



HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

AUTOMATYZACJA PROCESU PIECZENIA

Wstęp	04	Tradycyjne receptury w procesach pełnoautomatycznych	32
Zarządzanie projektami Heuft	06	Automatyczne piece wielopoziomowe	34
Piec tunelowy VULKAN	08	VULKAN THERMO-ROLL	36
VULKAN EUROBACK	16	Kotły grzewcze i systemy integracji ciepła	38
Technika sterowania Heuft	22	Serwis Heuft	40
VULKAN IMPACT	24	Heuft – liczby i fakty	42

Spis treści



JAKOŚĆ PREMIUM W PRODUKCJI PRZEMYSŁOWEJ

„Myśleć perspektywicznie i szukać nowych rozwiązań” – to hasło przyświeca specjalistom z firmy Heuft, którzy zamiast biernego dostosowywania się do zmian preferują ich aktywnie wyprzedzanie. Możemy z dumą powiedzieć, że w naszej ponad 300-letniej historii firmy każde pokolenie inspirowało całą branżę, proponując innowacyjne piece piekarnicze. Ich niezmienną cechą jest zawsze niezawodność. Również dziś piece Heuft są starannie wytwarzane, zasługując w każdym detalu na markę „Made in Germany”.

Obecnie jednym z największych wyzwań w branży jest zachowanie walorów rzemieślniczych w zaawansowanych procesach produkcji przemysłowej. Piekarnie, które zamierzają rozwijać się w tym kierunku, niemal automatycznie trafiają do nas, ponieważ koncepcja firmy Heuft „100% termooleju” jest obecnie standardem w piekarnictwie dzięki znakomitej powtarzalności produkcji. Nie tylko w Niemczech, ale na całym świecie. Nasze automatyczne systemy wielkopiecowe działają już w ponad 20 krajach. Przykładamy dużą wagę do relacji z klientami zagranicznymi, utrzymując niezmiennie wysoki poziom usług i wsparcia. Oferując powierzchnie wypiekowe od 3 do 600 m², indywidualnie zintegrowane w istniejących liniach produkcyjnych, otwieramy przed naszymi klientami olbrzymie możliwości.

Kolejną ważną kwestią jest efektywność energetyczna. Dzięki własnym koncepcjom central grzewczych Heuft oraz wielu opcjom odzysku ciepła zużycie energii można kształtować o wiele ekonomiczniej i w sposób bardziej zrównoważony.

Zapraszamy do wspólnej rozmowy o możliwościach modernizacji Państwa firmy. Obiecujemy, że rezultaty będą imponujące a tradycja piekarnicza zyska nową, współczesną oprawę na miarę rewolucji „Przemysł 4.0”.



**Made in
Germany**

Thomas Heuft, dyrektor zarządzający i udziałowiec Grupy Heuft

ZARZĄDZANIE PROJEKTAMI HEUFT

OD KONCEPCJI DO URUCHOMIENIA

Podczas projektowania złożonych instalacji wielkopiecowych najważniejsza jest liczba poszczególnych procesów w zintegrowanym procesie całościowym. Dokładnie w tym specjalizuje się nasz zespół projektowy. Już na wstępnym etapie planowania oferujemy kompetentnych doradców. W oparciu o szeroki katalog możliwości technicznych oraz rozmów z klientami powstaje koncepcja spełniająca potrzeby przyszłych użytkowników. Również w kolejnych fazach projektowania firma Heuft dba o to, aby zainteresowani zawsze konsultowali się z wysokiej klasy specjalistami. Dzięki temu komunikacja jest precyzyjna a koordynacja wszystkich etapów produkcyjno-montażowych przebiega bezproblemowo. Zapewniamy także

odpowiedni transport dla urządzeń, które z takim zaangażowaniem tworzymy. Stosując odpowiednie procedury, właściwy sprzęt i nieco kreatywności, przygotowujemy logistyczne rozwiązania – z dokładnością co do milimetra. Niezależnie od tego, czy odbiorca jest w Europie, Ameryce lub w Azji, nasi technicy ze szczególną uwagą podchodzą do wyzwań transportowych. Każdy manewr i każdą instrukcję charakteryzuje precyzja. Postępy w wykonaniu projektu są nieustannie monitorowane, tak aby zapewnić terminową realizację zlecenia. Inwestor znajdzie w firmie Heuft niezawodnego partnera – od rozmów wstępnych aż do uruchomienia technicznego piekarni. To proste, uczciwe zasady.

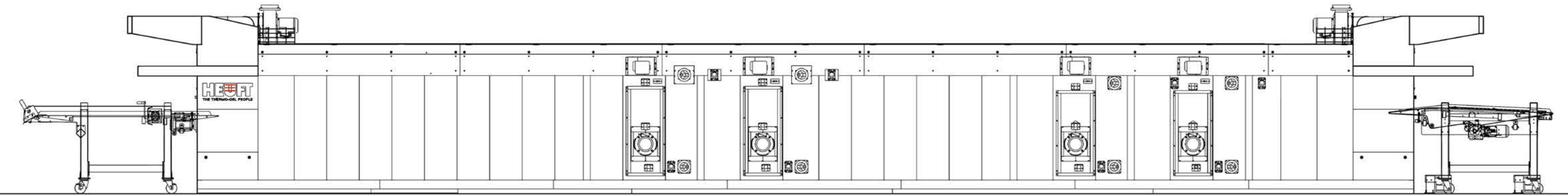




PIEC TUNELOWY VULKAN

PIEC TUNELOWY VULKAN – PRAWDZIWIY MISTRZ

Jeśli istotna jest jakość produktów oraz ich ilość, piec tunelowy VULKAN firmy Heuft będzie najlepszym wyborem! Silne strony tego urządzenia są niezaprzeczalne w przypadku ciągłej produkcji węższego asortymentu. Odpowiednio przez nas skonfigurowane piece przelotowe charakteryzują się wysoką niezawodnością i niezmienną jakością wypieków. 25 000 bułek – a nawet więcej – na godzinę, to wynik, który dobrze unaocznia możliwości tego giganta.



