HEUFT

THE THERMO-OEL PEOPLE

AUTOMATISIERUNG DES BACKPROZESSES

Inhalt

Vorwort 04

Heuft Projektleitung 06

VULKAN Tunnelbackofen 08

VULKAN EUROBACK 16

Heuft Steuerungstechnik 22

VULKAN IMPACT 24

Vollautomatisiertes Backen in Handwerksqualität 32

Automatik Etagenbackofen 34

VULKAN THERMO-ROLL 36

Heizkessel und Wärmeverbundsysteme 38

Heuft Service 40

Heuft – Zahlen und Fakten 42

PREMIUMQUALITÄT IN INDUSTRIELLER DIMENSION

Weiter denken, Neues wagen. Immer geht es uns bei Heuft darum, nicht auf Veränderungen zu reagieren, sondern schon den entscheidenden Schritt voraus zu sein. Mit Stolz können wir sagen, dass jede Generation in unserer mehr als dreihundertjährigen Unternehmensgeschichte die Branche mit innovativen Ofenkonzepten inspiriert hat. Konstant geblieben ist dagegen die Zuverlässigkeit unserer Öfen. Sorgfältig bis ins Detail konstruiert, sind Heuft-Anlagen der Inbegriff des Gütesiegels „Made in Germany“.

Aktuell lautet die große Herausforderung in unserer Branche, die Qualität einer handwerklichen Produktion in eine stärker industrielle Fertigung zu überführen. Wer zu diesem Sprung ansetzt, den führen seine Überlegungen fast automatisch zu uns. Denn das Heuft-Konzept „100 % Thermo-Oel“ ist aufgrund der perfekt reproduzierbaren Qualität mittlerweile der Standard für Industriebackbetriebe. Nicht nur in Deutschland, sondern weltweit. In mehr als 20 Ländern haben wir bereits automatisierte Großofensysteme aufgebaut. Es hat sich wohl herumgesprochen, dass wir „Fernbeziehungen“ bestens können. Ohne Abstriche im Service und im Support. Mit Backflächen zwischen 3 und 600 m², individuell eingebunden in bestehende Produktionslinien, eröffnen wir unseren Kunden enorme Möglichkeiten.

Dynamik bringen wir zudem in das Thema Energieeffizienz. Mit den von uns konzipierten und gebauten Heuft-Heizzentralen sowie vielen Optionen in der Wärmerückgewinnung rechnet sich Ihr künftiger Energieeinsatz deutlich wirtschaftlicher und umweltschonender.

Lassen Sie uns zusammen überlegen, wie Ihr Konzept für Morgen aussehen soll. Dass es erfolgreich wird, versprechen wir – auch in Zeiten von Industrie 4.0 – ganz traditionell per Bäcker-Handschlag.

