

UNIVERSAL PLUS



HEIN

LA RÉFÉRENCE DES FOURS À TUBES ANNULAIRES



FR



CHAQUE UNIVERSAL PLUS EST LE RÉSULTAT DE PLUS DE 140 ANS DE SAVOIR-FAIRE

**LA QUALITÉ DE CUISSON COMME DANS LE
BON VIEUX TEMPS ...
AVEC LA TECHNOLOGIE DE DEMAIN**

« Ah, dans le bon vieux temps ... », c'est souvent ainsi que l'on commence une phrase qui évoque ce qu'était véritablement le pain de qualité.

Même si le regret d'une soi-disant disparition de la qualité est en général une notion subjective, il y a cependant des raisons qui, en soi, sont bien réelles.

On se souvient volontiers d'une croûte croustillante, d'une mie savoureuse et du sentiment que « ce pain aura encore tout son bon goût dans un jour ou deux ». Le facteur temps et donc les coûts qui en découlent, l'étendue actuelle de l'assortiment et les habitudes de consommation ont contribué à modifier la boulangerie de même que pour partie sa qualité.

Ce n'est pas sans raison que la « fermentation longue » revient à la mode. En tant qu'artisan de la boulangerie traditionnelle, vous vous efforcez d'offrir à vos clients des produits de qualité en élaborant vos propres recettes, en utilisant des matières premières de qualité et en préparant convenablement la pâte. Pour la cuisson de vos produits nous vous recommandons le four à tubes annulaires UNIVERSAL PLUS.

HEIN n'a jamais renoncé de construire des fours traditionnels destinés aux fournils de qualité. L'UNIVERSAL PLUS équipé des tubes annulaires similaires à ceux installés dans les premiers fours UNIVERSAL PLUS, alliés à la technologie high-tech de nos jours, font de ce four l'instrument indispensable pour satisfaire vos clients avec des produits inégalables.





HEIN UNIVERSAL PLUS



LE HEIN UNIVERSAL PLUS TIENT LES PROMESSES QUE SON NOM INVOQUE

Il cuit tous vos produits comme vous le voulez et ceci pendant très, très longtemps. C'est garanti!

UN SYSTÈME CONVAINCANT, AUSSI SIMPLE QUE GÉNIAL :

Seuls sont utilisés des tubes continus, sans soudure et de première qualité de la société Mannesmann. Grâce à la qualité extrêmement élevée de ces tubes testés sous pression, vous pouvez compter sur une durée de vie réaliste de plus de 30 ans. (Votre successeur vous en remerciera).

Chaque tube est plié chez HEIN pour donner un tube annulaire. Des traverses (③) serviront pour le chauffage de la sole et de la voûte. Plusieurs de ces tubes annulaires formeront une « batterie ». La partie inférieure des tubes annulaires est située dans la zone de chauffage du foyer maçonné en briques réfractaires (③+④).

Chaque tube annulaire est rempli individuellement d'une quantité d'eau définie avec précision. Lorsque le four est allumé, l'eau se transforme en vapeur qui monte, sans bruit (une pompe n'est pas nécessaire), et se répartit uniformément dans ce système en vase clos.

De cette manière, la chaleur se répartit uniformément dans le four. Des « zones de chaleur » différentes sont physiquement exclus !

L'UNIVERSAL PLUS est extrêmement robuste : un four de 18 m² pèse environ 10 tonnes. Ce poids est, en partie, dû au foyer massif maçonné en briques réfractaires, qui représente un énorme accumulateur de chaleur. (D'où les faibles besoins énergétiques.)

Le foyer maçonné, le nouvel appareil à vapeur situé dans la base du four (②), les plaques de cuisson en pierre coulée de 22 mm (①), la chaleur douce et tranquille rayonnée par le système de chauffage à tubes annulaires (③), la turbulence naturelle et la hauteur élevée des chambres de cuisson, sont à l'origine des performances inégalées de ce four aux multiples talents.

La transmission naturelle de la chaleur par le foyer maçonné (④) et des plaques de cuisson en pierre vous garantissent la formation de cette belle croûte typique qui retient également l'humidité à l'intérieur des pains. Il est évident que tous ces facteurs sont un gage de maintien de la fraîcheur.

