

ELECTRO



ELEKTRISCH VERMOGEN

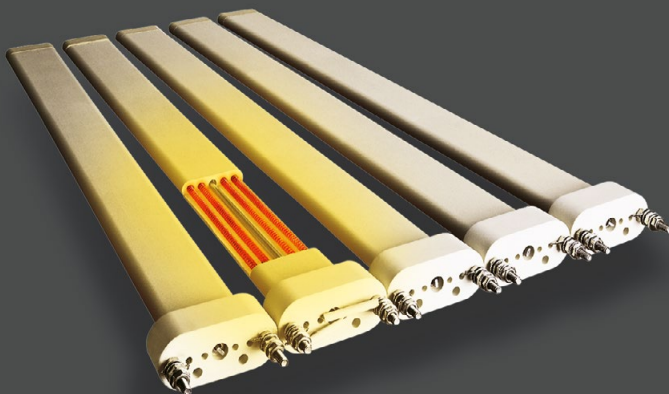




VOORDELEN

- Onafhankelijke bakkamers op het vlak van temperatuur en stoom. Afzonderlijke bediening van boven- en onderwarmte van elke bakkamer. Grote flexibiliteit voor al uw producten.
- Elke bakkamer heeft haar eigen superkrachtig stoomapparaat, dat afzonderlijk kan worden verwarmd. (Dit maakt grote energiebesparingen mogelijk).
- Elke bakkamer is uitgerust met een individuele dampafzuiger.
- Aangepaste onderwarmte dankzij de massieve bakplaten en een volledig homogene warmteoverdracht. (Vorming van heel mooie broodkorsten).
- Gemakkelijke en intuïtieve hantering van de oven. Hoge productieveiligheid en reproductiecapaciteit van uw kwaliteitsnormen.
- De HEIN ELECTRO kan aan drie kanten worden ingebouwd.

KERAMISCHE ELEKTRISCHE WEERSTANDEN



De keramische elektrische weerstanden geven een zachte stralingswarmte voor 100%, gelijkmatig en waarborgt een krokante korst en een smaakvolle kruim.

De producten blijven langer "vers".

De warmte die door de keramische weerstanden wordt verspreid, is veel minder agressief dan de warmte die door ronde metalen weerstanden wordt geproduceerd.





HEIN ELECTRO



*Voorbeeld van een installatie op maat:
4 x HEIN ELECTRO van 6 verdiepen
met automatisch inschiet en uitoven
systeem HEIN SPIDER.*



CONSTRUCTIE

De dampdichte bakruimtes in roestvrij staal zijn gelast met continue inbranding (geen puntlassen) en hebben een lange levensduur.

De warmte gaat niet van de ene naar de andere kamer dankzij een zeer efficiënte thermische isolatie.

Elke bakruimte is uitgerust met een overdrukklep die geen enkel onderhoud vereist en die een buitensporige drukopbouw tijdens het stomen voorkomt.

De kwaliteit van het gebruikte materiaal evenals de verzorgde afwerking stijgen ver uit boven de gebruikelijke normen in de sector.

De voorkant, de deuren en de buitenpanelen zijn volledig in roestvrij staal van de beste kwaliteit.

De gepatenteerde deuren zijn voorzien van een eenvoudig maar ingenieus kantelmechanisme zonder scharnieren die in de wand van de oven wegzinken. Op deze manier dringt het vocht bij slijtage niet in de thermische isolatie van de oven. Dit verlengt de levensduur aanzienlijk.

De deuren kunnen op aanvraag en zonder supplement met Securit®-ruiten worden geleverd.

