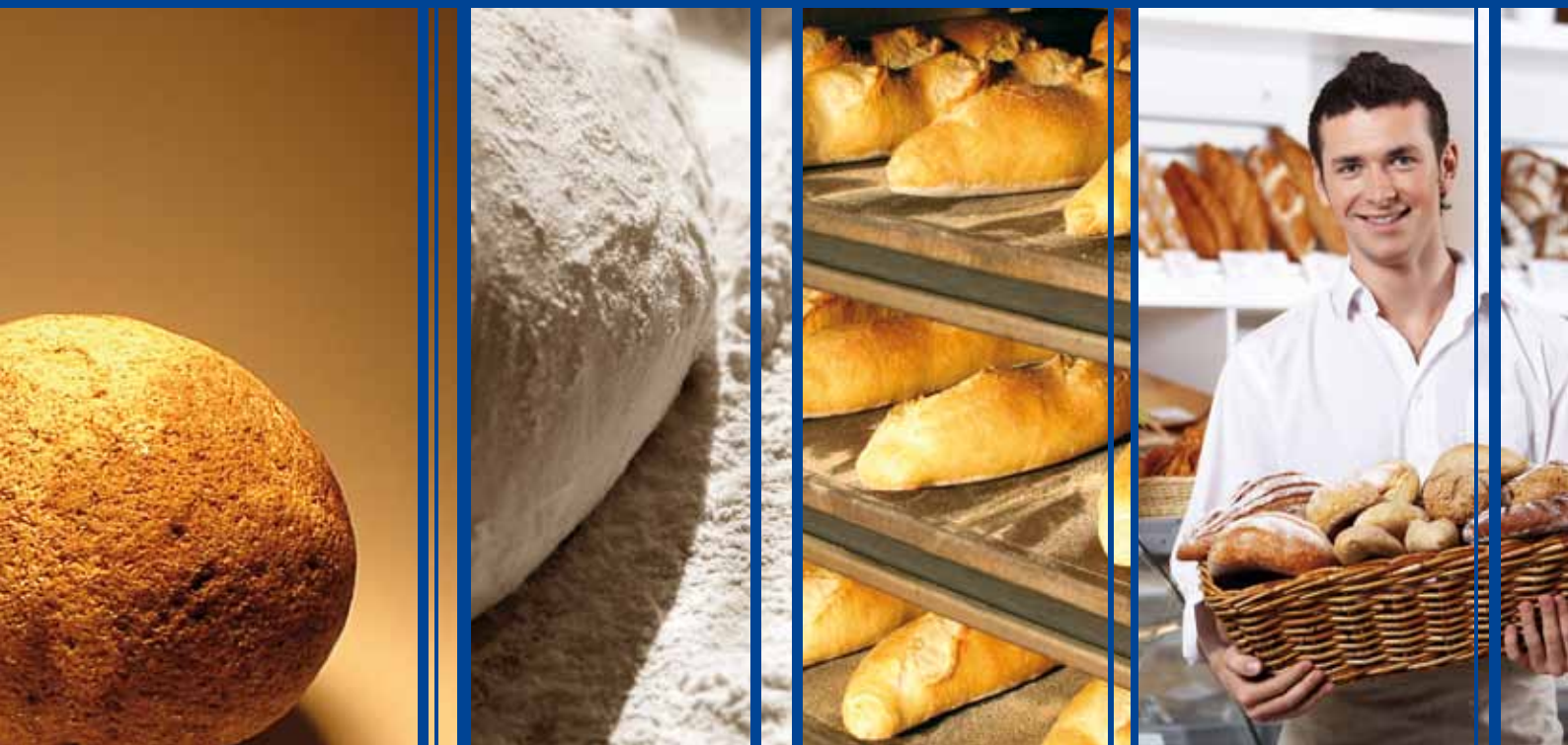




OVENS & KOELTECHNIEK



STONEROLL

De Stoneroll is een samensmelting van een heetwater- of tubeoven met een wagenoven.



DE TRADITIE VAN GOED BAKKEN

VAN HET GOEDE SLECHTS HET BESTE:

Ieder nog zo uitgekende, door mensen ontworpen, systeem heeft zijn nadelen. Ondanks goede bakeigenschappen en eenvoudig gebruik in kleine ruimtes, zijn rotatieovens niet voor alle broodproducten optimaal.

