



HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE



Über Heuft 04

Heuft Weltweit 08

Heuft Historie 12

Heizkessel 14

Thermo-Oel 15

Thermo-Oel Bakers 16

Wagenbacköfen 20

Stikkenbacköfen 26

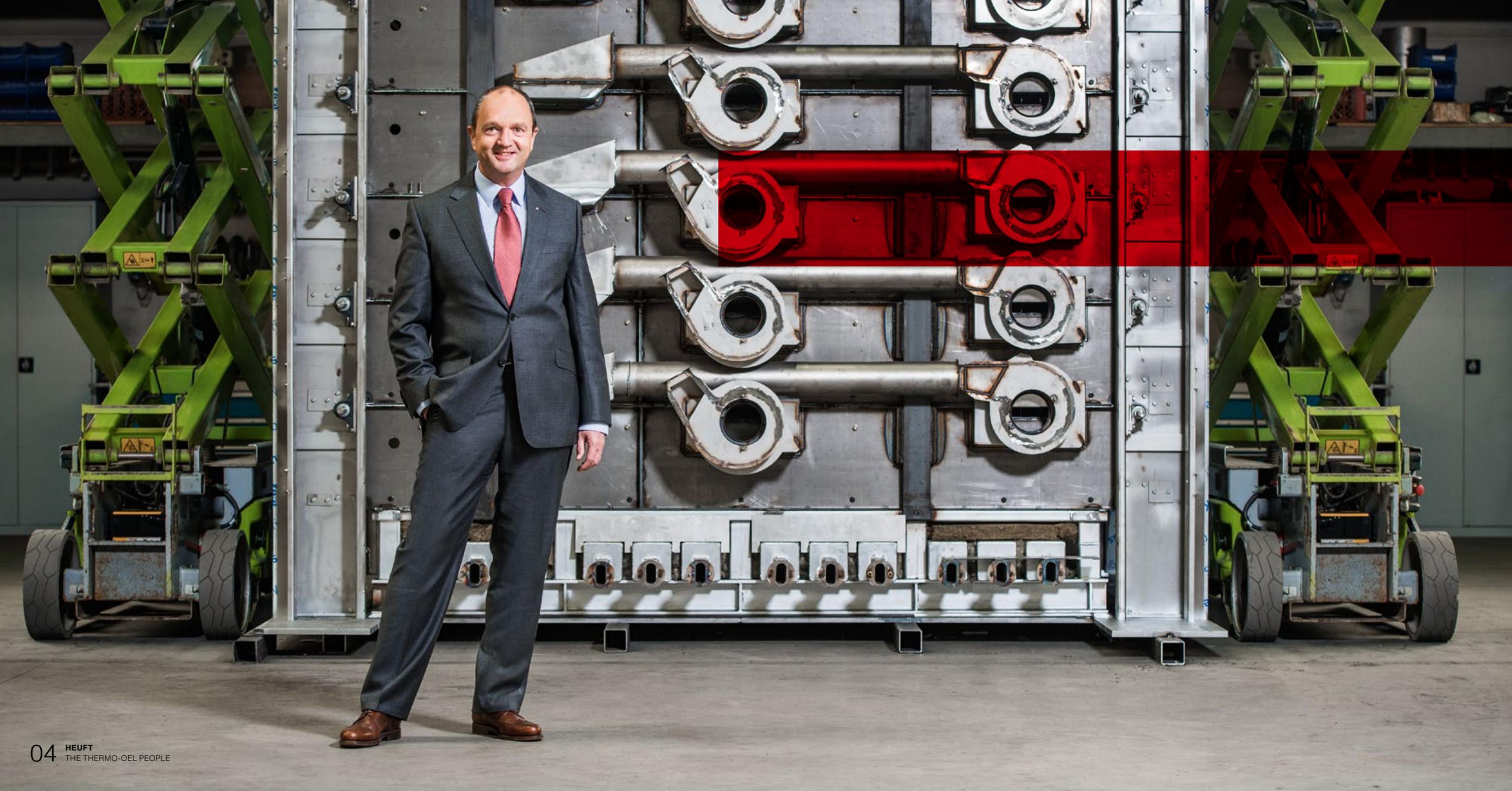
Etagenbacköfen 28

Großbacköfen 36

Wärmeverbundsysteme 40

Heuft Service 42

innasat



WIR BAUEN BACKÖFEN MIT WELTRUF!

BÄCKER IN ÜBER 20 LÄNDERN VERTRAUEN AUF OFENKONZEPTE AUS DEM HAUSE HEUFT.

