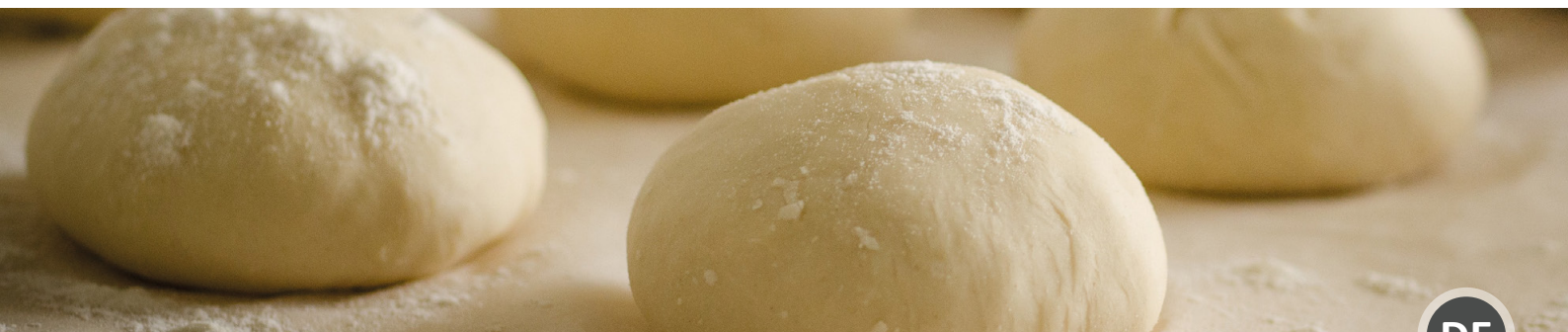


# TOPLUX



DIE KÄLTETECHNIK VON A BIS Z



## KOELTECHNIEK VAN "HEIN"

**Auch in puncto Kältetechnik können Sie sich auf die bewährte HEIN-Qualität verlassen.**

Kühlen heißt nicht dem Produkt, also dem Teigling, Kälte zuzuführen, sondern Wärme zu entziehen. Dies erreicht man, indem man kalte Luft über den Teigling "bläst".

Da es sich bei Teiglingen um hochempfindliche Ware handelt, muß man allerhöchste Anforderungen an die Kälte bzw. das Kältesystem stellen.

Werden diese hohe Anforderungen nicht erfüllt, ist die Gefahr der Verhautung, Austrocknung und Ungleichmäßigkeit gegeben.

Um diesen Gefahren entgegenzuwirken ist es zwingend erforderlich, Leistung, Luftzirkulation, relative Luftfeuch-

tigkeit und Steuerung / Überwachung genauestens aufeinander abzustimmen, um eine optimale produkt- und anwendungsbezogene Kälteeinrichtung zu konzipieren.

Mit unserer über 25-jährigen Erfahrung im Bereich der Kältetechnik für Bäckereien stellen wir den hohen Qualitätsstandard, den Sie von unseren Backöfen gewohnt sind, sicher.

Es versteht sich von selbst dass, die neuen HEIN-Kälteanlagen mit den besten am Markt erhältlichen Bauteilen bestückt sind.

Dies garantiert nicht nur einen reibungslosen und zuverlässigen Betrieb, sondern auch einen stark reduzierten Energieverbrauch

