

THERMO

Thermoölbeheizter Ofen



Der ideale Ofen für sanftes Backen.

FLEXIBEL UND WIRTSCHAFTLICH



Ist der THERMO die ideale Lösung für Ihre Bedürfnisse?

Der mit Thermoöl beheizte THERMO-Ofen kombiniert die Vorteile des Stikkenofens (z. B. HEIN ECOSTONE PLUS) mit der sanften Strahlungswärme eines Ringrohrofens (z. B. HEIN UNIVERSAL PLUS).

Das Backen mit Stikkenwagen erleichtert den Arbeitsablauf des Bäckers erheblich und bietet eine hohe Produktionsvielfalt (kleine und große Produkte, Sandwichbrot, Feingebäck etc.). Die Anzahl der Etagen (7 bis 10) wird entsprechend den spezifischen Produktionsanforderungen festgelegt (Standard- oder Großserienprodukte).



- *Benötigen Sie eine erhöhte Backkapazität für Ihren Etagen- oder Stikkenbackofen, haben jedoch nicht genug Platz?*
- *Müssen Sie viele geformte Produkte backen und haben mit einem veralteten und umständlichen Arbeitsablauf zu kämpfen?*
- *Möchten Sie diese Abläufe optimieren und rationalisieren?*
- *Ist Ihr Ziel eine kontinuierliche Produktion mit reduzierten Kosten und gleichzeitig höherer Backqualität?*
- *Möchten Sie einen Ofen mit flexibler Backtemperatursteuerung je nach geladenem Produkt?*

Wenn Sie eine oder mehrere dieser Fragen mit „Ja“ beantwortet haben, ist jetzt der perfekte Zeitpunkt, um in einen HEIN THERMO-Stikkenofen zu investieren.



Lang anhaltende Frische, perfekte Kruste, optimales Aufgehen und hervorragende Krumenstruktur.



- Optimale Backqualität
- Maximale Backfläche im Verhältnis zur Stellfläche
- Flexibilität und universelle Nutzung
- Maximale Haltbarkeit
- Minimaler Wartungsaufwand
- Energieeffizienz

Das System

Das Thermoöl-Heizsystem ist vergleichbar mit einer Zentralheizung.

In einem Heizkessel (①) wird spezielles Öl durch Heizrohre geleitet und durch einen Brenner oder elektrische Heizwiderstände (②) erwärmt (Primärkreis). Dieses Thermoöl ist ein hochflüssiges Mineralöl, das auf über 320 °C erhitzt werden kann. Aufgrund der hohen Wärmekapazität von Thermoöl bleibt die Ofentemperatur stabil und wird kaum durch das Öffnen der Tür oder das Einlegen der Backwaren beeinflusst.

Die Heizplatten (④) sorgen für eine besonders sanfte und gleichmäßige Strahlungswärme auf die Backbleche und -gitter. Ein konstantes Backklima wird im Ofen aufrechterhalten.

Ein Zwangsluftzirkulationssystem ‚TURBO‘ mit Absaug- und Impulsturbine (⑤) ermöglicht eine zusätzliche, programmierbare Konvektionsbackfunktion zur Förderung einer dickeren Krustenbildung.