Aus gutem Grund: Wir sind Backofenbauer in der achten Generation. Aufbauend auf diesem enormen Wissensschatz haben wir frühzeitig die Spezialisierung auf Thermo-Oel vollzogen. Für uns eine im Klein- wie Großofenbetrieb unschlagbare Technologie. Jeder Thermo-Oel Ofen, ob maßgeschneidert oder in Serie gefertigt, ist handwerklich ein absolutes Premiumprodukt und stärkt unsere Kunden im Wettbewerb. Die entscheidenden Vorteile des flüssigen Wärmeträgers Thermo-Oel: eine gleichmäßige Ofenhitze von der ersten bis zur letzten Minute und eine konstant reproduzierbare Produktqualität. Als leidenschaftliche Backofenbauer könnten wir mit dem Erreichten zufrieden sein. Für unsere Kunden jedoch geht die Suche nach echtem Mehrwert stets weiter. Sei es durch einen höheren Grad der Automatisierung und der Energieeffizienz oder durch die immer stärkere Individualisierung unseres Portfolios. Dieser Mut zu neuen Ideen prägt unser Familienunternehmen vom ersten Tag an. Doch bei aller Dynamik und heute selbstverständlich gelebter Globalität bleibt eine Tradition in Bell gesetzt: Wir arbeiten verantwortungsvoll und nachhaltig für Sie. In einer fairen, persönlichen Partnerschaft!



PRÄSENT IN DER WELT.

ZUHAUSE IN DER VULKANEIFEL.

DIE ADRESSE VON HEUFT

SEIT MEHR ALS 300 JAHREN.



● USA

● RUSSLAND

● CHINA

● JAPAN

● SCHWEDEN

● NORWEGEN

● FINNLAND

● GROSSBRITANNIEN

● IRLAND

● NIEDERLANDE

● BELGIEN

● POLEN

● DEUTSCHLAND

● SCHWEIZ

● TSCHECHISCHE REPUBLIK

● ÖSTERREICH

● SLOWAKEI

● SPANIEN

● UNGARN

● SLOWENIEN

● GRIECHENLAND

● TÜRKEI

● AUSTRALIEN

Der Ruf deutscher Backofenbauer ist bestens. „Made in Germany“ punktet weltweit. Für den Thermo-Oel Ofenbau – die Königsdisziplin der Branche – darf man diesen Qualitätsnachweis ruhig noch präzisieren: „Made in Bell“ ist zum Synonym geworden für hochwertige Fertigungstechnik und absolute Zuverlässigkeit. In den besten Backstuben der Welt wird mit Heuft Backöfen gebacken. Hinter dieser unternehmerischen Erfolgsgeschichte steht eine Tradition von über 300 Jahren. Sie gibt unserer Firmengruppe das Fundament, um immer wieder zukunftsweisende Innovationen auf dem Markt zu platzieren. Heuft – ein international aufgestelltes Unternehmen mit starker heimatlicher Verwurzelung.

HEUFT WELTWEIT

„Ich bin stolz darauf, dass wir eine international angesehene Unternehmensgruppe sind und gleichzeitig weltweit ältester Backofenbauer.

Seit 1700 hat es jede Generation geschafft, das Ursprüngliche unseres Handwerks festzuhalten und in moderne Konzepte umzuwandeln. Backöfen in allerhöchster Qualität sind das Ergebnis. Mit diesem Anspruch erarbeiten wir uns das Vertrauen unserer Kunden täglich neu.“

Thomas Heuft, Geschäftsführer und Gesellschafter der Heuft Unternehmensgruppe

1700

Bau der ersten Steinbacköfen mit Beller Tuffstein.

1946

Entwicklung von rohrbeheizten Dampfbacköfen. Einführung des Markennamens VULKAN. Ein Verweis auf die Vulkaneifel mit ihren für den Ofenbau so wertvollen Vorkommnissen des heute schon legendären Tuffsteins.

1968

Entwicklung der VULKAN Thermo-Oel Backöfen

1988

Bau des ersten VULKAN THERMO-ROLL® Wagenbackofens

1995

Markteinführung des Be- und Entladesystems CONCORD®

1998

Einstieg in den Großbackofenbau

2010

Vollautomatisierung des VULKAN Steinplatten-Wagenbackofens

2016

Inbetriebnahme des ersten Thermo-Oel Stikkenbackofens



DIE WIEGE DES
DEUTSCHEN
BACKOFENBAUS
STEHT IN BELL.

Der erste Ofenbauer in unserer Ahnengalerie hieß Martin Heuft. Da der Backofenbau um 1700 noch nicht als Zunft anerkannt war, lautete die Berufsbezeichnung in den Andernacher Registern noch Bellerstucker oder Maurer. Heute, sieben Generationen weiter, zählt Heuft zu den renommiertesten Ofenbauern weltweit. Im Thermo-Oel Backofenbau setzen wir als Marktführer die Maßstäbe, an denen sich unsere Mitbewerber messen lassen müssen. Als Global Player sind wir weltweit präsent.

