



BACKÖFEN & KÄLTETECHNIK
FOURS & TECHNOLOGIE DE FROID
OVENS & KOELTECHNIEK

INVITATION

au salon "IBA" à DÜSSELDORF du 18.05.25 au 22.05.25

Chers clients,

Le salon "IBA 2025" à de nouveau ouvert ses portes.

Nous avons le plaisir de vous inviter à cet événement intéressant.

Vous nous trouverez dans le **HALL 10 - STAND 10B.45**

Seront exposés sur notre stand les fours économes en énergie suivants :

1) HEIN « UNIVERSAL PLUS »

Le four à tubes annulaires avec foyer en pierre thermique maçonné et véritables solettes en pierre de 22 mm d'épaisseur.

Le four HEIN-UNIVERSAL PLUS est chauffé par des tubes annulaires intégrés dans le foyer en pierre thermique. Le circuit de tubes est rempli d'une quantité d'eau précisément calculée. Sans pompe ni bruit, la vapeur se répartit naturellement dans tout le système. La transmission naturelle de chaleur et les puissants générateurs de vapeur assurent une cuisson exceptionnelle.

Une énergie propre, une consommation réduite, une technologie éprouvée, une manipulation simple.

2) HEIN « ECOSTONE PLUS »

Le seul four à chariot rotatif avec récupération de chaleur intégrée et accumulateur thermique en parois de pierre (250 kg).

Réduit la chute de température après le chargement et la cuisson.

Entièrement mécanique, donc sans électronique ni automatisme.

Aucune connexion nécessaire au système technique du bâtiment – la chaleur reste là où elle est utile : dans la chambre de cuisson.

Température des gaz d'échappement réduite en moyenne de 150 °C (cuisson en continu), soit 52 °C en dessous de la température de cuisson.

Résultat : temps de fonctionnement du brûleur réduits de 10 % et puissance de raccordement du brûleur diminuée de 20 %. Les pauses de cuisson dues à un four refroidi sont quasiment éliminées.

Colonne de commande avancée avec écran tactile robuste.



BACKÖFEN & KÄLTETECHNIK
FOURS & TECHNOLOGIE DE FROID
OVENS & KOELTECHNIEK

3) HEIN »ELECTRO » FOUR ÉLECTRIQUE À ÉTAGES avec pierres réfractaires thermodynamiques

Le four électrique HEIN peut être configuré selon notre philosophie de cuisson sur pierre, avec l'option « pierres réfractaires thermodynamiques » dans chaque étage ».

La cuisson sur pierre, adorée des boulangers :

- Cuisson lente
- Cuisson douce
- Meilleure croûte
- Meilleur volume
- Moins de dessèchement
- Moindre chute de température entre les cuissons ou d'un jour à l'autre

4) CELLULE DE STOCKAGE HEIN FLEX-UV PLUS

La cellule HEIN FLEX–UV PLUS permet de stocker vos produits de boulangerie précuits à 90 % sans perte de qualité jusqu'à 14 jours, puis de les terminer à la cuisson selon vos besoins.

Ils reposent dans un environnement stérile grâce à la lumière UV, à température positive et avec une humidité contrôlée.

Meilleure qualité, meilleurs arômes, sans dessèchement ni moisissures.

Elle offre plus de flexibilité dans la production, réduit les pertes et améliore la répartition du travail. Le travail de nuit devient du travail de jour, ce qui améliore la rentabilité et augmente les bénéfices. Économie d'énergie et gain de temps : plus besoin de surgélation.

Sur notre stand, nos maîtres boulangers vous feront déguster des pains maturés 5 jours dans la Flex-UV PLUS – cuits sur place pour démontrer la qualité.

Nous serions très heureux et honorés de vous accueillir personnellement sur notre stand attrayant.

Avec nos salutations distinguées,

Ferdinand Hein
Managing Director

Henri Guillaume
Chief Executive Officer