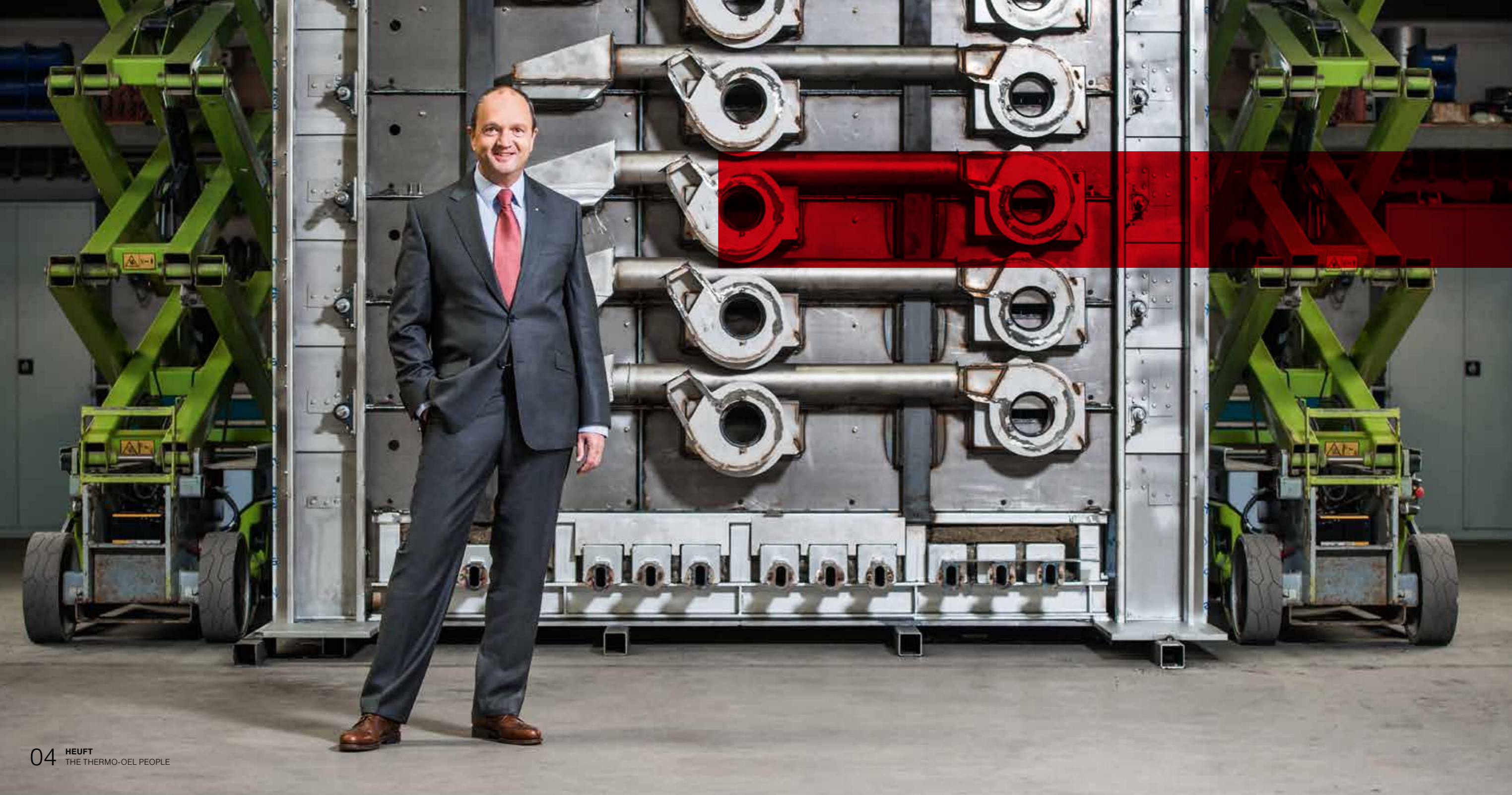




HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

Over Heuft	04	Wagenoven	20
Heuft wereldwijd	08	Rotatieoven	26
Geschiedenis van Heuft	12	Vloeroven	28
Verwarmingsketels	14	Industriële oven	36
Thermische olie	15	Energie terugwinsystemen	40
Thermo-Oel Bakkers	16	Heuft Service	42

innoUw



WIJ BOUWEN OVENS MET WERELDFAAM!

