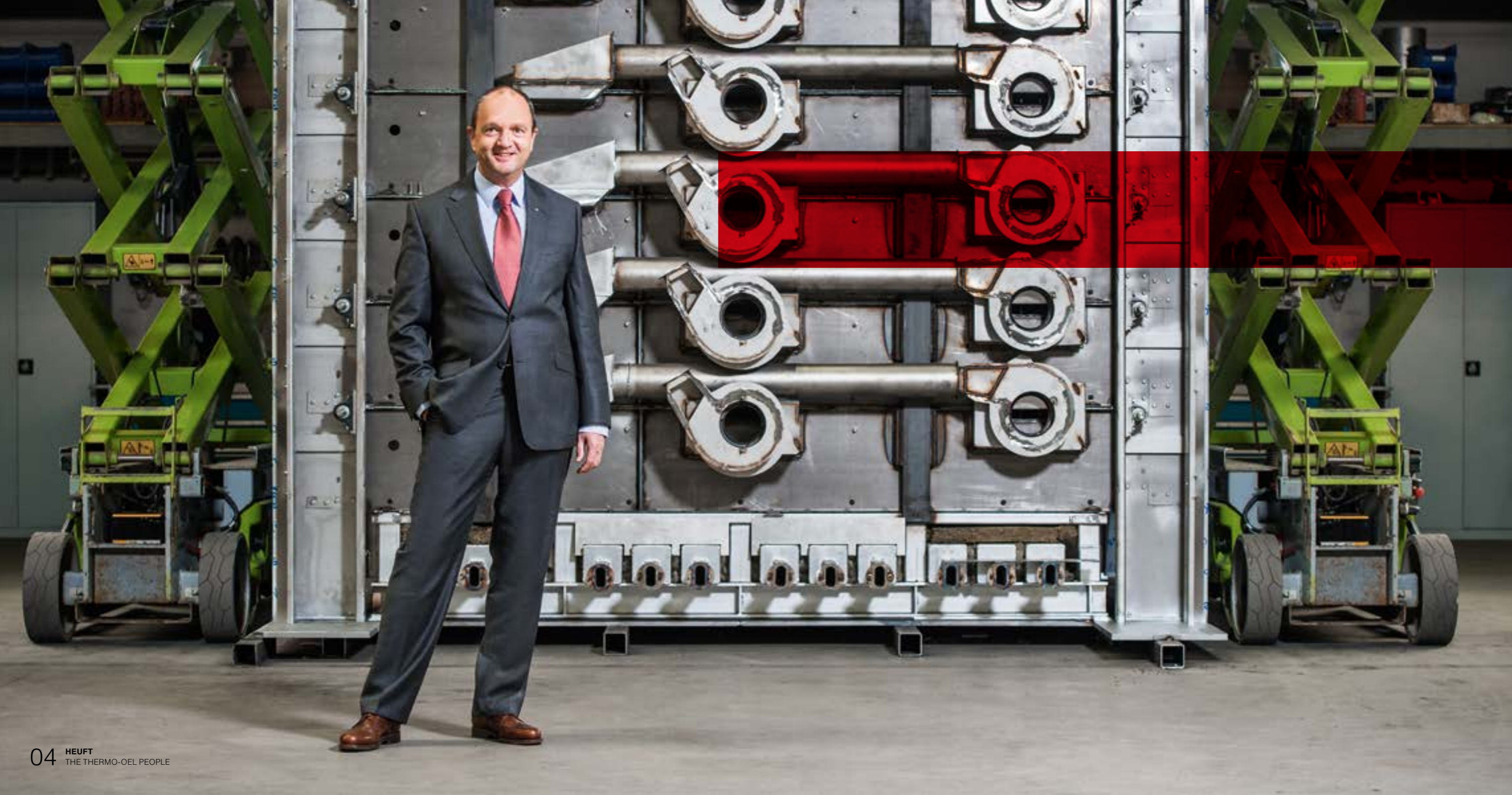




À propos de Heuft	04	Fours à chariot	20
Heuft dans le monde	08	Fours rotatifs	26
L'historique de Heuft	12	Fours à étages	28
Chaudière	14	Grands fours	36
Thermo-Oel	15	Systemes de gestion thermique	40
Thermo-Oel Bakers	16	Service Heuft	42

Sommaire



NOUS CONSTRUISONS DES FOURS DE RENOMMÉE MONDIALE!

