

# АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ВЫПЕЧКИ

Вступительное слово	04	Полностью автоматическое выпекание с качеством частной пекарни	32
Управление проектами Heuft	06	Автоматическая многоподовая печь	34
Туннельная хлебопекарная печь VULKAN	08	VULKAN THERMO-ROLL	36
VULKAN EUROBACK	16	Нагревательные котлы и системы рекуперации тепла	38
Техника автоматического управления Heuft	22	Сервисная служба Heuft	40
VULKAN IMPACT	24	Heuft – цифры и факты	42

# СОДЕРЖАНИЕ



## ПРЕМИАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО В ПРОМЫШЛЕННЫХ МАСШТАБАХ

Мыслить шире, пробовать новое. Мы, в компании Heuft, считаем, что нужно реагировать не на изменения, а быть на шаг впереди. Мы с гордостью можем сказать, что каждое поколение в более чем трехсотлетней истории нашей компании вдохновляет отрасль инновационными концептами печей. Неизменной остается надежность наших печей. Тщательно продуманные до мелочей печи Heuft являются воплощением знака качества «Сделано в Германии».

Актуальным кажется величайший вызов в нашей отрасли — реализовать качество выпечки небольшой пекарни в крупном промышленном производстве. Тот, кто задумал сделать такой прорыв, в своих размышлениях сразу же автоматически вспоминает о нас. Ведь концепт Heuft «100%-й термо-масляной печи» благодаря превосходному воспроизводимому качеству сегодня является стандартом для промышленных хлебопекарных предприятий. Не только в Германии, но и во всем мире. Большие автоматические печные системы мы построили уже более чем в 20 странах. Всем известно, что мы предпочитаем «отношения на расстоянии». Без послаблений в сервисном обслуживании и в технической поддержке. За счет площадей выпекания от 3 до 600 м<sup>2</sup>, встроенных в существующие производственные линии, мы открываем для наших клиентов огромные возможности.

Кроме того, мы делаем энергоэффективность более динамичной. Благодаря спроектированным и построенным нами котельным Heuft, а также многочисленным опциям в области рекуперации тепла ваше потребление энергии в будущем станет более экономичным и более экологичным.

Давайте подумаем вместе, как будет выглядеть ваш концепт завтра. То, что он будет успешным, мы обещаем, даже во времена Индустрии 4.0, традиционно совсем как пекари ударив по рукам.

Томас Хойфт, генеральный директор и совладелец группы компаний Heuft



Made in  
Germany

# УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ HEUFT

## СИСТЕМАТИЧЕСКИЙ ПОДХОД: ОТ ИДЕИ ДО ВВОДА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

При проектировании комплексных крупногабаритных печей требуется одно: интегрировать множество отдельных процессов в один сплошной общий процесс. Именно в этом все члены команды на нашем «центральной посту» являются мастерами своего дела. Уже на стадии проектирования происходит междисциплинарный диалог. Совместными усилиями из огромного числа технических возможностей рождается концепт, в точности отвечающий вашим требованиям. На других стадиях проектирования участники процесса в компании Heuft всегда обладают одинаковым уровнем знаний. Это позволяет нам не тратить время на согласования и беспрепятственно координировать все технологические операции в процессе строительства. Установку, в которую мы вкладыва-

ем всю душу в процессе проектирования, мы, разумеется, не упускаем из виду и во время транспортировки. Благодаря профессионализму, использованию соответствующего оборудования и творческому подходу мы с миллиметровой точностью справляемся со всеми логистическими проблемами. В Европе, Америке и Азии. Во время установки печей наши техники следят за всем. Каждая операция, каждое указание выполняются точно. Они своевременно контролируют ход работ, управляют приемкой и, таким образом, активно продвигают ваш проект к финишу. Поэтому у вас как заказчика будет надежный партнер с момента первой консультации до момента ввода в эксплуатацию с последующим пробным выпеканием. Проще не бывает.