BAKKERS IN MEER DAN 20 LANDEN VERTROUWEN OP OVENCONCEPTEN VAN HEUFT.

Niet zonder reden: wij bouwen al acht generaties ovens. Voortbouwend op deze enorme schat aan kennis hebben we ons al in een vroeg stadium gespecialiseerd in Thermische olie. Voor ons een onovertrefbare technologie, voor zowel kleine als grote ovens. Iedere Thermische olie-oven, of die nu op maat gemaakt is, of in serie vervaardigd, is een absoluut topproduct en versterkt onze klanten in de concurrentiestrijd. De belangrijke voordelen van Thermische olie: een gelijkmatige ovenwarmte van de eerste tot de laatste minuut en een constant reproduceerbare productkwaliteit. Als gepassioneerde ovenbouwers kunnen wij tevreden zijn met wat we hebben bereikt. Voor onze klanten gaat de zoektocht naar echte toegevoegde waarde echter steeds verder. Ofwel door een grotere mate van automatisering en van energiezuinigheid of door de steeds toenemende individualisering van ons portfolio. Deze moed om met nieuwe ideeën voor de dag te komen kenmerkt ons familiebedrijf vanaf de eerste dag. Maar ondanks alle dynamiek en het mondiale karakter dat we vandaag de dag als vanzelfsprekend beschouwen, blijft er een traditie in Bell: wij werken verantwoord en duurzaam voor u. In een eerlijk, persoonlijk partnerschap!



AANWEZIG IN DE WERELD.

THUIS IN DE VUKAANEIFEL.

HET ADRES VAN HEUFT

SEDERT MEER DAN 300 JAAR.



De reputatie van de Duitse ovenproducenten is uitstekend. 'Made in Germany' scoort wereldwijd. Voor de Thermische olie-ovenbouw - de hoogste discipline van de industrie - kan dit kwaliteitsbewijs nog nauwkeuriger gespecificeerd worden: 'Made in Bell' is een synoniem geworden van hoogwaardige productietechniek en absolute betrouwbaarheid. In de beste bakkerijen ter wereld wordt gebakken met Heuft-bakovens. Achter dit succes verhaal van ons bedrijf staat een traditie van meer dan 300 jaar. Ze geeft ons bedrijvenconcern de basis om steeds weer toekomstgerichte innovaties op de markt te brengen. Heuft, een internationaal gepositioneerd bedrijf met sterke wortels in eigen land.

HEUFT WERELDWIJD

“Ik ben er trots op dat wij een
internationaal gerenommeerd bedrijf zijn
en tegelijkertijd ‘s werelds oudste
bakovenbouwer.

Sedert 1700 is elke generatie
erin geslaagd om ons authentiek
ambachtelijk werk te behouden en in
moderne concepten om te zetten.
Ovens van de allerbeste kwaliteit
zijn het resultaat. Met deze
claim verdienen wij
elke dag opnieuw het vertrouwen
van onze klanten.”

Thomas Heuft, gedelegeerd bestuurder en partner
van de Heuft-groep.

1700

Bouw van de eerste steenoven met tufsteen uit Bell.

1946

Ontwikkeling van stoomovens met buisverwarming. Introductie van de merknaam VULKAN. Een verwijzing naar de Vulkaaneifel met zijn voor de ovenbouw zo waardevolle aanwezigheid van de reeds legendarische tufsteen.

1968

Ontwikkeling van de VULKAN Thermische olie-bakoven

1988

Bouw van de eerste VULKAN THERMO-ROLL®-wagenoven

1995

Marktintrductie van het laad- en lossysteem CONCORD®

1998

Start van de industriële ovenbouw

2010

Volledige automatisering van de VULKAN Wagenoven met Stenen vloer

2016

Inbedrijfname van de eerste Thermische olie Rotatie Oven



DE WIEG VAN
DE DUITSE
BAKOVENBOUW
STAAT IN BELL.

De eerste ovenbouwer in onze galerij van voorouders was Martin Heuft. Omdat de bakovenbouw in 1700 nog niet als gilde erkend was, was de beroepstitel in de Andernach-registers stukadoor of metselaar. Vandaag, zeven generaties verder, behoort Heuft tot de meest gerenommeerde ovenbouwconstructeurs van de wereld. Als marktleider in de Thermische olie-ovenbouw stellen wij de normen waaraan onze concurrenten moeten voldoen. Als Global Player zijn wij overal in de wereld aanwezig.

