



HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

Sobre Heuft 04 Hornos de carro extraíble 20

Heuft en el mundo 08 Hornos de bandejas 26

La historia de Heuft 12 Hornos de pisos 28

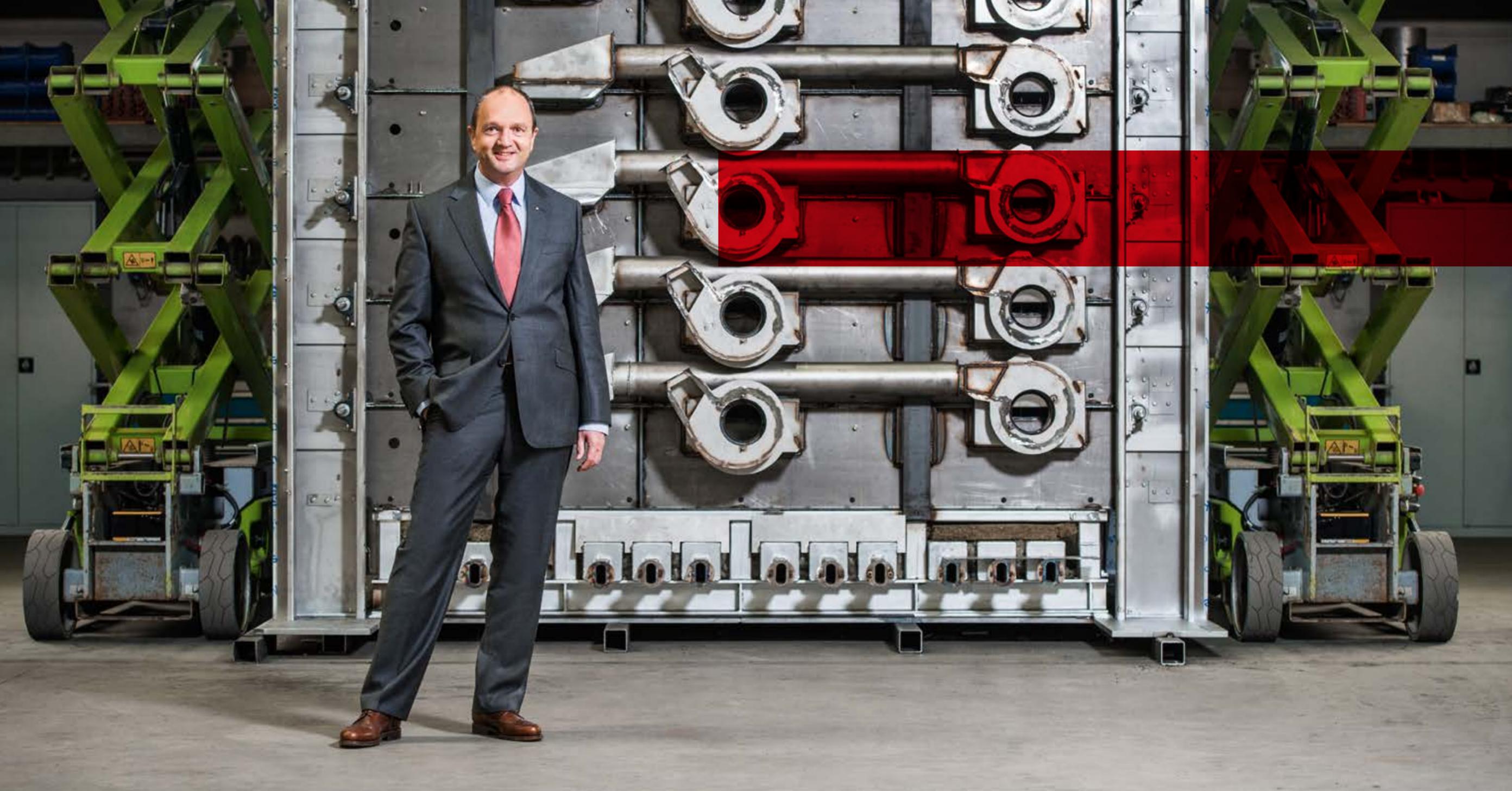
Calderas de calentamiento 14 Hornos de grandes dimensiones 36

Aceite térmico 15 Sistemas térmicos combinados 40

Thermo-Oel Bakers 16 Servicio técnico Heuft 42



índice



CON RENOMBRE MUNDIAL!

