

EUROLUX

FOUR CYCLOTHERME | HEIZGASUMWÄLZOFEN | CYCLOTHERMOVEN



TRADITION ET INNOVATION · TRADITION UND INNOVATION · TRADITIE EN INNOVATIE



HEIN EUROLUX LE FOUR A ETAGES

De la pierre, une circulation intelligente de la chaleur et une installation de vapeurs performante constituent la base des excellentes propriétés de cuisson du four à étages Hein EUROLUX. Ce sont ces propriétés de cuisson qui améliorent et garantissent la qualité de vos produits.

Si vos clients vous demandent pourquoi votre pain reste maintenant frais plus longtemps, la réponse tient à la bonne formation de croûte que permet l'EUROLUX car il cuit votre pain sur des plaques de pierre épaisses. Et la cuisson sur pierre est tout simplement meilleure.

Grâce à la commande de groupe de foyers Duotherm (option), vous êtes en mesure de cuire votre gamme de produits complète et d'adapter votre surface de cuisson à vos besoins. Ainsi, vous pouvez utiliser les avantages que vous apporte l'EUROLUX sur les plans écologiques et économiques. Cuire fournée après fournée, ne pose aucun problème.

Le four EUROLUX vous assure la surface de cuisson dont vous avez besoin, car vous pouvez le recevoir en largeur simple, double ou triple, avec 160cm, 200cm et 240cm de profondeur de chambre de cuisson et 3, 4, 5 ou 6 étages par four.

Les excellentes soles mobiles (option), dont la réputation n'est plus à faire, vous assurent le confort de conduite ergonomique dont vous avez besoin pour des enfournements successifs de vos différentes sortes et tailles de pain.

Presque tous les fours à étages EUROLUX peuvent être encastrés des trois côtés.

HEIN EUROLUX DER ETAGENOFEN

Steinplatten, eine intelligente Heizgasführung und eine leistungsfähige Schwadenanlage, sind die Grundlage für die hervorragenden Backeigenschaften des Etagenofen Hein EUROLUX. Diese Backeigenschaften verbessern bzw. sichern Ihre Backwarenqualität.

Wenn Ihre Kunden Sie fragen, warum Ihr Brot jetzt länger frisch bleibt, liegt die Antwort in der guten Krustenbildung durch den EUROLUX. Denn er backt Ihr Brot auf dicken Steinplatten. Und backen auf Stein ist einfach besser.

Durch die Duotherm-Herdgruppensteuerung (Option) sind Sie in der Lage Ihr komplettes Sortiment zu backen und Ihr Backflächenbedarf anzupassen. So können Sie den ökologischen bzw. kostenseitigen Vorteil des EUROLUX nutzen. Schuß auf Schuß backen ist für Hein Öfen selbstverständlich.

Der EUROLUX bietet Ihnen die Backfläche, die Sie benötigen; denn Sie bekommen den EUROLUX 1-fach, 2-fach und 3-fach breit, mit 160 cm, 200 cm und 240 cm Herdtiefe und 3, 4, 5 bzw. 6 Herde pro Ofen.

Die bekannt guten Auszugsherde (Option) bieten Ihnen den ergonomischen Bedienungskomfort, den Sie für Ihr angeschobenes Brot und Ihre Kastenware benötigen.

Fast alle EUROLUX-Etagenöfen sind dreiseitig anstellbar.

HEIN EUROLUX DE ETAGEOVEN

Steen, een vernuftig gascirculatiesysteem en een efficiënte stoomproductie vormen de basis van de uitstekende bakeigenschappen van de Hein EUROLUX etage-oven.

De bakeigenschappen van de EUROLUX verbeteren en garanderen de kwaliteit van uw producten.

Als uw klanten u vragen waarom uw brood nu langer vers blijft, kunt u antwoorden dat dit mede te danken is aan de EUROLUX, die zorgt voor een ideale korstvorming. Want in deze oven wordt het brood op dikke stenen platen gebakken. En steen is eenvoudig beter.

Dankzij het Duothermovengroepbesturingssysteem (optioneel) kunt u nu uw volledige assortiment bakken en uw bakoppervlak aan uw behoeften aanpassen. Zo profiteert u ten volle van de milieuvriendelijke en kostenbesparende voordelen die EUROLUX u biedt.

Aan de lopende band bakken is met onze ovens geen enkel probleem.

Met EUROLUX weet u zeker dat het bakoppervlak op uw behoeften is afgestemd, want de EUROLUX is verkrijgbaar in enkele, dubbele of driedubbele breedte, met een nuttige diepte van 160 cm, 200cm of 240cm en 3, 4, 5 of zelfs 6 ovenruimten per oven.