**DANS PLUS DE 20 PAYS, LES BOULANGERS FONT
CONFIANCE AUX CONCEPTS DE FOURS DE L'ENTREPRISE
HEUFT.**

Pour une bonne raison : nous sommes constructeurs de fours depuis huit générations. Forts de cette énorme richesse de connaissances, nous nous sommes spécialisés tôt dans le domaine de l'huile thermique. Pour nous, cette technologie est imbattable aussi bien pour les petits que pour les grands fours. Chaque four à huile thermique, qu'il soit fabriqué sur mesure ou en série, est un produit de première qualité en termes d'artisanat et renforce la compétitivité de nos clients. Avantages décisifs de l'huile thermique comme caloporteur liquide : une chaleur uniforme du four de la première à la dernière minute et une qualité de produit constamment reproductible. En tant que constructeurs passionnés de fours, nous pourrions être satisfaits de ce que nous avons accompli. Pour nos clients, cependant, la recherche d'une réelle valeur ajoutée se poursuit. Que ce soit par un degré plus élevé d'automatisation et d'efficacité énergétique ou par l'individualisation toujours plus importante de notre gamme. Ce courage d'innovation marque notre entreprise familiale depuis le premier jour. Cependant, malgré tout le dynamisme et le caractère mondial que nous tenons pour acquis aujourd'hui, une tradition demeure à Bell : nous travaillons de manière responsable et durable pour vous. Dans un partenariat équitable et personnalisé !



PRÉSENTS DANS LE MONDE.

CHEZ NOUS DANS L'EIFEL VOLCANIQUE.

C'EST ICI QUE RÉSIDE HEUFT

DEPUIS PLUS DE 300 ANS.



La réputation des fabricants de fours allemands est excellente. La mention « Made in Germany » est un atout, dans le monde entier. Pour la construction de fours à huile thermique, la discipline reine du secteur, nous pouvons dire plus précisément de cette preuve de qualité que « Made in Bell » est devenu le synonyme d'une technique de production de haute qualité et d'une fiabilité absolue. Les meilleures boulangeries du monde utilisent des fours Heuft. Derrière cette réussite entrepreneuriale se cache une tradition de plus de 300 ans. Cette dernière fournit à notre groupe de sociétés la base pour continuer de mettre sur le marché des innovations tournées vers l'avenir. Heuft - une entreprise internationale fortement enracinée dans son pays d'origine.

HEUFT DANS LE MONDE

« Je suis fier que nous soyons un groupe d'entreprises de renommée internationale et en même temps le plus ancien fabricant de fours au monde. Depuis 1700, chaque génération est parvenue à conserver l'essence de notre métier et la transformer en concepts modernes. Des fours de la plus haute qualité en résultent. Avec cette ambition, nous voulons gagner chaque jour la confiance de nos clients. »

Thomas Heuft, directeur général et associé
du groupe d'entreprises Heuft

1700

Construction des premiers fours en tuf volcanique de Bell.

1946

Mise au point de fours à vapeur chauffés par tubes. Introduction du nom de marque VULKAN. Une référence à l'Eifel volcanique, dont la pierre de tuf déjà légendaire est si précieuse pour la construction de fours.

1968

Mise au point des fours VULKAN à huile thermique

1988

Construction du premier four à chariot VULKAN THERMO-ROLL®

1995

Lancement sur le marché du système de chargement/déchargement CONCORD®

1998

Début de la construction de grands fours

2010

Automatisation complète du four à chariot en tuf VULKAN

2016

Mise en service du premier four rotatif à huile thermique



Le premier constructeur de fours dans notre galerie d'ancêtres était Martin Heuft. La construction de fours n'était pas encore reconnue comme confrérie dans les années 1700. Ainsi, le métier portait encore la désignation de maçon ou stucateur de Bell, dans les registres de la ville de Andernach. Aujourd'hui, sept générations plus tard, Heuft compte parmi les constructeurs de fours les plus réputés au monde. En tant que leader du marché, nous déterminons, dans la construction des fours à huile thermique, les normes selon lesquelles nos concurrents doivent être mesurés. En tant qu'acteur international, nous sommes présents dans le monde entier.