L'énorme capacité d'accumulation du foyer réfractaire permet des enfournements successifs de différentes sortes et tailles de pains ainsi que vos viennoiseries, sans aucune interruption. Et cela aussi souvent que vous le voulez.

Laissez-vous convaincre. Demandez l'avis à un des plusieurs milliers de boulangers utilisant l'UNIVERSAL PLUS. C'est avec plaisir que votre partenaire HEIN vous indiquera une boulangerie dans votre région.

Téléphonez-nous : (+352) 45 50 55 -1





LA CONSTRUCTION

Les différents étages, étanches à la vapeur, sont disposés au-dessus du foyer maçonné. La sole et la voûte de chaque étage sont chauffées par des tubes séparés faisant partie du système des tubes annulaires.

L'appareil à vapeur (2) (qui représente à lui seul une innovation révolutionnaire) est logé au-dessus du foyer maçonné garantissant sa température égale au foyer à tout moment.

La masse impressionnante de l'appareil à vapeur garantit une qualité et quantité de vapeur toujours optimale, bien sûr aussi pour des cuissons « fournée sur fournée ».

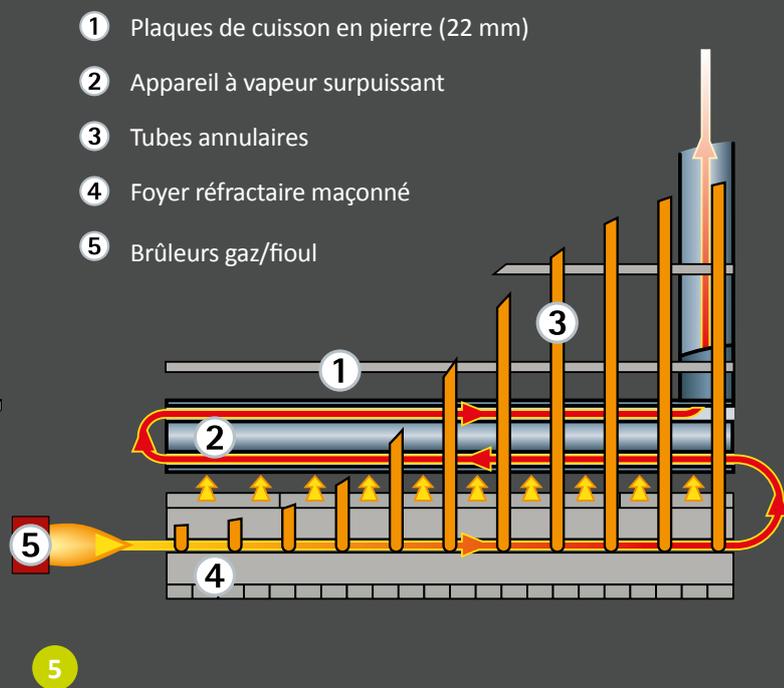
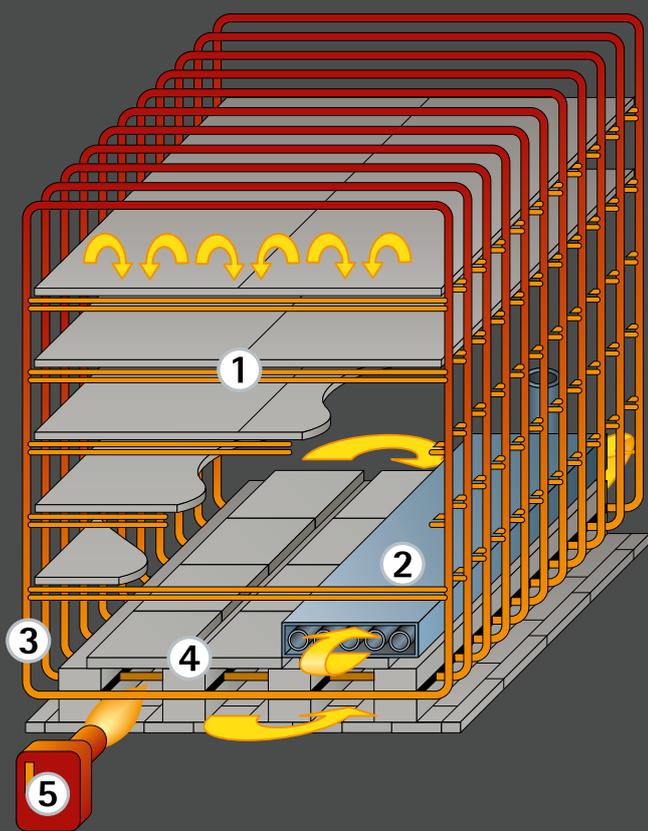
Le four peut être encastré de trois côtés car les différents éléments nécessitant un entretien, c.-à-d. le brûleur et tubes d'injection de vapeur, sont accessibles par l'avant. Le four n'a en fait pas d'autres composants nécessitant une maintenance. Pas de ventilateur de circulation ou « équipement turbo », pas d'enchevêtrements de câbles ou de conduites. Comparez toujours les frais de maintenance avant de faire votre choix !

