



HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

AUTOMATISATION DU PROCESSUS DE CUISSON

Avant-propos	04	Cuisson entièrement automatisée de qualité artisanale	32
Gestion de projet Heuft	06	Four à étages automatisé	34
Four tunnel Vulkan	08	VULKAN THERMO-ROLL	36
VULKAN EUROBACK	16	Chaudière et systèmes de gestion thermique	38
Technique de commande Heuft	22	Service Heuft	40
VULKAN IMPACT	24	Heuft - Faits et chiffres	42

sommaire



UNE QUALITÉ HAUT DE GAMME À DIMENSION INDUSTRIELLE

Penser plus loin, oser la nouveauté. Ce qui est essentiel pour nous, chez Heuft, ce n'est pas de réagir aux changements, mais de toujours avoir une longueur d'avance. Nous pouvons dire avec fierté que chaque génération, au cours de notre histoire de plus de trois cents ans, a su inspirer le secteur avec des concepts de fours innovants. La fiabilité de nos fours, en revanche, est restée constante. Soigneusement conçus jusque dans les moindres détails, les systèmes Heuft sont l'incarnation même du label de qualité « Made in Germany ».

Actuellement, le grand défi dans notre secteur est de transformer la qualité d'une production artisanale en une production plus industrielle. Quiconque veut sauter ce pas pense presque automatiquement à nous. Car le concept « 100% huile thermique » de Heuft est devenu, grâce à sa qualité parfaitement reproductible, la norme dans les boulangeries industrielles. Pas seulement en Allemagne, mais également dans le monde entier. Nous avons déjà installé des systèmes automatisés de grands fours dans plus de 20 pays. Notre faculté à entretenir les « relations à distance » s'est répandue. Sans compromis sur le service et le support. Avec des surfaces de cuisson comprises entre 3 et 600 m², intégrées individuellement dans les lignes de production existantes, nous ouvrons d'énormes possibilités pour nos clients.

Nous apportons également du dynamisme concernant l'efficacité énergétique. Avec les centrales thermiques Heuft que nous avons conçues et construites, ainsi que de nombreuses options de récupération de chaleur, votre consommation d'énergie future sera nettement plus économique et écologique.

Réfléchissons ensemble à ce que sera votre concept de demain. Même à l'époque de l'industrie 4.0, nous vous promettons le succès en restant traditionnels, par une poignée de main de boulanger.

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



Made in
Germany

GESTION DE PROJET HEUFT

SYSTÉMATIQUEMENT DE L'IDÉE À LA MISE EN MARCHÉ

Lors de la planification de systèmes de grands fours complexes, une chose compte avant tout : l'intégration de nombreux processus individuels dans un processus global continu. C'est exactement dans ce domaine que tous les membres de l'équipe de notre « centre de contrôle » montrent leur véritable expertise. Dès la planification, le dialogue multidisciplinaire est recherché. À partir de la multitude de possibilités techniques, nous développons ensemble le concept qui répond sans faille à vos exigences. Même dans les phases avancées de la gestion du projet, toutes les parties impliquées chez Heuft disposent toujours du même niveau de connaissance. Ainsi, nous ne perdons pas de temps au niveau des interfaces et

coordonnons parfaitement toutes les étapes de fabrication dans le processus de construction. Lorsque nous développons quelque chose avec tant de passion, nous ne laissons pas le transport au hasard. Avec une routine, le bon équipement et un peu de créativité, nous relevons chaque défi logistique avec une précision au millimètre près. Que ce soit en Europe, en Amérique ou en Asie. Lors de l'installation des fours, nos techniciens ont les yeux partout. Chaque instruction, chaque geste est précis. Ils surveillent les délais du processus, gèrent la réception et mènent leur projet activement jusqu'à la ligne d'arrivée. En tant que maître d'ouvrage, vous disposez d'un partenaire fiable, de la première consultation à la mise en service de la cuisson. Ça ne peut être plus simple !

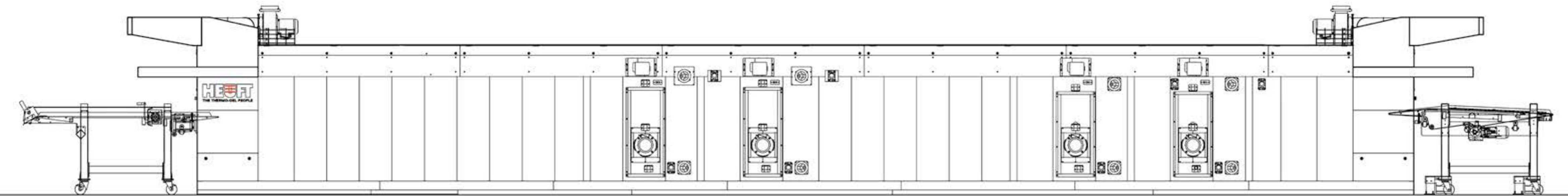




FOUR TUNNEL VULKAN

LE FOUR TUNNEL VULKAN - UN VÉRITABLE GRAND MAÎTRE

Lorsque la quantité et la qualité doivent être en accord parfait, les fours tunnel VULKAN de Heuft sont le premier choix. Ils montrent leur force surtout dans la production continue d'une gamme de produits plus restreinte. Configurés sur mesure par nos soins, les fours continus se distinguent par une grande fiabilité et un résultat de cuisson absolument constant. Les 25 000 petits pains et plus cuits à l'heure témoignent des dimensions de ces géants de la cuisson douce.