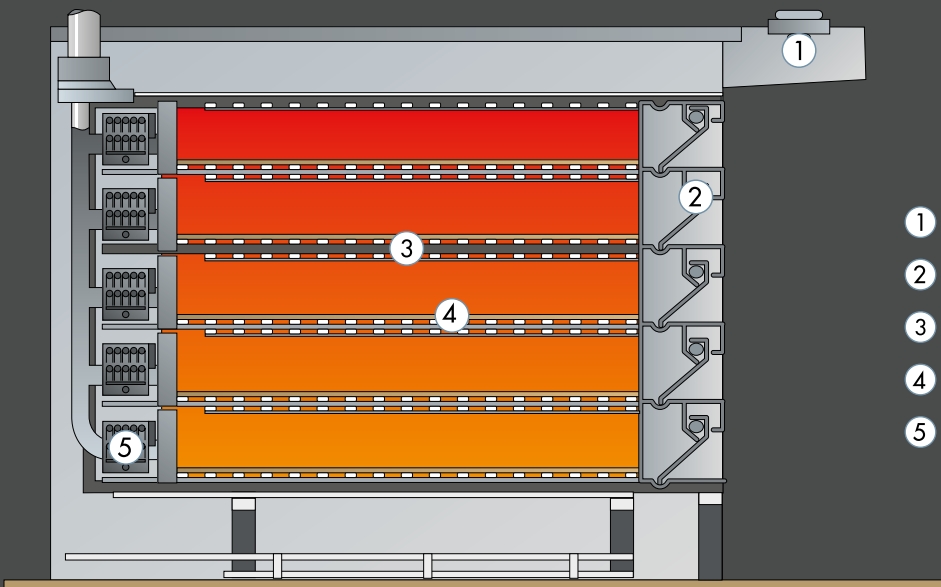
Gemakkelijke reiniging dankzij het ingenieus kantelmechanisme.

De grote wasemkap die een groot deel van de stoom afvoert, is eveneens in roestvrij staal uitgevoerd. Met de 2 snelheden afzuigventilator kunnen warmte en stoom onmiddellijk en doeltreffend worden afgezogen.

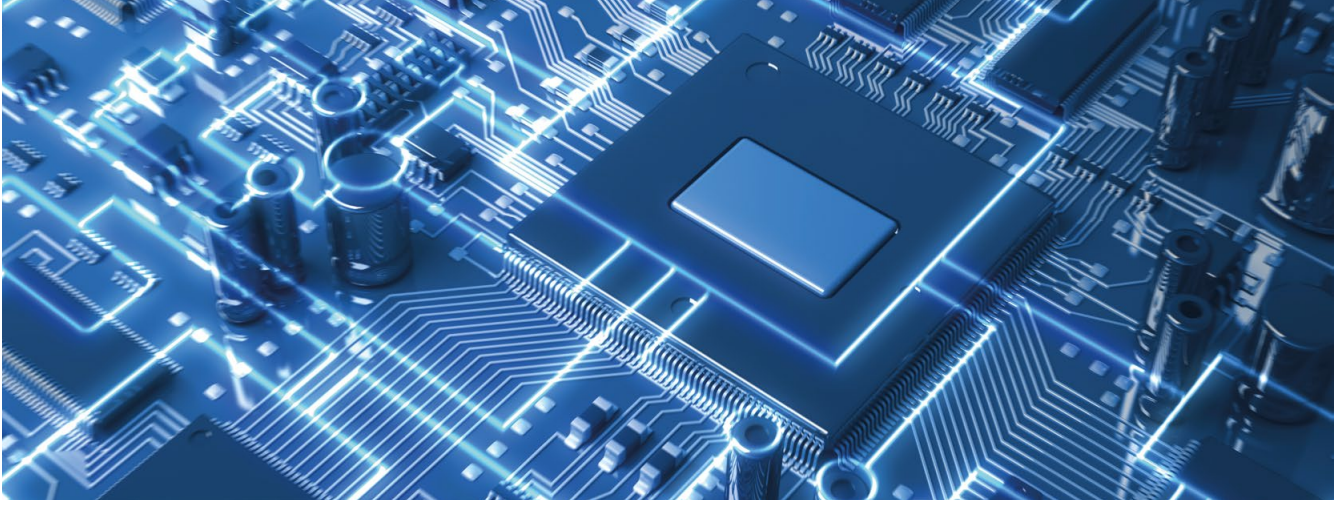


HANDIGE ACCESSOIRES

- Uitrijdbare ovenvloeren
- Halfautomatisch inschiet en uitoven systeem HEIN LIFTMASTER
- Volautomatisch inschiet en uitoven systeem HEIN SPIDER
- Narijkskasten en koelapparatuur van A tot Z HEIN TOPLUX
- Afzuigkap verlengd op maat
- Stoomcondensator
- Oventafel



