



**BAKELUX<sup>2</sup> + CONDILUX<sup>2</sup>**



SUPERIEURE BAK- EN SNACKKWALITEIT OP ZO WEINIG MOGELIJK PLAATS



## HEIN BAKELUX<sup>2</sup>

de universele heteluchtoven op zo weinig mogelijk plaats



We hebben met de nieuwe BAKELUX<sup>2</sup> een allrounder gecreëerd: hij verandert gekoelde en diepgevroren deegstukken in glanzende croissants of lekkere broodjes met een krokante korst.

Met de BAKELUX<sup>2</sup> kunt u op zo weinig mogelijk plaats in uw filiaal tot 3,1 m<sup>2</sup> bakoppervlakte creëren. Uiteraard kunt u met deze innovatieve heteluchtoven ook aan de stijgende vraag naar snacks tegemoetkomen en talloze gerechten snel opwarmen en garen met stoom.

Hoe kan dat?

### 1 INNOVATIEF DUAAL STOOMSYSTEEM

Door de combinatie van twee verschillende stoomopwekkers kan men de stoomafgifte exact doseren specifiek voor het baksel Intervalstomen tijdens het bakken, garen zonder aromaverlies. Door de permanente toevoer van stoom tijdens de continue werking worden uitstekende voorwaarden gecreëerd voor het bakken van volgerezen bevroren producten. De geraffineerde combinatie van hete lucht en stoom in volautomatische gaarprocessen biedt u een hoge kwaliteit van gerechten en een grote verscheidenheid aan producten.

### 2 INTELLIGENTE VENTILATORBESTURING

10 standaard hete luchtsnelheden: De snelstopfunctie en de omkering van de draairichting scheppen optimale omstandigheden om gelijkmatig te bakken met een lager energieverbruik.

### 3 CLEAN WASH ZELFREINIGINGSSYSTEEM

De automatische hogedrukreiniging zorgt voor stralende netheid met laag waterverbruik, het hoogste bedieningscomfort en een uitstekende efficiëntie.



## ALLE VOORDELEN IN EEN OOGOPSLAG

### REFRESH:

Geregelde toevoer van verse lucht voor meer krokante knapperigheid

### DUAAL STOOMSYSTEEM:

Twee stoomopwekkers om de stoom tijdens het bakken en garen exact te doseren voor specifieke producten

### IQ AIR:

Slimme besturing met lcd-display van 7 inch, touchfunctie en multifunctionele draaiknop

### CLEAN WASH:

Grondige en snelle zelfreiniging met laag waterverbruik

### KOELSYSTEEM:

Snelle afkoeling van de binnenruimte om snel van product te wisselen

### ENERGIE-EFFICIËNTE VERWARMING:

Traploze instelling van het vermogen van het verwarmingselement voor stabiele temperatuurverhoudingen

### KRACHTIG STOOMAPPARAAT:

Intense natte stoom bij ieder bakproces zonder de temperatuur in de bakkamer te beïnvloeden

### INTELLIGENTE VENTILATORBESTURING:

10 hete luchtsnelheden, snelle omkering van de draairichting en snelstopfunctie voor grote gelijkmatigheid van de baksels en energie-efficiëntie

### CENTRIFUGAAL WATERINJECTIESYSTEEM:

Permanente toevoer van stoom tijdens de continue werking voor het perfect bakken



De BAKELUX<sup>2</sup> is de uitbreiding van de klassieke heteluchtoven. Bakkers en banketbakkers die hun assortiment willen vervolledigen, hebben hierdoor volledig nieuwe mogelijkheden voor een veelsoortig aanbod aan gerechten de hele dag door. Naast bakken komt de BAKELUX<sup>2</sup> ook tegemoet aan de stijgende vraag naar snacks. Talloze gerechten worden snel en zonder aromaverlies opgewarmd, gegaard, gestoomd en “refresh”.

Als combistoomoven biedt de BAKELUX<sup>2</sup> bakkers de mogelijkheid om hun intrede in het gastronomiese segment te doen en hun middagverkoop aan te zwengelen. Hierdoor is de brug geslagen tussen productkwaliteit, productverscheidenheid en rendement. In vergelijking met traditionele heteluchtstoomovens op de markt reageert de BAKELUX<sup>2</sup> aanzienlijk sneller, als er van product wordt gewisseld. Dat bespaart tijd en geld.

## 1 INNOVATIEF DUAAL STOOMSYSTEEM

Door de geraffineerde combinatie van twee verschillende stoomopwekkers kan men de stoomafgifte tijdens het bakken exact doseren specifiek voor het baksel, garen zonder aromaverlies en stomen. In elke van de maximaal zes bakfasen kan de stoom worden ingesteld naargelang de behoefte. Dankzij de meest fijnevoelige meet- en regeltechniek wordt de stoom absoluut gelijkmatig en reproduceerbaar toegevoerd. Vooral voor het bakken van gevoelige producten uit het assortiment zijn fijn regelbare klimaatverhoudingen en een stabiele bakatmosfeer onontbeerlijk om iedere dag dezelfde hoge bakkwaliteit te verzekeren. De precies geregelde stoomafgifte voorkomt tenslotte ook onnodig verbruik van water en energie.

