



HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

烘烤过程的自动化

前言	04	工艺精湛的全自动烘烤	32
Heuft 项目管理	06	自动化多层烤炉	34
Vulkan 隧道式烤炉	08	vulkan thermo-roll	36
Vulkan EUROBACK	16	加热锅炉与热集成系统	38
Heuft 控制技术	22	Heuft 服务	40
Vulkan Impact	24	Heuft-用数字说话	42

表 Contents



工业级一流品质

深思熟虑，大胆创新。Heuft 一向倡导领先迈出关键一步，而非被动应对变化。我们可以自豪的说，公司成立三百多年以来的每一代人都推出创新的烤箱理念，推动行业发展。而烤箱的可靠性始终如一。Heuft 设备设计注重细节、精益求精，是“Made in Germany（德国制造）”品质保证的代名词。

目前行业的最大挑战在于使优质手工生产转化为高强度工业化生产。谋求转型之士，自然而然会想到我们。因为 Heuft 理念“100 % Thermo-Oel”便是凭借完美复刻品质成为工业烘焙企业标准。我们立足本地，放眼全球，已在 20 多个国家建立自动化大型烤炉系统。大家都知道，我们也十分擅长“海外业务”。一如既往地提供服务与支持。凭借 3 至 600 m² 烘烤面积及可个性化集成至当前生产流水线，为客户带来无限可能。

此外，我们也在能效方面增添动态性。借助我司设计与建造的 Heuft 加热中心和热回收系统的诸多选项，未来的能源使用将明显更为经济与环保。

让我们共同探索您所畅想的未来理念。我们承诺，即使在工业 4.0 时代依然遵循传统，由面包师亲手完成制作。



Made in
Germany

Thomas Heuft, Heuft 集团的董事长及股东

HEUFT 项目管理

从想法到调试的系统化过程

大型烤炉设备项目中有一点尤为重要：把多个单独流程整合为一个连贯的总流程。而这正是我们“控制中心”团队全员的用武之地。早在规划阶段，我们就寻求跨行业交流机会。为达到技术要求共同研发理念，确保顺利落实客户规定。在其他的项目控制阶段，Heuft 所有参与方始终拥有同等知识储备。因此可节约沟通时间，完美协调建造流程中的所有制造步骤。如此倾注心血的作品，我们自然会在传输

方面掉以轻心。借助工作流程、正确的设备和百分之一的灵感，我们能从容应对各项物流挑战，精确到毫米级。无论是欧洲、美洲还是亚洲。安装烤炉时，我们的技术人员会关注每一处细节。使每项操作、每个指令都准确完成。他们按照期限监控过程、管理验收工作并积极参与项目工作，让实际效果远超期待。作为顾客，您从首次咨询到烘烤技术方面调试全程都拥有可靠的合作伙伴。没有比这更简单的了。

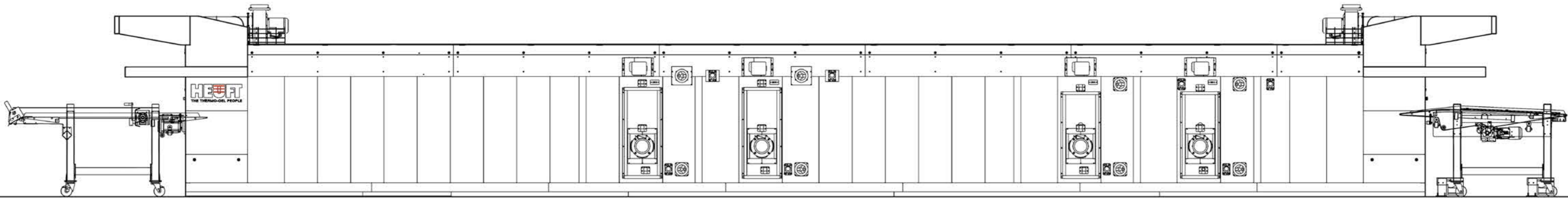




VULKAN 隧道式烤炉

VULKAN 隧道式烤炉 - 货真价实的大师水准

若想完美协调数量与品质，Heuft VULKAN 隧道式烤炉便是首选。尤其在品种不多的连续生产中有着明显优势。我们对此相应配置后，连续运行烤炉可凭借高可靠性与绝对稳定的烘焙效果赢得青睐。一小时可制作 25,000 多个小面包，尽显这款巨型烘烤设备的数量级。



性能高，成本低

我们承认，Vulkan 隧道式烤炉的确需占据一定空间。但这绝对物有所值。这款连续运行烤炉可以最节约的模式轮班烘烤最大数量。而且质量有目共睹，始终如一。这款“巨型设备”尤其适合单一流水线生产的中小型企业乃至工业化烘焙

企业。到达入口的面点经由自动化系统移送至烤炉输送带。客户可选择最适合自身产品的输送带类型。提供配备网状带或链带、铰链板或石板规格的 VULKAN 隧道式烤炉。穿过烤炉隧道的耗时由所需烘烤时间决定。其中，载热体 Thermo-

烘烤面积从 10 m² 至 160 m²

0e1 确保均匀、稳定的烘烤环境。独立控制的温度区可选配上下独立温控，实现最佳烘烤曲线。无论是面包、小面包还是其他特色食品——输出产品精确到秒。外观和口味方面别无二致。