- 1 Wasemkap in inox met afzuigventilator
- 2 Ovendeuren (gepatenteerd systeem)
- 3 Thermische isolatie tussen de verdiepen
- 4 Vuurvaste stenen vloeren, 22 mm dik
- 5 Superkrachtig stoomapparaat



HET STANDAARD BEDIENINGSPANEEL S1

De typische bedieningspaneel voor een elektrische etage oven. Met de grote digitale displays kunnen de aparte verdiepen gemakkelijk bediend worden en kunnen de ingevoerde en gemeten temperaturen en alle andere informatie makkelijk afgelezen worden.

- De stoomtijd en de opening van de stoomsleutels kunnen manueel worden ingesteld.
- Automatische supervisie van het bakken en de baktijd evenals uiteraard de temperatuur van de boven- en onderwarmte.
- Vanzelfsprekende functies van het S1-bedieningspaneel omvatten ook het automatisch starten ('s nachts) en het naventileren van de afzuigventilator.
- Na een (programmeerbare) duur van inactiviteit van een verdiep die op baktemperatuur is, laat het paneel de temperatuur van dit verdiep dalen tot een vooraf bepaalde temperatuur, waardoor u energie kan besparen.



HET NIEUWE HEIN K1 BEDIENINGSPANEEL (OPTIE)

- 7" touch-kleurenbediening (gemakkelijk te gebruiken met duidelijk display)
- Bakken met ca. 100 bakprogramma's en instelbare favorieten (eigen klantafbeeldingen mogelijk)
- Programmeerbare weektimer (automatische ovenstart, 2 keer per dag verstelbaar)
- Eco-toets (de oven kan tijdelijk op een lagere temperatuur worden gezet)
- Master/Slaves-functie (De master-controller regelt de dampkapventilator en bakprogramma's kunnen naar afzonderlijke verdiepingen worden gekopieerd)
- Intelligent energiebeheer regelbaar over alle verdiepingen (met gereduceerde stroomaansluiting, een bepaald totaal vermogen wordt niet overschreden)
- Optionele cloudtoegang tot de controller via internet mogelijk (updateservice voor HEIN, overzicht ovengegevens met pc, tablet en smartphone)

