

HEIN ELECTRO



PERFORMANCE ELECTRIQUE



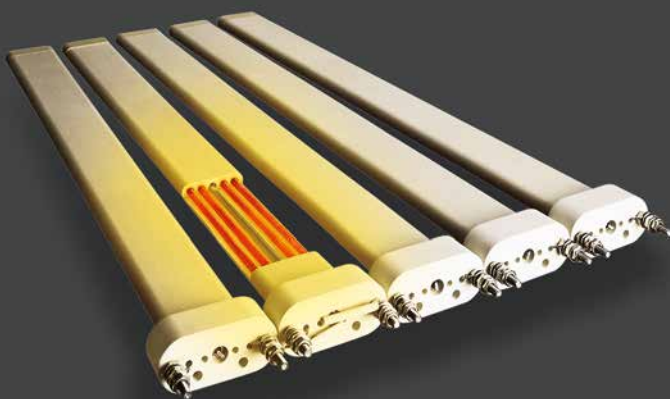
FR



LES AVANTAGES

- Chambres de cuisson indépendantes les unes des autres en matière de température et de vapeur. Réglage individuel de la chaleur de voûte et chaleur de sole de chaque chambre de cuisson. Grande flexibilité pour tous vos produits.
- Chaque chambre de cuisson est équipée de son propre appareil à vapeur surpuissant, pouvant être chauffé séparément. (Ceci permet d'importantes économies d'énergie).
- Chaque étage dispose d'un oura individuel.
- Chaleur de base particulièrement adaptée grâce aux plaques de cuisson massives et à un transfert de chaleur totalement homogène. (Formation de très belles croûtes de pain).
- Manipulation aisée et intuitive du four. Sécurité de production élevée et capacité de reproduction de vos normes de qualité.
- Le HEIN ELECTRO peut être encastré des trois côtés.

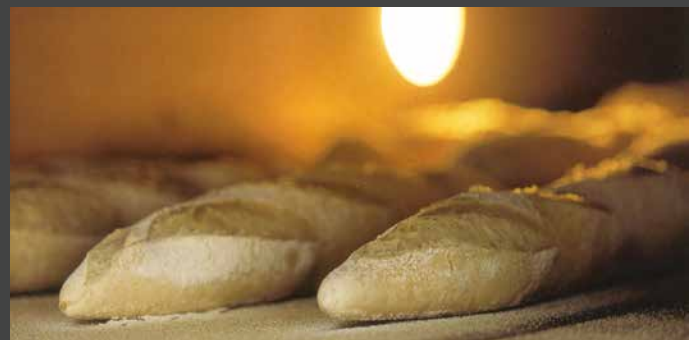
LES RÉSISTANCES ELECTRIQUES EN CÉRAMIQUE



Les résistances céramiques dégagent une chaleur douce et rayonnante qui permet une cuisson 100% uniforme et régulière et garantit une croûte croustillante avec une mie savoureuse.

Les produits restent « frais » plus longtemps.

La chaleur diffusée par les résistances céramiques est beaucoup moins agressive que la chaleur produite par les résistances métalliques rondes.





*Exemple d'installation sur-mesure:
4 x HEIN ELECTRO à 6 étages avec
Système automatique d'enfournement
et de défournement HEIN SPIDER.*



LA CONSTRUCTION

Les chambres de cuisson étanches à la vapeur en acier protégé contre la corrosion sont soudées avec pénétration complète (pas de soudage par points) et se caractérisent par leur longue durée de vie.

La chaleur ne passe pas d'une chambre à l'autre grâce à l'isolation thermique très efficace.

Chaque chambre de cuisson est équipée d'une soupape de surpression ne nécessitant aucun entretien, qui prévient toute montée de pression excessive lors de la vaporisation.

La qualité des matériaux employés ainsi que la finition soignée dépassent de loin les normes habituelles du secteur.

La façade, les portes d'enfournement et l'avant-corps sont entièrement en acier inoxydable de toute première qualité.

