



HEIN GROUP

HEIN LUXROTOR



PIECE OBROTOWE
w rozmiarze
od S do XXL*

*) Na jeden, dwa i cztery wózki –
pow. wypiek. 4,3 do 36,2 m²

LINIA PRODUKCYJNA PIECÓW HEIN LUXROTOR

DUŻA POWIERZCHNIA WYPIEKOWA
NA MAŁEJ POWIERZCHNI ZABUDOWY
ZASPOKOJENIE WYSOKICH WYMAGAŃ KLIENTA
ROZSĄDNY WYBÓR

Zalety pieca Luxrotor:

- Wydajna wytwornica pary.
- **SOFTSTART** – nowoczesny system napędu wózka z regulacją rozruchu i zatrzymywania silnika (opcja).
- **SOFTAIR** – nowoczesny system regulacji prędkości nawiewu gorącego powietrza w zależności od rodzaju wypiekanego asortymentu (opcja).
- Jest kompatybilny z wózkami innych pieców.
- Doskonałe wykonanie z najlepszych materiałów – doskonałe wykończenie – dbałość o detale.
- Super szczelne drzwi (opatentowany system ryglowania drzwi).
- Prosta ergonomiczna konstrukcja. Sterowanie **HEIN-bakmatic** lub **HEIN-touchmatic** zapewnią łatwą obsługę.
- Profesjonalny serwis 365 dni w roku.

Zalety pieca Luxrotor na 2 i 4 wózki:

- Maksymalna powierzchnia wypiekowa przy małej powierzchni zabudowy.
- Małe koszty inwestycyjne.
- Niższe zużycie energii.
- Małe koszty przyłączy mediów (woda, energia elektryczna, gaz) i odprowadzeń spalin i pary.
- Mniejsze koszty serwisowe (jeden palnik).
- Ogromne zdolności produkcyjne.

8 x LR-106-H



LR-1612-H "MAMMUT" 4 - WÓZKOWY PIEC OBROTOWY



36,2 m² powierzchni wypiekowej tylko na 6,6 m² powierzchni zabudowy (±2560 szt. bułek na wsad)

Oszczędność miejsca w porównaniu z pracą na jednowózkowych piecach obrotowych do 3,5 m szerokości.
Oszczędności inwestycyjne do 40 % oszczędności, w zużyciu energii (gaz, olej) do 35 % oszczędności.

LUXROTOR	Rodz. wy- miennika	Ilość blach (szt) Rozmiar (cm)	Powierzchnia wypiekowa	wymiary w cm (gl. x szer x wys.)	Min. wysokość * pomieszczenia	Moc grzewcza	Moc przyłącz.	Odprow. pary/okap	ODPR. PARY	ODPR. SPALIN	Waga (± kg)
LR-1612-H	górny	4 x 20 (78 x 58)	36,2 (max m ²)	244 x 271 x 273	300* (cm)	185 (kW)	5 (kW)	250 (ø mm)	180** (ø mm)	220 (ø mm)	4800

*) możliwość zamówienia pieca o innych wymiarach

**) wyciągi pary mogą być wykonane w innym przekroju wg zamówienia

LR-812-H & LR-1012-H & LR-1016-H¹

2-WÓZKOWY PIEC OBROTOWY



- LR-812-H:** 18,1 m² pow. wypiekowej tylko na 4,2 m² pow. zabudowy (±1280 szt. bułek na wsad).
LR-1012-H: 22,6 m² pow. wypiekowej tylko na 4,8 m² pow. zabudowy (±1560 szt. bułek na wsad).
LR-1016-H¹: 27,6 m² pow. wypiekowej tylko na 5,3 m² pow. zabudowy (±1930 szt. bułek na wsad).

Oszczędność miejsca w porównaniu z pracą na jednowózkowych piecach obrotowych do 1 m szerokości.
 Oszczędności inwestycyjne do 25 % oszczędności.
 Oszczędności w zużyciu energii (gaz, olej) do 20 % oszczędności.