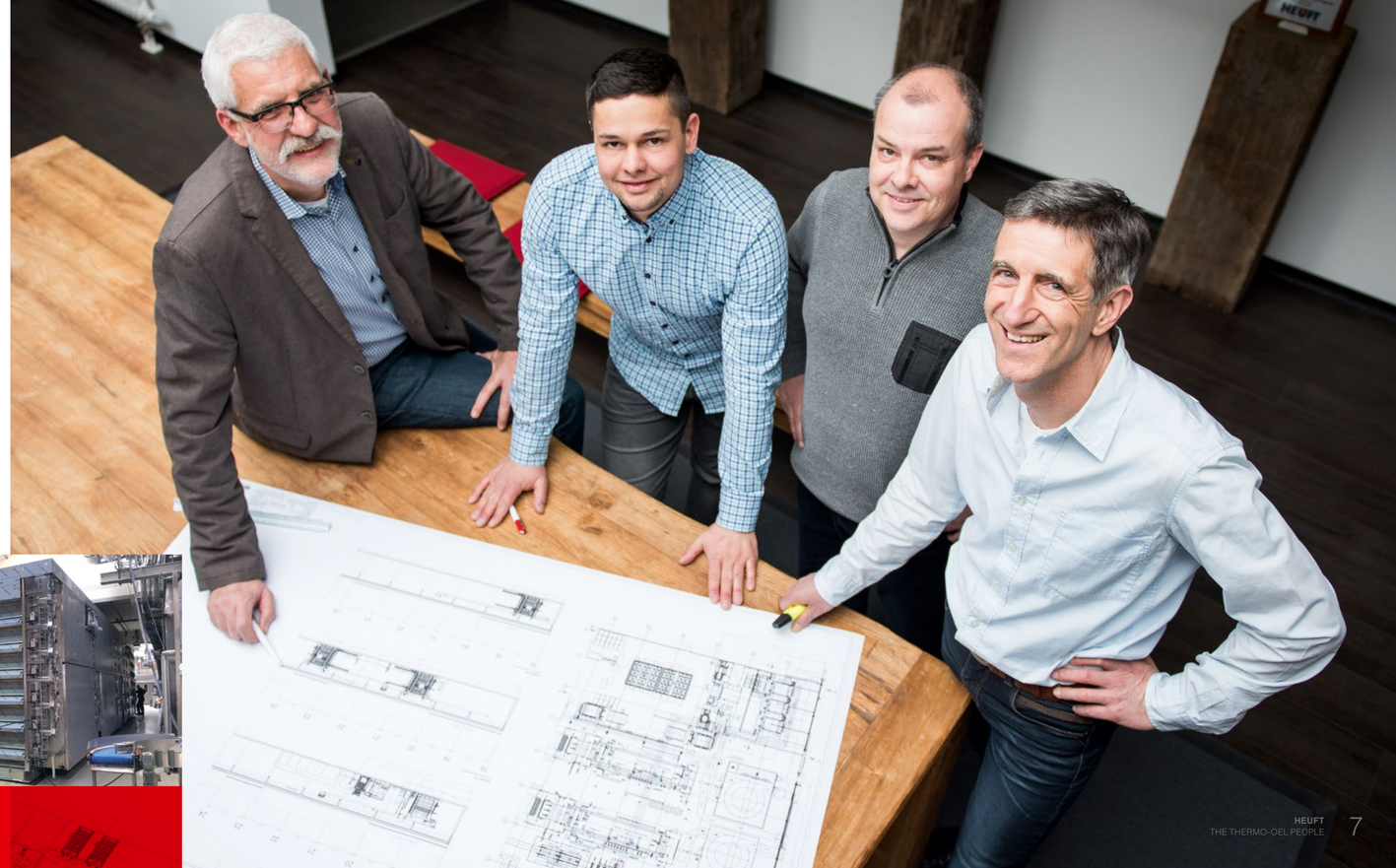
Made in Germany

Thomas Heuft, Geschäftsführer & Gesellschafter der Heuft Unternehmensgruppe

HEUFT PROJEKTLEITUNG

SYSTEMATISCH VON DER IDEE ZUR INBETRIEBNAHME

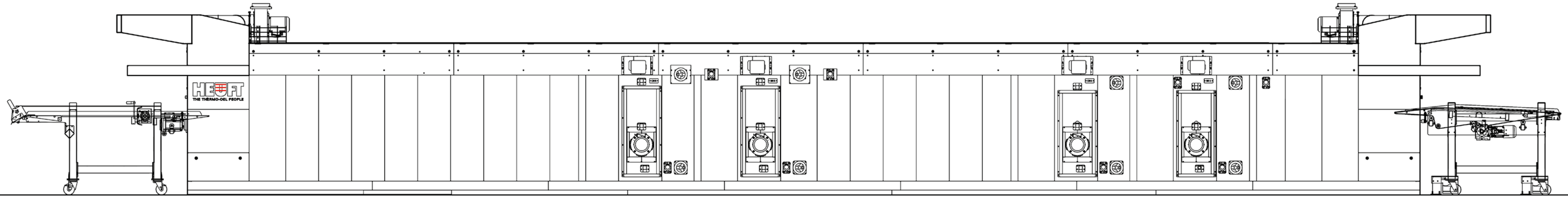
Bei der Projektierung komplexer Großofenanlagen zählt vor allem eins: viele Einzelprozesse in einen durchgängigen Gesamtablauf zu integrieren. Genau darin sind alle im Team unserer „Schaltzentrale“ wahre Könner. Schon in der Planung wird der fachübergreifende Dialog gesucht. Gemeinsam wird aus der Fülle der technischen Möglichkeiten das Konzept entwickelt, das Ihre Vorgaben lückenlos umsetzt. Auch in den weiteren Phasen der Projektsteuerung sind alle Beteiligten bei Heuft immer auf dem gleichen Wissensstand. So verlieren wir keine Zeit an Schnittstellen und koordinieren alle Fertigungsschritte im Bauprozess reibungslos. Was wir mit so viel Herzblut entwickeln, geben wir natürlich auch für den Transport nicht aus der Hand. Mit Routine, dem richtigen Equipment und einer Portion Kreativität meistern wir millimetergenau jede logistische Herausforderung. Sei es in Europa, in Amerika oder in Asien. Bei der Einbringung der Öfen haben unsere Techniker ihre Augen überall. Jeder Handgriff, jede Anweisung erfolgt präzise. Termingenau überwachen sie den Ablauf, managen die Abnahme und schieben so aktiv Ihr Projekt über die Ziellinie. Als Bauherr haben Sie also von der ersten Beratung bis zur backtechnischen Inbetriebnahme einen zuverlässigen Partner. Einfacher geht es nicht.



VULKAN TUNNELBACKOFEN

DER VULKAN TUNNELBACKOFEN – EIN ECHTER GROSSMEISTER

Wenn Quantität und Qualität perfekt zusammenspielen sollen, sind die VULKAN Tunnelbacköfen von Heuft erste Wahl. Sie spielen ihre Stärken vor allem in der kontinuierlichen Produktion eines schmaleren Sortiments aus. Darauf passend von uns konfiguriert, punkten die Durchlauföfen mit hoher Zuverlässigkeit und einem absolut gleichbleibenden Backergebnis. 25.000 Brötchen und mehr in der Stunde zeigen die Dimensionen der sanft backenden Giganten auf.



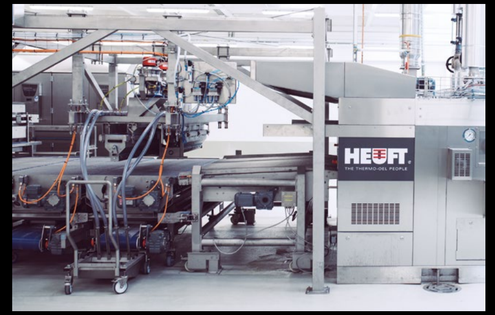
BACKFLÄCHE VON 10 m² BIS 160 m²

HOCH IN DER LEISTUNG, NIEDRIG IN DEN KOSTEN

Zugegeben, ein VULKAN Tunnelofen braucht ein bisschen Platz. Aber dieser Raum ist bestens investiert. Schicht um Schicht backt der Durchlaufofen in einem äußerst sparsamen Modus höchste Stückzahlen. Mit sichtbar gleicher Qualität. Damit begeistert unser „Hüne“ vor allem mittelständische bis industrielle Backbetriebe, die in Monolinien produzieren. Die am Einlauf ankommenden Teiglinge werden durch automatisierte Systeme an das Ofenband übergeben. Als Kunde können Sie den Bandtyp wählen, der am besten zu Ihren Produkten passt. Ausgeführt wird der VULKAN Tunnelofen mit Netz- oder Kettenband, mit Scharnier- oder Steinplattenband. Wie lange die Reise durch den Backtunnel dauert, bestimmt sich über die erforderliche Backzeit. Dabei sorgt der Wärmeträger Thermo-Oel bekanntermaßen für eine gleichmäßige und ruhige Backatmosphäre. Getrennt zu steuernde Temperaturzonen, wahlweise mit Ober- und Unterhitze, ermöglichen optimale Backkurven. Ob Brot, Brötchen oder andere Spezialitäten – sekundengenau kommen die Produkte an der Entladung an. Eins wie das andere in Optik und Geschmack.