WYSOKA WYDAJNOŚĆ, NISKIE KOSZTY

Niewątpliwie piec tunelowy VULKAN ma pewne wymagania przestrzenne, ale masz pewność, że ta przestrzeń będzie znakomicie zagospodarowana. Piec przelotowy wytwarza duże ilości produktów w bardzo oszczędny sposób, zapewniając zauważalnie identyczną jakość. Parametry naszego giganta zachwycą przede wszystkim zakłady piekarnicze o skali działalności od średniej do dużej, które wy-

korzystują linie monoprodukcyjne. Wsad z kęsami ciasta jest przekazywany przez automatyczne systemy na taśmę przenośnikową pieca. Klient może dobrać typ taśmy najlepiej dopasowany do produktu. Piec VULKAN może być wyposażony w taśmę siatkową, łańcuchową, zawiasową lub z płytami kamiennymi. Czas przejścia przez tunel piekarniczy określa wymagany czas pieczenia. Jednocześnie nośnik

POWIERZCHNIA WYPIEKOWA OD 10 m² DO 160 m²

ciepła, czyli termoolej, zapewnia równomierną i spokojną atmosferę w komorze. Oddzielnie sterowane strefy temperaturowe – do wyboru z ogrzewaniem dolnym lub górnym – gwarantują optymalny proces pieczenia. Chleb, bułki czy wypieki specjalne – z dokładnością co do sekundy trafią do strefy rozładowniczej, otrzymując identyczny wygląd i smak.

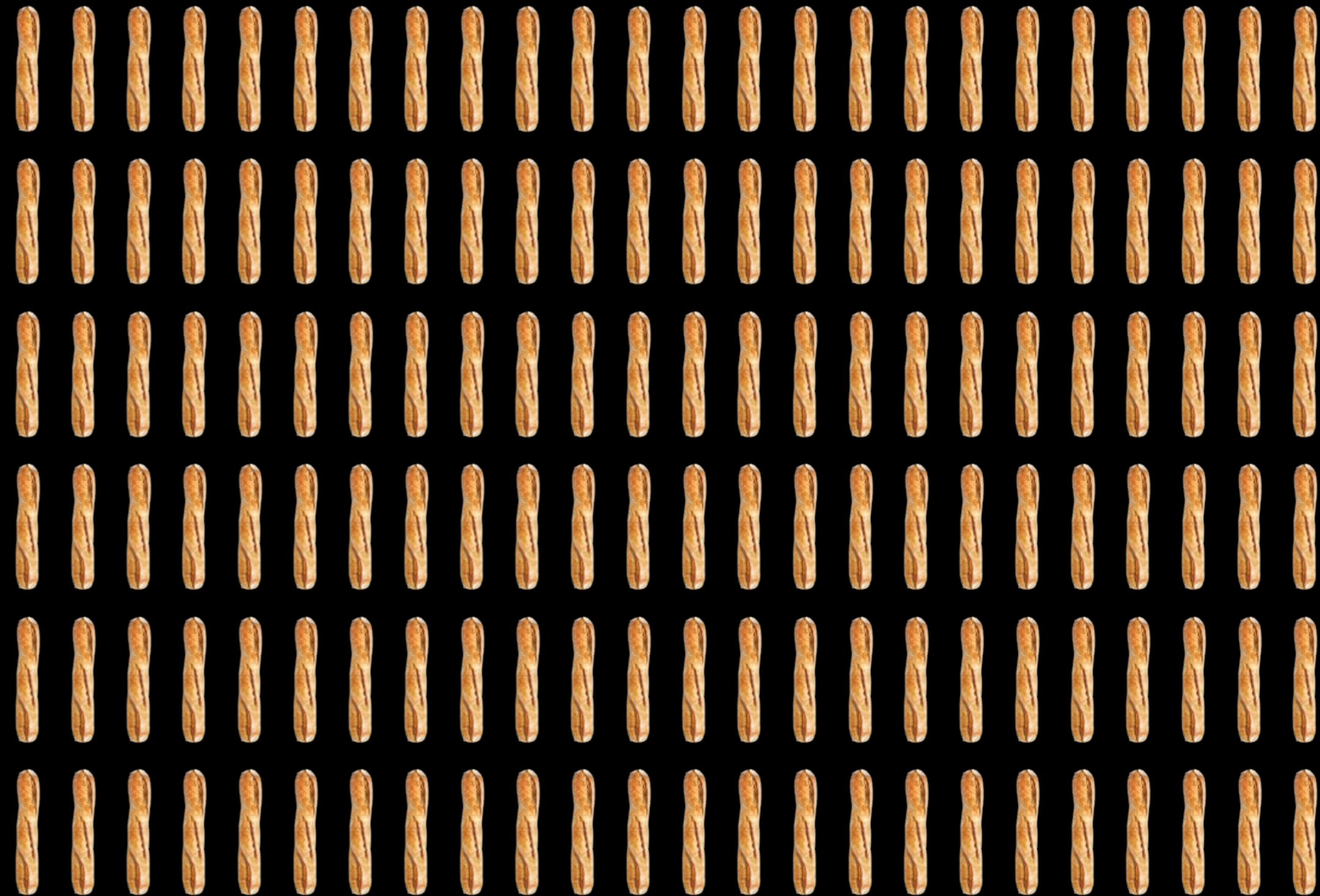
WŁAŚCIWOŚCI

- Szerokość komory: 1000 do 3500 mm
- Długość komory: 9600 do 46 000 mm
- Powierzchnia wypiekowa: od 10 do 160 m²
- Taśmy przenośnikowe siatkowe, zawiasowe lub z płyt kamiennych
- Temperatura oraz strefy parowania i turbulencji indywidualnie konfigurowane dla produktu



Najczęściej jednokomorowe piece wielkogabarytowe o powierzchni wypiekowej do 160 m² podczas eksploatacji z pełnym obciążeniem sprawdzają się jako trwałe i bezusterkowe urządzenia. Jeśli szerszy asortyment jest bardziej istotny niż przepustowość, piec tunelowy można szybko przełączyć na tryb krokowy lub tryb pieczenia partii produktów. Dzięki tej wszechstronności piec przelotowy sprawdzi się w różnych zastosowaniach. Kolejne zalety to proste procesy konserwacji i czyszczenia, niskie koszty integracji systemów grzewczych – dzięki nim piec VULKAN będzie znakomitą inwestycją.

PIECZENIE Z UŻYCIEM
TERMOOLEJU
-IDEALNIE
POWTARZALNA
JAKOŚĆ!