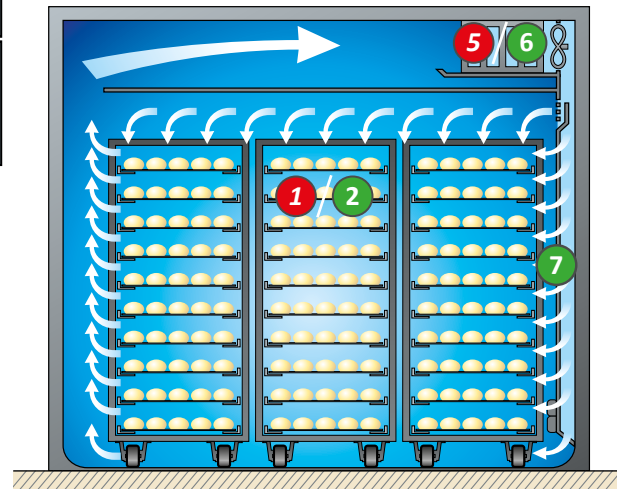
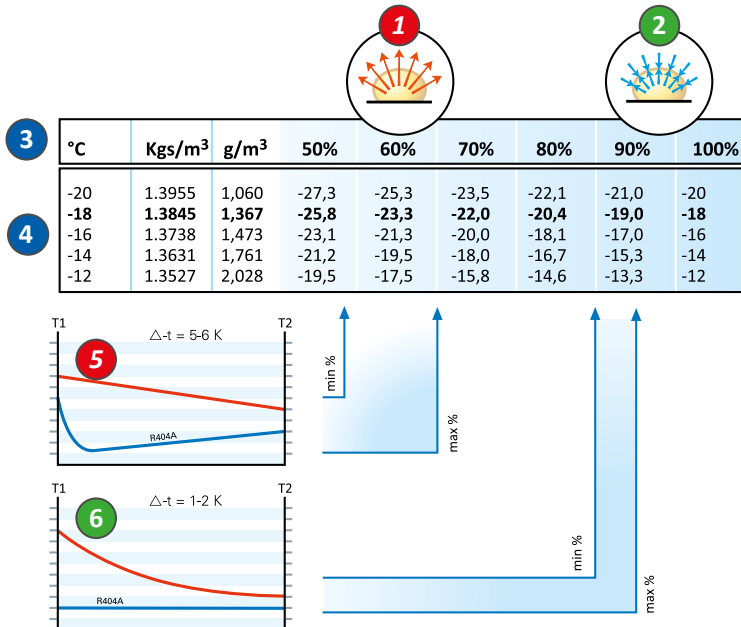




# DAS LAGERKLIMA

## Der Unterschied eines herkömmlichen Kältesystems mit Thermoventil und dem patentierten HEIN-SupraCooler System. (siehe auch Seite 9)

- Das SupraCooler System erzeugt zuverlässig ein optimales Klima für Ihre Teiglinge mit ca. 92% Feuchte, sowohl während der Lagerung wie während der Tiefkühlung, deshalb kein Austrocknen von gelagerten Teiglingen sowie beim täglichen Einfrieren von neuen Teiglingen.
- Sehr sparsam im Energieverbrauch.



- 1 Lagerklima mit herkömmlichem Kältesystem mit Thermoventil = AUSTROCKNUNG.
- 2 Lagerklima mit SupraCooler = KEINE AUSTROCKNUNG.
- 3 Dichte und Wassergehalt der Luft bei 760mm Hg sowie Taupunkttafel.

- 4 Taupunkttafel in °C.
- 5 Thermoventil.
- 6 SUPRACOOLER.
- 7 Druckverteilerwand sichert gleichmäßiges Einfrieren und verhindert Eisbildung im Raum.

## DAS KÄLTESYSTEM

Die Kälteanlagen für die Bäckerei / Konditorei lassen sich im wesentlichen in 3 Bereiche einteilen (Dies gilt für Einzeleinheiten sowie für kombinierte Anlagen):

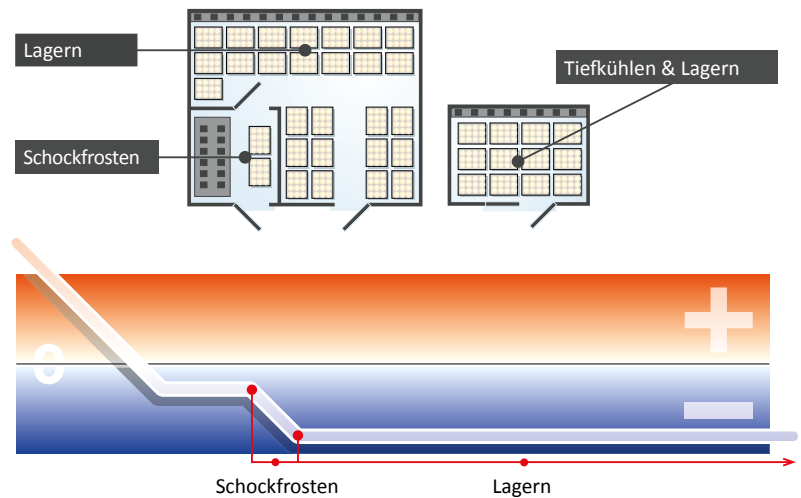
- Tiefkühlagerzellen FREEZELUX
- Halbautomaten SEMILUX
- Vollautomaten PERFECTLUX
- Lagerzellen FLEX-UV PLUS



