

UNIVERSAL **PLUS**



DE REFERENTIE INZAKE RINGBUISOVENS





ELKE UNIVERSAL PLUS OVEN IS HET RESULTAAT VAN MEER DAN 140 JAAR KNOWHOW

DE BAKKWALITEIT VAN WELEER ... MAAR MET DE TECHNOLOGIE VAN MORGEN

"Ach, in de goede oude tijd ...", zo hoort men vaak mijmeren over dat echt lekkere brood van vroeger.

Zelfs wanneer de spijt over het zagezegde verdwijnen van de kwaliteit meestal een subjectieve waarneming is, neemt dit niet weg dat er wel degelijk echte redenen bestaan ook.

Vaak herinnert men zich een knapperige korst, een smaakvol kruim en de indruk dat het brood ook na een of twee dagen nog zijn volle smaak behield. De factor tijd, de kosten die eruit voortvloeien, de omvang van het huidige broodassortiment en de consumptiegewoontes hebben zowel de bakkerij als ten dele de kwaliteit die wordt geleverd, gewijzigd.

Het is niet zomaar dat de "lange gisting" terug in de mode komt. Als ambachtelijk bakker stelt u alles in het werk om uw klanten kwaliteitsproducten aan te bieden door uw eigen recepten op punt te stellen, kwalitatieve ingrediënten te gebruiken en het deeg op gepaste wijze klaar te maken. Voor het bakken van uw producten raden we de HEIN UNIVERSAL PLUS ringbuisoven aan.

HEIN is nooit gestopt met het bouwen van traditionele bakovens voor kwalitatieve bakkerijen. De UNIVERSAL PLUS, nog steeds uitgerust met ringbuizen die erg lijken op deze die werden gebruikt in de eerste UNIVERSAL PLUS ovens, is in combinatie met de hedendaagse hightech het onmisbare instrument om uw klanten te kunnen verwennen met niet te evenaren producten.





HEIN UNIVERSAL PLUS



**DE HEIN UNIVERSAL PLUS OVEN
MAAKT DE BELOFTEN WAAR DIE ZIJN
NAAM OPROEPT**

De oven bakt al uw producten zoals u dit wil en dit al heel, heel erg lang. Dat garanderen we u!

EEN OVERTUIGEND SYSTEEM, EVEN SIMPEL ALS GENIAAL:

Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van hoogkwalitatieve, doorlopende buizen zonder soldeerverbindingen, van het merk Mannesmann. Dankzij de erg hoge kwaliteit van deze onder druk geteste buizen, kunt u rekenen op een werkelijke levensduur van meer dan 30 jaar. (Uw opvolger zal u hiervoor dankbaar zijn).

Alle buizen zijn bij Hein zelf tot ringbuizen geplooid. Dwarsliggende buizen (3) dienen voor de onder- en bovenverwarming en zo voor elk verdiep afzonderlijk. Het onderste deel van de ringbuizen bevindt zich in de vuurhaard, gemetseld in vuurvaste stenen (3+4).

Elke ringbuis wordt afzonderlijk gevuld met een erg nauwkeurig bepaalde hoeveelheid water. Wanneer de oven wordt aangezet, verandert het water in stoom die geluidloos opstijgt (een pomp is niet nodig) en zich gelijkmatig verdeelt in dit gesloten systeem.

Op deze manier verspreidt de warmte zich gelijkmatig in de oven. Warmtezones met afwijkende temperaturen zijn fysisch uitgesloten!

De UNIVERSAL PLUS is uiterst robuust: een oven van 18 m² weegt ongeveer 10 ton. Dit gewicht is deels te wijten aan de massieve stookplaats gemetseld in vuurvaste steen, die dienst doet als enorme warmteaccumulator. (Waardoor het energieverbruik tevens erg laag is.)

De gemetselde vuurhaard, het nieuwe stoomsysteem onderin de oven (2), de stenen vloer van 22 mm (1), de zachte en rustige warmte die wordt uitgestraald door het ringbuisverwarmingssysteem (3), de natuurlijke turbulentie en de grote hoogte van de bakkamers dragen alle bij aan de ongevenaarde prestaties van deze multigetalenteerde oven.