Les portes d'enfournement brevetées dotées d'un mécanisme basculant simple, mais astucieux, ne possèdent pas de charnières qui s'enfoncent dans la paroi du four. De cette manière, l'humidité ne pénètre pas dans l'isolation thermique du four en cas d'usure. La durée de vie en est considérablement prolongée.

Les portes d'enfournement peuvent, sur demande et sans supplément, être livrées avec des vitres Securit®.

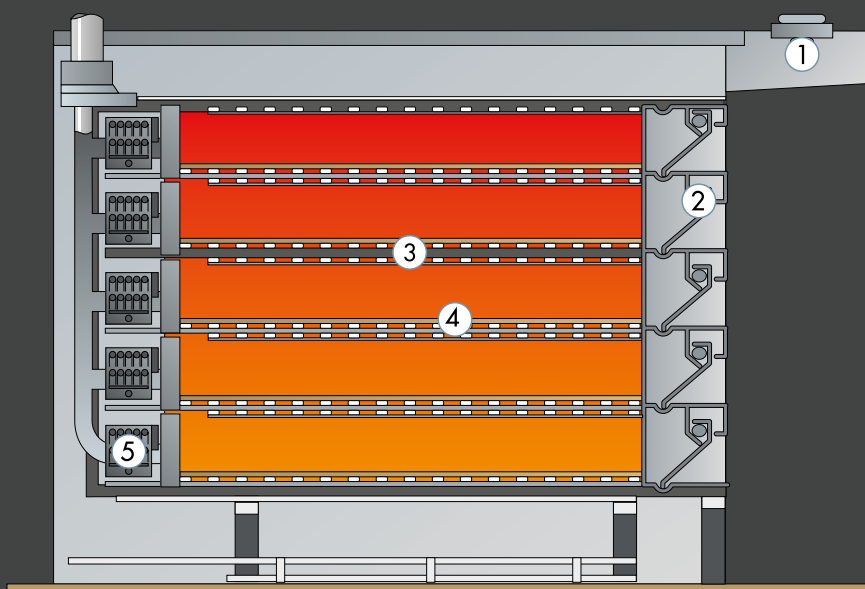
Nettoyage aisé grâce au mécanisme basculant ingénieux.

La grande hotte avec un volume important de récupération de vapeur est également exécutée en acier inoxydable. Le ventilateur d'extraction à 2 vitesses permet une extraction immédiate et efficace de la vapeur et de la chaleur.



ACCESSOIRES UTILES

- Soles sortantes
- Système d'enfournement et de défournement semi-automatique HEIN LIFTMASTER
- Système d'enfournement et de défournement entièrement automatique HEIN SPIDER
- Chambres de fermentation et technologie du froid de A à Z HEIN TOPLUX
- Hotte rallongée sur mesure
- Condenseur de buée
- Table d'autel



- 1 Hotte en inox avec extracteur
- 2 Portes d'enfournement (système breveté)
- 3 Isolation thermique entre les étages
- 4 Soles réfractaires coulées en pierre 22mm
- 5 Appareils à vapeur surpuissants



LA COMMANDE STANDARD S1

La commande traditionnelle pour un four électrique à étages. Des grands affichages digitaux permettent une manipulation facile des étages ainsi que la lecture aisée des températures consignées et mesurées et de toutes les informations affichées par la commande.

Temps de vaporisation et ouverture des ouras manuel.

Elle permet la surveillance automatique des cuissons, la durée de cuisson, ainsi que bien sûr, la température de la sole et de la voûte.

Le démarrage automatique (de nuit), la poste-ventilation du ventilateur de hotte, font partie des fonctions évidentes de la commande S1.

Après une durée (programmable) de non-utilisation d'un étage à température de cuisson, la commande laisse tomber la température de l'étage à une température prédéfinie, ce qui vous permet de faire une économie d'énergie.