Ondanks de constante groei is Heuft nog altijd een familiebedrijf, met een sterke identificatie en trouw bij de werknemers. Ook onze claim om innovaties te introduceren is een constante gebleven. Wij willen de beste oplossingen voor onze klanten en gebruiken de 300-jarige schat aan ervaring van ons bedrijf om ze te realiseren: in de bakovenbouw, de dimensionering en de integratie van ketelsystemen of bij de planning van efficiënte warmte terugwinsystemen. Al deze belangrijke constructiedomeinen beheersen wij zelf tot in de details en we beheren ze samen onder Heuft - The Thermo-Oel People. Hier in de Vulkaaneifel ligt niet alleen het startpunt, maar ook de toekomst van de Duitse bakovenbouw.

HET THERMISCHE OLIE-SYSTEEM: DE HEUFT-VERWARMINGSKETEL

De werking van de Heuft-verwarmingketel is zeer eenvoudig: net als bij de centrale verwarming in een woning worden een of meer bakovens van energie voorzien door een centrale verwarmingketel die zich buiten de bakkerij bevindt en ontworpen is om te voldoen aan de bedrijfsvereisten. De positieve effecten: het geluidsniveau van de oven zakt, er wordt bespaard op branders en schoorstenen en de ketel is beschermd tegen meelstof en stoom. Dit uit zich in betrouwbaarheid en een langere levensduur. De hoge verbrandingsefficiëntie van alle mogelijke energiebronnen, van aardolie tot biomassa, draagt bij tot een goede economische balans. Maar wij zouden geen echte ovenbouwers zijn, als het alleen om efficiëntie zou gaan. Even belangrijk zijn de optimale bakcondities in de oven voor een veelvoud aan producten, dit is wat ons Thermische olie-systeem zo uniek maakt.



VERWARMINGSKETELS

THERMISCHE OLIE

BAKKEN MET THERMISCHE OLIE-OVENS

BAKKEN MET THERMISCHE OLIE-OVENS

Tijdens ons gehele bestaan hebben we voorop gelopen met vernieuwende ovenbouwconcepten. Er zijn vele goede redenen voor onze focus op Thermische olie. Deze unieke warmtedrager laat ons toe met oplossingen te komen die niet alleen economisch zijn maar ook resulteren in een excellent bakresultaat. Dat begint met een snel, energiebesparend opwarmen en eindigt met een zeer gelijkmatig bakresultaat. Tijdens het bakproces circuleert de Thermische olie bij temperaturen tot 300 °C gelijkmatig door de verwarmingsradiatoren. Gewoon wereldklasse is de warmteopslagcapaciteit. Deze is ca. 2.700 keer hoger dan die van

de andere warmtedragers en zorgt voor een klein temperatuurverschil tussen warmtedrager en bakruimte. Het ΔT is daardoor in vergelijking met andere baksystemen veel kleiner. De hitte verspreidt zich zacht en constant over de producten. Dit homogene bakresultaat komt steeds weer terug in de feedback van onze klanten. Een ander aspect: brood, broodjes of gerezen fijne bakwaren drogen tijdens het bakproces minder uit, het kruim blijft zacht, alles blijft langer vers. Variabele temperatuurcurves en inschakelbare turbulentie zorgen voor een perfect bakresultaat. Deze en vele andere voordelen tonen aan hoe ongeëvenaard onze kennis en ervaring in ovenbouw zijn.

HEUFT – THE THERMO-OEL PEOPLE.

THE THERMO-OEL BAKKERS- EEN UNIEKE GROEP

Aan het begin van het millennium ontstond een nieuwe, unieke groep: de Thermo-Oel Bakkers Oorspronkelijk waren het onze meesterbakkers die de inbedrijfname van nieuwe ovens wereldwijd als Thermo-Oel Bakkers begeleiden. Als geschoolde meesterbakkers kwamen zij overal intensief in dialoog met collega's. Er werd over het bakkersvak gepraat, ervaringen en tips werden uitgewisseld. Na een tijd begonnen bakkers die tevreden waren met onze ovens zichzelf Thermo-Oel Bakkers te noemen. Enthousiast geworden door het dagelijks gebruik van onze Thermische olie technologie, zijn zij de beste ambassadeurs van onze systemen en minstens zo gepassioneerd als wij. Tot ons genoegen blijft deze buitengewone B2B-fan club steeds groeien. Het is een ongedwongen, spontaan netwerk, verbonden door de passie voor Thermische olie en de beste technologie: bakovens van Heuft.