Onze bekende uittrekbare vloeren (optioneel) verzekeren u van het ergonomische bedieningscomfort dat u nodig heeft voor uw plaat- en blikbrood.

Bijna alle EUROLUX ovens zijn driezijdig plaatsbaar.





TRADITION ET INNOVATION

Equipé du système automatique d'enfournement et de défournement Hein SPIDER, le HEIN EUROLUX devient une unité de production complètement automatisée

TRADITION UND INNOVATION

In Verbindung mit dem automatischen Beschickungssystem Hein SPIDER wird der HEIN EUROLUX zur vollautomatisierten Produktionsanlage.

TRADITIE EN INNOVATIE

De HEIN EUROLUX met automatisch HEIN SPIDER in- en uitlaadsysteem.



UN SYSTÈME CONVAINCANT, AUSSI GÉNIAL QUE SIMPLE!

Les bonnes propriétés de cuisson de l'EUROLUX reposent sur le système de la recirculation forcée des gaz chauds entre les différents espaces de cuisson, c'est-à-dire les foyers.

L'air aspiré naturellement est chauffé au moyen d'un brûleur (5) (fioul ou gaz) et réparti par l'intermédiaire d'un ventilateur (re-circulateur) dans des canaux et les registres.

L'excellent comportement de cuisson optimisé de l'EUROLUX doit être attribué à notre expérience de plus de 100 ans dans la construction des fours de cuisson de boulangerie et aux connaissances de nos ingénieurs dans les domaines de la thermique et de l'écoulement.

A côté de la circulation intelligente des gaz chauds, la commande par clapets, coûteuse mais qui facilite le service, la très bonne isolation, en particulier en certains points, et les soles en pierre massives (6) constituent la base de l'excellent comportement de cuisson.

Les propriétés thermiques positives de nos plaques de foyers massives sont la garantie pour l'obtention de chaleur de base uniforme.

La pierre est tout simplement meilleure.

Vous le remarquerez aux résultats de cuisson uniformes que vous obtiendrez et aux éloges que vous feront vos clients. Prenez la bonne décision en acquérant un four qui n'a pas d'égal dans la qualité du travail, dans le choix des matériaux et qui ne pourra plus être surpassé dans le comportement de cuisson.

Nous nous sommes fait un devoir de satisfaire sans compromis vos exigences toujours croissantes.

Avec EUROLUX, vous n'avez pas à craindre le changement de système et vous ne le regretterez pas non plus.

EIN ÜBERZEUGENDES, SO GENIAL WIE EINFACHES SYSTEM!

Die guten Backeigenschaften des EUROLUX beruhen auf dem System der Zwangs-umwälzung von Heizgasen zwischen den einzelnen Backräumen, also Herden.

Natürlich angesaugte Luft wird über einen Brenner (5) (Öl oder Gas) erhitzt und über einen Ventilator (Umwälzer) in Kanäle und Register verteilt.

Das hervorragende Backverhalten des optimierten EUROLUX ist auf unsere über hundertjährige Erfahrung im Backofenbau und die Kenntnisse unserer Wärme- und Strömungstechniker zurückzuführen. Neben der intelligenten Heizgasführung, sind die aufwendige, jedoch servicefreundliche Klappensteuerung, die Isolationsschwerpunkte, und die massiven Steinplatten (6) die Grundlage für das ausgezeichnete Backverhalten.

Die positiven thermischen Eigenschaften unserer massiven Herdplatten sind die Garantie für gleichmäßige Grundhitze.

Stein ist einfach besser.

Sie werden es an dem gleichmäßigen Backergebnis und dem Lob Ihrer Kunden merken. Gehen Sie auf "Nummer Sicher" und entscheiden Sie sich für einen Ofen der in der Verarbeitungsqualität, in der Wahl der Materialien, und im Backverhalten nicht mehr zu übertreffen ist.

Wir haben es uns zur Pflicht gemacht, Ihren ständig wachsenden Ansprüchen kompromißlos gerecht zu werden.

Mit dem EUROLUX brauchen Sie den Systemwechsel nicht zu scheuen und werden ihn auch nicht bereuen.

EEN OVERTUIGEND SYSTEEM: EVEN GENIAAL ALS EENVOUDIG!

De goede bakeigenschappen van de EUROLUX zijn te danken aan de geforceerde circulatie van warme gassen door de verschillende ovenruimten.

De aangezogen omgevingslucht wordt verwarmd door een (olie- of gas-) brander (5) en daarna door een ventilator in de diverse kanalen en leidingen verspreid.

