

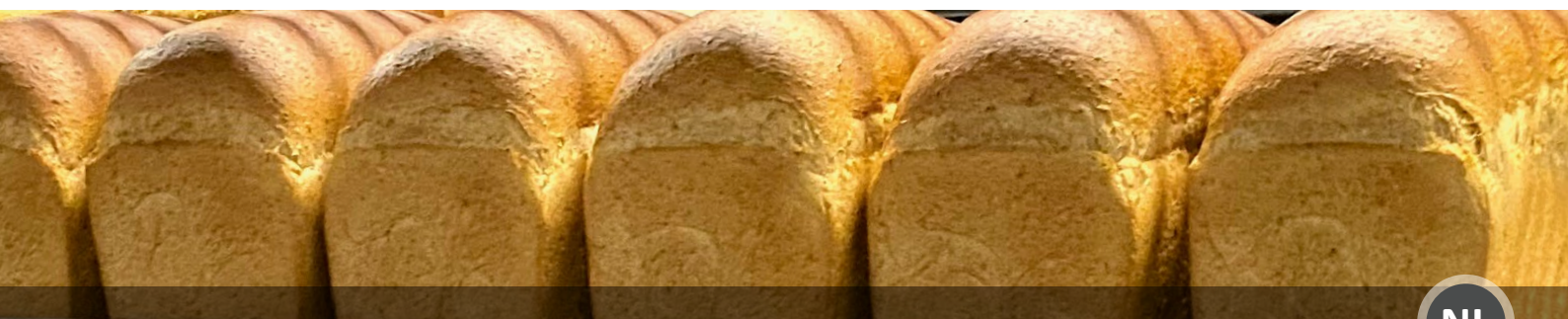
THERMO

Wagenoven verwarmd met thermische olie



De ideale oven voor elk product.

FLEXIBEL EN ECONOMISCH



De THERMO, de ideale oplossing voor uw behoeftes?

De THERMO, verwarmd met thermische olie, is een oven die de voordelen biedt van bakken met wagens (bv. HEIN ECOSTONE PLUS) en de bakkwaliteit van zachte stralingswarmte zoals in een ringtubeoven (bv. HEIN UNIVERSAL PLUS).

Het bakken met wagens vereenvoudigt het werk van de bakker aanzienlijk en biedt een grote veelzijdigheid bij de productie (kleine en grote producten, busbroden, gebak, enz.). Het aantal benodigde etages (7 tot 10) wordt berekend aan de hand van de specifieke behoeften van uw productie (normale of grote volumes).