Malgré sa croissance constante, Heuft reste une entreprise familiale, bénéficiant d'un haut degré d'identification et de loyauté de la part de ses employés. Notre volonté d'aborder les innovations avec audace est également restée constante. Nous voulons les meilleures solutions pour nos clients et faisons usage des 300 ans d'expérience de notre entreprise pour les réaliser : dans la construction de fours, dans le dimensionnement et l'intégration d'installations de chaudières ou dans la planification de systèmes de gestion thermique efficaces. Nous maîtrisons tous ces domaines de construction importants en profondeur et les réunissons sous le toit de notre entreprise Heuft - The Thermo-Oel People. Ici, dans l'Eifel volcanique, ne se trouve ainsi pas seulement le point de départ, mais également l'avenir de la construction de fours allemande.

LE SYSTÈME À HUILE THERMIQUE : LA CHAUDIÈRE HEUFT

Le fonctionnement de la chaudière Heuft est très simple : comme pour le chauffage central domestique, l'alimentation en énergie d'un ou de plusieurs fours s'effectue grâce à une chaudière centrale, située en dehors de la boulangerie et conçue pour répondre aux besoins de l'exploitation. Les effets positifs : le niveau sonore au niveau du four est réduit, des brûleurs et cheminées supplémentaires sont économisés et la chaudière est protégée contre la poussière de farine et la vapeur. Vous apprécierez sa fiabilité et l'efficacité de ses performances. Le haut rendement de combustion de toutes les sources d'énergie utilisées, du pétrole brut à la biomasse, contribue également au bon équilibre économique. Mais nous ne serions pas des constructeurs de fours si tout n'était que question d'efficacité. Le transfert de chaleur par l'huile thermique crée l'atmosphère de cuisson idéale pour presque tous les produits. Et ça compte doublement.

CHAUDIÈRE



THERMO-OEL

CUIRE GRÂCE À LA TECHNOLOGIE DE L'HUILE THERMIQUE

Tout au long de l'histoire de notre entreprise, nous avons contribué à façonner de nombreux chapitres conceptuels de la construction de fours. Si nous avons complètement adapté notre gamme de produits à l'huile thermique, c'est pour des raisons convaincantes. Nous sommes enthousiasmés de voir à quel point les propriétés physiques du fluide caloporteur peuvent être utilisées pour une cuisson aussi économique que qualitative. Cela commence par un chauffage rapide et économe en énergie et se termine par un résultat de cuisson très homogène. Pendant le fonctionnement, l'huile thermique circule uniformément à travers les surfaces chauffantes à des températures allant jusqu'à 300 °C. Sa capacité de stockage de chaleur est pour ainsi dire de classe mondiale. Elle est

environ 2700 fois plus élevée que celle des autres caloporteurs et assure une faible différence de température entre le caloporteur et la chambre de cuisson. ΔT est donc beaucoup plus petit par rapport à d'autres systèmes de cuisson. La chaleur est transférée de manière douce et constante au produit à cuire. Dans leur retour d'expérience, nos clients mentionnent régulièrement ce résultat de cuisson homogène. Autre performance : Les pains, petits pains ou les produits de boulangerie fine à base de levure sèchent moins pendant le processus de cuisson douce, les mies restent juteuses et la fraîcheur est prolongée. Des courbes de température variables et des turbulences commutables permettent également de régler l'accent désiré. La liste des avantages pourrait encore être longue. Mais ce qui est important : chaque four reflète notre avantage en termes de connaissances et d'expérience. Heuft – THE THERMO-OEL PEOPLE.

THE THERMO-OEL BAKERS – QUELQUE CHOSE D'UNIQUE

Au tournant du millénaire, avec notre spécialisation dans l'huile thermique, a émergé une communauté très spéciale : les Thermo-Oel Bakers. À l'origine, il s'agissait de nos spécialistes, nommés Thermo-Oel Bakers, qui accompagnaient les mises en service de nouveaux fours dans le monde entier. Boulangers de formation, ils menaient partout dans le monde un dialogue intensif avec leurs collègues. Ils parlaient métier, échangeaient leurs expériences et se donnaient des conseils. C'est ainsi que le terme Thermo-Oel Bakers, consacré à nos experts, s'est étendu à notre clientèle. Convaincus par la pratique quotidienne, ils sont les meilleurs ambassadeurs de la technologie et au moins aussi passionnés que nous. Pour notre plus grand plaisir, cette extraordinaire communauté de fans B2B ne cesse de grandir. De caractère informel, elle forme un réseau spontané ne nécessitant ni carte de membre, ni statut. Liés par la passion de l'huile thermique et des meilleures installations de cette technologie : les fours de Heuft.