Trotz des stetigen Wachstums ist Heuft nach wie vor ein Familienunternehmen, mit hoher Identifikation und Treue seitens der Mitarbeiter. Konstant geblieben ist auch unser Anspruch, mutig Innovationen anzugehen. Wir wollen die besten Lösungen für unsere Kunden und nutzen den 300-jährigen Erfahrungsschatz unseres Unternehmens, um sie zu realisieren: im Backofenbau, in der Dimensionierung und Integration von Heizkesselanlagen oder bei der Planung effizienter Wärmeverbundsysteme. Alle diese wichtigen Konstruktionsfelder beherrschen wir bis in die Tiefe selbst und führen sie vereint unter unserem Firmendach HEUFT – THE THERMO-OEL PEOPLE. Hier in der Vulkaneifel liegt deshalb nicht nur der Ausgangspunkt, sondern verlässlich auch die Zukunft des deutschen Backofenbaus.

DAS THERMO-OEL SYSTEM: DER HEUFT HEIZKESSEL

Die Funktionsweise des Heuft Heizkessels ist denkbar einfach: Genau wie bei einer häuslichen Zentralheizung erfolgt die Energieversorgung eines oder mehrerer Backöfen durch einen zentralen, außerhalb der Backstube stehenden und auf den Betriebsbedarf hin ausgelegten Heizkessel. Die positiven Effekte: Der Geräuschpegel am Ofen sinkt, zusätzliche Brenner und Kamine werden eingespart und der Kessel ist geschützt vor Mehlstaub und Dampf. Er dankt es mit Zuverlässigkeit und einer effektiven Laufleistung. Zur guten ökonomischen Bilanz trägt zudem der hohe feuerungstechnische Wirkungsgrad aller eingesetzten Energieträger von Erdöl bis Biomasse bei. Doch wir wären keine Backofenbauer, ginge es nur um Effizienz. Die Wärmeübertragung durch Thermo-Oel schafft für nahezu jedes Produkt die ideale Backatmosphäre. Und das zählt doppelt.



HEIZKESSEL

THERMO-OEL

BACKEN MIT THERMO-OEL BACKTECHNOLOGIE

In unserer Unternehmensgeschichte haben wir viele konzeptionelle Kapitel des Backofenbaus mitgestaltet. Wenn wir heute unser Sortiment vollständig auf Thermo-Oel ausgerichtet haben, so hat dies überzeugende Gründe. Uns begeistert, wie perfekt sich die physikalischen Eigenschaften des Wärmeträgers für ein ebenso wirtschaftliches wie qualitätsbewusstes Backen nutzen lassen. Das beginnt mit dem schnellen, energiesparenden Aufheizen und endet mit einem sehr gleichmäßigen Backergebnis. Im Betrieb zirkuliert das Thermo-Oel gleichmäßig mit Temperaturen bis zu 300 °C durch die Heizflächen. Geradezu weltmeisterlich ist die Wärmespeicherfähigkeit. Sie ist ca. 2.700-mal höher als die anderer Träger und

sorgt für eine niedrige Temperaturdifferenz zwischen Wärmeträger und Backraum. Das ΔT fällt im Vergleich zu anderen Backsystemen dadurch wesentlich geringer aus. Die Hitze überträgt sich weich und konstant auf das Backgut. Im Feedback unserer Kunden findet dieses homogene Backergebnis immer wieder Ausdruck. Ein weiterer Leistungsaspekt: Brote, Brötchen oder hefegelockerte feine Backwaren trocknen während des sanften Backprozesses weniger aus, die Krumen bleiben saftig, die Frischhaltung wird verlängert. Variabel zu fahrende Temperaturkurven und zuschaltbare Turbulenzen setzen zudem jeden gewünschten Akzent. Die Liste der Vorzüge ließe sich noch lang fortführen. Doch entscheidend ist: Jeder Ofen spiegelt unseren Wissens- und Erfahrungsvorsprung wider. HEUFT – THE THERMO-OEL PEOPLE.

THE THERMO-OEL BAKERS – ETWAS EINZIGARTIGES

Um die Jahrtausendwende – mit unserer Spezialisierung auf Thermo-Oel – entstand eine ganz besondere Gemeinschaft: die Thermo-Oel Bakers. Ursprünglich waren es unsere Fachleute, die als Thermo-Oel Bakers weltweit die Inbetriebnahmen neuer Öfen begleiteten. Als gelernte Bäcker kamen sie überall in einen intensiven Dialog mit ihren Kollegen und Kolleginnen. Es wurde gefachsimpelt, Erfahrungen ausgetauscht und Tipps gegeben. So sprang der Begriff des Thermo-Oel Bakers von unseren Experten auf die Kundenseite über. Überzeugt von der täglichen Praxis sind sie die besten Botschafter der Technologie und mindestens so leidenschaftlich wie wir. Diese außergewöhnliche B2B-Fanggemeinde wächst zu unserer Freude stetig weiter. Sie ist ein ungezwungenes, spontanes Netzwerk ohne Mitgliedsausweis und Satzung. Verbunden in der Leidenschaft für Thermo-Oel und die besten Anlagen dieser Technologie: Backöfen von Heuft.



