



CONDILUX & BAKELUX

HET ZICHTBARE BAKSYSTEEM VAN HEIN



GEBRUIK ALLEEN HET HOOG NOODZAKELIJKE!

Het zichtbaar bakken in de winkel is een belevenis.

Vuur en water, maar ook warmte en damp zijn elementaire levensbehoeften die sinds mensenheugenis een mystieke waarde hebben.

Met onze vijf zintuigen nemen wij onze omgeving pas in zijn geheel waar.

Zien, ruiken, horen, proeven en voelen zijn de elementaire grondslagen voor onze waarnemingen en onze fantasiën. U als ambachtelijk bakker bent in staat, beter dan wie ook, met uw heerlijke gebakken waren, bijvoorbeeld de warme, dampende, goudbruine broodjes, met hun heerlijke knappende en krokante korstjes, de geurende snacks met leuke kleuren, de smaakvolle koekjes enz., in verbinding met alle nuances in smaak - fijn, zoet, krachtig, gekruid, pittig, met notensmaak, enz. de fantasiën en de daarmee verbonden vraag van uw klanten naar vers en delicaat gebak positief te beïnvloeden. Daarvoor is door het bakken voor de ogen van de klant een mogelijkheid geboden succes te hebben.

*horen
ruiken
zien
proeven*





Warmeluchtoven BAKELUX



Etageoven CONDILUX



De onweerstaanbare geur van versgebakken producten verspreidt zich door uw winkel.



HET SUCCES KOMT MET HET SYSTEEM

De systematiek van het in de winkel of zichtbaar bakken begint met de kwaliteit van de grondstoffen, de receptuur, het assortiment, de deegbewaring, de logistiek, de opslag van het deeg in de winkel, de bakkwaliteit en de keuze van de oven en eindigt met inzet, motivatie en activiteit van het verkooppersoneel.

Met onze oven kunnen wij u effectief en doelgericht ondersteunen, zodat u het door u gewenste succes behaalt.

Onze systeembouwsteen voor koeling in de winkel TOPLINE-SHOP zorgt daar waar het wordt verlangd voor de optimale opslag van uw deeg.

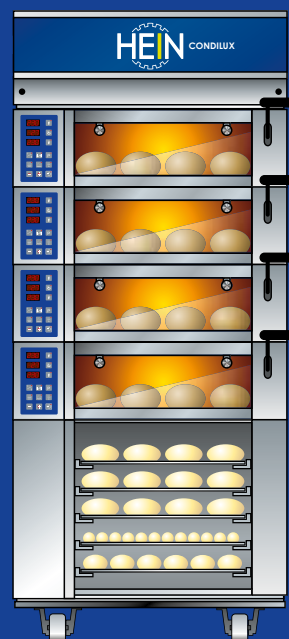
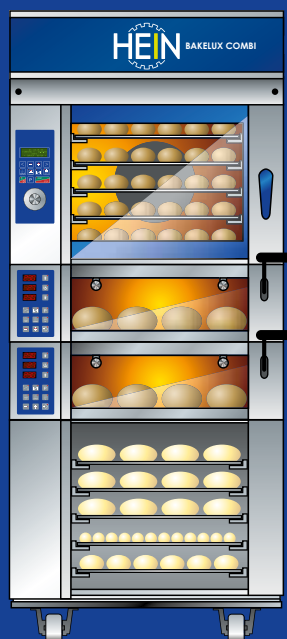
Met de warmeluchtoven BAKELUX, de etageoven CONDILUX, de combinatie BAKELUX-COMBI en de rotatieoven LUXROTOR kunnen wij ons optimaal op uw assortiment en uw voorraadopstelling instellen.

Met de BAKELUX 6410-1 kunt u zich aan de dagelijkse klantenfrequentie aanpassen, daar u naar behoefte 5 platen kunt uitschakelen (met de ECOPOINT), hetgeen een energiebesparing van bijna 50 % oplevert.

De pictogramsturing van BAKEMATIC en CONDIMATIC zorgen ervoor dat uw verkooppersoneel plezier aan het bakken in de winkel heeft.

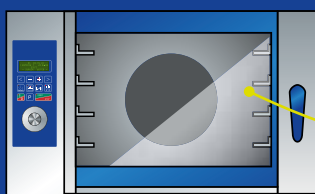
Ook uw part-timers kunnen zeker zijn van de bediening. Hierdoor wordt de door u aangegeven kwaliteitsstandaard reproduceerbaar.





Het module systeem. Precies naar uw wens.