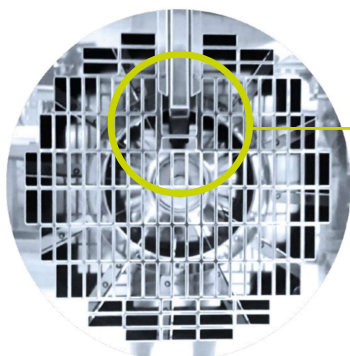
### KRACHTIG STOOMAPPARAAT

Het bakken met intense stoom bij het begin van het bakproces is een van de belangrijkste stappen voor een goede ovenwerking en een perfect glanzend broodje.

Het ruim gedimensioneerde, krachtige stoomapparaat is van de bakkamer losgekoppeld en wordt apart verwarmd. Hierdoor kan de stoom met krachtige stoten worden afgegeven. Dat betekent intense natte stoom bij ieder bakproces zonder de temperatuurverhoudingen in de bakkamer te beïnvloeden.

### CENTRIFUGAAL RECHTSTREEKS INJECTIESYSTEEM

Het sproeien van vers water in de bakkamer gebeurt door middel van een sproeier rechtstreeks op het middelpunt van het draaiende, hete ventilatorwiel. De rotatie van de verspreider zorgt voor een fijne verstuiving en verdamping van het water. De luchtstroom die door het ventilatorwiel wordt geproduceerd, verdeelt de stoom perfect gelijkmatig over de volledige bakruimte.



Sproeier van het centrifugale rechtstreekse injectiesysteem

*Door hete lucht (droge hitte), damp (vochtige hitte van 100°C) en oververhitte stoom (vochtige hitte met temperaturen boven 100°C) in volautomatische gaarprocessen onderling te combineren, kunnen talloze gerechten voorzichtig tot in de puntjes worden gegaard of gestoomd. Het intervalstomen, de permanente toevoer van stoom tijdens de continue werking, schept hier uitstekende omstandigheden om bevroren producten af te bakken.*





## 2 Intelligente ventilatorbesturing

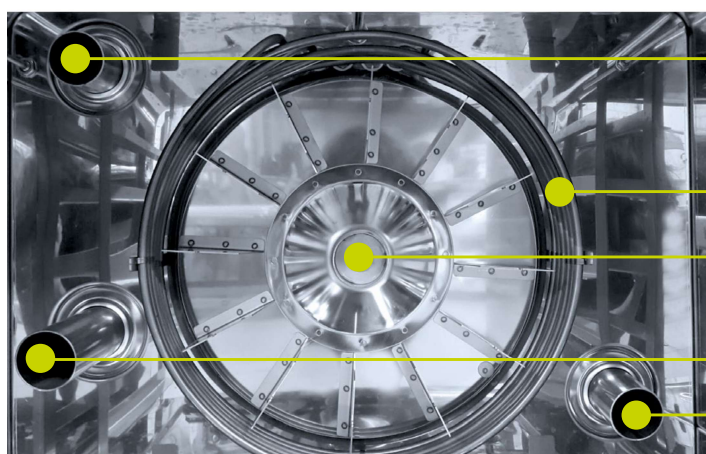
De wellicht krachtigste circulatiemotor in het heteluchtovensegment en het intelligent gestuurde, omkerende ventilatorwiel staan in het middelpunt van de hoogontwikkelde stromingstechniek. De zachte start van de ventilator voorkomt dat de bakproducten uitdrogen. Per bakfase kan er tussen tien toerentallen worden gekozen. Door de hoge variabiliteit van de hete lucht kunnen bakkers reageren op veranderende eisen en verschillende bakproducten, bezetting en capaciteit. Zelfs veel-eisende bakproducten worden moeiteloos omgevormd tot het perfecte product. De turbomotor is voorzien van een elektrische motorrem: de draairichting wordt in slechts twee seconden volledig omgekeerd. Doordat de verspreider bliksemsnel (een seconde) stopt na het openen van de deur, worden energieverlindende warmteverliezen verder geminimaliseerd.



## REFRESH-FUNCTIE

Achter de REFRESH-functie steekt een exact geregelde toevoer van verse lucht die in elke van de maximaal zes bakfases kan worden ingeschakeld. Dit doeltreffende klimaatsysteem zorgt door doelgerichte ontluchting en ontvochtiging van de bakruimte voor een uitstekende vochtregeling. Bij activering in de laatste fase van het bakproces worden de producten vooral knapperig en krokant. Door een extra snelle afkoeling van de bakkamer tussen twee bakprocessen kan er zo snel mogelijk van product worden gewisseld.