#heuftthermoelbakers



THE THERMO-OEL

WAGENBACKÖFEN STIKKENBACKÖFEN ETAGENBACKÖFEN
GROSSBACKÖFEN HEIZKESSEL WÄRMEVERBUNDSYSTEME



Im VULKAN THERMO-ROLL steckt das Know-how von 30 Jahren engagierter Forschungs- und Entwicklungsarbeit. Er setzt die Maßstäbe, wenn Systeme mit rollender Beschickung gefragt sind. Seine kurzen Aufheizzeiten ermöglichen das Backen Schuss auf Schuss.



Auch das Nachschieben von Backwaren funktioniert problemlos. Die ausgezeichnete Wärmespeicherkapazität nimmt auch Unterbrechungen gutmütig hin und setzt den Backprozess ohne Qualitätseinbußen fort. Fazit: Die Öfen der vielseitigen VULKAN Serie bringen Bäcker in Klein- und Großbetrieben gleichermaßen ins Schwärmen.

WAGEN- BACKÖFEN



VULKAN THERMO-ROLL® EIN EINZIGARTIGER ALLROUNDER

Der VULKAN THERMO-ROLL besticht durch sein universelles Einsatzspektrum: Er vereint bereits in der Grundversion die Vorteile der rollenden Beschickung eines Stikkenofens mit den Backeigenschaften eines Etagenofens. Kommt dazu das von uns entwickelte und patentierte Steinplattensystem zum Einsatz, gehen Arbeitskomfort und traditionelle Steinbackqualität Hand in Hand. Überzeugend auch die schnelle Beschickung: Selbst wenn der THERMO-ROLL als Etagenofen manuell beschickt wird, bleibt die Stoppuhr bei unter einer Minute für einen 10 m² Ofen stehen. So flexibel wie in der Nutzung erweist sich der THERMO-ROLL auch in seiner Form. Unterschiedliche Außen- und Blechmaße sowie Ausstattungen machen die THERMO-ROLL Serie adaptierbar an nahezu jedes Backstubenkonzept. Ein Allrounder nach Maß.



VULKAN THERMO-ROLL® BACKEN AUF STEIN, MANUELL

Backen direkt auf Stein. Das ist das eine. Am besten sogar blitzschnell mit geringer körperlicher Belastung. Und auch das funktioniert: Mit unserer rein mechanisch zu bedienenden Beschickungshilfe in unter 60 Sekunden – ohne ins Schwitzen zu kommen. Durch den optional einfahrbaren patentierten Steinplattenwagen verwandelt sich der THERMO-ROLL in einen waschechten Etagenofen. Backen direkt auf der Herdplatte – Backen auf Stein. Es lassen sich im Vergleich zum Etagenofen keine Unterschiede im Backergebnis feststellen! Diese Kombination von Flexibilität und handwerklicher Spitzenqualität machen den THERMO-ROLL zum unumstrittenen Universalofen für jede Betriebsgröße.

BESONDERHEITEN

- Hohe Produktivität durch schnelles Aufheizen und einfache Beschickung
- Platzsparendes Ofensystem, flexibel auslegbar vom Einzelofen bis hin zur Großanlage
- Verbindet die charakteristische Qualität des Steinbackens mit hohem Rationalisierungsgrad
- Individuelle Lösungskonzepte für alle Chargengrößen
- Breite Einsetzbarkeit für Blech-, Kasten- und Steinbackwaren





**VULKAN THERMO-ROLL®
BACKEN AUF STEIN, AUTOMATISCH
MIT CONCORD® BESCHICKUNGSTECHNIK**

Bei der Produktion höherer Stückzahlen kann das Be- und Entladen im THERMO-ROLL auf Stein durch ein automatisches Beschickungssystem übernommen werden. Dabei bedient eine Heuft CONCORD VTR bis zu 15 THERMO-ROLL Wagenöfen mit über 200 m² Backfläche! Ein entscheidender Vorteil bei diesem System ist die schrittweise Erweiterung der Backfläche.

Der Lader CONCORD VTR lässt sich manuell und punktgenau vor den Öfen verschieben. Steht der Lader exakt positioniert vor dem Wagenofen bereit, beschickt und entlädt er den THERMO-ROLL in kürzester Zeit vollautomatisch.

Eine automatisierte THERMO-ROLL Ofenanlage kann durchaus eine Alternative zum Großbackofen darstellen. Welches System dann das geeignete ist, ermitteln unsere Planer und Anwendungstechniker für jede Backstube individuell. Von der Auf- bis zur Abgabe ist der THERMO-ROLL frei konfigurierbar. Allein im Grundportfolio ergeben sich über 2.000 mögliche Varianten – Backöfen nach Maß!