产品特性

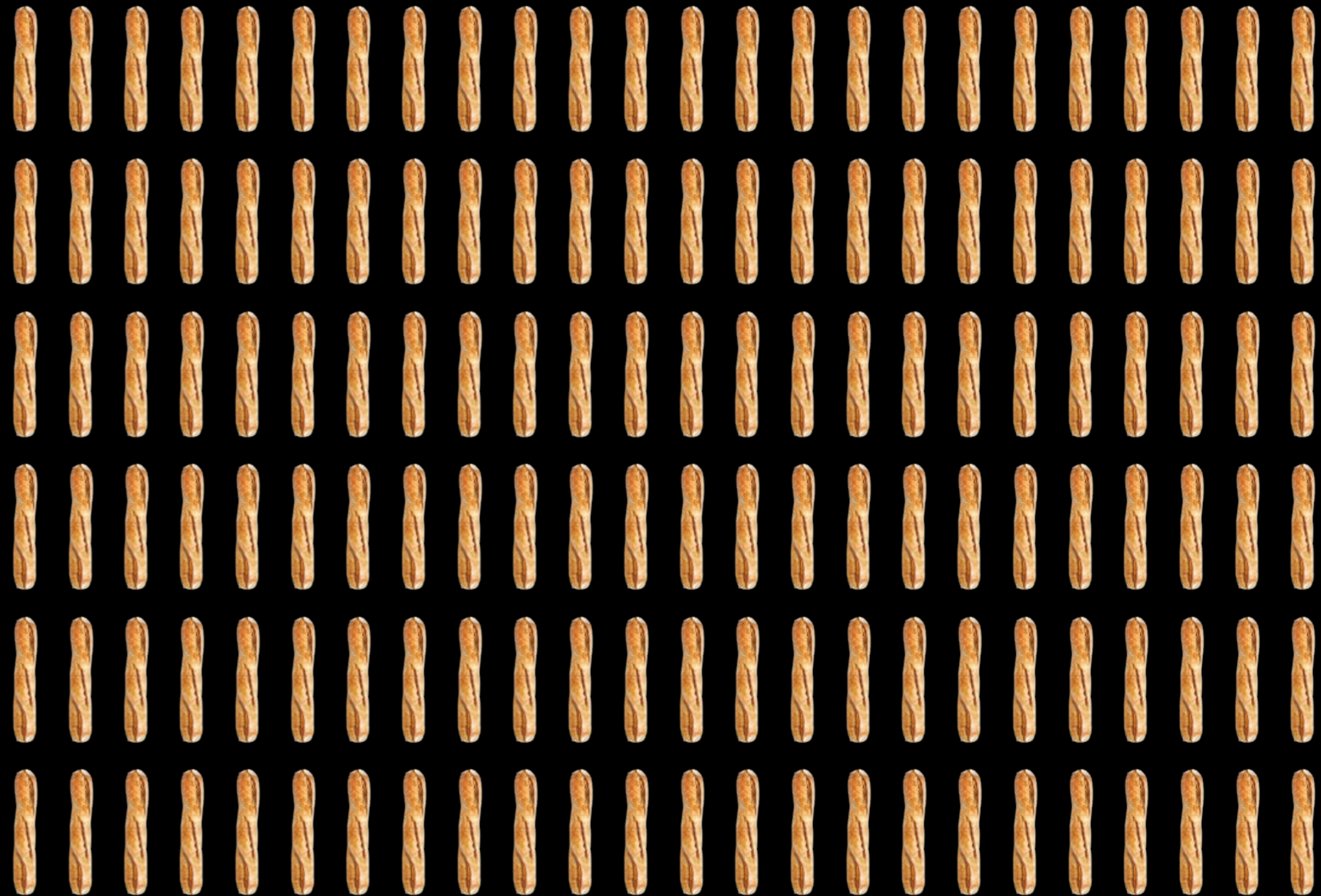
- 烘烤炉宽: 1,000 至 3,500 mm
- 烘烤炉长: 9,600 至 46,000 mm
- 烘烤面积: 10 至 160 m²
- 由石板、铰链板或网状带组成烤箱传送带
- 温度、蒸汽区与旋流区可按照产品个性化配置



大型烤炉多为单烘烤炉设计，烘烤面积达到 160 m²，即使在连续全负荷运行时也保证使用寿命长久，不会产生故障。该隧道式烤炉相较于处理量更注重品种多样性，可顺利切换至分步运行或批次式烘烤。从长远来看，多功能性使这款烤炉成为理想伴侣。加之还有易于维护与清洁或可经济地整合至 热集成系统等其他优势，VULKAN 隧道式烤炉的空间成本物有所值。