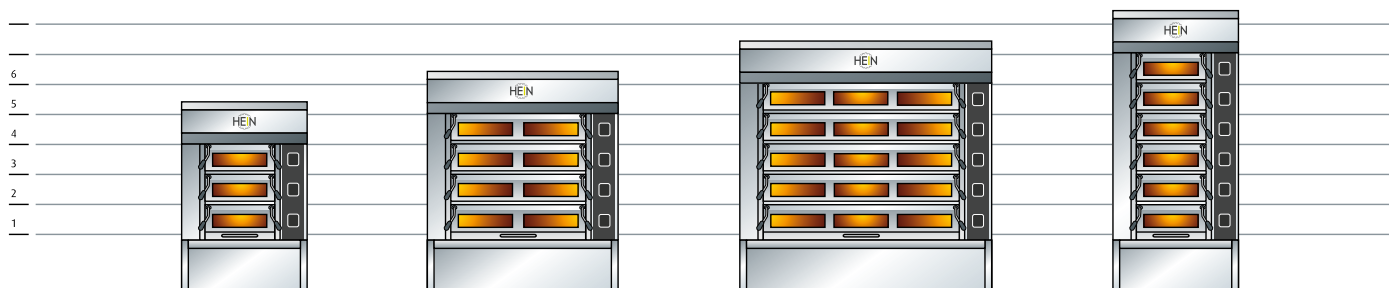


AFMETINGEN EN AANSLUITINGEN

BAKOPPERVLAKTE		AFMETINGEN OVEN		EE 3030 (3 verdiepen)		EE 4040 (4 verdiepen)		EE 5050 (5 verdiepen)	
Diepte (cm)	Breedte (cm)	Diepte (cm)	Breedte (cm)	kW	kW (vergrendeld)	kW	kW (vergrendeld)	kW	kW (vergrendeld)
160	60	2585	1180	24,9	17,7	32,8	23,2	40,8	28,8
160	82	2585	1400	28,8	21,6	38,0	28,4	47,3	35,3
160	120	2585	1780	45,6	31,2	60,4	41,2	75,3	51,3
160	160	2585	2180	55,9	37,8	74,2	50,0	92,5	62,3
160	180	2585	2380	63,1	45,1	83,8	59,8	104,5	74,5
200	60	3055	1180	32,4	23,1	42,9	30,4	53,4	37,8
200	82	3055	1400	37,0	26,2	49,0	34,6	61,0	43,0
200	120	3055	1780	56,1	38,1	74,4	50,4	92,8	62,8
200	160	3055	2180	73,9	50,5	98,2	67,0	122,5	83,5
200	180	3055	2380	79,4	56,0	105,2	74,0	131,0	92,0
240	60	3455	1180	36,1	25,3	47,8	33,4	59,5	41,5
240	82	3455	1400	41,5	30,7	55,0	40,6	68,5	50,5
240	120	3455	1780	66,7	45,3	88,6	60,0	110,5	74,8
240	160	3455	2180	80,7	57,3	107,2	76,0	133,8	94,8
240	180	3455	2380	96,8	68,2	128,4	90,2	160,0	112,3

De opgegeven elektrische aansluitingen zijn onderhevig aan wijzigingen die afhangen van de hoogte van de verdelingen en wel of niet uitrijbare vloeren.

BAKOPPERVLAKTE VAN 2,88 tot 25,92m²



De HEIN ELECTRO is leverbaar met 3, 4, 5 en 6 verdiepen en bakruimtes in verschillende groottes.

Vraag vrijblijvend een offerte in functie van uw specifieke behoeften.

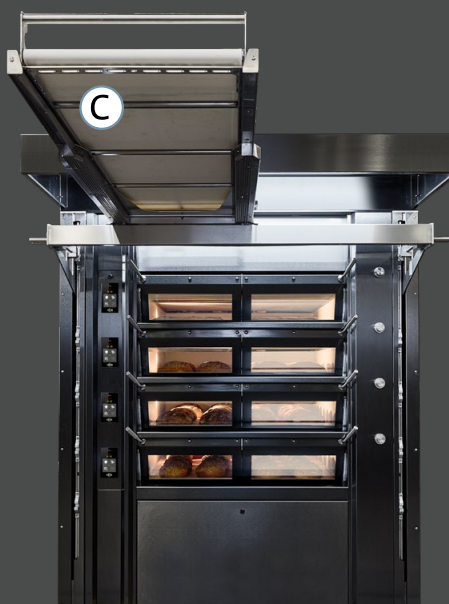
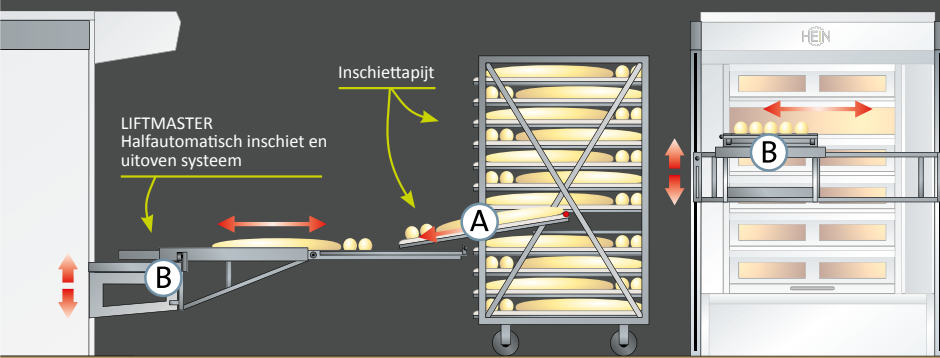
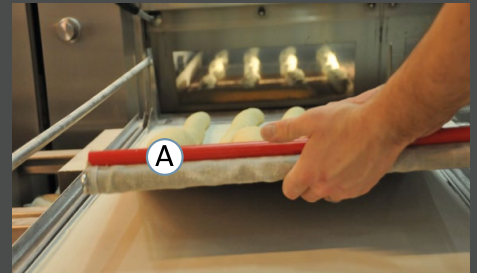
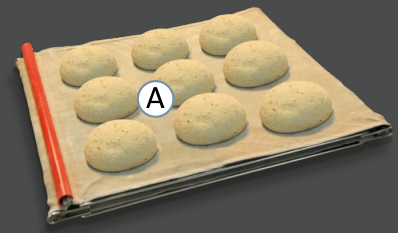
Een eenvoudig telefoontje volstaat (Tel: **(+352) 45 50 55 - 1**). Uw dichtstbijzijnde HEIN-partner maakt dan met plezier een offerte op maat voor u. Dit is de eerste stap naar een duurzaam partnerschap en een geoptimaliseerde productie zonder onaangename verrassingen.

