



**BAKELUX<sup>2</sup> + CONDILUX<sup>2</sup>**



UNE CUISSON OPTIMALE DANS UN ESPACE RÉDUIT



FR

**HEIN BAKELUX<sup>2</sup>**

Le four à air pulsé universel à l'encombrement minimal



Avec le nouveau BAKELUX<sup>2</sup>, nous avons créé un "talent universel" d'un genre nouveau : il transforme les pâtons réfrigérés et congelés en de magnifiques produits savoureux à la croûte délicieusement croustillante.

Le BAKELUX<sup>2</sup> vous offre jusqu'à 3,1 m<sup>2</sup> de surface de cuisson sur un espace très restreint dans votre magasin. Il va de soi que ce four à air pulsé innovant vous permet aussi d'assurer la vente de snacks, un secteur en pleine croissance, et de rapidement réchauffer ou cuire à la vapeur de nombreuses recettes. Comment cela est-il possible ?

**1****DOUBLE SYSTÈME DE GÉNÉRATION DE VAPEUR INNOVANT**

L'association de deux générateurs de vapeur différents permet une génération de vapeur dosée précisément en fonction du type de cuisson. Le système présente une fonction de génération de vapeur par intervalles ce qui permet une cuisson classique ou une cuisson à la vapeur. L'apport permanent de vapeur par impulsions continues crée des conditions parfaites pour la cuisson de produits surgelés. L'association astucieuse de l'air pulsé et de la vapeur dans des cycles de cuisson entièrement automatiques vous permet d'obtenir une qualité de mets et une diversité de produits élevées.

**2****COMMANDE DE VENTILATEUR INTELLIGENTE**

De série : 10 vitesses d'air pulsé : la fonction d'arrêt rapide et l'inversion du sens de rotation créent des conditions optimales pour une cuisson uniforme et une consommation d'énergie réduite.

**3****SYSTÈME D'AUTO NETTOYAGE CLEAN WASH**

Le nettoyage automatique à haute pression assure une propreté étincelante pour une consommation d'eau minimale, un confort d'utilisation maximal et une efficacité remarquable.

## TOUS LES AVANTAGES EN UN COUP D'OEIL

**REFRESH :**

Apport d'air frais régulé pour plus de croustillant et de croquant.

**DOUBLE SYSTÈME DE GÉNÉRATION DE VAPEUR :**

Deux générateurs de vapeur assurent un dégagement de vapeur spécifique au produit et dosé de manière précise pour la cuisson classique et la cuisson à la vapeur.

**IQAIR :**

Commande intelligente avec écran LCD 7 pouces, fonction tactile et bouton rotatif multifonctions.

**CLEAN WASH :**

Nettoyage automatique, rapide et minutieux tout en réduisant la consommation d'eau.

**SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT :**

Refroidissement rapide de l'espace intérieur pour un changement rapide de produits.

**CHAUFFAGE EFFICACE EN ÉNERGIE :**

Réglage sans palier de la puissance du corps de chauffe pour des conditions de température stables.

**GÉNÉRATEUR DE VAPEUR HAUTES PERFORMANCES :**

Vapeur saturée à chaque processus de cuisson sans influence sur la température dans la chambre de cuisson.

**COMMANDE DE VENTILATEUR INTELLIGENTE :**

Dix vitesses de convection, inversion rapide du sens de rotation et fonction d'arrêt rapide pour une grande homogénéité de cuisson et une efficacité énergétique maximale.

**SYSTÈME D'INJECTION D'EAU CENTRIFUGÉ :**

Apport permanent de vapeur par impulsions continues pour une cuisson parfaite des produits surgelés.



Le BAKELUX<sup>2</sup> est l'extension du four à air pulsé classique. Les boulangers et pâtisseries qui souhaitent parfaire leur assortiment disposent ainsi de toutes nouvelles possibilités pour réaliser une gamme de recettes variée tout au long de la journée. Outre la cuisson, le BAKELUX<sup>2</sup> permet aussi d'assurer la vente d'en-cas et de snacks, un secteur en pleine croissance. Il permet de réchauffer en préservant les arômes, cuire, cuire à la vapeur et « rafraîchir » de nombreux mets rapidement.

Grâce au générateur de vapeur combiné, le BAKELUX<sup>2</sup> permet aux boulangers de s'engager dans le segment de la gastronomie et de stimuler l'activité du midi. Il crée ainsi des ponts entre la qualité des produits, la diversité des produits et la rentabilité. Par rapport aux générateurs de vapeur à air chaud traditionnels disponibles sur le marché, celui du BAKELUX<sup>2</sup> réagit nettement plus vite aux changements de produits. Cela permet un gain de temps et d'argent.

## 1 DOUBLE SYSTÈME DE GÉNÉRATION DE VAPEUR INNOVANT

L'association astucieuse de deux générateurs de vapeur différents permet un apport de vapeur dosé précisément en fonction du besoin, cuisson classique ou cuisson à la vapeur. La génération de vapeur peut être réglée de manière spécifique à chacune des six phases de cuisson disponibles. Grâce à un système de mesure et de régulation ultrasensible, la génération de vapeur est parfaitement homogène et reproductible. Pour assurer une qualité de cuisson élevée et homogène au quotidien, des conditions climatiques réglables finement ainsi qu'une atmosphère de cuisson stable sont indispensables, surtout pour la cuisson de produits très sensibles. Par ailleurs, le réglage précis de la génération de vapeur réduit la consommation d'eau et d'énergie.