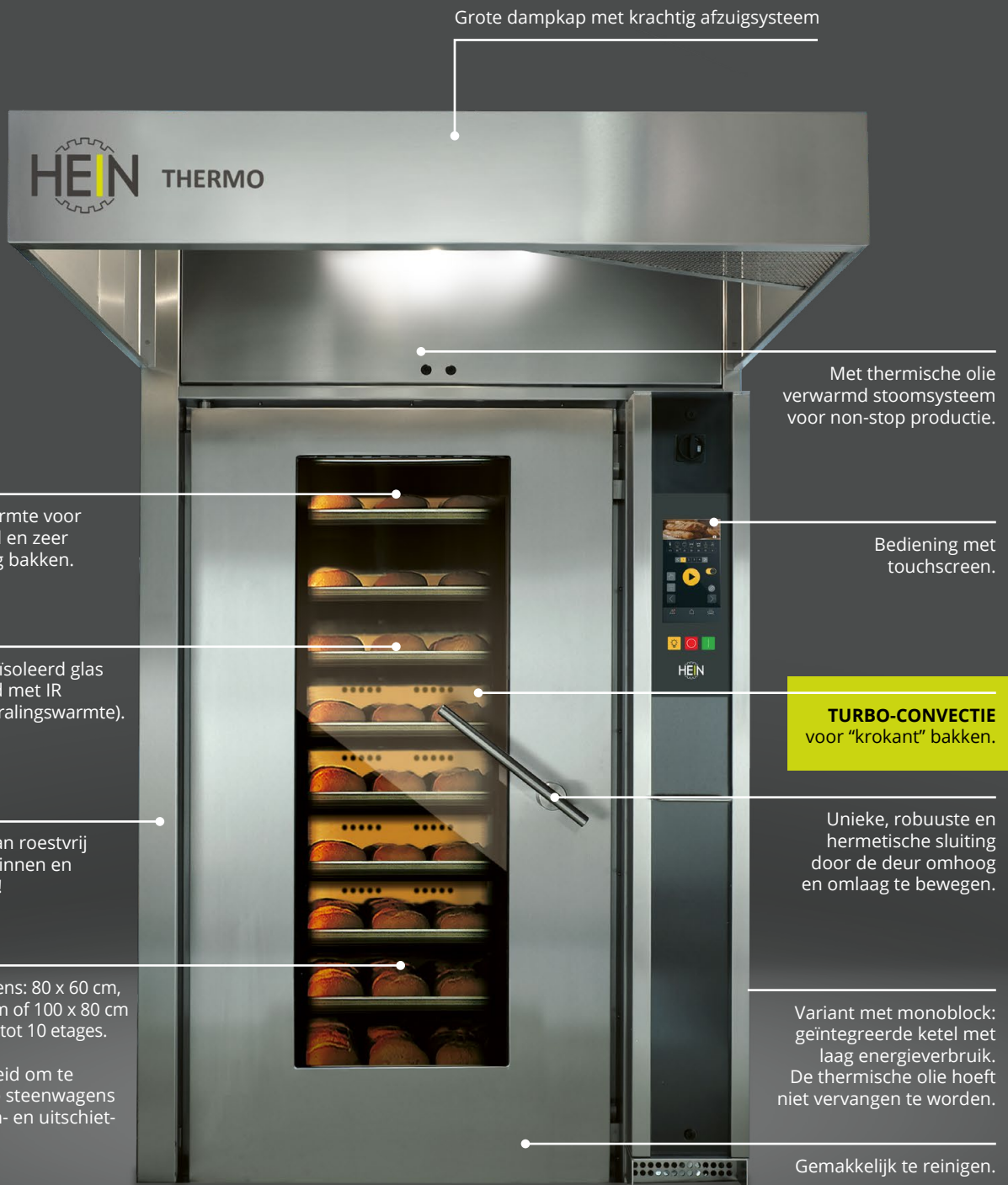


- *Wilt u uw bedrijf uitbreiden en de capaciteit van uw etageoven of rotatieoven uitbreiden? En tegelijk de installatie zo compact mogelijk houden?*
- *Wilt u veel vormen tegelijk kunnen gebruiken en zoekt u een moderne manier van werken?*
- *Wilt u uw processen vereenvoudigen en rationaliseren?*
- *Wilt u continu blijven bakken en betere bakresultaten boeken en tegelijk kosten besparen?*
- *Wilt u uw oven flexibel gebruiken en de baktemperatuur aanpassen aan de producten die worden gebakken?*

Als u op één of meer vragen "ja" hebt geantwoord, is dit het ideale moment om te investeren in de THERMO wagenoven van HEIN.



Langer vers met een perfecte korst, optimaal gerezen en het perfecte kruim.



Grote dampkap met krachtig afzuigsysteem

HEIN THERMO

Met thermische olie verwarmd stoomsysteem voor non-stop productie.

Bediening met touchscreen.

Zachte warmte voor uitstekend en zeer gelijkmatig bakken.

Dubbel geïsoleerd glas behandeld met IR (minder stralingswarmte).

TURBO-CONVECTIE voor "krokant" bakken.

Volledig van roestvrij staal vanbinnen en vanbuiten!

Unieke, robuuste en hermetische sluiting door de deur omhoog en omlaag te bewegen.

2 of 3 wagens: 80 x 60 cm, 100 x 60 cm of 100 x 80 cm met 7, 8, 9 tot 10 etages.

Variante met monoblock: geïntegreerde ketel met laag energieverbruik. De thermische olie hoeft niet vervangen te worden.

Mogelijkheid om te bakken op steenwagens met een in- en uitschiet-systeem.

Gemakkelijk te reinigen.

- Optimaal bakresultaat
- Maximaal bakoppervlak in een compact toestel
- Flexibel en Universeel bruikbaar
- Lange gebruiksduur
- Minimaal onderhoud
- Energiezuinig

Het systeem

Het verwarmingssysteem met thermische olie werkt zoals een centrale verwarming.

In een warmtegenerator (1) circuleert de speciale olie in platen. De olie wordt opgewarmd met een brander of elektrische weerstanden (2).

(Primair circuit) Deze thermische olie is een erg vloeibare minerale olie die kan verwarmd worden tot meer dan 320 °C. Dankzij het uitstekende warmtegeleidend vermogen van de thermische olie blijft de oventemperatuur stabiel, ook als de deur wordt geopend en de producten in de oven worden geschoven.