LA COMMANDE S2 (OPTION)

En comparaison avec la commande S1, la commande S2 est plus élaborée et dispose des propriétés supplémentaires suivantes :

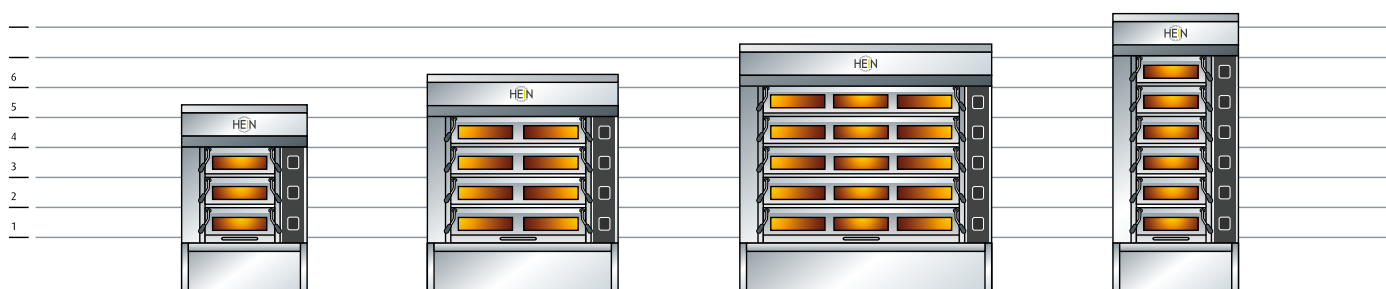
- Possibilité d'enregistrer 99 programmes de cuisson avec 30 pas par programme sans oublier la possibilité d'une cuisson manuelle.
- 2 démarrages automatiques (nuit /jour) sur 24 heures et 7 jours.
- Mode économique: après écoulement d'un temps pouvant être choisi librement, le four descend à une température enregistrée dans la commande, pour s'éteindre complètement après le découlement d'une deuxième minuterie.
- Possibilité d'allumer/éteindre individuellement chaque appareil à vapeur.
- Démarrage individuel et décalé des différentes sources chauffantes (sole / voûte / vapeur) pour une meilleure gérance de l'énergie tout en évitant des pointes de consommation électrique.
- Fonction Master-Slave (pour enregistrer les mêmes programmes de cuisson sur la commande de chaque étage).
- D'autres paramètres techniques tels le démarrage en douceur, les circuits de priorité, temps de surveillance du chauffage de l'appareil de vapeur, déroulement des paramètres à la seconde et d'autres sont programmés lors de la mise en service et pourront restés inchangés ensuite

DIMENSIONS ET VALEURS DE RACCORDEMENT

SURFACE DE CUISSON		DIMENSIONS FOUR		EE 3030 (3 étages)		EE 4040 (4 étages)		EE 5050 (5 étages)	
Profondeur (cm)	Largeur (cm)	Profondeur (cm)	Largeur (cm)	kW	kW (verouillé)	kW	kW (verouillé)	kW	kW (verouillé)
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

L'indication des raccordements électriques est soumise à des changements dépendant des hauteurs des étages et de la présence de soles sortantes.

SURFACES DE CUISSON DE 2,88 à 25,92m²



Le HEIN ELECTRO est disponible avec 3, 4, 5 et 6 étages et des chambres de cuissons de tailles variées. Demandez, sans engagement de votre part, une proposition en fonction de vos besoins spécifiques.