#heuftthermoelbakers



THE THERMO-OEL

FOURS À CHARIOT FOURS ROTATIFS FOURS À ÉTAGES
GRANDS FOURS CHAUDIÈRES SYSTÈME DE GESTION THERMIQUE



Le VULKAN THERMO-ROLL est le résultat du savoir-faire de 30 ans de recherche et de développement. Il établit les normes lorsque des systèmes à charge roulante sont requis. Ses temps de montée en température courts permettent une cuisson coup après coup.



L'ajout de produits à cuire fonctionne aussi sans problème. L'excellente capacité de stockage de chaleur accepte également sans histoire les interruptions et poursuit le processus de cuisson sans perte de qualité. En résumé : les fours de la série polyvalente VULKAN provoquent l'enthousiasme des boulangers, dans les petites et grandes entreprises.

FOURS À CHARIOT



VULKAN THERMO-ROLL® UN MULTITALENT UNIQUE

Le VULKAN THERMO ROLL impressionne par son spectre d'application universel : sa version de base combine déjà les avantages du chargement roulant d'un four rotatif avec les propriétés de cuisson d'un four à étages. Si le système de plaques en pierre que nous avons développé et breveté est utilisé, le confort de travail et la qualité de cuisson traditionnelle sur la pierre vont de pair. Le chargement rapide est également convaincant : Même si le THERMO-ROLL est chargé manuellement comme four à étages, le chronomètre s'arrête à moins d'une minute pour un four de 10 m². Si l'utilisation du THERMO ROLL s'avère flexible, il en est de même pour sa forme. La série THERMO-ROLL s'adapte à presque tous les concepts de boulangerie grâce à ses différentes dimensions extérieures et de plaques ainsi qu'à ses équipements. Un multitalent sur mesure.



VULKAN THERMO-ROLL® CUISSON SUR PIERRE, MANUELLE

Cuire directement sur la pierre, c'est une chose. Voire même à la vitesse de l'éclair et sans grand effort physique. Cela est également possible : en moins de 60 secondes, grâce à notre système d'aide au chargement à commande purement mécanique. Et ce, sans transpirer. Le chariot à plaques en pierre breveté, rétractable (en option), transforme le THERMO ROLL en un véritable four à étages. Cuire directement sur la plaque de cuisson - Cuire sur la pierre. Le résultat de la cuisson ne laisse paraître aucune différence par rapport à un four à étages. Cette combinaison de flexibilité et de haute qualité artisanale font de THERMO ROLL le four universel incontesté pour toutes les tailles d'entreprises.

PARTICULARITÉS

- Forte productivité grâce à une montée en température rapide et un chargement facile
- Système de four peu encombrant, conception flexible, du four individuel aux grandes installations
- Combine la qualité caractéristique de la cuisson sur pierre à un haut degré de rationalisation
- Concepts de solutions individuelles pour toutes les tailles de lots
- Nombreuses possibilités d'applications pour les produits de boulangerie cuits sur la tôle, la pierre et en moule.





VULKAN THERMO-ROLL®
CUISSON SUR PIERRE, AUTOMATIQUE
AVEC LA TECHNIQUE DE CHARGEMENT CONCORD®

Pour la production de plus grandes quantités, le chargement et le déchargement sur la pierre dans le THERMO ROLL peuvent être pris en charge par un système de chargement automatique. Un Heuft CONCORD VTR dessert jusqu'à 15 fours THERMO-ROLL avec plus de 200 m² de surface de cuisson ! Un avantage décisif de ce système est l'extension progressive de la surface de cuisson.

Le chargeur CONCORD VTR peut être déplacé manuellement et avec précision devant les fours. Lorsque le chargeur est positionné exactement devant le four, il charge et décharge le THERMO-ROLL entièrement automatiquement et en très peu de temps.

Un système de four automatisé THERMO-ROLL peut être une alternative à un grand four. Nos planificateurs et ingénieurs d'application déterminent individuellement le système le plus approprié pour chaque boulangerie. Le THERMO-ROLL est librement configurable, de la commande à la remise. La gamme de base à elle seule compte plus de 2 000 variantes possibles - des fours sur mesure !