LUXROTOR	Rodzaj wymiennika	Ilość i rozmiar blach (szt / cm)	Powierzchnia wypiekowa (m ²)	Wymiary gł. x sz. x wys. (cm)	Min. wysokość * pomieszczenia (cm)	Moc grzewcza (kW)	Moc przyłączeniowa (kW)	Odprow. pary-okap	Odpr. pary (Ø mm) **	Odpr. spalin (Ø mm)	Waga (± kg)
LR-812-H	górny	2 x 20 (78 x 58)	18,1	197 x 215 x 273	300*	140	5	250 (Ø mm)	180**	180	3.000
LR-1012-H	górny	2 x 20 (58 x 98)	22,6	213 x 227 x 273	300*	150	5	250 (Ø mm)	180**	180	3.500
LR-1016-H¹	górny	2 x 40 (65 x 53)	27,6	221 x 243 x 273	300*	150	5	250 (Ø mm)	180**	180	3.500

¹) wymiary przy zastosowaniu wózka na 2 blachy na jednym poziomie o wym. 65 x 53 mm

*) możliwość zamówienia pieca o innych wymiarach

**) wyciągi pary mogą być wykonane w innym przekroju wg zamówienia

LR-64, LR-66(-H), LR-86(-H), LR-106-H & LR-108-H¹

PIEC 1-WÓZKOWY



Wyniki testów porównawczych !

„Bardzo dobry piec o wysokiej jakości technicznej(…)”

„(...) bardzo dobry piec o zgrabnej kompaktowej konstrukcji”

Wyniki testu pieca przeprowadzone przez ekspertów DBZ / Niemiecka Gazeta Piekarnicza/

LUXROTOR		1. wsad/wynik	2. wsad/wynik	3. wsad/wynik
Równomierność wypieku	góra	dobry +	bardzo dobry	dobry +
	środek	bardzo dobry	bardzo dobry	bardzo dobry
Objętość pieczywa	góra	dobry +	dobry +	dobry
	środek	dobry +	bardzo dobry	dobry +
Połysk pieczywa	góra	dobry	dobry	dobry
	środek	dobry +	bardzo dobry	dobry
	dół	dobry +	dobry +	dobry

LR-64:	4,3 m ²	pow. wypiek. na 1,0 m ² pow. zabudowy	(±300 szt. bułek na wsad).
LR-66:	5,4 m ²	pow. wypiek. na 1,7 m ² pow. zabudowy	(±380 szt. bułek na wsad).
LR-66-H:	6,7 m ²	pow. wypiek. na 1,7 m ² pow. zabudowy	(±470 szt. bułek na wsad).
LR-86:	7,3 m ²	pow. wypiek. na 2,2 m ² pow. zabudowy	(±510 szt. bułek na wsad).
LR-86-H:	9,1 m ²	pow. wypiek. na 2,2 m ² pow. zabudowy	(±635 szt. bułek na wsad).
LR-106-H:	11,4 m ²	pow. wypiek. na 2,7 m ² pow. zabudowy	(±820 szt. bułek na wsad).
LR-108-H¹:	13,8 m ²	pow. wypiek. na 2,9 m ² pow. zabudowy	(±970 szt. bułek na wsad).

LUXROTOR	Rodzaj wymiennika	Ilość i rozmiar blach (max) / (cm)	Powierzchnia wypiekowa	Wymiary gł. x sz. x wys. (cm)	Min. wysokość pomieszczenia * (cm)	Moc grzewcza (kW)	Moc przyłączeniowa (kW)	Odprow. pary-okap (ø mm)	Odpr. pary ** (ø mm)	Odpr. spalin (ø mm)	Waga (± kg)
LR-64	górny	18 (40 x 60)	4,3 (max m ²)	100 x 100 x 230	250*	30,5	3,0	200	80**	-	1.100
LR-66	górny	16 (58 x 58)	5,4	129 x 133 x 230	250*	54	3,5	250	150**	180	1.400
LR-66-H	górny	20 (58 x 58)	6,7	129 x 133 x 260	280*	65	3,5	250	150**	180	1.500
LR-86	górny	16 (78 x 58)	7,3	142 x 155 x 230	250*	60	3,5	250	150**	180	1.600
LR-86-H	górny	20 (78 x 58)	9,1	142 x 155 x 260	280*	80	3,5	250	150**	180	1.800
LR-106-H	górny	20 (58 x 98)	11,4	162 x 168 x 260	280*	90	3,5	250	150**	180	1.900
LR-108-H¹	górny	40 (65 x 53)	13,8	162 x 184 x 260	280*	98	3,5	250	150**	180	1.950

¹) wymiary przy zastosowaniu wózka na 2 blachy na jednym poziomie o wym. 65 x 53 mm

*) możliwość zamówienia pieca o innych wymiarach

**) wyciągi pary mogą być wykonane w innym przekroju wg zamówienia

Gwarancją państwa sukcesu powinny być wysokie wymagania stawiane urządzeniom produkcyjnym ...

