



HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

AUTOMATIZACIÓN EL PROCESO DE HORNEADO

Prólogo	04	Horneado totalmente automático con calidad artesanal	32
Gestión de proyectos de Heuft	06	Horno de pisos automático	34
Horno tipo túnel Vulkan	08	VULKAN THERMO-ROLL	36
VULKAN EUROBACK	16	Caldera y sistemas de aislamiento térmico	38
Tecnología de control Heuft	22	Servicio técnico Heuft	40
VULKAN IMPACT	24	Heuft: cifras y hechos	42





EXCELENTE CALIDAD EN EL SECTOR INDUSTRIAL

Pensar más allá, atreverse a hacer algo nuevo. Heuft no se esfuerza por reaccionar a los cambios, sino por ir un paso por delante. Nos enorgullece decir que cada generación en nuestros más de 300 años de historia ha servido de inspiración a la industria con conceptos innovadores de hornos. Además, la fiabilidad de nuestros hornos se ha mantenido constante. Cuidadosamente diseñadas hasta el último detalle, las instalaciones de Heuft son sinónimo del sello de calidad «Made in Germany».

Actualmente, el gran desafío en nuestra industria consiste en convertir la calidad de la producción artesanal en una producción más industrial. Quienes abordan este salto piensan de forma casi automática en nosotros. El concepto «100 % Thermo-Oel» se ha convertido en el estándar de la industria de la panadería debido a su calidad perfectamente reproducible. No solo en Alemania, sino en todo el mundo. Ya hemos construido sistemas automatizados de grandes hornos en más de 20 países. Se ha corrido la voz de que podemos mantener «relaciones a larga distancia» sin renunciar al servicio técnico ni a la asistencia técnica. Con superficies de horneado entre 3 y 600 m² integradas individualmente en las líneas de producción existentes, brindamos grandes oportunidades a nuestros clientes.

Además, aportamos dinamismo al tema de la eficiencia energética. Con centrales térmicas Heuft diseñadas y construidas por nosotros, así como con las múltiples opciones para la recuperación de calor, su consumo de energía en el futuro se verá significativamente reducido y será respetuoso con el medioambiente.

Pensemos juntos sobre cómo debería ser su concepto para el futuro. Prometemos que algo tan tradicional como el apretón de manos del panadero cosechará muchos éxitos, incluso en tiempos de la Industria 4.0.

Thomas Heuft, director general y socio del grupo Heuft



**Made in
Germany**

GESTIÓN DE PROYECTOS DE HEUFT

SISTEMÁTICAMENTE DESDE LA IDEA A LA PUESTA EN MARCHA

Algo resulta especialmente importante a la hora de diseñar instalaciones complejas de grandes hornos: integrar múltiples procesos individuales en un proceso general consistente. Todos en el equipo de nuestro «centro de control» son verdaderos expertos en ello. El diálogo interdisciplinario se realiza en la fase de planificación. Juntos, el concepto se desarrolla a partir de la gran cantidad de posibilidades técnicas e implementa sus especificaciones sin vacíos. Incluso en etapas posteriores del control de proyectos, todos los involucrados en Heuft cuentan siempre con el mismo nivel de conocimientos. De esta forma, no perdemos tiempo en interfaces y coordinamos sin problemas todos los pasos de fabricación en el proceso de construcción. Por supuesto, lo que desarrollamos con tanta pasión no

lo regalamos para el transporte. Con la rutina, el equipamiento adecuado y una dosis de creatividad, dominamos cada desafío logístico con una precisión milimétrica. Ya sea en Europa, en América o en Asia. A la hora de instalar los hornos, nuestros técnicos están pendientes de todo. Cada movimiento, cada instrucción se realiza con suma precisión. Controlan el horneado, gestionan la aceptación y, por lo tanto, impulsan activamente su proyecto en los plazos previstos. Como propietario, cuenta con un socio fiable desde la primera consulta hasta la puesta en marcha del horneado. No podría ser más sencillo.

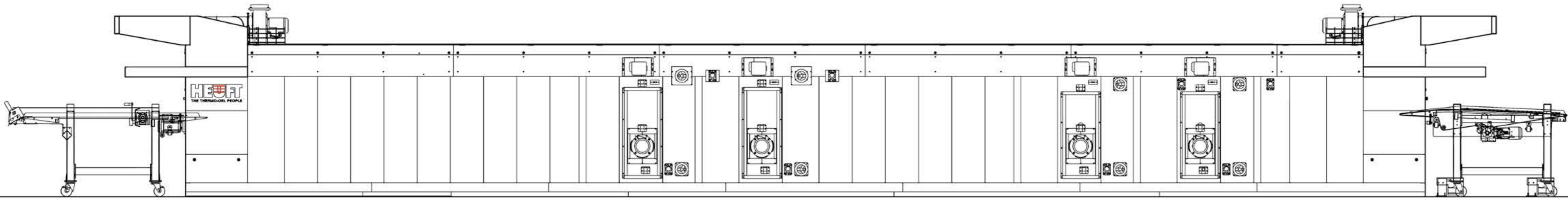




HORNO TIPO TÚNEL VULKAN

EL HORNO TIPO TÚNEL VULKAN: UN VERDADERO MAESTRO

Si la cantidad y la calidad deben ir de la mano, los hornos tipo túnel VULKAN de Heuft constituyen la primera opción. Hacen valer sus puntos fuertes, sobre todo, en la producción continua de un surtido más reducido. Convenientemente configurados por nosotros, los hornos ofrecen una elevada fiabilidad y un resultado de horneado absolutamente constante. 25 000 panecillos y más por hora muestran las dimensiones de los gigantes del horneado.



