



BACKÖFEN & KÄLTETECHNIK  
FOURS & TECHNOLOGIE DE FROID  
OVENS & KOELTECHNIEK

## EINLADUNG

**zur "IBA Messe" in DÜSSELDORF vom 18.05.25 – 22.05.25**

Liebe Kunden,

im Mai wird die **"IBA 2025"** wieder ihre Tore öffnen.

Gerne laden wir Sie zu dieser interessanten Messe ein.

Sie finden unseren Stand in **HALLE 10 - STAND 10B.45**

**Unten stehen folgende energiesparende Backöfen auf unserem Stand:**

### **1) HEIN UNIVERSAL PLUS**

***Der Ringrohrföfen mit gemauerter Thermosteinföuerung und echten 22 mm dicken Steinherdplatten.***

Der HEIN-UNIVERSAL PLUS Ofen wird von in der Thermosteinföuerung integrierten Ringrohren beheizt. Die Ringrohrgruppe ist mit einer exakt berechneten Menge Wasser aufgefüllt. Ohne Pumpe und ohne Lärm verteilt sich der Wasserdampf im ganzen Ringrohrsystem. Die natürliche Wärmeübertragung und die sehr leistungsfähigen Schwadenanlagen sorgen für ein konkurrenzlos gutes Backverhalten. Eine saubere Energie, sparsam im Verbrauch, ausgereifte Technik, einfache Handhabung.



BACKÖFEN & KÄLTETECHNIK  
FOURS & TECHNOLOGIE DE FROID  
OVENS & KOELTECHNIEK

## 2) HEIN ECOSTONE PLUS

Der einzige Stikkenofen mit integrierter Wärmerückgewinnung und Wärmespeicher aus Thermosteinwänden mit einem Gewicht von 250 kg.

Reduziert den Temperatursturz nach dem Beschicken und Ausbacken.

Rein mechanisch und deshalb ohne Steuerung oder Elektronik.

Keine Anbindung an die Haustechnik da die Wärme da bleibt wo sie benötigt wird: im Backraum zum Abbacken Ihrer Produkte.

Reduziert die Abgastemperatur um durchschnittlich 150°C (bei Schuss auf Schuss backen) womit sich die Abgastemperatur 52°C unter der Backraumtemperatur befindet.

Dadurch ergeben sich um 10% verkürzte Brennerlaufzeiten sowie einen um 20% verringerten Brenneranschlusswert.

Backpausen durch ausgekühlten Ofen entfallen nahezu vollständig. Vorgezogene Steuersäule mit robuster Touchscreen-Steuerung.

## 3) HEIN ELEKTRO Etagenofen mit Thermostein

Der Hein Elektro Etagenofen kann auf Basis **unserer HEIN „Stein-Backen“ Philosophie**, mit der Option „Thermosteine in jeden Herd“ gewählt werden.

Steinbacken, das liebt jeder Bäcker

- **Slow Baking**
- **Soft Baking**
- **Bessere Kruste**
- **Besseres Volumen**
- **Weniger Austrocknung**
- **Verminderter Temperaturabfall zwischen dem Backen und von einem Tag zum andern**

## 4) HEIN FLEX-UV PLUS LAGERZELLE

Die Flex –UV PLUS Lagerzelle ermöglicht es ihre, zu 90% vorgebackenen Backwaren, ohne Qualitätsverlust bis zu 14 Tage zwischen zu lagern und dann je nach Bedarf fertig zu backen.

Sie werden in einer, durch UV-Licht keimarmer Umgebung bei Temperaturen im Plus-Bereich und geregelter Luftfeuchtigkeit ruhen.

Bessere Qualität und Aromen, kein Austrocknen, keine Schimmelbildung.

Die Flex-UV PLUS Zelle ermöglicht mehr Flexibilität in der Produktion, verringert den Verlust, verbessert die Arbeitsaufteilung.



BACKÖFEN & KÄLTETECHNIK  
FOURS & TECHNOLOGIE DE FROID  
OVENS & KOELTECHNIEK

Nacharbeit wird zur Tagesarbeit was durch verbesserte Rentabilität zu Gewinnsteigerung führt.

Verringerte Energiekosten und Zeitgewinn dadurch dass die Produkte nicht tiefgekühlt werden.

Auf unserem Stand können Sie sich hier von der Qualität der Produkte überzeugen da unsere Bäckermeister hier Brote, die 5 Tage im Flex UV PLUS gereift sind, abbacken und zum Verkosten bereit stellen.

Es wird uns eine große Freude und Ehre sein Sie auf unserem attraktiven Messestand persönlich begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen,

HEIN S.à r.l.

Ferdinand Hein  
Managing Director

Henri Guillaume  
Chief Executive Officer