Comme l'énorme capacité d'accumulation du foyer (4) sollicite peu le brûleur, celui-ci s'enclenche environ 50% moins souvent que celui d'un four cyclotherme comparable. Il en résulte une économie en frais d'énergie et une réduction évidente des bruits de fonctionnement.

Comme il n'y a ni moteur, ni ventilateur ou pompe, seulement le brûleur qui s'enclenche de temps en temps, le calme retournera dans votre boulangerie.

Les portes d'enfournement sont en acier inoxydable et peuvent, sur demande, être équipées de verre Securit (sans supplément). Grâce au mécanisme basculant breveté et très simple, aucune vis de fixation des charnières de porte ne percent les parois latérales permettant l'humidité de pénétrer l'isolation thermique. La longévité du four est de ce fait nettement accrue.

Les portes du four sont étanches à la vapeur. L'humidité et la chaleur restent donc à l'intérieur des chambres de cuisson. Chaque chambre de cuisson est équipée d'un clapet de surpression (ne nécessitant aucun entretien) qui évite une augmentation excessive de la pression lors de la vaporisation.



- 1 Plaques de cuisson en pierre (22 mm)
- 2 Appareil à vapeur surpuissant
- 3 Tubes annulaires
- 4 Foyer réfractaire maçonné
- 5 Brûleurs gaz/fioul

QUELQUES AVANTAGES PERTINENTS:

- Technologie de cuisson traditionnelle et éprouvée en exécution high tech.
- Utilisation universelle. Qualité de cuisson exceptionnelle pour toute votre gamme de produits.
- Belle croûte uniforme et croustillante, mie de pain savoureuse. L'aspect et le goût « frais » des produits est de plus longue durée.
- Utilisation flexible sans grandes courbes de chaleur.
- Enfournements successifs avec résultats identiques.
- « Chaleur douce », même en cas de chargement partiel.

- Appareil à vapeur surpuissant produisant une vapeur douce, saturée et constante, fournée après fournée.
- Finition et composants de toute première qualité.
- Frais d'entretien minimum.
Consommation d'énergie réduite (Economie d'énergie jusqu'à moins 40%). Ecologiquement sûr, pas de problème de recyclage immédiat ni futur.
- Service après-vente 24 heures sur 24 / 365 jours par an. Pièces de rechange et service après-vente à des prix très raisonnables.
- 10 ans de garantie! (sur les tubes annulaires et le foyer maçonné pour un temps de travail moyen journalier de 8 heures/24)

Le grand volume de la hotte sert à recueillir la chaleur et la vapeur lors de l'ouverture des portes (enfournement/défournement). La hotte est équipée, de série, d'un ventilateur d'extraction à très haut rendement.

En option, la hotte peut être équipée d'un affichage digital de grande dimension affichant la température de cuisson ainsi que le temps de cuisson restant. Il permet à tout moment, une surveillance à distance.

Une construction parfaite jusqu'au moindre détail : p.ex. étagère pour gants.

TOUCHMATIC commande à écran tactile. Ultracomplète mais intuitive.



Les portes d'enfournement en acier inoxydable, complètement étanches, peuvent, sur demande, être équipées de verre Securit (sans supplément).

Les soles massives en pierre d'une épaisseur de 22mm sont coulées à la main en nos ateliers.

La façade du four est exécutée intégralement en acier inoxydable de première qualité. Tous les composants répondant aux normes de qualité les plus exigeantes. Isolation thermique parfaite grâce aux meilleurs matériaux.