ALTO RENDIMIENTO, BAJO COSTE

Obviamente, un horno tipo túnel VULKAN requiere un poco de espacio. Pero dicho espacio estará bien invertido. Capa por capa, el horno continuo hornea el mayor número de unidades en un modo extremadamente económico y con una calidad visiblemente igual. Por lo tanto, nuestro «gigante» entusiasma, sobre todo, a empresas de panadería de tamaño medio a industrial que producen en líneas

individuales. Las piezas de masa que llegan a la entrada se transfieren a la cinta del horno mediante sistemas automatizados. Como cliente, puede elegir el tipo de cinta que mejor se adapte a sus productos. El horno tipo túnel VULKAN está diseñado con cinta de red o cadena, con cinta de charnelas o placas de piedra. La duración del transporte a través del túnel de horneado determina el tiempo de

SUPERFICIE DE HORNEADO DE 10 m² A 160 m²

horneado necesario. El fluido térmico Thermo-Oel es conocido por garantizar un entorno de cocción uniforme y silencioso. Las zonas de temperatura que deben controlarse por separado, opcionalmente con calor superior e inferior, permiten curvas de horneado óptimas. Ya sea pan, panecillos u otras especialidades, los productos llegan a la zona de descarga con gran precisión. Todos con buen aspecto y sabor.

VENTAJAS

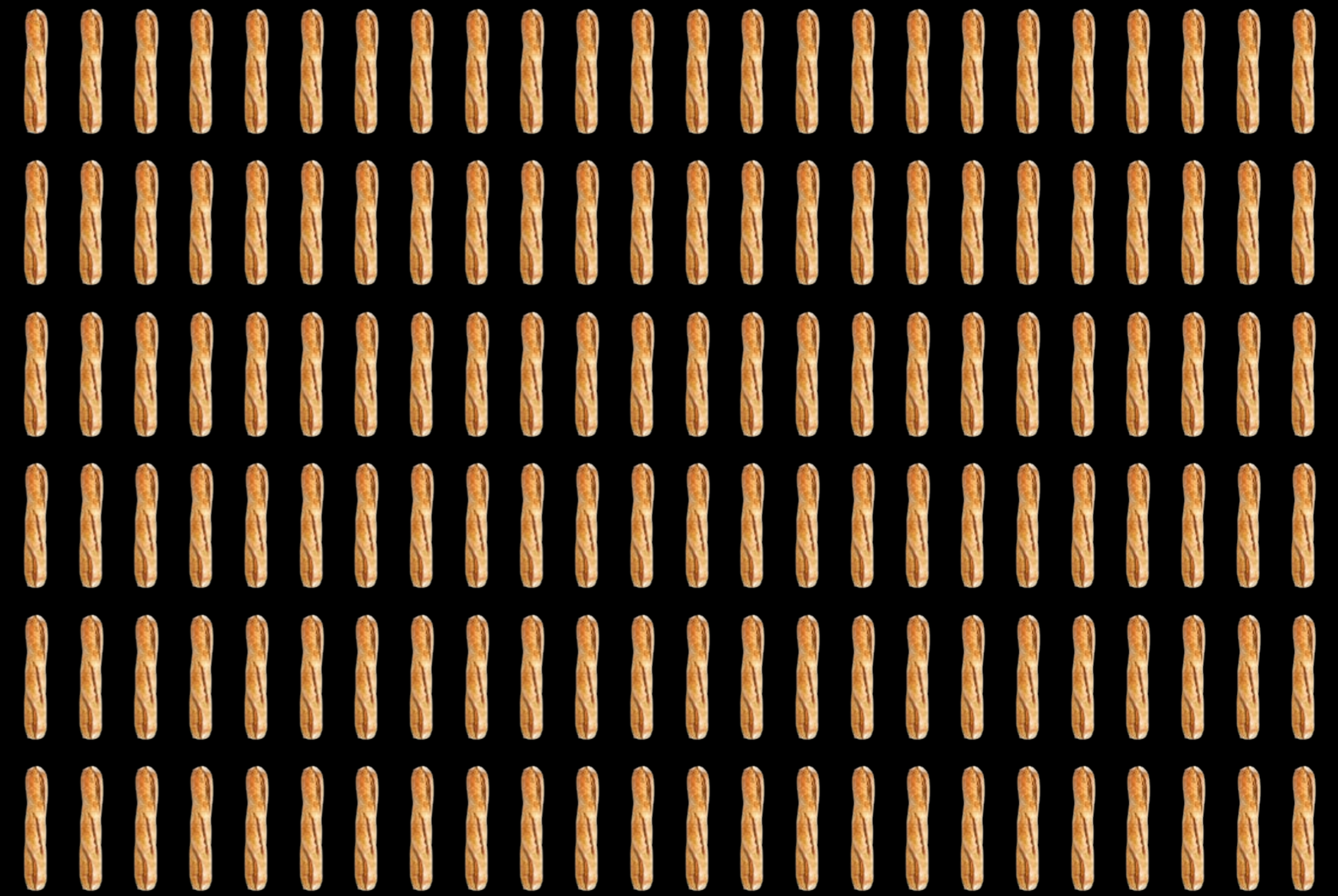
- Anchura del radiador: 1000 a 3500 mm
- Longitud del radiador: 9600 a 46 000 mm
- Superficie de horneado: de 10 a 160 m²
- Cintas del horno de placas de piedra, red o charnelas
- La temperatura, las zonas de vapor y las zonas de turbulencia pueden configurarse individualmente según el producto



El horno grande, normalmente de un solo radiador, con una superficie de horneado de hasta 160 m² demuestra ser duradero y fiable, incluso con un funcionamiento continuo a plena carga. Si el rendimiento es menos importante que un rango más amplio, el horno tipo túnel puede cambiar fácilmente al modo paso a paso o al horneado en lotes. Esta multifuncionalidad convierte al horno continuo en el compañero ideal a largo plazo. Si añade aún más ventajas, como la facilidad de mantenimiento y limpieza o la integración rentable en un sistema de aislamiento térmico, el horno tipo túnel Vulkan merece la pena.

HORNEADO CON THERMO-OEL

¡CALIDAD
PERFECTAMENTE
REPRODUCIBLE!