BESONDERHEITEN

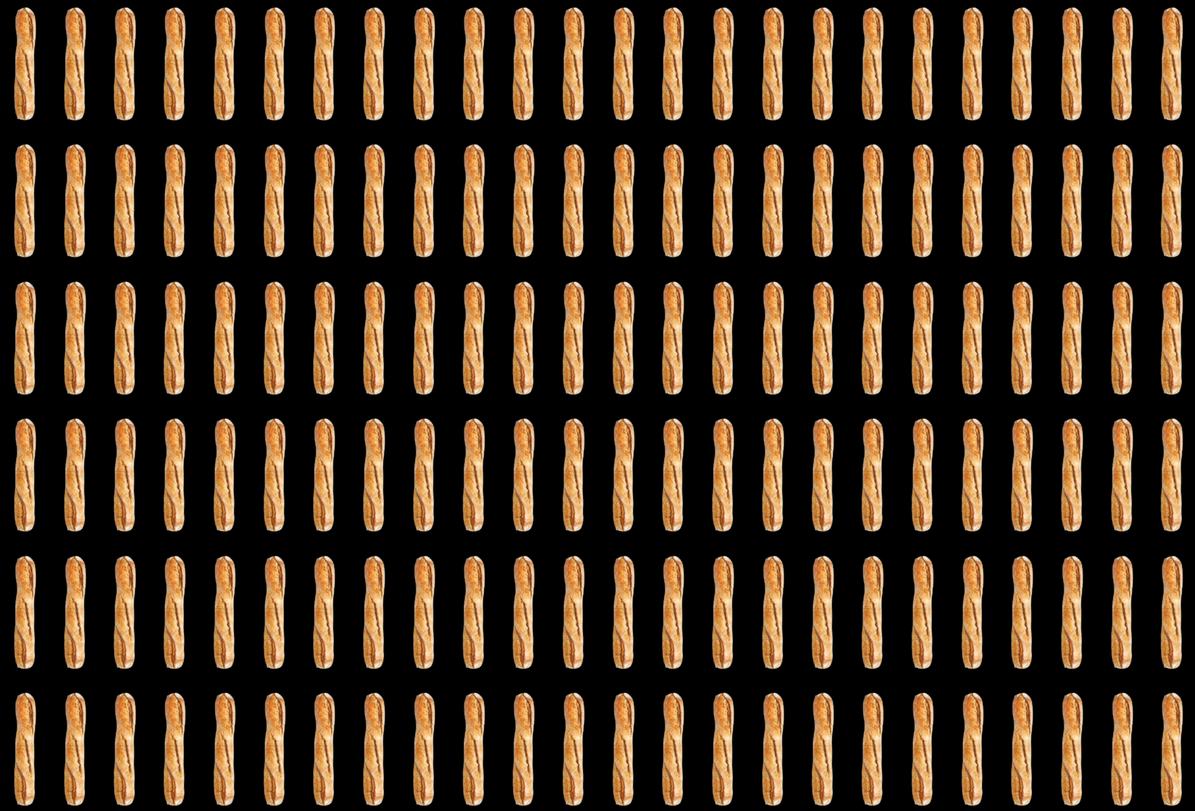
- Herdbreiten: 1.000 bis 3.500 mm
- Herdlängen: 9.600 bis 46.000 mm
- Backfläche: von 10 bis 160 m²
- Ofenbänder aus Netz-, Scharnier- oder Steinplatten
- Temperatur, Dampf- und Turbulenzzonen je nach Produkt individuell konfigurierbar



Der meist einherdig gebaute Großofen mit einer Backfläche bis zu 160 m² erweist sich selbst bei dauerhaftem Volllastbetrieb als langlebig und störungsfrei. Kommt es weniger auf den Durchsatz an als auf ein größeres Spektrum, lässt sich der Tunnelofen problemlos auf Schrittbetrieb bzw. das Backen in Chargen umschalten. Diese Multifunktionalität macht den Durchlaufofen auf lange Sicht zum idealen Begleiter. Addieren Sie noch weitere Vorzüge wie Wartungs- und Reinigungsfreundlichkeit oder die kostensparende Integration in ein Wärmeverbundsystem hinzu, ist der VULKAN Tunnelofen sicher seinen Platz wert.

BACKEN MIT THERMO-OEL

PERFEKT REPRODUZIERBARE QUALITÄT!



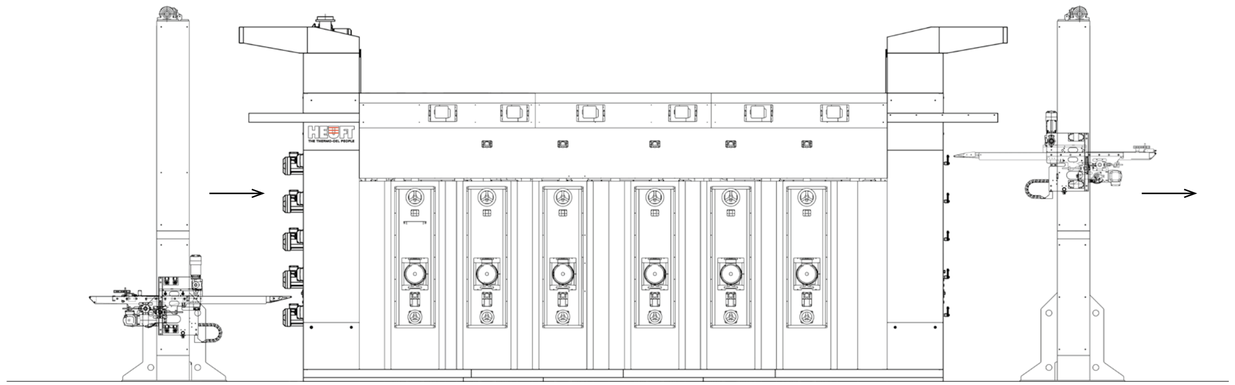
VULKAN EUROBACK®

EINE INVESTITION IN VIELFALT UND QUALITÄT

Großöfen sind heute stets Teil einer betrieblichen Gesamtlösung. Genau darauf haben unsere Ofenbauer den VULKAN EUROBACK ausgelegt. Der Thermo-Oel Ofen integriert sich in jede automatisierte Prozesskette, von der Gärung bis zur Kühlung. Seine maximale Effektivität erreicht er in Kombination mit dem auf Ihre Linie maßgeschneiderten Beschickungssystem. Präzise, vollautomatisch und in individuellen Schrittlängen erfolgt die Be- bzw. Entladung. Auch in seinem Inneren zeigt sich der VULKAN EUROBACK dynamisch. Bis zu zwölf Herde ermöglichen das parallele Backen unterschiedlicher Produkte. Von langweiliger Konformität ist der VULKAN EUROBACK dabei weit entfernt. Getrennt regelbare Temperatur- und Dampfzonen in den Herden sowie der optionale Wechsel zwischen kontinuierlichem Schrittbacken oder dem Chargenbacken im Schrittsystem garantieren die produktspezifische Qualität. Individualität multipliziert mit Produktivität, das ist die erprobte Erfolgsformel des VULKAN EUROBACK.