使用
THERMO-OEL

烘烤完美，
复刻品质！



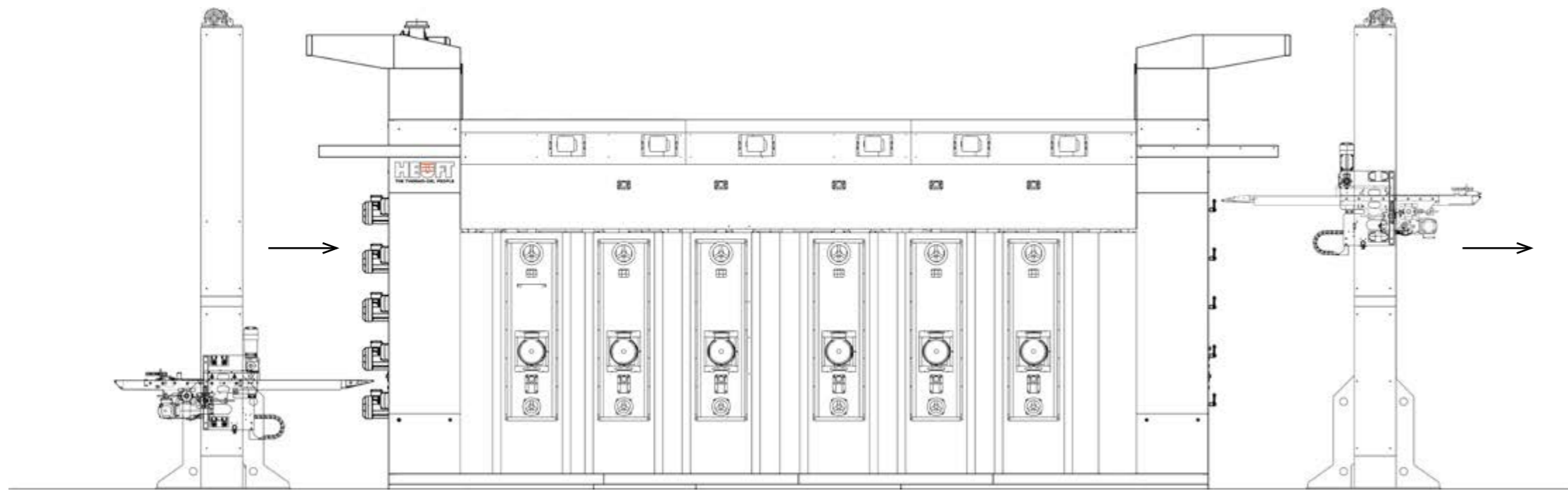
VULKAN EUROBACK®

在多样性与品质方面投入成本

大型烤炉目前始终是企业整体解决方案的一环。有鉴于此，我们的烤炉制造师设计出 VULKAN EUROBACK。Thermo-Oel 烤炉可集成至各种自动化流程链，包括发酵乃至冷却。可组合专为生产线定制的送料系统，实现最大效率。装卸过程精确且全自动化完成，还可根据需要调节步长。VULKAN EUROBACK 在内部亦体现动态性。多达 12 台烘烤炉实现同时烘烤不同产品。VULKAN EUROBACK 坚决拒绝单调重复。烘烤炉内具有独立调节的温区与蒸汽区，而且可在分步系统中选择切换连续分步烘烤或按批次烘烤，从而确保特定产品质量。个性化乘以生产率，这是 VULKAN EUROBACK 经过实践证明的成功秘诀。

产品特性

- 采用全自动作业系统，可经济合理地烘烤大批量产品
- 24 小时倒班生产的理想之选
- 特殊结构确保连入各种加工线
- 带有多个温区与蒸汽区，上下独立温控
- 烤箱输送带可选配网状带、链带、铰链板或石板



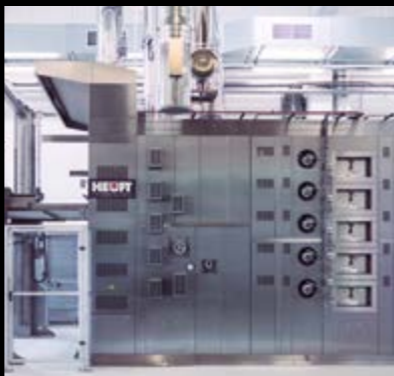
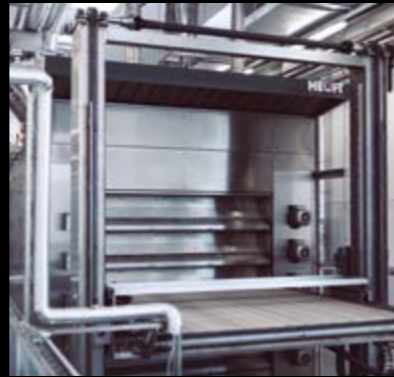
送料与烘烤款式繁多

连锁面包店和工业企业最适合配备 VULKAN EUROBACK。这款“大师之作”不仅代表着广受认可的 Heuft 品质，还可组合烤炉和装载机系统，树立自动化技术标准。首个亮点便是 CONCORD。它实现全自动上料与清空，并可整合至所有生产流水线。即使频繁更换产品，这种速度也可轻松应对。可调节高度的装载机可精确定位在每个烘烤炉前。面点可以自动或个性化调节步长移动至烘烤室。在此，多达 12 台烘烤炉（独立控制且相互隔离）实现众多品种同时烘烤。在烘烤流程中，也

能利用 Thermo-Oel 技术成为您的最佳助手。液体能量载体均匀分布辐射热量，杜绝次品。即使在大烘烤面积中，例如 EUROBACK 提供高达 600 m² 面积，Thermo-Oel 也明显胜过基于热燃气、热空气或水蒸气的传热系统。