De uitstekende bakeigenschappen van de EUROLUX zijn te danken aan onze meer dan honderdjarige ervaring op ovengebied en de knowhow van onze technici op het gebied van warmte- en stroomtechniek.

De vernuftige circulatie van warme gassen, de dure maar servicevriendelijke aansturing via klepventielen, de uitstekende isolatie en de massieve steenplaten (6) vormen de basis van het uitzonderlijke bakgedrag.

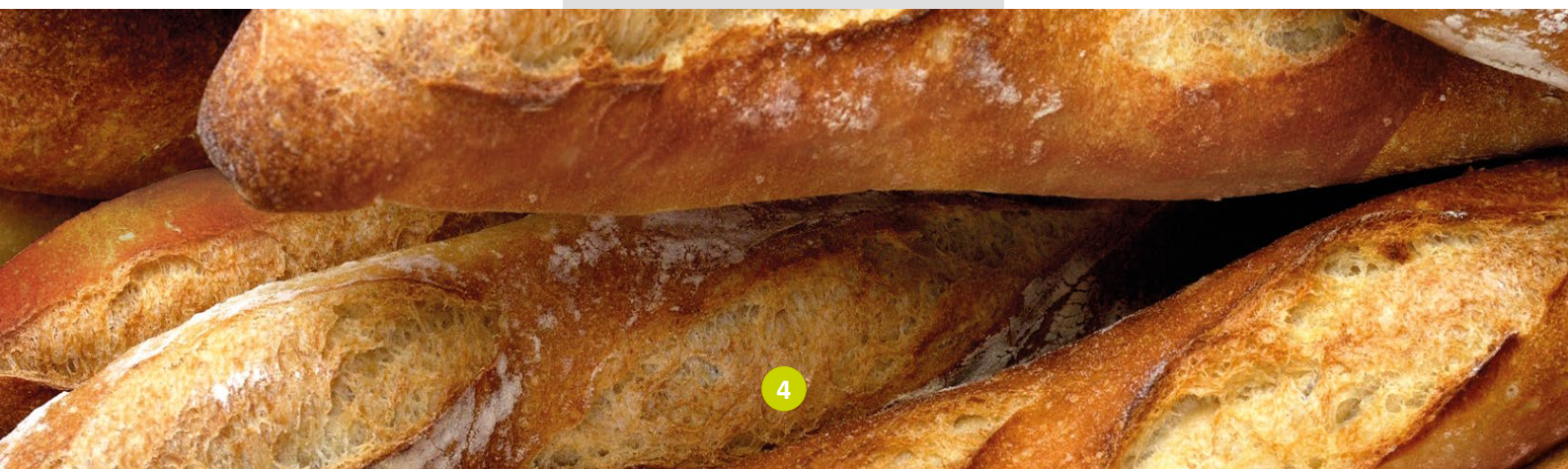
De positieve thermische eigenschappen van onze massieve ovenplaten garanderen een gelijkmatige grondwarmte.

Steen is eenvoudig beter.

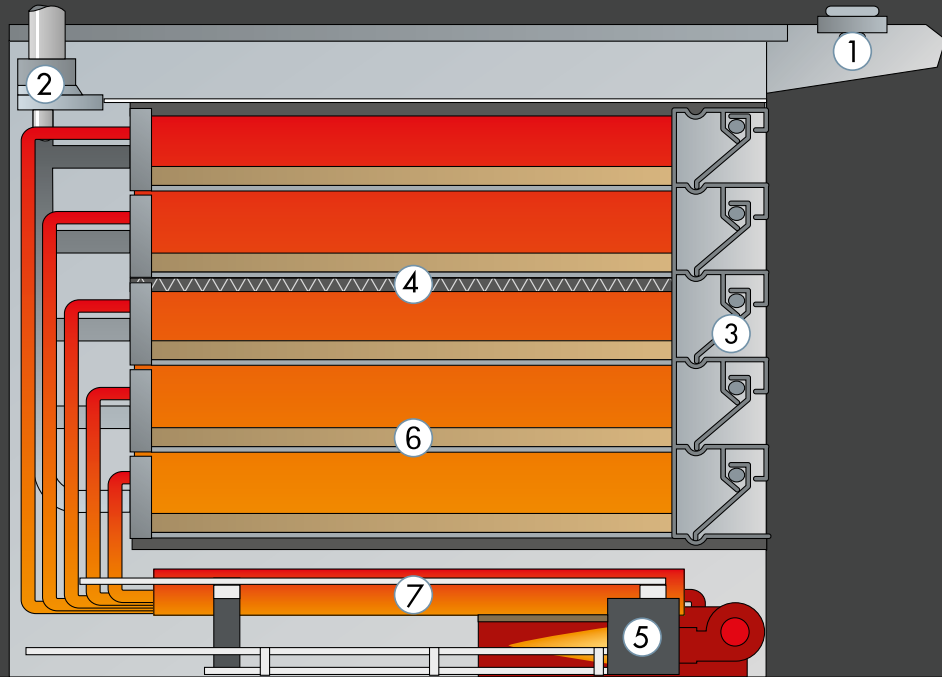
U zult het merken aan de gelijkmatige bakresultaten en aan de complimenten van uw klanten. Neem de juiste beslissing en investeer in een oven die qua afwerkingskwaliteit, materiaalkeuze en bakgedrag niet te overtreffen is.