## FREEZELUX (Schockfrosten, Tiefkühlen und Lagern)

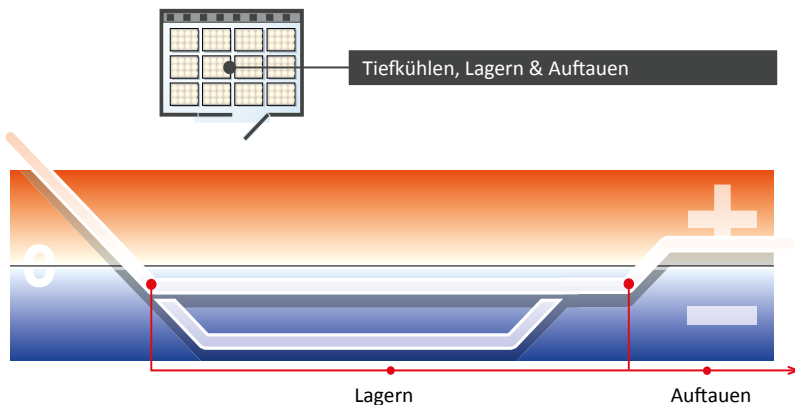
### Diese Vorteile bringt Ihnen der HEIN FREEZELUX:

- Vorratsbildung für eine Woche
- Verfügbare Teiglinge, wenn Sie frischen Nachschub benötigen
- Größere Teigmengen 1-2 mal pro Woche produzierbar
- Personal- und Produktionskostenreduzierung
- Kostenverlagerung von Nacht auf Tag



## SEMILUX (Tiefkühlen, Lagern & Auftauen)

### Diese Vorteile bringt Ihnen der HEIN SEMILUX:

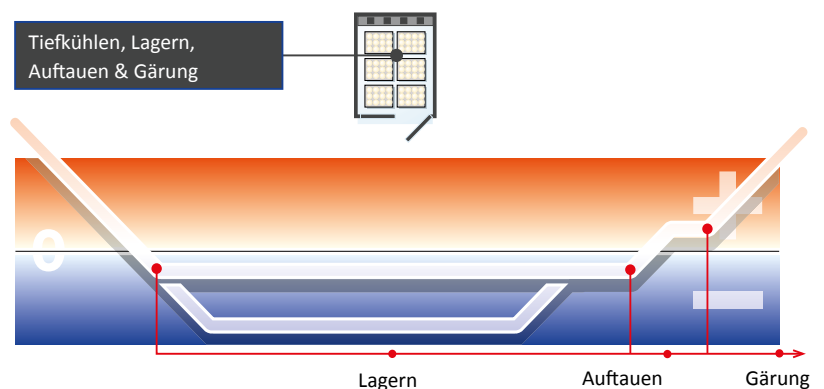


- Bessere Entwicklung der Aromastoffe und des Geschmacks
- Morgens vorgegarte Teiglinge auf +10 / +15°C
- Keine Abhängigkeit von freier Backfläche
- Optimale Arbeitszeiteinteilung
- Bessere Ausnutzung der vorhandenen Ofenkapazität

