



HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

AUTOMATISERING VAN HET BAKPROCES

Voorwoord	04	Volautomatisch bakken met ambachtelijke kwaliteit	32
Heuft projectmanagement	06	Vulkan Automatische Vloeroven	34
Vulkan tunneloven	08	VULKAN THERMO-ROLL	36
Vulkan EUROBACK	16	Verwarmingsketels en gecombineerde verwarmingssystemen	38
Heuft besturingstechnologie	22	Heuft Service	40
Vulkan Impact	24	Heuft - cijfers en feiten	42

knowhow



PREMIUMKWALITEIT IN EEN INDUSTRIËLE DIMENSIE

Denk verder, durf te vernieuwen. Bij Heuft gaat het erom niet te reageren op veranderingen, maar ze net die éne stap vóór te zijn. Met trots kunnen wij zeggen dat elke generatie in de geschiedenis van onze onderneming van meer dan driehonderd jaar de branche geïnspireerd heeft met innovatieve ovenconcepten. De betrouwbaarheid van onze ovens daarentegen is een constante. Zorgvuldig ontworpen tot in het kleinste detail zijn de Heuft-systemen de belichaming van het kwaliteits label 'Made in Germany'

Momenteel bestaat de grootste uitdaging in onze branche erin ovensystemen te ontwerpen die het toelaten om artisanale kwaliteitsproducten te produceren op industrieel niveau. Wie deze sprong maakt, komt met zijn of haar ideeën bijna automatisch bij ons uit. Want het Heuft-concept '100 % Thermo-Oel' (100% Thermische Olie) is dankzij de perfect reproduceerbare kwaliteit ondertussen dé standaard voor industriële bakkerijen, niet alleen in Duitsland, maar over de hele wereld. We hebben reeds in meer dan 20 landen geautomatiseerde industriële grootovensystemen in bedrijf. Voor ons is het geen probleem om service en ondersteuning te bieden wereldwijd. Met bakoppervlakken tussen 3 en 600 m², individueel integreerbaar in bestaande productielijnen, bieden we onze klanten enorme mogelijkheden.

Innovatief zijn wij bovendien op het vlak van energiezuinigheid. Met de door ons ontworpen en gebouwde Heuft - centrale verwarmingssystemen en de vele opties voor warmteterugwinning wordt uw energie-input in de toekomst duidelijk economischer en milieuvriendelijker.

Laten we eens samen nadenken over hoe uw concept er morgen zal uitzien. Dat het een succes wordt, beloven wij - ook in tijden van industrie 4.0 - heel traditioneel door een bakkershanddruk.

Thomas Heuft, zaakvoerder en partner van de Heuft-groep.