Wij streven er voortdurend naar tot volle tevredenheid aan uw steeds strenger wordende eisen en verwachtingen te voldoen.

Met EUROLUX hoeft u niet te aarzelen om uw apparatuur te vervangen. U zult er geen spijt van hebben.



LA CONSTRUCTION - DIE KONSTRUKTION - DE CONSTRUCTIE



- ① Hotte en inox avec extracteur
- ② Ouras
- ③ Portes d'enfournement brevetées
- ④ isolation de 2 groupes de température (Option)
- ⑤ Brûleur & turbine
- ⑥ Sole mobile en pierre réfractaire 22mm
- ⑦ Appareils à vapeur
- ⑧ Commande simplifiée

- ① Dunstabzugshaube aus Edelstahl mit Ventilator
- ② Schwadenschieber
- ③ Patentierte Einschießtüren
- ④ Herdgruppenisolierung (Option)
- ⑤ Brenner & Umwälzgebläse
- ⑥ 22mm Steinplatten Auszieherde (Option)
- ⑦ Schwadenanlage
- ⑧ Äusserst einfache Steuerung

- ① Wasemkap van inox met ventilator
- ② Wasemschuif
- ③ Gepatenteerde inschietdeuren
- ④ Bakruimte isolatie (optie)
- ⑤ Brander & ventilator
- ⑥ 22mm stenen vloeren Uitrolvloeren (optie)
- ⑦ Stoominstallatie
- ⑧ Uiterst eenvoudig bediening



QUELQUES POINTS FORTS DU HEIN-EUROLUX

- + Qualité de cuisson exceptionnelle.
- + Belle croûte uniforme et croustillante, mie de pain savoureuse.
- + Conservation de la fraîcheur des produits de longue durée.
- + Utilisation universelle.
- + Enfournements réussis.
- + Appareils à vapeur surpuissants.
- + Finition de toute première qualité.
- + Soles mobiles quasiment "indestructibles".
- + Frais d'entretien minimums.
- + Coûts d'énergie réduits.
- + Hauteurs de four raisonnables, même avec des soles mobiles ou lorsqu'on utilise une installation de chargement et déchargement (HEIN SPIDER)
- + Portes de four étanches à la vapeur.
- + Bonne accessibilité à la technique.
- + Service après vente, 24h sur 24 / 365 jours par an.
- + Pièces de rechange et service après-vente à des prix raisonnables.
- + Partenariat et collaboration à long terme.

EINIGE HEIN-EUROLUX PLUSPUNKTE

- + Hervorragende Backqualität.
- + Gute, gleichmäßige und kräftige Kruste, saftige Krume beim Brot.
- + Lange Frischhaltung der Backware.
- + Universell einsetzbar.
- + Backen Schuß auf Schuß.
- + Superschwaden, so richtig nass und satt.
- + Beste Verarbeitungsqualität.
- + Auszieherde, die laufen und laufen und laufen...
- + Minimalste Wartungskosten.
- + Geringe Energiekosten.
- + Vernünftige Herdhöhen, auch bei Auszugsherden oder beim Einsatz von Beschickungsanlagen (HEIN SPIDER).
- + Dampfdichte Herdtüren.
- + Gute Zugänglichkeit zur Technik.
- + 24 Stunden Kundendienst an 365 Tagen.
- + Ersatzteile und Kundendienst zu vernünftigen Preisen.
- + Partnerschaftliche und langfristige Zusammenarbeit.

ENKELE PLUSPUNTEN VAN DE HEIN-EUROLUX

- + Uitstekende bakkwaliteit.
- + Brood met een goede, uniforme korst en zachte kruim.
- + Brood dat lang vers blijft.
- + Overall inzetbaar.
- + Bakt charge na charge.
- + Superstoom, met de juiste vochtigheid en verzadiging.
- + Beste verwerkingskwaliteit.
- + Uittrekvloeren, die lopen en lopen en lopen...
- + Minimale onderhoudskosten.
- + Lage energiekosten.
- + Behoorlijke haardhoogte, geen afvoerproblemen, nu niet en later niet. (HEIN SPIDER)
- + Dampdichte oventeuren.
- + Goede toegang tot de techniek.
- + Permanente klantendienst: 24 uur op alle 365 dagen per jaar.
- + Onderdelen en klantendienst tegen scherpe prijzen.
- + Partnerschap voor langdurige samenwerking.