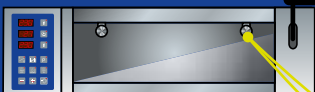
BAKELUX



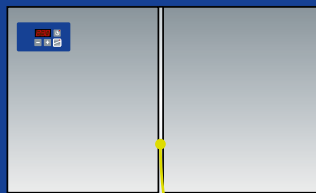
AFZUIGKAP



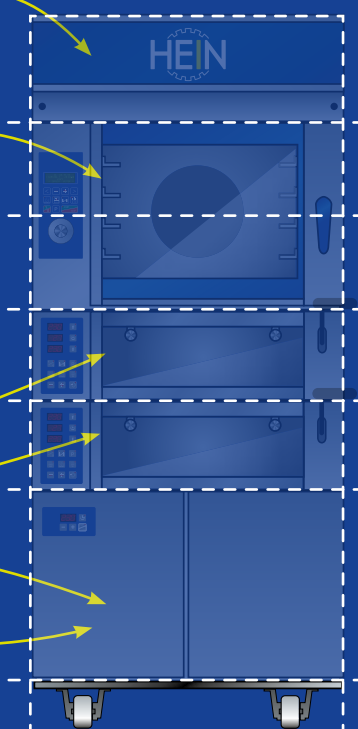
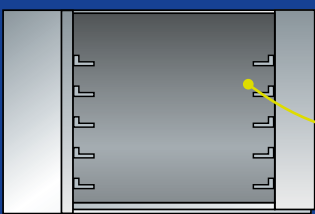
CONDILUX



GISTING



OPSLAG



BAKELUX - WARMELUCHTOVEN

De BAKELUX serie is van de gebruikelijke goede kwaliteit van Hein, uit roestvrij staal opgebouwd en bestaande uit modules die aan de CONDILUX-serie passen. (pagina 5)
De BAKELUX is in verschillende uitvoeringen leverbaar:

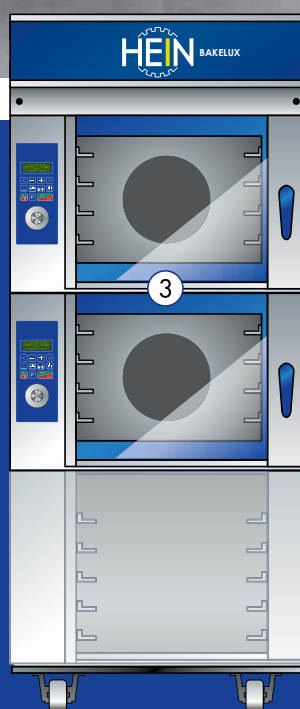
① BL- 645	5 platen 60x40 cm
② BL- 6410-1	10 platen 60x40 cm
met ECOPOINT (5 platen uitschakelbaar)	
③ BL- 6410-2	2x5 platen 60x40 cm
met gescheiden sturing	
① BL- 868	8 platen 60x80 cm

Alle uitvoeringen hebben een plaatsbesparend ontwerp, de geringe aansluitwaarden - afhankelijk van het aantal platen -, de productieve dampinstallatie, de pictogrambesturing BAKEMATIC, de warmtebehoudende ruiten en het doordachte ontwerp als seriematig onderdeel met zich mee gekregen.

Onze daarbij behorende kast is met verwarming, dampinstallatie en luchtcirculatie uitgerust.

REINIGEN

De gladde roestvrij vlakken en de uitneembare platen maken het mogelijk de bakkamer gemakkelijk te reinigen.



① BL- 645

② BL- 6410-1

③ BL- 6410-2

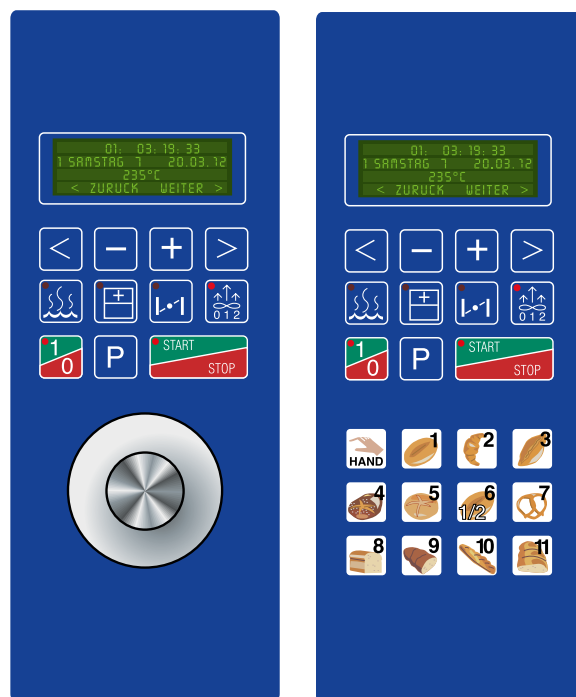
BAKEMATIC

De BAKEMATIC is een programma-sturing waaraan zowel u zelf als uw verkooppersoneel veel plezier zult beleven. Men kiest het productsymbool en start het bakprogramma, „en u kent het systeem al“ Daardoor kan ook personeel met minder ervaring op zekere wijze het gewenste product bakken, volgens de door u vastgestelde kwaliteitsstandaard.