## PERFECTLUX (Tiefkühlen, Lagern, Auftauen & Gärung)

### Diese Vorteile bringt Ihnen der HEIN PERFECTLUX :

- Bessere Entwicklung der Aromastoffe und des Geschmacks
- Morgens vollgare Ware zum Produktionsbeginn
- Personal- und Produktionskostenreduzierung
- Kostenverlagerung von Nacht auf Tag





## SCHOCKLUX (Schockfrosten)

### Der Schockfroster:

Sie wissen es besser als wir, daß es für bestimmte Produkte erforderlich ist, auf schnellstem Wege den Punkt zu erreichen, an dem die Hefe keine Reaktion mehr zeigt und die Retrogradation, also das altbackenwerden, verhindert wird. Durch den schnell erzielten "Eisfilm" um den Teigling wird das Entweichen der Feuchte und der Aromastoffe verhindert.

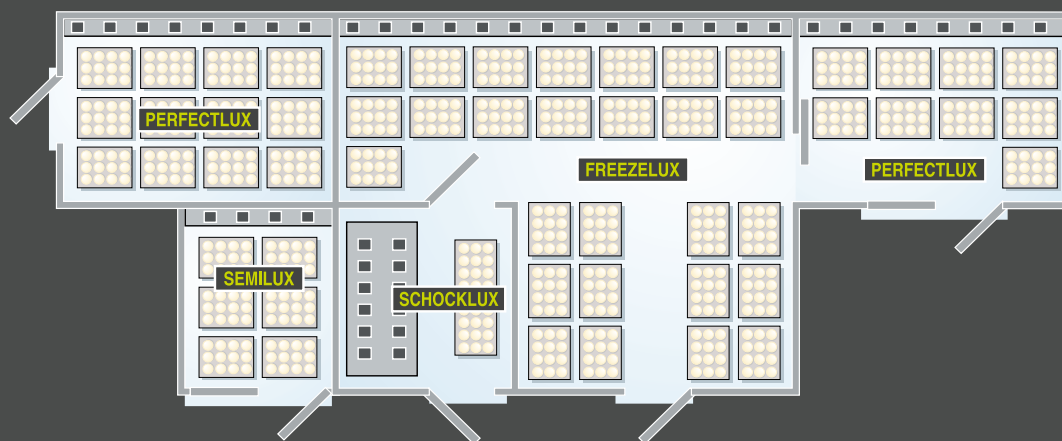
## TOPLUX-SHOP

### Kleinste Einheit - für einen Stikkenwagen:

Auch für die Teigkonditionierung beim Schaubacken bieten wir Ihnen von der kleinsten Einheit - 1 Stikkenwagen - ein auf Ihren Bedarf abgestimmtes Kältesystem.



## DAS SYSTEM IST MODULIERBAR



### Sehr viel mehr als ein einfaches „Baukastensystem“

Eine effiziente und kostengünstige Baugröße der Systemzellenelemente gibt uns die Möglichkeit, Ihnen gewünschte Baugrößen als Serienanfertigung anzubieten. Auch vorgegebene räumliche Voraussetzungen bereiten uns keine Probleme. Kombinationsanlagen sind bei uns Standard.

Unsere hochisolierten, im Sandwich-Verfahren hergestellten Zellenpaneele sorgen dafür, daß die Umgebungstemperatur, soweit es möglich ist, neutralisiert wird und die innere Zellentemperatur geschützt ist.

Die Edelstahl-Frontverkleidung ist von gleicher Qualität wie Sie es bei unseren Öfen gewohnt sind.

# TOPLUX

PREMIUM KÄLTETECHNIK VON A BIS Z



## FLEX-UV PLUS

AUFBEWAHRUNG IHRER  
VORGEBACKENEN PRODUKTE  
OHNE QUALITÄTSVERLUST







EN TOPLUX



#### Serienmässig mit:

- Innenraum komplett aus Nirosta Edelstahl
- Abgerundetem Boden in den Ecken
- 3mm Edelstahlboden
- 26mm beheizbarem Boden
- 3fach isolierte Sichtscheibe
- Rammschutz aussen und innen aus Edelstahl oder Kunststoff
- Selbstschliessende Türen (Türscharnier aus Edelstahl)  
Türstärke: 90mm



## DIE VORTEILE

### Langlebigkeit und Ergonomie:

Immer dann, wenn eine Temperaturdifferenz entsteht, kondensiert Wasser. Ist der Temperaturunterschied besonders groß, wie bei den Froster- und Gärautomaten zur Umgebungs- bzw. Bodentemperatur, ist die Gefahr der Durchfrostung und Kondensatbildung gegeben.