OPTIE: DE NIEUWE HEIN LIFTMASTER

In- en uitschieten in een handomdraai met de nieuwe LIFTMASTER.

Dankzij de innoverende HEIN LIFTMASTER **B** dient u niet meer met grote inschiettaapijten te werken. U legt de deegklompen van het inschiettaapijt **A** van de kar op het tapijt van de HEIN LIFTMASTER. Vervolgens plaatst u de LIFTMASTER met een eenvoudige en moeiteloze beweging op de hoogte van de gewenste verdieping en schiet u uw producten in een handomdraai in.

Na het inschieten en uitovenen plaatst U de LIFTMASTER in zijn rustpositie zodat hij niet in de weg zit **C**.



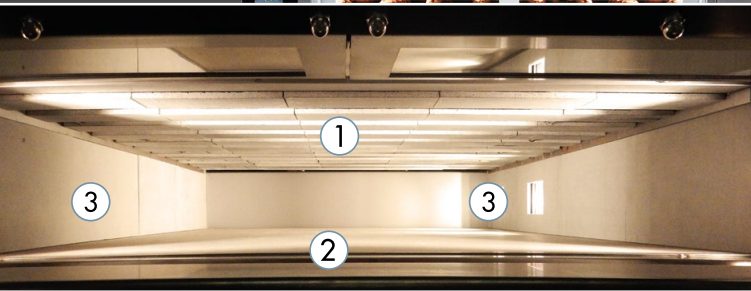
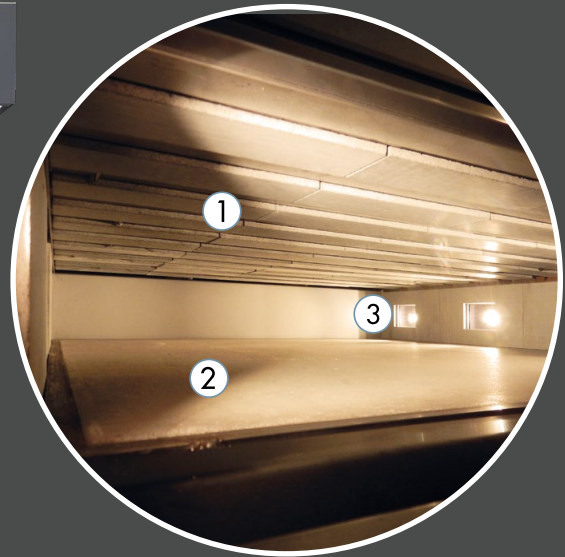
- Een vrije vloer voor de oven.
- Vrije toegang tot de verdiepen in de hoogte en in de lengte.
- Ergonomisch en veilig werken, van aan de beide zijden.
- Gemakkelijk in- en uitovenen zonder de rug te belasten.
- Een esthetische constructie die in de oven is geïntegreerd.
- Een gemakkelijk onderhoud et reiniging.
- Compatibel met andere ovenmerken.