Sole mobile
Auszieherd
Uittrekvloer



HEIN SPIDER:

Système automatique d'enfournement et de défournement
 Automatisches Beschickungs- und Entladungssystem.
 Automatisch in- en uitschiet systeem.

HEIN TOPLUX:

Cellule de fermentation & technologie du froid
 Gärkammer & Kältetechnik
 Remrijkskast & koeltechniek



LA CONSTRUCTION

Nos **plaques de cuisson massives en pierre (22mm)** sont coulées par nos soins suivant la bonne vieille tradition, dans un châssis en acier stable. Ces supports de chaleur excellents assurent un transfert de chaleur absolument uniforme aux produits en cours de cuisson. La transmission naturelle de chaleur vous assure la croûte typique et la mie «bien développée».

Les soles en pierre sont résistantes à l'abrasion et à la fissuration et, pour vous convaincre de leur qualité, nous vous assurons pour celles-ci une **garantie de 10 ans**.

Les **portes d'enfournement brevetées** des chambres de cuisson sont fabriquées en inox et elles sont munies, sur demande, de verre trempé. Grâce au mécanisme de basculement breveté et très simple, aucune charnière de porte ne traverse la paroi latérale du four, par laquelle la vapeur pourrait pénétrer dans l'isolation. De ce fait, la durée de vie du four est considérablement accrue.

Les portes d'enfournement sont étanches à la vapeur. L'humidité, mais aussi la chaleur restent là où on en a besoin, c'est-à-dire, dans le four.

Toutes les **chambres de cuisson** sont munies d'une soupape de surpression séparée, ne nécessitant aucun entretien. De ce fait, une montée en pression excessive au cours de la production de vapeurs est exclue.

Les **soles mobiles**, livrables en option, ont aussi bien à l'état froid qu'à l'état chaud, en couverture partielle ou sous charge complète, une excellente souplesse de fonctionnement.

La **grande hotte en inox destinée** à évacuer la vapeur est fournie en série avec le ventilateur d'extraction à haut rendement et un récupérateur de vapeur permettant une extraction immédiate de la chaleur et de la vapeur au cours des opérations d'enfournement et de défournement.



DIE KONSTRUKTION

Unsere **massiven Steinplatten (22mm)** werden in Eigenproduktion in einen stabilen Stahlrahmen gegossen. Diese hervorragenden Wärmeträger sorgen für einen absolut gleichmäßigen Wärmeübergang auf die Backwaren. Die natürliche Wärmeübertragung sichert Ihnen die typische Kruste und die lockere Krume.

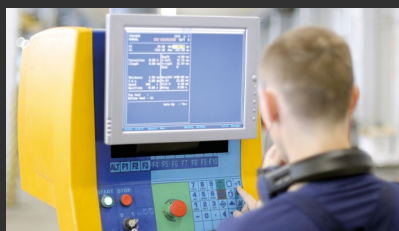
Die Steinplatten sind abrieb- und rissfest, und um Sie von deren Qualität zu überzeugen, gewähren wir Ihnen **10 Jahre Garantie darauf**.

Die **patentierten Einschießtüren** der Herde sind aus Nirosta-Edelstahl hergestellt und auf Wunsch mit Sekuritglas versehen. Durch den patentierten und sehr einfachen Kippmechanismus durchbricht kein Türscharnier die Ofenseitenwand, durch welche der Dampf in das Isolationsmaterial gelangen könnte. Hierdurch wird die Lebensdauer des Ofens wesentlich erhöht. Die Herdtüren sind absolut dampfdicht. Die Feuchtigkeit und auch die Wärme bleiben dort, wo sie gebraucht werden - im Herd.

Alle Herde sind mit einer separaten, wartungsfreien Überdruckklappe ausgestattet. Dadurch wird übermäßiger Druckanstieg beim Beschwaden vermieden.

Die als Option lieferbaren **Auszugsherde** haben sowohl im kalten, als auch im heißen Zustand, bei Teilbelegung und Vollast ausgezeichnete Laufeigenschaften.

Die serienmäßig **große Dunstabzugshaube aus Nirosta-Edelstahl** mit dem leistungsstarken Absaugventilator ermöglicht ein sofortiges Absaugen der Hitze und des Schwadens beim Einschießen und Ausbacken des Ofens.