PARTICULARITÉS

- Systèmes de four à dimensions individuelles
- Énormes capacités et performances horaires
- Effort minimal grâce au fonctionnement automatisé du four
- Conception modulaire facilement extensible
- Rapport optimal entre la surface de cuisson et la surface de stockage
- Chargement par des chargeurs mobiles

FOURS ROTATIFS



FOUR ROTATIF CHAUFFÉ À L'HUILE THERMIQUE VULKAN TURBO THERM®

Le four rotatif Heuft TURBO THERM est la plus récente innovation de Bell et complète logiquement notre gamme de fours. Grâce à un échangeur de chaleur (TLS) à base d'huile thermique, l'air circulant est rapidement amené à la température de cuisson désirée. Ce four marque un point grâce aux avantages connus du caloporteur huile thermique : La régulation de la température est précise, la chaleur n'est jamais agressive, le système est économe en énergie et très silencieux. Les produits de boulangerie très demandés, comme les croissants ou les petits pains, sont chargés rapidement et aisément à l'aide de un ou deux chariots. Avec une croûte croustillante et une belle brillance, ils représentent un résultat de cuisson auquel nos boulangers Thermo-Oel sont habitués. De plus, en raison du raccordement au système de chauffage central, le four n'a pas besoin d'un brûleur supplémentaire avec système de gaz de combustion dans la boulangerie. Le TURBO-THERM, qui a été récompensé par un prix, permet aux boulangers Thermo-Oel de répondre désormais à chaque exigence par une solution globale Heuft.

PARTICULARITÉS

- **Reproductibilité uniforme de la qualité de cuisson à l'huile thermique pour de grandes quantités**
- **Rendement élevé grâce au raccordement à une chaudière à huile thermique**
- **Température de consigne souhaitée rapidement atteinte après démarrage du programme de cuisson**
- **Très haute performance de cuisson grâce à l'utilisation de l'huile thermique comme caloporteur**
- **Appareils à vapeur à huile thermique très performants pour une vapeur saturée**
- **Cuisson plus juteuse grâce à une chaleur disponible en permanence**



FOURS À ÉTAGES



FOUR À ÉTAGES VULKAN THERMO-OEL LE COEUR DE LA BOULANGERIE ARTISANALE DE QUALITÉ

C'est un classique incontesté parmi tous les types de fours : le four à étages. S'il s'agit d'un four à huile thermique, il devient rapidement le cœur de la boulangerie et la référence pour tous les autres éléments en termes de qualité. Il met parfaitement en œuvre ce qui est spécifié par la recette, le processus de pétrissage, le traitement et le conditionnement à froid : qu'il s'agisse de petits pains croustillants, de pain bien cuit ou de biscuits juteux. Il n'y a aucun produit auquel le four ne puisse s'adapter grâce à l'atmosphère de cuisson sur mesure. Les temps de montée en température courts, l'abaissement rapide de la température de cuisson ou la turbulence commutable permettent de réagir rapidement à des conditions de production modifiées. Son efficacité permet d'exécuter chaque cycle : qu'il s'agisse d'un chargement complet avec des lots de taille importante ou d'un chargement pas à pas avec des plaques, des moules individuels et des produits groupés sur sole. C'est pourquoi les boulangers de qualité ont toujours privilégié le four à étages VULKAN Thermo-Oel.

PARTICULARITÉS

- Four universel pour tous les produits de boulangerie de l'ensemble de la gamme
- Construction de four individuelle avec , au choix, 3 à 7 foyers et une surfaces de cuisson allant de 3 à 30 m2
- Construction spéciale individuelle avec jusqu'à 3 possibilités de température
- Libre choix entre atmosphère de cuisson statique et ventilée grâce à la technique de turbulence Heuft



#heuftthermoelbakers

PARTICULARITÉS

- 6 à 12 foyers, au choix, de largeur et profondeur variables
- Cuisson classique comme dans un four à étages chargé manuellement
- Chargement rapide avec un degré de rationalisation élevé
- Système flexible pour des tailles de lots différentes, des changements de produit fréquents et des quantités croissantes
- Régulation ciblée de la température avec 2 à 6 circuits de température séparés