## Constructieprincipe van de bakruimte



Stoomafzuiging

Verwarmingselement

Verspreider

Toevoer van verse lucht

Stoomtoevoer

### 3 CLEAN WASH ZELFREINIGINGSSYSTEEM

#### AUTOMATISCHE ZELFREINIGING

Het zelfreinigingssysteem CLEAN WASH zorgt voor compromisloze netheid tot in de achterste hoek van de bakkamer. De reiniging omvat de betrouwbare schoonmaak van de wanden van de bakkamer, deurruit en circulatieventilator. Naargelang de vervuilingsgraad van de bakruimte kan men tussen de CLEAN WASH-programma's kiezen. De werkwijze is doodeenvoudig:

1. Speciaal reinigingsmiddel op de bodem van de bakkamer strooien
2. Gewenst zelfreinigingsprogramma starten
3. Tweede keer speciaal reinigingsmiddel (bij CLEAN WASH-programma 2 (wekelijkse reiniging)) aanbrengen

Na ofwel 70 min (dagelijkse reiniging) of 105 min (wekelijkse reiniging) staat de oven opnieuw glanzend klaar voor de volgende lading gebak.



35l

#### ECOLOGISCH:

De moderne krachtige waterpomp werkt zeer geluidsarm en zuinig. De CLEAN WASH-zelfreinigingsprogramma's verbruiken niet meer dan **35 liter water**.

#### REINIGINGSPROGRAMMA'S:

<b>Programma 1:</b>	35l	70 min	dagelijkse reiniging
<b>Programma 2:</b>	35l	105 min	wekelijkse reiniging
<b>Man. reiniging:</b>	45l	120 min	indien nodig
<b>Spoelen:</b>	15l	30 min	indien nodig

## BIJKOMENDE INFORMATIE

**EFFICIËNTIE EN ENERGIEBESPARINGSOFFENSIEF**

Bij de verdere ontwikkeling van BAKELUX<sup>2</sup> lag de focus op een grote verscheidenheid aan producten en energieefficiënte productie. Met de TRIAC-schakeling kan het vermogen van het verwarmingselement traploos worden ingesteld. In combinatie met de nauwkeurige temperatuurregeling door middel van een PID-regelaar worden onnodige temperatuurschommelingen vermeden en wordt er voor uiterst stabiele temperatuurverhoudingen in de bakkamer gezorgd.

De BAKELUX<sup>2</sup> verwarmt naargelang de behoefte slechts zoveel als nodig is en zo weinig mogelijk. Niet iedere oven kan dat! De energie-efficiënte leds in de deur van de oven zorgen voor een perfecte verlichting van de bakruimte.

**DE CONSTRUCTIE**

De BAKELUX<sup>2</sup> wordt gekenmerkt door een tijdloos elegant ontwerp van roestvrij staal. De energiebesparende ovendeur met dubbele beglazing biedt het beste zicht op de bakproducten of snacks. De bakruimte wordt optimaal verlicht. Zo zien uw klanten ook onmiddellijk dat hier kwaliteit en versheid wordt geproduceerd. Het slimme opklapmechanisme van de binnenruit zonder gereedschap onderstreept het concept van hoge hygiëne-eisen en een eenvoudige bediening. De binnenkant van de ruit en de lampen zijn hierdoor snel en gemakkelijk toegankelijk.

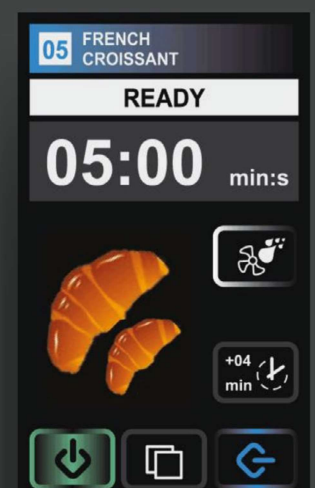
**DE BEDIENING - IQ AIR**

De nieuwe BAKELUX<sup>2</sup> beschikt standaard over een moderne IQ AIR-besturing met multifunctionele bedieningsknop. Uw medewerkers in het filiaal kunnen daardoor kiezen tussen de touchscreenfunctie van het capacitieve glazen lcd-display en de bedieningsvriendelijke draaiknop. De gebruikersinterface is intuïtief hanteerbaar en kan uiteraard steeds worden aangepast aan specifieke klanten en filialen.

De grote iconen, pictogrammen en foto's zijn zeer scherp met heldere kleuren, waardoor ze ook bij invallend zonlicht goed zichtbaar zijn. Deze hoogontwikkelde besturing maakt het bakken in de winkel eenvoudig en gebruiksvriendelijk: het display bevindt zich onmiddellijk naast de respectieve bakkamer, zodat iedereen - groot of klein - efficiënt en vlot kan werken.

**HOOFDKENMERKE**

- Lcd-display van 7" met hoge resolutie
- Hoge contrasten, heldere kleuren
- Capacitieve touchfunctie
- Grote multifunctionele draaiknop
- Intuïtief logische menuvormgeving
- Personaliseerbare gebruikersinterface
- Eigen beltonen en productfoto's speelbaar (USB, ethernet)
- Pictogrammen voor snelle selectie van het bakprogramma
- Oventype en serienummer oproepbaar op het display



HEIN CONDILUX<sup>2</sup>

Premium etageoven voor in de winkel



Premium bakken in de winkel vereist ambitie en uitgelezen oventechniek. De hele dag lang ruikt en smaakt men de versheid en kwaliteit. De grote verscheidenheid aan bakproducten vervolledigt het aanbod. Dat is het bewijs van echte bakkunst. Met de CONDILUX<sup>2</sup> bieden wij u een hoogwaardig en geperfectioneerd instrument met de hoogste energie-efficiëntie. Meer dan 15.000 verkochte CONDILUX<sup>2</sup>-ovenkamers in de voorbije jaren spreken voor zich!