BESONDERHEITEN

- **Rationelles Backen hoher Stückzahlen durch vollständige Automatisierung**
- **Perfekt geeignet für den 24-Stunden-Schichtbetrieb**
- **Sonderkonstruktionen zur Einbindung in verschiedenste Aufarbeitungslinien**
- **Ein Ofen mit mehreren Dampf- und Temperaturzonen sowie getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze**
- **Ofenband wählbar als Netz-, Ketten-, Scharnier- oder Steinplattenband**

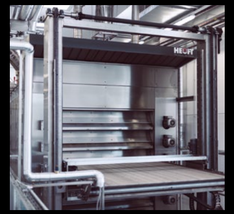


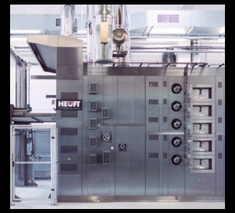
VARIANTENREICHES BESCHICKEN UND BACKEN

Filialbäckereien und Industriebetriebe sind mit dem VULKAN EUROBACK bestens aufgestellt. Der „Großmeister“ steht nicht nur für die bekannte Heuft-Qualität, sondern gibt mit seiner Kombination von Ofen und Ladersystem den Standard in Automatisierungstechnik vor. Das erste Ausrufezeichen setzt dabei die CONCORD. Sie beschickt und entleert vollautomatisch und lässt sich in alle Produktlinien integrieren. Dabei macht ihr Tempo selbst häufige Produktwechsel attraktiv. Punktgenau lässt sich der höhenverstellbare Lader vor jedem Herd positionieren. Die Teiglinge fahren automatisch oder mit individuell definierter Schrittlänge in den Backraum ein. Dort ermöglichen bis zu zwölf Herde – separat zu steuern und gut voneinander isoliert – das zeitgleiche Backen eines breiten Sortiments. Im Backprozess selbst steht Ihnen mit der Thermo-Oel Technologie der beste Assistent zur Seite. Der flüssige Energieträger verteilt seine Strahlungswärme so stabil, dass es keine Zufallsergebnisse gibt. Gerade bei großen Backflächen wie sie der EUROBACK mit bis zu 600 m² bietet, ist Thermo-Oel den auf Heißgas, Heißluft oder Wasserdampf basierenden Übertragungssystemen deutlich überlegen.

Sich für den VULKAN EUROBACK zu entscheiden heißt, das Thema Backwarenvielfalt groß zu schreiben. Zuverlässig, in hohen Stückzahlen und mit bestechenden Ergebnissen.

BACKFLÄCHE BIS ZU 600 m²





PERFEKTION, DIE IM DIALOG MIT IHNEN ENTSTEHT

Stellt man sich die virtuosen Möglichkeiten eines Klaviers vor, bekommt man eine Vorstellung davon, was der EUROBACK zu leisten vermag. Ändern in der Musik die Vorzeichen das Klangerlebnis, sind es beim automatisierten Großofen die Vielzahl von Steuerungsparametern, die das Backergebnis beeinflussen. Dieser Prozess – hin zum perfekten Klang – wird von uns begleitet. Unsere Anwendungstechniker fahren nach dem Aufbau zusammen mit Ihnen die ersten Versuche. Dabei sind Sie als „Dirigent“ gefragt. Nur Sie wissen genau, wie Ihr Produkt schmecken und aussehen muss. Mit viel Erfahrung nehmen die Heuft-Fachleute Ihre Hinweise auf und verändern die Steuerung. Immer feiner wird diese justiert, bis das Ergebnis hundertprozentig stimmig ist. Möglich wird dieses schnelle und präzise Anpassen durch modernste Mess- und Regeltechnik. Am Ende ist es genau dieser Dialog zwischen Bäckerwissen und Prozess-Know-how, der den EUROBACK Tag für Tag perfekte Qualität backen lässt.