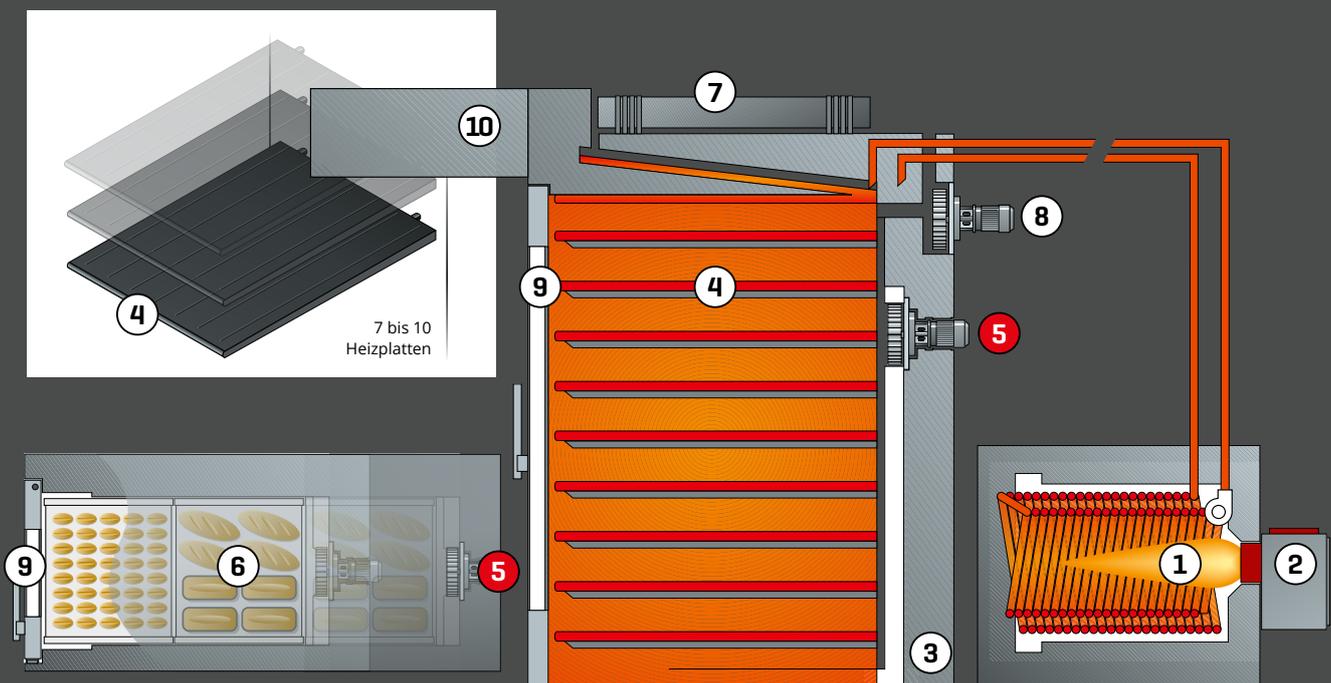
Diese **TURBO-KONVEKTION** wird besonders für das Backen von vorgebackenem Brot und geformtem Brot empfohlen. Ihre Produkte profitieren stets von optimalen Backbedingungen.

Der Heizkessel muss nicht in unmittelbarer Nähe des Ofens installiert werden, was den Arbeitsplatz vergrößert und die Arbeitsbedingungen verbessert (weniger Lärm- und Wärmeemissionen).

Die Leistung des Heizkessels kann angepasst werden, sodass mehrere Öfen gleichzeitig angeschlossen werden können. Sollte eine Erweiterung der Backkapazität (zusätzlicher Ofenkauf) erforderlich sein, wird die Investition erheblich reduziert.

BESCHRIFTUNG

- ① Heizkessel | ② Brenner, elektrische Heizwiderstände oder hybrid Heizer | ③ Isolation | ④ Heizplatten
 ⑤ **TURBO-KONVEKTION** - Heißluftumwälzgebläse | ⑥ Backbleche | ⑦ Hocheffizienter Schwadengenerator
 ⑧ Schwadenabzugsanlage | ⑨ Solide Tür aus Edelstahl | ⑩ Leistungsstarke Dunstabzugshaube



Backen auf Stein mit Beschickungswagen

Wenn Ihre Kunden zunehmend nach auf Stein gebackenem Brot und Baguettes verlangen, Ihnen aber der Platz für einen zusätzlichen Etagenofen fehlt, haben wir die ideale Lösung!

Das mobile Steinbacksystem für den Thermo ermöglicht das Backen auf Stein mit einer Kapazität von 140 bis zu 240 Laiben. Das bedeutet, dass Sie zwei Öfen in einem haben. Einfach und Effizient.

- 1** Heizen Sie den Wagen, der mit Steinböden (A) ausgestattet ist, im THERMO vor (ca. 30 Minuten).
- 2** Die Teiglinge, die sich auf einem Beschickungswagen zum Be- und Entladen (B) befinden, werden auf die Steinböden geschoben.
- 3** Nach dem Backen ermöglicht der Beschickungswagen (B) ein schnelles Entladen der gebackenen Produkte.
- 4** Um zwischen dem Backen auf Stein und Backblechen zu wechseln, muß lediglich nur der Wagen mit den Steinplatten entfernt werden (A). Die Produktion läuft ohne Ausfallzeiten weiter.