BESONDERHEITEN

- Individuell dimensionierbare Backofenanlagen
- Enorme Kapazitäten und Stundenleistungen
- Minimaler Kraftaufwand durch automatisierte Ofenarbeit
- Leicht zu erweiternder modularer Aufbau
- Optimales Verhältnis zwischen Backfläche und Stellfläche
- Beschickung durch vorfahrbare Lader

STIKKEN- BACKÖFEN

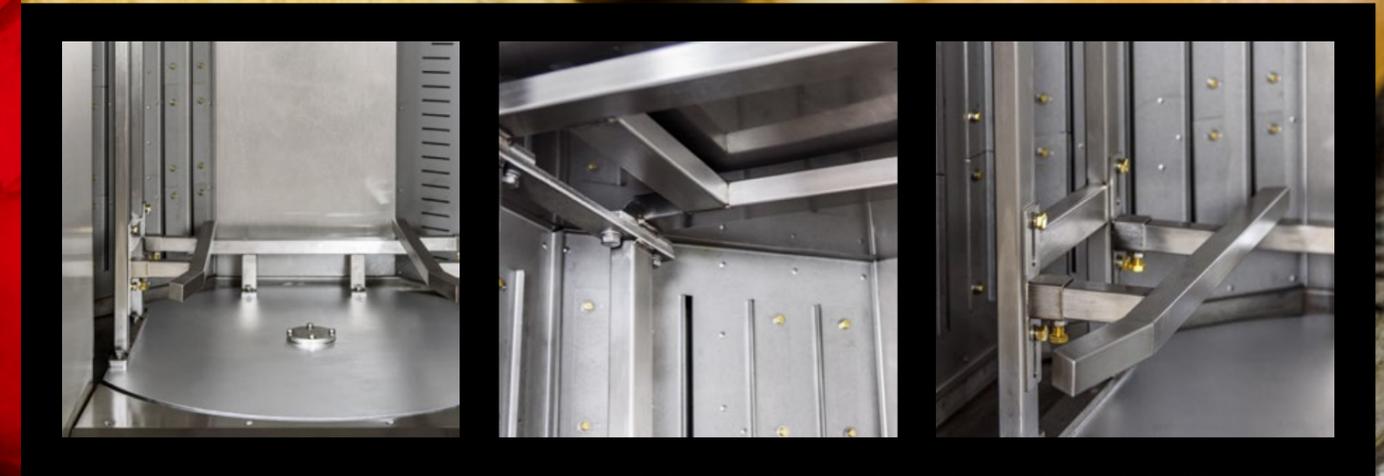


VULKAN TURBO-THERM® THERMO-OEL BEHEIZTER STIKKENOFEN

Der Stikkenofen Heuft TURBO-THERM ist die jüngste Innovation aus Bell und rundet unser Ofensortiment logisch ab. Mittels eines Thermo-Oel basierten Luft-Systemwärmtauschlers (TLS) wird Umluft schnell auf die gewünschte Backtemperatur gebracht. Dann punktet der Ofen mit den bekannten Vorzügen des Wärmeträgers Thermo-Oel: Die Temperaturführung ist präzise, die Hitze niemals aggressiv, das System energieeffizient und sehr leise. In hohen Stückzahlen gefragte Backwaren wie Croissants oder Brötchen werden über einen oder zwei Wagen bequem und schnell eingefahren. Mit knackiger Kruste und schönem Glanz stehen sie für ein Backergebnis, das unsere Thermo-Oel Bäcker gewohnt sind. Zudem benötigt der Ofen durch Anschluss an das zentrale Thermo-Oel Heizsystem keinen zusätzlichen Brenner mit Rauchgassystem in der Backstube. Mit dem preisgekrönten TURBO-THERM finden Thermo-Oel Bäcker nun für jeden Anspruch eine ganzheitliche Lösung aus dem Hause Heuft.

BESONDERHEITEN

- Gleichmäßig reproduzierbare Thermo-Oel Backqualität bei hohen Stückzahlen
- Hoher Wirkungsgrad durch Anbindung an einen Thermo-Oel Heizkessel
- Blitzschnelles Erreichen der gewünschten Solltemperatur nach Backprogrammstart
- Enorme Backleistung durch den Wärmeträger Thermo-Oel
- Leistungsstarke Thermo-Oel Dampfapparate für satten Nassdampf
- Saftigeres Backen durch permanent zur Verfügung stehende Hitze