HAUTE PERFORMANCE, FAIBLES COÛTS

Admettons-le, un four tunnel VULKAN prend un peu de place. Mais cet espace est un excellent investissement. Couche par couche, le four continu cuit de très grandes quantités dans un mode extrêmement économique. Et la qualité reste visiblement la même. Ainsi, notre « géant » séduit avant tout les boulangeries moyennes à industrielles qui produisent en monolignes. Les pâtons qui arrivent à

l'entrée sont placés sur le tapis du four par des systèmes automatisés. En tant que client, vous pouvez choisir le type de tapis qui convient le mieux à vos produits. Le four tunnel VULKAN est conçu avec un tapis à filet, à maillons, à charnières ou à plaques de pierre. La durée du trajet dans le tunnel de cuisson dépend du temps de cuisson nécessaire. Comme chacun sait, l'huile thermique, comme fluide calo-

SURFACE DE CUISSON DE 10 m² À 160 m²

porteur, assure une atmosphère de cuisson homogène et silencieuse. Les zones de température réglables séparément, avec chauffage de voûte et de sole en option, permettent d'obtenir des courbes de cuisson optimales. Qu'il s'agisse de pain, de petits pains ou d'autres spécialités, les produits arrivent au point de déchargement à la seconde près. L'un comme l'autre en apparence et en goût.

PARTICULARITÉS

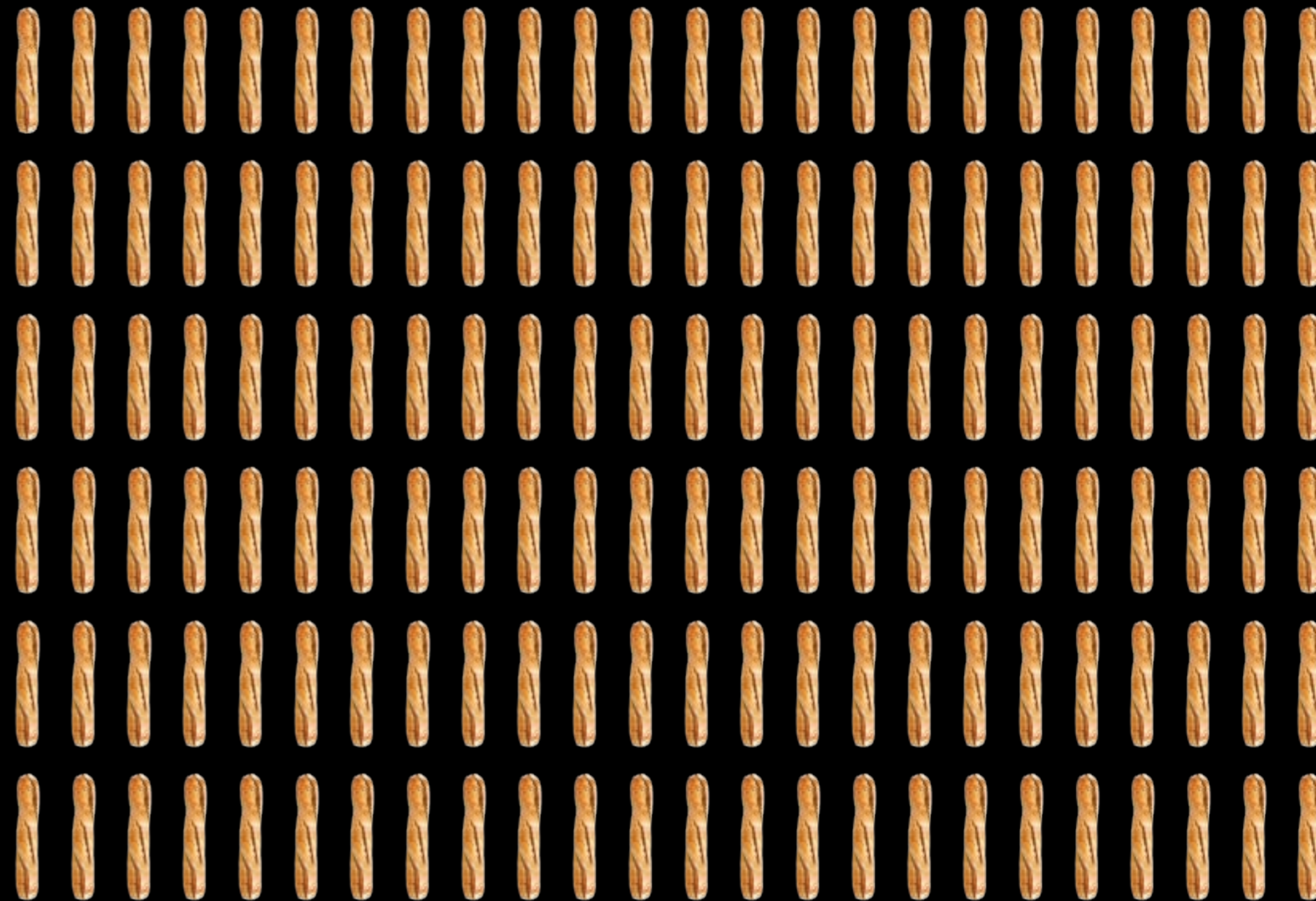
- Largeur du foyer : de 1 000 à 3 500 mm
- Longueur du foyer : de 9 600 à 46 000 mm
- Surface de cuisson de 10 à 160 m²
- Filets de cuisson en filet, à charnières ou plaque de pierre
- Zones de température, de vapeur et de turbulence configurables individuellement en fonction du produit



Le grand four, le plus souvent à une chambre de cuisson allant jusqu'à 160 m², s'avère durable et exempt de perturbation, même en fonctionnement continu à pleine charge. Si le rendement est moins important qu'une gamme de produit plus large, le four tunnel peut être facilement commuté en mode de cuisson pas à pas ou par lot. Cette multifonctionnalité fait du four continu le compagnon idéal à long terme. Si vous ajoutez d'autres avantages, tels que la facilité d'entretien et de nettoyage ou l'intégration économique dans un système thermique, le four tunnel VULKAN vaut alors tout à fait sa place.