Sole sortante en pierre.

L'énorme capacité d'accumulation du foyer réfractaire, l'appareil à vapeur surpuissant, la douce chaleur rayonnante, le système de tubes annulaires pratiquement indestructibles ainsi que les soles en pierre de 22mm sont les garants d'une qualité de cuisson inégalée.

JUSQU'À 40% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE!



LES MATÉRIAUX

La condition principale pour réussir un produit de toute première qualité dépend directement de l'utilisation des meilleurs matériaux disponibles sur le marché.

Vous êtes vous-même le mieux placé pour en juger. Pour l'UNIVERSAL PLUS, nous n'utilisons en conséquence que des matériaux en acier inoxydable ainsi que des composants répondant à nos exigences de qualité les plus sévères.

Les soles de cuisson, fabriquées en nos ateliers, sont composées d'un mélange spécial de pierres broyées, coulé dans un cadre d'acier très robuste.

L'isolation thermique de l'UNIVERSAL PLUS a été étudiée en collaboration avec le fabricant des différentes isolants. Seules sont utilisées des isolations thermiques adaptées et au top du développement en la matière. L'atmosphère de la boulangerie n'en sera que plus confortable et la chaleur restera là où vous en avez besoin, c.-à-d. à l'intérieur du four.

LA SÉCURITÉ

La sécurité de tous les tubes annulaires est contrôlée individuellement par un test de pression. Cette procédure est documentée et surveillée par un bureau d'étude.

La qualité irréprochable des différents matériaux de fabrication, le contrôle rigoureux des tubes annulaires, la surveillance et documentation des procédures de fabrication, nous permettent de vous accorder une garantie de 10 ans sur les tubes annulaires et le foyer maçonné pour un temps de travail moyen journalier de 8 heures/24. Vous êtes sûr de réaliser un bon investissement durable dont votre successeur pourra toujours profiter.

La sécurité de votre four UNIVERSAL est le garant des résultats de cuisson excellents ainsi que de votre réussite professionnelle et commerciale.



ENFOURNEMENT ET DÉFOURNEMENT ERGONOMIQUE

La construction compacte du four UNIVERSAL PLUS a rendu superflu la pose du four dans une fosse. En même temps elle permet un enfournement/défournement aisé et ergonomique.

MONTAGE ULTRA RAPIDE

Si les conditions dans votre fournil le permettent, le four pourra être livré « monté usine ».

L'UNIVERSAL PLUS RESTE MOBILE

Vous voulez déménager votre four UNIVERSAL PLUS? Pas de problème, le four permet le déplacement avec des roues à grande charge amovibles.

ENTRETIEN FACILE (ET DONC À FRAIS RÉDUITS)

Bien que construit de manière très compacte, toutes les pièces et parties du four nécessitant un entretien, sont accessibles par l'avant. Il peut donc être encastré des trois côtés.

Un nouveau chapitre dans la technologie de programmation et de régulation. La commande touchmatic permet de réguler toutes les fonctions du four tels que le démarrage nocturne, le temps de cuisson, la courbe de température, la vaporisation et l'extraction de la vapeur... etc.

Plusieurs fours peuvent être reliés entre eux par un réseau informatique et peuvent donc échanger des informations et/ou être contrôlés et surveillés de manière décentralisée, par un four configuré comme « master » ou par un PC ordinaire. À défaut de réseau, les programmes de cuisson prédéfinis peuvent également être transférés d'un four à un autre à l'aide d'une simple clef USB.

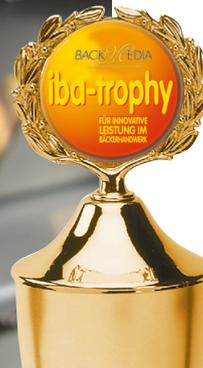
L'interface graphique basée sur le système d'exploitation Windows et les avantages de l'écran tactile de 5" (8,4" en option) permettent une utilisation simple et intuitive ainsi qu'un affichage clair et précis.

Les programmes de cuisson (299) et courbes de température sont programmés et visualisés sous forme de diagrammes. La touchmatic enregistre toutes les étapes durant l'exécution d'un programme : ces informations facilitent considérablement le dépiage d'éventuels erreurs, écarts ou fautes et rendent le service après-vente d'autant plus rapide et efficace.