De werkelijke baktemperatuur en de temperatuur van de thermische olie liggen dichtbij elkaar. Daardoor kunnen de producten in de oven niet aanbakken, zelfs als de oven niet vol zit of de baktijd langer is. Zo krijgt u een perfect gelijkmatig bakresultaat.

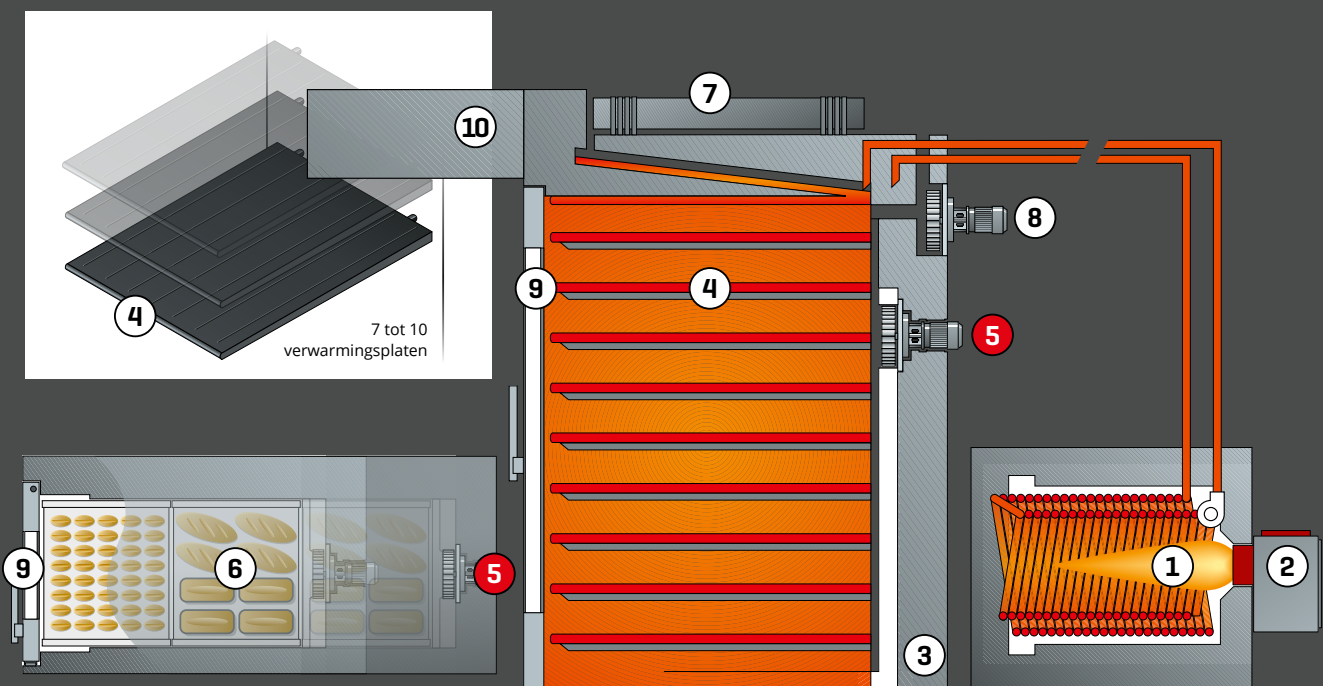
De verwarmingsplaten (4) zorgen voor een erg zachte en gelijkmatige stralingswarmte voor de bovenliggende platen en roosters. De oven heeft een constante temperatuur. Een aanzuig- en actieturbine (5) zorgt voor de luchtcirculatie in de bakkamer. Hierdoor kan extra convectie geprogrammeerd worden om een dikkere korst te krijgen. Deze **TURBO-CONVECTIE** wordt ook aanbevolen voor het afbakken van voorgebakken brood en brood in vormen. Uw producten worden in optimale omstandigheden gebakken.

De ketel hoeft niet in de directe omgeving van de oven te worden geïnstalleerd. U hebt dus meer plaats in uw atelier en verbetert de werkomstandigheden (minder geluidshinder en warmteontwikkeling).

Het vermogen van de ketel kan zo worden gekozen zodat u tegelijkertijd verschillende ovens kunt aansluiten. Als u achteraf uw bakcapaciteit wilt uitbreiden met een extra oven, ligt de investering een stuk lager.