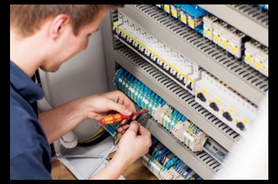
#heuftthermooelbakers

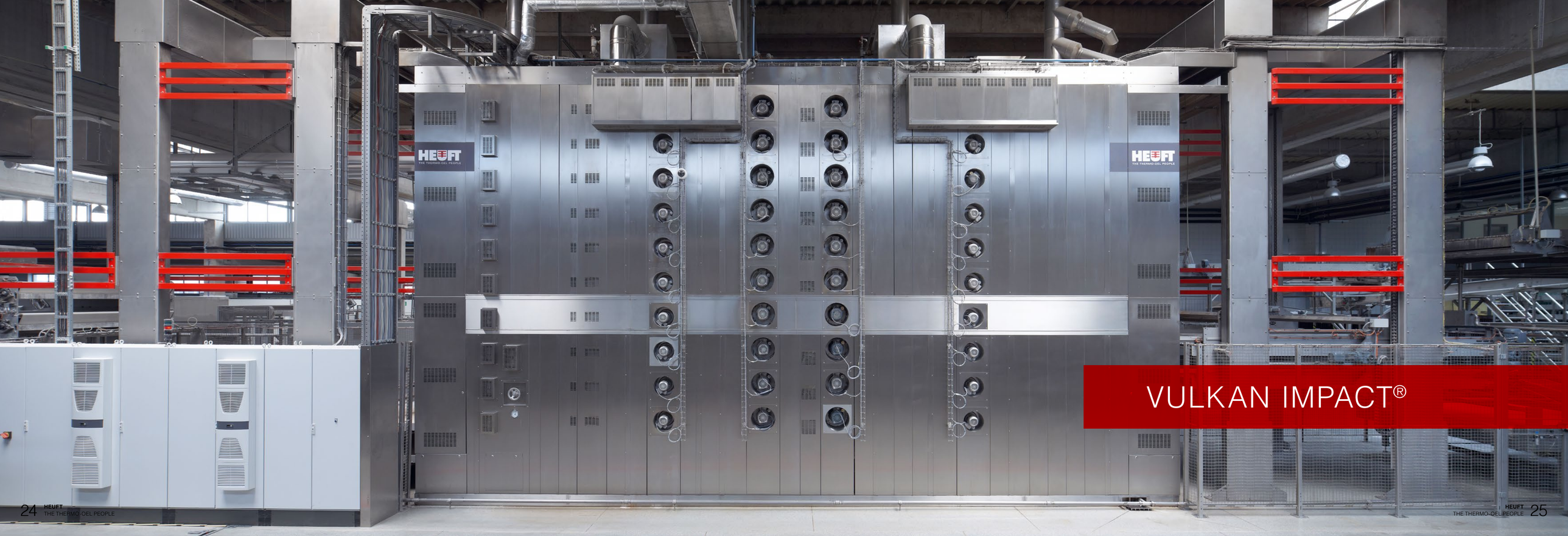
HEUFT STEUERUNGSTECHNIK

SAFETY FIRST

FÜR IHRE PRODUKTION

Ein Backbetrieb muss seine Produktion jederzeit kontrollieren, analysieren und korrigieren können. Nur wenn alle Parameter stimmen, entsteht die gewünschte reproduzierbare Qualität. Als Hersteller automatisierter Ofenanlagen investiert Heuft deshalb schon lange in den Bereich Mess- und Regeltechnik. Das Besondere: Auch unsere Elektrotechniker und EDV-Spezialisten denken nicht nur binär oder digital. Sie alle verfügen über backtechnisches Hintergrundwissen und wissen deshalb gut, welches Backprogramm Ihr Sortiment braucht. Zudem fragen sie gezielt nach. Beispielsweise, welche Funktionen und Schnittstellen in die Steuerung zu integrieren sind, welche Vernetzungen es innerhalb der Produktionslinie geben soll und welche Daten Sie zur Sicherheit und Transparenz brauchen. Nach diesen Vorgaben programmieren wir Ihre Steuerung und simulieren die Prozesse vorab virtuell. Dann wird es handfest. Wir bauen individuelle und hochwertig ausgestattete Schaltschränke, designen bedienfreundliche Touchpanels und kümmern uns um die normgerechte Installation. Wie komplex Ihre individuelle Steuerungsanforderung auch ist, am Ofen oder in der Schaltzentrale werden Sie es nicht merken. Die Heuft Steuerungstechnik visualisiert das, worauf es ankommt. Alles andere läuft zuverlässig im Hintergrund und lässt die Qualität der Backwaren für sich sprechen.





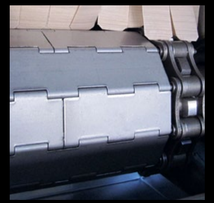
VULKAN IMPACT®

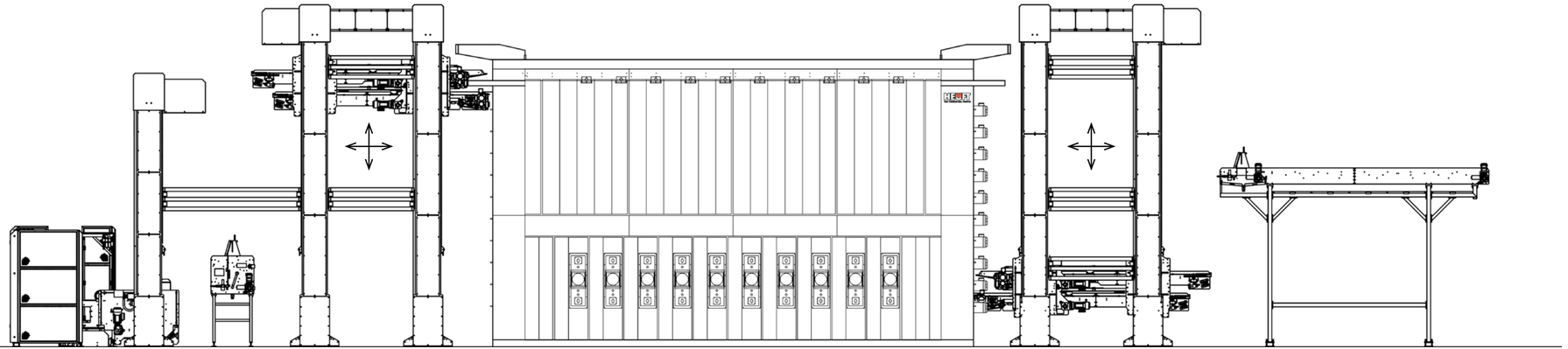
BESONDERHEITEN

- Wahlweise 6 bis 12 Herde mit variablen Herdbreiten und -tiefen
- Klassisches Herdbacken wie im klassischen Heuft Etagenbackofen
- Schnelle Beschickung mit hohem Rationalisierungsgrad
- Flexibles System für verschiedene Chargengrößen, häufige Produktwechsel und steigende Stückzahlen
- Gezielte Temperaturführung durch getrennte Unter- und Oberhitze
- Schwadeneinwirkzeit und Turbulenzzeiten individuell einstellbar

DER VULKAN IMPACT – RATIONELLES BACKEN IN ALLEN LOSGRÖSSEN

Mit dem VULKAN IMPACT generieren unsere Kunden heute alle Qualitätsvorteile eines chargenweise backenden Hochleistungsofens. Bis zu 12 Herde lassen sich standardmäßig integrieren und eröffnen mit Backflächen bis zu 350 m² ein Produktvolumen in industrieller Dimension. Doch die Stückzahlen alleine sind es nicht, die den VULKAN IMPACT so glänzen lassen. Meisterhaft zeigt er sich auch bei schnellen Produktwechseln. Im erprobten Zusammenspiel mit dem von Heuft entwickelten automatischen Ladersystem CONCORD-RAPID wird jeder Herd sekundenschnell be- und entladen. Kein Zeitverlust, keine körperliche Schwerstarbeit. Last but not least lässt sich der VULKAN IMPACT sowohl als Durchlaufofen wie auch als Rücklaufofen konzipieren. Mehr Flexibilität geht nicht!