LOS PANADEROS DE MÁS DE 20 PAÍSES CONFÍAN EN LOS CONCEPTOS DE HORNOS DE HEUFT.

Y por una buena razón: Somos constructores de hornos en la octava generación. Basándonos en esta enorme riqueza de conocimientos, nos especializamos ya desde una fase muy temprana en hornos de aceite térmico. Para nosotros, esta tecnología es inmejorable tanto en hornos pequeños como grandes. Cada horno de aceite térmico, ya sea fabricado a medida o en serie, es un producto de primera calidad en términos de acabados y mano de obra, fortaleciendo a nuestros clientes ante la competencia. Las ventajas decisivas del aceite térmico: calor uniforme del horno desde el primer hasta el último minuto y una calidad del producto final constantemente reproducible. Como constructores apasionados de hornos, podríamos darnos por satisfechos con lo que hemos logrado. Pero para nuestros clientes, la búsqueda de verdadero valor añadido nunca se detiene. Ya sea con un mayor grado de automatización y eficiencia energética o gracias a la individualización cada vez mayor de nuestras carteras de producto. Estas ganas de encontrar nuevas ideas han dado forma a nuestro negocio familiar desde el primer día. Sin embargo, a pesar de todo el dinamismo y el carácter global que para nosotros hoy en día es evidente, una tradición permanece inalterada en Bell, nuestro pueblo: trabajar de forma responsable y sostenible para usted, modelando una colaboración justa y siempre de persona a persona.



PRESENTES EN TODO EL MUNDO,

EN CASA, EN ALEMANIA.

LA CUNA VOLCÁNICA DE HEUFT

DESDE HACE YA MÁS DE 300 AÑOS



● EE.UU.

● RUSIA

● CHINA

● JAPÓN

● SUECIA

● NORUEGA

● FINLANDIA

● GRAN BRETAÑA

● IRLANDA

● PAÍSES BAJOS

● BÉLGICA

● POLONIA

● ALEMANIA

● SUIZA

● REPÚBLICA CHECA

● AUSTRIA

● ESLOVAQUIA

● ESPAÑA

● HUNGRÍA

● ESLOVENIA

● GRECIA

● TURQUÍA

● AUSTRALIA

La reputación de los fabricantes de hornos de panadería alemanes es excelente. «Made in Germany» tiene un significado claro en todo el mundo. Para fabricar hornos de aceite térmico, la disciplina reina de este sector industrial, esta afirmación de calidad requiere cierta precisión: «Made in Bell» se ha convertido en sinónimo de tecnología de fabricación de alta calidad y de fiabilidad absoluta. Y es que las mejores panaderías del mundo utilizan hornos Heuft. Detrás de esta historia de éxito empresarial hay una tradición de más de 300 años, que proporciona a nuestro grupo de empresas la base para no parar de innovar siempre con visión de futuro. Heuft: una empresa posicionada internacionalmente con fuertes raíces en su región de origen.

HEUFT EN EL MUNDO

“Me enorgullece que seamos un grupo de
empresas respetado internacionalmente y
también el fabricante de hornos con más
tradicción del mundo.

Desde 1700, cada generación ha logrado
conservar el carácter único de nuestra
profesión y adaptarlo a los
tiempos y conceptos modernos.

El resultado son hornos de máxima calidad.

Con este tesón
trabajamos duro para ganarnos la
confianza de nuestros clientes
todos los días”.