DE CONSTRUCTIE

Onze **massieve stenen platen (22mm)** worden in eigen productie gegoten in stabiele stalen frames. Deze uitstekende warmtedragers zorgen voor een absoluut gelijkmatige warmteoverdracht op de te bakken producten. De natuurlijke warmteoverdracht zorgt voor de karakteristieke korst en het "losse" kruim van ouderwets gebakken brood.

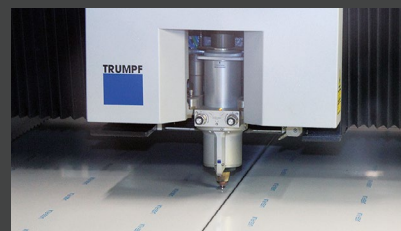
De stenen platen zijn slijt- en scheurvast, en om u van hun hoogwaardige eigenschappen te overtuigen geven wij er **10 jaar garantie** op.

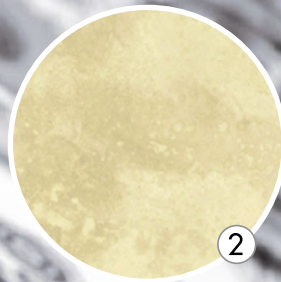
De **gepatenteerde ovendeuren** zijn uitgevoerd in Nirosta-edelstaal en kunnen op verzoek worden uitgerust met Securitglas. Door het gepatenteerde, zeer eenvoudige kantelmechanisme hoeft er geen bres in de zijwand van de oven te worden geslagen voor deurscharnieren, waardoor er stoom in het isolatiemateriaal zou kunnen doordringen. Hierdoor, wordt de levensduur van de oven aanzienlijk verlengd. De ovendeuren zijn stoomdicht, vocht en warmte blijven daar waar ze nodig zijn, namelijk in de oven.

Alle ovenruimten zijn voorzien van een separaat onderhoudsvrij drukventiel, dat voorkomt dat de druk door de stoomproductie te hoog oploopt.

De als optie leverbare **uittrekbare vloeren** hebben zowel in koude als in warme toestand, zowel bij deelgebruik als bij volle belasting een uitstekend rendement.

De **grote standaardafzuigkap, uitgevoerd in Nirosta-edelstaal** met krachtige afzuigventilator en speciale filter zorgt voor onmiddellijke afvoer van hitte en stoom bij het in- en uitladen van de ovens.





LES MATÉRIAUX

L'une des principales conditions dans la fabrication de produits qualitativement élevés réside dans l'utilisation de matières premières de qualité irréprochable. Vous êtes vous-même le mieux placé pour en juger.

Pour l'EUROLUX, nous n'utilisons par conséquent que des matériaux en acier inoxydable (1) ainsi que des éléments de construction répondant aux normes de qualité les plus sévères. Nous fabriquons nous-mêmes les plaques de cuisson en pierre (2) de 22 mm d'épaisseur, composées d'un mélange spécial en pierres broyées, coulé dans un châssis en acier.

L'EUROLUX est parfaitement isolé. Ici aussi, nous utilisons uniquement des matériaux isolants (3) de toute première qualité. L'atmosphère de la boulangerie n'en sera que plus agréable et la chaleur restera là où elle doit être, c'est-à-dire, à l'intérieur du four.

DIE MATERIALIEN

Eine der wesentlichen Voraussetzungen zur Herstellung von qualitativ hochwertiger Ware ist die Verwendung von hochwertigen Rohstoffen. Das können Sie am besten beurteilen.

Für den EUROLUX werden deshalb auch nur NIRO-Materialien (1) sowie Bauelemente mit höchstem Qualitätsstandard eingesetzt.

Die 22 mm starken Herdplatten gießen wir aus einer speziellen Steinmehlmischung (2) in einen stabilen Stahlrahmen selbst.

Der EUROLUX ist ausgezeichnet isoliert. Auch hier verwenden wir nur hochwertiges Isolationsmaterial (3). Dadurch wird das Backstubenklima nicht zusätzlich belastet.

HET MATERIAAL

Om kwalitatief hoogstaande producten te maken, moet men hoogwaardige grondstoffen gebruiken. Dat weet u beter dan wie ook.

Voor de EUROLUX werden dan ook enkel NIRO-materialen (1) en onderdelen gebruikt die aan de hoogste kwaliteitsnormen beantwoorden. De 22 mm dikke steenen ovensloeren (2) gieten wij zelf met een speciaal steenmengsel in een stevig stalen kader.