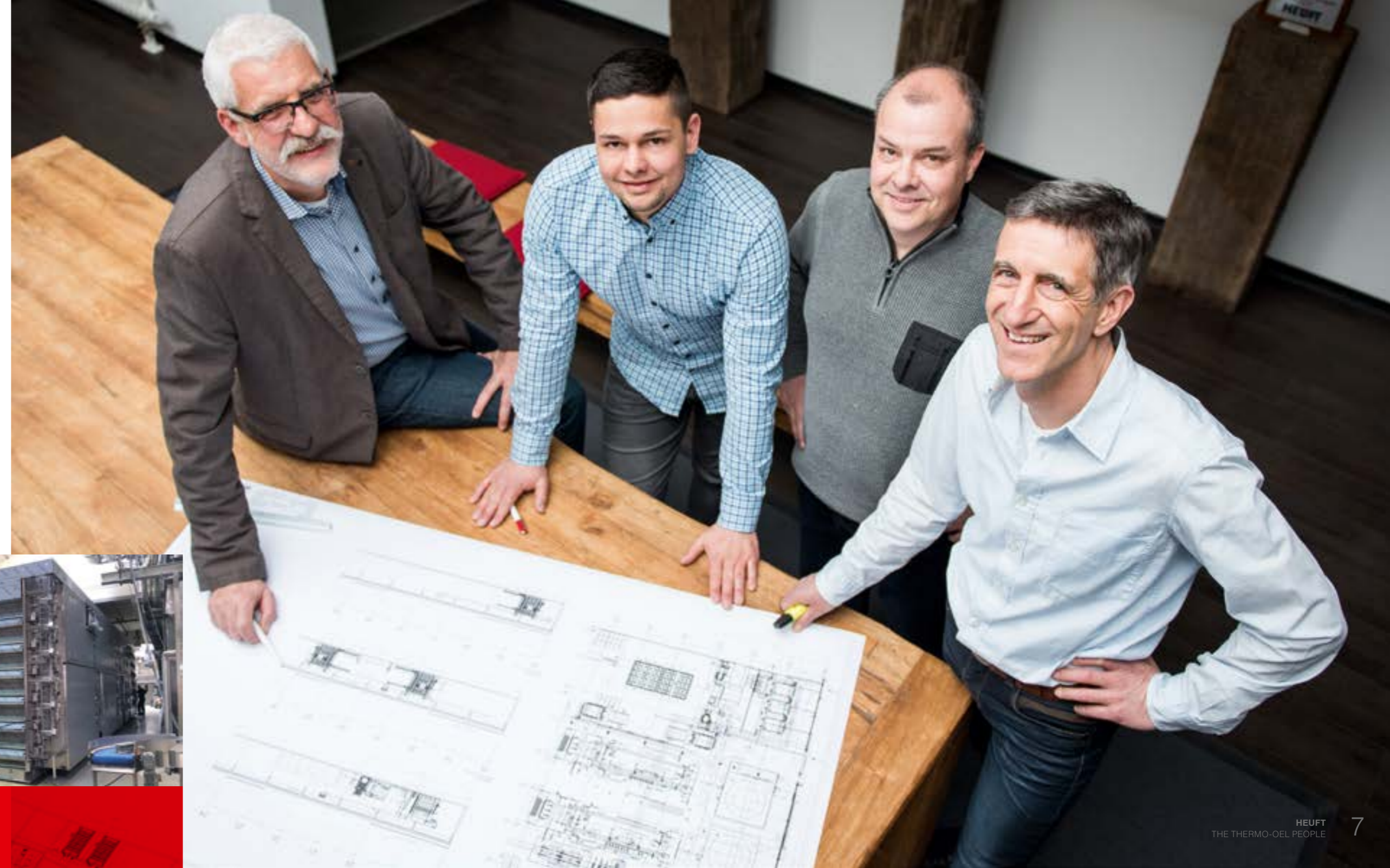
Made in
Germany

HEUFT PROJECTMANAGEMENT

SYSTEMATISCH VANUIT DE IDEE TOT DE INBEDRIJFSTELLING

Bij de planning van complexe grootovensystemen komt het vooral op één zaak aan: om veel afzonderlijke processen in een coherent totaalproces te integreren. Precies op dat vlak zijn alle leden van het team in ons 'expertisecentrum' echte kenners. Reeds bij de planning wordt de interdisciplinaire dialoog gezocht. Uit de rijkdom aan technische mogelijkheden wordt gemeenschappelijk het concept ontwikkeld, dat naadloos aansluit bij uw specificaties. Ook in de verdere fasen van de projectbegeleiding bevinden alle betrokkenen bij Heuft zich op hetzelfde kennisniveau. Zo verliezen wij geen tijd aan tussenschakels en coördineren we moeiteloos alle productiestappen in het productieproces. Wat wij met

hart en ziel ontwikkelen geven we natuurlijk ook voor het transport niet uit handen. Door middel van routine, de geschikte uitrusting en een portie creativiteit beheersen we elke logistieke uitdaging met millimeterprecisie. Of het nu in Europa, in Amerika of in Azië is. Bij het installeren van de ovens hebben onze technici hun ogen overal. Iedere tussenkomst, iedere aanwijzing gebeurt nauwkeurig. Zij bewaken het proces punctueel, beheren de oplevering en schuiven uw project actief over de finish. Als bouwheer hebt u dus vanaf het eerste advies tot en met de baktechnische inbedrijfstelling een betrouwbare partner. Gemakkelijker kan het niet.

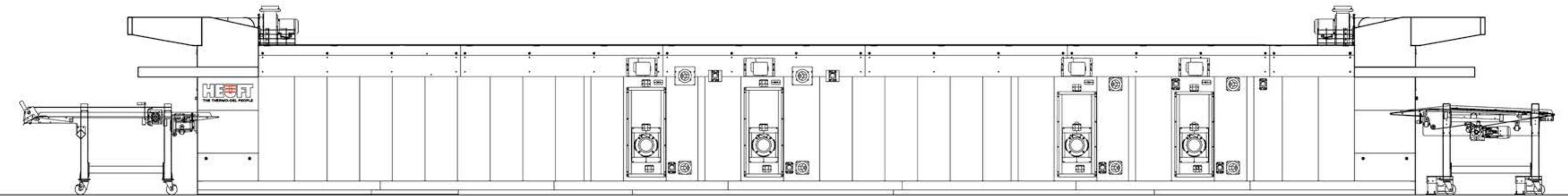




VULKAN TUNNELBAKOVEN

DE VULKAN TUNNELBAKOVEN – EEN WARE GROOTMEESTER

Wanneer kwantiteit en kwaliteit perfect moeten samengaan, zijn de VULKAN tunnelbakovens van Heuft uw eerste keuze. Hun sterke punten spelen ze vooral uit in de continue productie van een kleiner productassortiment. Met het oog hierop passend door ons geconfigureerd, scoren de doorloopovens met een hoge betrouwbaarheid en een absoluut consistent bakresultaat. 25.000 broodjes en meer per uur illustreren de afmetingen van de zachtjes bakkende reuzen.



HOGE PRESTATIES, LAGE KOSTEN

Toegegeven, een VULKAN tunneloven heeft wat ruimte nodig. Maar die ruimte is een optimale investering. Shift na shift bakt de doorloopoven de grootste hoeveelheden in een uiterst economische modus. Met duidelijk dezelfde kwaliteit. Zo inspireert onze 'reus' vooral middelgrote tot industriële bakkerijen die in monolines produceren. De broden die bij de invoer aankomen, worden via

geautomatiseerde systemen naar de ovenband overgebracht. U kiest als klant het type band dat het best bij uw producten past. De VULKAN tunneloven is ontworpen met een net- of kettingband, met scharnier- of steenplaatband. Hoelang de reis door de baktunnel duurt, hangt af van de vereiste baktijd. Daarbij zorgt de warmtedrager Thermische olie zoals bekend voor een gelijkmatige en rustige

BAKOPPERVLAK VAN 10 m² TOT 160 m²

bakmatmosfeer. Afzonderlijk te regelen temperatuurzones, naar keuze met boven- of onderwarmte, zorgen voor optimale bakcurves. Of het nu gaat om brood, broodjes of andere specialiteiten, de producten komen op de seconde precies bij de uitvoer aan. Alle ogen ze en smaken ze even goed.