BESCHRIJVING

- 1 Ketel | 2 Brander | 3 Isolatie | 4 Verwarmingsplaten | 5 TURBO-CONVECTIE - Warmeluchtventilator
 6 Bakwagen(s) | 7 Stoominstallatie (hoogrendement) | 8 Stoomaanzuiging
 9 Massieve deur in roestvrij staal | 10 Krachtige afzuiging

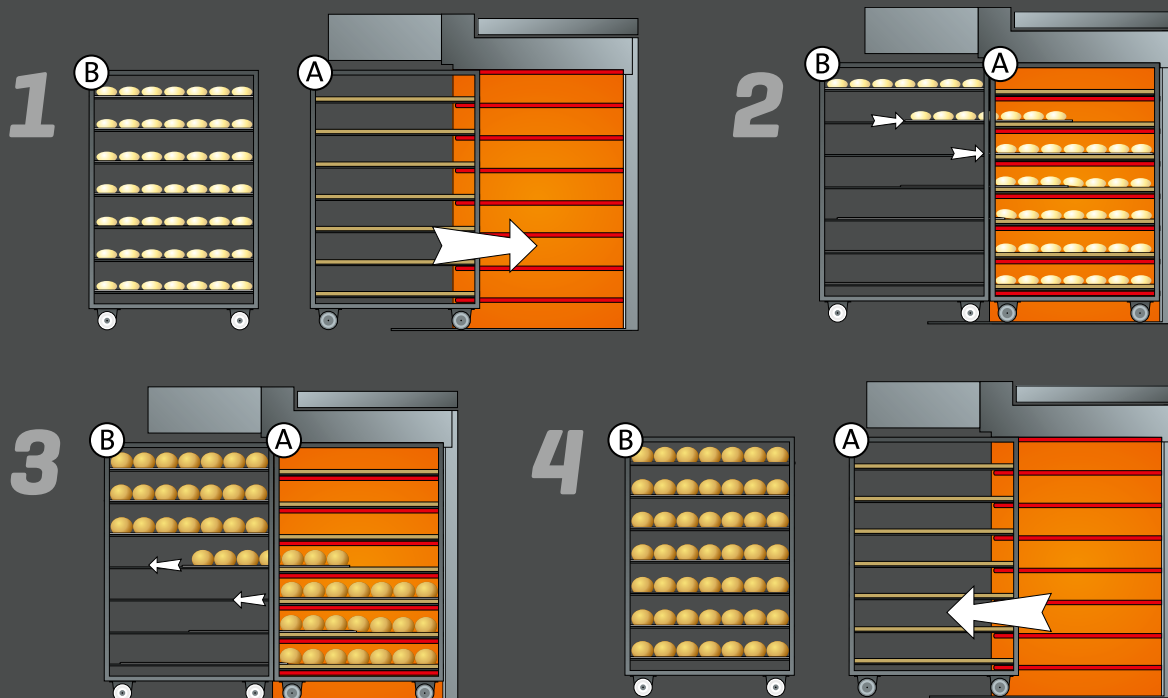


Bakken op steenwagens met een inschietwagen

Steeds meer klanten zijn fan van op steen gebakken brood en broodjes, maar u heeft niet altijd de nodige plaats om een steenoven te installeren. Ook hiervoor hebben wij de ideale oplossing. Met het mobiele steenovensysteem kunt u 140 tot 240 broden op steen bakken. U krijgt dus 2 ovens in 1. Efficiënt en gemakkelijk te gebruiken. Laat de steenwagen voorverwarmen in de THERMO.

Schuif uw producten eenvoudig in en uit de oven met de inschiet- en uitschietwagen. Zo eenvoudig kan het zijn. En uw klanten genieten van heerlijk brood!