De EUROLUX is uitstekend geïsoleerd. Ook hier gebruiken wij enkel hoogwaardig isolatiemateriaal (3). Daardoor wordt de klimatisering van de bakruimten niet te veel belast en blijft de hitte waar ze thuis hoort, namelijk in de oven.

PERFECTION JUSQU'AU MOINDRE DÉTAIL
PERFEKTION BIS INS LETZTE DETAIL
PERFECTIE TOT IN HET KLEINSTE DETAIL

VOTRE AVENIR...

...réside dans l'assurance de qualité, dans la diminution des coûts de production et dans l'humanisation du poste de travail pour vos collaborateurs. C'est dans cette synthèse que vous vous distinguez de vos concurrents.

L'EUROLUX vous garantit les meilleurs résultats de cuisson pour une utilisation optimale de la surface de cuisson. La possibilité de rationaliser, et ce qui est le plus important, d'humaniser l'EUROLUX au cours du chargement et du déchargement, vous est assurée par notre système d'enfournement et de défournement SPIDER.

Si vous le souhaitez, vos collaborateurs se trouvent soulagés du chariot de fermentation jusqu'à l'enfournement. Des collaborateurs contents sont mieux motivés. Des collaborateurs motivés sont une garantie pour une qualité meilleure et régulière.

IHRE ZUKUNFT...

...liegt in der Qualitätssicherung, in der Minimierung der Produktionskosten und der Humanisierung des Arbeitsplatzes für Ihre Mitarbeiter. In dieser Synthese heben Sie sich von Ihrer Konkurrenz ab.

Der EUROLUX garantiert Ihnen beste Back-ergebnisse, bei optimaler Ausnutzung der Backfläche. Die Möglichkeit den EUROLUX bei der Beschickung und Entladung zu rationalisieren und, viel wichtiger, zu humanisieren, bietet Ihnen unser Beschickungssystem SPIDER.

Auf Wunsch, werden Ihre Mitarbeiter, vom Gärwagen bis zur Kommissionierung entlastet. Zufriedene Mitarbeiter sind besser motiviert. Motivierte Mitarbeiter sind ein Garant für bessere und gleichmäßige Qualität.

UW TOEKOMST...

...staat of valt met kwaliteit, vermindering van productiekosten en ergonomie op de werkplek voor alle medewerkers. Met een optimale combinatie van deze drie factoren onderscheidt u zich van uw concurrenten.

De EUROLUX garandeert u de beste bak-resultaten met een optimale benutting van het bakoppervlak. Dankzij ons SPIDER laadsysteem wordt het in- en uitladen van de EUROLUX rationeel en gebruiksvriendelijk georganiseerd.

Indien gewenst, kan zo de hele keten van medewerkers worden ontlast. Tevreden medewerkers zijn beter gemotiveerd. En gemotiveerde medewerkers zijn een garantie voor betere en gelijkmatige kwaliteit.



UNE COMMANDE INTELLIGENTE ET FACILE D'UTILISATION

L'EUROLUX est équipé en série de l'ordinateur de régulation ETOMATIK qui garantit une utilisation simple et intuitive du four.

- + Grand écran de 16 lignes (affichage de textes et graphiques).
- + Utilisation simple et intuitive.
- + 99 programmes de cuisson.
- + Programme hebdomadaire avec 2 démarrages automatiques programmables par jour.
- + Les indications d'erreurs sont affichées de manière claire et compréhensible.
- + Peut être relié à un PC.
- + L'affichage à distance (option) peut être branché directement.

L'ETOMATIK est 100% compatible avec le système automatique d'enfournement et de défournement HEIN SPIDER.



EINE BENUTZERFREUNDLICHE INTELLIGENTE STEUERUNG

Der EUROLUX ist serienmässig mit dem ETOMATIK BACKCOMPUTER ausgestattet, der bequem und intuitiv zu bedienen ist.

- + Grossflächige Grafik- und Textanzeige mit 26 Spalten und 16 Zeilen Text.
- + Einfache Bedienung durch intelligente Menüführung auf dem Display.
- + Eingabe von bis zu 99 Backprogrammen.
- + Wochenprogramm mit zwei Startzeiten pro Tag.
- + Klartext-Fehleranzeige im Display.
- + Serielle Schnittstelle für einen PC-Anschluss.
- + An die Steuerung kann eine Fernanzeige für die Ist-Temperatur und die Restbackzeit angeschlossen werden.

Die ETOMATIK Backprozesssteuerung ist standardmässig bereits mit dem vollautomatischen Beschickungssystem Hein SPIDER kompatibel.

EEN GEBRUIKSVRIENDELIJKE, INTELLIGENTE STURING

De EUROLUX is seriematig uitgerust met de eenvoudig te bedienen ETOMATIK BAK-COMPUTER.