SPECIFICATIES

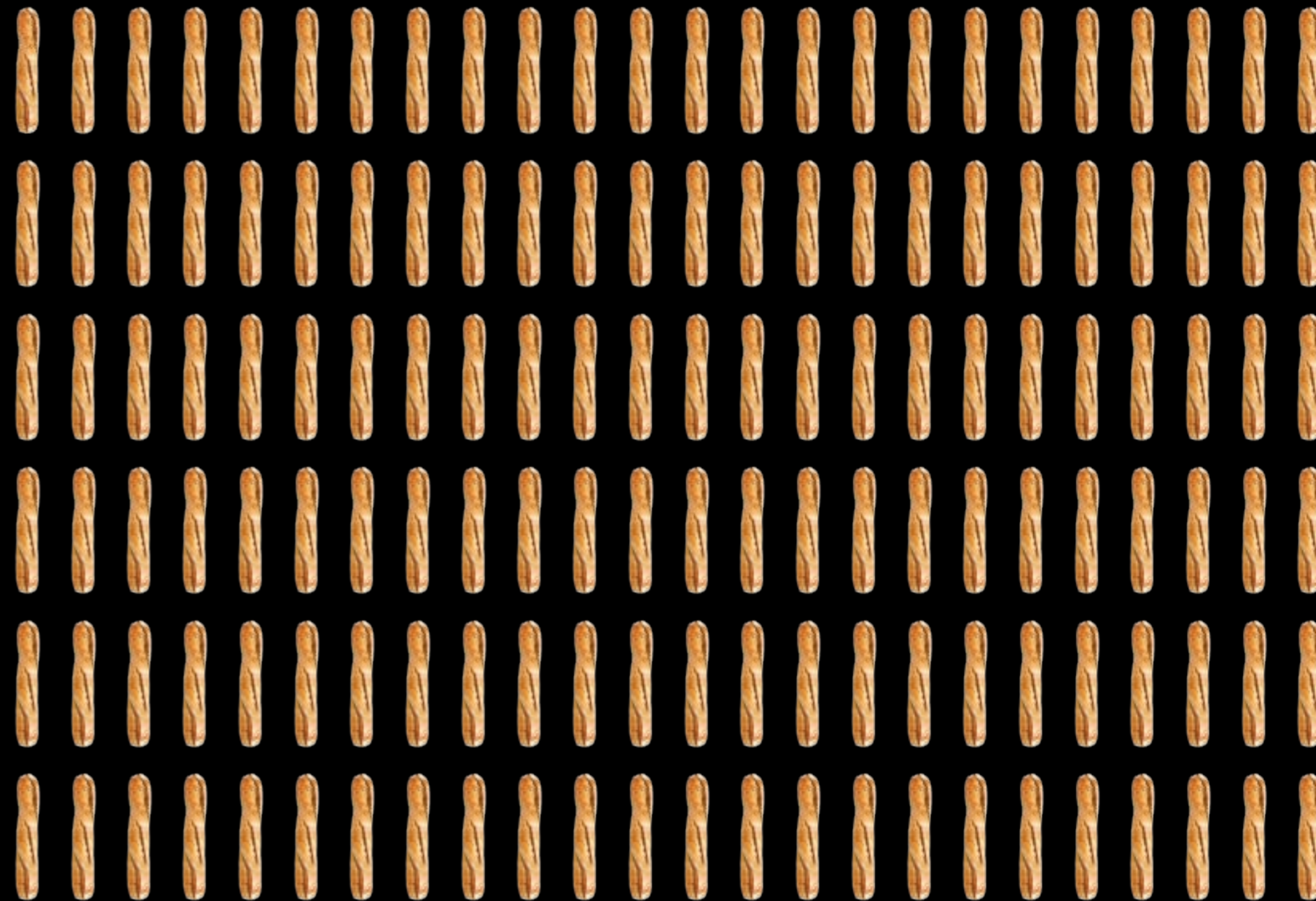
- Ovenbreedtes: 1.000 tot 3.500 mm
- Ovenlengtes: 9.600 tot 46.000 mm
- Bakoppervlak: van 10 tot 160 m²
- Ovenbanden uit net-, scharnier- of steenplatenband
- Temperatuur, stoom- en turbulentie- zones per product afzonderlijk instelbaar



De tunneloven met een bakoppervlak tot 160 m², die meestal één étage heeft, blijkt duurzaam en storingsvrij te zijn, ook bij continu gebruik met volle belasting. Als de verwerkingscapaciteit minder belangrijk is dan een groter spectrum, kan de tunneloven eenvoudig worden omgeschakeld naar trapsgewijze werking of batchbakken. Deze multifunctionaliteit maakt van de doorloopoven op lange termijn de ideale metgezel. Wanneer u daar nog andere voordelen aan toevoegt zoals het gemak van onderhoud en schoonmaak, of de kostenbesparende integratie in een gecombineerd verwarmingssysteem, dan is de VULKAN tunneloven zijn plaats zeker waard.

**BAKKEN MET
THERMISCHE OLIE**

PERFEKT
REPRODUCEERBARE
KWALITEIT!