ETAGEN- BACKÖFEN



VULKAN THERMO-OEL ETAGENOFEN DAS HERZSTÜCK DER HANDWERKLICHEN QUALITÄTSBÄCKEREI

Er ist der unumstrittene Klassiker unter allen Ofentypen: Der Etagenofen. Handelt es sich dabei um einen Thermo-Oel Backofen, wird er schnell zum Herzstück der Bäckerei und zum Maßstab für alle weiteren Bausteine in Sachen Qualität. Er setzt tadellos um, was durch Rezept, Knetprozess, Aufarbeitung und Kältekonditionierung vorgegeben wird: ob knusprig-rösche Brötchen, ob gut gebackenes Brot oder saftige Biskuit. Es gibt kein Produkt, auf das sich der Ofen nicht durch die maßgeschneiderte Backatmosphäre einstellen kann. Kurze Aufheizzeiten, rasches Absenken der Backtemperatur oder die zuschaltbare Turbulenz ermöglichen schnellstes Reagieren auf geänderte Produktionsbedingungen. Seine Schlagkraft erlaubt jeden Takt: ob bei voller Beschickung mit großen Chargen oder einer Schritt-für-Schritt-Belegung mit einzelnen Blechen, Kästen und freigeschobener Ware. Deshalb favorisieren seit jeher Qualitätsbäcker den VULKAN Thermo-Oel Etagenofen.

BESONDERHEITEN

- Universalofen für alle Backwaren im Vollsortiment
- individueller Ofenaufbau mit wahlweise 3 bis 7 Herden und Backflächen zwischen 3 bis 30 m²
- Individueller Sonderbau mit bis zu 3 Temperaturmöglichkeiten
- Freie Wahl zwischen bewegter und ruhender Backatmosphäre durch Heuft Turbulenztechnik



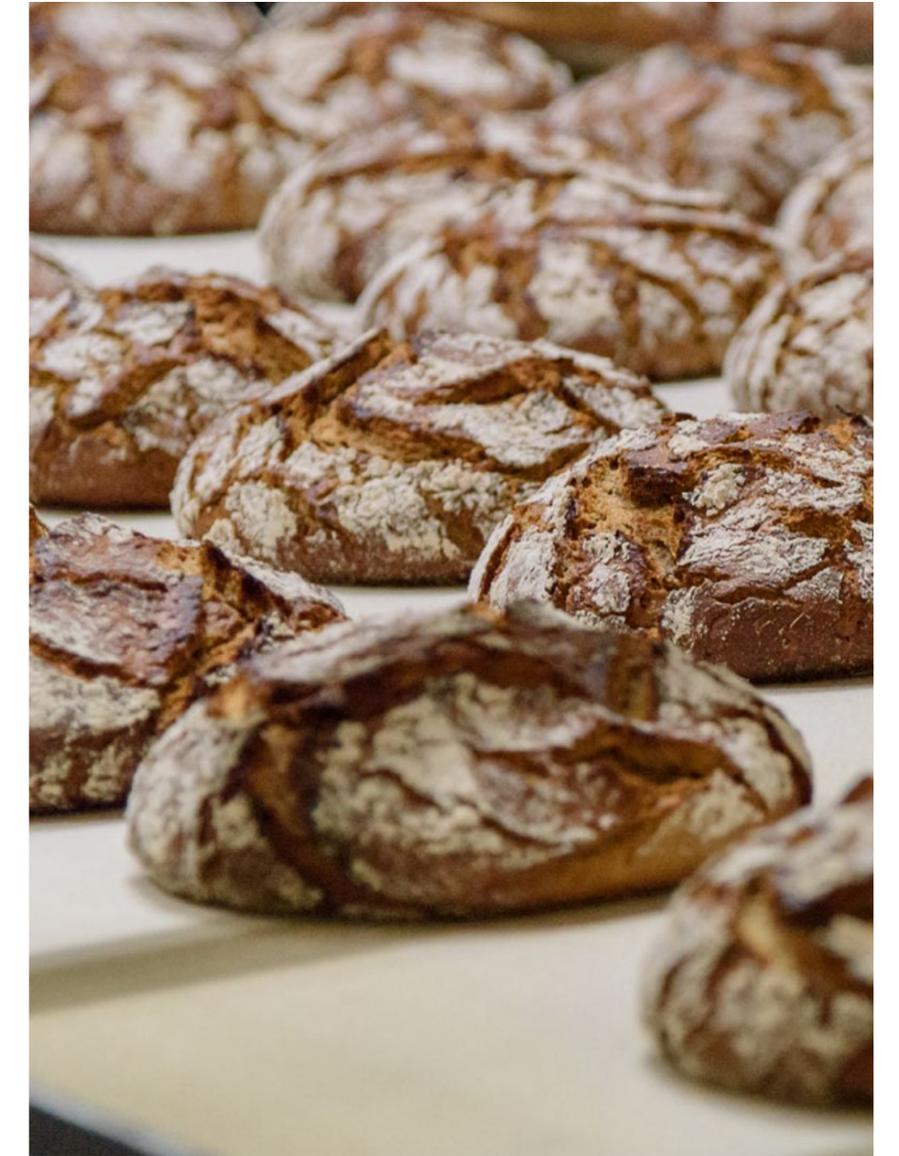
#heuftthermoelbakers

BESONDERHEITEN

- Wahlweise 6 bis 12 Herde mit variablen Herdbreiten und -tiefen
- Klassisches Backen wie im manuell beschickten Etagenofen
- Schnelle Beschickung mit hohem Rationalisierungsgrad
- Flexibles System für verschiedene Chargengrößen, häufige Produktwechsel und steigende Stückzahlen
- Gezielte Temperaturführung durch 2 bis 6 getrennte Temperaturkreise