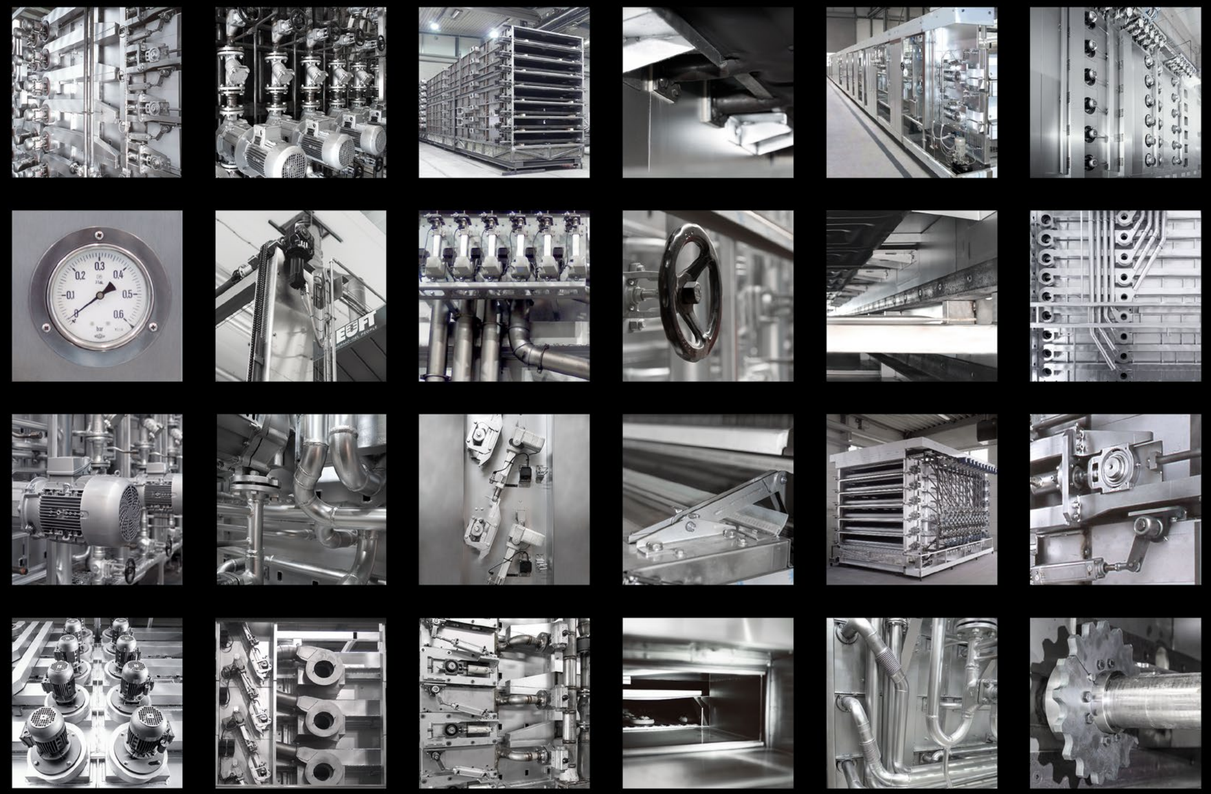




HERDBACKEN IM GROSSOFENFORMAT

Ein vielfältiges Sortiment. Ein industrielles Volumen. Der VULKAN IMPACT macht den Spagat einfach. Im raschen Wechsel backt der kompakte Allrounder unterschiedliche Produkte. Die Beschickungspausen sind minimal, da das automatische Ladersystem CONCORD-RAPID jeden Herd in zwei Teilschritten be- und entlädt. Ob Kastenbrot oder freigeschobene Ware, die Übergabe erfolgt binnen weniger Sekunden. Das Backgut wird auf Laderbändern aus strapazierfähigem Tuch oder Edelstahl geführt. Im Ofen kommen alle Vorzüge des Herdbackens zum Tragen. Die konstant weiche Wärme sorgt für gleichbleibende Qualität in kleinen wie in großen Chargen. Um den produktspezifischen Charakter bei Kruste und Rösche herauszuarbeiten, lässt sich die Turbulenztechnik punktgenau hinzuschalten und eingeleitete Schwaden beliebig wieder abführen. Größenmäßig eröffnet Ihnen der VULKAN IMPACT enormen Spielraum. Bis zu 12 Herde sind als Standard vorgesehen. Damit summiert sich die potenzielle Backfläche auf bis zu 350 m². Die gewählte Kapazität sollte bei der Konzeption als Rücklauf- oder Durchlaufofen mit bedacht werden. Bei Backflächen bis zu 200 m² dürfen Sie ruhig den „Rückwärtsgang“ einlegen. In Kombination mit dem schnellen Lader CONCORD-RAPID ist der Rücklaufofen eine platz- und investitionssparende Variante. Rasch amortisieren werden sich alle VULKAN IMPACTs. Schließlich sind sie energetisch gesehen absolute Perfektionisten.

BACKFLÄCHE BIS ZU 350 m²



100%

MADE IN GERMANY

VOLLAUTOMATISIERTES BACKEN IN HANDWERKSQUALITÄT

Backen ist ein Traditionshandwerk. Die Liebe zum Produkt, der achtsame Umgang mit Rohstoffen und Rezepturen verbindet alle in unserer Branche. Modern geworden ist die Herangehensweise. Heute stehen Heuft Etagen- und Wagenöfen in zahllosen handwerklichen Backbetrieben. Eingebunden in vollautomatisierte Linien. Die körperlich anstrengende Arbeit hat sich reduziert auf das, was zählt: das backtechnische Wissen. Unsere Kunden steuern per Touch oder Mausklick die Produktion genau nach ihren Vorstellungen. So individuell wie rationell. Das Ergebnis spricht für sich. Premiumqualität selbst bei höchsten Stückzahlen.

AUTOMATIK ETAGENBACKOFEN

DER VATO BACKOFEN – EXAKT ZUGESCHNITTEN AUF IHRE PRODUKTION

Die VATO Etagenöfen müssen den Vergleich mit Großofenanlagen nicht scheuen. Bis zu 12 Herde – wahlweise als Auszugsherde konzipiert – mit Backflächen bis 108 m² pro Ofen sorgen für ein exzellentes Verhältnis zwischen benötigter Stellfläche und verfügbarer Backfläche. Dabei machen die variablen Herdgrößen und die Herdgruppensteuerung den VATO von Heuft besonders flexibel. Kleinste Chargen sind ebenso wirtschaftlich zu backen wie ein hoher Produktdurchsatz. Viele individuelle Einstellungsmöglichkeiten im Backprogramm garantieren Schicht für Schicht die gewünschte handwerkliche Steinofenqualität. Brot, Brötchen, Blechkuchen – alles gelingt in der konstanten Wärme der VATOs gleichermaßen gut. Nahezu unschlagbar ist die VATO Etagenofenserie in der Vielfalt möglicher Konfigurationen. Die Thermo-Oel Öfen können von beiden Seiten beschickt und gesteuert werden. Die automatische Be- und Entladung übernimmt anforderungsgemäß entweder der CONCORD-Tuchlader oder ein Industrieroboter. Die VATOs integrieren sich so in jede Ihrer Produktionslinien und unterstützen mit modernster Heuft-Technik Ihr Ziel: expandieren ohne Qualitätsverlust.

BESONDERHEITEN

- **Wahlweise 6 bis 12 Herde mit variablen Herdbreiten und -tiefen**
- **Flexibles System für verschiedene Chargengrößen, häufige Produktwechsel und steigende Stückzahlen**
- **Gezielte Temperaturführung durch 2 bis 7 getrennte Temperaturkreise**
- **Herdbreiten: 1.250 bis 2.500 mm**
- **Herdlängen: 1.600 bis 3.600 mm**
- **Backfläche wahlweise von 12 bis zu 108 m²**
- **rasant schnelle Beschickung mit hohem Rationalisierungsgrad: Be- und Entladung erfolgen vollautomatisch**

SPITZENTECHNOLOGIE FÜR DIE AUTOMATISCHE BESCHICKUNG

Highspeed auch im Dauereinsatz. Diese Fähigkeit zeichnet das Teamwork von VATO und Beschickungsroboter aus. Mit minimalem Zeitaufwand setzt der Industrieroboter Kästen und Bleche direkt auf die vollständig ausfahrbaren Herdplatten des Etagenofens. Selbst größere Kastenverbände werden gleichbleibend schnell abgesetzt. Danach fahren die Auszugsherde – platzsparend beschickt – voll automatisch wieder ein, ohne dass der Thermo-Oel Ofen einen nennenswerten Temperaturabfall verzeichnet. Hohe Stückzahlen können so Schuss auf Schuss gebacken werden. Die Robotertechnik von Heuft reduziert die körperlich schwere Ofenarbeit auf einfaches Controlling.