选择 VULKAN EUROBACK 意味着提升烘烤品类多样性。可靠、数量繁多且效果使人信服。

烘烤面积高达 600 m²



协作式完美

想象一下钢琴八十八键演绎的千万种意境，便能知晓 EUROBACK 的百般功能。乐谱调号改变音高，而在自动化大型烤炉中，诸多控制参数影响烘烤效果。我们将全程陪伴，直至呈现完美“旋律”。建造完成之后，我们的应用工程师将与您共同进行试运行。此时您充当“指挥”角色。因为只有您完全了解产品应呈现的口味与外观。Heuft 专家凭借丰富经验听取建议然后调整控制装置。调整越精确，越能达到百分百效果。可通过最先进的测量与控制技术实现快速、精确调整。最后，正是烘焙知识与流程诀窍的相互交融使 EUROBACK 每天都实现完美烘焙品质。



#heuftthermoelbakers

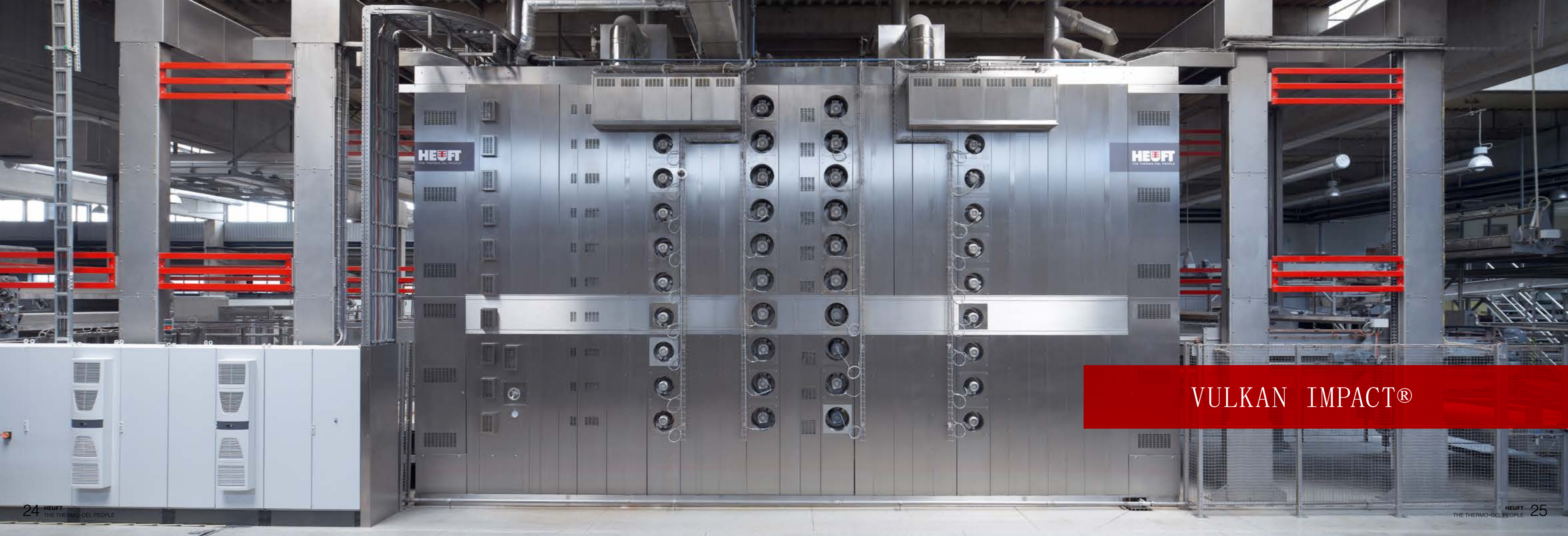
HEUFT 控制技术

生产期间

安全第一

烘焙企业应能随时控制、分析与修正生产。只有所有参数都准确无误，才能按照所需复刻品质。因此，Heuft 作为自动化烤炉设备的制造商早已涉足测量与控制技术领域。特色在于：我们的电子技术人员和 EDV 专家的想法并不局限于二进制或数字化范围。他们均具备烘烤技术的背景知识，因此清楚明白您的产品需要哪种烘烤程序。此外，他们能找准痛点。例如，控制装置内需要集成哪些功能与接口，生产流水线中应具备哪些连接、需要哪些数据保证安全与透明度。我们根据规定编程控制器，然后事前模拟流程。因此安全可靠。我们建造个性化的优质开关柜配备、设计易于使用的触控面板并确保按照标准实施安装。无论个性化控制要求有多复杂，您完全不会在烤炉或中控台有所察觉。Heuft 控制技术使关键要素可视化。所有其他则在后台可靠运行，烘焙品的质量证明一切。





HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

VULKAN IMPACT®

产品特性

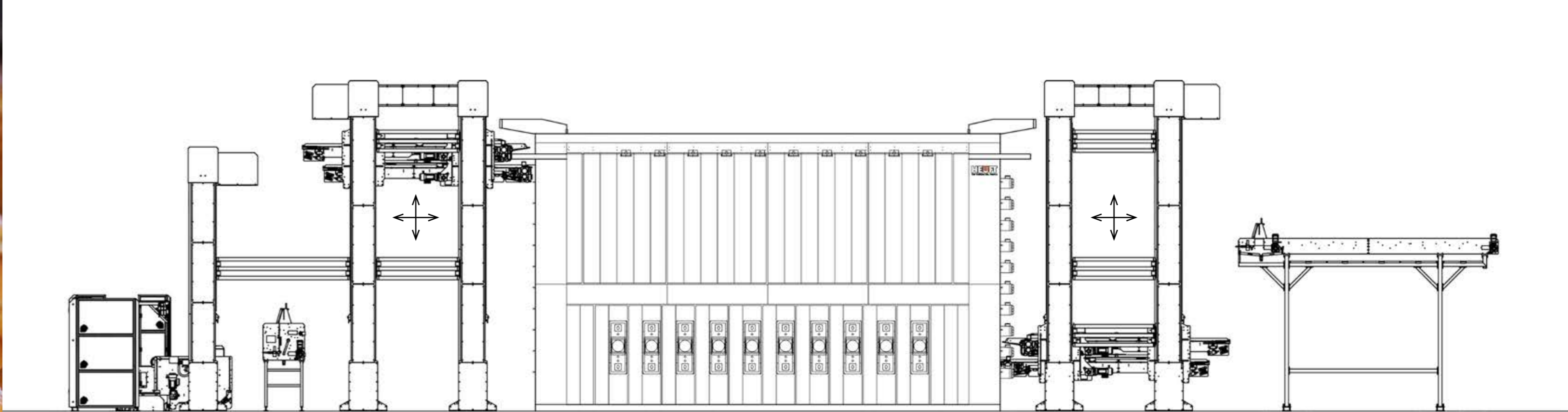
- 有 6 至 12 个烘烤炉可选，烘烤炉宽度与深度不定
- 经典型炉式烘烤，堪比 Heuft 多层烤炉
- 可快速输送原材料，设计十分合理
- 系统灵活，可应对不同批次规模、频繁更换产品和不断增加的生产量
- 上下独立控温实现针对性地调节温度
- 可个性化调整蒸汽作用时间与旋流时间



VULKAN IMPACT——所有批量级的理想烘烤

如今，客户可使用 VULKAN IMPACT 获得采用批次式烘烤的高性能烤炉的所有品质优势。最多可标配集成 12 个烘烤炉，凭借 350 m² 的烘烤面积开创工业级产量。但 VULKAN IMPACT 的亮点不仅在于数量。它在快速更换产品时亦体现大师级水准。实践证明，若搭配由 Heuft 研发的自动装载机系统 CONCORD-RAPID，可在数秒内完成烘烤炉喂入与输出。既不浪费时间，也没有繁重的体力劳动。最后，VULKAN IMPACT 设计兼具连续运行烤炉与换向烤炉功能。无以伦比的灵活性！