FOUR À ÉTAGES VULKAN THERMO-OEL, AUTOMATIQUE

Le four à étages HEUFT VATO à chargement automatique est une solution idéale, particulièrement pour une large gamme de produits de grande qualité. Pouvant comprendre jusqu'à 12 foyers et des surfaces de cuisson individuelles allant jusqu'à 60 m², différents produits peuvent être cuits en parallèle en grandes quantités. Sur demande, le four peut également être équipé de plusieurs plages de températures. La cuisson s'effectue à la seconde, coordonnée comme tous les processus de cuisson par une technique de commande des plus modernes. Le long et laborieux processus de chargement, typique des fours à étages, a définitivement pris fin. Le CONCORD travaille à une vitesse très rapide. Ses déplacements transversaux et verticaux font de lui un facteur de rationalisation évident dans chaque boulangerie. Quelle que soit la vitesse, le déplacement et l'enfournement s'effectuent tout en douceur, comme à la main. La fréquence des changements de produits ne représente pas un problème pour le CONCORD. De même que les opérations de préparation du produit à cuire, telles que le dépôt ou l'humidification, ne bloquent en rien le chargeur qui fonctionne en continu. VATO et CONCORD : une équipe d'une grande capacité de travail aux multiples options.



FOUR À ÉTAGES VULKAN THERMO-OEL AVEC SOLES COULISSANTES, AUTOMATIQUE

Chaque boulangerie a un profil d'exigences très individuel concernant son four. Pour les boulangeries produisant de grandes quantités de produits en moule ou sur plaque ou de pains spéciaux, il est recommandé de choisir le four à soles VULKAN Thermo-Oel avec soles coulissantes. Ces dernières permettent de déposer les plaques ou moules ainsi que les produits groupés ou individuels sur sole directement sur la plaque de cuisson entièrement déployée. La sole se déploie automatiquement et de manière confortable grâce à une

commande tactile et se rétracte de nouveau automatiquement après le chargement. Ce processus de chargement et de cuisson n'est possible que grâce aux propriétés uniques de la technologie Thermo-Oel. Les soles coulissantes peuvent également être utilisées pour effectuer rapidement, en toute sécurité et de manière pratique diverses étapes de travail telles que la découpe de gâteaux sablés ou le piquage de gâteaux cuits sur plaque après la phase initiale du processus de cuisson.



PARTICULARITÉS

- 6 à 12 soles coulissantes pour répondre à vos besoins et différentes largeurs et profondeurs de foyers.
- De grands espaces de cuisson sur quelques mètres carrés de surface
- Chargement entièrement automatique et rapide de la sole grâce au CONCORD
- Idéal pour la cuisson individuelle de produits sur sole et une large gamme de produits de boulangerie
- Utilisation confortable grâce à une hauteur de travail ergonomique et une commande tactile PLC

TOUS LES SYSTÈMES
DE FOURS QUI
EXISTENT OU QUI
EXISTAIENT SUR LE
MARCHÉ ONT DÉJÀ ÉTÉ
FABRIQUÉS PAR HEUFT.

LA CONSÉQUENCE LOGIQUE,

POUR NOUS, EST LA SPÉCIALISATION

DANS LA TECHNOLOGIE DE L'HUILE THERMIQUE.



GRANDS FOURS

PARTICULARITÉS

- Prédéstiné pour des capacités extrêmement élevées dans une large gamme de produits
- Au choix, 4 à 12 foyers et des surfaces de cuisson jusqu'à plus de 300 m²
- Chaleur de voûte et de sole réglable individuellement pour chaque foyer; sans zones de températures
- Tapis de four équipés de plaque en pierre, de plaque articulée ou de filet.
- Cuisson au four artisanale dans un système continu à plusieurs étages



VULKAN IMPACT® HAUTE PERFORMANCE DANS UN SYSTÈME CONTINU

Avec le VULKAN IMPACT, Heuft est entré dans une nouvelle dimension. Ce géant maîtrise de grands lots et de grandes quantités sans aucun problème, même avec des changements de produits fréquents. Ses performances et sa flexibilité le distinguent aujourd'hui de tous les autres grands fours du marché. De plus, il impressionne par tous les avantages connus des fours Heuft Thermo-Oel. Le travail devant être, aujourd'hui, toujours plus efficace, VULKAN IMPACT établit de nouvelles références en matière d'automatisation. L'interaction entre IMPACT et le chargeur CONCORD-RAPID est cadencée avec précision. Le chargeur double charge et décharge un foyer en seulement deux étapes et de manière très rapide. Les tapis du chargeur peuvent être en toile résistante ou en acier inoxydable. Ce four est conçu aussi bien comme four continu classique que comme four à retour : une technologie qui nous passionne !