Wagen mit Steinplatten ausgestattet (A)

1



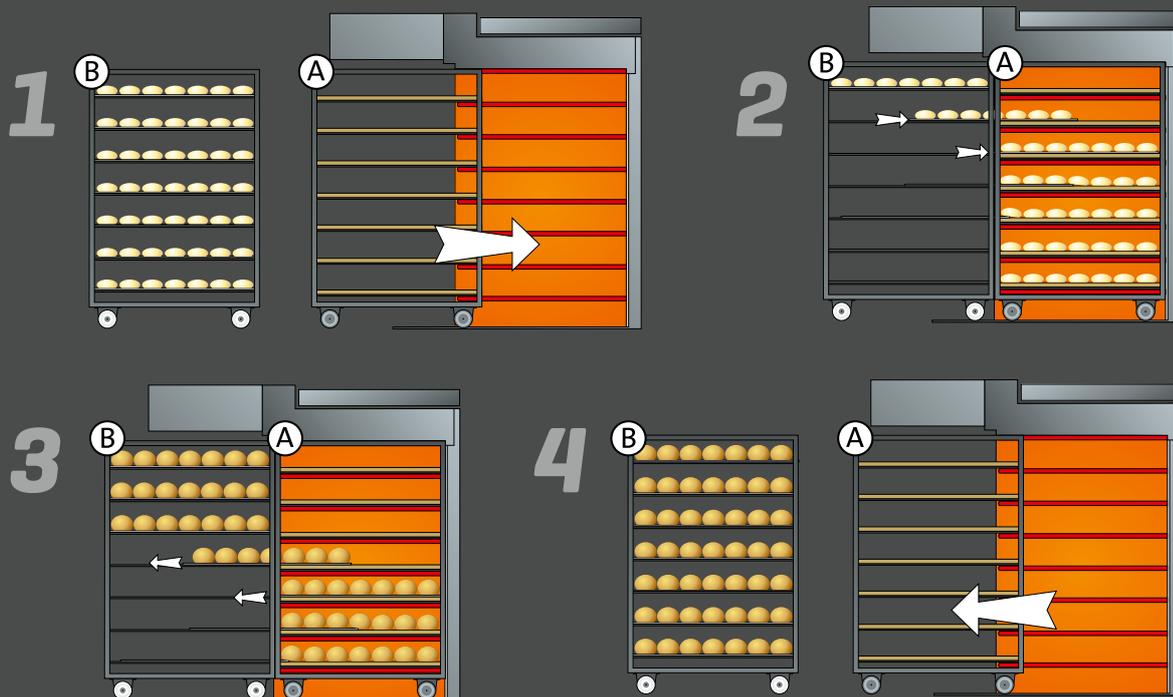
Beschickungswagen zum Be- und Entladen (B)