De natuurlijke warmteoverdracht van de gemetselde vuurhaard(4) en de stenen vloeren garanderen u de vorming van de typische mooie korst, die tevens het vochtgehalte binnenin het brood op peil houdt. Het spreekt voor zich dat al deze factoren een waarborg zijn voor het behoud van de versheid.

De enorme warmteaccumulatiecapaciteit van de vuurhaard in vuurvaste steen laat opeenvolgende bakbeurten toe van verschillende soorten en groottes van broden, evenals voor fijn gebak, zonder onderbreking. En dit zo vaak u maar wilt.

Laat u overtuigen. Vraag de mening van een van de duizenden bakkers die reeds gebruik maken van de UNIVERSAL PLUS. Uw HEIN-handelspartner bezorgt u graag de gegevens van een bakker in uw regio.

Neem telefonisch contact met ons op:
(+352) 45 50 55 -1





DE CONSTRUCTIE

De verschillende stoomdichte etages zijn gebouwd boven de gemetselde stookplaats. De boven- en onderverwarming van elk verdiep is voorzien van een afzonderlijke buis. Zo is er tussen de verdiepen geen verschil in bakgaard. Het stoomsysteem (2) (dat op zich al een revolutionaire innovatie is) bevindt zich boven de gemetselde stookplaats, waardoor te allen tijde een gelijke temperatuur met de stookplaats verzekerd is.

Het indrukwekkende gewicht van het stoomsysteem garandeert steeds een optimale kwaliteit en hoeveelheid aan stoom, uiteraard ook voor continue ovenladingen.

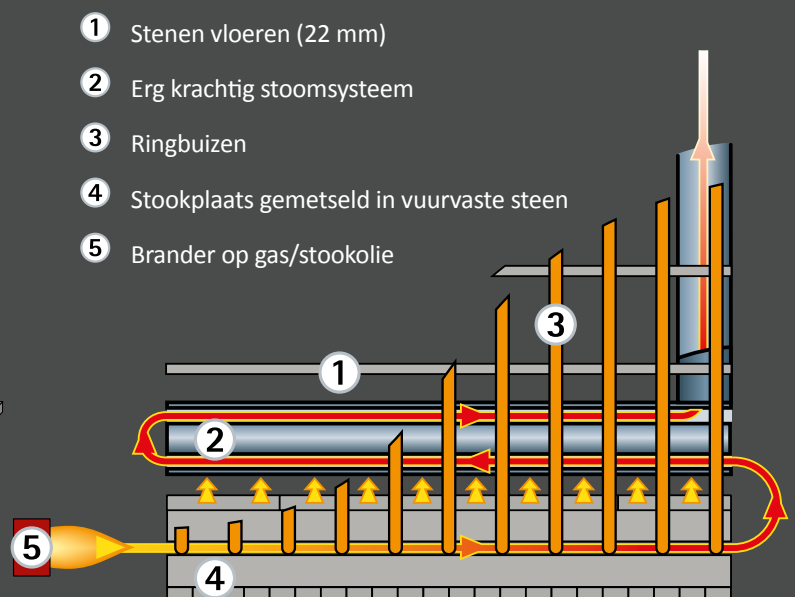
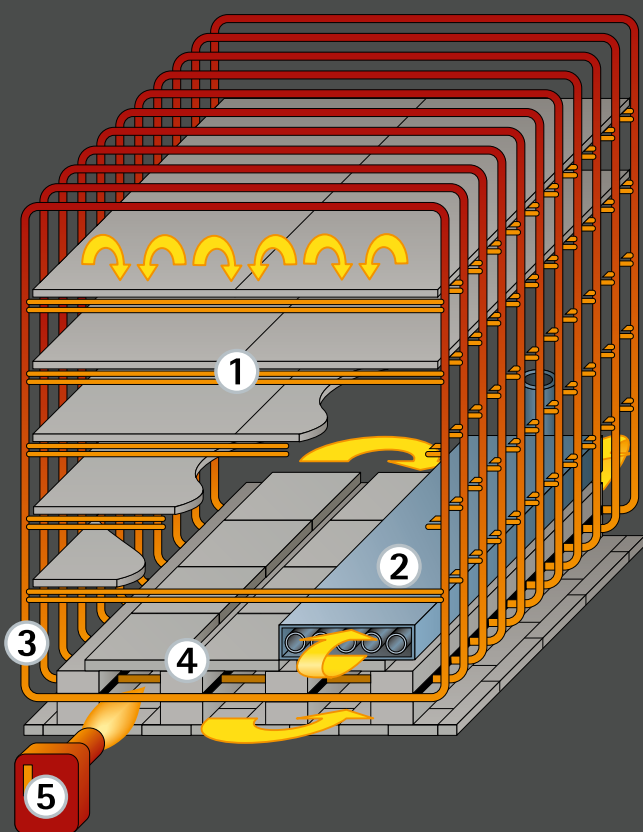
De oven hoeft enkel via de voorzijde bereikbaar te zijn voor onderhoud, kan aan drie zijden worden ingebouwd omdat de verschillende onderhoud vereisende onderdelen, te weten de brander en de stoominjectiebuisen, toegankelijk zijn vanaf de voorzijde. De oven heeft effectief geen andere onderdelen die onderhoud vereisen. Er is geen circulatieventilator of "turbo"-uitrusting, geen kluwen van kabels of leidingen.