Thomas Heuft, Director Gerente y Socio
del Grupo Heuft

1700

Fabricación de los primeros hornos de piedra con toba de la zona de Bell

1946

Desarrollo de hornos de vapor calentados mediante tubos. Introducción de la marca VULKAN. Una referencia a la región volcánica de Eifel con su valiosa roca para la fabricación de hornos: la ya legendaria toba volcánica.

1968

Desarrollo de los hornos VULKAN alimentados con aceite térmico

1988

Fabricación del primer horno VULKAN THERMO-ROLL® con carro extraíble

1995

Introducción en el mercado del sistema de carga y descarga CONCORD®

1998

Entrada en el sector de fabricación de grandes hornos

2010

Automatización completa del horno VULKAN de carro extraíble con placas de piedra

2016

Puesta en marcha del primer horno de bandejas con aceite térmico



LA CUNA DE LA
FABRICACIÓN DE
HORNOS ALEMANA
ESTÁ EN BELL.

El primer constructor de hornos en nuestra galería de antepasados fue Martin Heuft. Alrededor de 1700, la fabricación de hornos no estaba reconocida todavía como gremio, por lo que la denominación profesional en los registros de Andernach seguía siendo análoga a la de los albañiles. Hoy, siete generaciones después, Heuft es uno de los fabricantes de hornos con más renombre del mundo. Como líder del mercado en la fabricación de hornos de aceite térmico, fijamos los estándares por los que se miden nuestros competidores. Somos un productor global y tenemos una presencia global.

No obstante y paralelamente al constante crecimiento, Heuft sigue siendo una empresa familiar, con un alto grado de identificación y lealtad personales por parte de sus empleados. Nuestras ganas de afrontar con valentía todas las cuestiones relacionadas con la innovación también ha seguido inalterada. Queremos las mejores soluciones para nuestros clientes y aprovechamos los 300 años de experiencia de nuestra empresa para realizarlas:

En la fabricación de hornos, en el dimensionamiento e integración de sistemas de calderas o en la planificación de sistemas eficientes de calefacción basados en materiales compuestos, dominamos todos estos campos, esenciales en fabricación, y los gestionamos todos ellos internamente bajo el techo de Heuft - The Thermo-Oel People. Aquí, en la región volcánica de Eifel, no sólo se encuentra el punto de partida, sino también el futuro de la fabricación de hornos alemanes.

EL SISTEMA DE ACEITE TÉRMICO: LA CALDERA HEUFT

El funcionamiento de nuestra caldera Heuft es muy sencillo: Al igual que en el caso de una calefacción doméstica centralizado, uno o más hornos son alimentados con energía desde una caldera central situada fuera de la panadería y diseñada para satisfacer las necesidades de funcionamiento. Sus ventajas: Se reduce el nivel de ruidos del horno; no es necesario usar quemadores o chimeneas adicionales y se protege la caldera del polvo de harina y del vapor generados en la panadería. Su horno se lo agradece con máxima fiabilidad y una vida útil verdaderamente efectiva. La alta eficiencia de combustión de todas las fuentes de energía utilizadas, desde el petróleo hasta la biomasa, también contribuye al óptimo equilibrio económico del horno. Pero no seríamos constructores de hornos si todo se tratara de eficiencia. La transferencia de calor a través del aceite térmico crea la atmósfera de cocción ideal para casi todos los productos. Y eso tiene mucho peso.