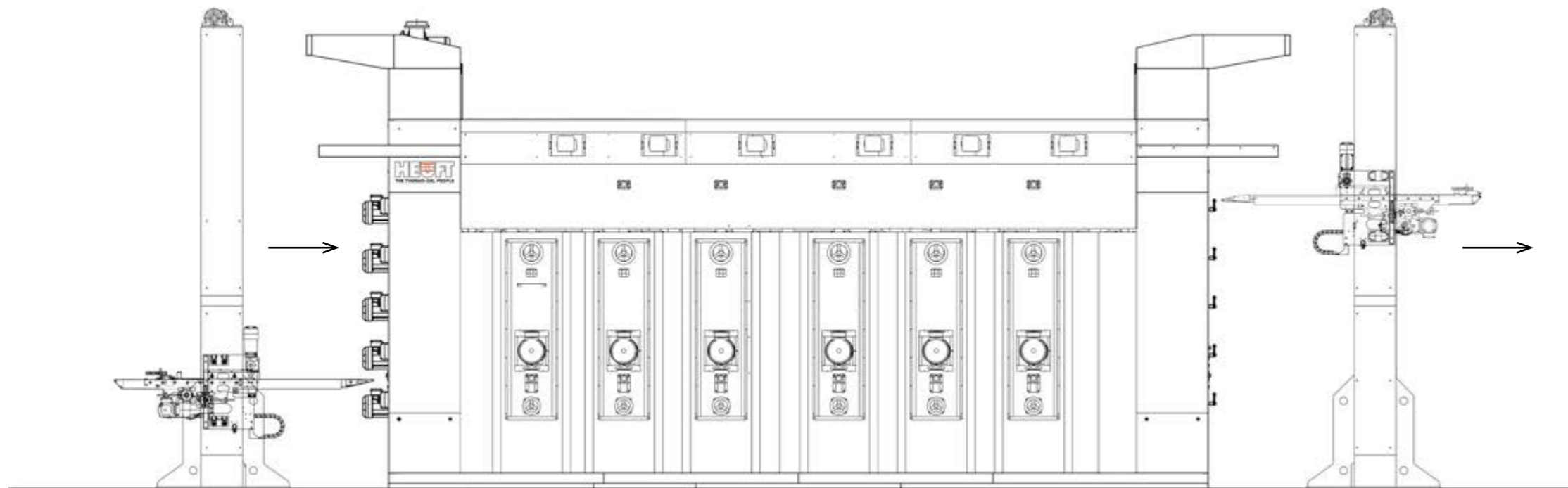
VULKAN EUROBACK®

INWESTYCJA W RÓŻNORODNOŚĆ I JAKOŚĆ

Wielkie piece są obecnie częścią całościowego założenia produkcyjnego. Z myślą o tym zaprojektowaliśmy model VULKAN EUROBACK. Piec termoolejowy można zintegrować w każdy łańcuch procesów: od garowania do chłodzenia. Jego maksymalną efektywność można uzyskać w kombinacji z systemem załadunkowym dostosowanym do danej linii. Załadunek i rozładunek następuje w precyzyjnych, pełnoautomatycznych i indywidualnie dopasowanych długościach przesuwu. Również wewnątrz pieca VULKAN EUROBACK zachwyca swoim dynamizmem: maksymalnie 12 komór umożliwia równoległe pieczenie różnych produktów. VULKAN EUROBACK to mały cud techniki – oddzielnie regulowane strefy temperaturowe i strefy dopływu pary w komorach oraz opcjonalne przełączanie między pieczeniem ciągłym lub pieczeniem partii wyrobów w trybie krokowym gwarantują jakość wymaganą dla określonych wyrobów. Indywidualność przemnożona przez produktywność to sprawdzona formuła na sukces pieca VULKAN EUROBACK.

WŁAŚCIWOŚCI

- Efektywne pieczenie dużej ilości sztuk dzięki pełnej automatyzacji
- Idealnie nadaje się do pracy zmianowej przez 24 godziny na dobę
- Specjalne konstrukcje dla integracji z różnymi liniami produkcyjnymi
- Piec z kilkoma strefami temperatury i parowania oraz oddzielnie sterowanym ogrzewaniem górnym i dolnym
- Do wyboru taśmy przenośnikowa siatkowa, łańcuchowa, zawiasowa lub z płyt kamiennych

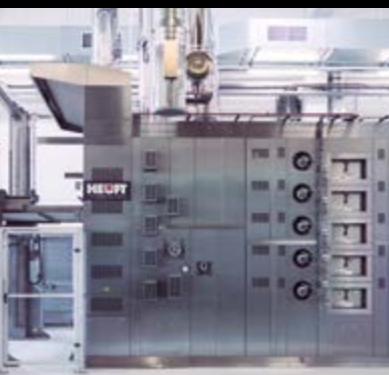


RÓŻNE WARIANTY ZAŁADUNKU I PIECZENIA

VULKAN EUROBACK zapewni piekarniom przemysłowym i ich oddziałom nierównany potencjał. Ta mistrzowska konstrukcja nie tylko dowodzi znanej jakości Heuft, ale dzięki możliwościom kombinacji pieca i systemu załadunku wyznacza wysoki standard techniki automatyzacyjnej. Jedną z najlepszych alternatyw załadunku jest system CONCORD. W pełni automatycznie wykonuje on załadunek i rozładunek oraz umożliwia integrację z każdą linią produkcyjną. Jego prędkość działania sprzyja częstym zmianom produktów. Urządzenie można precyzyjnie dopasować do każdej wysokości komory. Kęsy ciasta przemieszczają się automatycznie lub w indywidualnie definiowanych krokach posuwu. Pieczenie może odbywać się nawet w 12 komorach – sterowanych osobno i

dobrze izolowanych od siebie – co znacznie poszerza asortyment produktów. W urządzeniu zastosowano technologię termooleju. Ten płynny nośnik energii stabilnie rozprzewadza ciepło, zapewniając rezultaty zgodne z oczekiwaniami. Szczególnie w przypadku dużych powierzchni wypiekowych sięgających nawet 600 m², urządzenia termoolejowe – takie jak model EUROBACK – znacznie przewyższają możliwości rozwiązań bazujących na gazie, gorącym powietrzu lub parze wodnej. Wybierając piec VULKAN EUROBACK, otworzysz nowy rozdział rozwoju piekarni. Postaw na niezawodność, wysoką produktywność i zachwycającą jakość wypieków.