Schäden in der Bausubstanz sind die Folge. Deshalb haben unsere Gärvollautomaten PerfectLux einen beheizten Boden. Dennoch haben Sie nur eine Bodenstärke von 26mm.

Eine kostenintensive Bodenversenkung entfällt, da die Bodenauffahrrampe in ihrer Höhe nicht die Verkehrswege und die Wageneinfahrt behindert. Sie fahren praktisch planeben ein.

### Hygiene:

Die 3mm starken Edelstahlböden mit Ihrer formgepressten Hohlkehle ermöglichen ein problemloses Reinigen. Die Bodenheizung verhindert Kondensatbildung.

## VEREINFACHTE STEUERUNG

### Sie beherrschen die Technik:

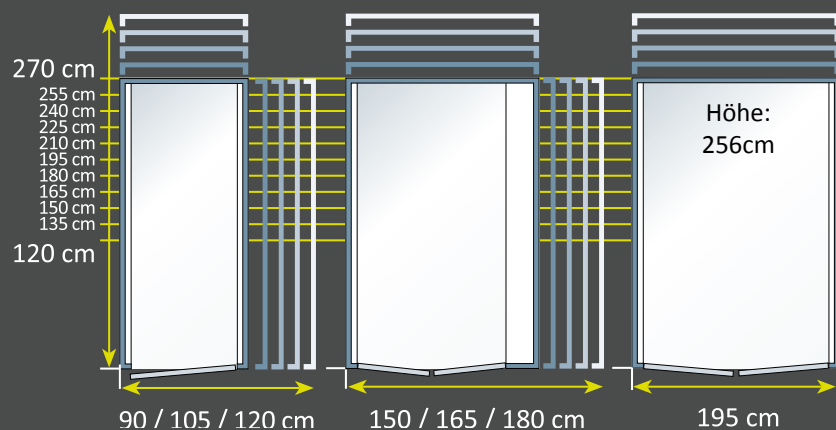
Die HEIN-Kälteteanlagen helfen Ihnen Ihr Geld im Schlaf zu verdienen. Genauso einfach und entspannend ist es, die HEIN-Kältesteuerung zu bedienen. Mit wenigen Tasteneingaben haben Sie alle erforderlichen Parameter eingestellt. Die Klartextanzeige bestätigt Ihre Eingaben. Tages- und Wochenprogramme sind jederzeit reproduzierbar.



## VON S BIS XXXL

Über 100 verschiedene Modelle lieferbar für alle Wagentypen und Abmessungen.

So sind wir in der Lage Anlagen nach Maß zu bauen, die den genauen Anforderungen bezüglich Kapazitäten und Dimensionen jeder Bäckerei gerecht werden.



