

THERMO

Wagenoven verwarmd met thermische olie.

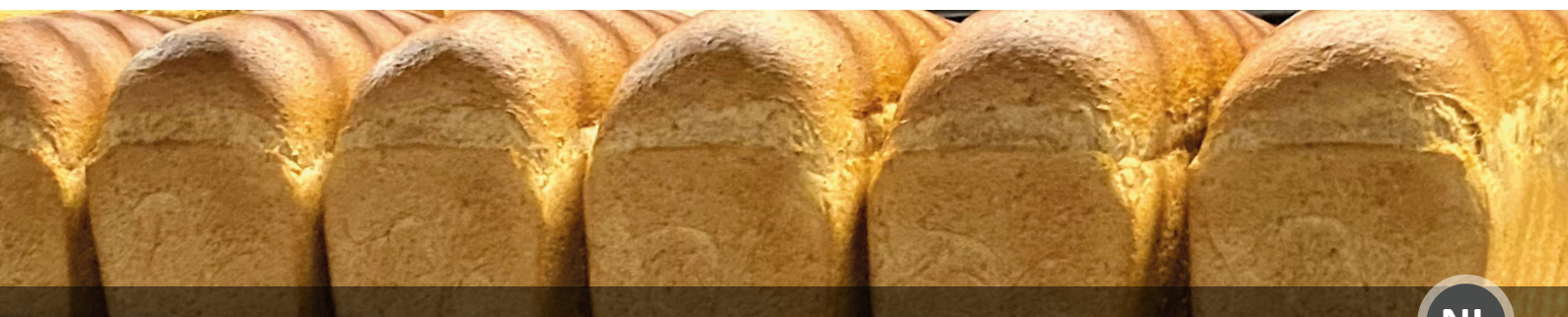


2021 NIEUW



De ideale oven voor elk product.

FLEXIBEL EN ECONOMISCH



Le 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 ECOSTONE2) en de bakkwaliteit van zachte stralingswarmte zoals in een ringtubeoven (bv. HEIN UNIVERSAL).

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, 8 of 9) 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.



- Optimaal bakresultaat
- Maximaal bakoppervlak in een compact toestel
- Flexibel
- 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.

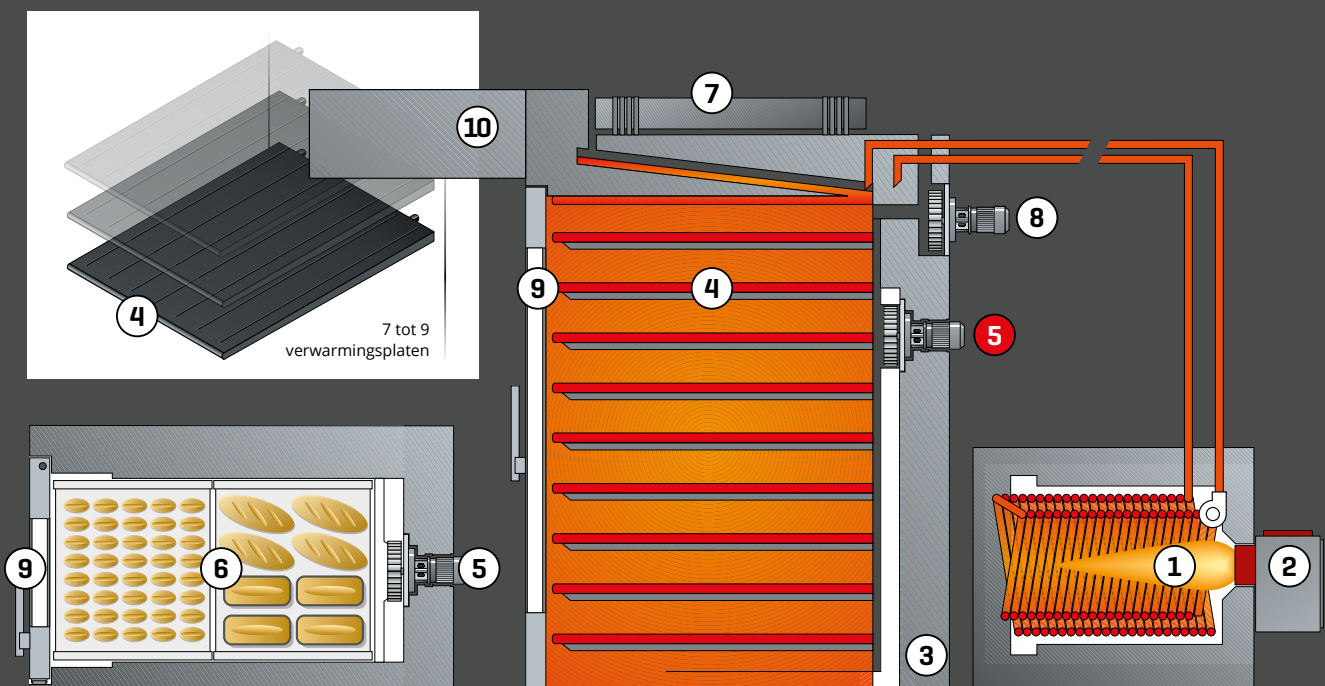
De verwarmingsplaten (4) zorgen voor een erg zachte en gelijkmatige stralingswarmte voor de bovenliggende platen en roosters. De oven heeft een constante temperatuur. Een aanzuig- en actieturbine (5) zorgt voor de luchtcirculatie in de bakkamer. Hierdoor kan extra convectie geprogrammeerd worden om een 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.