De enorme warmteaccumulatiecapaciteit van de stookplaats (4) zorgt ervoor dat de brander minder wordt belast en deze ongeveer 50% minder vaak wordt ingeschakeld dan bij een vergelijkbare cyclothermische oven. Dit resulteert in energiebesparingen en een duidelijke reductie inzake werkingsgeluiden.

Omdat er geen motor, geen ventilatoren en geen pomp aanwezig zijn en de brander slechts af en toe wordt ingeschakeld, heerst er weer rust in uw bakkerij.

De uitneembare ovendeuren zijn van roestvrij staal en kunnen op verzoek worden uitgerust met Securit-glas (voor dezelfde prijs). Dankzij het erg eenvoudige, gepatenteerde kiepmechanisme dringen de bevestigingsschroeven van de deurscharnieren niet door de zijwanden en kan er geen vocht in de thermische isolatie indringen. Hierdoor wordt de levensduur van de oven nog eens verlengd.

De deuren van de oven zijn stoomdicht. Het vocht en de warmte blijven dus binnen de bakkamers. Elke bakkamer is uitgerust met een overdrukklep (dewelke geen onderhoud vereist) die een overmatige verhoging van de druk tijdens de stoomvorming voorkomt.



ENKELE PERTINENTE VOORDELEN:

- Traditionele en beproefde baktechnologie in hightechuitvoering.
- Universeel gebruik. Uitzonderlijke bakkwaliteit voor uw volledige productgamma.
- Mooie, uniforme en krokante korst, smaakvol kruim. Zowel de smaak als het aanzicht van de producten behoud langer zijn karakter.
- Flexibel in gebruik, zonder grote temperatuur schommelingen.
- Achtereenvolgende inschietingen met identiek resultaat.
- "Zachte warmte", zelfs bij gedeeltelijke lading.

- Erg krachtig stoomsysteem dat zachte, verzadigde en constante stoom produceert, oven na oven.
- Rondom afwerking in inox en onderdelen van topkwaliteit.
- Minimale onderhoudskosten. Laag energieverbruik (energiebesparing tot wel 40%). Gegarandeerd milieuvriendelijk, geen recyclingproblemen, nu of in de toekomst.
- 24-uurs klantenservice, het hele jaar rond. Reserveonderdelen en klantenservice aan erg redelijke prijzen.
- 110 jaar garantie! (op de ringbuizen en de gemetselde stookplaats, voor een gemiddelde dagelijkse werktijd van 8u op 24u)

Het grote volume van de inox afzuigkap dient voor de terugwinning van warmte en stoom bij het openen van de deuren (inschieten en uitovenen). De afzuigkap is standaard uitgerust met een afzuigventilator met erg hoog rendement.

Optioneel kan de afzuigkap worden uitgerust met een groot digitaal scherm waarop de baktemperatuur en de resterende baktijd kan worden afgelezen. Dit laat te allen tijde een bewaking vanop afstand toe.

Een perfecte constructie tot in het kleinste detail: bijv. handschoenenrek.

TOUCHMATIC-bediening met touchscreen. Uiterst compleet maar toch intuïtief.



De ovendeuren zijn van roestvrij staal, zijn volkomen stoomdicht en kunnen op verzoek worden uitgerust met Securit-glas (geen bijkomende kosten).

De massieve stenen ovenvloeren met een dikte van 22 mm worden met de hand gegoten in onze werkplaats.