## DIE EXKLUSIVEN MERKMALE

### Innovativ und wegweisend - die revolutionäre HEIN-Kältetechnik:

#### HEIN SUPRACOOLER

das einzigartige Kältesystem, zu 100% effizient

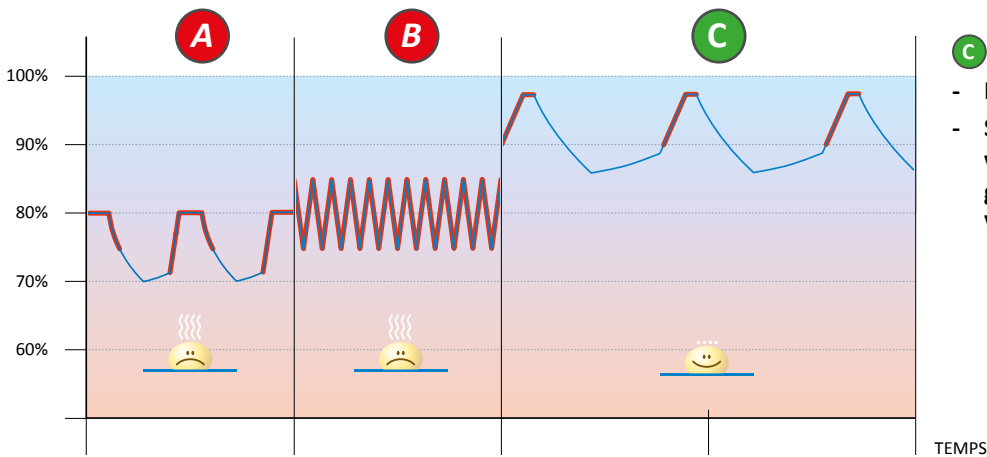
- Konstant 92% relative Luftfeuchtigkeit
- Kein Feuchtigkeitsverlust der gelagerten Ware
- Nur 1 Abtauvorgang pro Tag
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch

#### PID - die ausgezeichnete Steuerung

(Proportional, Integral, Differential)

Sie ermöglicht die präzise und gleichmäßige Regulierung der benötigten relativen Luftfeuchtigkeit, der Wärme und der Kälte. Diese ausgeklügelte Steuerung wurde mit der sehr begehrten "DBZ Iba-Trophy" für aussergewöhnliche Innovationen von einer unabhängigen Expertenjury ausgezeichnet.

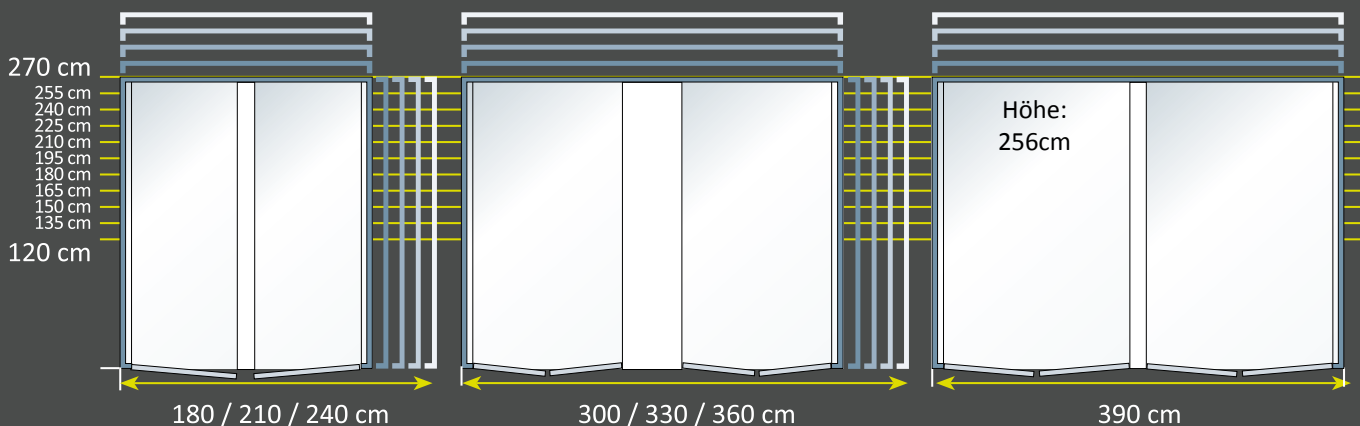
Die Toplux Kälteanlagen sind mit einer Steuerung der Ventilatoren ausgestattet, die bis zu 200 verschiedene Umdrehungsgeschwindigkeiten reguliert (gegenüber 2 bis 3 Geschwindigkeiten bei herkömmlichen Systemen). Dies reduziert noch einmal den Energieverbrauch und verhindert ein Austrocknen der Teiglinge.