- ✓ Liczy się wysoka jakość produktu np. jednakowa barwa pieczywa, duża objętość, połysk, równomierność wypieku itp.
- ✓ Wydajna wytwornica pary pozwalająca pracować w ruchu ciągłym.
- ✓ Unikalny system zamykania drzwi gwarantujący absolutną szczelność.
- ✓ Uniwersalne zastosowanie (na wiele rodzajów pieczywa).
- ✓ Wysoka jakość wykonania, duże bezpieczeństwo obsługi.
- ✓ **SOFTSTART** – nowoczesny system napędu wózka z regulacją rozruchu i zatrzymywania silnika (opcja).
- ✓ **SOFTAIR** – nowoczesny system regulacji prędkości nawiewu gorącego powietrza w zależności od rodzaju wypiekanego asortymentu (opcja).
- ✓ Piec kompatybilny z wózkami innych pieców obrotowych.
- ✓ Prosty montaż – niskie koszty dodatkowe.
- ✓ Profesjonalny serwis 365 dni w roku.
- ✓ Części zamienne i obsługa techniczna za rozsądną cenę.
- ✓ Partnerstwo i fachowa pomoc na każdym etapie współpracy.



... naszym celem jest spełnić wysokie wymagania naszych klientów!

Konstrukcja

Piec **HEIN-LUXROTOR** to wysokiej jakości piec obrotowy, którego praca oparta jest na zasadzie nadmuchu gorącego powietrza na kręcący się wózek.

Gorące powietrze rozprowadzane jest przez wentylator cyrkulacyjny, a następnie wprowadzane kanałami do komory wypiekowej. Daje to doskonały efekt w postaci równomiernego i doskonałego wypieku na wszystkich poziomach wózka.

Piec ma solidną i masywną konstrukcję. Już na pierwszy rzut oka widać, że jest to produkt najwyższej jakości.

Korpus, komora wypiekowa, obudowy zewnętrzne i wiele innych detali wykonane są ze stali nierdzewnej o wysokiej jakości.

Unikalny opatentowany system ryglowania drzwi zapewnia szczelność komory wypiekowej i mniejsze straty energii.

Po wjechaniu do pieca wózek jest automatycznie umieszczany na uchwycie znajdującym się na suficie komory wypiekowej. Ten system gwarantuje łatwy wjazd i wyjazd wózka oraz umożliwia utrzymanie czystości w komorze wypiekowej. Na życzenie Klienta piec może zostać wyposażony w talerz obrotowy w celu przystosowania do pracy z piecami innych firm.

Piec jest urządzeniem nowoczesnym, ergonomicznym, przyjaznym w obsłudze. Posiada wiele cech innowacyjnych i unikalnych rozwiązań technicznych.

Piece **Hein-Luxrotor** mogą być wykonane w wielu opcjach i konfiguracjach zależnie od potrzeb i oczekiwań użytkowników.



MATERIAŁ

Podzespoły i materiały użyte przy produkcji pieców Hein Luxrotor są zawsze najwyższej jakości i pochodzą od renomowanych dostawców.

Stal nierdzewna – o grubości 2 mm, silniki, automatyka, elementy napędowe spełniają wysokie standardy jakościowe, ma to odzwierciedlenie w masie pieca, długotrwałości użytkowania i solidności. Wyróżnia to znacznie piece Hein – Luxrotor na tle konkurencji.



**Dopracowanie każdego detalu,
najlepsze materiały i podzespoły,
125 lat doświadczenia,
produkujemy z najwyższą jakością,
WSZYSTKO DLA WASZEGO SUKCESU!**

touchmatic

Nowe sterowanie touchscreen

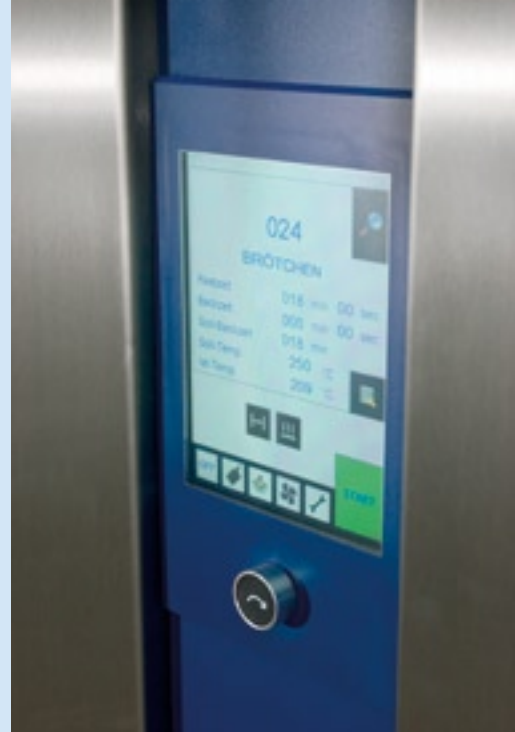
Opcjonalnie montowany system sterowania piecem HEIN - **touchmatic** z ekranem dotykowym jest najnowszym dziełem inżynierów z firmy Hein.