LÉGENDE

- 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

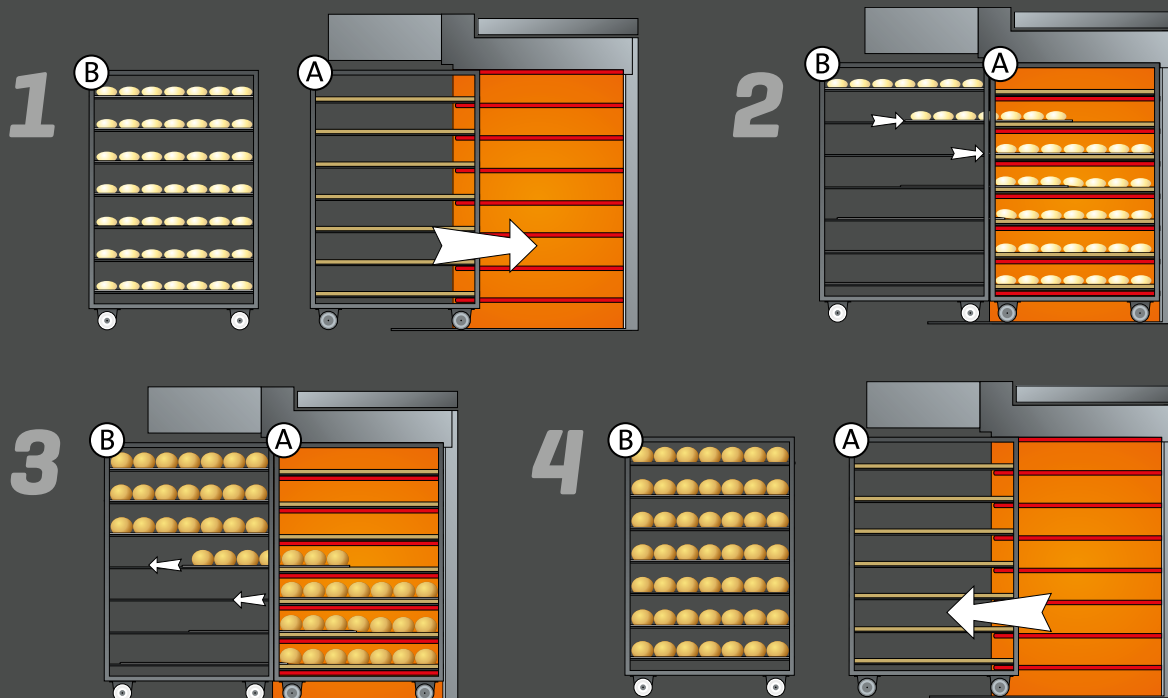


Bakken op steenwagens met een inschietwagen

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.

Steenwagen **(A)****1**Wagen met inschietapparaat **(B)****2****3**

De constructie

Het ontwerp is gebaseerd op het idee om de voordelen van een etageoven, die een zachte en gelijkmatige warmte verspreidt (bv. de HEIN UNIVERSAL ringbuisoven), te combineren met de bakeigenschappen van een rotatie-oven met wagens (bv. HEIN ECOSTONE²).

Het resultaat is de perfecte synthese van de bakvoordelen van een etageoven met stralingswarmte en de ergonomische eigenschappen van een wagenoven met convectie. De oven garandeert een optimaal bakresultaat voor al uw producten, van broodjes en fijne patisserie tot brood en delicaat roggebrood en zelfs zwaardere producten in bakvormen.