Een grote verscheidenheid aan modellen voor uitstekende bakkers. Het slimme modulaire systeem biedt speelruimte bij de ovenconfiguratie.

De mogelijke bakoppervlakte per oven ligt tussen 0,24 m<sup>2</sup> en 0,96 m<sup>2</sup>. U beslist of de bakplaten achter of naast elkaar of dwars of in de lengte worden geplaatst. Er is ook keuze tussen uiteenlopende ovenbreedtes en -dieptes en verschillende ovenhoogtes.

Met de intuïtief bedienbare IQ TOUCH-besturing, naar keuze links of rechts, hebt u alles in de hand. De ideale aanvulling is HEIN REMOTE: de unieke, geniale bedieningstoel op afstand voor al uw HEIN-toestellen van de GENERATIE IQ.





## ALLE VOORDELEN IN EEN OOGOPSLAG

### BAKKWALITEIT VERBETEREN, KOSTEN BESPAREN, WINST VERHOGEN

Minder uitbakverlies voor meer versheid en een groter bakvolume met een lager energieverbruik

### KRACHTIG STOOMAPPARAAT

Intense natte stoom bij ieder bakproces voor schitterend glanzend gebak "stoot na stoot"

### IQ TOUCH

Intuïtief bedienbare besturing met display van 7" met touchfunctie, individualiseerbare gebruikersinterface, slimme begrenzing van de aansluitwaarde en effectief energiebeheer

### ENERGIEBRON STROOM

Zuinig, schoon en stil

### MODULAIR BOUWSTEEEM

Oven op maat, uitbreiding van de bakoppervlakte achteraf door mogelijke verdere uitrusting van ovens achteraf

### 3 JAAR GARANTIE

Met onderhoudscontract langer zorgeloos bakken

### HART VAN KERAMIEK

Keramisch verwarmingselement voor optimale aandrijving van de oven en grote gelijkmatigheid van het gebak

### DEMONTAGE VAN DE RUITEN ZONDER GEREEDSCHAP

Doodeenvoudig wegneembaar in enkele seconden

### ALLESOMVATTENDE MANAGEMENTTOOL

Voor de volledige monitoring van al uw apparaten van de GENERATIE IQ in uw zaak



De CONDILUX<sup>2</sup> maakt van uw filiaal een boeiende bakkerij. Wilt u uw ambachtelijke bakkunst onderstrepen? Dan bevelen wij u de nostalgische CONDILUX<sup>2</sup> CLASSIC aan. Hij schittert met zijn zwarte front van roestvrij staal, klassieke analoge thermo-

staten, baktijd klokken en bedieningselementen met echt opgelegd bladgoud. De ruiten van de oven zijn zwart geblindeerd voor een steenovenlook.

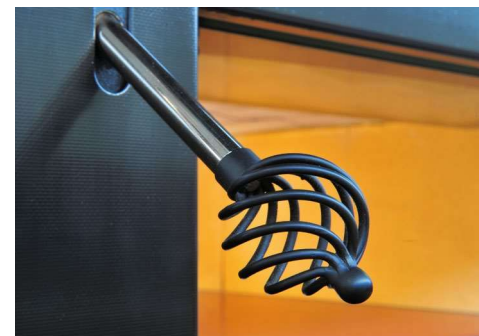


### CONDILUX<sup>2</sup> CLASSIC

- Zwarte front van edelstaal
- Zwart geblindeerde ruiten van de oven voor een steenovenlook
- Klassiek aandoende analoge besturing
- Bedieningselementen met opgelegd bladgoud
- Mechanische stoomschuif
- Ruitvervangings techniek zonder gereedschap

#### OPTIE :

- Aparte bedieningseenheid met IQ TOUCH



### VERWARMINGSELEMENTEN - STANDAARD KERAMISCH



*Extreem duurzame verwarmingselementen met keramische ommanteling van de nieuwste generatie.*

De keramische verwarmingselementen produceren een zachte en stralende warmte die een 100% gelijkmatig bakproces garandeert. Het resultaat is luchtig en smakelijk kruim in een krokante korst. De bakproducten blijven langer ovenvers.

De zachte stralingswarmte van de keramische verwarmingselementen is veel minder agressief dan de hitte die door ronde metalen verwarmingselementen wordt geproduceerd.

## BIJKOMENDE INFORMATIE

### ROBUUSTE CONSTRUCTIE:

De wanden van de bakkamer worden niet vastgeschroefd, maar stoomdicht gelast. De bekleding uit kwaliteitsvol roestvrij staal met geborsteld uitzicht of ook in het zwart is gemakkelijk te reinigen en biedt een goede bescherming tegen uitwendige invloeden.