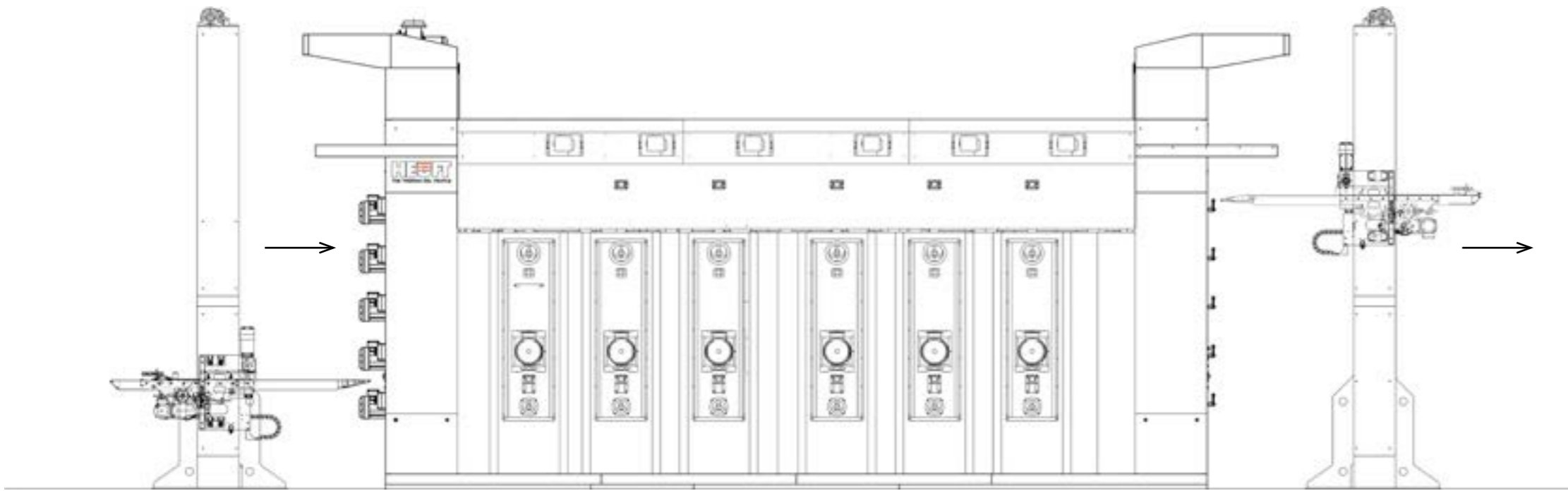
VULKAN EUROBACK®

EEN INVESTERING IN VEELVOUD EN KWALITEIT

Grootovens maken vandaag de dag altijd deel uit van een totaaloplossing. Precies hiervoor hebben onze ovenbouwers de VULKAN EUROBACK ontworpen. De Thermische olie-oven kan worden geïntegreerd in elke geautomatiseerde procesketen, van fermentatie tot en met koeling. Hij bereikt zijn maximale effectiviteit in combinatie met het op uw lijn afgestemde laadsysteem. Het laden en lossen gebeurt nauwkeurig, volautomatisch en in individuele staplengtes. Ook in zijn interieur blijkt de VULKAN EUROBACK dynamisch te zijn. Tot twaalf étages maken het mogelijk om tegelijkertijd verschillende producten te bakken. De afzonderlijk regelbare temperatuur- en stoomzones in de étages, evenals de optionele afwisseling tussen continu bakken of batch bakken in het stappensysteem garanderen de specifieke product kwaliteit. Individualiteit vermenigvuldigd met productiviteit, dat is de beproefde succesformule van de VULKAN-EUROBACK.

SPECIFICATIES

- Efficiënt bakken van grote hoeveelheden door volledige automatisering
- Perfect geschikt voor de 24-uur-productie
- Speciaal ontworpen voor integratie in een breed scala aan verwerkingslijnen
- Een oven met meerdere stoom- en temperatuurzones en met apart regelbare boven- en onderwarmte
- Ovenband naar keuze als net-, ketting-, scharnierplaten of steenplatenband.



BREED SPECTRUM AAN LAAD-EN BAKMOGELIJKHEDEN.

Bakkerijketens en industriële bedrijven zijn met de VULKAN EUROBACK optimaal gepositioneerd. De 'grootmeester' staat niet alleen voor de bekende Heuft-kwaliteit, maar met zijn combinatie van oven en laadsysteem zet hij de standaard in de automatiseringstechniek. De CONCORD zorgt daarbij voor een eerste uitroepteken. Deze laadt en lost automatisch en kan in alle productielijnen geïntegreerd worden. Haar snelheid maakt bovendien zelfs frequente productwisselingen aantrekkelijk. De in de hoogte verstelbare lader kan heel nauwkeurig voor elke étage worden geplaatst. De deegstukken komen automatisch of met een individueel gedefinieerde staplengte de bakkamer binnen. Daar maken tot twaalf étages - afzonderlijk te bedienen

en goed geïsoleerd van elkaar - het mogelijk om een heel breed assortiment tegelijk te bakken. Bij het bakken zelf hebt u met de Thermische olie-technologie de beste assistent aan uw zijde. De vloeibare energie-drager verdeelt zijn stralingswarmte zo stabiel, dat er geen willekeurige resultaten mogelijk zijn. Precies bij grote bakoppervlakken zoals die van de EUROBACK met een oppervlakte tot 600 m², overtreft Thermische olie duidelijk de overdrachtsystemen die gebaseerd zijn op heet gas, hete lucht of stoom. Kiezen voor de VULKAN EUROBACK betekent een grote diversiteit aan producten, in grote hoeveelheden, betrouwbaar en met indrukwekkende resultaten.

BAKOPPERVLAKKEN TOT 600 m²



PERFECTIE, DIE DOOR DE DIALOOG MET U ONSTAAT

U krijgt een idee van wat de EUROBACK kan, als u zich de virtuele mogelijkheden van een piano voorstelt. Zorgen in de muziek de toetsen voor een andere klank, dan is het bij de geautomatiseerde Thermische olie oven de veelvoud van bedieningsparameters die het bakresultaat beïnvloedt. Dit proces, dat uitmondt in de perfecte klank, begeleiden wij. Onze Meesterbakkers voeren na de montage samen met u de eerste tests uit. U bent daarbij onmisbaar als 'dirigent'. Alleen u weet precies hoe uw product moet smaken en eruitzien. Met veel ervaring nemen de Heuft-experts uw advies ter harte en passen ze het besturingssysteem aan. Dat wordt altijd fijner afgestemd, tot het resultaat voor de volle honderd procent klopt. Deze snelle en nauwkeurige afstemming wordt mogelijk gemaakt door de modernste meet- en regeltechniek. Uiteindelijk is het juist deze dialoog tussen bakkerijkennis en proceskennis waardoor de EUROBACK dag na dag perfecte bakkwaliteit levert.