CALDERAS DE CALENTAMIENTO



ACEITE TÉRMICO

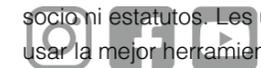
COCCIÓN CON TECNOLOGÍA ACEITE TÉRMICO

En la historia de nuestra empresa, hemos ayudado a modelar muchos de los conceptos en la fabricación de hornos. Hay razones de peso por las que ahora hemos adaptado toda nuestra gama de productos a la tecnología de aceite térmico. Nos entusiasma ver que las propiedades físicas de este medio calorífico se pueden utilizar a la perfección para una cocción económica y especialmente orientada a la calidad. Esto comienza con una capacidad de calentamiento rápida y de bajo consumo para terminar con un resultado de cocción de máxima uniformidad. Durante el funcionamiento, el aceite térmico circula uniformemente por todas las superficies de calentamiento a temperaturas de hasta 300 °C. Y es justamente en lo relacionado con su capacidad de almacenamiento de calor lo que la hace tan especial: Es aproximadamente 2.700 veces más alta que el de

otras sustancias caloríficas y asegura una baja diferencia de temperatura entre la sustancia en sí y la cámara de cocción. En comparación con otros sistemas de cocción, su ΔT es por lo tanto mucho menor. Aquí, el calor se transfiere suave y constantemente a los productos horneados. Y este resultado de cocción homogéneo es algo de lo que nuestros clientes nunca se cansan de hablar. Otra ventaja en cuanto a rendimiento: Las hogazas, panecillos, panes con levaduras más ligeras se secan menos durante el suave proceso de cocción, con lo que la miga permanece jugosa, manteniéndose el producto tierno más tiempo. Las curvas de temperatura variable y las turbulencias integrables también ponen el acento deseado donde más necesario es: en la calidad. Y la lista de ventajas casi no tiene fin. La clave: cada horno refleja nuestros conocimientos y experiencias de siglos. HEUFT – THE THERMO-OEL PEOPLE.

THE THERMO-OEL BAKERS – UNA GENTE ÚNICA

Cuando se acercaba el cambio de milenio y decidimos concentrarnos en el aceite térmico surgió una comunidad muy especial: los panaderos con aceite térmico. Originariamente fueron nuestros expertos, que acompañaron la puesta en marcha de nuevos hornos en todo el mundo, los que actuaron en este papel de panaderos con aceite térmico. Su formación profesional como panaderos les ayudó a dialogar más intensamente con su compañeros y compañeras de profesión. Se hablaba de trabajo a la misma altura, se intercambiaban experiencias y se aportaban consejos. De este modo, el término panadero con aceite térmico se transfirió de nuestros técnicos a nuestros clientes. Y es que, al estar convencidos de su práctica diaria, son los mejores embajadores de la tecnología y tienen, como mínimo, la misma pasión que nosotros. Para nuestra satisfacción, esta extraordinaria comunidad de seguidores entre empresas sigue creciendo. Además, se trata de una red informal y espontánea sin tarjeta de socios ni estatutos. Les une su pasión por el aceite térmico y por usar la mejor herramienta con esta tecnología: Los hornos Heuft.



#heuftthermoelbakers



1
THERMO-OEL

**HORNOS DE CARRO EXTRAÍBLE HORNOS DE BANDEJAS HORNOS DE PISOS
GRANDES HORNOS CALDERAS CALEFACTORAS SISTEMAS TÉRMICOS COMBINADOS**



El VULKAN THERMO-ROLL es el resultado de 30 años de trabajo de investigación y desarrollo con el mayor compromiso. Este horno marca el estándar cuando se requieren sistemas con alimentación mediante sistemas móviles. Sus cortos tiempos de calentamiento permiten hacer pan con ciclos mínimos por hornada.



Además permite añadir a posteriori más productos sin problema alguno. La excelente capacidad de almacenamiento del calor también acepta interrupciones sin consecuencias negativas y continúa el proceso de cocción sin pérdida de calidad. La conclusión:
Los hornos de la versátil serie Vulkan entusiasman por igual a los panaderos de pequeñas y grandes empresas.