ECOPOINT



Met deze knop heeft u de mogelijkheid - bij ons standaardmodel BAKELUX 6410-1 - u op de klantenfrequentie in te stellen en daarbij tot 50 % energie te besparen. Deze BAKELUX heeft 2 gescheiden bakkamers met elk 5 platen met gemeenschappelijke temperatuur-regeling. Drukt u de ECOPOINT in dan schakelt u een bakkamer uit. Zo vermindert u het energieverbruik en laat u de kosten dalen.



CONDILUX - ETAGEOVEN

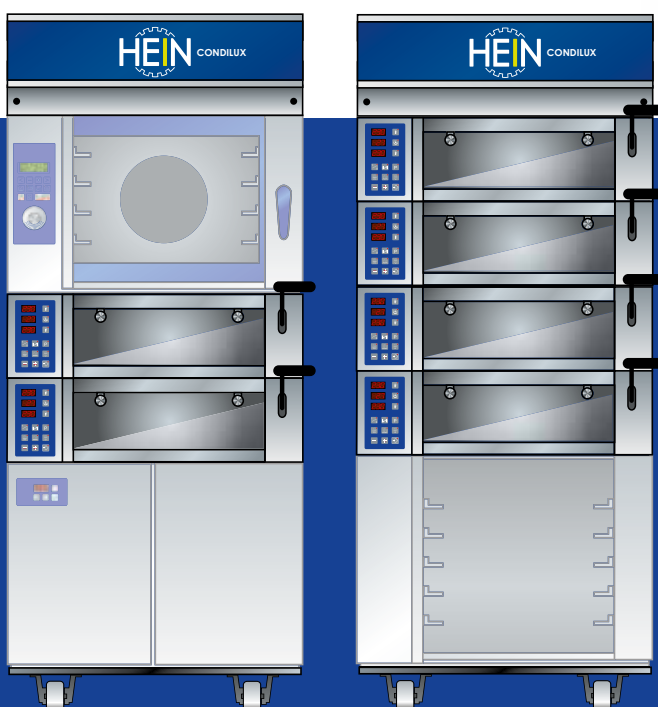
Indien de grootte van uw assortiment boven de klassieke bakproducten uitkomt, u direct op de ovenplaat wilt bakken, u gescheiden boven- en onderwarmte verlangt, u per oven een dampafzuiger wenst en de bakplaten door middel van een een-ovensturing energiebesparend maar het qua tijd verschillend gebruik van de bakplaten wilt aanpassen, dan is de CONDILUX voor u de ideale oven.

De CONDILUX is volledig van roestvrij staal gemaakt en modulaair opgebouwd, zodat u de verwarmingsvlakken naar behoefte uit elkaar kunt zetten. **Bij dit ovenstelsel heeft u keuze uit verwarmingsvlakken van 60 x 40, 60 x 80 en 120 x 80 cm. Bij de een-kameroven is de hoogte van de oven 200 mm en bij de twee-kamer uitvoering 165 mm.** Daardoor kan de CONDILUX niet alleen als winkeloven, maar ook in combinatie met de BAKELUX (BAKELUX-COMBI), maar ook als hulpoven in uw bakkerij worden ingezet.

Onze daarbij behorende kast is van verwarming, dampafzuiging en luchtcirculatie voorzien.

PROBLEMEN MET DE DAMPAFVOER?

Al onze ovens voor zichtbaar bakken kunnen zonodig met een dampcondensator worden uitgerust.



Extreem duurzaam verwarmingselementen van keramiek van de nieuwste generatie.

COMATIC & CONDIMATIC

De CONDILUX wordt in serie- uitvoering met de COMATIC-sturing met dampautomaat uitgerust. Indien er echter een groot assortiment moet worden gebakken of de CONDILUX met de BAKELUX moeten worden gecombineerd, dan bevelen wij aan om ook hier de pictogrambesturing CondiMatic te nemen. Uw personeel bedankt u hiervoor door meer plezier aan het bakken te hebben en daardoor ook een betere kwaliteit te leveren.



De Condilux is beschikbaar tot een maximaal bakoppervlak van 120 x 80. Daarmee is de Condilux niet alleen geschikt als winkeloven maar ook als aanvulling op de bakkerijovens.



De Condilux kent ook een speciale uitvoering met een bijzonder opvallend design. Modernste techniek met retrolook. Dé blikvanger in uw winkel.