#heuftthermoelbakers

HEUFT BESTURINGSTECHNOLOGIE

SAFETY FIRST

VOOR UW PRODUCTIE

Een bakkerij moet zijn productie te allen tijde kunnen controleren, analyseren en corrigeren. Alleen wanneer alle parameters juist zijn, wordt de gewenste reproduceerbare kwaliteit bereikt. Als fabrikant van geautomatiseerde ovensystemen investeert Heuft daarom al lange tijd in meet- en regeltechniek. Speciaal: Ook onze elektrotechnici en IT-specialisten denken niet alleen in binaire of digitale termen. Ze beschikken allemaal over baktechnische kennis en weten dus goed welk bakprogramma uw assortiment nodig heeft. Ze stellen ook specifieke vragen. Bijvoorbeeld, welke functies en aansluitingen moeten er worden geïntegreerd in het besturingssysteem, welke netwerken moeten er binnen de productielijn bestaan en welke gegevens hebt u nodig voor de veiligheid en transparantie. Volgens deze specificaties programmeren wij uw besturingssysteem en simuleren wij de processen vooraf virtueel. En dan wordt het concreet. Wij bouwen individuele en kwalitatief hoogwaardige schakelkasten, ontwerpen gebruiksvriendelijke touch-screens en zorgen voor de standaard conforme installatie. Hoe complex uw individuele besturingseisen ook mogen zijn, u zult dit niet merken aan de ovenbediening. De Heuft-besturingstechnologie visualiseert datgene waar het op aankomt. Al het andere loopt betrouwbaar op de achtergrond en de kwaliteit van de bakkerijproducten spreekt voor zich.





HEUFT

HEUFT

VULKAN IMPACT®

SPECIFICATIES

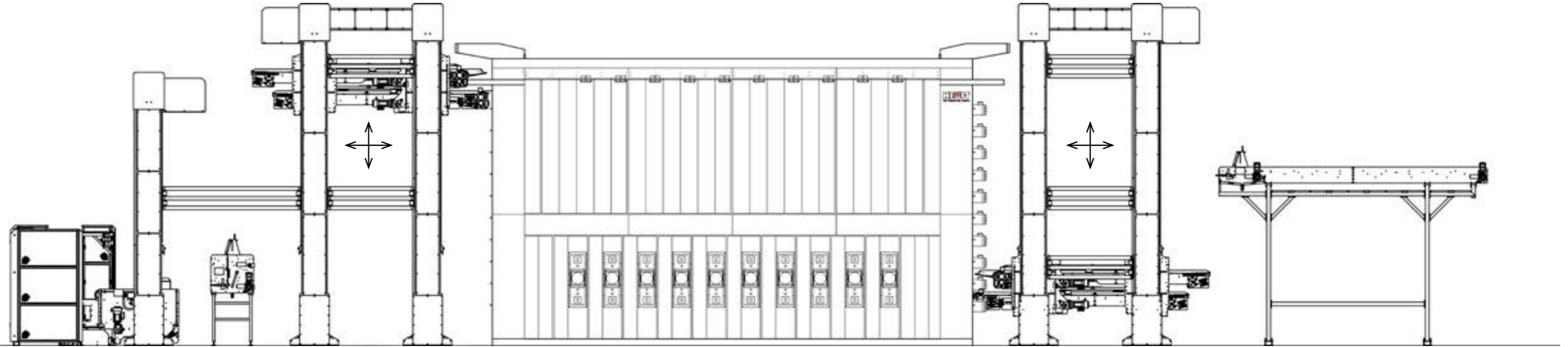
- Naar keuze 6 tot 12 haarden met variabele ovenbreedtes en -dieptes
- Klassiek bakken zoals in de klassieke Heuft-vloeroven
- Snel laden met een hoge efficiëntie
- Flexibel systeem voor verschillende batchgroottes, frequente productwisselingen en groeiende hoeveelheden
- Gerichte temperatuur instelling door gescheiden onder- en bovenwarmte
- Individueel instelbare stoom en turbulentietijden



DE VULKAN IMPACT - EFFICIENT BAKKEN IN ALLE BATCHGROOTTES

Met de VULKAN IMPACT genereren onze klanten vandaag de dag alle kwaliteitsvoordelen van een seriematige bakoven met hoge prestaties. Tot 12 haarden kunnen standaard worden geïntegreerd en met bakoppervlakken tot 350 m² maken ze een productvolume van industriële afmetingen mogelijk. Maar het zijn niet alleen de hoeveelheden die de VULKAN IMPACT zo laten glanzen. Hij is ook een meester in snelle productveranderingen. In een beproefde interactie met het door Heuft ontwikkelde automatische laadsysteem CONCORD-RAPID wordt elke étage in enkele seconden geladen en gelost. Geen tijdverlies, geen zware fysieke arbeid. En bovendien kan de VULKAN IMPACT zowel als doorloopoven als retouroven geconcipeerd worden. Meer flexibiliteit is onmogelijk!