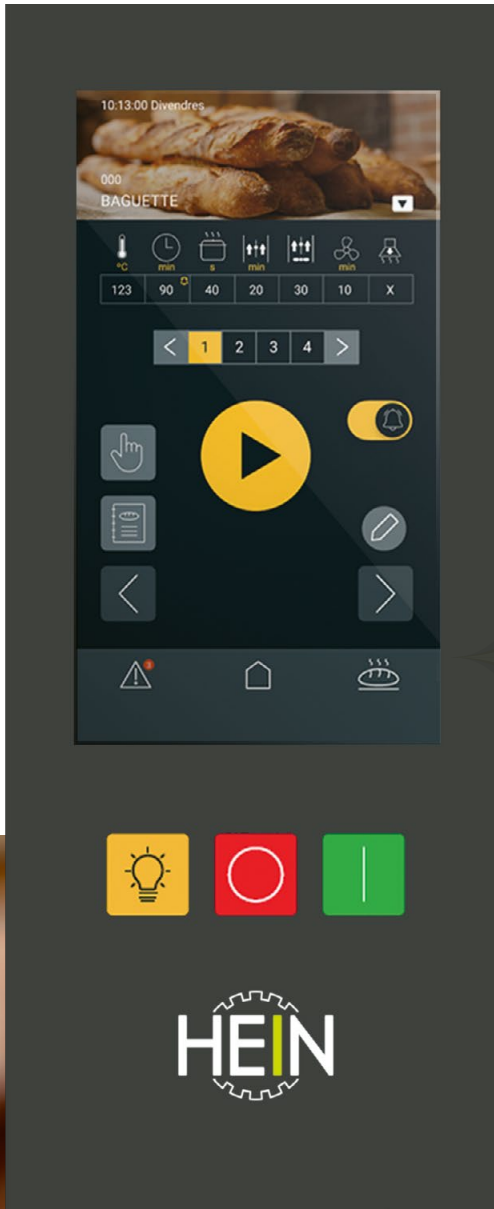
- 1** Laat de steenwagen (A) gedurende een 30-tal minuten voorverwarmen in de THERMO.
- 2** De deegstukken worden met de wagen, die voorzien is van inschietapparaten (B), op de stenen gelegd.
- 3** Na het bakken kunnen de producten snel uit de oven worden gehaald met de gecombineerde wagen (B).
- 4** Om te bakken met blikken volstaat het om de steen uit de oven te halen (A). De productie kan zonder oponthoud voortgaan.



Overzicht

- **Verwarmingssysteem:** de minerale thermische olie wordt in de ketel of via elektrische weerstanden verwarmd en circuleert via een retourcircuit in de radiatoren naar de warmtegenerator. Dit gebrevetteerde circulatiesysteem garandeert een gelijkmatig bakresultaat. Dankzij de uitstekende warmtegeleiding van de thermische olie blijft de temperatuur in de oven stabiel, ook als de deur wordt geopend en de producten worden in- of uitgeschoven.
- **Monoblock-uitvoering** (oven en ketel). Maximaal bakoppervlak voor een minimaal vloeroppervlak.
- **Stoom:** de stoom wordt gegenereerd in de stoominstallatie bovenin de oven die via hetzelfde circuit als de thermische olie wordt opgewarmd. De hoeveelheid stoom wordt automatisch geregeld op het bedieningspaneel. Door het unieke ontwerp is op ieder ogenblik een uniforme verspreiding mogelijk van een vooraf ingestelde hoeveelheid verzadigde stoom. De deegstukken zijn van bij het begin perfect omringd door stoom.
- **Bakkamer:** hermetisch dicht en volledig van roestvrij staal.
- **Verwarming:** ultrasterk staal. Het exclusieve design kan 10 etages bevatten en is even hoog als de systemen die beperkt zijn tot 8 niveaus. Hierdoor wordt het bakoppervlak duidelijk uitgebreid.
- **Minerale thermische olie:** hoeft nooit vervangen of gefilterd te worden.
- **Deur met een groot raam** zodat u een uitstekend zicht hebt op de producten in de oven. De met IR behandelde dubbele beglazing beperkt de warmteafgifte naar buiten.
- **Uniek hef- en daalsysteem** dat de robuuste deur hermetisch sluit. Met 2 blokkeerpunten en een soepel te bedienen hendel.
- **Ruime afzuigkap met krachtig afzuigstelsel.** Voor de perfecte stoomafvoer als de deur wordt geopend. Rechtstreeks aangesloten op de rookafvoer van de oven.
- **TURBO-CONVECTIE** (dynamische bakfunctie bovenop de zachte stralingswarmte van de oven): sterk aanbevolen voor voorgebakken brood en deeg in broodvormen. Dit luchtcirculatiesysteem wordt aangedreven door een aanzuig- en actieturbine. Op het einde van het bakproces kan dankzij dit systeem een bijkomende convectie worden geprogrammeerd.
- Het **nieuwe verlichtingssysteem** is in de deur geïntegreerd en zorgt zo voor een gemakkelijker onderhoud.
- **Bediening:** touchscreen met aanraaktoetsen voor een eenvoudige bediening.
- **Minimaal onderhoud:** de oven bevat geen interne mobiele onderdelen.
- **Verwarming:** met gas, stookolie of elektriciteit.