VULKAN THERMO-ROLL®

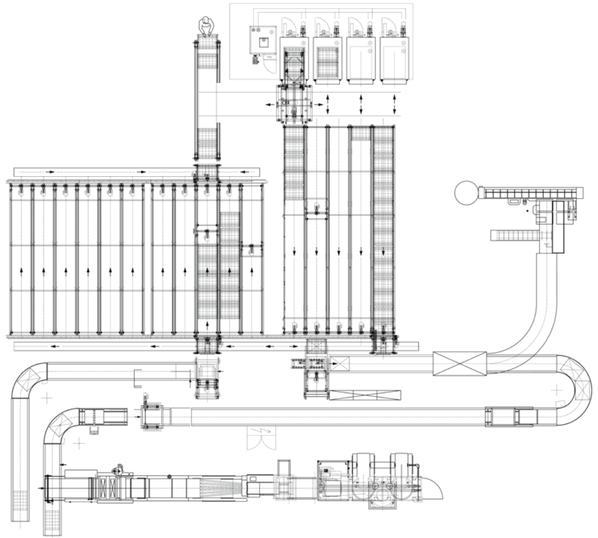
BESONDERHEITEN

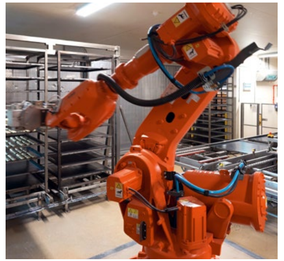
- **Ofenbatterien von 2 bis 20 THERMO-ROLL realisierbar mit entsprechender Backfläche von 7 bis über 400 m²**
- **Rationalisierung von Steinbackware mit VTR CONCORD sowie Blech- und Kastenware mit dem VTR Boxensystem**
- **enorme Kapazität und Stundenleistung im kontinuierlichen Chargenbetrieb**
- **gutes Verhältnis zwischen nutzbarer Backfläche und erforderlicher Stellfläche**
- **modularer Aufbau; leicht zu erweiternde Backfläche**

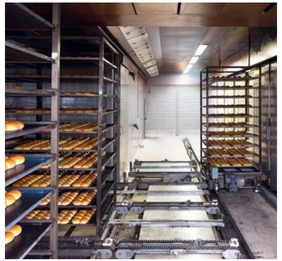
DER THERMO-ROLL BACKOFEN – MITWACHSEND AUF JEDE GEWÜNSCHTE GRÖSSE

Unsere Großöfen haben – salopp formuliert – ihren heißesten Verfolger im eigenen Haus. Es ist der VULKAN THERMO-ROLL, der als Baukastensystem eine interessante Alternative bietet. Wie es das Wachstum Ihres Betriebes erfordert, können Sie Ofen an Ofen reihen. Das macht die Investition überschaubar und die Flexibilität groß. Aktuell sorgen 2.000 Modellvarianten dafür, dass sich der THERMO-ROLL bestens in jede Backstube einpasst. Zusammengestellt als Ofenbatterien mit 2 bis 20 Öfen lässt sich die Backfläche bis über 400 m² erhöhen. Industrielle Stückzahlen und traditionelles Backen auf Stein gehen damit problemlos zusammen.

Auch in den Disziplinen Komfort und Rationalität hat der Heuft-Klassiker aufgeschlossen zu den „Großen“. Das automatisch arbeitende Beschickungssystem VTR CONCORD schont die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter und überzeugt gleichzeitig mit rasantem Tempo. Bereits in einer halben Minute ist jeder Ofen beschickt. Einfach lassen sich auch Peelboards in das Transportsystem integrieren. Quintessenz: Der THERMO-ROLL ist mit seiner modernen und vollautomatischen Beschickungs-, Ofen- und Abtransporttechnik auch in der Liga der Großofenanlagen absolut wettkampftauglich.







BACKHANDWERK UND ROBOTERTECHNIK ZUKUNFTSWEISEND VERBUNDEN

Zwischen Öfen und Ladesystemen muss die Harmonie bis ins Kleinste stimmen. Wie perfekt solch ein „Bund“ sein kann, beweist das Zusammenspiel von modernster Robotertechnik und den VULKAN THERMO-ROLL Öfen. Von einem zentralen Rechner gesteuert durchläuft das Backgut eine vollautomatisierte Produktionslinie. Dabei dient ein auf Schienen fahrendes Boxensystem als Shuttle. Es verbindet quer- und hochverfahrbar lückenlos alle Fertigungsstationen von der Teigaufarbeitung bis zur Verpackung. An den Übergabestellen greifen Industrieroboter die Bleche und setzen die kostbare Blech- oder Kastenware um – behutsamer und gleichmäßiger als es ein Mensch je könnte. Diese Hightech-Produktion lässt sich selbst auf engem Raum realisieren. Die Heuft-Planer kennen dabei kein Schema F. Schienenbreiten, Boxengrößen und natürlich auch die Wagenöfen werden auf Maß gebaut. Der Shuttle Richtung Zukunft steht damit ganz wörtlich bereit. Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche.

HEIZKESSEL UND WÄRMEVERBUNDSYSTEME

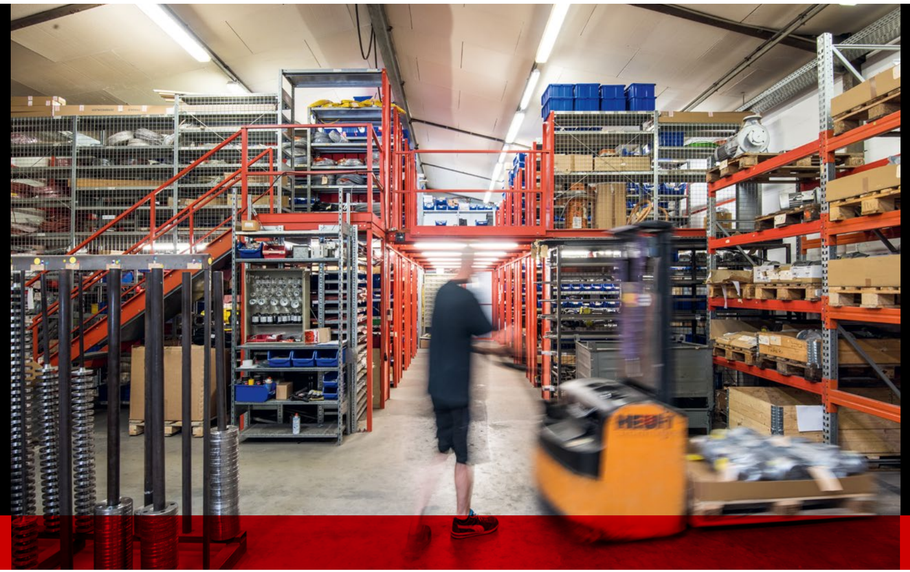
ENERGIE EFFIZIENT MANAGEN – KEIN PROBLEM!