VLOERBAKKEN IN GROOTFORMAAT

Een gevarieerd assortiment. Een industrieel volume. De VULKAN IMPACT maakt de evenwichtsoefening eenvoudig. In snelle afwisseling bakt de compacte allrounder verschillende producten. De laadpauzes zijn uiterst klein omdat het automatische laadsysteem CONCORD-RAPID iedere étage in twee deelstappen laadt en lost. Of het nu gaat om brood in blik of vrij ingeschoven waren, de overdracht vindt plaats binnen enkele seconden. De bakkerijproducten worden vervoerd op laadbanden van duurzame doek of roestvrij staal. In de oven komen alle voordelen van het op vloer bakken tot hun recht. De constante zachte warmte zorgt voor een gelijkmatige kwaliteit in zowel kleine als grote batches.

Om het productspecifieke karakter van korst en knapperigheid te benadrukken, kan de turbulentie precies worden ingeschakeld en kan resterende stoom opnieuw worden afgevoerd. Qua omvang biedt de VULKAN IMPACT u enorme mogelijkheden. Standaard zijn tot 12 étages voorzien. Dit komt neer op een potentieel bakoppervlak van 350 m². Bij het ontwerp als terugloop- of doorloopoven moet rekening worden gehouden met de gekozen capaciteit. Voor bakoppervlakken tot 200 m² kunt u de 'achteruitversnelling' rustig inschakelen. In combinatie met de CONCORD-RAPID snellader is de terugloop-oven een ruimte- en investeringsbesparende variant. Alle VULKAN IMPACTs betalen zich snel terug. Ook wat energieverbruik betreft zijn het nu eenmaal absolute perfectionisten.

BAKOPPER- VLAK TOT 350 m²



VOLAUTOMATISCH

BAKKEN MET

AMBACHTELIJKE KWALITEIT

Bakken is een traditioneel ambacht. De liefde voor het product, de zorgvuldige omgang met de grondstoffen en recepturen verbindt iedereen in onze branche. De aanpak daarentegen is gemoderniseerd. Vandaag de dag worden Heuft vloer- en wagenovens gebruikt in talloze ambachtelijke bakkerijen. Geïntegreerd in volautomatische productielijnen. Het lichamelijke zware werk is herleid tot dat wat telt: de baktechnische kennis. Onze klanten sturen de productie precies volgens hun ideeën aan met een druk op de knop of een muisklik. Zo individueel als het rationeel is. Het resultaat spreekt voor zich. Premium kwaliteit zelfs bij de grootste hoeveelheden.

AUTOMATISCHE VLOEROVEN

DE VATO-AUTOMATISCHE VLOEROVEN - EXACT AFGESTEMD OP UW PRODUCTIE

De VATO vloerovens moeten niet onderdoen voor grotere oven systemen. Tot 12 étages - optioneel met uittrekbare vloeren - met bakoppervlakken tot 108 m² per oven zorgen voor een uitstekende verhouding tussen het benodigde grondoppervlak en het beschikbare bakoppervlak. Bovendien maken de variabele étage groottes en de étage-groepbesturing van de VATO een bijzonder flexibele toepassing. De kleinste batches kunnen even economisch gebakken worden als een grotere productdoorvoer. De vele individuele instellingsmogelijkheden in het bakprogramma garanderen de gewenste ambachtelijke steenovenkwaliteit, batch na batch. Brood, broodjes, gebak, in de constante hitte van de VATO's lukt alles even goed. De VATO vloeroven serie is bijna onovertrefbaar in zijn veelvoud aan mogelijke configuraties. De Thermische olie-ovens kunnen van beide kanten geladen en bestuurd worden. Het automatische laden en lossen wordt uitgevoerd door naar vereiste ofwel de CONCORD-doeklader of een industriële robot. De VATO's zijn gemakkelijk te integreren in elk van uw productielijnen en ondersteunen met de modernste Heuft-technologie uw doel: uitbreiden zonder aan kwaliteit in te boeten.

SPECIFICATIES

- Naar keuze 6 tot 12 étages met variabele haardbreedtes en -dieptes
- Flexibel systeem voor verschillende batchgroottes, frequente productwisselingen en groeiende hoeveelheden
- Selectieve temperatuurregeling door 2 tot 7 afzonderlijke temperatuurcircuits
- Ovenbreedtes: 1.250 tot 2.500 mm
- Ovenlengtes: 1.600 tot 3.600 mm
- Bakoppervlak naar keuze van 12 tot 108 m²
- Snel laden met een hoge mate van efficiëntie: laden en ontladen gebeurt volautomatisch.