#heuftthermoelbakers





THERMISCHE OELIE

WAGENOVENS ROTATIEOVENS VLOEROVENS INDUSTRIËLE OVENS
VERWARMINGSKETELS ENERGIE TERUGWINSYSTEMEN



In de VULKAN THERMO-ROLL zit de knowhow van 30 jaar toegewijd onderzoeks- en ontwikkelingswerk. Hij zet de norm wanneer om systemen met wagens gevraagd wordt. De korte opwarmtijden maken het mogelijk om wagen na wagen te bakken.



Ook de bevoorrading van bakwaren verloopt zonder problemen. De uitstekende warmteopslagcapaciteit is ook bestand tegen onderbrekingen en zet het bakproces zonder kwaliteitsverlies voort. Conclusie: de ovens uit de veelzijdige VULKAN -serie maken bakkers in kleine en grote bedrijven even enthousiast.

WAGEN-BAKOVENS



VULKAN THERMO-ROLL® EEN UNIEKE ALLROUNDER

De VULKAN THERMO-ROLL maakt indruk door zijn universele toepassingsmogelijkheden: reeds in de basisversie verenigt hij de voordelen van een wagenoven met de bake eigenschappen van een vloeroven. Als daarbij het door ons ontwikkelde en gepatenteerde stenenplaatsysteem wordt gebruikt, gaan werkcomfort en traditionele steenbakkwaliteit hand in hand. Overtuigend ook de snelle belading: zelfs wanneer de THERMO-ROLL als vloervloeroven manueel geladen wordt, stopt de stopwatch bij minder dan een minuut voor een 10 m² oven. Even flexibel als in zijn gebruik is de THERMO-ROLL ook in zijn vorm. Verschillende buiten- en plaatafmetingen en uitrustingen maken de THERMO-ROLL-serie aanpasbaar aan vrijwel elk bakkerijconcept. Een allrounder op maat.



VULKAN THERMO-ROLL® BAKKEN OP STEEN, MANUEEL

Direct op steen bakken. Dat is één zaak. Bij voorkeur zelfs bliksemsnel met weinig fysieke belasting. En ook dat werkt: met onze puur mechanisch te bedienen laadhulp in minder dan 60 seconden - zonder u in het zweet te werken. De optioneel inrijdbare gepatenteerde stenenplaatwagen maakt van de THERMO-ROLL een echte vloeroven. Bakken direct op de haardplaat - bakken op steen. In vergelijking met de vloeroven kunnen geen verschillen in bakresultaat vastgesteld worden! Deze combinatie van flexibiliteit en ambachtelijke topkwaliteit maken van de THERMO-ROLL de onomstreden universele oven voor elke bedrijfsgrootte.

SPECIFICATIES

- Hoge productiviteit door snelle opwarming en eenvoudige belading
- Plaatsbeparend ovensysteem, flexibel ontwerpbaar vanaf de enkele oven tot grote installaties
- Combineert de karakteristieke kwaliteit van het steenbakken met een hoge mate van efficiëntie
- Individuele oplossingsconcepten voor alle batchgroottes
- Brede toepassingsmogelijkheid voor plaat-, krat- en steenbakwaren





**VULKAN THERMO-ROLL®
AUTOMATISCH BAKKEN OP STEEN,
MET CONCORD® BELADINGSTECHNIEK**

Bij de productie van grote hoeveelheden kan het laden en ontladen in de THERMO-ROLL op steen overgenomen worden door een automatisch systeem. Een Heuft CONCORD VTR bedient daarbij tot 15 THERMO-ROLL-wagenovens met meer dan 200 m2 bakoppervlak! Een belangrijk voordeel van dit systeem is de stapsgewijze uitbreiding van het bakoppervlak.

De CONCORD VTR-lader kan handmatig en precies voor de ovens worden gereden. Als de lader precies voor de wagenoven staat, laadt en onlaadt hij de THERMO-ROLL volautomatisch in een mum van tijd.

Een geautomatiseerd THERMO-ROLL-ovensysteem kan een alternatief zijn voor een industriële oven. Onze planners en toepassingstechnici bepalen dan voor iedere bakkerij afzonderlijk welk systeem het meest geschikt is. Van het laden tot het ontladen is de THERMO-ROLL vrij te configureren. Alleen al in de basisportfolio zijn meer dan 2.000 varianten mogelijk – oven systemen op maat!