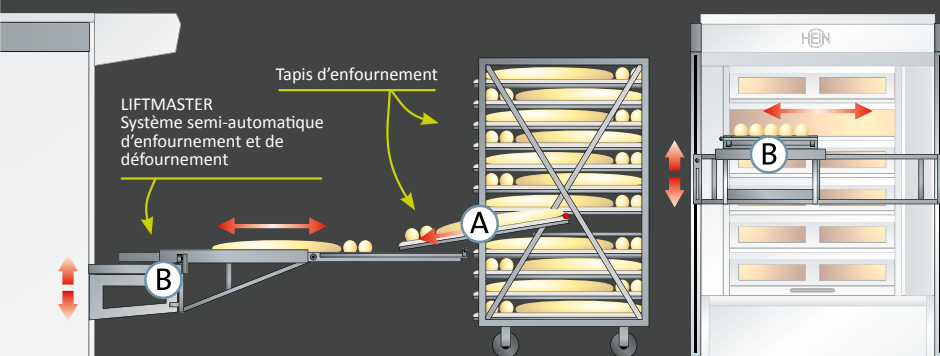
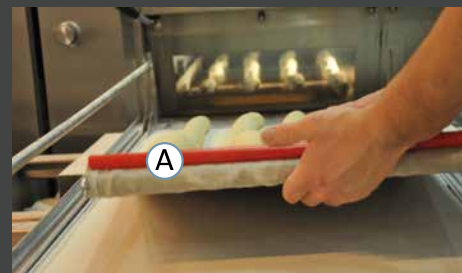
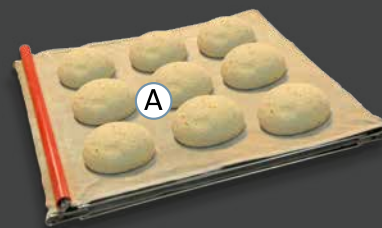
Un simple appel suffit (Tél.: (+352) 45 50 55 -1) et votre partenaire HEIN le plus proche se fera un plaisir de vous soumettre une offre sur-mesure. C'est le premier pas vers un partenariat durable et une production optimisée sans mauvaises surprises.

OPTION : LE NOUVEAU HEIN LIFTMASTER

Enfournement et défournement en un tour de main avec l'aide du nouveau LIFTMASTER.

Grâce au HEIN LIFTMASTER **B** innovant, vous n'avez plus besoin de travailler avec les grands tapis d'enfournement. Vous déposez les pâtons des tapis d'enfournements **A** du chariot sur le tapis du HEIN LIFTMASTER. Ensuite vous placez d'un simple mouvement et sans effort le LIFTMASTER à la hauteur de l'étage et vous enfournez vos produits en un tour de main.

Une fois l'enfournement ou le défournement terminé, vous rangez le LIFTMASTER sur sa position de repos pour un encombrement minimal **C**.

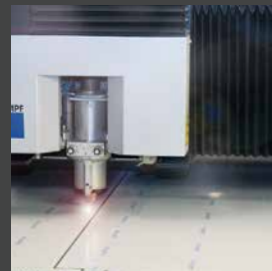


- un sol complètement dégagé devant le four.
- un accès libre aux étages en hauteur et en largeur.
- une manipulation ergonomique, sûre et des deux côtés.
- enfournement et défournement aisé pour le dos.
- une construction esthétique intégrée au four.
- entretien et nettoyage facile.
- adaptable aux autres marques de fours.



La construction de la pièce maîtresse de votre fournil se fait ici.

Chaque four qui quitte notre usine porte en lui 130 ans d'expérience, la meilleure technicité, les matériaux et composants les plus fiables, les procédures de fabrication les plus modernes jusque dans les moindres détails et le savoir-faire de collaborateurs fortement motivés et passionnés.



CONSTRUCTION DE FOURS



UNIVERSAL



WOODSTONE



SHOPSTONE



ELECTRO



ECOSTONE2



STONEROLL



EUROLUX



BAKELUX2 & CONDILUX2

TECHNOLOGIES DU FROID



TOPLUX



FLEXBAKER UV
FLEXPATIS UV



SHOPLINE



MODULUX

AUTOMATISATION



LIFTMASTER



SPIDER

INSTALLATIONS INDUSTRIELLES



INDUSTRIE



102, rue du Kiem · L-8030 Strassen - Luxembourg
Tél.: (+352) 45 50 55 -1 · Fax: (+352) 45 50 55 -333
info@hein.lu · www.hein.lu