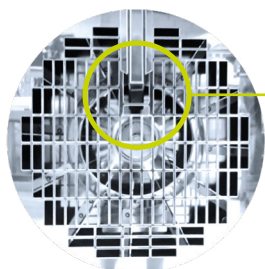
### GÉNÉRATEUR DE VAPEUR HAUTES PERFORMANCES

La cuisson avec de la vapeur saturée au début du processus de cuisson est une des étapes les plus importantes pour une brillance parfaite des petits pains.

Les générateurs de vapeur hautes performances de grandes dimensions sont découplés de la chambre de cuisson et chauffés séparément ce qui permet une génération de vapeur puissante, coup sur coup. Cela signifie une vapeur saturée à chaque phase de cuisson, sans influence sur la température dans la chambre de cuisson.

### SYSTÈME D'INJECTION DIRECT CENTRIFUGÉ

L'eau fraîche est pulvérisée dans la chambre de cuisson par une buse située au centre du ventilateur chaud en rotation. La rotation du circulateur assure une pulvérisation fine et la condensation de l'eau. Le courant d'air généré par le ventilateur répartit rapidement la vapeur de manière homogène dans toute la chambre de cuisson.



Buse du système d'injection direct centrifugé

*Combiner de l'air chaud (chaleur sèche), de la vapeur (chaleur humide à 100 °C) et de la vapeur chaude (chaleur humide pour températures au-delà de 100 °C) dans des processus de cuisson entièrement automatisés permet de cuire ou de cuire à la vapeur parfaitement et délicatement de nombreuses recettes. La génération de vapeur par intervalles, à savoir l'apport permanent de vapeur par impulsions, crée ici des conditions optimales pour la cuisson de produits surgelés.*

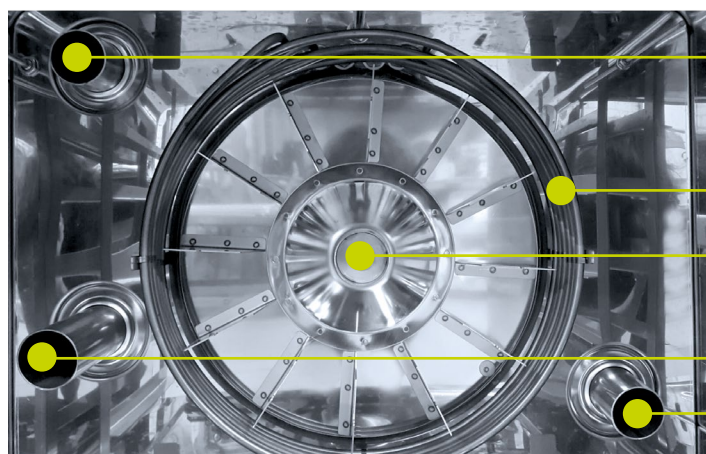




## 2 COMMANDE DE VENTILATEUR INTELLIGENTE

Le système de flux ingénieux s'articule autour du moteur à circulation le plus puissant dans le segment des fours à air pulsé et du ventilateur réversible à commande intelligente. Le démarrage en douceur du ventilateur empêche le dessèchement des produits de boulangerie. Dix vitesses de rotation sont disponibles pour chaque phase de la cuisson. La variabilité élevée de la convection permet au boulanger de réagir rapidement à l'évolution des besoins ou en fonction des produits, des réservations et des capacités. Même les articles de boulangerie complexes deviennent des produits parfaits en un tour de main. Le moteur turbo est équipé d'un frein moteur électrique : deux secondes suffisent pour inverser complètement le sens de rotation. L'arrêt très rapide du circulateur (en une seconde) après l'actionnement de la porte minimise en outre les pertes de chaleur coûteuses en énergie.

### PRINCIPE DE CONSTRUCTION DE LA CHAMBRE DE CUISSON



Évacuation de la vapeur

Serpentin de chauffage

Circulateur

Apport d'air frais

Apport de vapeur

### FONCTION REFRESH

La fonction REFRESH intègre un apport d'air frais régulé précisément et qui peut être activé dans chacune des six phases de cuisson. Ce système agit efficacement sur le climat de cuisson et permet une régulation de l'humidité grâce à une ventilation et une déshumidification de l'espace de cuisson. Activé dans la dernière phase du processus de cuisson, il accentue surtout le côté croustillant et croquant des produits. En outre, le refroidissement rapide de la chambre de cuisson entre deux cuissons permet de changer de type de produit très rapidement.

### 3 SYSTÈME D'AUTONETTOYAGE CLEAN WASH

#### NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Le système de nettoyage automatique CLEAN WASH assure une propreté impeccable jusque dans les moindres recoins de la chambre de cuisson. Il réalise un nettoyage fiable des parois de la chambre de cuisson, de la vitre de la porte et du ventilateur à air pulsé. Il existe plusieurs programmes CLEAN WASH selon le degré d'encrassement de l'espace de cuisson. Leur utilisation est très aisée :

1. Commencez par vaporiser le nettoyant spécial sur le fond de la chambre de cuisson
2. Démarrez le programme de nettoyage automatique souhaité
3. Procédez à une seconde application du nettoyant spécial (programme CLEAN WASH 2, nettoyage hebdomadaire)

Après 70 min (nettoyage quotidien) ou 105 min (nettoyage hebdomadaire), le four est étincelant et prêt pour la prochaine fournée.