Heetwater-/tubeovens leveren uitzonderlijke bakresultaten waarbij inschieten en lossen van de deegstukken bij het etageovensysteem iets lastiger is; afhankelijk van de capaciteit is het lichamelijk uitdagend om het in- en uitladen bij te houden. Bij grote installaties is het daarom bijna onontkoombaar de ovens met het vol- of halfautomatische beladingsstelsel HEIN SPIDER te combineren.

Wat ligt meer voor de hand dan beide systemen tot een volledig nieuw product te versmelten?

Ondanks technische "tegenstellingen" van beide systemen, hebben de HEIN-ingenieurs het voor elkaar gekregen de nadelen van beide verschillende ovensystemen te overbruggen en uitsluitend alle voordelen in de nieuwe "hybride" oven succesvol te verenigen.

Het geringe ruimtebeslag zowel als het eenvoudige gebruik van de rotatieoven, gecombineerd met de rustige stralingswarmte en de enorme warmteopslag van de heetwater-/tubeoven.

DE STONEROLL

Met deze oven kunt u bakken zoals vroeger: van buiten krokant, van binnen mals, mooi van kleur, knapperige korst, goede kruim, mooie glans; schot op schot gebakken en bovendien met lage energie- en onderhoudskosten.

De traditionele HEIN-kwaliteit, de ambachtelijke vaardigheden en voortreffelijke materialen maken van de Stoneroll een oven die in iedere bakkerij ingezet kan worden: als enige oven in de familiebakkerij en net zo goed in de ovenstraat van de grootbakkerij.

De beste ingrediënten zorgvuldig en liefdevol door de maker in het deeg verwerkt, verdienen niets beter dan na een onberispelijke deegverwerking in de fijnste oven afgebakken te worden. De Stoneroll is de laatste schakel in de vervaardiging van uw producten waardoor u de ambachtelijke kwaliteit bereikt waarmee u uw klant zal overtuigen.

EEN VOOR ALLES





HEIN UNIVERSAL



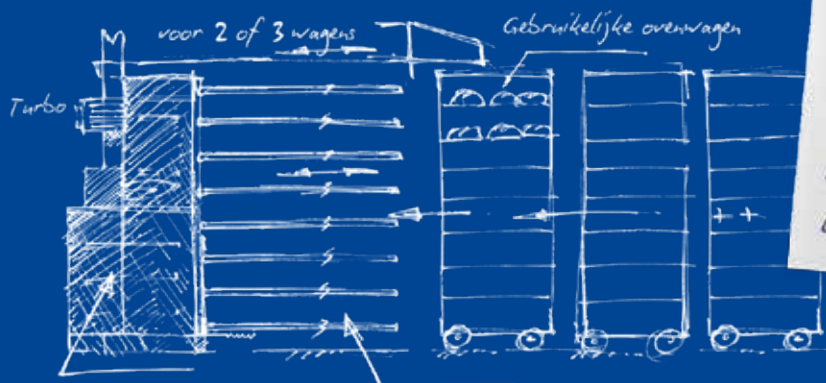
HEIN LUXROTOR



De ringbuisetage- en wagenoven STONEROLL is nagenoeg de perfecte synthese tussen de bekende, goede bakeigenschappen van de heetwateretageoven, zoals de HEIN- etageoven UNIVERSAL en de ergonomische, bedieningstechnische voordelen van de HEIN rotatie-oven LUXROTOR.

HET DENKBEELD ↓ HET RESULTAAT ↑

HEIN STONEROLL



In één stuk gegoten monoblock
thermosteenwiring
= massale energieopslag

Bewezen baktechniek
zoals in de tubeoven
= efficiënte stralingswarmte

- Uitgangspunten
- Uitstekende prijs-kwaliteit verhouding
- Beste bakresultaat met weinig kosten
- Onderwetse stralingswarmte
- Eenvoudige en duurzame techniek
- Maximale energiebenutting
- Lage onderhoudskosten

SYSTEEMBESCHRIJVING

Het moderne verwarmingssysteem van de Stoneroll kan met geen bestaand verwarmingssysteem vergeleken worden. Met een modern gietprocedé wordt het hart van de vuring uit een speciale, hoogwaardige en vuurvaste steenmassa gegoten en vormt het samen met de ringbuizen de Monoblock ThermosteenVuring (MTV).