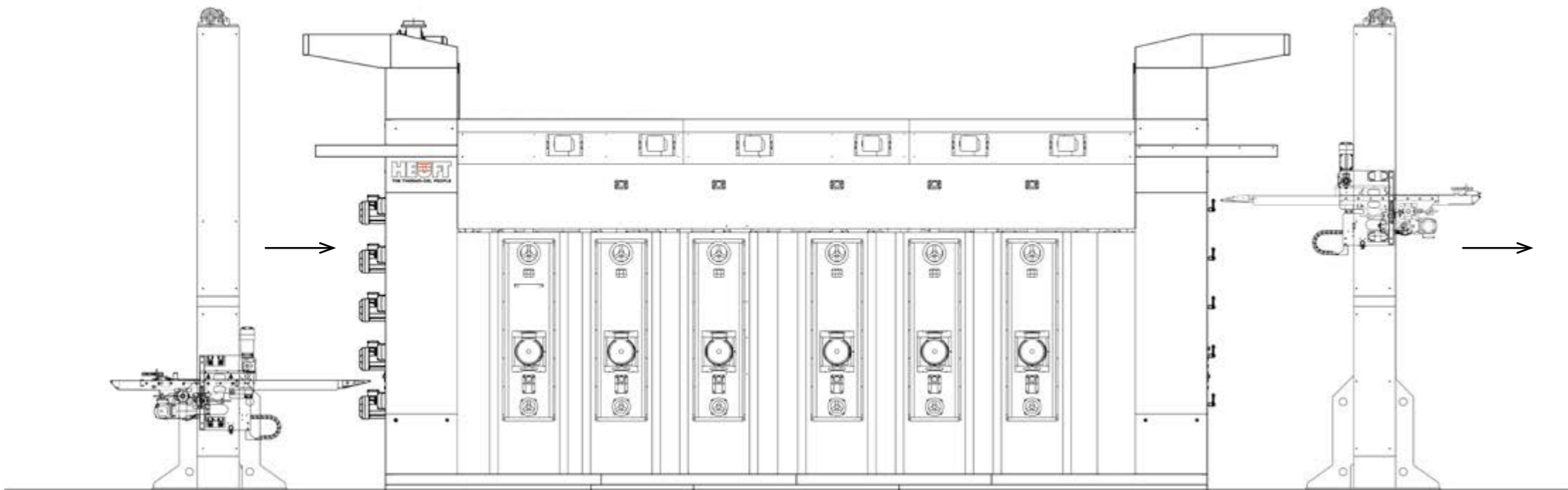
VULKAN EUROBACK®

UNA INVERSIÓN EN DIVERSIDAD Y CALIDAD

En la actualidad, los grandes hornos forman parte de una solución operativa completa. Eso es exactamente lo que nuestros fabricantes de hornos diseñaron para el VULKAN EUROBACK. El horno Thermo-Oel se integra en cada cadena de proceso automatizada, desde la fermentación hasta el enfriamiento y logra su máxima efectividad en combinación con el sistema de carga personalizado para su línea. La carga y la descarga se realizan de forma precisa, totalmente automática y en pasos individuales. El VULKAN EUROBACK también es dinámico en su interior. Hasta doce radiadores permiten el horneado paralelo de diferentes productos. El VULKAN EUROBACK está muy lejos de conformarse. Las zonas de temperatura y vapor regulables individualmente en los radiadores, así como el cambio opcional entre horneado por pasos continuo o horneado por lotes en el sistema de pasos, garantizan la calidad específica del producto. Individualidad multiplicada por productividad constituye la fórmula probada del éxito de VULKAN EUROBACK.

VENTAJAS

- Horneado eficiente de grandes cantidades con automatización completa
- Perfecto para turnos de 24 horas
- Construcciones especiales para la integración en diferentes líneas de procesamiento
- Un horno con varias zonas de temperatura y vapor con calor superior e inferior regulables por separado
- Cinta del horno seleccionable como cinta de red, cadena, bisagra o losa



CARGA Y HORNEADO DE VARIOS PRODUCTOS

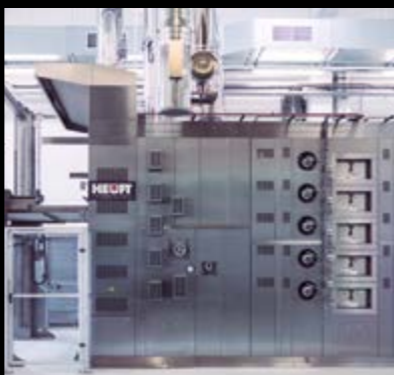
Las panaderías locales y las empresas industriales se posicionan de manera óptima con VULKAN EUROBACK. El «gran maestro» no solo representa la conocida calidad de Heuft, sino que con su combinación de horno y sistema de carga establece el estándar en la tecnología de automatización. El primer ejemplo es el CONCORD. Se carga y se vacía de forma totalmente automática y se puede integrar en todas las líneas de productos. Su ritmo hace que incluso los frecuentes cambios de productos resulten atractivos. El cargador de altura regulable puede colocarse con precisión frente a cada radiador. Las piezas de masa entran en la cámara de horneado de forma automática o con una longitud de paso definida individualmente. Allí, hasta doce radiadores, controlados por

separado y bien aislados, permiten el horneado simultáneo de una amplia gama de productos. El mejor asistente está a su lado durante el proceso de horneado con la tecnología Thermo-Oel. La fuente de energía líquida distribuye su calor radiante de forma tan estable que no se obtienen resultados aleatorios. Thermo-Oel es claramente superior a los sistemas de transmisión de gas caliente, aire caliente o vapor, especialmente en las grandes superficies de horneado de hasta 600 m² ofrecidas por EUROBACK.

Optar por VULKAN EUROBACK significa apostar por la variedad de productos de panadería. Fiable, en grandes volúmenes y con resultados cautivadores.