INNOVATIEVE TECHNOLOGIE VOOR HET AUTOMATISCH LADEN

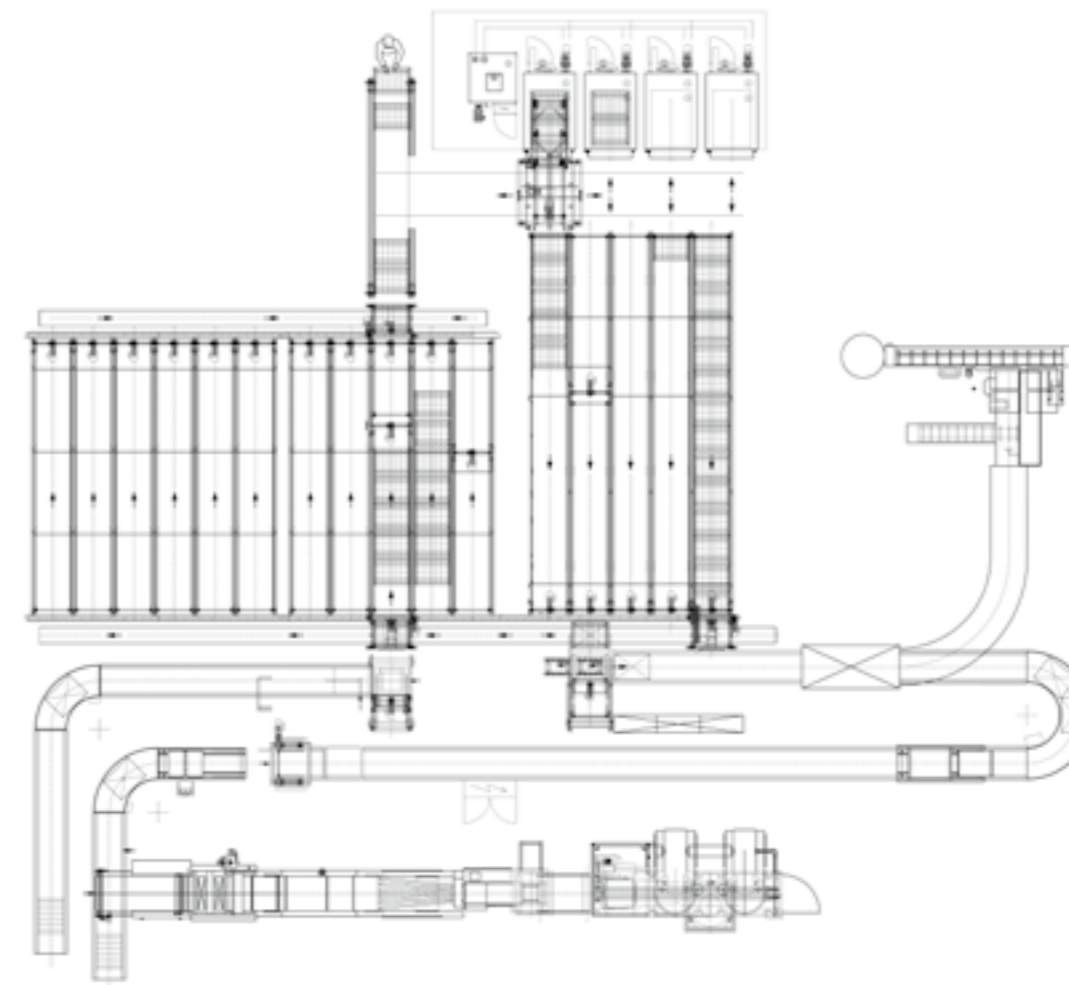
Topsnelheid ook bij continu gebruik. Dit vermogen karakteriseert het teamwerk van VATO en laadrobots. In een minimum van tijd plaatst de industriële robot de blikken en platen direct op de volledig uittrekbare vloerplaten van de etageoven. Zelfs grotere blikformaties worden met dezelfde snelheid neergezet. Vervolgens worden de uittrekvloeren - plaatsbesparend geladen - volledig automatisch weer ingetrokken, zonder dat de Thermische olie oven een aanzienlijke temperatuurdaling ondervindt. Zo kunnen batch na batch grote hoeveelheden worden gebakken. De robottechnologie van Heuft herleidt het fysiek zware oven-werk tot eenvoudig controleren.

VULKAN THERMO-ROLL®

DE THERMO-ROLL-OVEN – GROEIT MEE TOT IEDERE GEWENSTE GROOTTE

Onze grotere ovens hebben, om het ronduit te zeggen, hun grootste concurrent in eigen huis. Het is de VULKAN THERMO-ROLL, die als modulair systeem een interessant alternatief biedt. Naargelang de groei van uw bedrijf het vereist, kunt u oven na oven bijplaatsen. Dat maakt de investering beheersbaar en zorgt voor grote flexibiliteit. Momenteel zorgen 2000 varianten van het model ervoor dat de THERMO-ROLL perfect in elke bakkerij past. Gecombineerd als ovenrijen met 2 tot 20 ovens kan het bakoppervlak worden vergroot tot meer dan 400 m². Hierdoor gaan industriële hoeveelheden en ambachtelijk bakken moeiteloos samen.

Ook op het gebied van comfort en efficiëntie is de Heuft-klassieker opgerukt tot bij de 'groten'. Het automatische beladingssysteem VTR CONCORD beschermt de gezondheid van uw medewerkers en overtuigt tegelijkertijd door zijn blitstempo. In een halve minuut is elke oven al geladen. Ook peelboards kunnen eenvoudig in het transportsysteem geïntegreerd worden. Essentieel: met zijn moderne en volautomatische laad-, oven- en lostechniek, is de THERMO-ROLL ook absoluut concurrentieel in de branche van industriële ovens.



SPECIFICATIES

- Ovenrijen van 2 tot 20 THERMO-ROLL realiseerbaar met bijbehorend bakoppervlak van 7 tot meer dan 400 m²
- Rationalisering van op steen gebakken producten met de VTR CONCORD. Bakplaten en blikvormen met het VTR-boxsysteem
- Enorme capaciteit en uurrendement in continu batchbedrijf
- Optimale verhouding tussen bruikbaar bakoppervlak en benodigd grondvlak
- Modulair ontwerp; gemakkelijk uitbreidbaar

AMBACHTELIJK BAKKEN EN ROBOTTECHNOLOGIE GEKOPPELD VOOR DE TOEKOMST

Oven en laadsysteem moeten tot in het kleinste detail op elkaar afgestemd zijn. Hoe perfect zo'n 'bundel' kan zijn bewijst de interactie tussen de modernste robottechnologie en de VULKAN THERMO-ROLL-ovens. Bestuurd door een centrale computer doorlopen de bakwaren een volautomatische productielijn. Een boxsysteem op rails dient als shuttle. Dwars en verticaal verplaatsbaar verbindt het onafgebroken alle productie-units, van deegverwerking tot verpakking.