De bakkamer is volledig van roestvrij staal. De verwarmingsplaten (4) met minerale thermische olie zijn in de achterwand van de bakkamer geïntegreerd en steken uit naar voren.

Afhankelijk van de behoeften, de afmetingen en de vorm van de te bakken producten kan de bakkamer voorzien worden van 7 tot 9 etages. In de bakkamer is plaats voor 2 wagens met bakplaten van 80 x 60 cm of 100 x 60 cm. Met het snelkoppelsysteem kunnen 2 wagens gekoppeld worden zodat die snel en ergonomisch in en uit de THERMO kunnen worden geschoven.

Een constructie van bijna perfecte kwaliteit, tot in de kleinste details, bedoeld om erg lang mee te gaan.

Als de wagens in de oven zijn geschoven, liggen de bakplaten vlak boven de verwarmingsplaten en de stralingswarmte die ze afgeven.

De HEIN THERMO oven is uitgerust met een hoogrendement-stoominstallatie (7). Die is geïntegreerd in het circuit met thermische olie zodat de vereiste stoom permanent beschikbaar is.

Telkens wanneer dit nodig is voor het bakproces, verwijdert de krachtige stoomaanzuiging (8) de overtollige stoom snel uit de oven.

Om te vermijden dat stoom en warmte uit de oven verloren gaat, is de bakkamer voorzien van een massieve deur (9) die de stoom tegenhoudt en voorzien is van een speciaal vergrendelingsstelsel dat de deur heft en laat zakken.

De imposante grote afzuigkap (10) is voorzien van een krachtige ventilator die de warmte en de stoom afzuigt als de deur wordt geopend.



The background of the entire page is a photograph of a bakery. Multiple wooden shelves are filled with a variety of breads, including long loaves, round loaves, and rolls. The breads have a golden-brown to dark brown crust, some with seeds or grains on top. The lighting is warm, highlighting the textures of the bread and the natural grain of the wood.

De voordelen

- **Een gelijkmatig bakresultaat, ook na jarenlang gebruik.** Bijregelen is niet nodig.
- **Unieke bakkwaliteit.** Het brood blijft langer vers en behoudt zijn zachtheid en aroma.

Een perfecte korst, optimaal rijresultaat en een uitstekende structuur van het kruim, bakcyclus na bakcyclus.
- **Energiezuinig.** Nieuwe horizontale warmtebron (ketel) met dubbele hoogrendementsbuis.
- **Hogere productiviteit** dankzij de exclusieve thermische inertie, zodat de oven niet moet opgewarmd worden tussen twee bakcycli.
- **Plaatsbesparing.** Veel bakoppervlak voor een klein vloeroppervlak.
- **Monoblock-uitvoering** (oven en ketel).
- **Minimaal onderhoud.**
- **De thermische olie hoeft nooit vervangen te worden.**

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 9 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 afzuigsysteem.** 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

Met het touchscreen en de aanraaktoetsen worden de temperatuur, baktijd, stoominjectie, TURBO-CONVECTIE... enz. van de THERMO ingesteld.

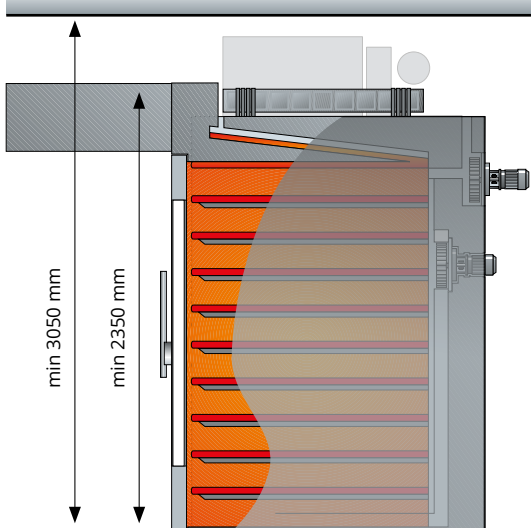
U kunt tot 500 verschillende bakprogramma's opslaan. Elk programma kan bestaan uit 7 verschillende stappen of instructies.

Het paneel is erg eenvoudig in gebruik, zodat bedieningsfouten maximaal worden vermeden.