NIEUW

ELECTRO STONE

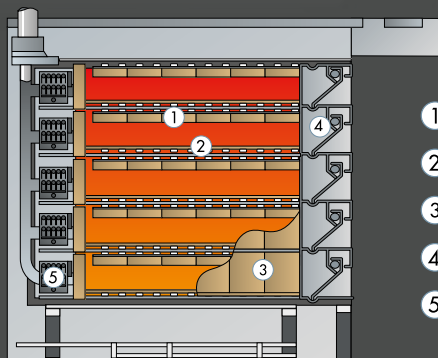
Met bakkamers die integraal zijn uitgerust met thermodynamische vuurstenen.



- ① Plafond van vuurvaste stenen
- ② Vuurvaste stenen vloeren
- ③ Zijwanden van vuurvaste stenen

- Slow baking
- Soft baking
- Betere broodkorst
- Meer volume
- Minder uitdroging
- Minder warmteverlies tussen productietijden

De vuurvaste stenen zijn een enorme warmteaccumulator. Naast alle andere voordelen zorgt deze warmteaccumulator ook voor een aanzienlijke energiebesparing.



- ① Plafond van vuurvaste stenen
- ② Vuurvaste stenen vloeren
- ③ Zijwanden en achterwand van vuurvaste stenen
- ④ Ovendeuren (gepatenteerd systeem)
- ⑤ Superkrachtig stoomapparaat

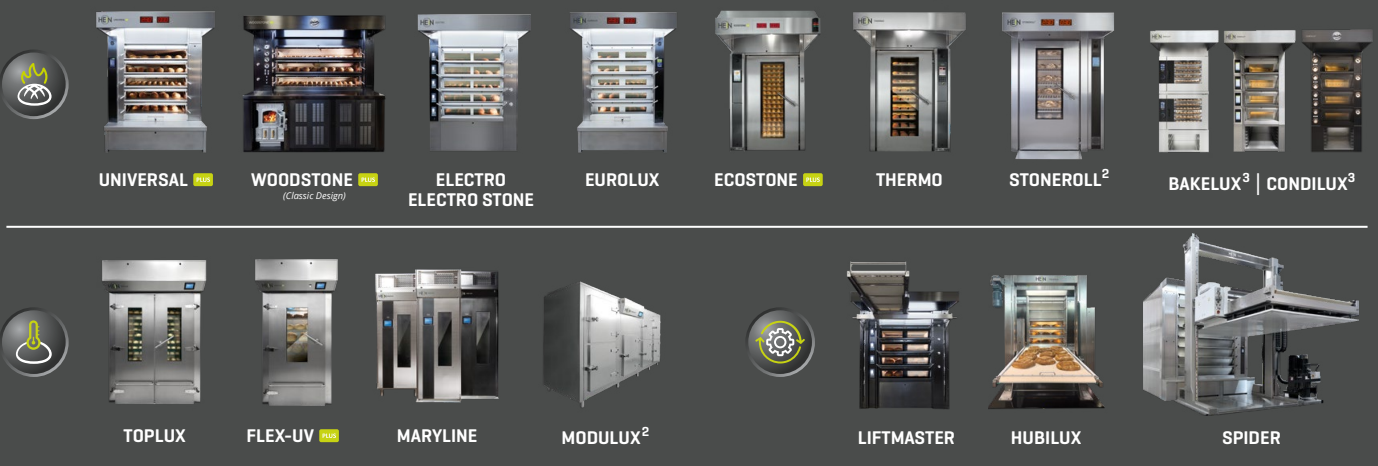


Ovenbouw en Koeltechnologie

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.



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

