH:
Gereguleerde toevoer van verse lucht voor optimale krokantheid en korstvorming.

Koelsysteem:
Snelle afkoeling van de binnenruimte voor vlotte productwissels.

Centrifugaal waterinjectiesysteem:
Continue stoomafgifte in pulsen – voor perfecte bakresultaten bij diepvriesproducten.

Dubbel stoomsysteem:
Twee stoomgeneratoren zorgen voor productspecifieke en nauwkeurig gedoseerde stoom tijdens het bakken, braden en stomen. Rijke, vochtige stoom bij elk bakproces – zonder de baktkamertemperatuur te beïnvloeden.

Blijft mobiel – voor flexibel gebruik.

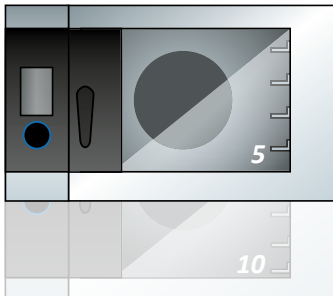
CLEAN WASH:
Grondige en snelle zelfreiniging met een laag waterverbruik.



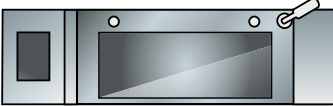
BAKELUX COMBI – De perfecte combinatie van convection en traditioneel bakken

BAKELUX COMBI - Voor u gebouwd.

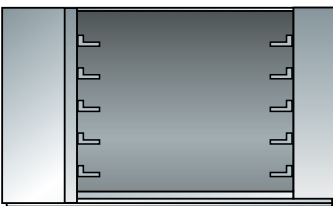
BAKELUX Module



CONDILUX Module



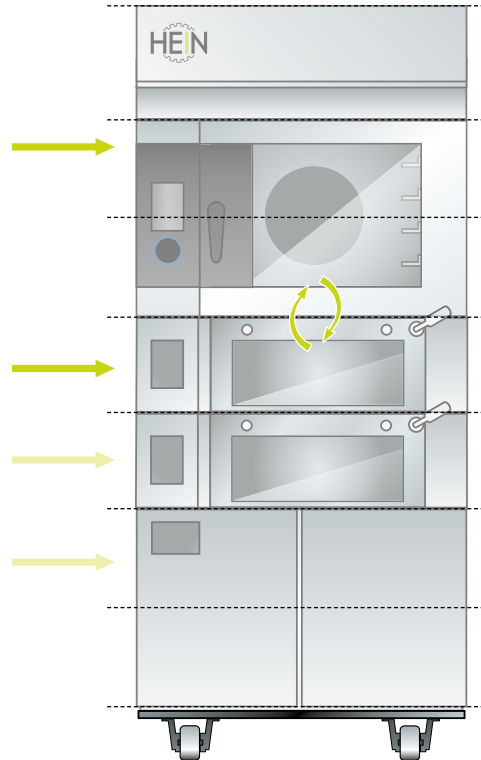
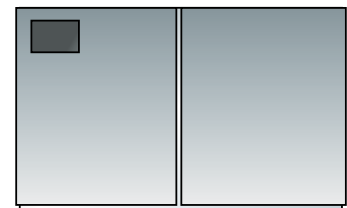
ONDERGESTEL voor bakplaten



Afzuigkap



Rijskast



Het slimme modulaire systeem biedt een breed scala aan individuele configuraties.

De BAKELUX COMBI is volledig aanpasbaar en kan precies worden afgestemd op uw capaciteitsbehoeften en productassortimenten. Met de BAKELUX COMBI combineert u de voordelen van twee verwarmtechnologieën in één ovenconcept: de BAKELUX-bakkamers kunnen worden gecombineerd met één of twee CONDILUX-etageovens.

Natuurlijk bieden wij ook passend accessoires voor de BAKELUX COMBI aan – waaronder afzuigkap, tussenframe, rijskast en onderstel voor bakplaten.

De ideale oplossing voor iedereen die de hoogste eisen stelt aan flexibiliteit, kwaliteit en prestaties.



BAKELUX – Technische gegevens

BAKELUX	Eenheid	5	5+5	10
Aantal bakkamers		1	2	1
Aantal niveaus (400 × 600 mm)		5	10	10
Afstand tussen de niveaus	mm	90	90	85
Afmetingen van het niveau (B × D)	mm	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Maximale totale bakoppervlakte	m ²	1,2	2,4	2,4
Buitenafmetingen	Unit			
Breedte	mm	980	980	980
Diepte	mm	840	840	840
Hoogte	mm	750	1500	1050
Gewicht	kg	126	252	187
Hoogte van een enkele kap	mm	245	245	245
Hoogte van kap + condensor	mm	350	350	350
Aansluitwaarde van de oven	kW	12	24	20,2
BAKELUX RIJSKAST	Eenheid			
Aantal bakplaten (400 × 600 mm)		10	16	20
Afstand tussen de bakplaten	mm	70	70	70
Breedte	mm	980	980	980
Diepte	mm	840	840	840
Hoogte	mm	590	800	940
Gewicht	kg	90	105	115
Aansluitwaarde van de rijskast	kW	2,5	2,5	2,5