Obok podstawowych ustawień, jak np.: temperatura, czas wypieku, czas zaparowania, itp. można do systemu sterowania wprowadzić nowe parametry poprzez PID – system. To rozwiązanie pozwala wykorzystać wiele innych zalet i możliwości pieca, np.: systemy **SOFTSTART** i **SOFTAIR**.



Za tą innowację firma Hein została uhonorowana nagrodą na targach Südback 2005 w Stuttgarcie.

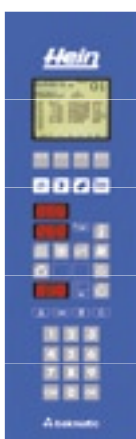
Sterowanie typu Hein-touchmatic posiada duży i czytelny (8,4") ekran dotykowy - touchscreen z menu w języku polskim, co pozwala na bardzo dokładną i przejrzystą analizę procesu wypieku.



Poza standardowymi możliwościami tego systemu sterowania użytkownik może programować piec poprzez komputer sterujący produkcją w piekarni (również przez internet).

Daje mu to nowe możliwości nadzorowania procesu produkcji, oszczędności czasu, energii i surowców.

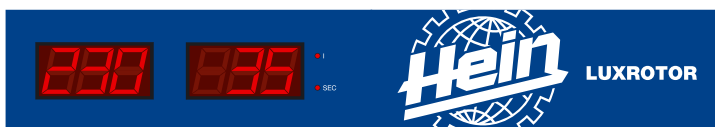
bakmatic



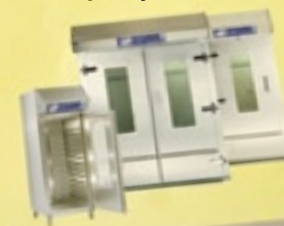
Seryjnie montowany system sterowania piecem HEIN-**bakmatic** z foliową klawiaturą sprawia, że obsługa pieca staje się prosta i przyjemna. Proces pieczenia można optymalnie zaprogramować. Ta opcja sterowania piecem posiada 99 programów pieczenia, w tym 42 kombinacje na każdy program.

W Bakmaticu na dużym czytelnym wyświetlaczu, z menu w języku polskim, można odczytać numer programu i na jakim etapie jest cykl wypieku, co daje duże udogodnienia podczas pracy.

Duży wyświetlacz temperatury i czasu wypieku umieszczony w okapie (opcja) pozwala na stałą kontrolę i obserwację procesu wypieku z miejsc oddalonych od pieca.



Sterowanie Touchmatic i Bakmatic mogą współpracować z linią produkcyjną TOPLUX, tj. z garzownikami i chłodniami, które w znacznym stopniu ułatwiają produkcję i pozwalają zaoszczędzić cenny czas.



System ogrzewania pieca

Krótki czas nagrzewania pieca, duża elastyczność, długa żywotność to cechy, które powinny charakteryzować wymiennik ciepła. Zostały one z powodzeniem osiągnięte w piecu Hein – Luxrotor. Konstrukcja pieca umożliwia również szybki i łatwy demontaż tego elementu, bądź to w celu naprawy, bądź to w celu wymiany. Całość obsługi wykonywana jest w przedniej części pieca co umożliwia zabudowanie go z trzech stron.

System zaparowania

Wytwornica pary umieszczona w bliskiej odległości od wymiennika ciepła gwarantuje wysokowydajne, szybkie i efektywne generowanie pary. Wypiek za wypiekiem bez przerw i strat energii. Dzięki temu uzyskujemy jednolity efekt i połysk na każdej bułce.