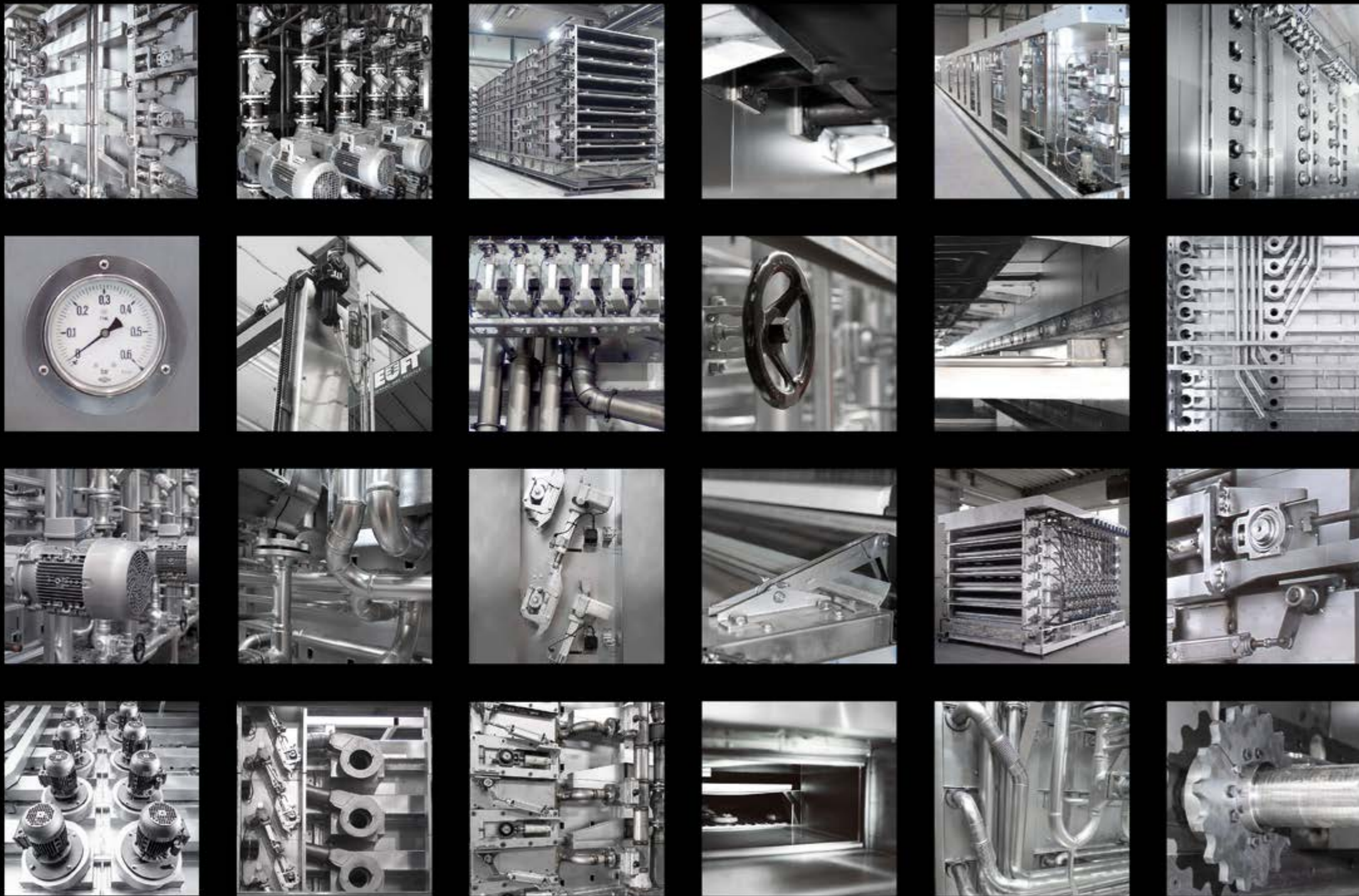


大尺寸烤炉的炉式烘烤

品种多样。工业级容量。VULKAN IMPACT 是跨界能手。这款精巧型全能王可在快速更换时烘烤不同产品。由于自动化装载机系统 CONCORD-RAPID 可分两个步骤装卸烘烤炉，因此可在最大程度上减少送料间歇。无论是长方面包还是不规则面包，皆可在数秒内完成移送。放置烘焙品的装载机输送带由结实的布料或不锈钢制成。该款烤炉集炉式烘烤的所有优势于一身。恒定的适中温度确保大小批量均具备稳定质量。为创造酥脆易碎的特定口感，应精确运用旋流技术并按照具体需要再次排出导入的蒸汽。

视尺寸而定，VULKAN IMPACT 为客户带来无限发挥空间。最多可标配 12 个烘烤炉。由此可将烘烤面积增至 350 m² 以上。规划换向或连续运行烤炉时应考虑所选容量。烘烤面积不超过 200 m² 时，可任意实施“换向”。若组合快速装载机 CONCORD-RAPID，则换向烘烤炉是节约空间与投资成本的理想之选。所有 VULKAN IMPACT 均可快速回本。总的来说，从能源方面来看它是绝对的完美之选。

烘烤面积高达 350 m²



1000%

MADE IN GERMANY 德国制造



工艺精湛的

全自动

烘烤

Backen ist ein Traditions Handwerk. Die Liebe zum Produkt, der achtsame Umgang mit Rohstoffen und Rezepturen verbindet alle in unserer Branche. Modern geworden ist die Herangehensweise. Heute stehen Heuft Etagen- und Wagenöfen in zahllosen handwerklichen Backbetrieben. Eingebunden in vollautomatisierte Linien. Die körperlich anstrengende Arbeit hat sich reduziert auf das, was zählt: das backtechnische Wissen. Unsere Kunden steuern per Touch oder Mausklick die Produktion genau nach ihren Vorstellungen. So individuell wie rationell. Das Ergebnis spricht für sich. Premiumqualität selbst bei höchsten Stückzahlen.

自动化多层烤炉

VATO BACKOFEN - 专为客户生产量身打造

相比大型烤炉设备，VATO 多层烤炉毫不逊色。多达 12 台烘烤炉（可选设计为拉出烤腔）凭借每个烤炉最高 108 m² 的烘烤面积，确保所需占地面积及可用烘烤面积的比例极佳。其中，多变烘烤炉尺寸和炉组控制装置使 Heuft VATO 极为灵活。即使是极小批量，也能像大量烘烤一样合理经济。烘烤程序的众多个性化选项确保轮班带来所需的手工石板烘烤品质。面包、小面包、平盘蛋糕——所有一切都在 VATO 的恒温下呈现最佳状态。VATO 多层烤炉系列在配置选项多样性方面臻于完美。Thermo-0e1 烤炉可从两侧送料与控制。根据要求，可由 CONCORD 自动化布料装载机或工业机器人负责装卸。VATO 可集成至各种生产流水线，使用现代化 Heuft 技术有助于实现目标：扩大生产，质量丝毫无损。

产品特性

- 有 6 至 12 个烘烤炉可选，烘烤炉宽度与深度不定
- 系统灵活，可应对不同批次规模、频繁更换产品和不断增加的生产量
- 配有 2 至 7 个独立的温度回路，可针对性地调节温度
- 烘烤炉宽：1,250 至 2,500 mm
- 烘烤炉长：1,600 至 3,600 mm
- 烘烤面积可选，介于 12 至 108 m²
- 可迅速输送原材料，设计十分合理：全自动喂入与输出