VULKAN THERMO-OEL ETAGENOFEN, AUTOMATISCH

Der HEUFT VATO Etagenofen mit automatischer Beschickung ist besonders bei einem breiten Sortiment mit hoher Qualität eine ideale Lösung. Gebaut mit bis zu 12 Herden und Einzelbackflächen bis zu 60 m² lassen sich unterschiedliche Produkte in großen Stückzahlen parallel backen. Auf Wunsch wird der Ofen dazu mit mehreren Temperaturbereichen ausgestattet. Auf die Sekunde genau erfolgt das Ausbacken, koordiniert wie alle Backprozesse von modernster Steuerungstechnik. Ein definitives Ende gefunden hat das für Etagenöfen so typische mühevollen und zeitraubende Beschicken. Die CONCORD arbeitet mit einer rasanten Geschwindigkeit. Sowohl quer- wie hochfahrend ist sie in jeder Backstube ein deutlicher Rationalisierungsfaktor. Bei allem Tempo jedoch erfolgt das Umsetzen und Einschließen sanft wie von Hand. Auch häufige Produktwechsel stellen die CONCORD nicht vor Probleme. Ebenso wenig blockieren den permanent laufenden Lader vorbereitende Arbeiten am Backgut wie Absetzen oder Befeuchten. VATO und CONCORD – ein Team mit enormer Schlagkraft und vielen Optionen.



VULKAN THERMO-OEL ETAGENOFEN MIT AUSZUGSHERDEN, AUTOMATISCH

Jede Bäckerei hat ein ganz individuelles Anforderungsprofil für den eigenen Ofen. Stehen größere Mengen von Kasten- und Blechware oder spezieller Brotsorten auf dem Backzettel, dann empfiehlt sich die Wahl des VULKAN Thermo-Oel Etagenofens mit Auszugsherden. Sie ermöglichen ein direktes Absetzen von Blechen oder Kästen sowie von frei- und ange-

schobenen Produkten direkt auf die komplett ausgefahrene Herdplatte. Komfortabel per Touchbedienung fährt der Herd automatisch aus und nach der Beschickung wieder vollautomatisch ein. Dieses Beschickungs- und Backverfahren ist nur durch die einzigartigen Eigenschaften der Thermo-Oel Technik möglich. Auch verschiedene Arbeitsschritte wie das Schneiden von Sandkuchen oder Stippen von Blechkuchen nach der Anfangsphase des Backprozesses können mit den Auszugsherden schnell, sicher und bequem vorgenommen werden.



BESONDERHEITEN

- Bedarfsgerecht durch 6 bis 12 Auszugsherde und diverse Herdbreiten und Herdtiefen
- Viel Backfläche auf wenigen Quadratmetern Stellfläche
- Vollautomatische, schnelle Herdbeschickung durch die CONCORD
- Ideal geeignet für angeschobene Produkte und ein breites Backwarensortiment
- Bequeme Bedienung durch ergonomische Arbeitshöhe und Touchscreen-SPS-Steuerung

Alle Ofensysteme,
die es auf dem
Markt gibt oder
gab, wurden bereits
von Heuft gebaut.

DIE LOGISCHE KONSEQUENZ IST

FÜR UNS DIE SPEZIALISIERUNG

AUF THERMO-OEL TECHNIK.

GROSS- BACKÖFEN

BESONDERHEITEN

- Prädestiniert für enorm hohe Kapazitäten in einem breiten Sortiment
- Wahlweise 4 bis 12 Herde und Backflächen bis über 300 m²
- Ober- und Unterhitze pro Herd getrennt regelbar; ohne Temperaturzonen
- Ausstattung der Ofenbänder mit Steinplatten-, Scharnierplatten- oder Netzband
- Handwerkliches Herdbacken im Mehretagen-Durchlaufsystem



VULKAN IMPACT® HOCHLEISTUNG IM DURCHLAUFSYSTEM

Mit dem VULKAN IMPACT hat Heuft den Schritt in eine neue Dimension gemacht. Der Gigant meistert große Chargen und hohe Stückzahlen auch bei häufigen Produktwechseln völlig problemlos. Sein Leistungsvermögen und seine Flexibilität differenzieren ihn zurzeit auf dem Markt von allen anderen Großöfen. Zudem beeindruckt er mit allen bekannten Vorteilen eines Heuft Thermo-Oel Ofens. Da Arbeit heute immer effizienter gestaltet sein muss, setzt der VULKAN IMPACT auch in der Automatisierung neue Maßstäbe. Exakt getaktet ist das Zusammenspiel von IMPACT und CONCORD-RAPID Ladersystem. Der Doppellader beschickt und entlädt einen Herd in nur zwei Teilschritten blitzschnell. Die Laderbänder können aus strapazierfähigem Tuch oder aus Edelstahl gefertigt werden. Konzipiert wird der Ofen sowohl als klassischer Durchlaufofen als auch als Rücklaufofen: Technologie, die begeistert!