Het volledige front van de oven is uitgevoerd in roestvrij staal van de hoogste kwaliteit. Alle onderdelen beantwoorden aan de strengste kwaliteitsnormen. Perfecte thermische isolatie dankzij de beste materialen.

Uitschuivende stenen ovenvloer.

De enorme warmteaccumulatiecapaciteit van de stookplaats in vuurvaste steen, het erg krachtige stoomsysteem, de zachte stralingswarmte, het vrijwel onverwoestbare ringbuizensysteem en de 22 mm dikke stenen ovenvloeren garanderen een ongeëvenaarde bakkwaliteit.

TOT WEL 40% ENERGIEBESPARING!



MATERIALEN

De hoofdvoorwaarde om een product van topkwaliteit te kunnen produceren, is het gebruik van de beste materialen die op de markt verkrijgbaar zijn.

U bent zelf het best geplaatst om dit te beoordelen. Voor de UNIVERSAL PLUS oven gebruiken wij bijgevolg enkel roestvrijstalen materialen en onderdelen die beantwoorden aan onze allerstrengste kwaliteitseisen.

De ovenvloeren, die in onze eigen werkplaats worden gefabriceerd, zijn samengesteld uit een speciale mix van gebroken stenen die wordt ingegoten in een erg robuust stalen kader.

De thermische isolatie van de UNIVERSAL PLUS werd bestudeerd samen met de fabrikant van de verschillende isolatiematerialen. Enkel de meest geschikte thermische isolatiematerialen, die beantwoorden aan de recentste ontwikkelingen in het domein, worden gebruikt. De atmosfeer in de bakkerij wordt er zo alleen maar comfortabeler op en de warmte blijft waar u die nodig hebt, d.w.z. binnenin de oven.

VEILIGHEID

De veiligheid van elk van de ringbuizen wordt afzonderlijk getest bij een drukproef. Dit proces wordt gedocumenteerd en opgevolgd door een studiebureau.

De onberispelijke kwaliteit van de verschillende fabricagematerialen, de nauwgezette controle van de ringbuizen en de opvolging en documentatie van de fabricageprocessen stellen ons in staat om u een garantie van 10 jaar aan te bieden op de ringbuizen en de gemetselde stookplaats, en dit voor een gemiddelde dagelijkse werktijd van 8u/24. U kunt er zeker van zijn dat u een goede, duurzame investering doet, waarvan ook uw opvolger nog zal profiteren.

De veiligheid van uw UNIVERSAL PLUS oven verzekert uitstekende bakresultaten, evenals uw professioneel en commercieel succes.



ERGONOMISCH INSCHIETEN EN UITOVENEN

Dankzij de compacte constructie van de UNIVERSAL PLUS oven hoeft de oven niet langer in een put te worden geplaatst. Tegelijkertijd laat de oven toe om uw producten op een gemakkelijke en ergonomische wijze in te schieten en uit de oven te halen.

ULTRASNELLE MONTAGE

Indien de bouwspecifieke omstandigheden van uw bakkerij het toelaten, kan de oven "af fabriek gemonteerd" worden geleverd.

DE UNIVERSAL PLUS BLIJFT MOBIEL

Wenst u uw UNIVERSAL PLUS oven te verplaatsen? Geen probleem: de oven kan worden verplaatst dankzij zwaar belastbare, verwijderbare wieltjes.

GEMAKKELIJK (EN DUS GOEDKOPER) ONDERHOUD

Hoewel de oven erg compact gebouwd is, zijn alle stukken en onderdelen van de oven die onderhoud vergen, toegankelijk vanaf de voorkant. De oven kan dus aan drie zijden worden ingebouwd.

Een nieuw hoofdstuk in programmerings- en regeltechnologie. De touchmatic-bediening maakt het mogelijk om alle functies van de oven te regelen, zoals opstart 's nachts, bak-tijd, temperatuurcurve, stomen, stoomextractie enz.

Meerdere ovens kunnen onderling worden verbonden via een informaticanetwerk en kunnen dus informatie uitwisselen en/of vanop afstand worden geregeld en bewaakt, hetzij door een oven die als 'master' is geconfigureerd, hetzij door een pc. Bij afwezigheid van een netwerk kunnen de vooringestelde bakprogramma's ook met behulp van een gewone usb-sleutel van de ene naar de andere oven worden overgebracht.