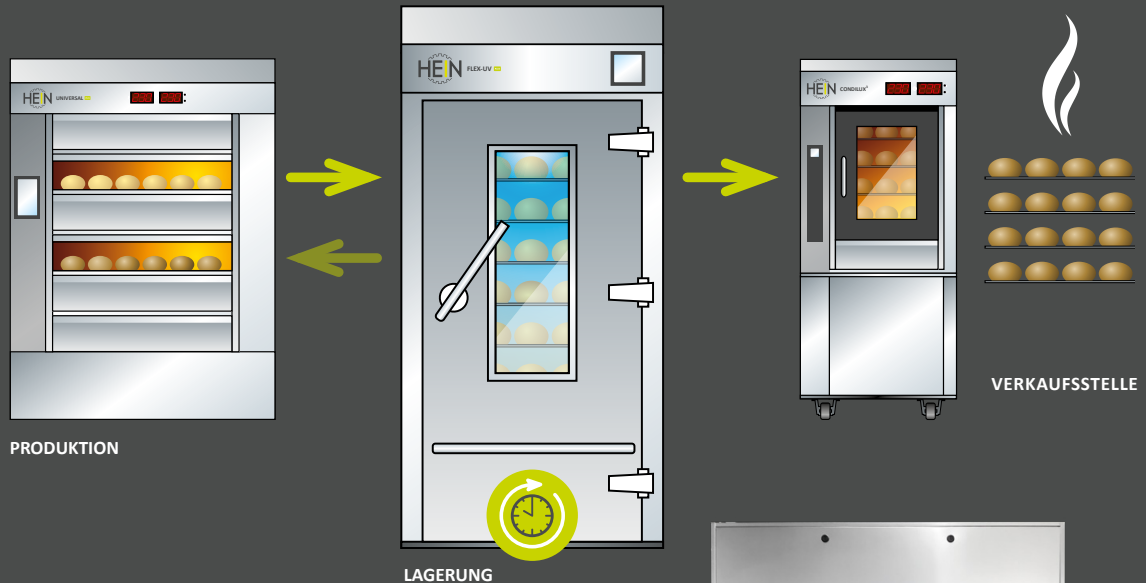


- C Mit SUPRACOOLER**
- Kompressorlaufzeit : 17%
  - Steuerung für bis zu 200 verschiedene Umdrehungsgeschwindigkeiten der Ventilatoren

**A** Mit Thermoventil - Kompressorlaufzeit : 35% - Ventilatorenlaufzeit 100%

**B** Mit Leistungsregelung (Frequenzumformer)  
Kompressorlaufzeit : 100% - Ventilatorenlaufzeit 50-100%





## MIT DEM FLEX-UV PLUS VERFÜGEN SIE ÜBER EINE RESERVE VON VORGEBACKENEN PRODUKTEN.

Die HEIN FLEX-UV PLUS Zelle ermöglicht dem Bäcker, Produkte welche bis zu 90% vorgebacken sind, über einen längeren Zeitraum (bis zu 14 Tagen) zu lagern. Durch eine ausgereifte Feuchteregeleung wird jedes Austrocknen vermieden während in der Zelle integrierte UV-Lampen jede Schimmelbildung unterbinden.

Geregelt wird der Prozess durch eine Steuerung mit einem innovativen Programm, durch 200 unterschiedliche Umdrehungsgeschwindigkeiten der Ventilatoren, der PID Regelung (proportional – integral – differential), präzise und gleichmäßige Regelung der Luftfeuchtigkeit, der Temperatur (Wärme und Kälte) sowie der horizontalen und vertikalen Luftführung.

Die optimalen klimatischen Bedingungen in der Zelle garantieren, dass die Produkte weder austrocknen noch schimmeln sondern der Feuchtigkeitsgehalt zunimmt, sich die Struktur der Produkte verstärkt, dass Geschmack und Aroma sich weiter entwickeln.