前沿技术实现 自动输送原材料

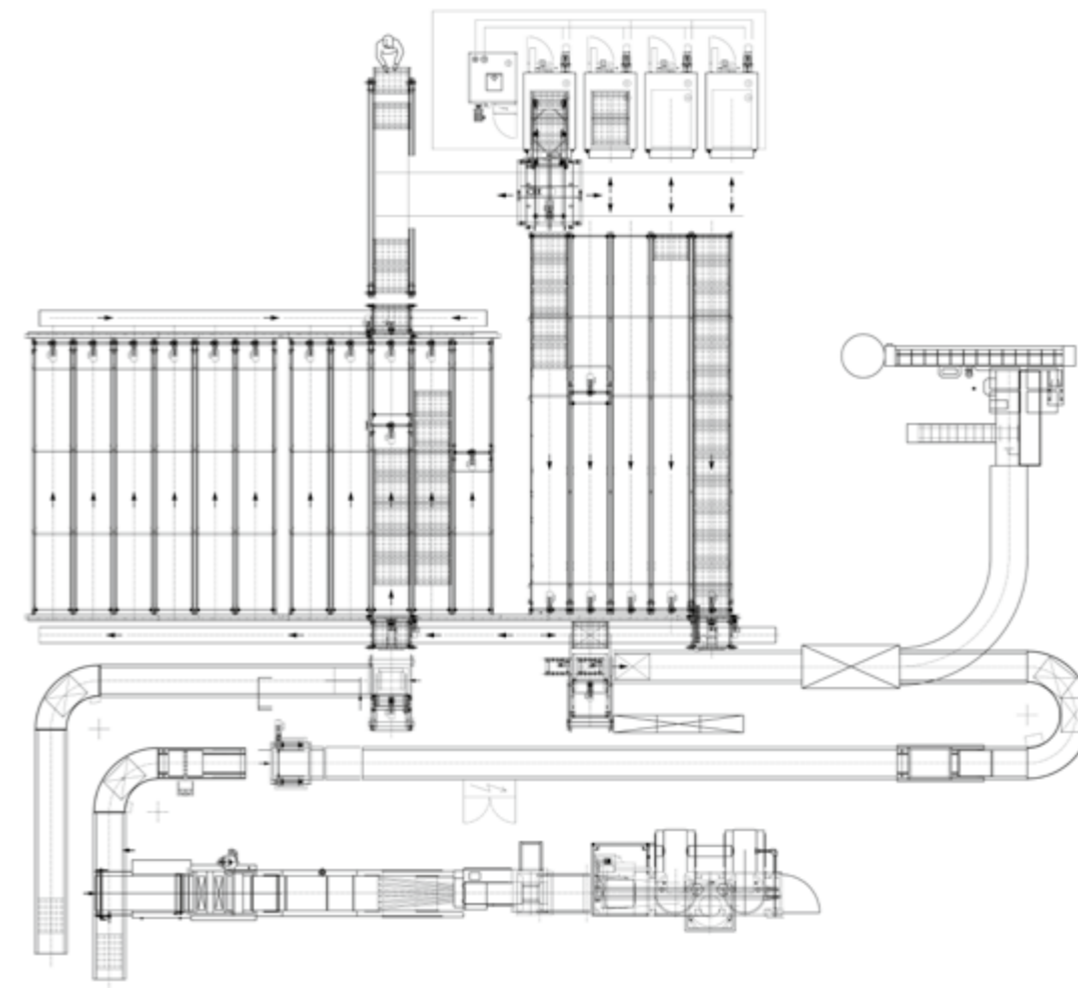
长时间使用也能保持高速。这项性能的出众之处在于 VATO 与送料机械人协作。工业机器人可在最短时间内将烤格或烤盘直接放在全自动拉出的多层烤炉烤腔上。即使是较大的烤格组也能同样快速地放置。之后，拉出的烤腔全自动缩回（经过节省空间地送料），同时 Thermo-0e1 烤炉不会记录值得注意的温度下降。因此可分批烤制大量面包。Heuft 机器人技术将耗费大量体力的烘烤作业减少为简单操控。

VULKAN THERMO-ROLL®

THERMO-ROLL BACKOFEN——随着各种尺寸需要不断发展

这款大型烤炉的热门竞品同样是 Heuft 出品。它就是 VULKAN THERMO-ROLL，作为模块化系统提供不容小觑的替代方案。如果需要企业产量增长，则可串联烤炉。这可明确投资并提升灵活性。目前有 2,000 种变型方案，确保 THERMO-ROLL 可最佳融入各种面包房。可采用 2 至 20 台烤炉组成炉组，使烘烤面积跃升至 400 m² 以上。由此完美融汇工业级产量和传统石板烘烤工艺。

即使在舒适性与实用性方面，这款 Heuft 经典之作也称得上“集大成者”。自动运行的送料系统 VTR CONCORD 保护员工健康，同时以操作快速赢得青睐。每台烤炉半分钟即送料完毕。也可将烘焙板简单集成至运输系统。精髓：凭借先进设计与全自动化送料、烤炉与输出技术，THERMO-ROLL 即使在大型烤炉设备系列中也拥有绝对竞争优势。