SUPERFICIE DE HORNEADO DE HASTA 600 m²





PERFECCIÓN QUE SURGE DURANTE EL DIÁLOGO CON USTED

Si puede imaginar las posibilidades virtuosas de un piano, tendrá una idea de todo lo que puede hacer EUROBACK. Si la armadura cambia la experiencia del sonido en la música, la gran variedad de parámetros de control en los grandes hornos automatizados influye en el resultado de horneado. Ofrecemos asistencia durante este proceso hacia el sonido perfecto. Nuestros técnicos de aplicaciones realizan las primeras pruebas con usted tras el montaje. Usted es el «director de orquesta», pues solo usted sabe exactamente cómo debe ser y saber exactamente su producto. Gracias a su dilatada experiencia, los expertos de Heuft siguen su consejo y modifican los controles. Esto se ajusta con mayor precisión hasta que el resultado sea 100 % consistente. Esta adaptación rápida y precisa es posible gracias a la innovadora tecnología de control y medición. Al final, es exactamente este diálogo entre el conocimiento del panadero y el conocimiento del proceso lo que permite que EUROBACK hornee una calidad perfecta día tras día.



#heuftthermoelbakers

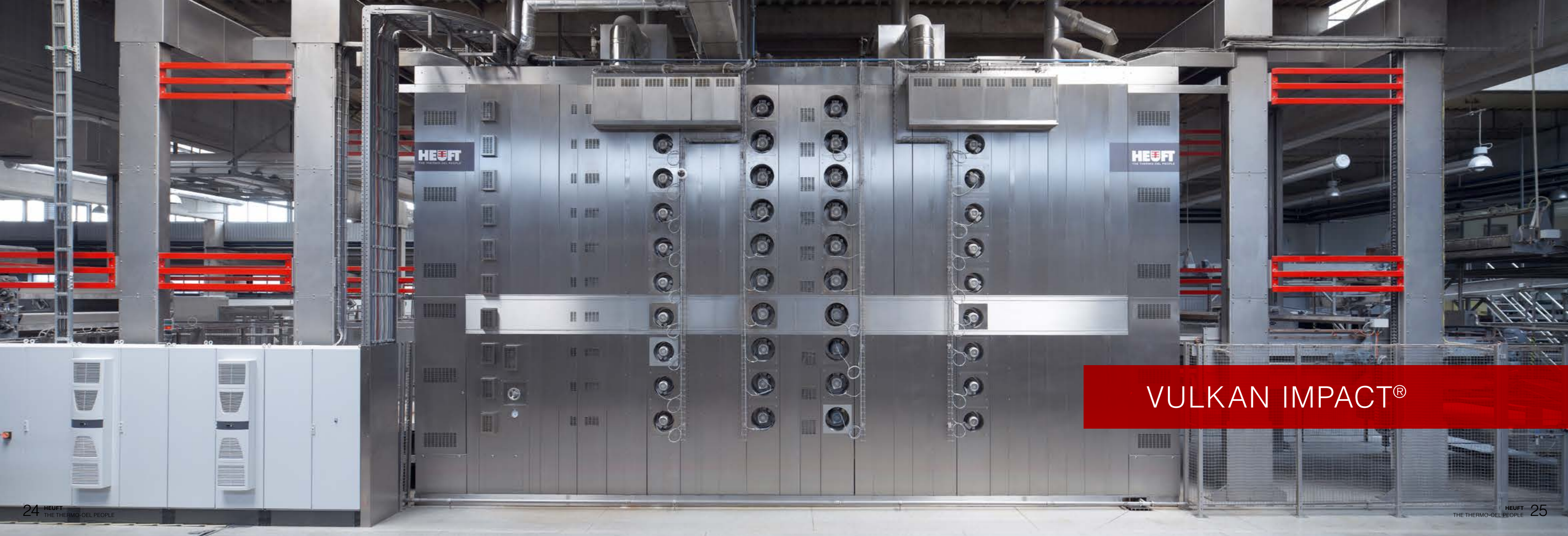
TECNOLOGÍA DE CONTROL HEUFT

“SAFETY FIRST”

PARA SU PRODUCCIÓN

Una panadería debe poder controlar, analizar y corregir su producción en cualquier momento. Solo si todos los parámetros son correctos, se obtiene la calidad reproducible deseada. Como fabricante de sistemas de hornos automatizados, Heuft ha invertido durante mucho tiempo en el área de la tecnología de medición y control. Lo especial: nuestros técnicos eléctricos e informáticos no solo piensan en binario o digital. Todos tienen conocimientos básicos sobre la tecnología del horneado y, por lo tanto, saben bien qué programa de horneado necesitan sus productos. Además, realizan preguntas específicas. Por ejemplo, qué funciones e interfaces deben integrarse en el control, qué interconexiones deben existir dentro de la línea de producción y qué datos necesita para seguridad y transparencia. De acuerdo con estas especificaciones, programamos su control y simulamos virtualmente los procesos con antelación. De esta forma, se vuelven viables. Construimos armarios de control individuales con equipamiento de calidad, diseñamos paneles táctiles fáciles de usar y nos encargamos de la instalación conforme a los estándares. No importa la complejidad de sus requisitos de control individuales, no lo notará en el horno ni en el centro de control. La tecnología de control Heuft visualiza lo que importa. Todo lo demás se ejecuta de manera fiable en segundo plano y permite que la calidad de los productos horneados hable por sí sola.





HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

VULKAN IMPACT®

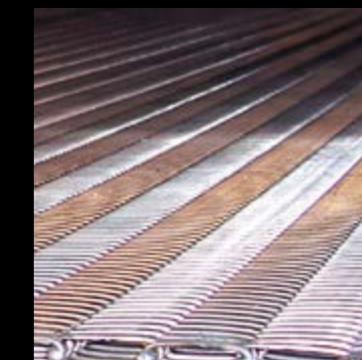
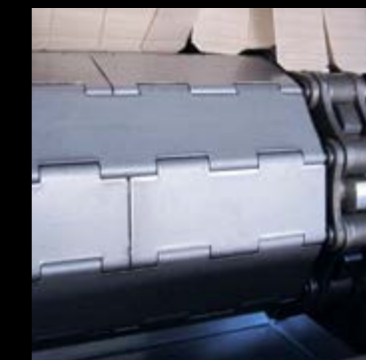
VENTAJAS

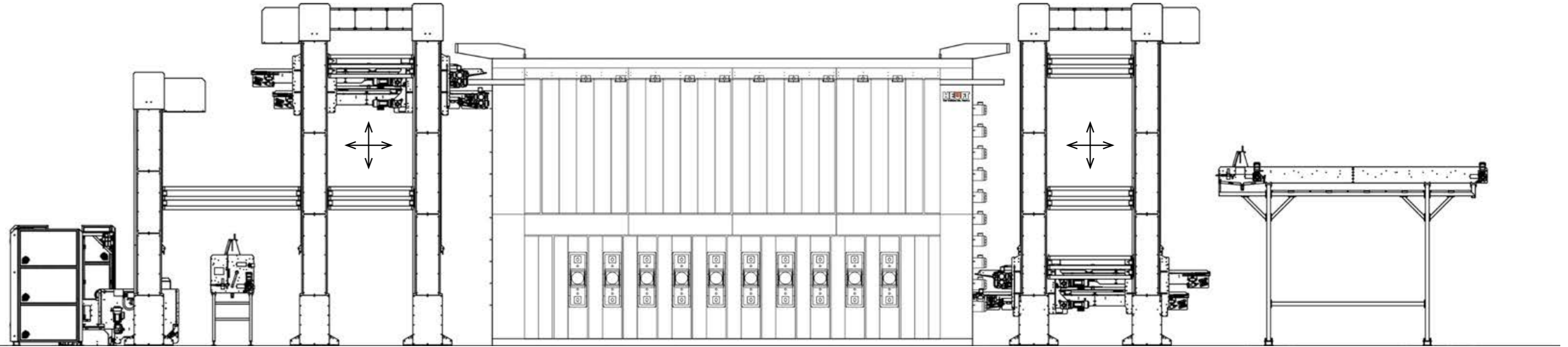
- Opcionalmente de 6 a 12 radiadores con anchos y profundidades variables
- Horneado clásico como en el clásico horno de pisos Heuft
- Carga rápida con un alto grado de racionalización
- Sistema flexible para diferentes tamaños de lote, cambios frecuentes de producto y cantidades variables
- Control de la temperatura objetivo a través de calor inferior y superior independientes
- Tiempo de exposición de barrido y tiempos de turbulencias ajustables individualmente



VULKAN IMPACT: HORNEADO EFICIENTE EN TODOS LOS TAMAÑOS DE LOTES

En la actualidad, con VULKAN IMPACT, nuestros clientes generan todas las ventajas de calidad de un horno con horneado por lotes de alto rendimiento. Se pueden integrar hasta 12 pisos / cámaras de cocción como estándar y abrir un volumen de producto en dimensiones industriales con superficies de horneado de hasta 350 m². Pero los números no son lo que hace que VULKAN IMPACT destaque tanto, pues muestra majestuosidad incluso con cambios rápidos de producto. La interacción comprobada con el sistema de carga automático CONCORD-RAPID desarrollado por Heuft permite que cada calentador se cargue y descargue en segundos. Sin pérdida de tiempo, sin trabajo físico duro. Por último, pero no menos importante, VULKAN IMPACT puede diseñarse como horno continuo y como horno de retorno. ¡Más flexibilidad imposible!