SPECIFICATIES

- Individueel dimensioneerbare oveninstallaties
- Enorme capaciteit en uurprestaties
- Minimale vereiste inspanning door geautomatiseerde ovenwerking
- Gemakkelijk uit te breiden modulair ontwerp
- Optimale verhouding tussen bakoppervlak en plaatsinname
- Automatisch laden en ontladen mogelijk

ROTATIE- OVENS



VULKAN TURBO-THERM® THERMISCHE OLIE - VERWARMDE ROTATIEOVEN

De Heuft TURBO-THERM-rotatieoven is de jongste innovatie uit Bell . Door middel van een op Thermische olie gebaseerde lucht- systeemwarmtewisselaar (TLS) wordt circulerende lucht snel verwarmd tot de gewenste baktemperatuur. De oven maakt gebruik van alle voordelen van de warmtedrager Thermische olie: de temperatuurregeling is nauwkeurig, de warmte is nooit agressief, het systeem is energiezuinig en zeer stil. Voor het bakken van grote hoeveelheden croissants of broodjes, kan gebruik gemaakt worden van 2 wagens voor snel in- en uitladen.

Met knapperige korst en mooie glans staan ze voor een bakresultaat dat onze Thermische olie-bakkers gewend zijn. Bovendien heeft de oven door aansluiting op de centrale Thermische olie-verwarming geen extra brander met rookgasinstallatie in de bakkerij nodig. Met de bekroonde TURBO-THERM vinden de Thermische olie-bakkers nu voor elke specifieke toepassing een oplossing bij Heuft.

SPECIFICATIES

- **Gelijkmatig reproduceerbare Thermische olie-bakkwaliteit, ook bij grote hoeveelheden**
- **Hoog rendement dankzij aansluiting op een Thermische-Olie- ketel**
- **Extreem korte opwarmingtijden**
- **Enorme bakcapaciteit door de warmtedrager Thermische olie**
- **Krachtige Thermische olie-stoomapparaten voor verzadigde waterdamp**
- **Zachter bakken door permanent beschikbare warmte**



VLOER- OVENS



VULKAN THERMISCHE OLIE-VLOEROVENS - HET HART VAN DE AMBACHTELIJKE KWALITEITSBAKKERIJ

Hij is de onomstreden klassieker onder alle oventypes: de vloeroven. Bakkers die gekozen hebben voor een Thermische olie vloeroven van Heuft, merken als snel dat deze oven nieuwe kwaliteitsstandaarden in bakkwaliteit wegzet. Door separaat instelbare parameters kunnen alle producten perfect gebakken worden, of dit nu krokante of zachte broodjes zijn, groot brood of banket. Korte opwarmtijden, snelle verlaging van de baktemperatuur of de optionele turbulentie maken een snelle reactie op gewijzigde productieomstandigheden mogelijk. De Vulkan vloeroven is niet enkel zeer efficiënt maar ook veelzijdig. Zowel grote batches als individuele platen, blikken of op steen gebakken producten, de opties zijn legio. Daarom verkiezen kwaliteitsbakkers sinds het begin de VULKAN Thermische olie-vloeroven.

SPECIFICATIES

- Universele oven voor alle bakwaren in het volledige assortiment
- Van individuele ovenbouw met naar keuze 3 tot 7 verdiepingen en bakoppervlakken tussen 3 tot 30 m²
- Individuele constructie met tot 3 temperatuurzones
- Vrije keuze tussen bewegende en stationaire bakatmosfeer door Heuft Turbulentietechniek



SPECIFICATIES

- Naar keuze 6 tot 12 verdiepingen met variabele haardbreedtes en -dieptes
- Traditioneel bakken zoals in de manueel geladen vloeroven
- Snelle belading met hoge mate van efficiëntie
- Flexibel systeem voor verschillende ladingsomvangen, frequente productwisseling en groeiende hoeveelheden
- Gerichte temperatuurregeling door 2 tot 6 gescheiden temperatuurschakelingen