35l

#### ÉCOLOGIE:

La pompe à eau hautes performances moderne est particulièrement silencieuse et ménage les ressources. Les programmes de nettoyage automatique CLEAN WASH ne consomment pas plus de **35 litres d'eau**.

#### PROGRAMMES DE NETTOYAGE :

<b>Programme 1 :</b>	35l 70 min	Nettoyage quotidien
<b>Programme 2 :</b>	35l 105 min	Nettoyage hebdomadaire
<b>Nettoyage manuel :</b>	45l 120 min	suivant besoin
<b>Rinçage :</b>	15l 30 min	suivant besoin

## EFFICACITÉ ET NOMBREUSES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Pour concevoir la série BAKELUX<sup>2</sup>, l'accent a été mis sur une diversité élevée des produits et une production efficace tout en réduisant la consommation énergétique. La commande TRIAC permet un réglage continu de la puissance du corps de chauffe. Associée à la régulation précise de la température à l'aide du régulateur PID, elle évite un dépassement inutile de la température et garantit des conditions de température extrêmement stables dans la chambre de cuisson.

Le BAKELUX<sup>2</sup> chauffe en fonction des besoins. Il ne produit que le strict nécessaire et le moins possible de chaleur. Les LED à grande efficacité énergétique disposées dans la porte du four illuminent parfaitement l'espace de cuisson.

## LA CONSTRUCTION

Réalisé entièrement en inox, le BAKELUX<sup>2</sup> affiche un design élégant et intemporel. La porte du four, très efficace sur le plan énergétique et constituée d'un double vitrage, permet une visibilité optimale sur les produits en train de cuire. L'espace de cuisson est parfaitement éclairé. Votre clientèle peut ainsi constater d'emblée la qualité et la fraîcheur élevées des produits. Le mécanisme d'ouverture intelligent et sans outil de la vitre intérieure de la porte souligne les exigences élevées en matière d'hygiène et la simplicité d'utilisation. Il permet d'accéder rapidement et facilement à la face intérieure de la vitre ainsi qu'aux lampes.

## INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

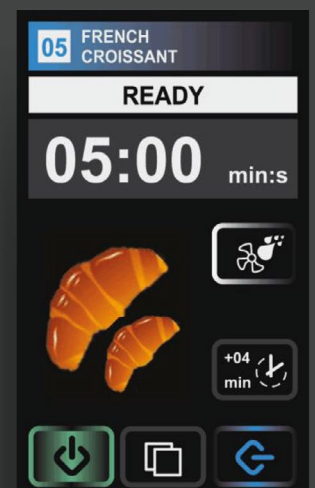


## UTILISATION - IQ AIR

Le nouveau BAKELUX<sup>2</sup> dispose de série de la commande « IQ AIR » moderne avec bouton de commande multifonctions. Les collaborateurs de votre filiale peuvent ainsi opter pour la fonction tactile de l'écran en verre LCD ou pour le bouton rotatif particulièrement convivial. La manipulation de l'interface utilisateur est intuitive et peut évidemment être adaptée à tout moment aux besoins spécifiques des clients et de la filiale. Les icônes, pictogrammes et photos de grande taille présentent une netteté et une brillance des couleurs élevées. Ils restent parfaitement lisibles en cas de lumière ou de rayonnement solaire incident. La commande sophistiquée rend la cuisson en magasin simple et conviviale : l'affichage se trouve juste à côté de chaque chambre de cuisson pour que chacun, quelle que soit sa taille, puisse travailler efficacement et sans difficulté.

## CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES :

- Écran LCD 7 pouces haute résolution
- Contraste élevé, couleurs brillantes
- Fonction tactile capacitive
- Grand bouton rotatif multifonctions
- Agencement logique et intuitif des menus
- Interface utilisateur personnalisable
- Possibilité de diffuser des photos de produits et des sonneries personnelles (USB, Ethernet)
- Pictogrammes pour une sélection rapide du programme de cuisson
- Type de four et numéro de série consultables à l'écran



## HEIN CONDILUX<sup>2</sup>

Four à étages haut de gamme pour le magasin



Réaliser des cuissons parfaites en magasin exige de la passion et un système de four bien pensé. La fraîcheur et la qualité se sentent et se goûtent tout au long de la journée. La grande diversité des produits de boulangerie complète l'offre et démontre une vraie compétence en cuisson. Avec le CONDILUX<sup>2</sup>, nous vous proposons un outil ingénieux et de grande qualité à l'efficacité énergétique maximale. Les plus de 15.000 chambres de cuisson CONDILUX<sup>2</sup> vendues au cours des dernières années parlent d'elles-mêmes !

Une diversité de modèles pour des boulangers exigeants. Le système modulaire intelligent offre beaucoup de possibilités en termes d'agencement des fours. La surface de cuisson possible par four varie entre 0,24 m<sup>2</sup> et 0,96 m<sup>2</sup>. Vous décidez si les plaques de cuisson doivent être placées l'une derrière l'autre, l'une à côté de l'autre. Des largeurs et profondeurs et hauteurs de four différentes sont également disponibles.

Grâce à la commande IQ TOUCH intuitive, située au choix à gauche ou à droite, vous avez tout à portée de main. HEIN REMOTE constitue le complément idéal : l'outil de gestion à distance unique et génial pour tous vos appareils HEIN de la GÉNÉRATION IQ.