HORNOS DE CARRO EXTRAÍBLE



VULKAN THERMO-ROLL® - UN TODO TERRENO ÚNICO

El horno VULKAN THERMO-ROLL le convencerá por su campo de aplicación universal: Incluso en la versión básica se combinan las ventajas de carga por carro con las propiedades de cocción de un horno de pisos. Si añadimos el sistema de placas de piedra desarrollado y patentado por Heuft, la comodidad al trabajar y la calidad tradicional de la cocción a la piedra se darán la mano en su empresa. Su sistema de carga rápida también le convencerá: Incluso alimentando el THERMO-ROLL manualmente como horno de pisos, usted podrá detener el cronómetro en menos de un minuto con un horno de 10 m². Las dimensiones del THERMO-ROLL también son tan flexible como sus posibilidades de uso. Los hornos THERMO-ROLL se adaptan a casi cualquier concepto de panadería gracias a sus diferentes dimensiones y equipamiento exteriores y de bandejas. Un todoterreno a medida.



VULKAN THERMO-ROLL® HORNEAR A LA PIEDRA, MANUAL

Hornear directamente sobre la piedra. Eso es una cosa. Pero todavía es mejor hacerlo a la velocidad del rayo y con poco esfuerzo físico. Y esto también es posible: Con nuestra ayuda de carga de funcionamiento puramente mecánico se logra en menos de 60 segundos y sin sudar una gota. El carro de placas extraíble patentado y disponible como opción transforma el THERMO-ROLL en un auténtico horno de varios pisos. Hornear directamente sobre placa - Hornear sobre piedra. ¡No encontrará diferencias en cuanto al resultado de cocción comparándolo con el horno de pisos! Esta combinación de flexibilidad y calidad artesanal convierte al THERMO-ROLL en el horno universal indiscutible para empresas de cualquier tamaño.

VENTAJAS

- Alta productividad gracias al calentamiento rápido y a la facilidad de carga
- Sistema de horno que ahorra espacio, dimensionable flexiblemente para hornos individuales o grandes instalaciones
- Combina la característica calidad de la cocción a la piedra con un alto grado de racionalización
- Soluciones individuales para todos los tamaños de hornada
- Amplia gama de aplicaciones para productos de panadería alimentados en bandejas, moldes o a la piedra





VULKAN THERMO-ROLL® - HORNEAR A LA PIEDRA AUTOMÁTICAMENTE CON LA TECNOLOGÍA DE CARGA CONCORD®

Para la producción de grandes cantidades, un sistema de carga y descarga automático en el THERMO-ROLL a la piedra puede encargarse de alimentar el horno.

¡Un CONCORD VTR de Heuft puede alimentar hasta 15 hornos de carro THERMO-ROLL con más de 200 m² de superficie de cocción! Una ventaja decisiva de este sistema es la capacidad de ampliación gradual de la zona de cocción.

El cargador CONCORD VTR se puede mover manualmente y con precisión hasta delante de cada horno. Cuando el cargador está posicionado exactamente delante del horno, cargará y descargará el THERMO-ROLL de forma totalmente automática en el menor tiempo posible.

Un sistema de horno automatizado THERMO-ROLL puede ser una alternativa perfecta a un horno de grandes dimensiones. Nuestros planificadores e ingenieros de aplicación son expertos en analizar individualmente qué sistema es el más adecuado para cada empresa. Además, el THERMO-ROLL se puede configurar libremente desde la carga hasta la descarga. Sólo en la gama básica hay ya más de 2.000 variantes posibles: ¡Su horno a medida!