VULKAN VATO THERMISCHE OLIE-VLOEROVEN MET AUTOMATISCHE LADER

De HEUFT VATO-vloeroven met automatische lader is vooral een ideale oplossing voor een breed assortiment met hoge kwaliteit. Uitgerust met 12 verdiepingen en afzonderlijke bakoppervlakken tot 60 m² kunnen verschillende producten tegelijk in grote hoeveelheden gebakken worden. De oven wordt daarvoor naar wens met meerdere temperatuurzones uitgerust. Alle bakprocessen zijn gecoördineerd door de modernste besturingstechniek die een perfecte timing garandeert. Het moeizame en tijdrovende laadproces dat kenmerkend is voor vloerovens is definitief voorbij. De CONCORD werkt met een hoge snelheid. Door de horizontale en verticale verplaatsbaarheid vereenvoudigt de Concord het werk in elke bakkerij. Bij elk tempo gebeurt dat verplaatsen en laden net zo voorzichtig als met de hand. Voor de CONCORD vormen de frequente productwisselingen geen probleem. Ook blokkeren de voorbereidende werkzaamheden aan de producten, zoals het insnijden of bevochtigen, de constant lopende lader niet. VATO en CONCORD - een team met een enorme slagkracht en veel opties.



VULKAN THERMISCHE OLIE-VLOEROVEN MET UITTREKBARE VLOEREN EN AUTOMATISCHE BELADING

Iedere bakkerij is anders en heeft daardoor een eigen eisenprofiel voor de oven. Als er grote hoeveelheden blik- en plaatwaren of speciale broodsoorten gebakken moeten worden, dan is de keuze voor de VUKAN Thermo-Oel-vloeroven met uittrekvloeren aanbevolen. Producten kunnen direct op de ovenvloer geplaatst worden of dit nu blikken, platen of losse deegstukken zijn.

Met één druk op de knop schuift de ovenvloer weer terug in de oven. Deze laad- en baktechniek wordt mogelijk gemaakt door de Thermische olie technologie. Uittrekbare vloeren zijn tevens een ideale oplossing wanneer handmatige handelingen verricht moeten worden voor of tijdens het bakproces. Zij maken dit veiliger en makkelijker om uit te voeren.



SPECIFICATIES

- Naar behoefte 6 tot 12 uittrekvloeren en verschillende haardbreedtes en haarddieptes
- Groot bakoppervlak met een kleine footprint
- Volautomatische, snelle belading
- Uitermate geschikt voor een breed assortiment producten
- Comfortabele bediening dankzij ergonomische werkhogte en PLC-sturing met touch screen

Alle ovensystemen,
die er op de markt
zijn, of waren,
werden ooit door
Heuft gebouwd.

WIJ SPECIALISEREN ONS UITSLUITEND IN

THERMISCHE OLIE TECHNOLOGIE OMDAT HET MEER BELANGRIJKE

VOORDELEN BIEDT DAN WELKE ANDERE WARMTEDRAGER OOK

INDUSTRIËLE BAKOVENS

SPECIFICATIES

- Hoge capaciteit voor een breed assortiment aan producten
- Naar keuze 4 tot 12 verdiepingen en bakoppervlakken tot meer dan 300 m²
- Boven- en onderwarme per verdieping gescheiden regelbaar, geen temperatuurzones nodig
- Ovenband beschikbaar in scharnierplaatband, netband of steen
- Traditioneel op vloer bakken met dubbel laad systeem



VULKAN IMPACT® HOGE PRODUCTIE IN HET CONTINUSYSTEEM

Met de VULKAN IMPACT heeft Heuft de stap gezet naar een nieuw tijdperk. Deze reus beheerst probleemloos grote batches en hoeveelheden ook bij frequente productwisselingen. Door zijn prestaties en zijn flexibiliteit onderscheidt hij zich momenteel op de markt van alle andere industriële ovens. Bovendien heeft de oven ook alle andere bekende voordelen van een Heuft Thermische olie oven. Omdat werk vandaag de dag steeds efficiënter georganiseerd moet zijn, stelt de VULKAN IMPACT ook op het vlak van automatisering nieuwe normen. De interactie tussen de VULKAN IMPACT en het CONCORD-RAPID-laadsysteem is perfect gesynchroniseerd. De dubbele lader laadt en onlaadt een verdieping in slechts twee stappen en bliksemsnel. De laadbanden kunnen gemaakt zijn uit slijtvast doek of roestvrij staal. De oven is verkrijgbaar als een klassieke continuoven of als een terugloopoven: technologie die inspireert!