## TOUS LES AVANTAGES EN UN COUP D'OEIL

**AMÉLIORER LA QUALITÉ DE LA CUISSON, RÉALISER DES ÉCONOMIES DE COÛTS, ACCROÎTRE LES BÉNÉFICES.**

Pertes de poids de pâte limitées lors de la cuisson pour plus de fraîcheur, un volume de cuisson plus important et une consommation énergétique plus faible.

**GÉNÉRATEUR DE VAPEUR HAUTES PERFORMANCES**

Génération de vapeur saturée coup sur coup à chaque processus de cuisson pour une brillance maximale à la croûte.

**IQ TOUCH**

Commande intuitive avec grand écran de 7 pouces et fonction tactile, interface utilisateur personnalisable, limitation intelligente de la puissance de raccordement et gestion efficace de l'énergie.

**LE COURANT ÉLECTRIQUE COMME SOURCE D'ÉNERGIE**

Économique, propre et silencieux.

**SYSTÈME MODULAIRE**

Four « sur mesure », possibilité d'ajouter des surfaces de cuisson par le placement ultérieur de foyers.

**3 ANS DE GARANTIE**

Pour des cuissons sans souci avec contrat de maintenance.

**ÉLÉMENT CENTRAL EN CÉRAMIQUE**

Corps de chauffe en céramique pour une exploitation optimale du four et une homogénéité élevée de la cuisson.

**SIMPLE**

Enlèvement des vitres très aisé en quelques secondes.

**OUTIL DE GESTION GLOBAL**

Pour un suivi sans faille de tous vos appareils de la GÉNÉRATION IQ dans l'ensemble de l'entreprise



**Le CONDILUX<sup>2</sup> transforme votre filiale en boulangerie événementielle.**

Vous souhaitez souligner votre savoir-faire artisanal en matière de cuisson ? Dans ce cas, nous vous recommandons le CONDILUX<sup>2</sup> CLASSIC au design empreint de nostalgie. Il séduit

par sa façade en inox noir, ses thermostats analogiques et ses affichages du temps de cuisson classiques ainsi que par ses éléments de commande en laiton plaqué. Les vitres du four intègrent un revêtement noir pour créer un style four à pierre.



### CONDILUX<sup>2</sup> CLASSIC

- Façade en inox noir
- Revêtement de vitres de four noir pour un style four à pierre
- Commande analogique d'aspect classique
- Éléments de commande plaqués laiton
- Vanne de génération de vapeur mécanique
- Système de changement de vitre sans outil

#### OPTION :

- Unité de commande séparée avec « IQ TOUCH »



### CORPS DE CHAUFFE - DE SÉRIE EN CÉRAMIQUE



*Éléments de chauffe dernière génération extrêmement durables et revêtus de céramique.*

Les résistances de chauffe en céramique génèrent une chaleur douce et rayonnante qui garantit un processus de cuisson 100 % homogène. Pour une croûte délicieusement croustillante ainsi qu'une mie élastique et savoureuse. Les produits de boulangerie conservent leur fraîcheur plus longtemps une fois sortis du four.

La douce chaleur rayonnante des résistances en céramique est nettement moins agressive qu'une chaleur générée par des résistances ronds en métal.

## INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

### CONSTRUCTION ROBUSTE :

Les parois de la chambre de cuisson ne sont pas vissées, mais soudées de manière étanche à la vapeur. Le revêtement en inox de qualité en finition brossée ou en noir est simple à nettoyer et protège efficacement des influences extérieures.

### AGENCEMENT SUR MESURE :

La construction modulaire et intelligente permet une richesse de variantes unique. Vous avez le choix :

surface de cuisson longitudinale pour un four à étages à l'agencement particulièrement étroit, surface de cuisson transversale pour des avantages en termes de manipulation et une cuisson plus présente grâce à la façade du four plus large, des largeurs de foyers de 600 mm, 800 mm ou 1200 mm, des hauteurs de foyers de 140 mm, 165 mm ou 200 mm, commande IQ TOUCH à gauche, à droite ou déplacée dans une colonne de commande séparée (CONDILUX<sup>2</sup> CLASSIC).

### CONSTRUIT POUR L'AVENIR :

Votre CONDILUX<sup>2</sup> s'ajuste dès à présent à votre croissance. La surface de cuisson peut être augmentée ultérieurement par l'ajout de foyers.

### GRANDE CAPACITÉ D'ACCUMULATION DE CHALEUR :

Les plaques de cuisson de 15 mm convainquent par leur pouvoir d'accumulation de chaleur optimal. La chaleur dégagée par la pierre minérale spéciale se fait de manière particulièrement homogène et durable. La perte de température après l'enfournement est très faible. La cuisson à températures stables garantit une qualité de cuisson élevée et une grande reproductibilité. Le renforcement multicouche spécial des plaques de cuisson est la promesse d'une robustesse et d'une durabilité élevées. Grâce aux hauteurs de chambres à foyer jusqu'à 200 mm, le CONDILUX<sup>2</sup> vous permet aussi de réaliser « sur la plaque » du pain cuit sur pierre savoureux dans une qualité optimale.

### DÉMONTAGE DES VITRES EN UN TOUR DE MAIN :

Les vitres des foyers sont solidement fixées par simple gravité. Elles se démontent en quelques secondes sans outil par un mouvement de basculement sans vissage gênant et permet ainsi des processus de démontage et de nettoyage ultrarapides.