Les entretiens réguliers sont affichés automatiquement.



RÉCOMPENSÉ PAR LE PRIX DE L'INNOVATION ...



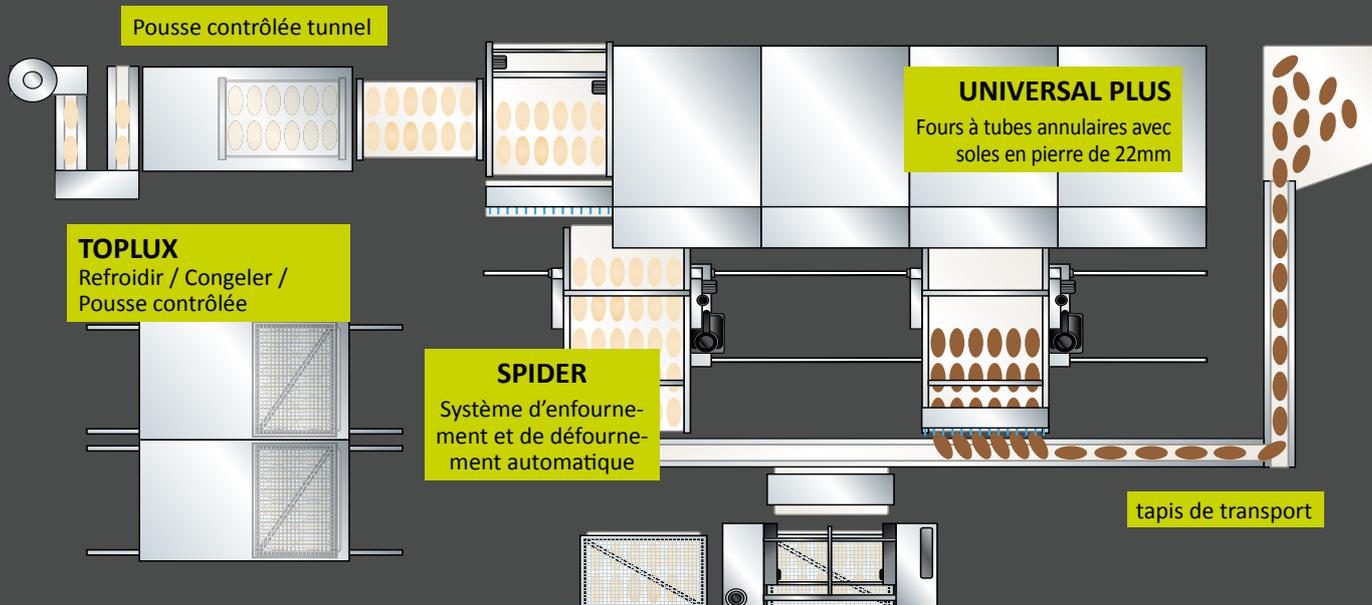
CHOIX PRATIQUEMENT ILLIMITÉ DE MODÈLES : PRESQUE TOUT EST POSSIBLE. 3 - 60m² PAR FOUR.

Vous avez le choix entre 4 largeurs de chambres de cuisson (60, 120, 180 et 240 cm) pour un four de 3 à 10 étages avec une profondeur de 160, 200 ou 240 cm. Ceci correspond à une multitude de modèles différents d'une surface de cuisson allant de 3 à 60 m².

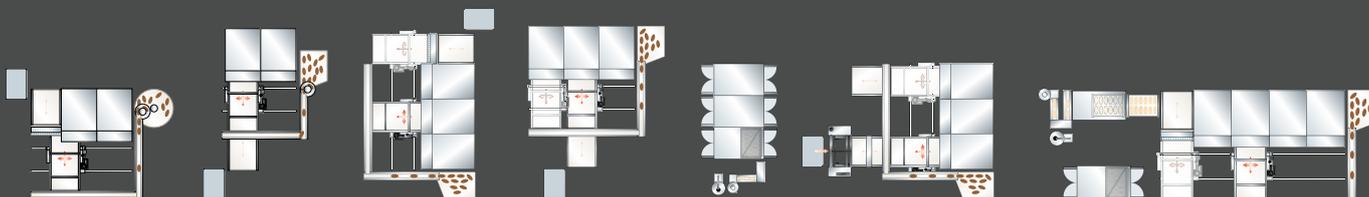
L'UNIVERSAL PLUS est le four à tubes annulaires avec foyer maçonné en briques réfractaires le plus « mince » du marché. Par exemple, pour une chambre de cuisson de 120 cm de large, la largeur extérieure du four est seulement de 158 cm respectivement 218 cm pour des chambres de cuisson de 180 à 200 cm.