SPECIFICATIES

- **Efficiënt bakken van grote hoeveelheden door een volledige automatisering**
- **Uitermate geschikt voor 24-uurs productie**
- **Verkrijgbaar in diverse uitvoeringen voor een perfectie integratie in continu productie processen**
- **Een oven met meerdere temperatuurzones en apart regelbare boven- en onderwarmte**

VULKAN EUROBACK® STEP-BY-STEP BAKKEN

De VULKAN EUROBACK staat garant voor efficiënt bakken in volautomatische processen. Een grootmeester, die ondanks zijn grootte uiterst veelzijdig is. Zelfs bij de modellen met meer dan 300m² bakoppervlakte wordt de warmte gelijkmatig verdeeld, gebruik makend van de Thermische olie technologie. Dankzij de grote warmteopslagcapaciteit van Thermische olie wordt de warmte gelijkmatig en continu overgebracht op de producten geplaatst op een stenen-, scharnierplaat- of netband. De Vulkan Euroback is geschikt om verschillende producten tegelijkertijd te bakken doordat de verschillende verdiepingen individueel regelbaar zijn, bovendien kan men de boven- en onderwarmte alsook de verschillende temperatuurzones separaat instellen. Je kan de Vulkan Euroback gebruiken om continu te bakken of step-by-step. Uw uitdaging is de onze! Dankzij onze ervaring met de bouw van grote ovensystemen kunnen wij de ovens dusdanig fine-tunen zodat ze aan uw specifieke eisen voldoen



HEUFT WARMTE- TERUGWINSYSTEMEN

WARMTE-TERUGWINNEN OM ENER- GIE TE SPAREN

Met onze warmte-terugwinsystemen richt u uw bedrijf naar de toekomst. Sedert 1997 is het een duurzame en efficiënte oplossing om warmte terug te winnen die eerder opgewekt werd. Zo kunt u de variabele energiekosten van een bakkerij tot en met 40 % reduceren. Meer dan driekwart van onze klanten beslist dan ook om bij de aankoop van een Thermische olie-oven tegelijk een warmte terugwinstsysteem te kopen. Centraal in het systeem zijn de warmtewisselaars en een buffertank waar verschillende energiestromen in geïntegreerd kunnen worden. De capaciteit van de buffertank is afgestemd op de energiebehoefte van de bakkerij. Toekomstige uitbreiding is steeds mogelijk, bijvoorbeeld het opnemen in het systeem van een stoomketel of rookgas warmtewisselaar. Ons doel is het steeds intelligenter netwerken en monitoren van energieopwekking en verbruik. Het investeren in de vooruitstrevende systemen van HEUFT resulteert in een commercieel en ecologisch voordeel.



365/24/7

HEUFT SERVICE - STEVIG VERANKERD IN HET BEDRIJF

Persoonlijk, competent en altijd beschikbaar. Dit is onze visie op klantenservice. Wij adviseren klanten die het voornemen hebben om een nieuwe oven aan te schaffen met een professioneel en persoonlijk advies. Heeft u het juiste ovenconcept, dan zorgen wij ervoor dat deze investering haar waarde op lange termijn behoudt. Met professionele support en passende dienstverlening. Onze experts zijn 24/7 op de helpdesk bereikbaar. Kan er online geen oplossing gevonden worden, dan zijn onze servicetechnici over de hele wereld snel ter plaatse. Maar in de regel zorgen tot in het detail begeleide inbedrijfstellingen en goed getimede onderhoudsbeurten ervoor dat er zich niet eens problemen voordoen. Deze Heuft service zorgt ervoor dat u zich kunt concentreren op wat er voor u belangrijk is

IMPRESSUM

Samensteller:

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Nippesstraße 15

56745 Bell/Eifel

Duitsland

Tel. +49 (0) 2652 9791 0

Fax +49 (0) 2652 9791 31

info@heuft-backofenbau.de

www.heuft-backofenbau.de

Concept en redactie:

Ruth Einig, Bernd Ludwig, Alexander Onasch,

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Vormgeving: Schwarz Design Consulting, Aachen

Foto's: Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG,

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

HEUFT THERMO-OEL GMBH & CO. KG

Nippesstraße 15
56745 Bell/Eifel
Duitsland

Tel. +49 (0) 2652 9791 0

Fax +49 (0) 2652 9791 31
info@heuft-backofenbau.de
www.heuft-backofenbau.de