Op de overdrachtpunten grijpen industriële robots de bakvormen en verplaatsen de kostbare goederen op platen en in bakvormen, zachter en gelijkmatiger dan een mens dat ooit zou kunnen. Deze high-tech-productie kan zelfs in kleine ruimtes worden gerealiseerd. De planners van Heuft kennen geen standaard railbreedtes of boxafmetingen en natuurlijk worden de wagenovens op maat gemaakt. Hiermee staat de shuttle naar de toekomst letterlijk klaar. Praat met ons over uw wensen.

VERWARMINGSKETELS EN GECOMBINEERDE VERWARMINGSSYSTEMEN

EFFICIËNT ENERGIEBEHEER - GEEN PROBLEEM!

Kan energie beheren eenvoudig zijn? Ja, als u, net als onze klanten, alle mogelijkheden op een gebruiksvriendelijke manier binnen handbereik hebt. Centraal staat hierbij het verwarmingssysteem. Dit wordt exact afgestemd op uw Thermische olie-ovensysteem en daarmee in netwerk verbonden. Speciaal: De verwarmingsketels zijn ontwikkeld door onze eigen ontwerpers en worden ook door Heuft gebouwd. Soepel, zonder aansluitingsproblemen, lopen de installaties en processen vanaf het allereerste begin. Geheel naar uw voorkeur werkt de verwarmingscentrale met gas, stroom, stookolie of toekomstgericht met biomassa. Brandvermogens tot 2000 kilowatt dekken gemakkelijk alle pieken die kunnen optreden. Optioneel zetten wij de ruimtelijk van de ovens gescheiden een- of meerketelsystemen in een netwerk. Daardoor krijgt u de bijkomende zekerheid dat er op elk moment voldoende energie ter beschikking is voor een continue productie. Uitgebreide modulaire oplossingen voor warmteterugwinning, bijvoorbeeld uit rookgas of stoom, vormen een aanvulling op het uitgebreide assortiment van Heuft. State-of-the-art-technologie betekent voor ons ook bij meerketelsystemen de integratie van een intelligent energiebeheersysteem om het rendement te verhogen. Het biedt u in realtime de meetgegevens en kerncijfers die u nodig hebt. Zo kan het energieverbruik worden geïdentificeerd, zo nodig geoptimaliseerd en gedocumenteerd volgens de normen. Kijkt u met ons mee vooruit naar een energiezuinige toekomst. Het loont de moeite!



1.903.548

RESERVEONDERDELEN ONMIDDELIJK BESCHIKBAAR

WIJ VERLIEZEN GEEN TIJD ALS U ONS NODIG HEBT!

Iedereen die investeert in een Heuft ovensysteem heeft de zekerheid nodig van een snel reagerende en getrainde service. De klok rond, de wereld rond. Bij Heuft gaan wij dit engagement zeer bewust aan. Om de stilstand tot een minimum te beperken, begint onze ondersteuning met regelmatig gepland onderhoud. Als er zich buiten de planning om toch eens problemen voordoen, staan uw Heuft-experts 365 dagen per jaar ter beschikking via de hulplijn. Binnen enkele minuten maken ze verbinding met uw systemen, analyseren ze het probleem via beveiligde log-ins of optimaliseren ze de systeeminstellingen. Als er reserveonderdelen nodig zijn, zijn deze dankzij de beproefde logistiek en de industriestandaard van al onze componenten in de kortste tijd wereldwijd ter beschikking. Alleen al in het centrale magazijn in Bell hebben we ongeveer twee miljoen onderdelen op voorraad, niet alleen van de nieuwste generatie ovens. Een internationaal dealernetwerk maakt het ook mogelijk dat wij zowel in Minneapolis als in München voor u zorgen: persoonlijk en betrouwbaar. Kortom: typisch Heuft.



HEUFT –

CIJFERS EN

FEITEN

300

De grootste Heuft Thermische olie EURO-BACK-doorloopoven tot nu toe heeft een bakoppervlak van bijna 300 m². In een US XXL-bakkerij zorgt deze individueel geconfigureerde reus voor een ontspannen productie.

40

De 40 meter van onze langste tunneloven tot nu toe vertegenwoordigen nog niet de grens. De steen-, scharnier- of netbanden waarop de deegstukken de oven doorlopen en in 1A-luxeproducten veranderen kunnen tot 50 meter lang zijn.

1700

Méér ervaring is onmogelijk! Wij bouwen reeds ovens sedert 1700. Heuft put uit deze enorme schat aan kennis en ervaring om telkens weer mijlpalen te zetten in de verdere ontwikkeling van de oventechnologie.

8

Het familiebedrijf Heuft denkt op lange termijn. Acht generaties hebben tot op de dag van vandaag vorm gegeven aan duurzame economische activiteit. Consistent in waarden, succesvol door innovatie.

100

De kwaliteit van onze Thermische olie-ovens heeft zich internationaal geprofileerd en heeft Heuft tot marktleider gemaakt. Honderden geautomatiseerde systemen van ons bedrijf produceren dagelijks de hoogste kwaliteit. Overtuigende reclame voor 'Made in Germany'.

24

Onze serviceformule luidt: 24/7/365. De Heuft experts staan het hele jaar door 24 uur per dag telefonisch en van op afstand tot uw beschikking. Dit stelt ons in staat om onze klanten de nodige bedrijfszekerheid te garanderen.

22

Van Bell naar de wereld. Bakkerijen in 22 landen vertrouwen al op de Thermische olie-ovens van Heuft. Met een service die even snel en goed werkt in Zweden als in Japan.

1

Bij Heuft staat alles in het teken van één techniek: bakken met Thermische olie. We hebben ons vol overtuiging in deze technologie gespecialiseerd en daarop een wereldwijd agerende onderneming gebouwd.

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, 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

FR