POWIERZCHNIA WYPIEKOWA DO 600 m²



PERFEKCJA KSZTAŁTOWANA W DIALOGU

Wyobraź sobie wirtuozerskie możliwości fortepianu światowej klasy – to porównanie najtrafniej określi to, co potrafi piec EUROBACK. Tak jak w zapisie nutowym zmiana znaków przykluczowych zmienia dźwięk, tak w automatycznym wielkim piecu parametry sterujące wpływają na rezultaty pieczenia. Współuczestniczymy w całym procesie konfigurowania maszyny, aby zapewnić oczekiwaną harmonię smaku i wyglądu. Nasi technicy razem z klientem przeprowadzają pierwsze próby. Tu klient pełni rolę „dyrygenta”. Tylko klient wie najlepiej, jak produkt powinien smakować i wyglądać. Bazując na bogatej wiedzy i doświadczeniu, specjaliści Heuft analizują potrzeby klienta i odpowiednio modyfikują sterowanie. Regulacja odbywa się coraz dokładniej aż do uzyskania pełnej zgodności produktu z oczekiwaniami. To precyzyjne i szybkie dostosowanie jest możliwe dzięki użyciu najnowocześniejszej techniki pomiarowej i regulacyjnej. Efektem dialogu między klientem a specjalistami firmy Heuft jest codzienna wysoka produktywność pieca z zachowaniem najwyższej jakości wyrobów.



#heuftthermoelbakers

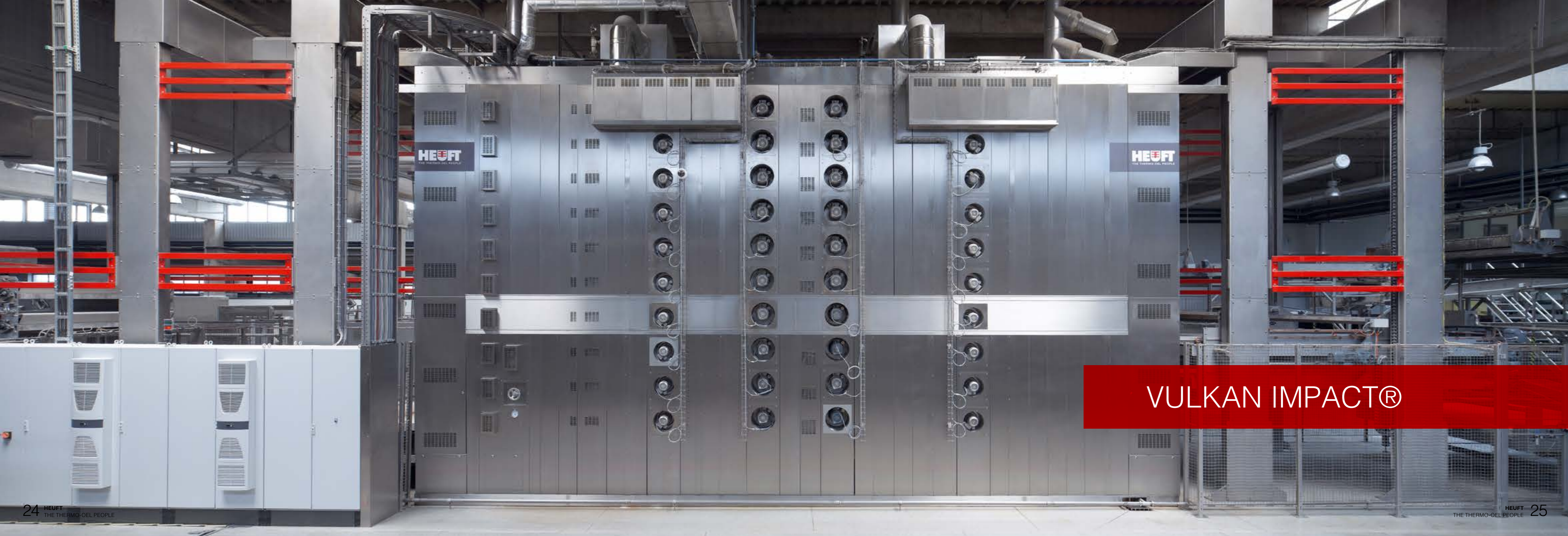
TECHNIKA STEROWANIA HEUFT

PO PIERWSZE: BEZPIECZEŃSTWO

PODCZAS PRODUKCJI

Piekarnia musi być w stanie nieustannie monitorować, analizować i korygować swoje procesy produkcyjne. Tylko zgodność wszystkich parametrów zapewni powtarzalną jakość wyrobów. Jako producent automatycznych instalacji piecowych firma Heuft aktywnie inwestuje w rozwój techniki pomiarowo-regulacyjnej. Naszych klientów często zaskakuje fakt, że również nasi elektrotechnicy i eksperci ds. IT znają się na pieczeniu: dysponują techniczną wiedzą piekarską i dobrze wiedzą, jaki program pieczenia będzie optymalny dla danego asortymentu. W ramach efektywnej komunikacji często zadają szczegółowe pytania, np. o zakres funkcji lub złączy, które należy zintegrować, jakie sieci istnieją w liniach produkcyjnych i jakie dane są potrzebne dla zachowania bezpieczeństwa i transparentności. Na podstawie uzyskanych informacji programują układ sterowania i wstępnie testują procesy wirtualnie. Następnie przechodzimy do konkretnego montażu. Konstruujemy indywidualnie wyposażone szafy sterownicze, projektujemy przyjazne w obsłudze panele obsługowe i zapewniamy instalację zgodną z obowiązującymi normami. Stopień złożoności sterowania będzie niezauważalny z poziomu pieca lub centrali sterowniczej, ponieważ technika sterowania Heuft zapewni przejrzystą wizualizację dla potrzeb obsługi, a sterowanie będzie sprawnie funkcjonować w tle, dbając o niezmiennie wysoką jakość wypieków.





HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

VULKAN IMPACT®

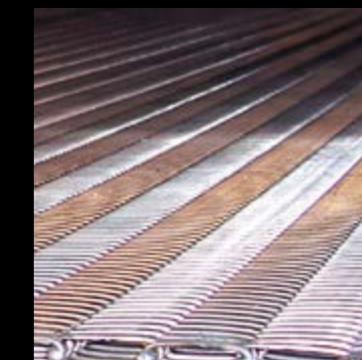
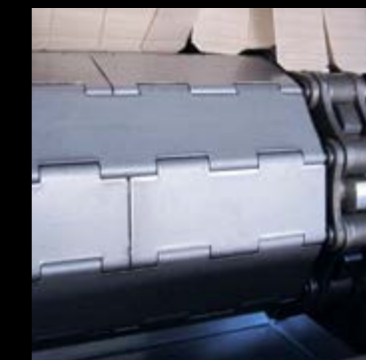
WŁAŚCIWOŚCI