Bij de heetwater- /tubeoven verwarmen de verbrandingsgassen van de olie- of gasbrander de buizen. Bij de Stoneroll circuleren de verbrandingsgassen, extra aangedreven met krachtige ventilatoren, door een uitgekiend en geniaal eenvoudig kanaalsysteem (verbrandingsgas-terugvoersysteem).

Precies zoals bij de HEIN-etageovens worden bij de Stoneroll naadloos getrokken hoogwaarde Mannesmann-buizen ingezet. Iedere afzonderlijk buis wordt niet alleen bij Mannesmann maar ook, na de productie, bij HEIN op 500 bar druk getest.

Pomploos en daardoor geruisloos verdeelt de oververhitte waterdamp (stoom) zich door de buizen en garandeert daarmee een gelijkmatige opwarming van de oven. Voor de gelijkmatige verdeling van de warmte zijn alleen natuurkundige wetten verantwoordelijk.



Naar wens kan, voor extra rustige vermenging met de ovenatmosfeer, een turboventilator ingeschakeld worden. De luchtcirculatie is zo geïnstalleerd, dat het uitdrogen vermijdt, terwijl het de korstvorming juist bevordert.

Vanwege het hoge gewicht van de Monoblock Thermosteen Vuring (MTV) bezit de Stoneroll een enorme warmteopslagcapaciteit en maakt het "schot op schot" bakken mogelijk voor alle broodsoorten en broodgroottes, bus- en vloerbroden, banket zowel als koek. Dat alles zonder pauze en zo vaak als men wil achter elkaar.

Door de nieuw ontwikkelde stoominstallatie stromen uitsluitend verbrandingsgassen; dit zorgt niet alleen voor rustige, verzadigde en gelijkmatige stoom, maar ook voor een verbeterde energiebalans door lage rookgasafvoerwaarden en daarmee voor verminderde energiekosten.

Door de Touchmatic en de brander zoekt u in de Stoneroll tevergeefs naar gecompliceerde techniek of elektronica: geen instelmotoren of instelkleppen, geen pompen, geen gecompliceerde stuurregelingen en geen bewegende delen. Zo bent u verzekerd tegen hoge onderhoudskosten.

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| ① Monoblock ThermosteenVuring | ⑦ Hoogwaardige stoominstallatie |
| ② Brander | ⑧ Stoomafzuigstelsel |
| ③ Isolatie | ⑨ Zware roestvaststalen deur |
| ④ Ringbuis (onder- en bovenwarmte) | ⑩ Afzuigkap |
| ⑤ Rookgas circulatieventilator | ⑪ Turbo circulatieventilator |
| ⑥ Ovenwagen | |

DE CONSTRUCTIE

Herhaaldelijk hebben klanten de wens geuit om met een oven te kunnen bakken die de bakeigenschappen van een heetwateroven, bekend van zijn milde, gelijkmatige stralingswarmte en zijn prettige bakeigenschappen, combineert met de gunstige laad- en loseigenschappen van een rotatieoven, dus van een wagenoven.

Van de Luxrotor is het grootste deel van de bewezen en 1000-voudig uitgeleverde bakruimte overgenomen. De inrijdbare bakruimte wordt uit hoog thermisch belastbare materialen, dampdicht gebouwd. In de achterwand van de ruimte worden de ringbuizen, naar voren vrijhangend, met de warmtedragermodule geïntegreerd.

Per etage zorgt een rij ringbuizen (boven- en onderwarmte) voor gelijkmatige warmteoverdracht.

Opdat de stoom en de warmte blijven waar ze horen, namelijk in de oven, wordt de bakruimte gesloten met onze degelijke dampdichte deur die voorzien is van een speciaal bedrijfszeker hef- en daalmechanisme.

Van de heetwater- /tubeoven is het allerbeste overgenomen voor de Stoneroll; de zware vuring en de ringbuizen. De plaatsing onderin van de vuring, zoals bij de etageoven, kan bij de Stoneroll in deze vorm niet toegepast worden. Bij de Stoneroll is de vuring aan de achterzijde