SYSTÈME DE CUISSON À L'HUILE THERMIQUE

POUR UNE
QUALITÉ PARFAITEMENT
REPRODUCTIBLE !



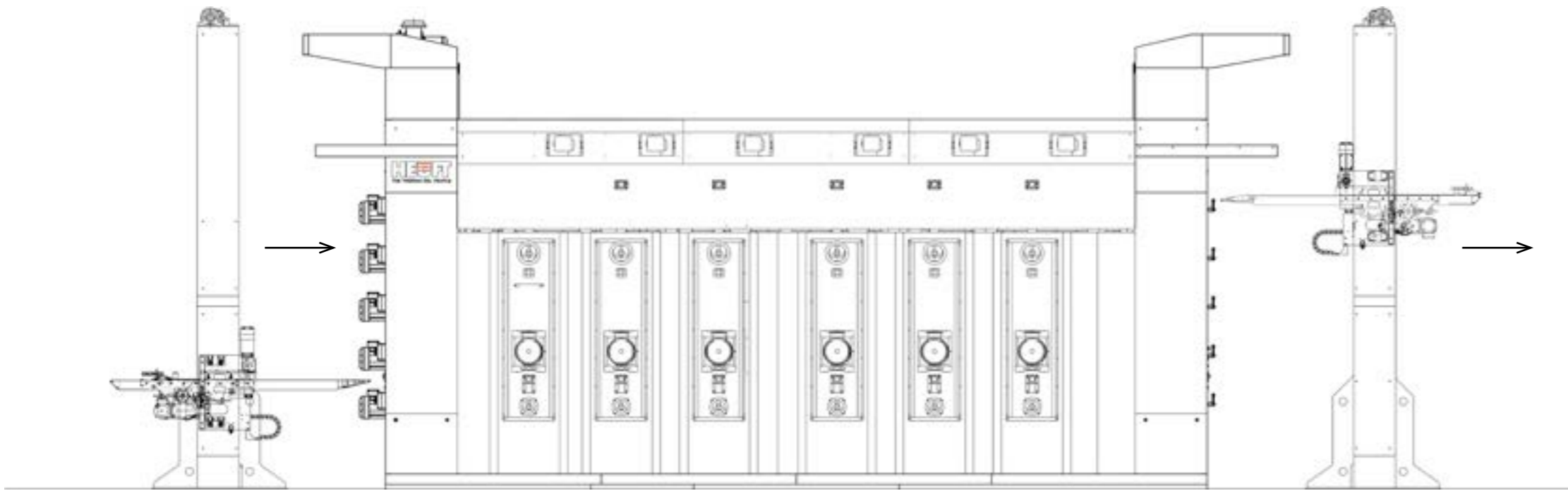
VULKAN EUROBACK®

INVESTISSEZ DANS LA DIVERSITÉ ET LA QUALITÉ

Aujourd'hui, les grands fours font toujours partie d'une solution opérationnelle globale. C'est exactement pour cela que nos fabricants de fours ont conçu le VULKAN EUROBACK. Ce four à huile thermique peut être intégré dans n'importe quelle chaîne de processus automatisée, de la fermentation au refroidissement. Il atteint son efficacité maximale en combinaison avec le système de chargement adapté à votre ligne. Le chargement et le déchargement s'effectuent de manière précise, entièrement automatique et à des intervalles individuels. Le dynamisme du four VULKAN EUROBACK se manifeste aussi dans son intérieur. Jusqu'à douze foyers permettent la cuisson parallèle de différents produits. Le VULKAN EUROBACK est donc bien loin du conformisme ennuyeux. Les zones de température et de vapeur dans les foyers, réglables séparément, ainsi que la possibilité de passer de la cuisson pas à pas continue à la cuisson par lot dans le système par étapes, garantissent la qualité spécifique au produit. L'individualité multipliée par la productivité, telle est la formule éprouvée du succès du VULKAN EUROBACK.

PARTICULARITÉS

- Cuisson efficace de grandes quantités grâce à une automatisation complète
- Parfaitement adapté au travail en équipe 24 heures sur 24
- Constructions spéciales pour l'intégration dans différentes lignes de traitement
- Un four avec plusieurs zones de températures et de vapeur ainsi qu'un chauffage de voûte et de sole réglable séparément.
- Au choix, tapis de four en filet, à maillons, charnières ou plaque de pierre.