### OP MAAT GESNEDEN:

De modulaire bouwwijze, het slimme modulaire systeem, creëert een unieke rijkdom aan varianten. U hebt de keuze: diep bakoppervlak voor een etageoven met erg smalle bouwwijze, breed bakoppervlak voor betere hantering en meer bakaanwezigheid door de bredere ovenfront, ovenbreedtes van 600 mm, 800 mm of 1.200 mm, ovenhoogtes van 140 mm, 165 mm of 200 mm, IQ TOUCH links, rechts of in een aparte besturingszuil (CONDILUX<sup>2</sup> CLASSIC).

### GEBOUWD VOOR DE TOEKOMST:

Uw CONDILUX<sup>2</sup> is vandaag al afgestemd op uw groei. De bakoppervlakte kan achteraf worden uitgebreid door mogelijke verdere uitrusting van ovens achteraf.

### GROTE WARMTEOPSLAGCAPACITEIT:

De bakplaten van 15 mm overtuigen door een optimaal warmteopslagvermogen. De warmteafgifte van de speciale minerale steen gebeurt daarbij bijzonder gelijkmatig en duurzaam. Het temperatuurverlies na het vullen is zeer gering. Het bakken bij stabiele temperaturen garandeert een hoge bakkwaliteit en reproduceerbaarheid. De speciale multilayerwapening van de bakplaten belooft een grote robuustheid en duurzaamheid. Dankzij de mogelijke hoogtes van de ovenkamers tot maximaal 200 mm bakt u met de CONDILUX<sup>2</sup> "op de plaat" ook smakelijk steenovenbrood - uiteraard van topkwaliteit.

### DEMONTAGE VAN RUITEN IN EEN HANDOMDRAAI:

De ruiten van de oven staan puur door de zwaartekracht stevig vast. Ze kunnen in enkele seconden zonder gereedschap worden weggenomen door een kiepbeweging zonder vervelend schroefwerk, waardoor ze uiterst snel kunnen worden gedemonteerd en gereinigd.

### LICHT:

Ook het vervangen van de lampen van de spaarzame verlichting van de bakruimte gebeurt snel en eenvoudig zonder gereedschap (door de besturingsklep te openen) van voren.

### KRACHTIG, APART STOOMAPPARAAT:

De stoomopwekker wordt apart verwarmd en geregeld, waardoor hij betrouwbaar voor meer dan genoeg natte stoom zorgt bij ieder bakproces zonder de temperatuurverdeling in de oven te beïnvloeden of een temperatuurdaling te veroorzaken. Het materiaal van de stoomkast van 4 mm dik zorgt voor een grote warmteopslagcapaciteit. Echt stootbakken voor schitterend glanzend gebak is gegarandeerd. Het watertraject van hoogwaardig materiaal geschikt voor levensmiddelen beschikt over een geïntegreerde drukregelaar waarmee de hoeveelheid water fijn kan worden gedoseerd. Door de precieze regeling van de hoeveelheid water en de temperatuur wordt de stoom efficiënt en zuinig afgegeven. Via de stoomafzuiging wordt de bakruimte snel en volledig stoomvrij gemaakt. Dit zorgt voor perfecte knapperigheid, ook bij stoomgevoelige bakproducten. Het stoomkaststelsel dat van de bakkamer is losgekoppeld, garandeert uiterst snelle onderhouds- en reinigingsprocessen.



### DOORSCHUIFMODEL:

De CONDILUX<sup>2</sup> in de doorschuifbouwwijze vormt steeds de ideale bezetting, als de verkoopzone in uw filiaal grenst aan de voorbereidingsruimte of bakkerij. De CONDILUX<sup>2</sup> R/V heeft ovendeuren aan de voor- en achterkant. Hierdoor kunnen de deegstukken handig en rechtstreeks vanuit de voorbereidingsruimte worden gevuld, terwijl de vers geurende en eetlustopwekkende bakproducten vooraan dicht bij de klanten worden gebakken.



## STANDAARDUITRUSTING:



### STANDAARDUITRUSTING – CONDILUX<sup>2</sup>

- IQ TOUCH
- POWER PILOT beperking van het aansluitvermogen
- Energiebeheer
- Elektrische stoomschuif
- Keramische verwarmingselementen
- Ruitvervangingsstechniek zonder gereedschap (standaarduitrusting – CONDILUX<sup>2</sup> CLASSIC)

### OPTIES

- Zwarte front van edelstaal
- Zwart geblindeerde ruiten van de oven (steenovenlook)
- Mechanische stoomschuif
- FIRE haardvuurprojectie
- Doorschuifvariant (CONDILUX<sup>2</sup> R/V)

### STANDAARDUITRUSTING – CONDILUX<sup>2</sup> CLASSIC

- Zwarte front van edelstaal
- Zwart geblindeerde ruiten van de oven (steenovenlook)
- Analoge thermostaten, elektromechanische bedieningselementen
- Mechanische stoomschuif
- Bedieningselementen met opgelegd bladgoud