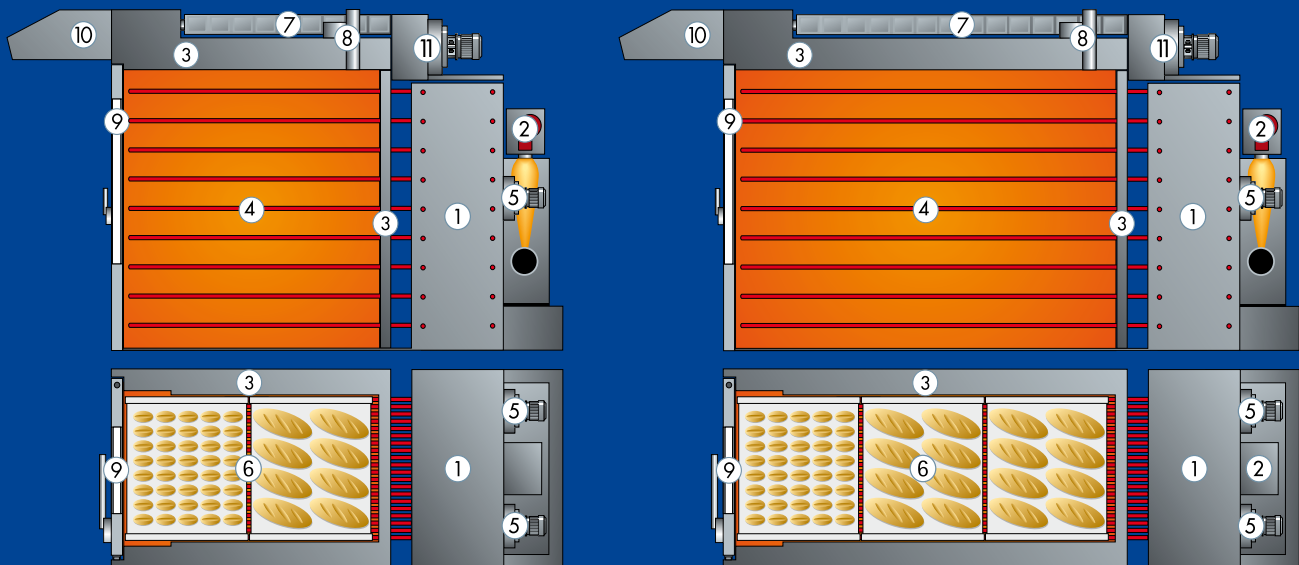
gepositioneerd en wordt het niet met vuurvaste stenen gemetseld, maar in een door HEIN ontwikkeld procedé uit een speciale, hoogwaardige en vuurvaste steenmassa gegoten. Dat vormt met de vast verbonden ringbuisen het hartstuk van de Stoneroll: de Monoblock ThermsteenVuring (MTV). Het volume, het hoge gewicht en het moderne materiaal van deze unieke vuring garanderen een enorme warmteopslagcapaciteit. Dit levert korte brandertijden en lage rookgastemperaturen op.

De Stoneroll is uitgerust met een ruim gedimensioneerde hoogwaardige stoominstallatie, die hij letterlijk in zich heeft. De op de oven liggende stoominstallatie wordt uitsluitend door de verbrandingsgassen verwarmd en neemt zo de laatste energie uit de verbrandingsgassen. Een hoog warmtereserve voor altijd voldoende vochtige en verzadigde stoom, lage rookgastemperaturen en daarmee lage energiekosten zijn de belangrijkste eigenschappen van deze nieuw ontwikkelde stoominstallatie.

In de bakkamer bevinden zich achter elkaar, afhankelijk van het model, 2 of 3 ovenwagens met plaatafmeting 80 x 60 cm (78 x 58 cm), 2 of 3 ovenwagens met plaatafmeting 100 x 60 cm (98 x 58 cm) met 7 of 8 etages. Een simpele en eenvoudig te bedienen snelkoppeling verbindt de ovenwagens wat zorgt voor een snel laden en lossen van de Stoneroll.

De standaard grote afzuigkap met een grote afvoer capaciteit van de ventilatoren maakt het snel afvoeren van hitte en stoom mogelijk bij het openen van de deur. De afzuigkap kan voorzien worden van verlichting en een groot display voor de baktemperatuur en de resterende baktijd.