SURFACE DE CUISSON ALLANT JUSQU'À 600 M2



DES OPTIONS DE CHARGEMENT ET DE CUISSON VARIÉES

Avec le VULKAN EUROBACK, les boulangeries industrielles et les filiales sont positionnées de manière optimale. Le « grand maître » n'est pas seulement synonyme de la qualité réputée de Heuft. Il est également la référence en matière de technique d'automatisation avec son système combiné four et chargeur. Le CONCORD en est le premier symbole. Il effectue le chargement et le déchargement de manière entièrement automatisée et s'intègre dans toutes les lignes de produits. Sa rapidité rend même les changements de produits fréquents attrayants. Le chargeur réglable en hauteur peut être positionné avec précision devant chaque foyer. Les pâtons entrent dans la chambre de cuisson automatiquement ou à intervalle défini individuellement. Jusqu'à 12 foyers, commandés séparément et bien isolés les uns des autres, permettent la cuisson simultanée

d'une large gamme de produits. Au cours du processus même de cuisson, la technologie de l'huile thermique est votre meilleur allié. Cette source d'énergie liquide répartit sa chaleur rayonnante de manière si stable qu'aucun résultat aléatoire n'est possible. L'huile thermique est nettement supérieure aux systèmes de transmission à base de gaz chaud, d'air chaud ou de vapeur, en particulier pour les grandes surfaces de cuisson telles que celles proposées par l'EUROBACK, pouvant atteindre 600 m².

Choisir le VULKAN EUROBACK, c'est faire de la diversité des produits de boulangerie une priorité absolue. Fiable, en grande quantité et avec des résultats impressionnants.



UNE PERFECTION QUI RÉSULTE DU DIALOGUE AVEC VOUS

En vous imaginant les capacités virtuoses d'un piano, vous obtenez une idée de ce dont l'EUROBACK est capable. Tout comme l'armure dans la musique change la tonalité d'un morceau, la multitude de paramètres de commande influence le résultat de cuisson dans le grand four automatisé. Nous accompagnons ce processus qui vous permettra d'obtenir un son parfait. Après le montage, nos techniciens d'application effectueront les premiers essais avec vous. C'est là que vous intervenez en tant que « chef d'orchestre ». Vous seul savez quelle apparence et quel goût votre produit doit avoir. Grâce à leur grande expérience, les experts de Heuft prennent vos indications en compte et modifient la commande. Celle-ci sera ajustée jusqu'à ce que le résultat corresponde à cent pour cent à vos attentes. Ce réglage rapide et précis est possible grâce à une technique de mesure et de régulation ultramoderne. En fin de compte, c'est précisément ce dialogue entre la connaissance du boulanger et le savoir-faire du processus qui permet à l'EUROBACK d'offrir une qualité de cuisson parfaite, jour après jour.



#heuftthermoelbakers



TECHNIQUE DE COMMANDE HEUFT

LA SÉCURITÉ D'ABORD

POUR VOTRE PRODUCTION

Une boulangerie doit pouvoir contrôler, analyser et corriger sa production à tout moment. La qualité reproductible souhaitée ne peut être obtenue que si tous les paramètres sont correctement définis. En tant que fabricant de systèmes de fours automatisés, Heuft investit donc depuis longtemps dans la technique de mesure et de régulation. La particularité : nos ingénieurs électriciens et informaticiens ne pensent pas seulement en termes binaires ou numériques. Ils disposent tous des connaissances techniques de base et savent donc parfaitement de quel programme de cuisson votre gamme de produits a besoin. De plus, leurs questions sont ciblées. Par exemple, quelles fonctions et interfaces doivent être intégrées dans le système de commande, quels réseaux doivent exister dans la ligne de production et quelles données vous sont nécessaires pour la sécurité et la transparence. Nous programmons votre système de commande selon ces spécifications et simulons, au préalable, les processus de manière virtuelle. Ensuite, cela devient concret. Nous construisons des armoires électriques individuelles et de haute qualité, concevons des écrans tactiles conviviaux et nous nous chargeons de l'installation conforme aux normes. Quelle que soit la complexité de vos besoins individuels concernant la commande, vous ne la remarquerez pas, ni au niveau du four, ni dans le centre de contrôle. La technique de commande Heuft permet de visualiser ce qui est important. Tout le reste fonctionne de manière fiable en arrière-plan et la qualité des produits de boulangerie parle d'elle-même.





HEUFT

HEUFT

VULKAN IMPACT®

PARTICULARITÉS

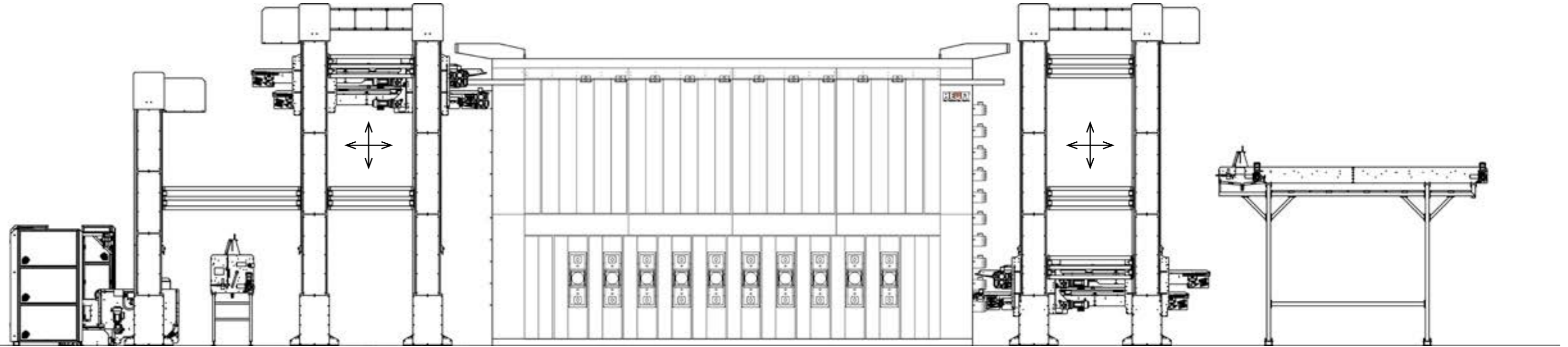
- 6 à 12 foyers, au choix, de largeur et profondeur variables
- Cuisson classique au four comme dans le four à étages Heuft classique
- Chargement rapide avec un degré de rationalisation élevé
- Système flexible pour des tailles de lots différentes, des changements de produit fréquents et des quantités croissantes
- Apport ciblé en chaleur par un chauffage de voûte et de sole séparé
- Temps d'exposition à la vapeur et temps de turbulence réglables individuellement