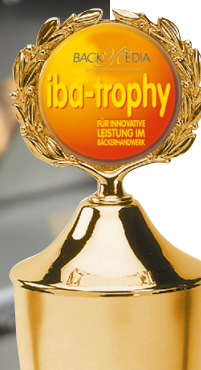
De Windows-gebaseerde HMI-interface en de voordelen van het 5"-touchscreen (optioneel 8.4") maken een eenvoudig en intuïtief gebruik mogelijk, evenals een duidelijke en nauwkeurige schermweergave.

De bakprogramma's (299) en de temperatuurcurves worden geprogrammeerd en weergegeven als diagrammen. De touchmatic registreert alle stappen tijdens de uitvoering van een programma: deze gegevens vergemakkelijken een opsporing van eventuele storingen, afwijkingen of fouten aanzienlijk en maken de klantenservice bovendien sneller en efficiënter.

De regelmatige onderhoudsbeurten worden automatisch weergegeven.



WINNAAR VAN DE INNOVATIEPRIJS ...



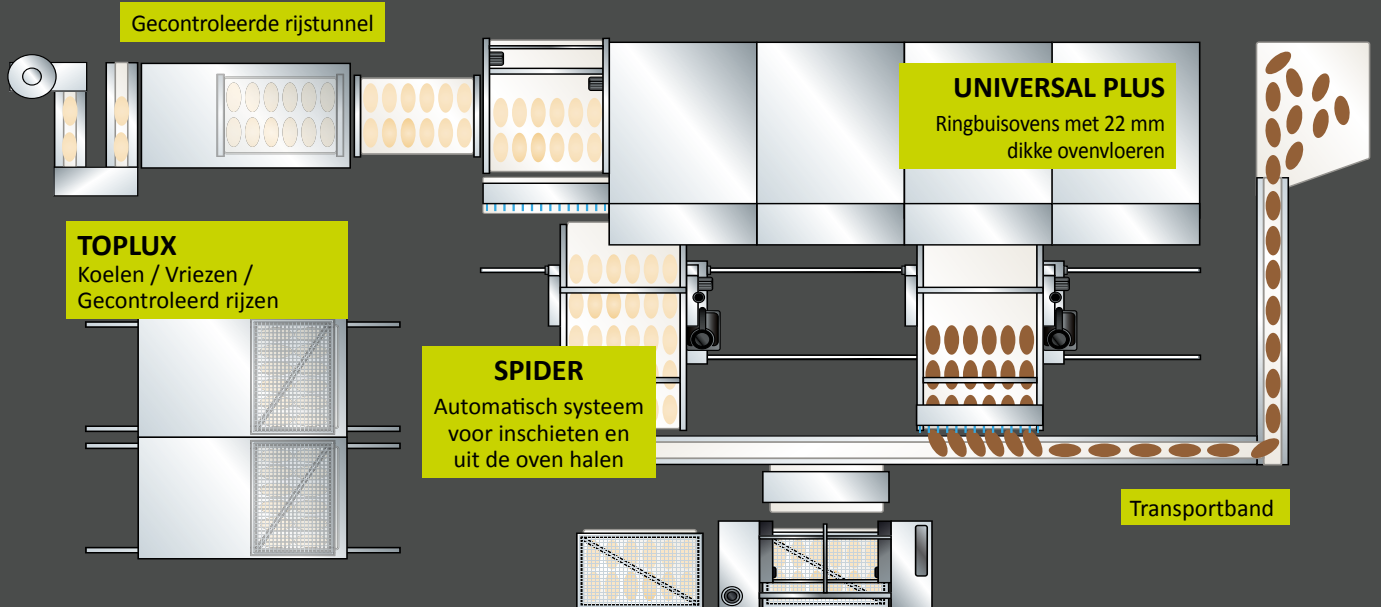
HAAST ONBEPERKTE MODELKEUZE: VRIJWEL ALLES IS MOGELIJK. 3 - 60m² PER OVEN.

U hebt de keuze uit 4 bakkamerbreedtes (60, 120, 180 en 240 cm) en ovens van 3 tot 10 etages met een diepte van 160, 200 of 240 cm. Dit komt neer op een hele reeks verschillende modellen met bakoppervlakken van 3 tot 60 m².