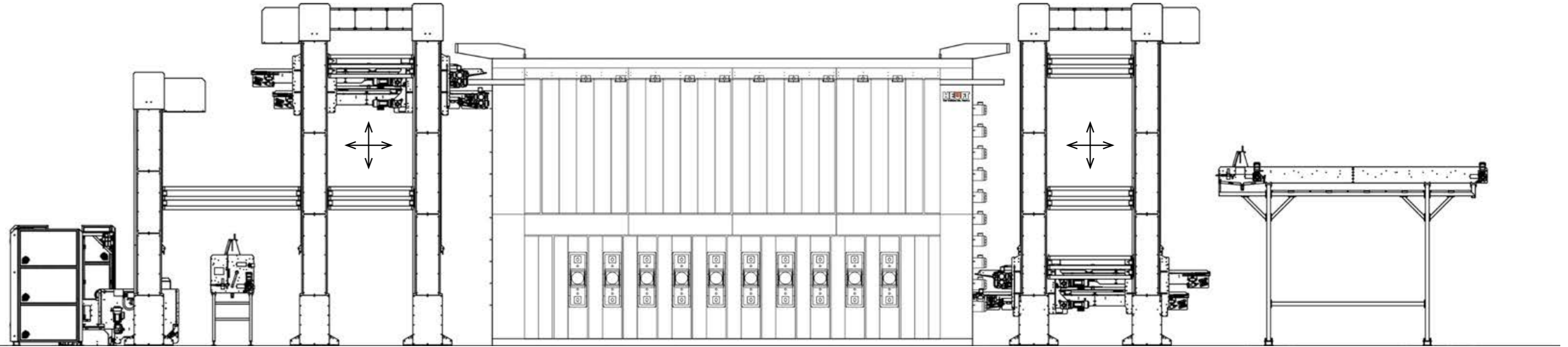
- Do wyboru od 6 do 12 komór ze zmienną szerokością i głębokością
- Tradycyjne pieczenie jak w klasycznym piecu półkowym Heuft
- Szybki załadunek z wysokim poziomem automatyzacji
- Elastyczny system do różnych wielkości partii, częstej zmiany produktów i zwiększających się ilości
- Precyzyjne sterowanie temperaturą z ogrzewaniem dolnym i górnym
- Indywidualna konfiguracja wytwarzania pary i turbulencji



VULKAN IMPACT – EKONOMICZNE PIECZENIE PARTII PRODUKTÓW O DOWOLNEJ WIELKOŚCI

VULKAN IMPACT to ucieleśnienie zalet jakościowych wysokowydajnego pieca dysponującego funkcją pieczenia partii produktów. Urządzenie umożliwia integrację nawet 12 komór, tworząc powierzchnię wypiekową do 350 m² o możliwościach produkcji na skalę przemysłową. Jednak wysoka produktywność to nie jedyna zaleta modelu VULKAN IMPACT: za pomocą tego pieca można szybko i często zmieniać rodzaje wypiekanych wyrobów. W ramach sprawdzonej kombinacji z automatycznym systemem CONCORD-RAPID firmy Heuft, każda komora będzie błyskawicznie rozładowana i załadowana. Bez straty czasu i bez nakładów ciężkiej pracy ręcznej. Ponadto VULKAN IMPACT można skonfigurować jako piec przelotowy, a także jako piec z dwukierunkowym przesuwem taśmy. To zapewni unikalną elastyczność podczas pieczenia!