### OPTIES

- FIRE haardvuurprojectie
- Aparte bedieningseenheid met IQ TOUCH

### EXTRAS

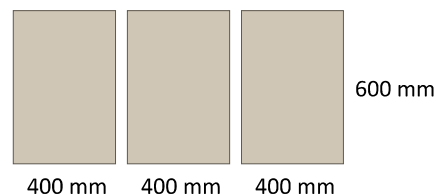
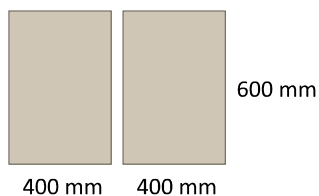
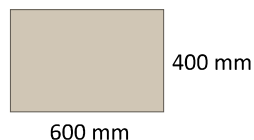
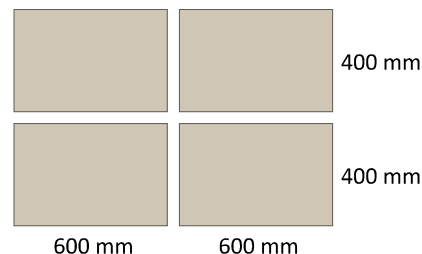
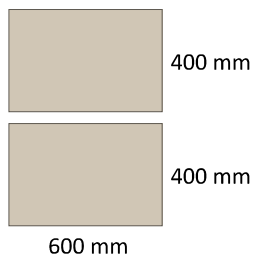
- Kap & buizen
- Stoomcondensaatapparaat
- Gaarkast of onderstel

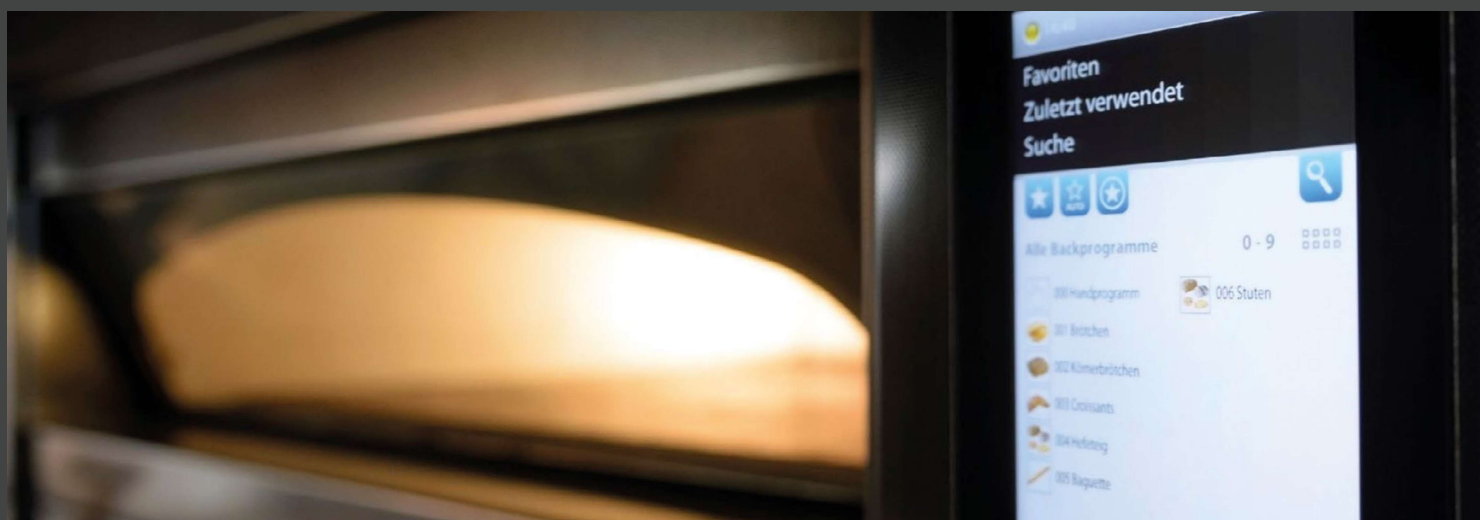


## MOGELIJKE RANGSCHIKKING VAN BAKOPPERVLAKTE PER ETAGE

0,24 tot 0,96 m<sup>2</sup> per etage

0,48 tot 4,80 m<sup>2</sup> per oven





## DE BEDIENING - IQ TOUCH

De IQ TOUCH-besturing is standaard voorzien. De intuïtieve bedienbaarheid ervan doet aan een smartphone denken. Het grafische tft-display van 7" heeft heldere kleuren en een capacitieve touchfunctie. De toch al zeer gebruiksvriendelijke en logisch opgebouwde gebruikersmenu kan individueel aan de respectieve behoeften van de gebruiker worden aangepast. Door de geïntegreerde kW-begrenzing van de aansluitwaarde POWER PILOT kan de maximale vermogensopname nauwkeurig worden ingesteld. Het omvangrijke energiebeheer biedt bakkers meer ecofuncties waarmee het energieverbruik effectief kan worden verlaagd. Met de SOUND MODUL kunnen ter plaatse aanwezige audiosystemen worden aangesloten.

Een IQ TOUCH voor iedere oven betekent maximale flexibiliteit en bedrijfszekerheid.