LE VULKAN IMPACT - UNE CUISSON EFFICACE DE TOUTES LES TAILLES DE LOTS

Avec le VULKAN IMPACT, nos clients génèrent aujourd'hui tous les avantages qualitatifs d'un four haute performance à cuisson discontinue. La construction standard prévoit l'intégration de jusqu'à 12 fours, qui inaugurent, avec des surfaces de cuisson allant jusqu'à 350 m², un volume de produit de dimension industrielle. Mais ce ne sont pas seulement les quantités qui font que le VULKAN IMPACT excelle. Il est également un maître dans les changements rapides de produits. En interaction avec le système éprouvé de chargement automatique CONCORD-RAPID développé par Heuft, chaque foyer est chargé et déchargé en quelques secondes. Pas de perte de temps, pas de travail physique pénible. Enfin, le VULKAN IMPACT peut être conçu à la fois comme four continu et comme four à retour. Plus flexible, c'est impossible !



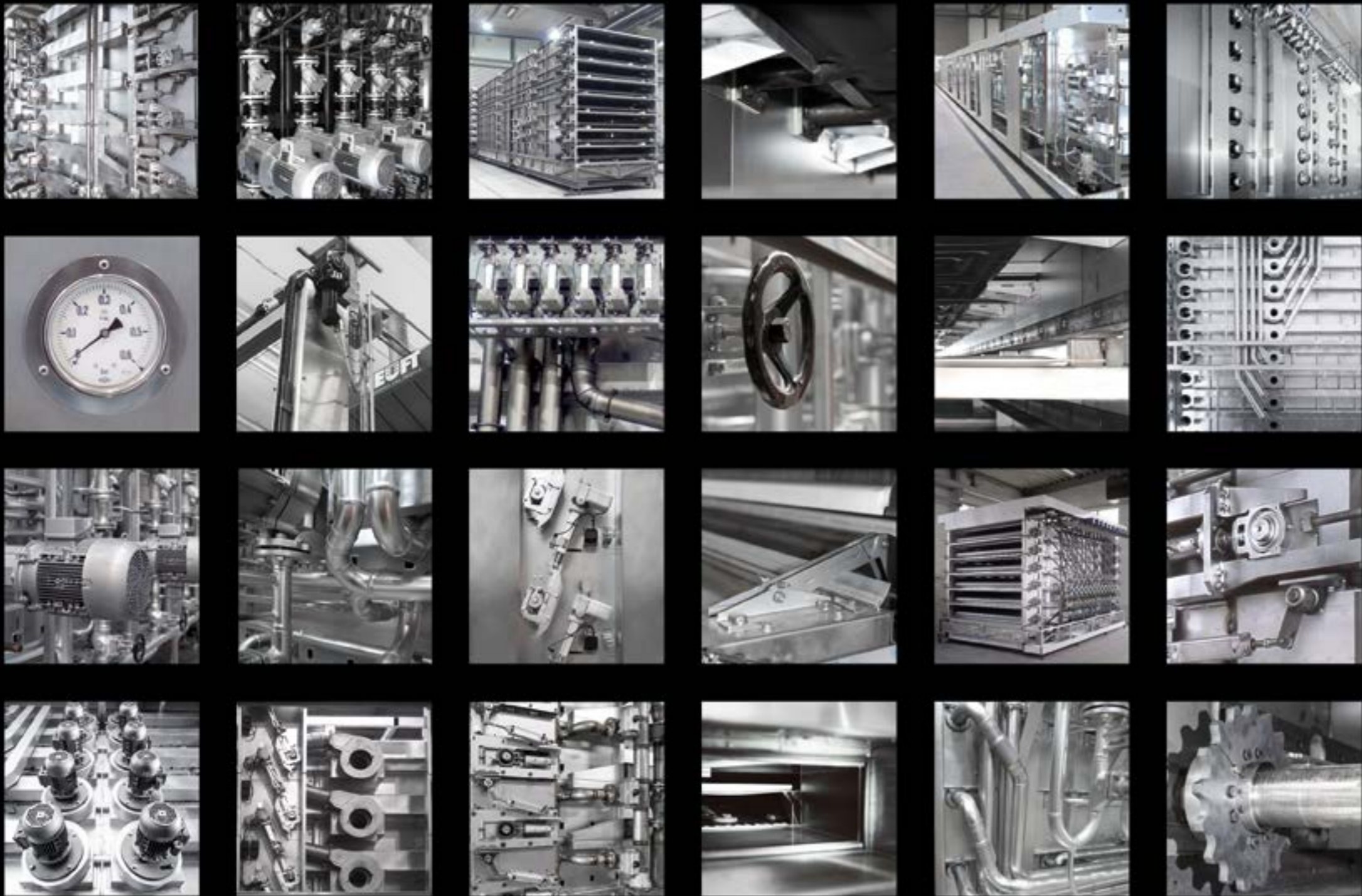


LA CUISSON AU FOUR GRAND FORMAT

Une gamme de produit variée. Un volume industriel. Le VULKAN IMPACT concilie le tout sans difficulté. Ce four polyvalent compact permet de cuire différents produits en opérant des changements rapides. Les pauses entre les chargements sont minimales du fait que le système de chargement automatique CONCORD-RAPID charge et décharge chaque foyer en deux étapes. Qu'il s'agisse de pains en moule ou de produits individuels, le transfert s'effectue en quelques secondes. Les produits de boulangerie sont déposés sur des bandes de chargement en toile résistante ou en acier inoxydable. Dans le four, tous les avantages de la cuisson au four sont mis en avant. La chaleur douce et régulière assure une qualité constante des lots, petits ou grands. Pour souligner le caractère spécifique de la