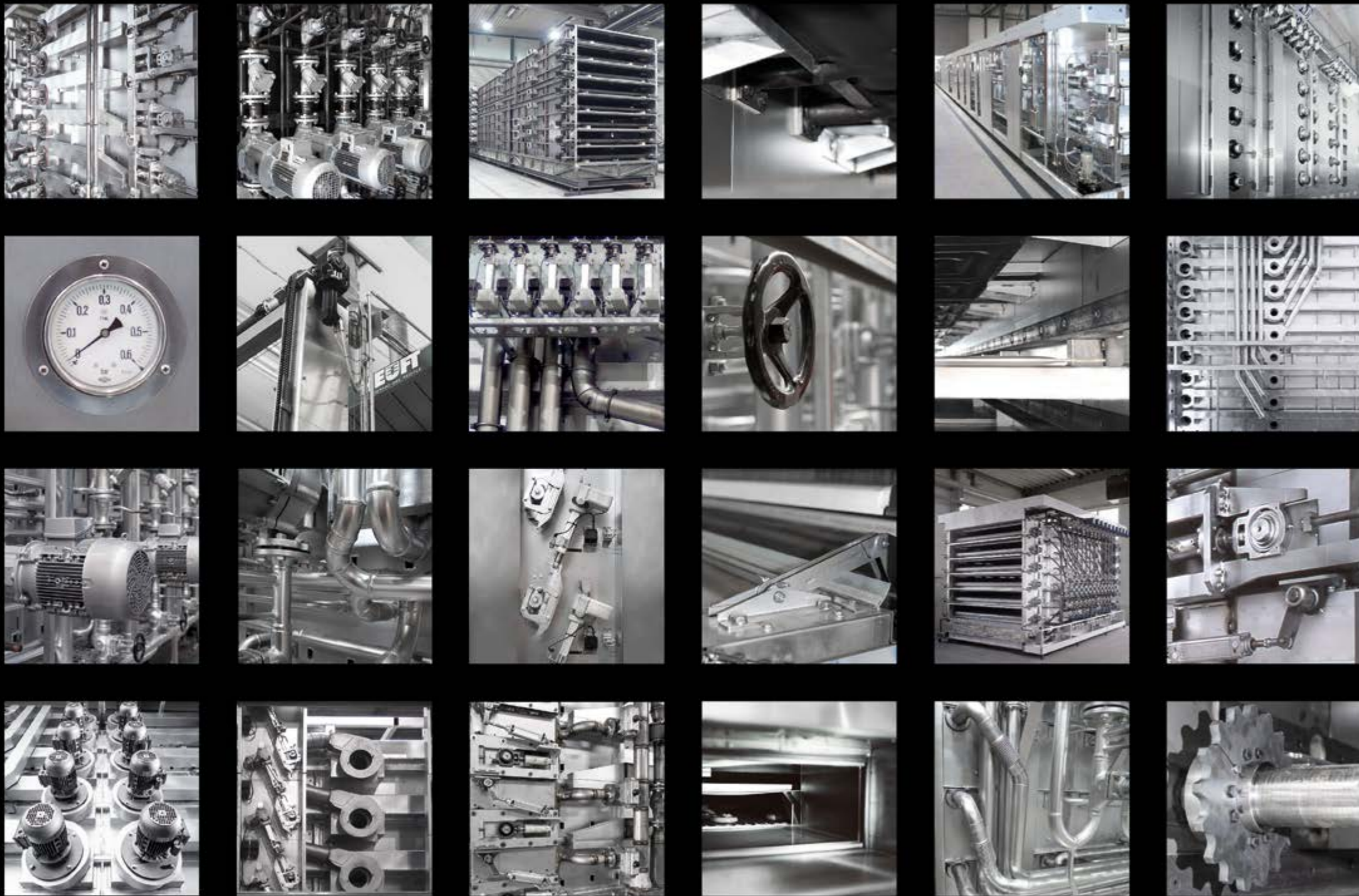


PIECZENIE W WIELKIM FORMACIE

Zróżnicowany asortyment i produkcja na skalę przemysłową – takie wymagania dla pieca VULKAN IMPACT to „chleb powszedni”. To kompaktowe, uniwersalne urządzenie sprawnie realizuje szybką zmianę produktów. Przerwy ładunkowe są bardzo krótkie, ponieważ automatyczny system CONCORD-RAPID potrzebuje tylko dwóch krótkich etapów do rozładunku i załadunku. Każdy rodzaj kęsów ciasta – np. w formach lub luzem – jest błyskawicznie przekazywany. Produkty są umieszczane na taśmach przenośnikowych z trwałego materiału lub stali nierdzewnej. Piec oferuje wszystkie zalety pieczenia komorowego. Stały, równomierny rozdział ciepła zapewnia jednolicie wysoką jakość w przypadku niewielkich, jak i dużych partii produktów. Aby zachować specyficzny dla produktu charakter skórki i chrupkości,

mechanizm turbulencji można precyzyjnie aktywować a doprowadzą parę odprowadzić w wybranym momencie. Wybierając model VULKAN IMPACT, wybierzesz nowe możliwości dla swojego zakładu. W standardzie można zintegrować nawet 12 komór, co łącznie daje aż 350 m² powierzchni wypiekowej. Wybrany metraż można skonfigurować jako piec przelotowy lub piec z dwukierunkowym przesuwem taśmy. W przypadku powierzchni wypiekowej do 200 m² można bezproblemowo zaprojektować model z opcją dwukierunkową. Taki piec w kombinacji z szybkim systemem ładunkowym CONCORD-RAPID to wariant minimalizujący koszty i wymogi przestrzenne. Każdy model pieca VULKAN IMPACT to inwestycja zapewniająca szybką amortyzację, a jego eksploatacja zapewni rewelacyjne wypieki przy wysokiej efektywności energetycznej.

POWIERZCHNIA WYPIEKOWA DO 350 m²



1000%

MADE IN GERMANY



TRADYCYJNE RECEPTURY

W PROCESACH

PEŁNOAUTOMATYCZNYCH

Piekarstwo to rzemiosło o długiej tradycji. Zamiłowanie do produktu, staranny dobór składników i przestrzeganie receptur to wspólne cechy wszystkich, którzy poważnie myślą o długoterminowej działalności w branży. Nowoczesność zmieniła jedynie sposób realizacji czynności. Dziś wielopoziomowe i wózkowe piece Heuft są eksploatowane w wielu piekarniach w połączeniu z pełnoautomatycznymi liniami produkcyjnymi. Nakład uciążliwej pracy fizycznej został zredukowany i praktycznie dotyczy teraz tylko technicznej wiedzy z zakresu piekarstwa. Nasi klienci sterują poprzez panel dotykowy lub kliknięciem myszy, realizując produkcję zgodnie z potrzebami. Indywidualnie i ekonomicznie. Rezultaty mówią same za siebie – duże partie produktów w jakości premium to norma.

AUTOMATYCZNE PIECE WIELOPOZIOMOWE

PIEC PIEKARNICZY VATO – IDEALNIE DOPASOWANY DO TWOJEJ PRODUKCJI

Wprawdzie piece wielopoziomowe VATO pod względem wymiarów nie mogą konkurować z instalacjami wielopieczkowymi, ale umożliwiają integrację nawet 12 komór – do wyboru jako komory wysuwane. Ich powierzchnia wypiekowa może wynosić do 108 m² na piec, zapewniając znakomitą proporcję zajmowanego miejsca do powierzchni wypiekowej. Ponadto oferta różnych wielkości komór oraz sterowanie grupą komór sprawia, że piece VATO firmy Heuft są wyjątkowo wszechstronne. Produkcja najmniejszych partii produktów jest równie ekonomiczna, co przygotowanie dużej ilości wyrobów. Szerokie możliwości indywidualnych ustawień w programie pieczenia gwarantują uzyskanie żądanej jakości rzemieślniczej pieca kamiennego. Chleb, bułki, ciasta – wszystko smakuje znakomicie dzięki równemu rozprowadzeniu ciepła w piecu VATO. Seria pieców wielopoziomowych VATO jest bezkonkurencyjna w kwestii wielorakich dostępnych konfiguracji. Piece termoolejowe można załadować lub sterować nimi z obydwu stron. Automatyczny załadunek lub rozładunek może wykonywać system załadowczy CONCORD z materiałową taśmą przenośnikową lub robot przemysłowy. Piece VATO obsługiwane są przez najnowszą technikę Heuft i można je zintegrować z każdą linią produkcyjną – teraz zakład może rozszerzać działalność bez strat jakościowych.

WŁAŚCIWOŚCI

- Do wyboru od 6 do 12 komór o różnej szerokości i głębokości
- Elastyczny system do różnych wielkości partii, częstej zmiany produktów i zwiększających się ilości
- Selektywna regulacja temperatury dzięki 2-7 oddzielnym obiegom temperatury
- Szerokość komory: 1250 do 2500 mm
- Długość komory: 1600 do 3600 mm
- Powierzchnia wypiekowa od 12 do 108 m²
- Bardzo szybki załadunek z wysokim poziomem usprawnienia: rozładunek i załadunek jest pełnautomatycznym procesem