VENTAJAS

- Sistemas de hornos de dimensiones individuales
- Enorme capacidad y rendimiento por hora
- Mínimo esfuerzo gracias al funcionamiento automatizado
- Diseño modular fácilmente ampliable
- Relación óptima entre zona de cocción y zona de almacenamiento
- Carga mediante cargadores móviles

HORNO DE BANDEJAS



VOLCAN TURBO-THERM® - HORNO BANDEJERO POR ACEITE TÉRMICO

El horno de bandejas Heuft TURBO-THERM es la última innovación creada en Bell y representa el complemento lógico para nuestra gama de hornos. Mediante un intercambiador de calor basado en aceite térmico (TLS), el aire circulante se lleva rápidamente a la temperatura de cocción deseada. Luego, el horno se encarga de cocer con las conocidas ventajas del aceite térmico como sustancia calorífica: El control de temperatura es preciso, el calor nunca es agresivo, el sistema es energéticamente eficiente y además muy silencioso. Los productos de panadería de alta demanda, como croissants o panecillos, se introducen rápida y cómodamente usando uno o dos carros. Con una corteza crujiente y un hermoso brillo, se presentan con un resultado de cocción al que nuestros panaderos seguidores del aceite térmico están acostumbrados. Además y gracias a la conexión al sistema de calentamiento central por aceite térmico, el horno no requiere un quemador adicional con sistema de gases de combustión dentro de la panadería. Con el galardonado TURBO-THERM, los panaderos fieles al aceite térmico tienen a su alcance una solución integral de Heuft para cada necesidad.

VENTAJAS

- **Calidad de cocción uniformemente reproducible en grandes cantidades**
- **Alta eficiencia gracias a la conexión a la caldera de aceite térmico**
- **La temperatura deseada se alcanza rápidamente gracias al programa de horneado.**
- **Enorme capacidad de cocción gracias al aceite térmico**
- **Vaporizadores por aceite térmico de gran potencia para un vapor húmedo óptimo**
- **Horneado más jugoso gracias al calor disponible constantemente**



HORNOS DE PISOS



HORNO DE PISOS VULKAN - EL CORAZÓN DE UNA PANADERÍA DE CALIDAD ARTESANAL

Es el clásico indiscutible entre todos los tipos de hornos: El horno de pisos Si se trata de un horno de aceite térmico, se convertirá rápidamente en el corazón de la panadería y en el punto de referencia para todos los demás componentes en términos de calidad.

Este horno permite llevar a la realidad lo especificado en la receta, el proceso de amasado, el procesamiento y el acondicionamiento en frío: ya sean panecillos crujientes, pan bien horneado o galletas jugosas. No hay ningún producto al que el horno no pueda adaptarse gracias a su atmósfera de cocción hecha a medida. Los cortos tiempos de calentamiento, la rápida disminución de la temperatura de cocción o la turbulencia conmutable permiten una rápida reacción a cualquier cambio durante la producción. Su potencia se adapta a cualquier ritmo: ya sea con cargas completas en grandes lotes o carga paso a paso con bandejas individuales, moldes o productos sin soporte fijo. Estas son sólo alguna de las razones por las que los panaderos fieles a la calidad siempre han preferido el VULKAN.

VENTAJAS

- Horno universal para todos los productos de panadería
- Construcción de hornos individuales con 3 a 7 radiadores y zonas de cocción de 3 a 30 m²
- Construcciones especiales con hasta 3 opciones de temperatura
- Libre elección entre atmósfera de cocción móvil y estacionaria gracias a la tecnología turbo de Heuft



#heuftthermoelbakers

VENTAJAS

- Opcionalmente de 6 a 12 radiadores con anchos y profundidades variables
- Cocción clásica como horno de varios pisos alimentado manualmente
- Carga rápida con un alto grado de racionalización
- Sistema flexible para diferentes tamaños de lote, cambios frecuentes de producto y cantidades variables
- Regulación selectiva de la temperatura con de 2 a 6 circuitos de temperatura separados