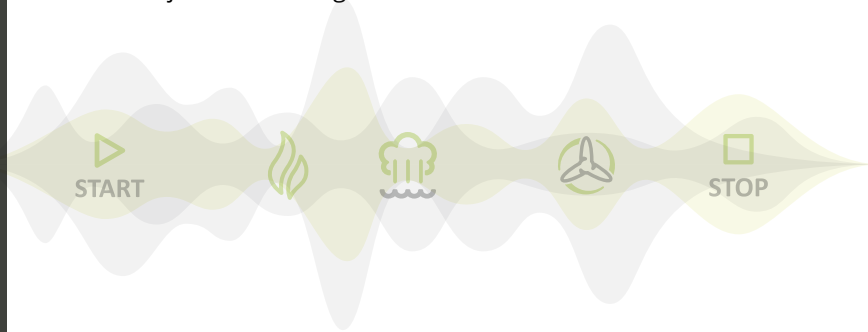




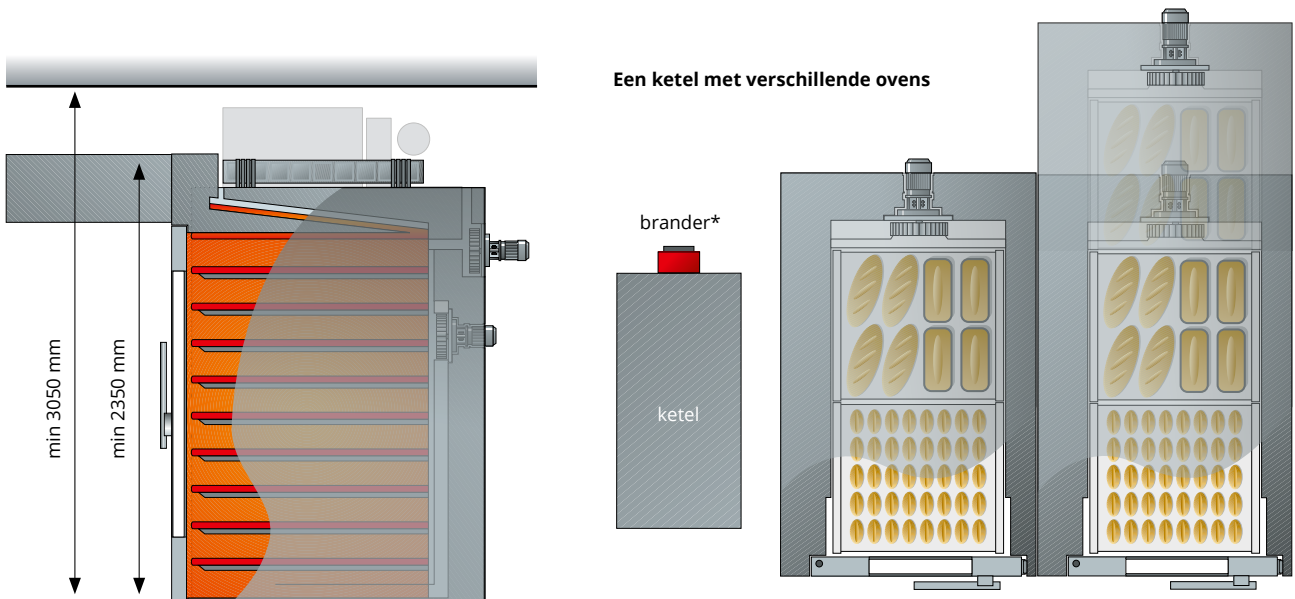
De bediening

De bediening via touchscreen van de THERMO-oven maakt het mogelijk om temperatuur, baktijden, stoomafgifte, TURBO-CONVECTIE-activering enz. te programmeren en te regelen.

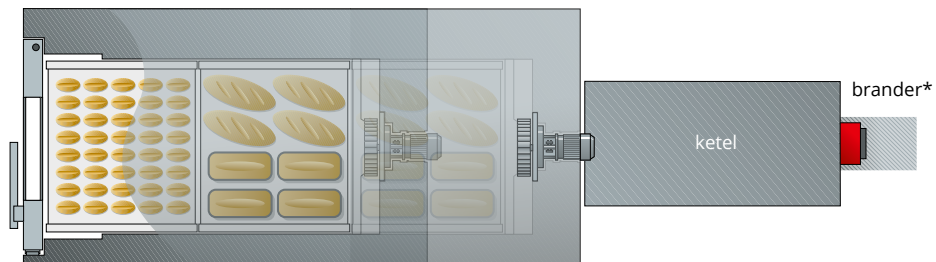
- Kan tot **500 verschillende programma's** opslaan, elk met maximaal 7 stappen of instructies per bakprogramma.
- **Intuïtieve bediening** minimaliseert fouten door onjuiste handelingen.