### ÉCLAIRAGE :

Le remplacement des ampoules de l'éclairage économique de la chambre de cuisson s'effectue également par l'avant, sans outils (par l'ouverture du clapet de commande), et ce rapidement et confortablement.

### GÉNÉRATEUR DE VAPEUR SÉPARÉ HAUTES PERFORMANCES :

Le générateur de vapeur est chauffé et régulé séparément. Il assure ainsi une quantité suffisante de vapeur humide à chaque processus de cuisson, sans influence sur la répartition de température ou chute de température dans le foyer. Le matériau du boîtier de génération de vapeur de 4 mm d'épaisseur présente une capacité élevée d'accumulation de chaleur. Une véritable cuisson coup sur coup est garantie pour une brillance maximale à la cuisson. Les conduits d'eau en matériaux de grande qualité et convenant à un usage alimentaire intègrent un réducteur de pression qui permet un dosage fin de la quantité d'eau. La régulation précise de la quantité d'eau et de la température permet de générer de la vapeur de manière efficace et en ménageant les ressources. L'extraction de vapeur permet d'évacuer la vapeur rapidement et complètement de l'espace de cuisson. Cela garantit une croustillance parfaite, même dans le cas de produits de boulangerie sensibles à la génération de vapeur. Le boîtier du générateur de vapeur découplé de la chambre de cuisson garantit des processus de maintenance et de nettoyage ultrarapides.



Générateur de vapeur

### MODÈLE MOBILE :

Le CONDILUX<sup>2</sup> en version mobile constitue le choix idéal lorsque la zone de vente de votre filiale jouxte l'espace de préparation ou le fournil. Le CONDILUX<sup>2</sup> R/V possède des portes de foyers sur les côtés avant et arrière. L'enfournement des pâtons se fait confortablement et directement depuis l'espace de préparation tandis que le défournement des produits de boulangerie frais et odorants se fait par l'avant devant les clients, ce qui stimule l'appétit.



## ÉQUIPEMENT DE SÉRIE :



### ÉQUIPEMENT DE SÉRIE - CONDILUX<sup>2</sup>

- IQ TOUCH
- Réduction de la puissance de raccordement POWER PILOT
- Gestion de l'énergie
- Vanne de génération de vapeur électrique
- Corps de chauffe en céramique
- Système de changement de vitre sans outil (équipement de série - CONDILUX<sup>2</sup> CLASSIC)

### OPTIONS

- Façade en inox noir
- Recouvrement de vitres de four noir (style four à pierre)
- Vanne de génération de vapeur mécanique
- Projection du feu du foyer FIRE
- Variante mobile (CONDILUX2 R/V)

### ÉQUIPEMENT DE SÉRIE - CONDILUX<sup>2</sup> CLASSIC

- Façade en inox noir
- Revêtement de vitres de four noir (style four à pierre)
- Thermostats analogiques, éléments de commande électromagnétiques
- Vanne de génération de vapeur mécanique
- Éléments design avec placage laiton

### OPTIONS

- Projection du feu du foyer FIRE
- Unité de commande séparée avec IQ TOUCH

### SUPPLÉMENTS

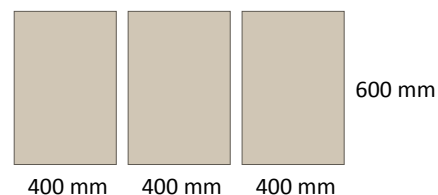
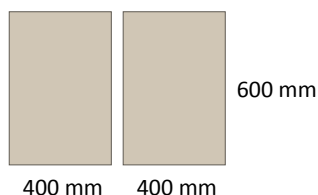
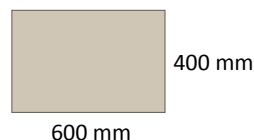
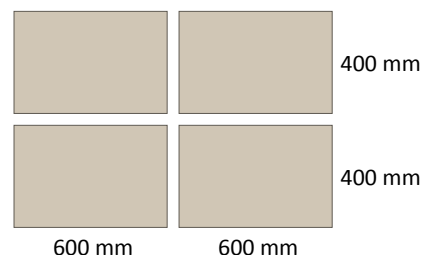
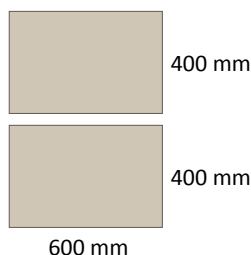
- Hotte et système de tubes
- Condenseur de vapeur
- Armoire de fermentation ou étagère de stockage