## HOOFDKENMERKEN IQ TOUCH:

Slimme, digitale besturing

- Grafisch tft-display van 7" met hoge resolutie
- Veiligheidsfrontglas
- Capacitieve touchfunctie
- 1 manueel programma
- 999 automatische programma's
- 10 vooraf ingestelde standaardprogramma's
- Elektrische stoomschuif geïntegreerd
- Individualiseerbaar gebruikersmenu
- Temperatuurmeting/-registratie, temperatuurverloop als grafiek
- SOUND MODUL
- AUTO COPY programmasynchronisatie
- Energiebeheer
- POWER PILOT kW-begrenzing
- LAN en WLAN (ext. access point)
- Gratis updates



## HOOFDKENMERKEN CLASSIC ANALOG:

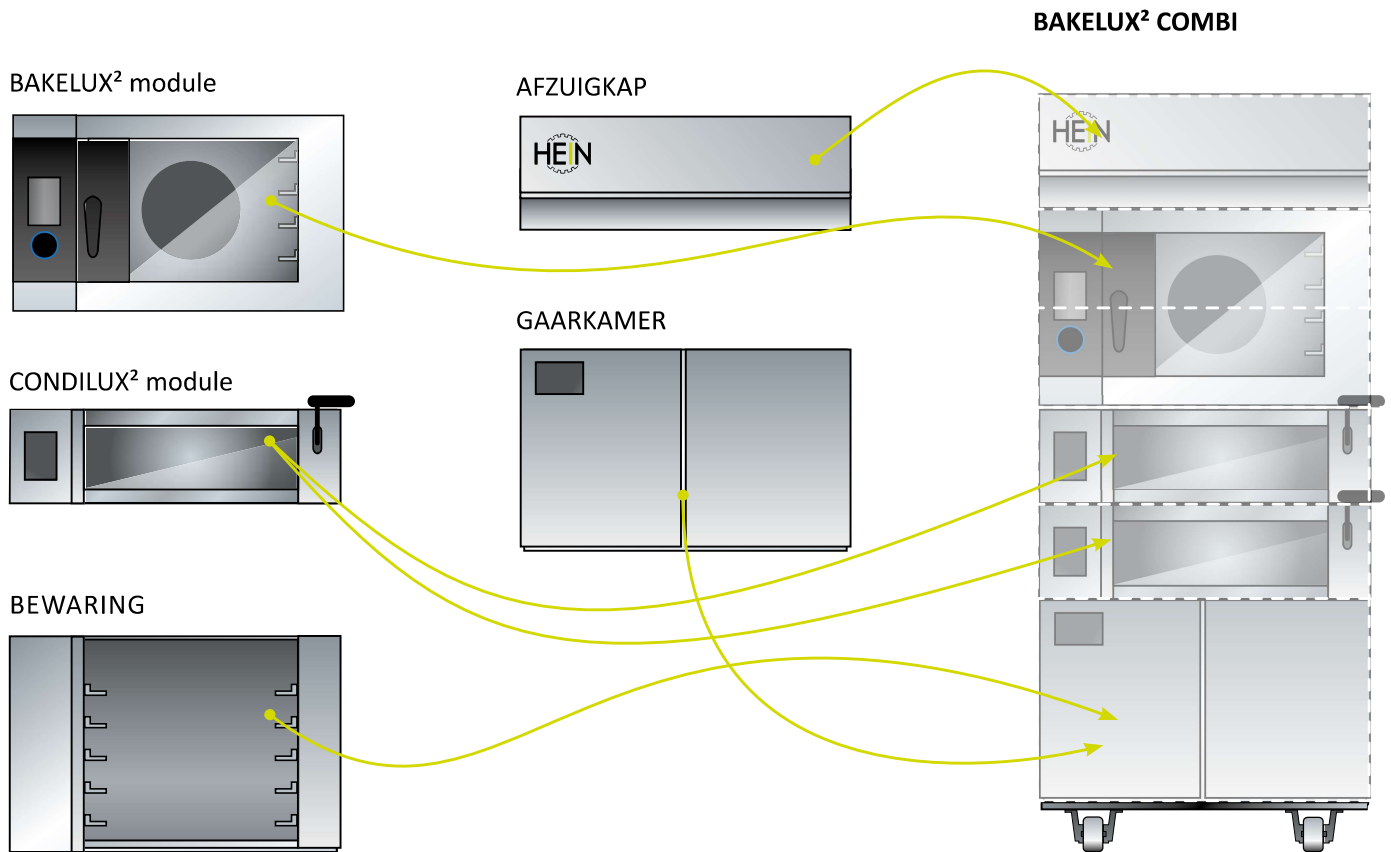
Klassiek aandoende analoge besturing

- Kartelschroeven, thermostaten en baktijd klokken met opgelegd bladgoud
- 1 manueel programma
- 999 automatische programma's in combinatie met aparte bedieningszuil met IQ TOUCH-besturingen

## MODULAIRE BOUWWIJZE: BAKELUX<sup>2</sup> + CONDILUX<sup>2</sup> = BAKELUX<sup>2</sup> COMBI

Het slimme modulaire systeem zorgt voor een grote rijkdom aan varianten. De BAKELUX<sup>2</sup> COMBI is vrij configureerbaar en kan dus individueel voor de klant worden samengesteld naargelang de benodigde capaciteit en het assortiment. Met de BAKELUX<sup>2</sup> COMBI combineert men de voordelen van twee

verwarmingskarakteristieken in één Ovenconstructie: BAKELUX<sup>2</sup>-bakkamers kunnen met één of twee CONDILUX<sup>2</sup>-etageovens worden gecombineerd. Uiteraard bieden we voor de BAKELUX<sup>2</sup> COMBI ook de passende toebehoren zoals bv. kap, tussenstuk, gaarkast en onderstel aan.