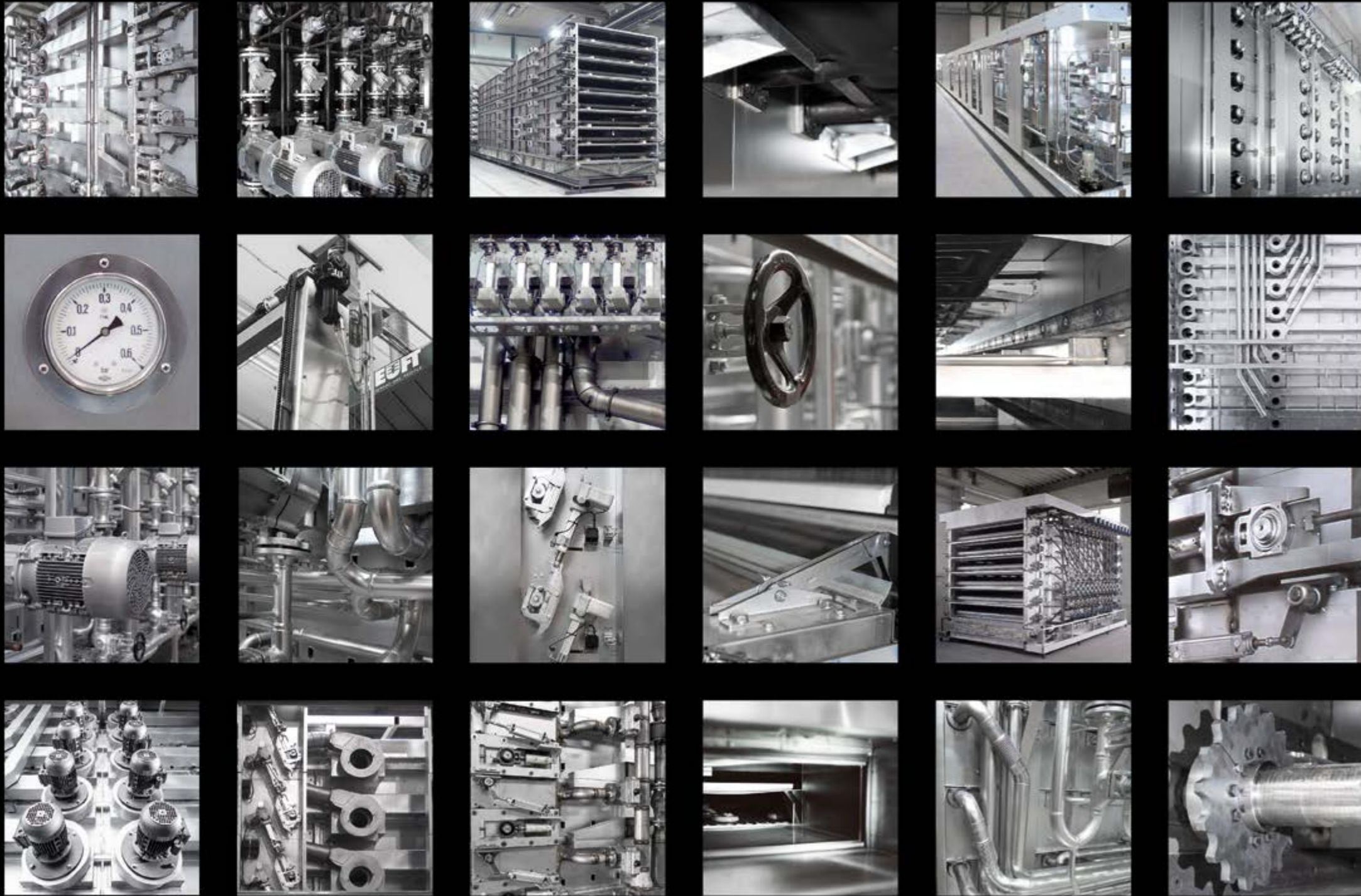


HORNEADO EN FORMATO DE GRAN HORNO

Un surtido variado. Un volumen industrial. VULKAN IMPACT facilita el equilibrio. En un cambio rápido, esta máquina todoterreno compacta hornea diferentes productos. Las pausas de carga son mínimas, ya que el sistema de carga automática CONCORD-RAPID carga y descarga cada calentador en dos pasos. Ya sea pan de molde o productos de solera, la transferencia se realiza en pocos segundos. La masa se desplaza sobre cintas de carga de tejido duradero o acero inoxidable. En el horno entran en juego todas las ventajas del horneado con radiadores. El calor suave y homogéneo garantiza una calidad constante en lotes grandes y pequeños. A fin de poder elaborar el carácter específico del producto en

la corteza, se puede añadir la tecnología de turbulencia con una precisión milimétrica y el vapor introducido se puede volver a descargar. En términos de tamaño, VULKAN IMPACT le ofrece un amplio margen. Se proporcionan hasta 12 pisos / camarás de cocción de serie. Esto se suma a la superficie de horneado potencial de hasta 350 m². La capacidad seleccionada debe considerarse durante el diseño como un horno de retorno o continuo. En el caso de superficies de horneado de hasta 200 m², puede activar silenciosamente la «marcha atrás». En combinación con el cargador rápido CONCORD-RAPID, el horno de retorno constituye una opción de ahorro de espacio e inversión. Todos los VULKAN IMPACT se amortizarán rápidamente por sí mismos. Después de todo, son energicos perfeccionistas absolutos.

SUPERFICIE DE HORNEADO HASTA 350 m²



1000%

MADE IN GERMANY



HORNEADO

TOTALMENTE AUTOMÁTICO

CON CALIDAD ARTESANAL

El horneado es una artesanía tradicional. El amor por el producto, el manejo cuidadoso de las materias primas y las recetas se conectan en nuestra industria. El enfoque se ha modernizado. En la actualidad, los hornos de pisos y los hornos de carro de Heuft se encuentran en innumerables panaderías artesanales, integrados en líneas totalmente automatizadas. El trabajo físico se ha reducido a lo esencial: los conocimientos técnicos sobre el horneado. Nuestros clientes controlan la producción conforme a sus preferencias con un toque o un clic del ratón. De forma individual y racional. El resultado habla por sí mismo. Excelente calidad incluso en grandes cantidades.

HORNO DE PISOS AUTOMÁTICO

HORNO VATO: EXACTAMENTE ADAPTADO A SU PRODUCCIÓN

Los hornos de pisos VATO no deben alejarse de la comparación con las grandes instalaciones de horno. Hasta 12 pisos / cámaras de cocción (diseñados opcionalmente como pisos extraíbles) con superficies de horneado de hasta 108 m² por horno garantizan un excelente equilibrio entre la superficie necesaria y la superficie de horneado disponible. De esta forma, el tamaño variable de los calentadores y el control de los grupos de calentadores logran que VATO de Heuft sea particularmente flexible. El horneado de los lotes más pequeños resulta tan rentable como en el caso de grandes grupos de productos. Muchas opciones de ajuste individual en el programa de horneado garantizan la calidad artesanal deseada capa por capa. Pan, panecillos, pasteles: todo funciona igual de bien con el calor constante de VATO. La serie de hornos de pisos VATO resulta prácticamente imbatible por la variedad de configuraciones posibles. Los hornos Thermo-Oel se pueden cargar y controlar desde ambos lados. El controlador CONCORD o un robot industrial asume la carga y descarga automáticas. Los VATO se integran en cada una de sus líneas de producción y contribuyen a alcanzar su objetivo con la innovadora tecnología de Heuft: ampliar sin perder calidad.

VENTAJAS

- Opcionalmente de 6 a 12 pisos / cámaras de cocción con anchos y profundidades variables
- Sistema flexible para diferentes tamaños de lote, cambios frecuentes de producto y cantidades variables
- Regulación selectiva de la temperatura con 2-7 circuitos de temperatura separados
- Anchura del radiador: 1250 a 2500 mm
- Longitud del radiador: 1600 a 3600 mm
- Superficie de horneado a elegir de 12 a 108 m²
- Carga rápida con un alto grado de racionalización: Carga y descarga totalmente automáticas