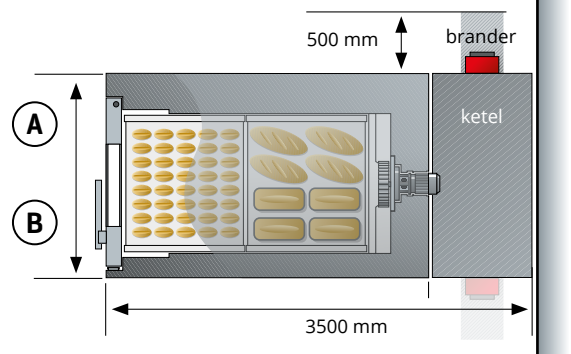


Technische gegevens

AFMETINGEN



MB (Monoblock)
met brander links of rechts



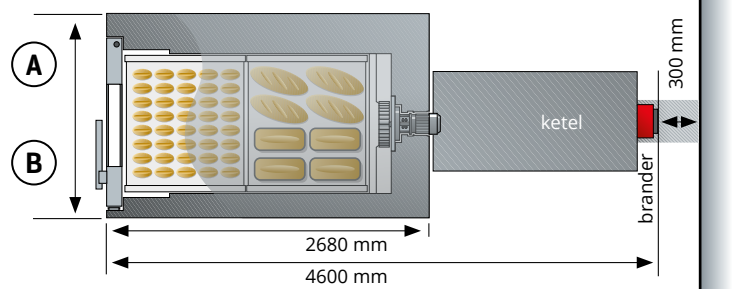
- (A) Voor 2 wagens 80 x 60mm, breedte: 1460mm (TH 86)
- (B) Voor 2 wagens 100 x 60mm, breedte: 1660mm (TH 106)

THERMO	TH-86	TH-106
aantal wagens	2	
max. aantal platen	14 - 20	
afm. platen; cm	80 x 60	100 x 60
nuttig bakoppervlak; m ²	6,72 - 9,60	8,40 - 12,00
min. hoogte bakkerij; cm	305	
aansluiting afzuiging; (dia. mm)	200	
aansluiting verbrandingsgas; (dia. mm)	200	
aansluiting stoom; (dia. mm)	180	
elek. vermogen motoren; kW	4,2	
thermisch vermogen gas of stookolie; kW	81 - 93	89 - 98
thermisch vermogen gas of stookolie; kcal/h	70 - 80.000	75 - 85.000
thermisch vermogen elek. verwarming; kW	52	63
stroomsterkte elek. verwarming; A	75	91
gewicht oven zonder olie; kg	3.200	3.600

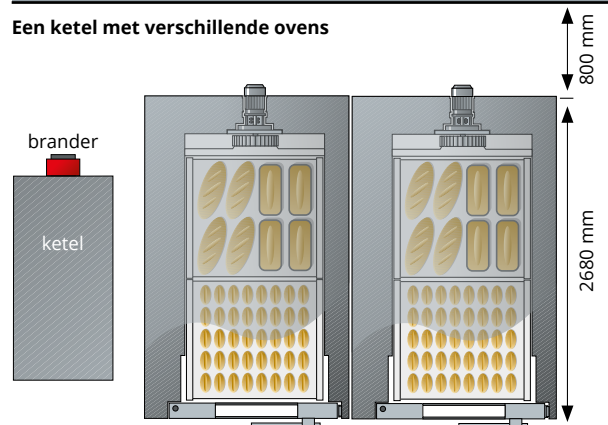
* verwarming 100% elektrisch

Buitenafmetingen	TH-86	TH-106
	diepte x breedte cm; cm	
Mono Block	350 x 146	350 x 166
zonder ketel	268 x 146	268 x 166
hoogte	volgens plan (min. 305)	