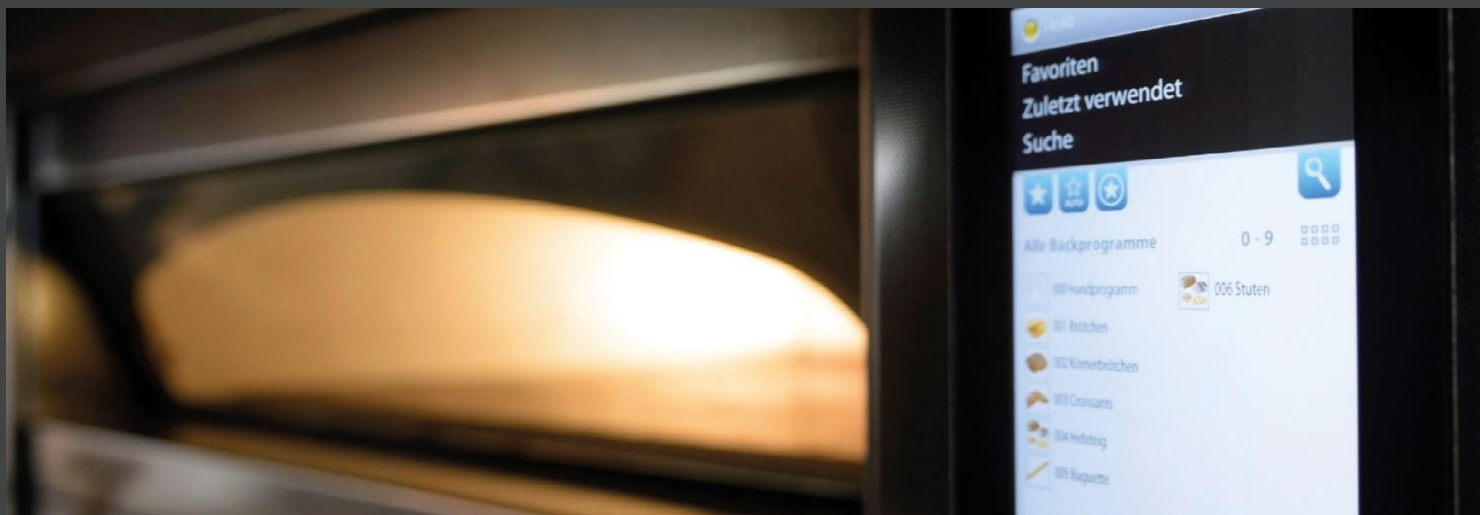


### AGENCEMENTS POSSIBLES DES SURFACES DE CUISSON PAR ÉTAGE

0,24 à 0,96 m<sup>2</sup> par étage

0,48 à 4,80 m<sup>2</sup> par four





## LA COMMANDE - IQ TOUCH

La commande IQ TOUCH est intégrée de série. Son utilisation simple et intuitive rappelle celle d'un smartphone. L'écran graphique TFT 7 pouces dispose de couleurs brillantes et d'une fonction tactile capacitive. Le menu utilisateur agencé de manière très logique et conviviale peut être personnalisé en fonction des besoins de l'utilisateur. La limitation de la puissance de raccordement en kW POWER PILOT permet un réglage précis de la puissance absorbée maximale. Les vastes possibilités de gestion de l'énergie offrent aux boulangers plusieurs fonctions économiques qui permettent d'abaisser efficacement les consommations énergétiques. Le SOUND MODUL permet au client de raccorder ses systèmes audio.

Une commande IQ TOUCH pour chaque foyer signifie une flexibilité et une sécurité de fonctionnement maximales.

## CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES DE LA COMMANDE IQ TOUCH :

Commande numérique intelligente

- Écran graphique TFT 7 pouces haute résolution
- Vitre frontale de sécurité
- Fonction tactile capacitive
- 1 programme manuel
- 999 programmes automatiques
- 10 programmes standard pré-réglés
- Vanne de génération de vapeur électrique intégrée
- Menu utilisateur personnalisable
- Saisie / enregistrement de la température, variations de température sous forme de graphique
- SOUND MODUL
- Synchronisation de programme AUTO COPY
- Gestion de l'énergie
- Limitation de kW POWER PILOT
- LAN et WLAN (point d'accès ext.)
- Mises à jour gratuites
- Outil de gestion REMOTE



## CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES CLASSIC ANALOG :

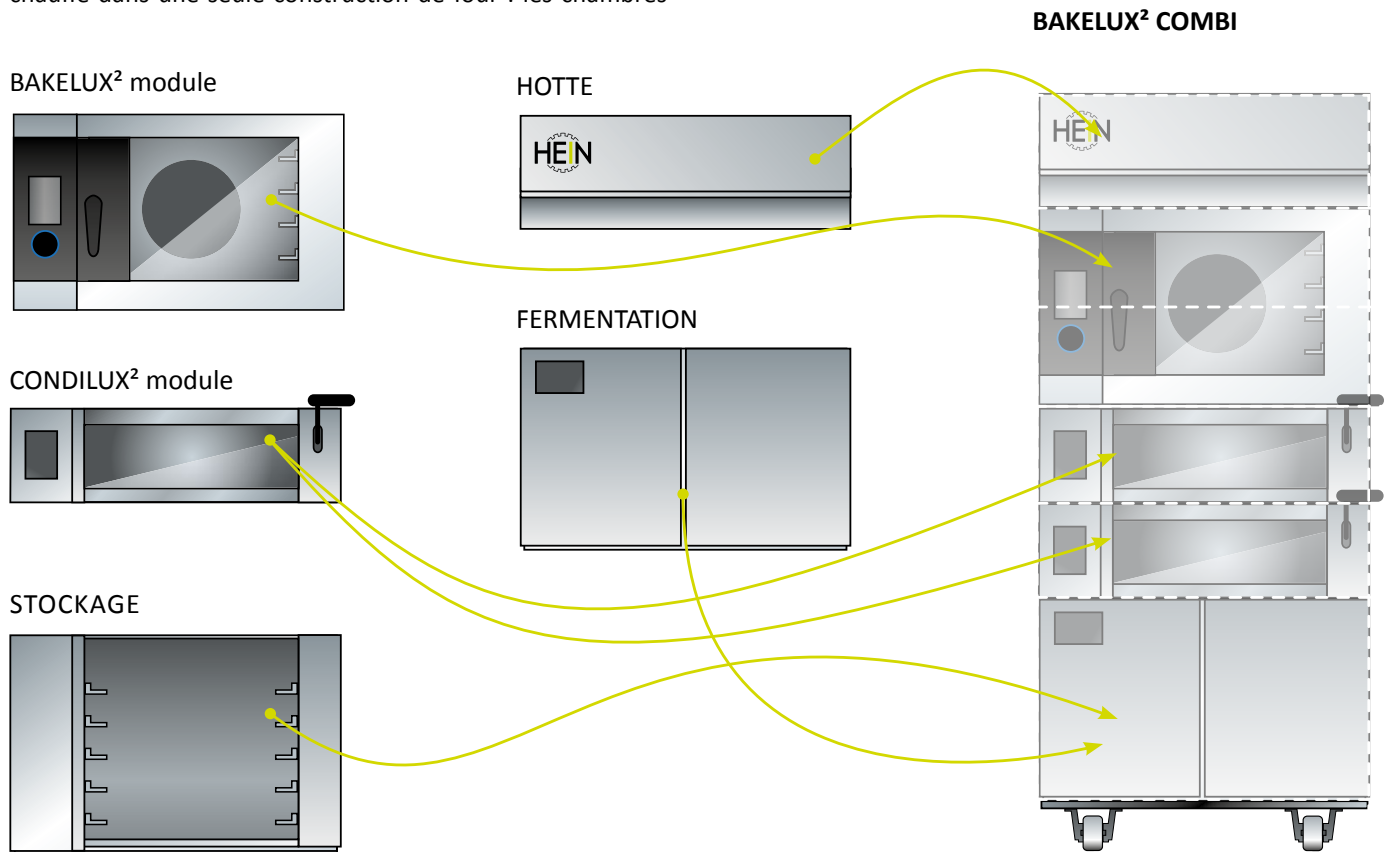
Commande analogique d'aspect classique

- Vis moletées, thermostats et affichages du temps de cuisson plaqués or
- 1 programme manuel
- 999 programmes automatiques associés à une colonne de commande avec commandes IQ TOUCH

## CONSTRUCTION MODULAIRE : BAKELUX<sup>2</sup> + CONDILUX<sup>2</sup> = BAKELUX<sup>2</sup> COMBI

Le système modulaire intelligent assure une grande richesse de variantes. Le BAKELUX<sup>2</sup> COMBI peut être configuré librement et peut donc être agencé en fonction de chaque client, de son assortiment et des capacités dont il a besoin. Le BAKELUX<sup>2</sup> COMBI associe les avantages de deux caractéristiques de chauffe dans une seule construction de four : les chambres

de cuisson BAKELUX<sup>2</sup> peuvent être reliées à un ou deux fours à étages CONDILUX<sup>2</sup>. Il va de soi que nous proposons aussi l'accessoire approprié pour le BAKELUX<sup>2</sup> COMBI, comme par exemple une hotte, une pièce intermédiaire, une armoire de fermentation et une étagère de stockage.



## ECOSTONE & TOPLINE SHOP



### ECOSTONE

Pour vos lieux d'implantation importants ou dans le domaine du Shop-in-Shop, le « petit » ECOSTONE LR 66 (plaques de cuisson rotatives) vous assure de nouvelles possibilités avec ses dimensions de plaques de 60x40/60 cm afin de satisfaire vos clients avec une excellente qualité de cuisson. L'ECOSTONE est livrable avec raccordement gaz, mazout et électricité. (voir brochure ECOSTONE)



### TOPLUX

Avec cette ligne de produits, nous créons pour vous les conditions climatiques dont vous avez besoin sur place. En dessous et au-dessus de 0 °C ainsi qu'aux différents pourcentages d'humidité de l'air relative, vos pâtons seront aux mieux de leur forme. (voir brochure TOPLINE)



## DONNÉES TECHNIQUES

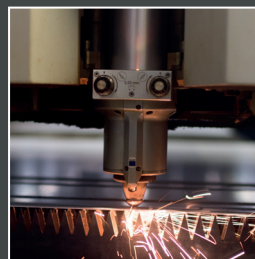
(Sujet à modification)