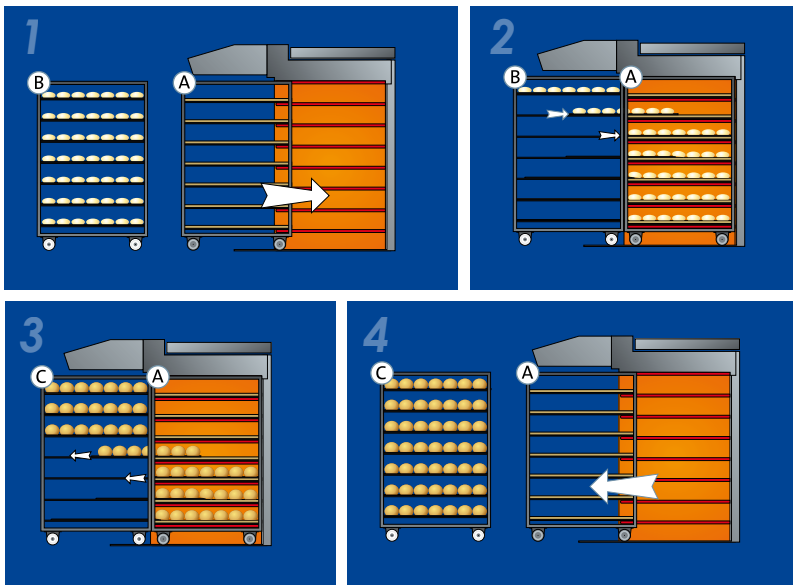
De Stoneroll werd voldoende getest om te waarborgen dat voor het hele productassortiment, zoals bus- en vloerbrood, hard en zacht kleinbrood, korstdeegproducten, banket en koek, een perfect bakresultaat behaald wordt.



TECHNISCHE GEGEVENS

HEIN STONEROLL	SR 86-2		SR 86-3		SR 106-2		SR 106-3	
Bakruimte breedte x diepte (mm)	2 x 800 x 600		3 x 800 x 600		2 x 1.000 x 600		3 x 1.000 x 600	
Etages (aantal)	7	8	7	8	7	8	7	8
Platen grootte (mm max.)	800 x 600		800 x 600		1.000 x 600		1.000 x 600	
Platen (aantal)	14	16	21	24	14	16	21	24
Nuttig bakoppervlak (m ²)	6,7	7,7	10	11,5	8,4	9,6	12,6	14,4
Etagehoogte (mm)	250	218,75	250	218,75	250	218,75	250	218,75
Nuttige hoogte ca. per etage (mm) (afhankelijk van wagenrek)	210	178,75	210	178,75	210	178,75	210	178,75
Ovenbreedte + besturing (mm)	1.400 + 300		1.400 + 300		1.600 + 300		1.600 + 300	
Ovendiepte (mm)	2.870		3.530		2.870		3.530	
Ovenhoogte (mm)	2.500		2.500		2.500		2.500	

BAKKEN OP STEEN ZOALS IN EEN ETAGEOVEN? GEEN PROBLEEM ...



- 1 De 2- of 3-voudig diepe stenvloerwagen* (A) wordt leeg in de Stoneroll voorverwarmd (ongeveer 30 minuten)
- 2 De deegstukken worden met de wagen (B), die voorzien is van inschietapparaten op de stenen vloeren gelegd.
- 3 De krabbelwagen (C) maakt het in één keer legen van alle 7 of 8 etages* mogelijk.
- 4 Als er weer met wagens en blikken gebakken moet worden, dan wordt de stenen vloer (wagen) (A) uit de oven gehaald. Zonder oponthoud kan de productie voortgaan.

*afhankelijk van het ovenmodel

Ringbuis (onder & bovenwarmte)



Stenen vloer (wagen) (A)

Ringbuis (onder & bovenwarmte)



Inschietwagen (B)

Inschietwagen (B)



Krabbelwagen (C)

HET MATERIAAL

Het is vanzelfsprekend dat de voorkant, de deur en de afzuigkap zowel als alle onderdelen waar het vanuit thermisch of hygiënisch oogpunt zinvol en noodzakelijk is, gemaakt zijn van roestvast staal. Alle elektrische en elektronische onderdelen worden uitsluitend door hooggekwalificeerde leveranciers geleverd en ondergaan een uitgebreide kwaliteitscontrole.

Een uitgebreid beproefd luchtcirculatiesysteem zowel als een uitgekiend isolatiesysteem beschermen de elektronica en elektrische systemen tegen de invloed van hitte, stof en vocht.