LUXROTOR LR66, DE «KLEINE» WINKEL ROTATIEOVEN



LUXROTOR LR-66 (LR-66H)

Voor uw drukke standplaatsen of Shop-in-Shop bereik biedt de LUXROTOR LR 66, met zijn plaatmaat tot 60 x 40/60 cm u nieuwe mogelijkheden om uw klanten met een uitstekende bakkwaliteit tevreden te stellen. De LUXROTOR kan met gas-, olie- en stroom-aansluiting worden geleverd. (Zie de folder van de LUXROTOR)

TOPLINE SHOP

Met deze productlijn bieden wij u het klimaat op uw standplaats, dat u nodig heeft. Uw deeg zal zich bij zowel onder als boven nul temperaturen en de instelbare relatieve luchtvochtigheid goed voelen. (Zie de folder van de Toplux)

TECHNISCHE KENMERKEN VAN DE LUXROTOR LR 66

	LUXROTOR LR 66	LUXROTOR LR-66 -H
Buitenmaten in mm (B x D x H)	1330 x 1290 x 2300	1330 x 1290 x 2600
Plaatmaat in mm (B x D)	580 x 580	580 x 580
Antal platen	16	20
Dampkap in mm	1000	1000
Aansluitwaarde oven in kW	3,5	3,5
Totale hoogte in mm	2300	2600



TECHNISCHE KENMERKEN VAN DE BAKELUX

	BAKELUX BL-645	BAKELUX BL-6410-1	BAKELUX BL-6410-2	BAKELUX BL-868
Buitenmaten in mm (B x D x H)	885 x 850 x 770	885 x 850 x 1275	885 x 850 x 1365	885 x 1390 x 1190
Plaatmaat in mm (B x D)	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 800
Antal platen / Sturing	5	2 x 5 (1 sturing -> ECOPOINT)	2 x 5 (2 sturingen)	8
Dampkap in mm	500	500	500	500
Aansluitwaarde oven in kW	8,2	16,5	16,5	18,2
Aansluitwaarde Narijskast in kW	1,6	1,6	1,6	2,2
Totale hoogte in mm	1590	1940	1940	2005

TECHNISCHE KENMERKEN VAN DE CONDILUX (& BAKELUX-COMBI)

	CONDILUX 600 x 400	CONDILUX 600 x 800	CONDILUX 1200 x 800
Ovenmaat in mm (B x D)	600 x 400	600 x 800	1200 x 800
Buitenmaten (een kamer van 200mm) (B x D x H)	975 x 830 x 335 BAKELUX-COMBI 885 x 830 x 335	975 x 1230 x 335	1560 x 1230 x 335 (een kamer van 200mm)
Aansluitwaarde oven inkl. stoom in kW	3,6	4,8	8,2
Buitenmaten (twee kamers van 165mm) (B x D x H)	975 x 830 x 575 BAKELUX-COMBI 885 x 830 x 57	975 x 1230 x 575	1560 x 1230 x 300 (twee kamers van 165mm)
Aansluitwaarde oven inkl. stoom in kW	7,2	9,6	8,2
Narijskast tot 4 haarden in mm (B x D x H)	975 x 830 x 705	975 x 1230 x 705	1560 x 1230 x 705
Aansluitwaarde in kW	2,0	2,0	2,2
Narijskast tot 4 haarden in mm (B x D x H)	975 x 830 x 590	975 x 1230 x 590	1560 x 1230 x 590
Aansluitwaarde in kW	2,0	2,0	2,2
Dampkap in mm	500	500	500
Onderstel tot 4 haarden in mm (B x D x H)	975 x 830 x 705	975 x 1230 x 705	1560 x 1230 x 705
Onderstel meer dan 4 haarden in mm (B x D x H)	975 x 830 x 430	975 x 1230 x 430	1560 x 1230 x 430



Overzicht van onze ovens, koel- en gisting kamers en geautomatiseerde productie-technologie:

HEIN UNIVERSAL :	Ringbuis-etageovens, met massief gemetste thermosteen vuring en 22 mm dikke stenen ovenvloeren
HEIN LUXROTOR & ECOSTONE® :	Rotatiewagenovens, voor 1, 2 of 4 draaiende bakwagens (ECOSTONE® - met ingebouwde warmteterugwinning en warmteafgifte naar binnen via geïsoleerde stenen wanden)
HEIN STONEROLL :	Ringbuiswagenoven met massieve uit thermosteen gegoten „Monoblokstookruimte“
HEIN EUROLUX :	Cyclotherm-etageovens
HEIN ELECTRO :	Elektrische etageovens
HEIN BAKELUX & CONDILUX :	Het zichtbare baksysteem: Convectieovens en/of Etageovens voor de winkel
HEIN TOPLUX :	Koeltechniek van A tot Z (koel- en gisting kamers)
HEIN SPIDER :	Automatisch in- en uitschiet systeem
HEIN HUBILUX :	Halfautomatisch in- en uitschiet systeem



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