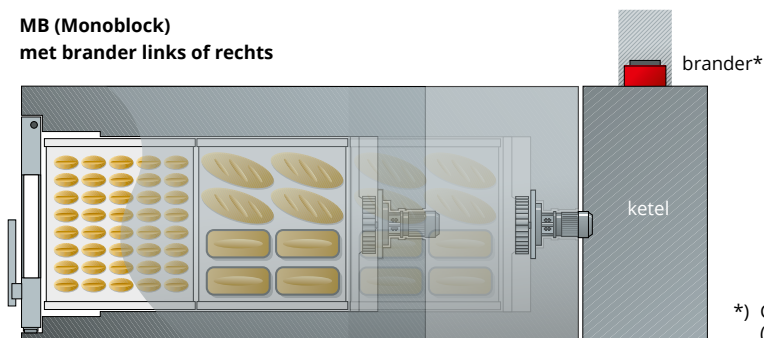
Verschillende constructiemogelijkheden



met brander achteraan



MB (Monoblock)
met brander links of rechts



*) Gas, olie, elektriciteit of hybride (electriciteit gecombineerd met gas of olie)

- TH 86: Voor 2 of 3 wagens 80 x 60 cm
- TH 106: Voor 2 of 3 wagens 100 x 60 cm
- TH 108: Voor 2 of 3 wagens 100 x 80 cm

Buitenafmetingen Thermo voor 2 wagens	TH-86	TH-106	TH-108
	diepte x breedte (cm)		
Monoblock	350 x 146	350 x 162	390 x 172
zonder ketel	268 x 146	268 x 162	294 x 162

Max. hoogte tussen de etages (cm) TH-86, TH-106 & TH-108				
Etagen	7 etage	8 etage	9 etage	10 etage
standaard	204	172	148	129
met steenwagen	197	165	141	122
inschietapparaat	147	115	91	72