croûte et de la croustillance, la technique de turbulence peut être activée avec précision et la vapeur introduite peut être évacuée si nécessaire. En termes de taille, le VULKAN IMPACT vous offre d'énormes possibilités. La construction standard prévoit jusqu'à 12 foyers. Cela représente une surface de cuisson potentielle allant jusqu'à 350 m². La capacité choisie doit être prise en compte dans la conception en tant que four à retour ou four continu. Pour des surfaces de cuisson allant jusqu'à 200 m², vous pouvez sans problème enclencher la « marche arrière ». En combinaison avec le chargeur rapide CONCORD-RAPID, le four à retour est une variante peu encombrante et économique. Tous les VULKAN IMPACT se rentabiliseront rapidement. Après tout, ce sont, énergiquement parlant, des perfectionnistes absolus.

SURFACE DE CUISSON ALLANT JUSQU'À 350 m²



1000%

MADE IN GERMANY



CUISSON ENTièrement

AUTOMATISÉE

DE QUALITÉ ARTISANALE

La boulangerie est un artisanat traditionnel. L'amour du produit, le respect des matières premières et des recettes unissent tous les acteurs de notre secteur. L'approche est devenue moderne. Aujourd'hui, les fours à étages et les fours à chariot Heuft sont utilisés dans de nombreuses boulangeries artisanales. Intégrés dans des lignes entièrement automatisées. Le travail physique et pénible a laissé place à l'essentiel : la connaissance de la boulangerie. Nos clients commandent la production de manière tactile ou par un clic de souris, en fonction de leurs besoins. Aussi individuel qu'efficace. Le résultat parle de lui-même. Une excellente qualité même pour de très grandes quantités.

FOUR À ÉTAGES AUTOMATISÉ

LE FOUR VATO - DU SUR MESURE POUR VOTRE PRODUCTION

Les fours à étages VATO n'ont pas à craindre la comparaison avec les systèmes de grands fours. Jusqu'à 12 foyers, conçus en option comme foyers coulissants, disposant de surfaces de cuisson allant jusqu'à 108 m² par foyer, assurent un excellent rapport entre la surface au sol nécessaire et la surface de cuisson disponible. Les dimensions variables des foyers et la commande groupée des foyers rendent le VATO de Heuft particulièrement flexible. Les petits lots peuvent être cuits de manière tout aussi économique qu'un volume de produits élevé. De nombreuses possibilités de réglage individuelles dans le programme de cuisson garantissent, couche par couche, la qualité artisanale souhaitée d'une cuisson sur pierre. Pain, petits pains, gâteaux. Tout réussit dans la chaleur constante du VATO. La série de fours à étages VATO est presque imbattable dans sa variété de configurations possibles. Les fours à huile thermique peuvent être chargés et commandés des deux côtés. Le chargement et le déchargement automatiques sont effectués soit par le chargeur en toile CONCORD, soit par un robot industriel, selon les besoins. Les fours VATO s'intègrent ainsi dans chacune de vos lignes de production et vous aident, avec la technologie de pointe Heuft, à atteindre votre objectif : vous développer sans perte de qualité.

PARTICULARITÉS

- 6 à 12 foyers, au choix, de largeur et profondeur variables
- 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 7 circuits de température séparés
- Largeur du foyer : de 1 250 à 2 500 mm
- Longueur du foyer : de 1 600 à 3 600 mm
- Surface de cuisson au choix de 12 à 108 m²
- Chargement extrêmement rapide avec un degré de rationalisation élevé : le chargement et le déchargement sont entièrement automatisés