BESONDERHEITEN

- Rationelles Backen von hohen Stückzahlen durch vollständige Automatisierung
- Perfekt geeignet für 24-Stunden-Schichtbetrieb
- Verschiedene Sonderkonstruktionen zur Einbindung in kontinuierliche Produktionsprozesse
- Ein Ofen mit mehreren Temperaturzonen sowie getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze

VULKAN EUROBACK® SCHRITT FÜR SCHRITT BACKEN

Der VULKAN EUROBACK ist ein Garant für rationelles Backen in vollautomatisierten Prozessen. Ein Großmeister, der sich trotz seiner Maße als äußerst beweglich erweist. Selbst eine mögliche Backfläche von mehr als 300 m² bedient er an jeder Stelle mit gleichmäßiger Hitze. Hier spielt das Thermo-Oel seine besondere Stärke aus. Dank der hohen Wärmespeicherkapazität erfolgt die Wärmeübertragung stabil und nachhaltig ob auf Steinplatten-, Scharnierplatten- oder Netzband. Gut für das zeitgleiche Backen verschiedener Produkte: Jeder Herd des VULKAN EUROBACK lässt sich einzeln steuern. Zudem sind getrennte Regelung von Ober- und Unterhitze sowie einzelne Temperaturzonen möglich. Wählen lässt sich beim VULKAN EUROBACK auch zwischen zwei Betriebsarten: dem kontinuierlichen oder dem chargenweisen Backen im Schrittsystem. Fordern Sie uns mit Ihren Aufgaben – für den Erfolg unserer Kunden drehen wir auch im XXL-Format an jeder noch so kleinen Stellschraube.



HEUFT WÄRME- VERBUNDSYSTEME

ENERGIESTRÖME KOSTENSPAREND MANAGEN

Mit dem Heuft-Wärmeverbundsystem schalten Sie Ihren Betrieb auf Zukunft. Es ist seit 1997 eine praxiserprobte und effiziente Lösung, um einmal erzeugte Wärme zurückzugewinnen. So lassen sich die variablen Energiekosten einer Bäckerei um bis zu 40 % reduzieren! Mehr als Dreiviertel unserer Kunden entscheiden sich deshalb beim Kauf eines Thermo-Oel Ofens gleichzeitig für ein Heuft-Wärmeverbundsystem. Ausgangspunkt des Systems ist der zentrale Heizkessel kombiniert mit einem Pufferspeicher, um verschiedene Energieerzeuger in die Warmwasser- und Heizungsversorgung zu integrieren. Das Fassungsvermögen des Pufferspeichers ist orientiert am jeweiligen Bedarf; viele Anschlussmöglichkeiten garantieren die einfache Erweiterung. So könnte die Wärmerückgewinnung durch einen Schwaden- oder Rauchgas-Wärmetauscher eine mögliche Ausbaustufe sein. Unser Ziel: die immer intelligentere Vernetzung und Überwachung von Energieerzeugung und Energieverbrauch. Investitionen, die sich lohnen – nicht nur für die wirtschaftliche Bilanz.



365/24/7

HEUFT SERVICE – IM UNTERNEHMEN FEST VERANKERT

Persönlich, kompetent und überall nah. Das ist unser Anspruch an Kundenbetreuung. Sie beginnt bereits mit der ganz individuellen Kaufberatung. Steht das richtige Ofenkonzept, sorgen wir dafür, dass diese Investition ihren Wert langfristig behält. Mit professionellem Support und sachgemäßen Dienstleistungen. Unsere Experten sind per Helpline rund um die Uhr für Sie da. Lässt sich online keine Lösung finden, sind unsere Servicetechniker weltweit schnell vor Ort. Doch in der Regel lassen ausführlich begleitete Inbetriebnahmen und passend getaktete Wartungsintervalle Probleme erst gar nicht entstehen. Das ist der Heuft-Komfort einer Rundum-Betreuung.

IMPRESSUM

Herausgeber:

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

Konzept und Redaktion:

Ruth Einig, Bernd Ludwig, Alexander Onasch,

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Gestaltung: Schwarz Design Consulting, Aachen

Fotos: Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG,

Alexander Onasch, fotolia, shutterstock, pa·picture-alliance

Druck: Wolf-Ingelheim

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