### DIE VORTEILE:

- Große Flexibilität, Erweiterung Ihres Produktangebotes.
- Verfeinerte Entwicklung von Geschmack und Aroma ganz ohne Gewichtsverlust.
- Frisch gebackene Produkte mit feuchter, weicher Krume während des ganzen Tages.
- Weniger Transporte und somit verbesserte Effizienz.
- Vorgebackene Produkte zum Fertigbacken in der Filiale. (vereinfachte, hygienische und einwandfreie Lagerung über einen Zeitraum von bis zu 14 Tagen)
- Entlastung des Personals weil kein Einfrieren, Auftauen und Gären in der Filiale.

Der HEIN FLEX-UV PLUS ist die optimale Lösung für jeden Bäcker, der seine Filiale verbessern und optimieren möchte. Das Verkaufspersonal kann zu jedem Moment Produkte fertigbacken, ohne sich um Auftauen und Gären zu kümmern.

Das Ausliefern an die Filialen der vorgebackenen Produkte kann ohne zusätzliche Kühlung erfolgen.

Der HEIN FLEX-UV PLUS eignet sich hervorragend für die Bäcker, welche eine größere Flexibilität sowie eine Umsatzsteigerung



ihrer Filialen anstreben. Es ist dem Verkaufspersonal jetzt möglich, fortwährend und entsprechend der Kunden-Nachfrage Produkte abzubacken.

Schlussendlich ermöglicht der HEIN FLEX-UV PLUS eine bessere Ausnutzung Ihrer Maschinen durch Verarbeiten größerer Teigmengen und Ihres Ofens, vermeidet Wartezeiten von fertig gegarten Produkten und erreicht somit, neben einer erheblichen Qualitätssteigerung, auch eine Umsatzsteigerung.

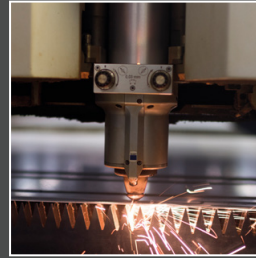




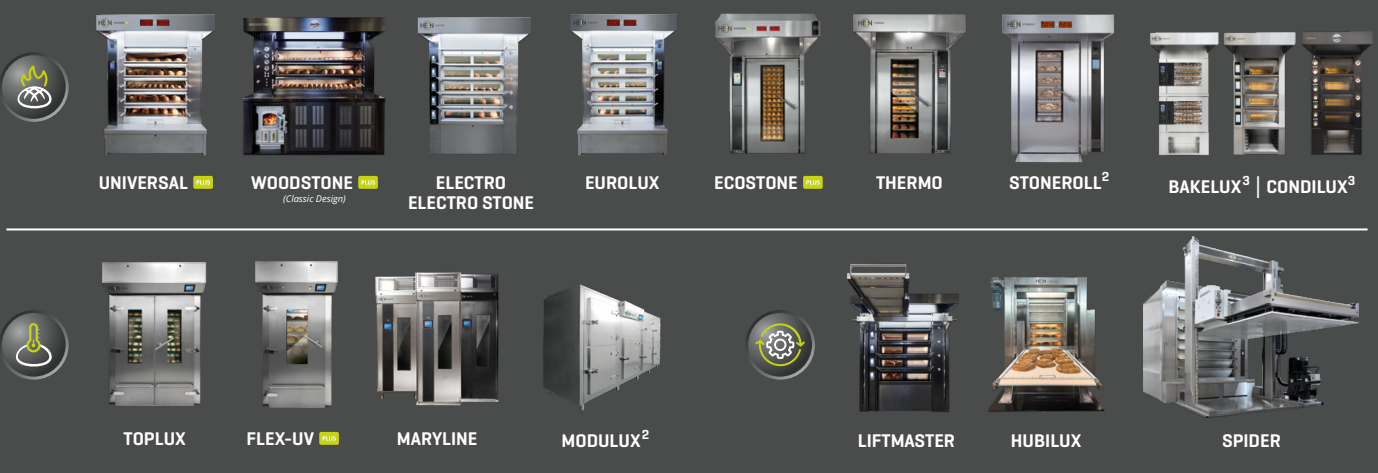


# Backofenbau und Kältetechnik

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.



## Unsere Produktpalette im Überblick



*Redefining excellence. Since 1882.*



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