TECHNOLOGIE DE POINTE POUR LE CHARGEMENT AUTOMATIQUE

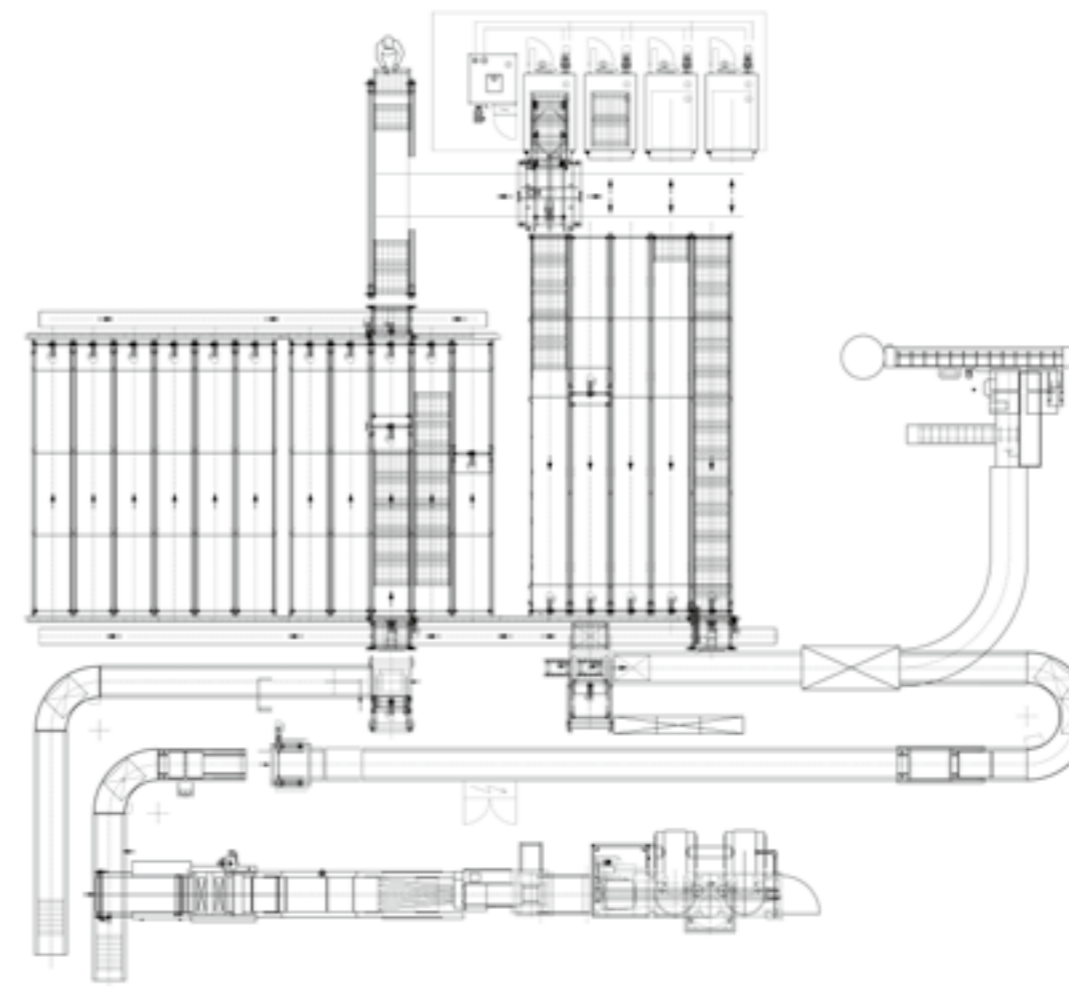
Ultra-rapide même en utilisation continue. Cette efficacité caractérise le travail d'équipe de VATO et des robots de chargement. En un minimum de temps, le robot industriel place les moules et les plaques directement sur la sole entièrement déployable du four à étages. Même les grands moules compartimentés sont déposés avec une rapidité constante. Ensuite, les soles coulissantes, chargées de manière à gagner de la place, se rétractent de façon entièrement automatisée, sans que le four à huile thermique ne subisse de baisse de température significative. De grandes quantités peuvent ainsi être cuites au coup par coup. La technologie robotisée de Heuft réduit le travail physique et pénible à un simple contrôle.

VULKAN THERMO-ROLL®

LE FOUR THERMO-ROLL - EXTENSIBLE À LA TAILLE DÉSIRÉE

Nos grands fours ont, pour parler franchement, leur plus ardent concurrent sous le même toit qu'eux : le VULKAN THERMO-ROLL qui offre, comme système modulaire, une alternative intéressante. En fonction de la croissance de votre entreprise, vous pouvez aligner les fours les uns à côté des autres. Ainsi, l'investissement est clair et la flexibilité excellente. Actuellement, 2 000 variantes de modèles permettent au THERMO-ROLL de s'intégrer parfaitement dans n'importe quelle boulangerie. Organisés comme batterie de fours comprenant 2 à 20 fours, la surface de cuisson peut être augmentée pour arriver à plus de 400 m². Ainsi, quantités industrielles et cuisson traditionnelle sur pierre vont de pair.

Dans les disciplines « confort » et « rationalité », le classique Heuft a également rattrapé les « grands ». Le système de chargement automatique VTR CONCORD préserve la santé de vos employés et convainc par sa rapidité. Chaque four est chargé en à peine une demi-minute. Des plaques peuvent également être facilement intégrées dans le système de transport. Quintessence : le THERMO-ROLL, avec sa technologie moderne et entièrement automatique de four, de chargement, et de déchargement, est également parfaitement adapté à la concurrence dans la catégorie des systèmes de grands four.



PARTICULARITÉS

- Batteries de fours comprenant 2 à 20 THERMO-ROLL réalisables avec une surface de cuisson correspondante de 7 à plus de 400 m²
- Rationalisation des produits cuits sur la pierre avec le VTR CONCORD ainsi que les produits cuits en moule avec le système de caisses VTR.
- Énorme capacité et performance horaire en fonctionnement continu par lot
- Bon rapport entre la surface au sol nécessaire et la surface de cuisson disponible.
- Structure modulaire ; surface de cuisson facilement extensible

TECHNIQUE DE CUISSON ET ROBOTIQUE LIÉS DURABLEMENT

L'harmonie entre les fours et les systèmes de chargement doit être parfaite jusque dans les moindres détails. L'interaction de la technologie robotisée ultramoderne et des fours VULKAN THERMO-ROLL montre à quel point une telle « association » peut être parfaite. Commandés par un ordinateur central, les produits à cuire passent par une ligne de production entièrement automatisée. Un système de caisses sur rails sert ici de navette. Il relie, par des déplacements transversaux et verticaux, tous les postes de production en continu, de la préparation de la pâte à l'emballage. Aux points de transition, des robots

industriels saisissent les plaques et transfèrent les précieux produits, cuits sur plaque ou en moule, plus délicatement et uniformément qu'aucun humain ne pourrait le faire. Cette production de haute technologie peut être réalisée même dans des espaces confinés. Les planificateurs Heuft ne connaissent pas de schéma tout tracé. La largeur des rails, la taille des caisses et, naturellement, les fours à chariot sont construits sur mesure. La navette pour l'avenir est ainsi littéralement prête. Faites-nous part de vos souhaits.