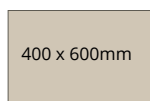


CONDILUX – Technische gegevens

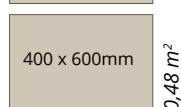
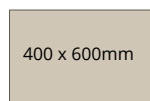
CONDILUX	Eenheid	Binnenmaten (BxD)																	
		600 x 400			600 x 800			800 x 600			800 x 1200			1200 x 800			1200 x 1200		
Enkele kamer	mm	160	165	200	250	165	200	250	165	200	250	165	200	250	165	200	250		
Aantal bakniveaus		1 bis 5	1 bis 5			1 bis 5			1 bis 5			1 bis 5			1 bis 5				
Aantal bakplaten per niveau																			
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				
Bakoppervlakte per niveau	m²	0,24	0,48			0,48			0,96			0,96			1,44				
Totale bakoppervlakte bij 5 niveaus	m²	1,2	2,4			2,4			4,8			4,8			7,2				
Buitenafmetingen	Eenheid																		
Breedte	mm	980	1180			980			1560			1180			1560				
Diepte	mm	750	1150			1350			1350			1750			1750				
Hoogte	mm	298	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		
Hoogte van een enkele kap	mm	195	195			195			195			195			195				
Hoogte van kap en condensor	mm	250	250			250			250			250			250				
Aansluitwaarde van de oven	kW	4,8	5			4,6			8,4			8,4			9,8				

Mogelijke bakoppervlakkenindelingen per bakniveau [600 x 400 mm]

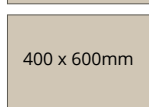
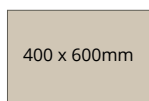
600 x 400mm

0,24 m²

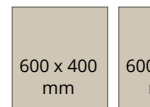
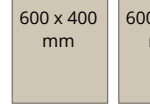
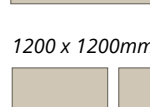
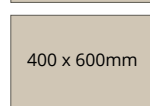
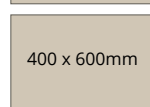
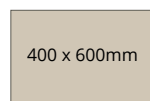
600 x 800mm

0,48 m²

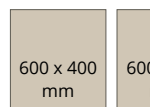
1200 x 800mm

0,96 m²

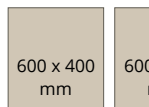
1200 x 1200mm

1,44 m²

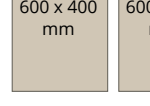
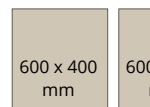
800 x 1200mm

0,48 m²

800 x 1200mm

0,96 m²

1200 x 1200mm

1,44 m²0,24 tot 1,44m² per niveau0,48 tot 7,20m² per oven (2 tot 5 niveaus)

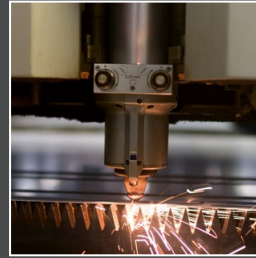


HEIN OVENS

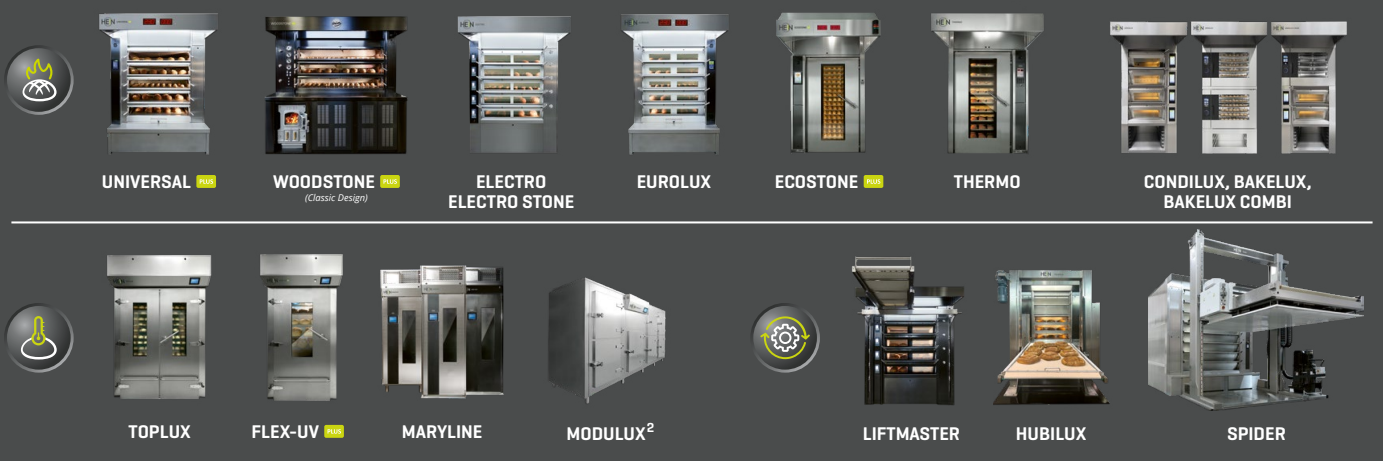
Ontwikkeld voor traditioneel bakken. Gebouwd voor de toekomst.

Ovenbouw en Koeltechnologie

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 Manufactuur verlaat gaat gepaard met meer dan 140 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.



Overzicht van onze producten



Redefining excellence. Since 1882.



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