2



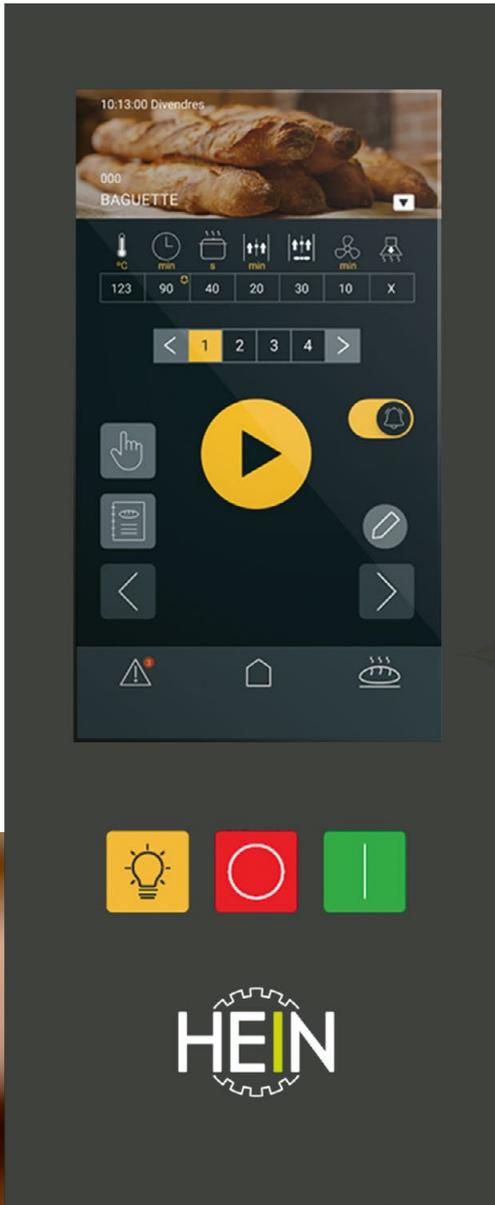
3



Zusammenfassung

- **Heizsystem:** Das mineralische Thermoöl, das im Heizkessel oder durch elektrische Heizwiderstände erwärmt wird, zirkuliert durch die Radiatoren auf jeder Etage und kehrt zum Heizkessel zurück. Das patentierte Ölzirkulationssystem gewährleistet absolute Backkonsistenz. Dank der hohen Wärmekapazität von Thermoöl bleibt die Ofentemperatur stabil und schwankt nicht, wenn die Tür geöffnet oder Produkte geladen werden.
- **Monoblock-Design** (Ofen und Heizkessel). Maximale Backfläche relativ zur Stellfläche.
- **Schwadenerzeugung:** Wasserdampf wird in einem Schwadengenerator an der Oberseite des Ofens erzeugt, der über denselben Kreislauf wie das Thermoöl beheizt wird. Die Schwadenmenge wird automatisch über das Bedienfeld reguliert. Dank seines einzigartigen Designs wird eine gleichmäßige Verteilung einer vordefinierten Menge von gesättigtem Schwaden stets gewährleistet. Die Teiglinge werden zu Beginn des Backvorgangs perfekt mit Wasserdampf umhüllt.
- **Backkammer:** Vollständig abgedichtet und komplett aus Edelstahl gefertigt.
- **Radiatoren:** Hergestellt aus hochfestem Stahl. Das exklusive Design ermöglicht bis zu 10 Backetagen bei gleichbleibender Höhe im Vergleich zu Systemen, die auf maximal 8 Ebenen begrenzt sind. Dadurch wird die Backfläche erheblich vergrößert.
- **Mineralisches Thermoöl:** Muss niemals gewechselt oder gefiltert werden.
- **Tür:**
 - **Großes Sichtfenster** für eine hervorragende Sicht auf die Produkte im Ofen.
 - **IR-behandelte Doppelverglasung** reduziert die Wärmestrahlung erheblich.
 - **Neues integriertes Beleuchtungssystem:** In der Tür untergebracht für einfache Wartung.
- **Überdimensionierte Haube mit leistungsstarkem Absaugsystem:** Gewährleistet eine perfekte Dunstabfuhr beim Öffnen der Tür. Sie ist direkt an den Abluftkamin des Ofens angeschlossen.
- **TURBO-KONVEKTION** (Dynamische Backatmosphäre zusätzlich zur sanften Strahlungswärme): Besonders empfehlenswert für die Produktion von vorgebackenem Brot und geformtem Brot. Dieses System sorgt für eine erzwungene Luftzirkulation in der Backkammer durch eine Saug- und Impulsturbine. Die erzwungene Luft ermöglicht eine zusätzliche Konvektionsbackfunktion, die in den letzten Minuten des Backvorgangs programmierbar ist.
- **Steuerung:** Touchscreen für intuitive Bedienung.
- **Minimale Wartung:** Im Inneren des Ofens befinden sich keine beweglichen Teile.
- **Heizoptionen:** Gas, Öl, Strom oder Hybrid (Strom kombiniert mit Gas oder Öl).