VULKAN AUTOMÁTICO

El horno de pisos HEUFT VATO con alimentación automática es la solución ideal sobre todo cuando se trabaja con una amplia gama de productos de alta calidad. Construido con hasta 12 radiadores y zonas de cocción individuales de hasta 60 m², permite hornear diferentes productos en paralelo y en grandes cantidades. Por encargo, el horno puede equiparse también con varios rangos de temperatura. La cocción se realiza con precisión al segundo, coordinada por la más moderna tecnología de control como todos los procesos de cocción. Se acaba el laborioso y lento proceso de carga típico de los hornos de pisos. El CONCORD trabaja con una velocidad imparable. Gracias a su movilidad transversal y ascendente, representa un claro factor de racionalización en todas las panaderías. E incluso a altas velocidades, la carga y transferencia se realiza en todo momento con máxima suavidad. Incluso los cambios frecuentes de producto no suponen ningún problema para el sistema CONCORD. Tampoco los trabajos de preparación de los productos ya horneados, como el asentamiento o la humidificación, bloquean el funcionamiento permanente del sistema de carga. VATO y CONCORD: un equipo con un enorme potencia y muchas opciones.



VULKAN AUTOMÁTICO CON PISOS EXTRAÍBLES

Cada panadería tiene un perfil de requisitos muy individual para su horno. Si el plan de trabajo contiene grandes cantidades de productos en moldes y bandejas o tipos especiales de pan, el VULKAN con pisos extraíbles es la primera opción. Este sistema permite depositar directamente bandejas o moldes, o también productos sueltos o

introducidos posteriormente, sobre la placa de pisos abierta por completo. El piso se abre cómodamente usando la pantalla táctil y se retrae de forma totalmente automática después de la carga. Este proceso de carga y cocción sólo es posible gracias a las propiedades únicas de la tecnología del aceite térmico. Los fogones extraíbles también pueden utilizarse para realizar de forma rápida, segura y cómoda varios pasos de trabajo, como cortar tartas o espolvorear dulces después de la fase inicial del proceso de cocción.



VENTAJAS

- 6 a 12 pisos extraíbles con varias anchuras y profundidades según las necesidades
- Mucho espacio de cocción en pocos metros cuadrados de suelo
- Alimentación rápida y totalmente automática gracias al sistema CONCORD
- Ideal para productos introducidos a posteriori y una amplia gama de productos horneados
- Cómodo manejo gracias a la altura de trabajo ergonómica y al control PLC con pantalla táctil

TODOS LOS HORNOS
QUE HAN EXISTIDO
O EXISTEN EN EL
MERCADO YA HAN
SIDO CONSTRUIDOS
POR HEUFT.

LA CONSECUENCIA LÓGICA

PARA NOSOTROS ES LA ESPECIALIZACIÓN

EN LA TECNOLOGÍA DE ACEITE TÉRMICO.

HORNOS DE GRANDES DIMENSIONES

VENTAJAS

- Predestinado para grandes cantidades con una amplia gama de productos
- Opcionalmente de 4 a 12 pisos y zonas de cocción de hasta 300 m²
- Calentamiento superior e inferior ajustable por separado para cada piso sin zonas de temperatura rígidas
- Equipamiento de los estantes del horno con placas de piedra, placas de charnela metálica o redes
- Cocción manual en sistema multi-piso continuo



VULKAN IMPACT® - ALTO RENDIMIENTO EN UN SISTEMA CONTINUO

Con el VULKAN IMPACT, Heuft ha dado un paso decisivo hacia una nueva dimensión. Este gigante domina grandes lotes y cantidades sin problemas, incluso con cambios frecuentes de producto. Su rendimiento y flexibilidad lo diferencian actualmente de todos los demás hornos de grandes dimensiones del mercado. También impresiona con todas las ventajas ya conocidas de un horno de aceite térmico Heuft. Como el trabajo hoy debe modelarse pensando en más eficiencia, el VULKAN IMPACT también establece nuevos estándares en cuanto a automatización. Aquí, la interacción entre el sistema de carga IMPACT y el CONCORD-RAPID está sincronizada con total precisión. El doble sistema cargador alimenta un piso en sólo dos pasos y a la velocidad del rayo. Las cintas de carga pueden ser de paño termo-resistente o de acero inoxidable. El horno está diseñado como horno continuo clásico o como horno de retorno: ¡Tecnología que entusiasma!