INSTALLATIONS SUR-MESURE AVEC DES DES FOURS À TUBES ANNULAIRES UNIVERSAL PLUS



EXEMPLES DE CONFIGURATION



AUTRES GAMMES DE PRODUITS QUI POURRAIENT VOUS INTÉRESSER:

UNIVERSAL PLUS WOODSTONE UNIVERSAL PLUS PELLETSSTONE

Four à tubes annulaires hybride

Un véritable UNIVERSAL PLUS, mais avec la possibilité de le chauffer également au bois. Ceci permet de "cuire comme au bon vieux temps" avec une énergie renouvelable et neutre en CO2.

L'UNIVERSAL PLUS WOODSTONE peut être alimenté soit avec du bois ou des briquettes de bois compressées par l'avant à travers une porte de foyer spéciale, soit, après une courte adaptation, par un brûleur à mazout ou à gaz.

L'UNIVERSAL PLUS PELLETSSTONE peut être alimenté avec des pellets et combine les avantages connus du four à tubes annulaires avec des coûts énergétiques encore plus faibles - grâce à l'utilisation du bois.



SPIDER

Automatisation



LIFTMASTER

L'enfourneur /défouneur intégré semi-automatique.



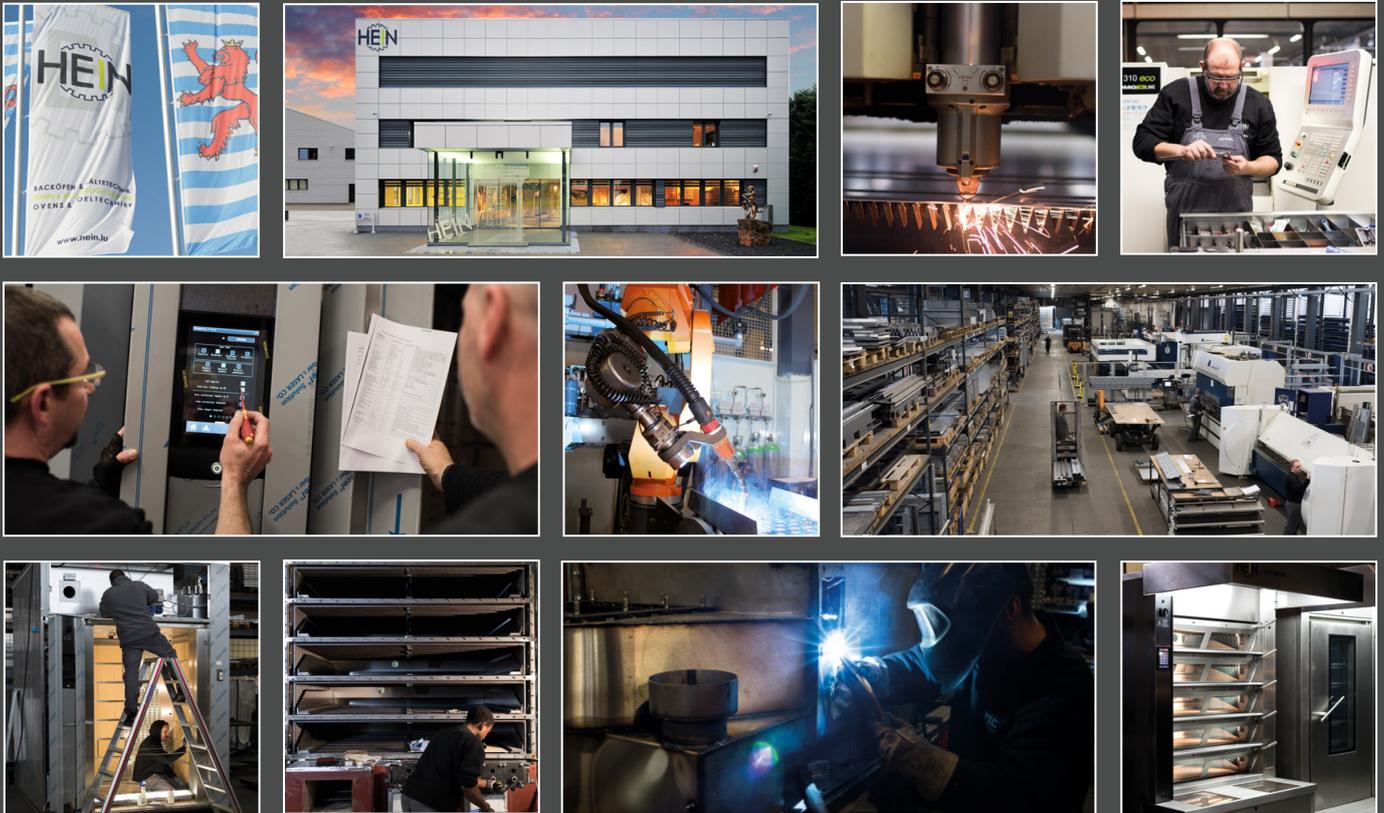
TOPLUX

Une gamme de solutions complète dans le domaine de la technologie du froid. Cellules de fermentation contrôlée, chambres froides, chambres de congélation, chambres de surgélation et tunnels de surgélation.

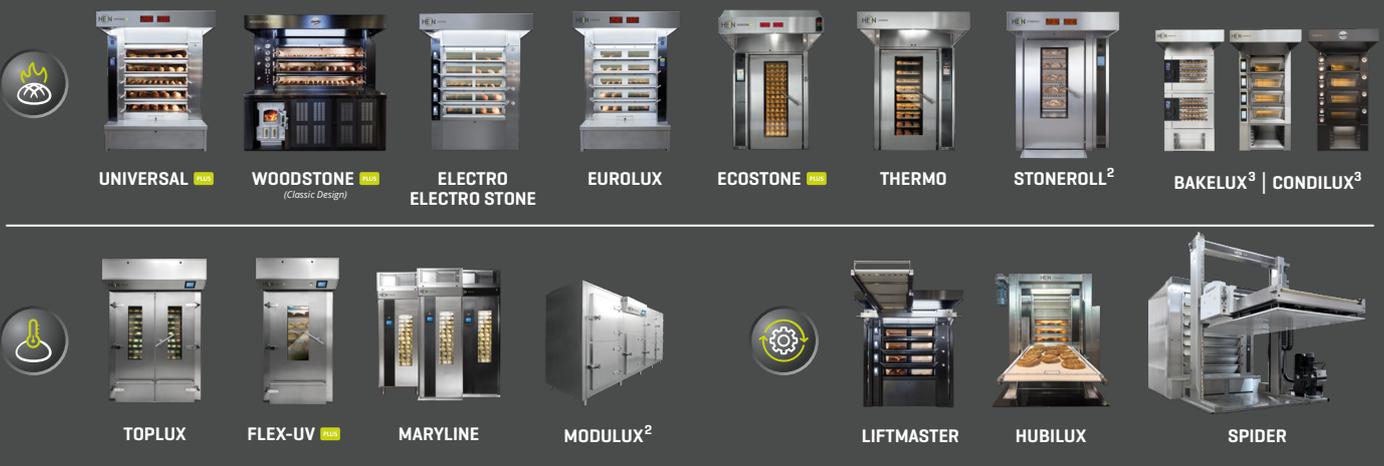


Fabrique de fours et technologies du froid

L'entreprise HEIN est une entreprise familiale innovatrice implantée au Luxembourg depuis 1882, qui développe et construit des fours haut de gamme et des solutions dans le domaine du froid pour des boulangers et pâtisseries exigeants. Chaque produit qui quitte notre usine porte en lui plus de 140 ans d'expérience, la meilleure technicité, les matériaux et composants les plus fiables, les procédures de fabrications les plus modernes, la passion du détail et le savoir-faire de collaborateurs motivés et passionnés.



Aperçu de notre gamme de produits



Redefining excellence. Since 1882.



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