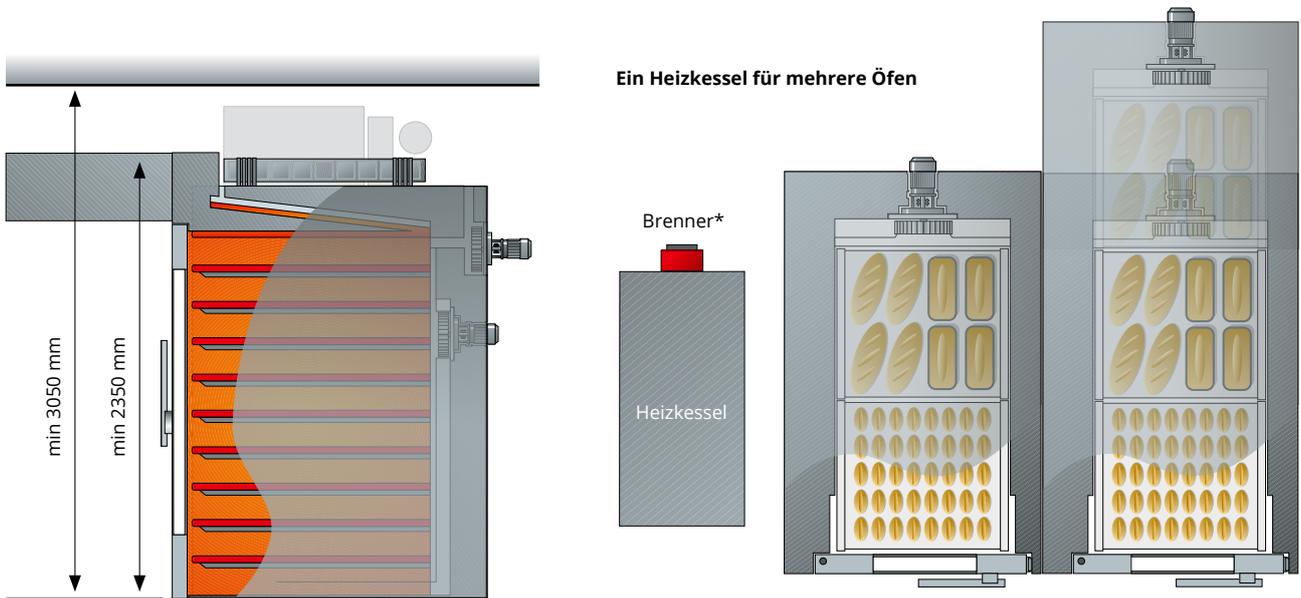
Steuerungssystem

Die Touchscreen Bedienung des THERMO-Ofens ermöglicht die Programmierung und Steuerung von Temperatur, Backzeiten, Schwadenabgabe, TURBO-KONVEKTION-Aktivierung usw.

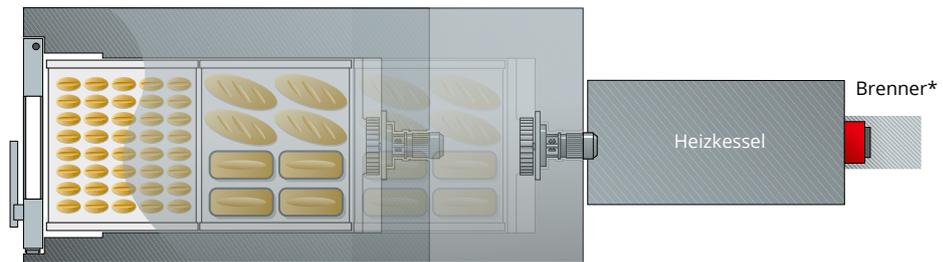
- Kann **bis zu 500 verschiedene Programme** speichern, mit bis zu 7 Schritten oder Anweisungen pro Backprogramm.
- **Intuitiv zu bedienen**, minimiert Fehler durch falsche Bedienung.



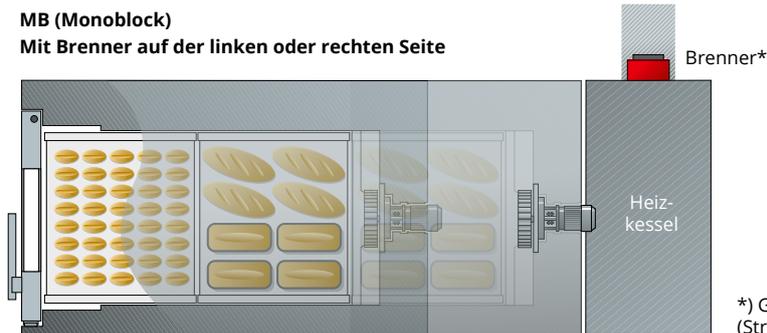
Verschiedene Konstruktionsmöglichkeiten



Mit rückseitigem Brenner



MB (Monoblock)
Mit Brenner auf der linken oder rechten Seite



*) Gas, Öl, Strom oder Hybrid (Strom kombiniert mit Gas oder Öl)

TH 86: Für 2 oder 3 Stikkenwagen 80 x 60 cm

TH 106: Für 2 oder 3 Stikkenwagen 100 x 60 cm

TH 108: Für 2 oder 3 Stikkenwagen 100 x 80 cm

Außenabmessungen Thermo für 2 Wagen	TH-86	TH-106	TH-108
	Tiefe x Breite (cm)		
Monoblock	350 x 146	350 x 162	390 x 172
Ohne Heizkessel	268 x 146	268 x 162	294 x 162