VENTAJAS

- Horneado eficiente de grandes cantidades con automatización completa
- Perfecto para turnos de 24 horas
- Varios diseños especiales para integrarlo en procesos de producción continuos
- Un horno con varias zonas de temperatura y calor superior e inferior regulables por separado

VULKAN EUROBACK® HORNEAR PASO A PASO

El VULKAN EUROBACK garantiza una cocción eficiente en procesos totalmente automatizados. Es un gran maestro que demuestra ser extremadamente ágil a pesar de sus dimensiones. Incluso es capaz de dominar una posible superficie de cocción de más de 300 m², generando calor uniforme en todos sus puntos. Aquí es donde el aceite térmico verdaderamente destaca. Gracias a su alta capacidad de almacenamiento de calor, la transferencia de calor es estable y sostenible, ya sea en placas de piedra, de charnelas metálicas o redes. Es ideal para la cocción simultánea de diferentes productos: cada piso del VULKAN EUROBACK puede controlarse individualmente. Además, es posible controlar por separado el calor superior e inferior, así como cada una de las zonas de temperatura individuales. El VULKAN EUROBACK también le permite elegir entre dos modos de funcionamiento: cocción continua o por lotes en un sistema de pasos. ¡Desafíenos con sus necesidades! Para el éxito de nuestros clientes le damos todas las vueltas necesarias a los formatos XXL.





SISTEMAS TÉRMICOS COMBINADOS HEUFT

AHORRE GESTIONANDO SU ENERGÍA

Oriente su negocio al futuro con el sistema térmico combinado Heuft. Desde 1997 ha demostrado ser una solución probada y eficaz para reaprovechar la energía térmica una vez generada. ¡Le puede ayudar a reducir hasta en un 40 % los costes energéticos de su panadería! Esa es la razón por la que más de tres cuartas partes de nuestros clientes eligen un sistema térmico combinado al adquirir un horno de aceite térmico. El punto de partida del sistema es la caldera central combinada con un acumulador intermedio, que permite integrar varios generadores de energía en el suministro de agua caliente y de calefacción. La capacidad del acumulador intermedio se adapta a las necesidades de cada caso y las múltiples opciones de conexión garantizan una ampliación sencilla. La recuperación de calor a través del intercambiador de calor a vapor o gases de combustión representa sólo una de las posibles fases de ampliación. Nuestro objetivo: la interconexión y el control cada vez más inteligentes de la generación y el consumo de energía. Inversiones que merecen la pena y no sólo para el su balance económico.



365/24/7

EL SERVICIO HEUFT - PARTE DE NUESTRA CULTURA

Personal, competente y cercano en todas partes. Esto es lo que le exigimos a nuestro servicio al cliente. Y eso comienza con el asesoramiento completamente individualizado durante la adquisición. Cuando el horno está instalado, nos aseguramos de que esta inversión conserve su valor por mucho tiempo. Con apoyo profesional y servicios a la medida. Nuestros expertos están las 24 horas del día ahí para usted. Y si no se puede encontrar ninguna solución en línea, nuestros técnicos de servicio están disponibles en todo el mundo a la vuelta de la esquina. Pero si su hace una puesta en servicio meticulosa y los intervalos de mantenimiento se cumplen, los problemas son pura teoría. En esto consiste la comodidad Heuft.

PIE DE IMPRENTA

Editor:

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Nippesstraße 15

56745 Bell/Eifel

ALEMANIA

Tlf.: +49 (0) 2652 9791 0

Fax: +49 (0) 2652 9791 31

info@heuft-backofenbau.de

www.heuft-backofenbau.de

Concepto y redacción:

Ruth Einig, Bernd Ludwig, Alexander Onasch,

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Diseño: Schwarz Design Consulting, Aachen

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

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

Impresión: Wolf-Ingelheim