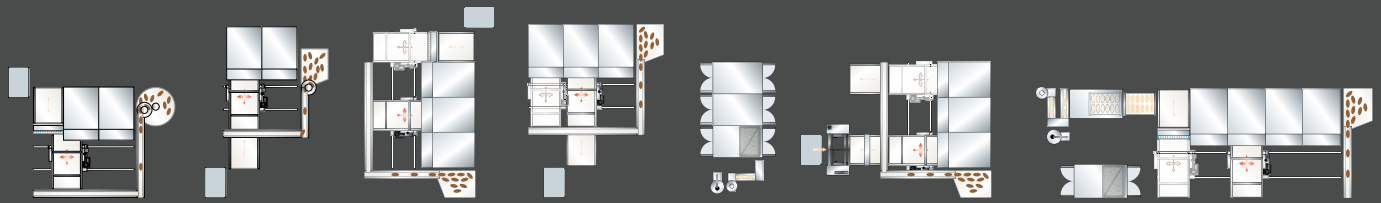
De UNIVERSAL PLUS is de smalste ringbuisoven met stookplaats in vuurvaste steen op de markt. Zo bedraagt de buitenbreedte van de oven bij een bakkamerbreedte van 120 cm slechts 158 cm, resp. 218 cm bij bakkamerbreedtes van 180 tot 200 cm.



INSTALLATIES OP MAAT MET UNIVERSAL PLUS RINGBUISOVENS



CONFIGURATIEVOORBEBELEN



ANDERE PRODUCTGAMMA'S DIE U KUNNEN INTERESSEREN:

UNIVERSAL PLUS WOODSTONE UNIVERSAL PLUS PELLETSSTONE

Hybride ringbuisoven

Een echte UNIVERSAL PLUS Ringbuisoven, met open vuring, die "bakken zoals vroeger" mogelijk maakt met hernieuwbare energie en CO₂-neutraal. De WOODSTONE kan na een korte ingreep vanaf de voorzijde, afhankelijk van uw keuze, verward worden met houtblokken of briketten, of een traditionele olie-of gasbrander.

De PELLETSSTONE kan worden gestookt met pellets.

Ze combineren de bekende voordelen van de UNIVERSAL PLUS Ringbuisoven met nog lagere energiekosten - dankzij het gebruik van hout.



SPIDER

Automatisering



LIFTMASTER

Geïntegreerd semi-automatisch systeem voor inschieten / uit de oven halen.