ALTA TECNOLOGÍA PARA LA CARGA AUTOMÁTICA

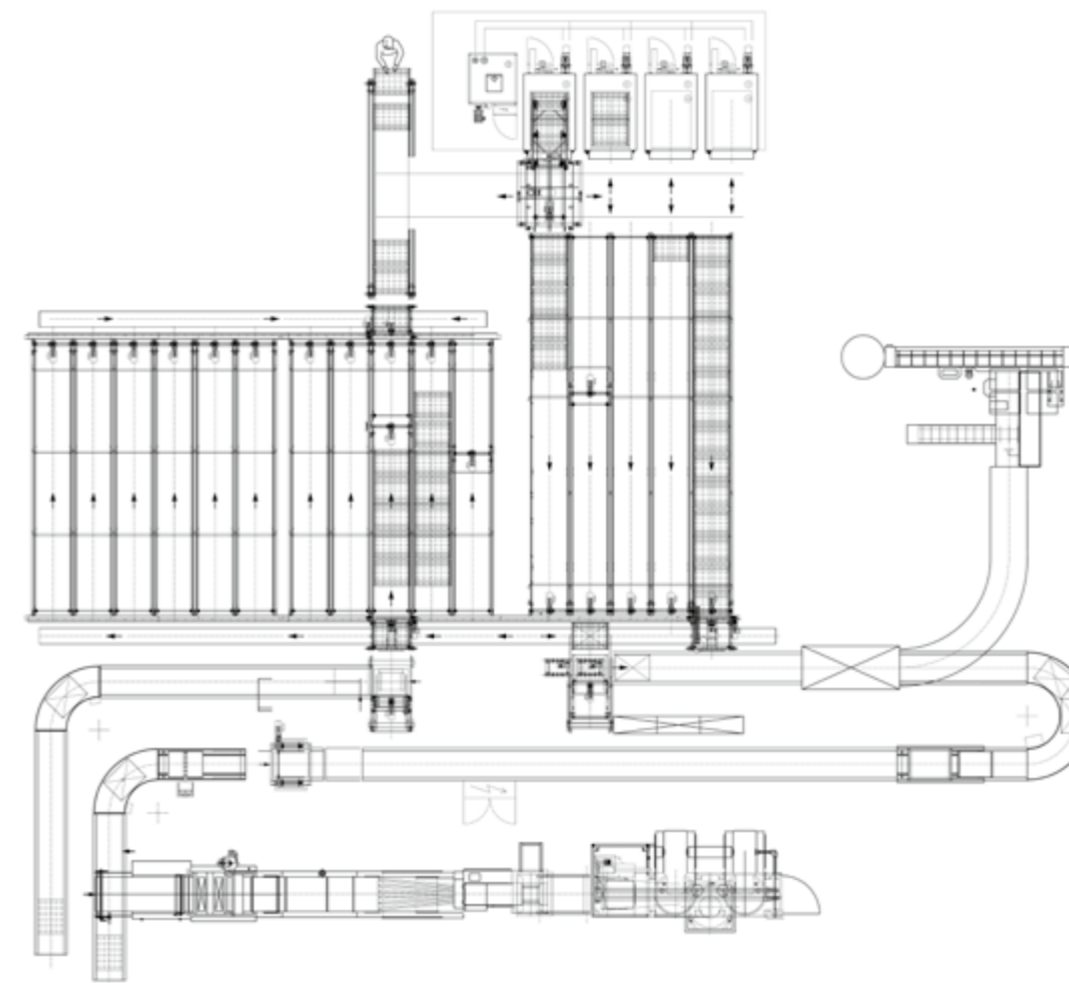
Alta velocidad incluso en uso continuo. Esta habilidad caracteriza el trabajo en equipo de VATO y los robots de carga. Con un tiempo mínimo, el robot industrial coloca las bandejas y los tableros directamente en las placas completamente extensibles del horno de pisos. Incluso las unidades de bandejas más grandes se depositan con una rapidez constante. Posteriormente, las cámaras extraíbles (cargadas en poco espacio) se reactivan automáticamente sin que el horno Thermo-Oel registre una notable caída de la temperatura. De esta forma, se pueden hornear grandes cantidades. La tecnología robótica de Heuft reduce el trabajo pesado en el horno a un simple control.

VULKAN THERMO-ROLL®

EL HORNO THERMO-ROLL: SE EXTIENDE A CUALQUIER TAMAÑO

Nuestros grandes hornos tienen, casualmente, a su mejor perseguidor en casa. Se trata del VULKAN THERMO-ROLL que ofrece una alternativa interesante como sistema modular. Si así lo requiere el crecimiento de su negocio, puede colocar sus hornos en serie. Esto hace que la inversión sea asumible y la flexibilidad excelente. Actualmente, 2000 modelos de variantes aseguran que THERMO-ROLL encaja perfectamente en cada panadería. Compuesta como baterías de horno con 2-20 hornos, la superficie de horneado puede aumentar a más de 400 m². Las cantidades industriales y la cocción tradicional en piedra combinan a la perfección.

También en cuestión de comodidad y racionalidad, el clásico de Heuft se ha abierto a los «grandes». El sistema de carga automática VTR CONCORD protege la salud de sus empleados y convence al mismo tiempo con su rápido ritmo. Cada horno se carga en medio minuto. Las bandejas también se pueden integrar fácilmente en el sistema de transporte. En pocas palabras: THERMO-ROLL resulta absolutamente competitivo en la liga de las instalaciones de grandes hornos con su moderna y totalmente automática tecnología de carga, horneado y transporte.



VENTAJAS

- Baterías de hornos de 2 a 20 THERMO-ROLL realizable con la adecuada superficie de horneado de 7 a más de 400 m²
- Racionalización de productos de panadería a la piedra con VTR CONCORD, así como productos en chapa y caja con el sistema de cajas VTR
- Gran capacidad y producción por hora en el servicio continuo por lotes
- Buena relación entre la superficie de horneado utilizable y el espacio necesario
- Construcción modular; superficie de horneado fácil de ampliar

PANADERÍA ARTESANA Y TECNOLOGÍA ROBÓTICA UNIDAS HACIA EL FUTURO

Entre los hornos y los sistemas de carga, la armonía debe ser impecable. La combinación perfecta de la innovadora tecnología robótica y los hornos VULKAN THERMO-ROLL demuestra el nivel de perfección que puede tener este «conjunto». Controlada por un ordenador central, la masa pasa por una línea de producción completamente

automatizada. Aquí, un sistema de carros sobre rieles funciona como lanzadera. Se conectan a la perfección todas las estaciones de producción, desde el procesamiento de la masa hasta el envasado, de manera transversal y vertical. En los puntos de transferencia, los robots industriales toman las bandejas y colocan los productos en bandeja y carro con mayor cuidado y homogeneidad que cualquier ser humano. Esta producción de alta tecnología se puede realizar incluso en espacios reducidos. Los planificadores de Heuft no conocen ningún esquema F. Los anchos de los rieles, los tamaños de los carros y, por supuesto, los hornos están diseñados a medida. De esta forma, la lanzadera al futuro está lista. Comparta con nosotros sus deseos.