## ECOSTONE & TOPLINE SHOP



### ECOSTONE

Voor uw sterke vestigingen of het shop-in-shopdomein opent de "kleine" ECOSTONE LR 66 (roterende bakplaten) met zijn plaatafmetingen tot 60 x 40/60 cm nieuwe mogelijkheden voor u om uw klanten te verwennen met uitstekende bakkwaliteit. De ECOSTONE is leverbaar met gas-, olieën stroomaansluiting.



### TOPLUX

Met deze productlijn scheppen we in uw vestiging het klimaat dat u nodig hebt. Uw deegstukken zullen zich goed voelen in het min- en plusbereik van de temperatuur en bij de percentages relatieve luchtvochtigheid. (zie folder TOPLUX)



## TECHNISCHE GEGEVENS

Veranderingen voorbehouden

BAKELUX <sup>2</sup>	Eenheid	Eén bakkamer 5 plaatsteunen	Eén bakkamer 8 plaatsteunen	2 bakkamers 5+5 plaatsteunen	2 bakkamers 5+8 plaatsteunen	BAKELUX <sup>2</sup> COMBI 5 plaatsteunen + 1-2 etageovens	BAKELUX <sup>2</sup> COMBI 8 plaatsteunen + 1-2 etageovens
Aantal bakkamers (hete lucht)	--	1	1	2	2	1	1
Aantal baksteunen (400 x 600 mm)	--	5	8	10	13	5	8
Afstand tussen steunen	mm	90	90	90	90	90	90
Aantal etageovens (COMBILUX <sup>2</sup> )	--	--	--	--	--	1/2	1/2
Hoogte etageovens (COMBILUX <sup>2</sup> )	mm	--	--	--	--	165/200	165/200
Bakplaatafmetingen (B x D)	mm	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Maximale totale bakoppervlakte	m <sup>2</sup>	1,20	1,92	2,40	3,10	1,68	2,40
<b>Buitenafmetingen heteluchtbakkamer</b>							
Breedte	mm	980	980	980	980	980	980
Diepte	mm	840	840	840	840	840	840
Hoogte	mm	751	1021	751	751/1021	751	1021
<b>Aansluitwaarden</b>							
Aansluitwaarde oven	kW	12	19	24	31	15,8/17,6	22,8
Aansluitwaarde gaarkast	kW	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7

CONDILUX <sup>2</sup>	Eenheid	Afmetingen verdiepen: 600x400 mm (BxT)	Afmetingen verdiepen: 600x800 mm (BxT)	Afmetingen verdiepen: 800x600 mm (BxT)	Afmetingen verdiepen: 1200x600 mm (BxT)	Afmetingen verdiepen: 1200x800 mm (BxT)
<b>Ovenafmetingen (hoogte)</b>						
Dubbele kamer	mm	140 / 165	140 / 165	140 / 165		
Enkele kamer	mm	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200	140 / 165 / 200
Aantal bakkamers		2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5
<b>Aantal bakplaten per bakkamer</b>						
400x600 mm		1	2	2	3	4
580x780 mm		0	1	1	--	2
600x800 mm		0	1	1	--	2
Bakoppervlakte per bakkamer	m <sup>2</sup>	0,24	0,48	0,48	0,72	0,96
Totale bakoppervlakte (2-5 kamers)	m <sup>2</sup>	0,48 - 1,2	0,96 - 2,4	0,96 - 2,4	1,44 - 3,6	1,92 - 4,8
Ovenbreedte	mm	973	973	1.173	1.573	1.573
Ovenbreedte doorschuifovens	mm	--	1.023	--	--	--
Ovendiepte	mm	865	1.240	1.050	1.050	1.240
Ovendiepte doorschuifovens	mm	--	1.230	--	--	--
Ovenhoogte		Naargelang configuratie (modulair systeem)				
<b>Aansluitwaarden</b>						
Aansluitwaarde oven DK	kW	7,6 / 7,6	9,8 / 9,8	9,2 / 9,2	--	--
Aansluitwaarde oven EK	kW	3,8 / 3,8 / 4,0	4,9 / 4,9 / 5,0	4,6 / 4,6 / 4,7	7,4 / 7,4 / 7,5	8,4 / 8,4 / 8,5
Aansluitwaarde gaarkast	kW	1,7	2,0	2,0	2,2	2,2

CONFIGURATIEVOORBEELDEN:

BAKELUX<sup>2</sup>

BAKELUX<sup>2</sup> COMBI

CONDILUX<sup>2</sup>