PARTICULARITÉS

- **Cuisson efficace de grandes quantités grâce à une automatisation complète**
- **Parfaitement adapté au travail en équipe 24 heures sur 24**
- **Différentes constructions spéciales pour l'intégration dans les processus de production en continu**
- **Un four avec plusieurs zones de températures et une chaleur de voûte et de sole réglable séparément**

VULKAN EUROBACK® CUIRE PAS À PAS

Le VULKAN EUROBACK garantit une cuisson efficace dans des processus entièrement automatisés. Un grand maître qui s'avère extrêmement agile malgré ses dimensions. Il apporte partout une chaleur uniforme, même sur une surface de cuisson de plus de 300 m². C'est là que l'huile thermique prend tout son sens. Grâce à la grande capacité de stockage de chaleur, le transfert de chaleur est stable et durable, que ce soit sur plaques de pierre, plaques articulées ou filets. Adapté pour la cuisson simultanée de différents produits : Chaque four VULKAN EUROBACK peut être contrôlé individuellement. De plus, il est possible de régler la chaleur de voûte et de sole séparément et de définir des zones de températures individuelles. Avec le VULKAN EUROBACK, vous pouvez également choisir entre deux modes de fonctionnement : la cuisson en continu ou par lots, par étape. Mettez-nous au défi avec vos projets - pour le succès de nos clients, nous allons dans les moindres détails, même sur les installations XXL.



SYSTÈMES DE GESTION THERMIQUE HEUFT

GESTION ÉCONOMIQUE DES FLUX D'ÉNERGIE

Avec le système de gestion thermique Heuft, vous tournez votre entreprise vers l'avenir. Depuis 1997, il s'agit d'une solution éprouvée et efficace permettant de récupérer la chaleur une fois qu'elle a été générée. Cela permet une réduction des coûts énergétiques variables d'une boulangerie allant jusqu'à 40 % ! C'est pourquoi plus de trois quarts de nos clients se décident également, lors de l'achat d'un four à l'huile thermique, pour un système de gestion thermique Heuft. Le point de départ du système est la chaudière centrale, combinée à un réservoir tampon permettant d'intégrer différents générateurs d'énergie dans l'alimentation en eau chaude et en chauffage. La capacité de ce réservoir tampon est adaptée au besoin ; de nombreuses possibilités de raccordement garantissent une extension facile. Ainsi, la récupération de chaleur par l'intermédiaire d'un échangeur de chaleur de buée ou de gaz de combustion pourrait être une étape d'expansion possible. Notre objectif : la mise en réseau et la surveillance de plus en plus intelligentes de la production et de la consommation d'énergie. Des investissements rentables, pas seulement pour le bilan économique.



365/24/7

LE SERVICE HEUFT : SOLIDEMENT ANCRÉ DANS L'ENTREPRISE

Personnel, compétent et proche, où que vous soyez. Telle est notre exigence en matière de service à la clientèle. Cela commence déjà avec le conseil à l'achat entièrement individualisé. Une fois votre concept de four défini, nous veillons à ce que cet investissement conserve sa valeur à long terme. Avec un support professionnel et des prestations adéquates. Vous pouvez joindre nos experts 24h/24 en appelant notre service d'assistance. Si aucune solution ne peut être trouvée en ligne, nos techniciens de service sont rapidement sur place dans le monde entier. Cependant, aucun problème ne se pose généralement en raison de mises en service largement accompagnées et d'intervalles d'entretien convenablement espacés. C'est ça, le confort d'un service complet Heuft.

IMPRESSUM

Éditeur :

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Nippesstraße 15

56745 Bell/Eifel

Allemagne

Tél. +49 (0) 2652 97910

Fax +49 (0) 2652 9791 31

info@heuft-backofenbau.de

www.heuft-backofenbau.de

Concept et rédaction :

Ruth Einig, Bernd Ludwig, Alexander Onasch,

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Réalisation : Schwarz Design Consulting, Aix-la-Chapelle

Photos : Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG,

Alexander Onasch, fotolia, shutterstock, pa•picture-alliance

HEUFT THERMO-OEL GMBH & CO. KG

Wehrer Str. 21
56745 Bell/Eifel
Deutschland

Fon +49 (0) 2652 9791 0
Fax +49 (0) 2652 9791 31

info@heuft-backofenbau.de
www.heuft-backofenbau.de