产品特性

- 可使 2 至 20 台 THERMO-ROLL 组成炉组，烘烤面积介于 7 至 400 m² 以上
- 分工合理，使用 VTR CONCORD 装载石板烘焙品，VTR 箱体系统则负责烤盘与烤格烘焙品
- 在连续批次运行中拥有巨大容量与每小时产量
- 烘烤面积与所需占地面积的比例极佳
- 模块化结构；便于扩展的烘烤面积

结合手工烘烤与机器人技术，引领未来

烤炉与装载机系统需要细致入微地协调。这对“搭档”的完美性能由先进机器人技术与 VULKAN THERMO-ROLL 烤炉的默契配合加以证明。中央计算机控制控制烘焙品穿过全自动生产线。此时，导轨上运行的箱体系统充当运输装置。它可从横向与竖向完美衔接从面团加工到包装的所有生产站。工业机械人在移送点夹取烤盘，然后换上烤盘与烤格烘焙品——谨慎度

与均匀力道绝不逊于人工。在极小空间内实现高科技生产。Heuft 设计师并未局限于定性规则。导轨宽度、箱体尺寸以及推车式烤炉均经为量身定制。因此，开往未来的运输车已蓄势待发。和我们谈谈您的愿景。

加热锅炉与热集成系统

高效管理能耗——没问题！

能否轻松管理能耗？当然可以，只要像我们的客户一样享有便于操作的所有选项。重点在于加热系统。它专为 Thermo-Oel 大型烤炉设备打造，可与其相连。特色在于：加热锅炉由旗下设计师研发并在 Heuft 制造。因此，设备与流程从起初就运行顺畅，无接口问题。中央加热系统可按照您的需求，使用燃气、电力、燃油甚至是生物材料等未来能源运行。燃烧室功率高达 2000 千瓦，可从容应对所有出现的峰值应用。也可选择分置烤炉与单个或多个锅炉设备组合。从而得到额外安全保障，始终具有足够能量用以连续生产。针对热量回收的全面模块化解决方案，

（例如烟气或蒸汽）完善 Heuft 全系列产品。先进技术实现在例如多锅炉中集成智能能量管理系统，进而提高能效。它实时提供所需测量数据与指标。由此明确能耗值，必要时予以优化并按照法规记录在案。与我们携手迈向高能效未来。值得一试！



1.903.548

备件立即可用

肩负客户重托， 全员争分夺秒！

大型烤炉系统投资者需要应答快速的专业培训服务部门提供安全保障。全球各地，全天待命。在 Heuft，我们熟知并践行该职责。为尽可能降低停机时间，我们的支持部门定期开展维护。若还出现意外问题，可通过服务热线随时直接联系 Heuft 专家，全年无休。他们仅需数分钟即可连接上设备，通过安全登录分析问题或优化系统设置。凭借强大的物流及所有物件遵循工业标准，如果需要备件，可在最短时间内发往世界各地。单单在贝尔的中央仓库就储备有两百万零件，其中包括最新款烤炉零件。此外，国际化经销网络确保明尼阿波利斯市与慕尼黑的服务同样完善：亲切又值得信赖。简而言之：这就是 Heuft 的态度。



HEUFT-

用数字

说话

300

迄今为止最大的 Heuft Thermo-Oel EUROBACK 连续运行烤炉拥有接近 300 m² 烘烤面积。在规模最大的美式面包房中，这款可个性化配置的庞然大物确保轻松生产。

40

这款长度超越以往的隧道式烤炉达到 40 米，而这并非极限。石板、铰链板或网状传送带可长达 50 米，置于其上的面点穿过烤炉，变为最诱人的美味佳肴。

1700

历史最悠久的烤炉生产商！我们从 1700 年就开始制造烤炉。Heuft 从庞大的知识库汲取经验，不断为烤箱技术的发展壮大树立里程碑。

8

作为家族企业，Heuft 立足长远。八代人的心血延续至今，造就可持续经营。历久弥新，创新引领成功。

100

Thermo-Oel 烤炉享誉全球，使 Heuft 成为市场领导者。公司出品的数百台自动化设备每天以最高品质生产。值得信赖的“Made in Germany（德国制造）”典范。

24

我们的服务宗旨：二十四小时全年无休。Heuft 专家可通过电话与远程服务随时联络，全年无休。由此为客户提供所需的设备安全保障。

22

从贝尔走向世界。全球 22 个国家的面包房青睐 Heuft Thermo-Oel 烤炉。无论在瑞典还是日本，客户服务同样快速可靠。

1

在 Heuft，一切流程离不开技术元素：使用 Thermo-Oel 烘烤。我们充满信心地钻研技术，并基于此构建国际化企业。

版本说明

出版方：

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Nippesstraße 15

56745 Bell/Eifel

Germany

电话 +49 (0) 2652 9791 0

传真 +49 (0) 2652 9791 31

info@heuft-backofenbau.de

www.heuft-backofenbau.de

设计与编辑：

Ruth Einig, Bernd Ludwig, Alexander Onasch,

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

排版：Schwarz Design Consulting，德国亚琛

图片来源：Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG,

Alexander Onasch, Melanie Müller, fotolia, shutterstock

HEUFT THERMO-OEL GMBH & CO. KG

Nippesstraße 15
56745 Bell/Eifel
Deutschland

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

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