Maximale Höhe zwischen den Etagen (cm) TH-86, TH-106 & TH-108	7 Etagen	8 Etagen	9 Etagen	10 Etagen
Etagen	7 Etagen	8 Etagen	9 Etagen	10 Etagen
Standard	204	172	148	129
Mit Steinplatten	197	165	141	122
Mit Beschickungswagen	147	115	91	72

Höhe hängt vom jeweiligen Projekt ab. (min. 320 cm)

HEIN TOPLUXKältetechnik
von A bis Z**HEIN FLEX-UV**Langfristige Konservierung
von vorgebackenem Brot**Komplettinstallationen**

Wir bieten eine Vielzahl von maßgeschneiderten Lösungen, darunter Öfen, Automatisierung und Kältetechnik.

Mit unserem Fachwissen und unseren Ressourcen können wir eine maßgeschneiderte Installation anbieten, die Ihren spezifischen Anforderungen entspricht.

Wir beraten Sie gerne – kontaktieren Sie uns für eine kostenlose Bedarfsanalyse, unverbindlich. Dies wird der erste Schritt zu einer langfristigen und freundschaftlichen Partnerschaft sein.

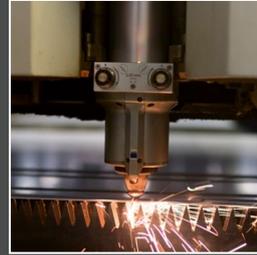
HEIN THERMO
Beispiel eines halbautomatischen Produktionsprozesses mit HEIN THERMO-Öfen:

1. Der Beschickungsroboter (2) bewegt sich vor die Teigstation (1), um die Teiglinge aufzunehmen.
2. Der Beschickungsroboter (2) bewegt sich seitlich, positioniert sich vor dem gewählten Ofen (3) und lädt die Teiglinge in den Ofen. Der Backvorgang beginnt.
3. Der Backvorgang endet. Der Beschickungsroboter (2) bewegt sich vor den Ofen (3) und entlädt die gebackenen Produkte.
4. Der Beschickungsroboter (2) bewegt sich zum Entlader (4) und entlädt die gebackenen Produkte.

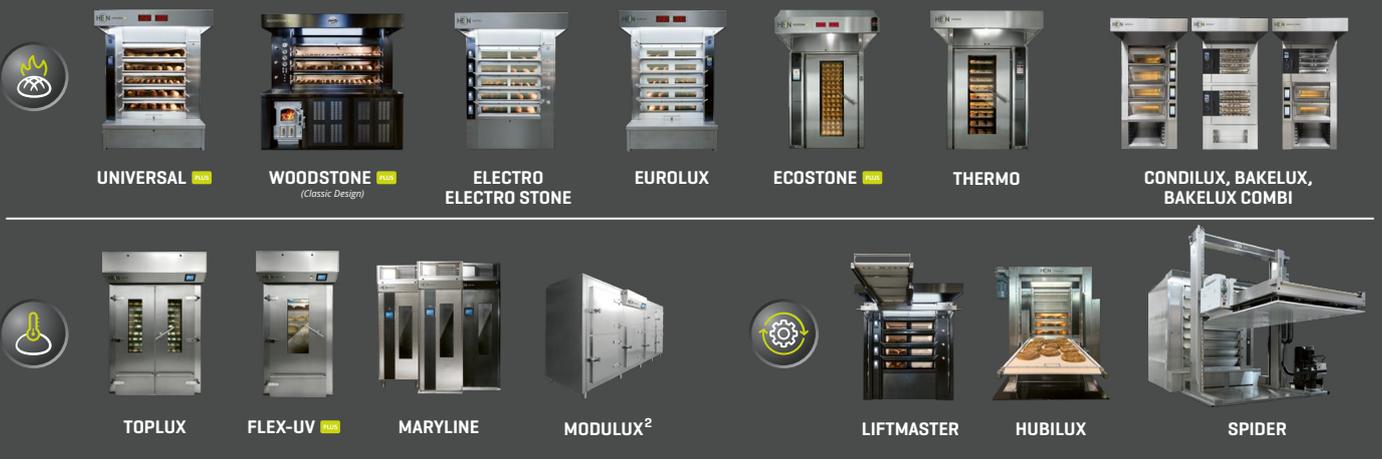


Backofenbau und Kältetechnik

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