NAJNOWSZA TECHNOLOGIA AUTOMATYCZNEGO ZAŁADUNKU

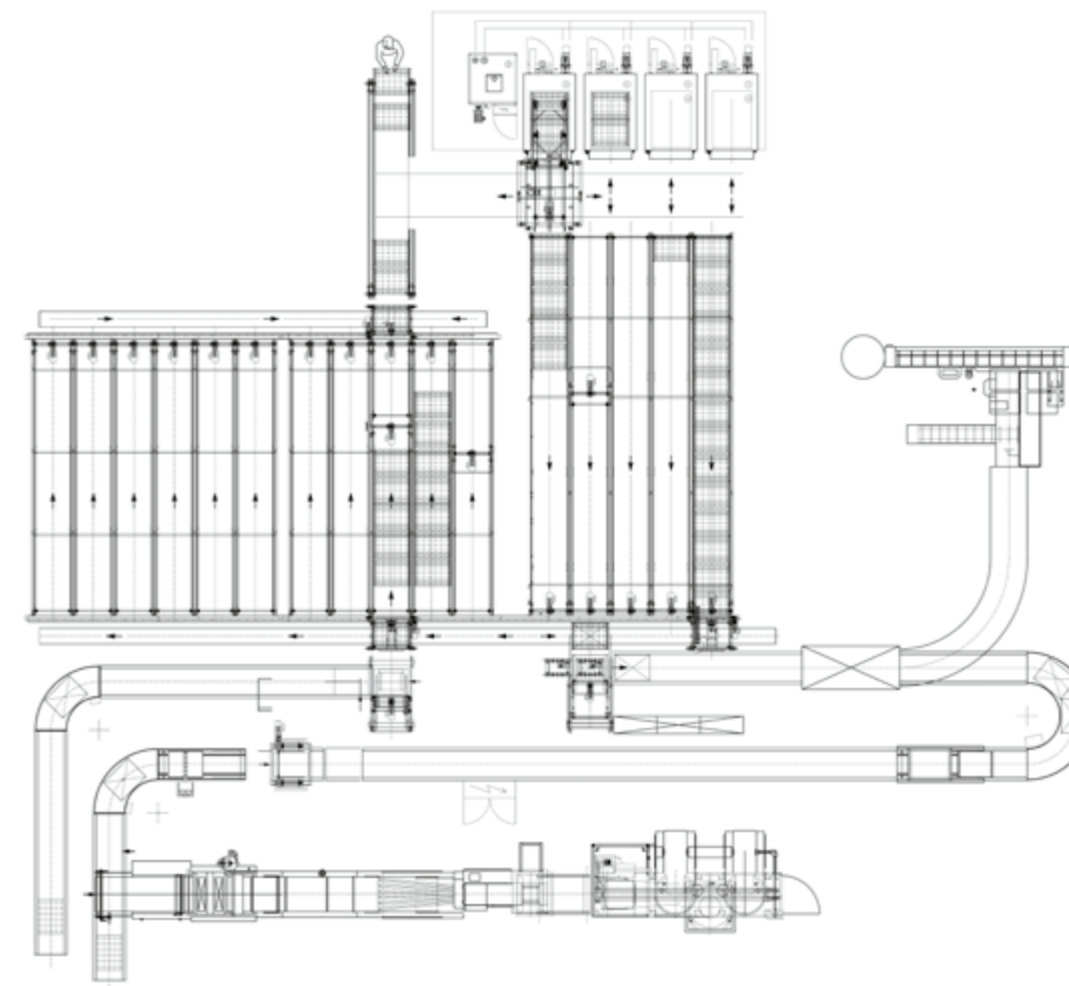
Prędkość high-speed także w ramach ciągłej eksploatacji: właśnie ta cecha wyróżnia zespół stworzony przez piec VATO i roboty załadowcze. Wystarczy minimalny nakład czasu, aby roboty przemysłowe umieściły formy i blachy bezpośrednio na całkowicie wysuwanych płytach komorowych. Nawet większe grupy form można równie szybko przetransferować. Następnie załadowane wysuwane komory – optymalnie wypełnione – są ponownie wsuwane, bez znaczącej straty ciepła w piecu termoolejowym. W ten sposób można cyklicznie produkować duże ilości wyrobów, partia za partią. Roboty Heuft redukują nakład ciężkiej pracy fizycznej przy piecu do prostych czynności kontrolnych.

VULKAN THERMO-ROLL®

PIEC PIEKARNICZY THERMO-ROLL – ROŚNIE RAZEM Z TWOJĄ FIRMĄ

To niezwykle, ale największym konkurentem naszych wielkich pieców jest inny model firmy Heuft. Mowa o piecu VULKAN THERMO-ROLL, który jako konstrukcja modułowa jest interesującą alternatywą. Dotrzymując kroku rozwijającej się piekarni, kolejne piece można ustawiać w szeregu. Dzięki temu inwestycję można łatwo skalkulować i zaplanować, zyskując dużą elastyczność w działaniu. Aktualnie oferta obejmuje 2000 różnych wersji pieca, dzięki którym THERMO-ROLL można idealnie dopasować do każdej piekarni. Zestawiając od 2 do 20 modułów piecowych, można uzyskać nawet 400 m² powierzchni wypiekowej. W ten sposób można bezproblemowo realizować produkcję na skalę przemysłową z zachowaniem tradycyjnych receptur do pieczenia na płycie kamiennej.

Również w kwestiach komfortu i ekonomiczności tę klasyczną konstrukcję Heuft można zaliczyć do „wielkich”. Automatyczny system załadunku VTR CONCORD chroni zdrowie pracowników i przekonuje szybkim tempem działania. Wystarczy pół minuty, aby załadować piec. Integracja peelboardów w systemie transportowym jest bardzo prosta. Podsumowując, dzięki najnowocześniejszej i pełnoautomatycznej technice załadunkowej, grzewczej i przenośnikowej piec THERMO-ROLL może mierzyć się z najlepszymi przedstawicielami kategorii wielkich pieców.



- **Możliwość zestawiania od 2 do 20 pieców Thermo-Roll z powierzchnią wypiekową od 7 do ponad 400 m²**
- **Usprawnienie produkcji na kamiennych płytach za pomocą systemu VTR Concord oraz produkcji z użyciem blach i kastli za pomocą systemu transportu skrzyniowego wózków VTR**
- **Wyjątkowo duże moce produkcyjne i wydajność godzinowa w ciągłym trybie wytwarzania partii produktów**
- **Dobra relacja zajmowanego miejsca do powierzchni wypiekowej**
- **Modułowa konstrukcja; łatwa rozbudowa powierzchni wypiekowej**

PRZYSZŁOŚCIOWE PRZYMIERZE ROBOTYKI I PIEKARNICZEGO RZEMIOSŁA

Między piecem a systemem załadunkowym musi panować pełna harmonia. Przykładem takiego idealnego połączenia jest kombinacja nowoczesnych robotów i pieca VULKAN THERMO-ROLL. Przepływem wyrobów poprzez pełnoautomatyczną linię steruje centralny komputer. Szynowy system transportu wózków VTR funkcjonuje jako moduł wahadłowy.