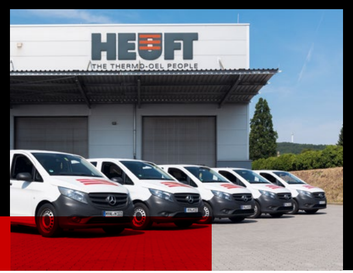
Kann Energie managen einfach sein? Ja, wenn man wie unsere Kunden alle Möglichkeiten bedienerfreundlich an die Hand bekommt. An zentraler Stelle steht dabei das Heizsystem. Es wird exakt auf Ihre Thermo-Oel Großofenanlage zugeschnitten und mit ihr vernetzt. Das Besondere: Die Heizkessel werden von unseren eigenen Konstrukteuren entwickelt und auch bei Heuft gebaut. Reibungslos, ohne Schnittstellenprobleme, laufen Anlagen und Prozesse somit von Anfang an. Ganz nach Ihrer Präferenz arbeitet die Heizzentrale mit Gas, Strom, Heizöl oder zukunftsweisend mit Biomasse. Brennerleistungen bis zu 2000 Kilowatt decken alle auftretenden Spitzen problemlos ab. Optional errichten wir die räumlich von den Öfen getrennt stehende Einzel- oder Mehrkesselanlagen im Verbund. Damit gewinnen Sie zusätzliche Sicherheit, dass jederzeit genügend Energie für eine kontinuierliche Produktion zur Verfügung steht. Umfassende modulare Lösungen zur Wärmerückgewinnung, beispielsweise aus Rauchgas oder Schwaden, ergänzen das ganzheitliche Angebot von Heuft. Stand der Technik ist für uns auch, bei Mehrkesselanlagen ein intelligentes Energiemanagement-System zu integrieren, um die Effizienz zu erhöhen. Es liefert Ihnen in Echtzeit die Messdaten und Kennzahlen, die Sie brauchen. Energieverbräuche lassen sich so identifizieren, gegebenenfalls optimieren und normenkonform dokumentieren. Blicken Sie mit uns in eine energieeffiziente Zukunft. Es rechnet sich!

1.903.548 ERSATZTEILE SOFORT VERFÜGBAR

WIR VERSCHENKEN KEINE ZEIT, WENN SIE UNS BRAUCHEN!

Wer in ein Großofensystem investiert, braucht die Sicherheit eines reaktionsschnellen und geschulten Service. Rund um die Uhr, rund um die Welt. Diese Verpflichtung gehen wir bei Heuft sehr bewusst ein. Damit sich Ausfallzeiten minimieren, beginnt unser Support mit der regelmäßig getakteten Wartung. Treten dennoch außerplanmäßig einmal Probleme auf, stehen Ihnen Heuft-Experten über die Helpline 365 Tage im Jahr direkt zur Verfügung. Minutenschnell verbinden sie sich mit Ihren Anlagen, analysieren über sichere Log-ins das Problem oder optimieren die Systemeinstellungen. Werden Ersatzteile benötigt, sind diese dank erprobter Logistik und des Industriestandards aller unserer Bauteile in kürzester Zeit weltweit verfügbar. Allein im zentralen Lager in Bell bevorraten wir rund zwei Millionen Teile, nicht nur der neuesten Ofengeneration. Ein internationales Händlernetz sorgt zudem dafür, dass wir Sie in Minneapolis wie in München betreuen: persönlich und verlässlich. Kurz gesagt: typisch Heuft.





HEUFT – ZAHLEN UND FAKTEN

300

Über nahezu 300 m² Backfläche verfügt der bislang größte Heuft Thermo-Oel EUROBACK Durchlaufofen. In einer US-amerikanischen XXL-Bäckerei sorgt dieser individuell konfigurierte Riese für eine entspannte Produktion.

40

Die 40 Meter unseres bislang längsten Tunnelofens stellen noch nicht das Limit dar. Bis zu 50 Meter können die Stein-, Scharnier- oder Netzbändern messen, auf denen die Teiglinge den Ofen durchlaufen und sich in 1A-Genussprodukte verwandeln.

1700

Mehr Erfahrung geht nicht! Bereits seit 1700 bauen wir Backöfen. Aus diesem enormen Wissensschatz schöpft Heuft, um immer wieder Meilensteine in der Weiterentwicklung der Backofentechnik zu setzen.

8

Im Familienunternehmen Heuft wird langfristig gedacht. Acht Generationen prägen bis heute ein nachhaltiges Wirtschaften. Beständig in den Werten, erfolgreich durch Innovationen.

100

Die Wertigkeit unserer Thermo-Oel Öfen hat sich international durchgesetzt und Heuft zum Marktführer gemacht. Hunderte automatisierter Anlagen aus unserem Haus produzieren Tag für Tag höchste Qualität. Überzeugende Werbung für „Made in Germany“.

24

Unsere Serviceformel lautet: 24/7/365. Die Heuft-Experten stehen telefonisch und über den Remote-Service das ganze Jahr rund um die Uhr zur Verfügung. Damit garantieren wir unseren Kunden die nötige Anlagensicherheit.

22

Von Bell in die Welt. In 22 Ländern setzen Bäckereien bereits auf die Thermo-Oel Öfen von Heuft. Mit einem Service, der in Schweden wie in Japan gleichermaßen schnell und gut funktioniert.

1

Bei Heuft steht alles im Zeichen einer Technik: Backen mit Thermo-Oel. Voller Überzeugung haben wir uns auf diese Technologie spezialisiert und ein weltweit agierendes Unternehmen darauf aufgebaut.

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, Melanie Müller, fotolia, shutterstock
Druck: DCM Druck Center Meckenheim GmbH

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

DE