hoogte	volgens plan (min. 320 cm)
--------	----------------------------

HEIN TOPLUX

Kältetechnik von A bis Z

HEIN FLEX-UV

Langfristige Konservierung von vorgebackenem Brot

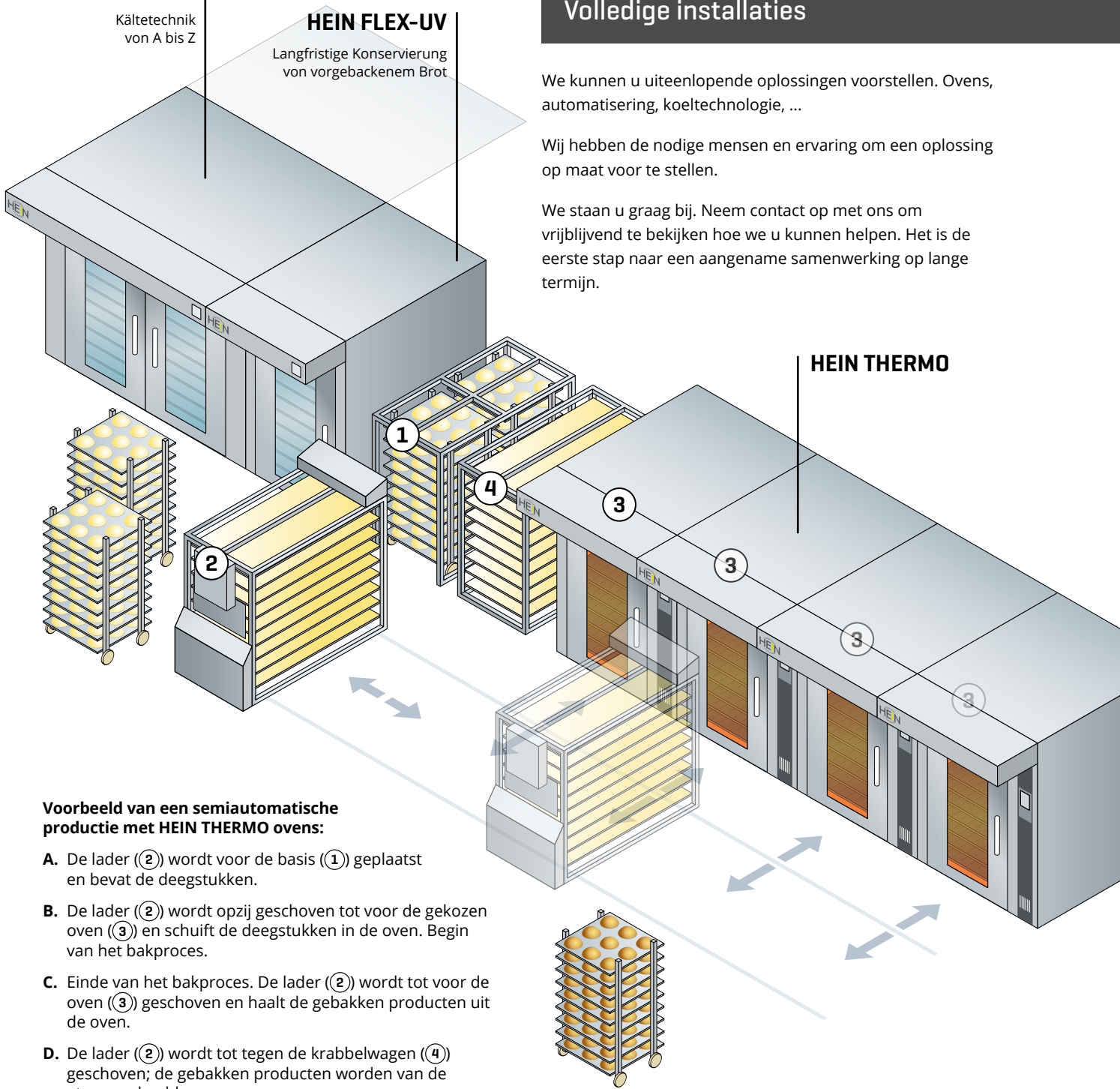
Volledige installaties

We kunnen u uiteenlopende oplossingen voorstellen. Ovens, automatisering, koeltechnologie, ...

Wij hebben de nodige mensen en ervaring om een oplossing op maat voor te stellen.

We staan u graag bij. Neem contact op met ons om vrijblijvend te bekijken hoe we u kunnen helpen. Het is de eerste stap naar een aangename samenwerking op lange termijn.

HEIN THERMO



Voorbeeld van een semiautomatische productie met HEIN THERMO ovens:

- A. De lader (2) wordt voor de basis (1) geplaatst en bevat de deegstukken.
- B. De lader (2) wordt opzij geschoven tot voor de gekozen oven (3) en schuift de deegstukken in de oven. Begin van het bakproces.
- C. Einde van het bakproces. De lader (2) wordt tot voor de oven (3) geschoven en haalt de gebakken producten uit de oven.
- D. De lader (2) wordt tot tegen de krabbelwagen (4) geschoven; de gebakken producten worden van de etages gehaald.

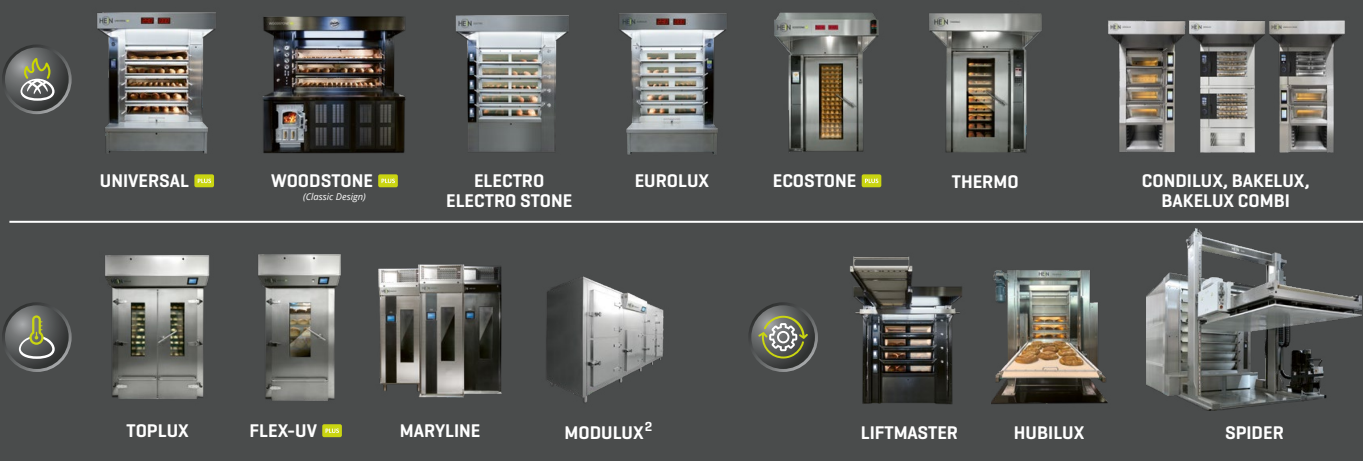


Ovenbouw en Koeltechnologie

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