DE WARMTE-ISOLERING

De door klanten gewenste kleinste buitenmaten met de grootst mogelijke bakruimte laat weinig plaats voor de isolering. Daarom heeft HEIN in nauwe samenwerking met de beste producenten van hoogwaardige en ultramoderne warmte-isolering een nieuwe isolering in sandwichconstructie ontwikkeld. Hierbij wordt niet alleen een goede warmte-isolatie bereikt, maar ook aan ecologische uitgangspunten voldaan. Zoals gebruikelijk worden ook bij de nieuwe ontwikkelde isolatiesystemen

uitsluitend materialen ingebouwd die onschadelijk zijn voor de gezondheid. Dat is een voordeel, mocht de oven ooit verplaatst moeten worden, bijvoorbeeld bij vergroting van de bakkerij, bij verhuizing of als de gebruikte oven doorverkocht wordt.

Tenslotte verlaagt een uitstekende isolatie niet alleen de temperatuur in de bakruimte maar ook de uitgaven voor energie.

DE TOUCHSCREEN-BESTURING



Naar de wens van de klant en tegen een meerprijs kan de Stoneroll voorzien worden van de touchscreen-besturing. Deze besturing is sinds 2005 in honderden ovens ingebouwd en heeft zich als robuust en betrouwbaar bewezen. Niet voor niets werd deze moderne en baanbrekende HEIN-ontwikkeling ter gelegenheid van de SÜDBACK-Beurs met de DBZ-TROPHY-INNOVATIE-PRIJS onderscheiden.

Meerdere ovens kunnen in een netwerk gegevens met elkaar uitwisselen of decentraal aangestuurd en bewaakt worden (bijvoorbeeld met een pc of middels een als "master" geconfigureerde oven). Ontwikkelde bakprocessen kunnen ook gemakkelijk met een USB-stick van de ene oven naar de andere overgebracht worden. De periodieke onderhoudsbeurten worden automatisch aangegeven.

Naast nachtstarttijd, temperatuurverloop, baktijd, stoomhoeveelheid en stoomschuif, kan de HEIN-Touchmatic alle relevante oveengegevens opslaan (logboek). Bovendien schakelt hij, overeenkomstig de vastgelegde programmastappen, de turbo-circulatieventilator in, die dan aanvullend op de milde en zachte stralingswarmte van de ringbuizen, voor een hetelucht bakatmosfeer zorgt. Daardoor wordt een hoge productspecifieke flexibiliteit bereikt.



UW VOORDELEN OP EEN RIJTJE:

- + Uitstekende bakkwaliteit voor uw gehele assortiment.
- + Universele inzetbaarheid.
- + Schot op schot bakken met gelijke bakkwaliteit.
- + Geen schroeien, ook niet wanneer maar een deel van de oven benut wordt.
- + Superstoom zoveel u nodig heeft, met altijd een juiste verzadiging en vochtigheid.
- + Topverwerking van hoogwaardige onderdelen en materialen.
- + Dampdichte ovendeur met het speciaal bedrijfszekere hef en daalmechanisme.
- + Lage temperatuur rookgasafvoer en daarmee economische benutting van de energie.
- + Laag warmteverlies door moderne isolatiesystemen.
- + Klantenservice 24 uur per dag, 365 dagen per jaar en vervangingsonderdelen voor een faire prijs.
- + Weinig uitval en weinig onderhoudskosten door "eenvoudige" degelijke techniek.

Overzicht van onze ovens, koelings- en gistingskamers en geautomatiseerde productietechnologie:

HEIN UNIVERSAL :	ringbuis-etageovens, met massief gemetste thermosteen vuring en 22 mm dikke stenen ovenvloeren
HEIN LUXROTOR :	rotatiewagenovens, voor 1, 2 of 4 draaiende bakwagens
HEIN ECOSTONE :	rotatiewagenovens met ingebouwde warmteterugwinning en warmteafgifte naar binnen via geïsoleerde stenen wanden
HEIN EUROLUX :	cyclotherm-etageovens
HEIN ELECTRO :	elektrische etageovens
HEIN SYSTEMOLUX :	het zichtbare baksysteem: convectieovens en/of etageovens voor de winkel
HEIN TOPLUX :	koeltechniek van A tot Z (koelings- en gistingskamers)
HEIN SPIDER :	automatisch in- en uitschietsysteem
HEIN HUBILUX :	halfautomatisch in- en uitschietsysteem



OVENS & KOELTECHNIEK

HEIN BAKOVENBOUW bvba is een onderneming van de HEIN-groep

102, rue du Kiem · L-8030 Strassen · Luxembourg · Tel.: (+352) 45 50 55 - 1 · Fax: (+352) 45 50 55 - 333
e-mail: info@hein.lu · internet: www.hein.lu