TOPLUX

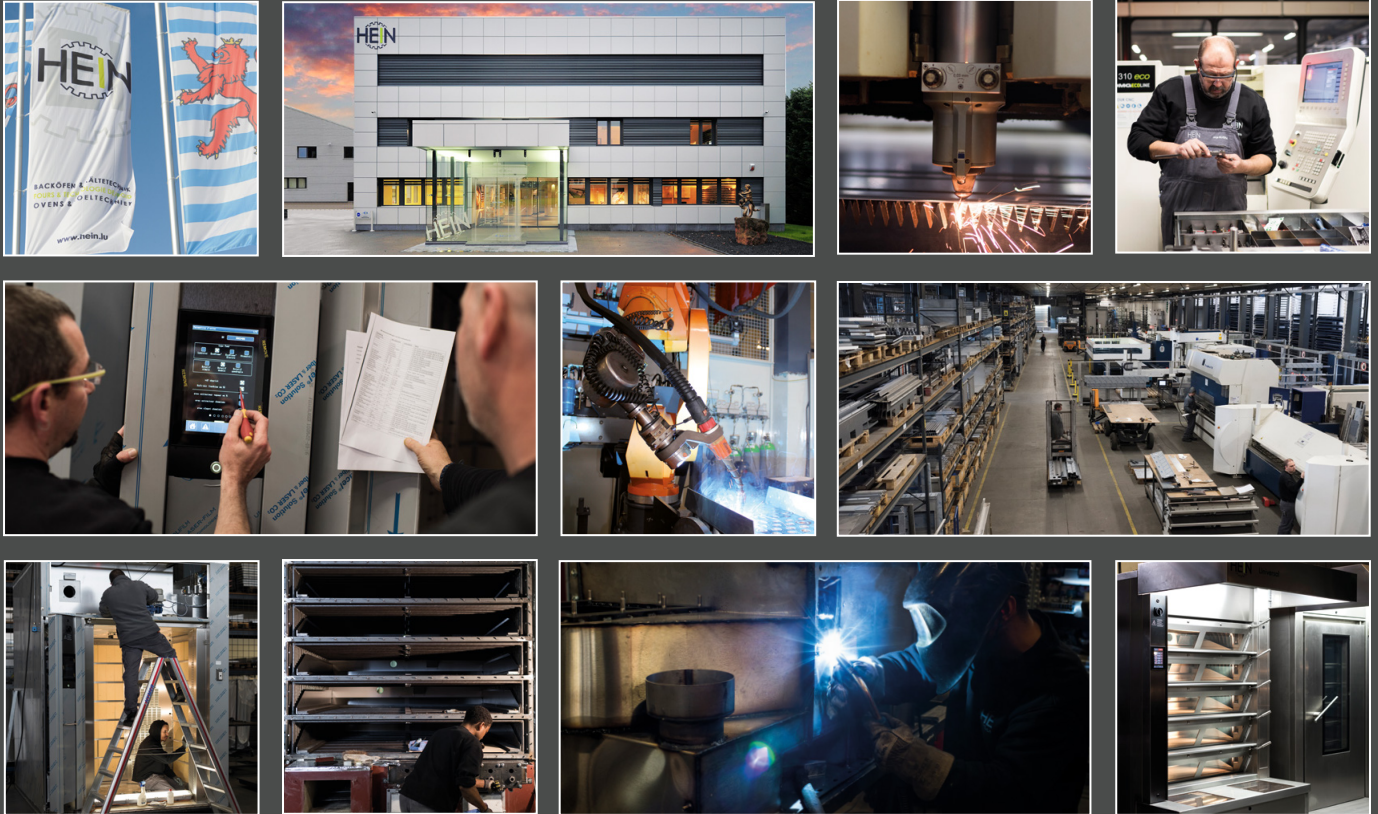
Een compleet gamma oplossingen inzake koeltechnologie.

Gecontroleerde gistingkamers, koelcellen, vriescellen, snelvriescellen en snelvriestunnels.

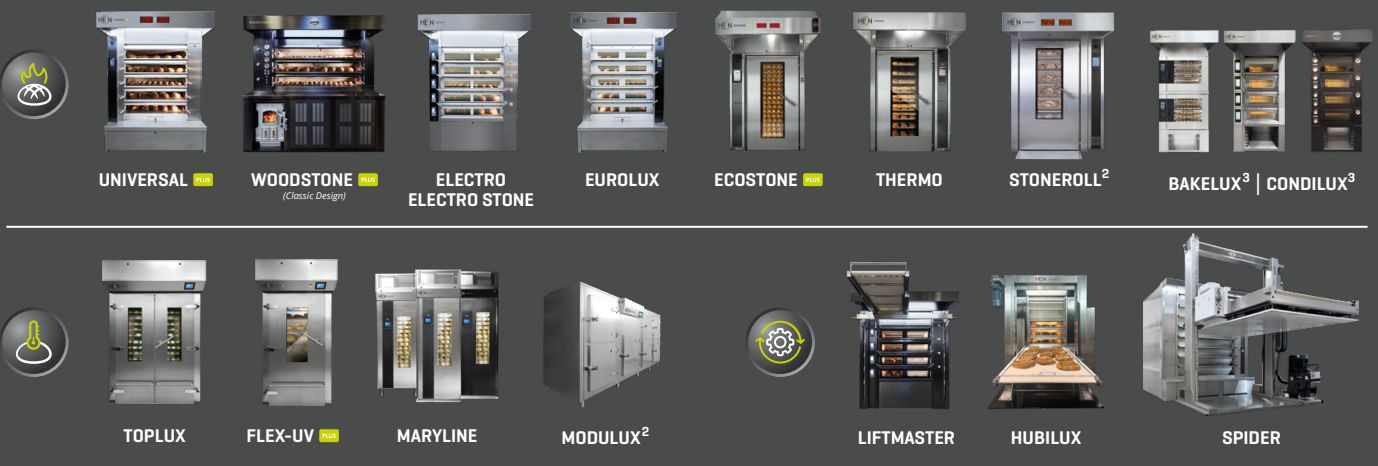


Ovenbouw en Koeltechnologie

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