Izolacja termiczna

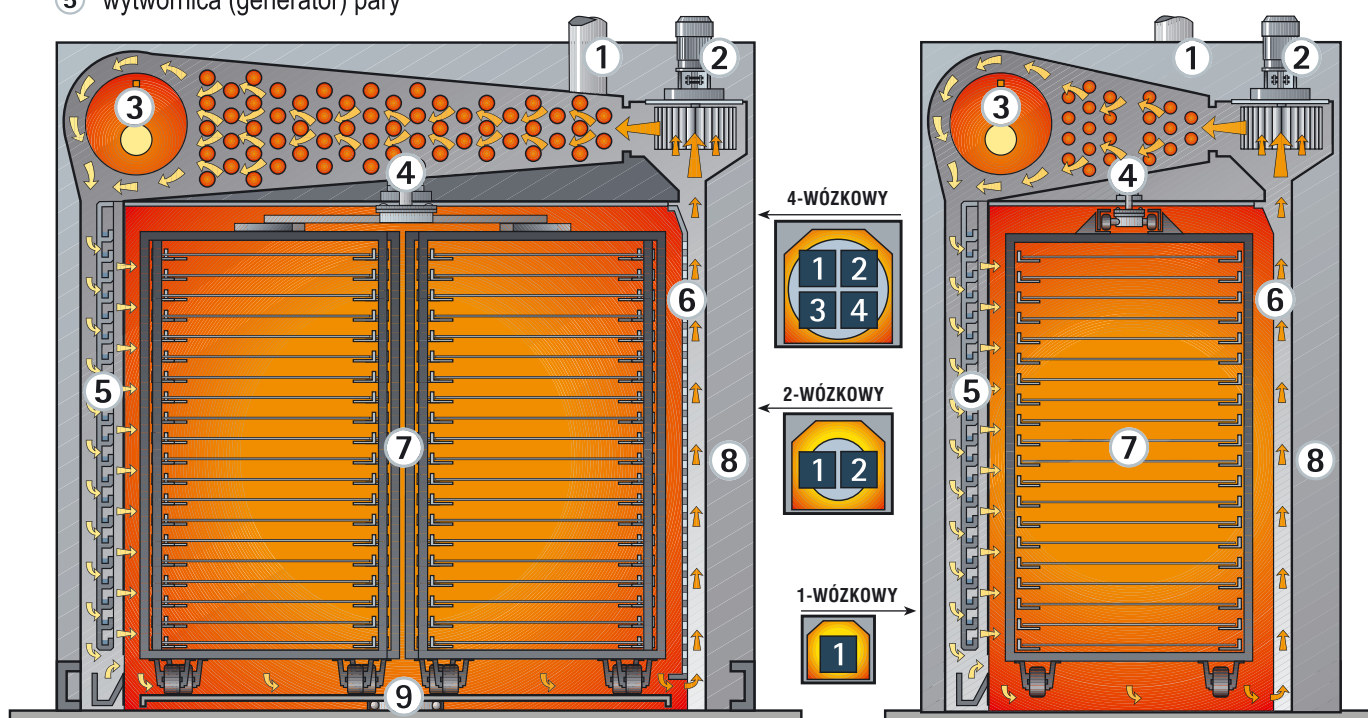
Piec Hein-Luxrotor jest perfekcyjnie izolowany materiałami o najwyższej jakości. Duża podwójna szyba w drzwiach pieca umożliwia optymalną obserwację pieczywa wypiekanego w komorze oraz eliminuje straty ciepła. Obudowę pieca można śmiało dotknąć dłonią. Piec nie ogrzewa piekarni, lecz akumuluje energię w swoim wnętrzu.

**Piec HEIN
największy
powód
do zadowolenia!**



Budowa pieca HEIN – LUXROTOR:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| ① komin (wyciąg spalin) | ⑥ ściana z kanałem nawiewowym |
| ② turbina | ⑦ wózki |
| ③ palnik | ⑧ izolacja |
| ④ napęd wózka (motoreduktor) | ⑨ talerz obrotowy |
| ⑤ wytwornica (generator) pary | |



PROGRAM FIRMY HEIN

TRADYCJA I INNOWACJA W PRODUKCJI URZĄDZEŃ DO PIEKARNI I CUKIERNI OD PONAD 120 LAT



UNIVERSAL
Piec rurkowe z paleniskiem ceramicznym



EUROLUX
Piec wsadowe cyklotermiczne



ELECTRO
Piec wsadowe elektryczne



THERMOLUX
Piec termoolejowe wózkowe



SYSTEMOLUX
Piec sklepowe i gastronomiczne



SPIDER
Automatyczny system
załadowczo - wyladowczy



RINGTECH
Piec przelotowe rurkowe
z paleniskiem ceramicznym



TOPLUX
Komory garownicze
Komory szokowego mrożenia

Generalny przedstawiciel firmy "HEIN" G.m.b.H. w Polsce

GUZ
TECHNIKA PIEKARNICZA
spółka z o.o.

41-103 Siemianowice Śl., ul. Budryka 4, tel. +48 /32/ 229 49 27, fax: +48 /32/ 229 55 03
e-mail: biuro@guztech.com.pl, www.guztech.com.pl