Precyzyjnie łączy on wszystkie stacje produkcyjne, wykonując ruchy w poziomie i pionie – od przygotowania ciasta aż do pakowania. W punktach przekazania roboty przemysłowe chwytają i odkładają blachy i kastle, zapewniając staranność, jakiej nie zapewniłby człowiek na tym stanowisku.

Ta produkcja high-tech odbywa się na niewielkiej przestrzeni. Projektanci Heuft indywidualnie dobierają układ i wymiary szyn, skrzynek oraz wózków piecowych, a także projektują funkcje modułu wahadłowego. Zapraszamy do rozmowy o tym, co jest potrzebne w Twojej piekarni.



KOTŁY GRZEWcze I

SYSTEMY INTEGRACJI CIEPŁA

WYDAJNE GOSPODAROWANIE ENERGIĄ? ŻADEN PROBLEM!

Czy zarządzanie energią może być proste? Tak, jeśli dysponujesz łatwym w obsłudze rozwiązaniem o dużych możliwościach, które oferujemy naszym klientom. Centralnym elementem jest system grzewczy, dokładnie dostosowany do instalacji wielkopiecowej i połączony z nim. Warto podkreślić, że kotły grzewcze zostały opracowane przez naszych specjalistów i skonstruowane w zakładach Heuft. Wszystko z myślą o sprawnym zasilaniu instalacji i procesów z idealnym dopasowaniem złączy. Zgodnie z preferencjami klienta centrala grzewcza jest zasilana gazem, prądem, olejem grzewczym lub biomasą. Moce palników do 2000 kW bezproblemowo obsługują wartości szczytowe zużycia energii. Opcjonalnie wykonamy system jedno- lub wielokotłowy oddzielony przestrzennie od pieców. Dzięki temu zyskasz dodatkowe bezpieczeństwo zasilania w energię dla zachowania ciągłości produkcji. Ofertę Heuft dopełniają kompleksowe, modułowe rozwiązania do odzysku ciepła, np. ze spalin lub pary. Instalacje wielokotłowe uzupełniamy o inteligentny system zarządzania energią, tak aby zwiększyć efektywność rozwiązania. Ten system dostarcza w czasie rzeczywistym dane pomiarowe i żądane wartości parametrów. Dzięki temu można określić poziom zużycia energii oraz zoptymalizować i udokumentować go zgodnie z normami. Zapraszamy do wspólnej, wydajnej energetycznie przyszłości – opłaci się!



1.903.548

CZĘŚCI ZAMIENNYCH DOSTĘPNYCH NATYCHMIAST

REAGUJEMY
SZYBKO, GDY
KLIENT
POTRZEBUJE
NASZEGO WSPARCIA

Firma inwestująca w instalację wielkopieczową wymaga pewności, że do dyspozycji jest wykwalifikowany i szybko reagujący serwis. Gotowy przez całą dobę i w żądanym miejscu. Jesteśmy świadomi, jak ważny jest niezawodny serwis. Aby zminimalizować czasy przesto-
jów, nasz dział wsparcia zaczyna od regularnej konserwacji. Jeśli mimo to wystąpią problemy, eksperci Heuft są do dyspozycji za pośrednictwem infolinii przez 365 dni w roku. W ciągu minuty uzyskają bezpieczne połączenie z Twoją instalacją, przeanalizują problem lub zoptymalizują ustawienia systemu. Jeśli potrzebne są części zamienne, będą one błyskawicznie dostarczone za pośrednictwem wypróbowanych rozwiązań logistycznych w dowolne miejsce na świecie. W samym tylko magazynie centralnym w Bell przechowujemy niemal 2 mln części – nie tylko dla pieców najnowszej generacji. Oprócz tego międzynarodowa sieć dystrybucji dba o to, aby – czy to w Minneapolis, czy w Monachium – klient uzyskał niezawodne, osobiste wsparcie. Tak właśnie działa Heuft.



HEUFT –

LICZBY

I FAKTY

300

Dotychczas największy przelotowy piec termoolejowy EUROBACK to ponad 300 m² powierzchni wypiekowej. Ten indywidualnie skonstruowany olbrzym działa w amerykańskiej mega-piekarni.

40

40-metrowy piec tunelowy nie wyznacza maksymalnej długości urządzenia tego typu. Taśmy przenośnikowe z płytami kamiennymi lub taśmy zawiasowe czy siatkowe do transportu kęsów ciasta mogą mieć nawet 50 metrów długości.

1700

To niezwykle, że produkujemy piece piekarnicze już od 1700 roku. Heuft bazuje na długoletnim doświadczeniu i regularnie zadziwia branżę nowymi projektami.

8

W przedsiębiorstwie rodzinnym Heuft działamy długofalowo. Historia 8 pokoleń zobowiązuje, a także wyznacza stabilne wartości i inspirowanie do nowych projektów.

100

Wartość naszych pieców termoolejowych została doceniona przez nabywców z wielu krajów, dlatego obecnie Heuft jest światowym liderem. Setki automatycznych instalacji każdego dnia produkują wypieki najwyższej jakości. To jeden z filarów marki „Made in Germany”.

24

Nasza formuła serwisowa to: 24/7/365. Eksperti Heuft są dostępni telefonicznie i w ramach zdalnego serwisu całą dobę i przez cały rok. W ten sposób zapewniamy klientom wymaganą niezawodność eksploatacji.

22

Z miejscowości Bell – na cały świat. Piekarnie z 22 krajów stosują piece termoolejowe Heuft, mając zaufanie do serwisu, który działa z identycznym zaangażowaniem niezależnie od lokalizacji systemu.

1

W firmie Heuft działamy z myślą o najefektywniejszej technice bazującej na termooleju. Z pełnym przekonaniem wybraliśmy tę technologię i wypracowaliśmy unikalny know-how na skalę światową.

STOPKA REDAKCYJNA

Wydawca:

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

Koncepcja i redakcja:

Ruth Einig, Bernd Ludwig, Alexander Onasch,

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Projekt: Schwarz Design Consulting, Aachen

Zdjęcia: 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



GIKO Sp. z o.o.

42-603 Tarnowskie Góry
ul. Żeromskiego 93A
Polska

Tel. +48 32 285 51 67
Fax +48 32 381 09 25
giko@giko.pl
www.giko.pl