met brander achteraan



Een ketel met verschillende ovens



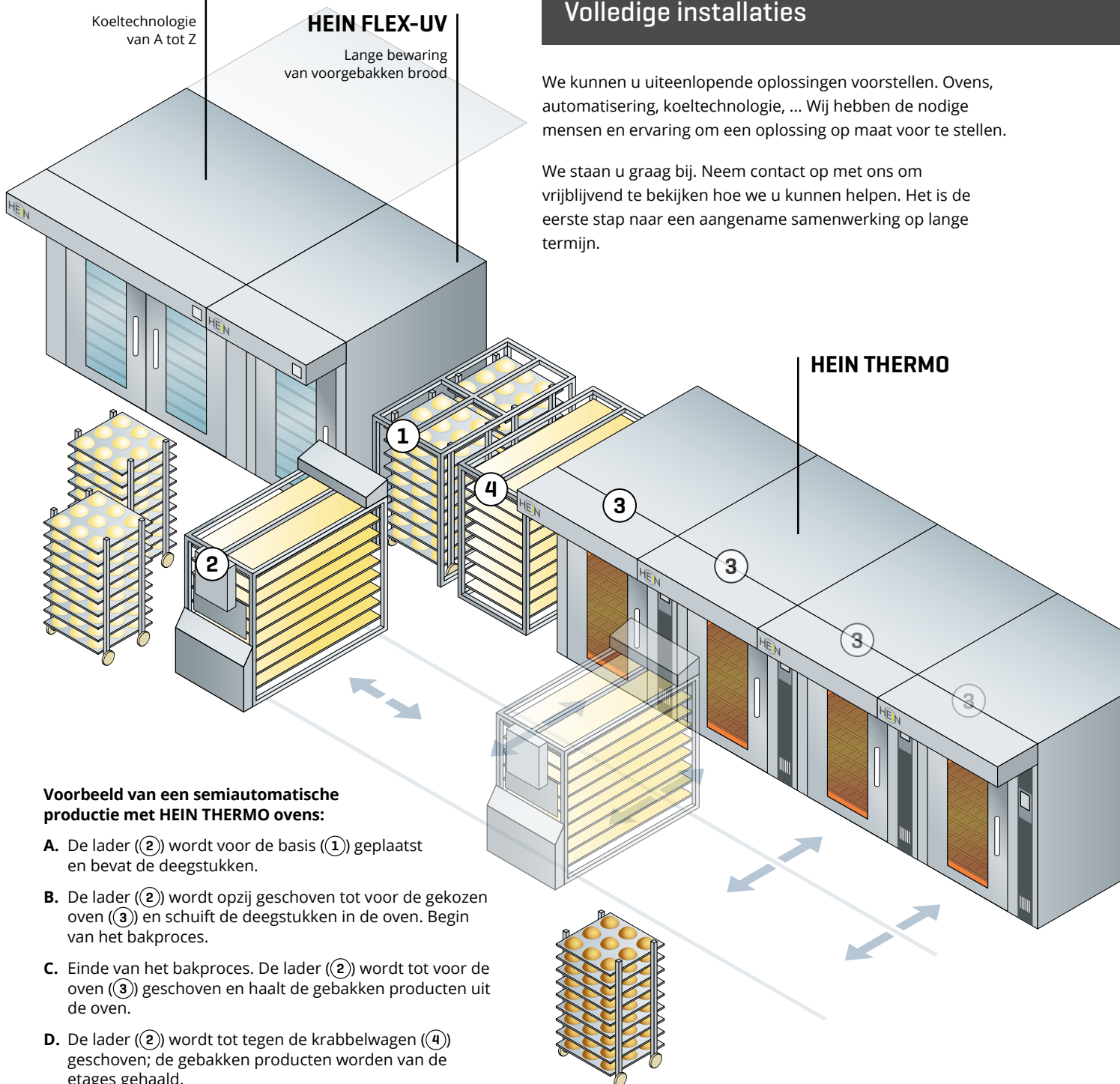
Max. hoogte tussen de etages (cm) TH-86 & TH-106

	7 étage	8 etage	9 etage
wagen	204	172	148
standaard	197	165	141
inschietapparaat	147	115	91

HEIN TOPLUXKoeltechnologie
van A tot Z**HEIN FLEX-UV**Lange bewaring
van voorgebakken brood**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.

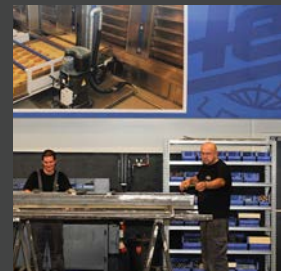
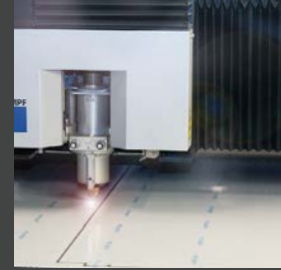
HEIN THERMO**Voorbeeld van een semiautomatische productie met HEIN THERMO ovens:**

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



Ovenbouw en Koeltechnologie, sinds 1882.

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 fabriek verlaat gaat gepaard met meer dan 130 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.



OVENBOUW



UNIVERSAL



WOODSTONE



ELECTRO



ECOSTONE²



STONEROLL²



EUROLUX



BAKELUX² & CONDILUX²

KOELTECHNOLOGIE



TOPLUX



FLEX-UV
FLEXPATIS-UV
FLEXCHOCOLAT-UV



MARYLINE



MODULUX²

AUTOMATISATIE



LIFTMASTER



SPIDER

INDUSTRIËLE INSTALLATIES



INDUSTRIE



102, Kiemstraat · L-8030 Strassen - Luxemburg
Tel.: (+352) 45 50 55 -1 · info@hein.lu
www.hein.lu