- + Grote uitlezing met 16 lijnen tekst.
- + Eenvoudige bediening door een intelligente menuvoering in het display.
- + 99 bakprogramma's.
- + Weekprogramma met twee starttijden per dag.
- + Foutmelding met verklaring op display.
- + Kan op PC aangesloten worden.
- + Er kan een afstandbediening voor de is-temperatuur en restbaktijd aangesloten worden.

De ETOMATIK bakprocessturing is standaard compatibel met het volautomatisch in- en uitoven systeem Hein SPIDER.

HEIN EUROLUX

252 8.00

Hotte en inox avec extracteur
Dunstabzugshaube aus Edelstahl mit Ventilator
Wasemkap van inox met ventilator

Fabrique de fours et technologies du froid

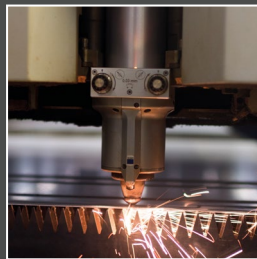
L'entreprise HEIN est une entreprise familiale innovatrice implantée au Luxembourg depuis 1882, qui développe et construit des fours haut de gamme et des solutions dans le domaine du froid pour des boulangers et pâtisseries exigeants. Chaque produit qui quitte notre usine porte en lui plus de 140 ans 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.

Ovenbouw en Koeltechnologie.

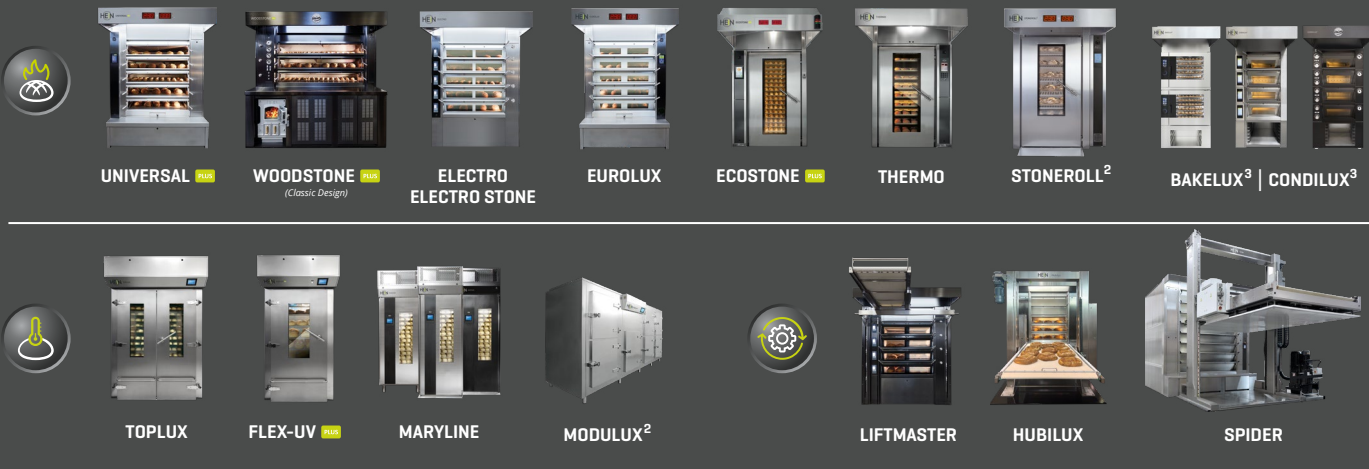
HEIN is een innoverend familiebedrijf gevestigd in Luxemburg dat sinds 1882 geavanceerde ovens bouwt en koeloplossingen ontwikkelt bestemd voor de veeleisende wereld van bakkers en banketbakkers. Elk product dat onze fabriek verlaat gaat gepaard met meer dan 140 jaar ervaring, de beste expertise, de meest betrouwbare materialen en onderdelen, de modernste productieprocessen, oog voor detail en de know-how van gemotiveerde en gepassioneerde medewerkers.

Backofenbau und Kältetechnik.

Die Firma HEIN ist ein innovatives Familienunternehmen aus Luxemburg, welches seit 1882 hochwertige Back- und Kältetechnik für anspruchsvolle Bäcker entwickelt und in eigener Produktion herstellt. In jedem Produkt das unser Werk verläßt, stecken über 140 Jahre Erfahrung, höchste Ingenieurskunst, beste Materialien und Komponente, modernste Fertigungstechniken bis ins letzte Detail und das Können von hoch motivierten und engagierten Mitarbeitern.



Aperçu de notre gamme de produits · Unsere Produktpalette im Überblick · 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