CHAUDIÈRE ET SYSTÈMES

DE GESTION THERMIQUE

GÉRER L'ÉNERGIE EFFICACEMENT. PAS DE PROBLÈME !

La gestion de l'énergie peut-elle être simple ? Oui, si l'on vous met, comme à nos clients, toutes les options conviviales à disposition. Le système de chauffage est ici un élément central. Il est parfaitement adapté à votre système de grand four à huile thermique et mis en réseau avec celui-ci. La particularité : Les chaudières sont développées par nos propres concepteurs et sont également construites par Heuft. Sans faille et sans problème d'interface, les installations et processus fonctionnent ainsi dès le début. En fonction de vos préférences, la centrale thermique fonctionne au gaz, à l'électricité, au fuel ou à la biomasse. Des brûleurs ayant une puissance allant jusqu'à 2000 kilowatts couvrent facilement toutes les pointes qui se produisent. En option, nous mettons en réseau les systèmes à une ou plusieurs chaudières qui se trouvent dans des pièces séparées des fours. Cela vous donne une sécurité supplémentaire de toujours avoir assez d'énergie disponible pour une production continue. De vastes solutions modulaires pour la récupération de chaleur, par exemple des gaz de combustion ou de la vapeur, complètent l'offre globale de Heuft. Pour nous, l'état de la technique, c'est également d'intégrer un système intelligent de gestion de l'énergie dans des systèmes à plusieurs chaudières afin d'augmenter l'efficacité. Il vous fournit en temps réel les données de mesure et les ratios dont vous avez besoin. La consommation d'énergie peut ainsi être identifiée, optimisée si nécessaire et documentée conformément aux normes. Regardons ensemble vers un avenir éconergétique. Ça en vaut la peine !



1.903.548

PIÈCES DE RECHANGE DISPONIBLES IMMÉDIATEMENT

NOUS NE
PERDONS PAS DE
TEMPS QUAND
VOUS AVEZ
BESOIN DE NOUS !

Toute personne qui investit dans un système de grand four a besoin de la sécurité d'un service rapide et bien formé. 24 heures sur 24, partout dans le monde. Chez Heuft, nous nous y engageons consciemment. Afin de minimiser les temps d'arrêt, notre support commence par une maintenance régulière et planifiée. Cependant, en cas de problèmes imprévus, les experts Heuft sont disponibles 365 jours par an via la ligne d'assistance téléphonique. Ils se connectent à vos systèmes en quelques minutes, analysent le problème via des connexions sécurisées ou optimisent les paramètres du système. Si des pièces de rechange sont nécessaires, elles sont disponibles dans le monde entier dans les plus brefs délais grâce à une logistique éprouvée et au standard industriel de tous nos composants. Rien que dans l'entrepôt central de Bell, nous stockons environ deux millions de pièces, et pas seulement de la dernière génération de fours. Un réseau de distributeurs international nous permet également de vous accompagner, à Minneapolis comme à Munich, de manière personnelle et fiable. En bref : typiquement Heuft.



HEUFT –

FAITS ET

CHIFFRES

300

Le four continu à huile thermique Heuft EURO-BACK, plus grand à ce jour, dispose d'une surface de cuisson de près de 300 m². Dans une boulangerie américaine XXL, ce géant, configuré individuellement, assure une production détendue.

40

Actuellement, avec les 40 mètres de notre plus long four tunnel, nous n'avons pas encore atteint nos limites. Les tapis en pierre, à charnières ou en filet, sur lesquels les pâtons passent dans le four et se transforment en produits de parfaite qualité, peuvent mesurer jusqu'à 50 mètres.

1700

Plus expérimenté, c'est impossible ! Nous construisons des fours depuis 1700 déjà. Heuft s'appuie sur cette énorme richesse de connaissances pour poser encore et toujours des jalons dans le développement de la technologie des fours.

8

L'entreprise familiale Heuft est pensée pour le long terme. Huit générations ont façonné, jusqu'à aujourd'hui, une activité économique durable. Des valeurs constantes et une réussite due à l'innovation.

100

La qualité de nos fours à huile thermique s'est imposée au niveau international et a fait de Heuft le leader du marché. Des centaines de systèmes automatisés de notre entreprise produisent chaque jour la plus haute qualité. Une publicité convaincante pour le « Made in Germany ».

24

Notre formule de service : 24/7/365. Les experts Heuft sont disponibles toute l'année et 24h/24 par téléphone et service à distance. Cela nous permet de garantir à nos clients la sécurité nécessaire de leur installation.

22

Dans le monde depuis Bell. Les boulangeries de 22 pays font déjà confiance aux fours à huile thermique de Heuft. Avec un service qui fonctionne aussi bien et rapidement en Suède qu'au Japon.

1

Chez Heuft, tout est placé sous le signe d'une technologie : la cuisson à l'huile thermique. C'est avec une conviction inébranlable que nous nous sommes spécialisés dans cette technologie, sur laquelle nous nous sommes appuyés pour bâtir une entreprise de niveau mondial.

IMPRESSUM

Éditeur :

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Wehrer Str. 21

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, Melanie Müller, fotolia, shutterstock

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

FR