BAKELUX <sup>2</sup>	un- ité	Une chambre de cuisson 5 plaques	Une chambre de cuisson 8 plaques	Deux chambres de cuisson 5+5 plaques	Deux chambres de cuisson 5+8 plaques	BAKELUX <sup>2</sup> COMBI 5 plaques + 1-2 foyers d'étage	BAKELUX <sup>2</sup> COMBI 8 plaques + 1-2 foyers d'étage
Nombre de chambres de cuisson (air pulsé)	--	1	1	2	2	1	1
Nombre de plaques (400 x 600 mm)	--	5	8	10	13	5	8
Distance entre plaques	mm	90	90	90	90	90	90
Nombre de foyers d'étage (COMBILUX <sup>2</sup> )	--	--	--	--	--	1/2	1/2
Hauteur de foyer d'étage (COMBILUX <sup>2</sup> )	mm	--	--	--	--	165/200	165/200
Dimensions des plaques (L x P)	mm	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Surface de cuisson totale maximale	m <sup>2</sup>	1,20	1,92	2,40	3,10	1,68	2,40
<b>Dimensions extérieures de la chambre de cuisson à air pulsé</b>							
Largeur	mm	980	980	980	980	980	980
Profondeur	mm	840	840	840	840	840	840
Hauteur	mm	751	1021	751	751/1021	751	1021
<b>Puissances de raccordement</b>							
Puissance de raccordement four	kW	12	19	24	31	15,8/17,6	22,8
Puissance de raccordement armoire de fermentation	kW	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
CONDILUX <sup>2</sup>	un- ité	Dimensions du foyer : 600 x 400 mm (L x P)	Dimensions du foyer : 600 x 800 mm (L x P)	Dimensions du foyer : 800 x 600 mm (L x P)	Dimensions du foyer : 1200 x 600 mm (L x P)	Dimensions du foyer : 1200 x 800 mm (L x P)	Dimensions du foyer : 1200 x 800 mm (L x P)
<b>Dimensions du foyer (hauteur)</b>							
Double chambre	mm	140 / 165	140 / 165	140 / 165			
Simple chambre	mm	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200
Nombre de foyers		2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5
<b>Nombre de plaques par foyer</b>							
400 x 600 mm		1	2	2	3	4	
580 x 780 mm		0	1	1	--	2	
600 x 800 mm		0	1	1	--	2	
Surface de cuisson par foyer	m <sup>2</sup>	0,24	0,48	0,48	0,72	0,96	
Surface de cuisson totale (2-5 foyers)	m <sup>2</sup>	0,48 - 1,2	0,96 - 2,4	0,96 - 2,4	1,44 - 3,6	1,92 - 4,8	
Largeur du four	mm	973	973	1.173	1.573	1.573	
Largeur du four foyer mobile	mm	--	1.023	--	--	--	
Profondeur du four	mm	865	1.240	1.050	1.050	1.240	
Profondeur du four foyer mobile	mm	--	1.230	--	--	--	
Hauteur du four		Selon la configuration (système modulaire)					
<b>Puissances de raccordement</b>							
Puissance de raccordement four DK	kW	7,6 / 7,6	9,8 / 9,8	9,2 / 9,2	--	--	
Puissance de raccordement four EK	kW	3,8 / 3,8 / 4,0	4,9 / 4,9 / 5,0	4,6 / 4,6 / 4,7	7,4 / 7,4 / 7,5	8,4 / 8,4 / 8,5	
Puissance de raccordement armoire de fermentation	kW	1,7	2,0	2,0	2,2	2,2	

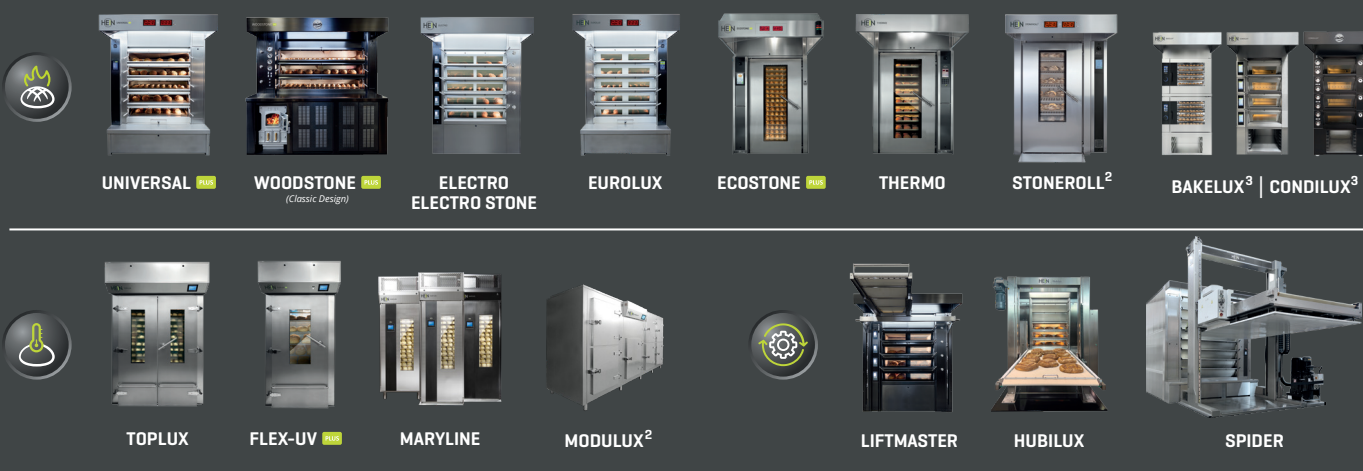
BAKELUX<sup>2</sup>BAKELUX<sup>2</sup> COMBICONDILUX<sup>2</sup>

## Fabrique de fours et technologies du froid

L'entreprise HEIN est une entreprise familiale innovatrice implantée au Luxembourg depuis 1882, qui développe et construit des fours haut de gamme et des solutions dans le domaine du froid pour des boulangers et pâtisseries exigeants. Chaque produit qui quitte notre usine porte en lui plus de 140 ans d'expérience, la meilleure technicité, les matériaux et composants les plus fiables, les procédures de fabrications les plus modernes, la passion du détail et le savoir-faire de collaborateurs motivés et passionnés.



### Aperçu de notre gamme de produits



*Redefining excellence. Since 1882.*



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