CALDERA Y SISTEMAS DE AISLAMIENTO TÉRMICO

GESTIÓN EFICIENTE DE LA ENERGÍA ¡SIN PROBLEMA!

¿Puede resultar sencillo gestionar la energía? Sí, si se obtienen todas las posibilidades de una manera sencilla, al igual que nuestros clientes. El punto central es el sistema de calefacción. Se adapta exactamente a su instalación de horno grande Thermo-Oel y está conectado a ella. Lo especial: las calderas están desarrolladas por nuestros propios diseñadores y también son fabricadas por Heuft. Sin problemas de fricción y sin problemas de conexión, las instalaciones y los procesos se ejecutan desde el principio. Según su preferencia, la central de calefacción funciona con gas, electricidad, aceite para calefacción o con biomasa orientada hacia el futuro. Las capacidades de los quemadores de hasta 2000 kilovatios cubren todos los picos sin ningún problema. Opcionalmente, construimos las instalaciones de una caldera o múltiples calderas separadas espacialmente de los hornos. Esto le garantiza que hay suficiente energía disponible en todo momento para una producción continua. Las soluciones modulares integrales para la recuperación de calor, por ejemplo de gases de combustión o vapor, complementan la oferta de Heuft. Para nosotros, el estado de la técnica también consiste en integrar un sistema inteligente de gestión de energía en sistemas de calderas múltiples con el fin de aumentar la eficiencia. Dicha integración proporciona en tiempo real los datos de medición y las cifras clave que necesita. De este modo, el consumo de energía puede identificarse, optimizarse y documentarse de conformidad con las normas. Hacia un futuro energéticamente eficiente con nosotros. ¡Merece la pena!



1.903.548

REPUESTOS DISPONIBLES DE INMEDIATO

NO
PERDEMOS
TIEMPO
CUANDO
NOS NECESITA

Si invierte en un sistema de horno grande, necesita la seguridad de un servicio rápido y bien capacitado. A cualquier hora, en cualquier parte del mundo. En Heuft nos tomamos muy en serio este compromiso. Para minimizar el tiempo de inactividad, nuestro servicio de asistencia técnica comienza con el mantenimiento programado regularmente. Sin embargo, si surgen problemas inesperados, los expertos de Heuft estarán disponibles los 365 días del año directamente a través de la línea de ayuda. En cuestión de minutos, se conectarán a sus instalaciones, analizarán el problema a través de inicios de sesión seguros u optimizarán los ajustes del sistema. Si se requieren repuestos, dichas piezas estarán disponibles rápidamente en todo el mundo gracias a la logística probada y al estándar industrial de todos nuestros componentes. Solo en el almacén central de Bell, almacenamos alrededor de dos millones de piezas, no solo la última generación de hornos. Una red de distribuidores internacionales también garantiza que nos ocupemos de usted en Mineápolis y en Múnich de manera personal y fiable. En resumen: típico de Heuft.



HEUFT:

CIFRAS Y

HECHOS

300

El horno continuo más grande de Heuft hasta la fecha, Thermo-Oel EUROBACK, cuenta con casi 300 m² de superficie de horneado. En una gran panadería de los Estados Unidos, este gigante configurado individualmente asegura una producción tranquila.

40

Los 40 metros de nuestro horno tipo túnel no suponen ningún límite. Las cintas de piedra, charnelas o red pueden medir hasta 50 metros, sobre las cuales las piezas de masa pasan a través del horno y se convierten en deliciosos productos.

1700

¡Más experiencia imposible! Construimos hornos desde 1700. Heuft se basa en su amplia riqueza de conocimientos para establecer grandes hitos en la mejora de la tecnología del horno.

8

En la empresa familiar Heuft se piensa a largo plazo. Hasta la actualidad, ocho generaciones han dado forma a una economía sostenible. Consistente en valores, con éxito a través de la innovación.

100

El valor de nuestros hornos Thermo-Oel se ha establecido internacionalmente y ha convertido a Heuft en líder del mercado. Cientos de instalaciones automatizadas de nuestra empresa producen la mayor calidad día tras día. Publicidad convincente para «Made in Germany».

24

La fórmula de nuestro servicio técnico: 24/7/365. Los expertos de Heuft están disponibles telefónica las 24 horas del día, los 7 días de la semana, a través del servicio técnico remoto. De esta forma, garantizamos a nuestros clientes la seguridad necesaria de su instalación.

22

De Bell para el mundo. En 22 países, las panaderías ya utilizan los hornos Thermo-Oel de Heuft. Con un servicio técnico que funciona con la misma rapidez y eficiencia en Suecia y en Japón.

1

En Heuft todo se trata de tecnología: horneado con Thermo-Oel. Confiamos en que nos hemos especializado en esta tecnología y hemos fundado una empresa global sobre ella.

PIE DE IMPRENTA

Editor:

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Nippesstraße 15

56745 Bell/Eifel

ALEMANIA

Tlf.: +49 (0) 2652 9791 0

Fax: +49 (0) 2652 9791 31

info@heuft-backofenbau.de

www.heuft-backofenbau.de

Concepto y redacción:

Ruth Einig, Bernd Ludwig, Alexander Onasch,

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Diseño: Schwarz Design Consulting, Aachen

Grafismo: 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

DE