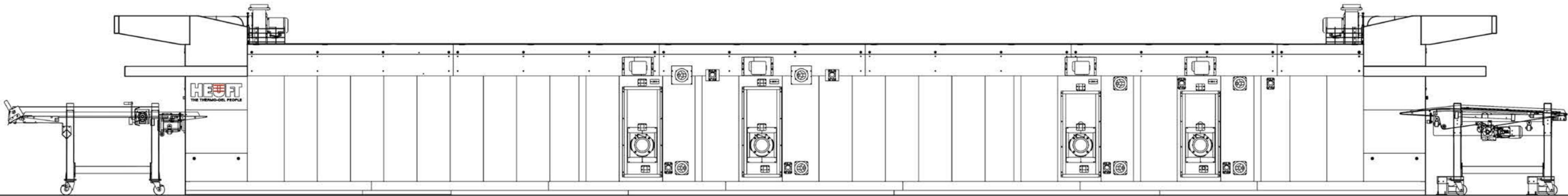




# ТУННЕЛЬНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ VULKAN

## ТУННЕЛЬНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ VULKAN — НАСТОЯЩИЙ ГРОССМЕЙСТЕР

Когда требуется превосходное соотношение количества и качества, туннельные хлебопекарные печи VULKAN — оптимальный выбор. Их сильные стороны проявляются прежде всего в непрерывном производстве узкого ассортимента. Учитывая это, благодаря нашей конфигурации проходные печи отличаются высокой надежностью и абсолютно одинаковым качеством выпечки. 25 000 булочек в час и даже больше свидетельствует о потенциале гигантов, обеспечивающих мягкость выпекания.



## ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, НИЗКИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Надо признать, туннельным печам VULKAN требуется немножко места. Но инвестиции в это место окупаются очень быстро. Смена за сменой проходная печь обеспечивает выпекание большого количества изделий в чрезвычайно экономичном режиме. С очевидно одинаковым качеством. Этим наши «гиганты» привлекают в первую очередь средние и крупные промышленные

хлебопекарные предприятия. Поступающие на входе полуфабрикаты из теста с помощью автоматизированных систем подаются на печную конвейерную ленту. Вы как клиент можете выбрать тип конвейерной ленты, который максимально подходит для вашей продукции. Оснащается туннельная печь VULKAN сетчатой или цепной лентой, лентой с шарнирными или каменными

## ПЛОЩАДЬ ВЫПЕКАНИЯ: ОТ 10 м<sup>2</sup> ДО 160 м<sup>2</sup>

плитами. Продолжительность «путешествия» по печному тоннелю задается с помощью необходимого времени выпекания. При этом теплоноситель термомасло, как известно, создает равномерную и спокойную атмосферу для выпекания. Раздельно регулируемые температурные зоны, на выбор верхней и нижней зоны печи, обеспечивают оптимальные кривые температуры выпекания. Хлеб, булочки и другие хлебобулочные изделия – с точностью до секунды продукция поступает на выгрузку. И все это с отменным внешним видом и вкусом.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина подов: от 1 000 до 3 500 мм
- Длина подов: от 9 600 до 46 000 мм
- Площадь выпекания: от 10 до 160 м<sup>2</sup>
- Печные конвейерные ленты: сетчатые, с каменными или шарнирными плитами
- Индивидуальная конфигурация температурных, паровых и турбулентных зон



Большая печь, которая обычно строится с одним подом, площадь выпекания которого составляет до 160 м<sup>2</sup>, при длительной эксплуатации с полной нагрузкой обладает высокой долговечностью и безотказностью. Если вместо пропускной способности требуется выпускать большой ассортимент продукции, то туннельную печь можно без проблем переключить в пошаговый режим работы или на выпекание партиями. Такая многофункциональность в долгосрочной перспективе делает проходную печь идеальным помощником. Если прибавить еще дополнительные преимущества, такие как удобство технического обслуживания и очистки или возможность экономичной интеграции в систему рекуперации тепла, то туннельная печь VULKAN действительно занимает свое место по праву.

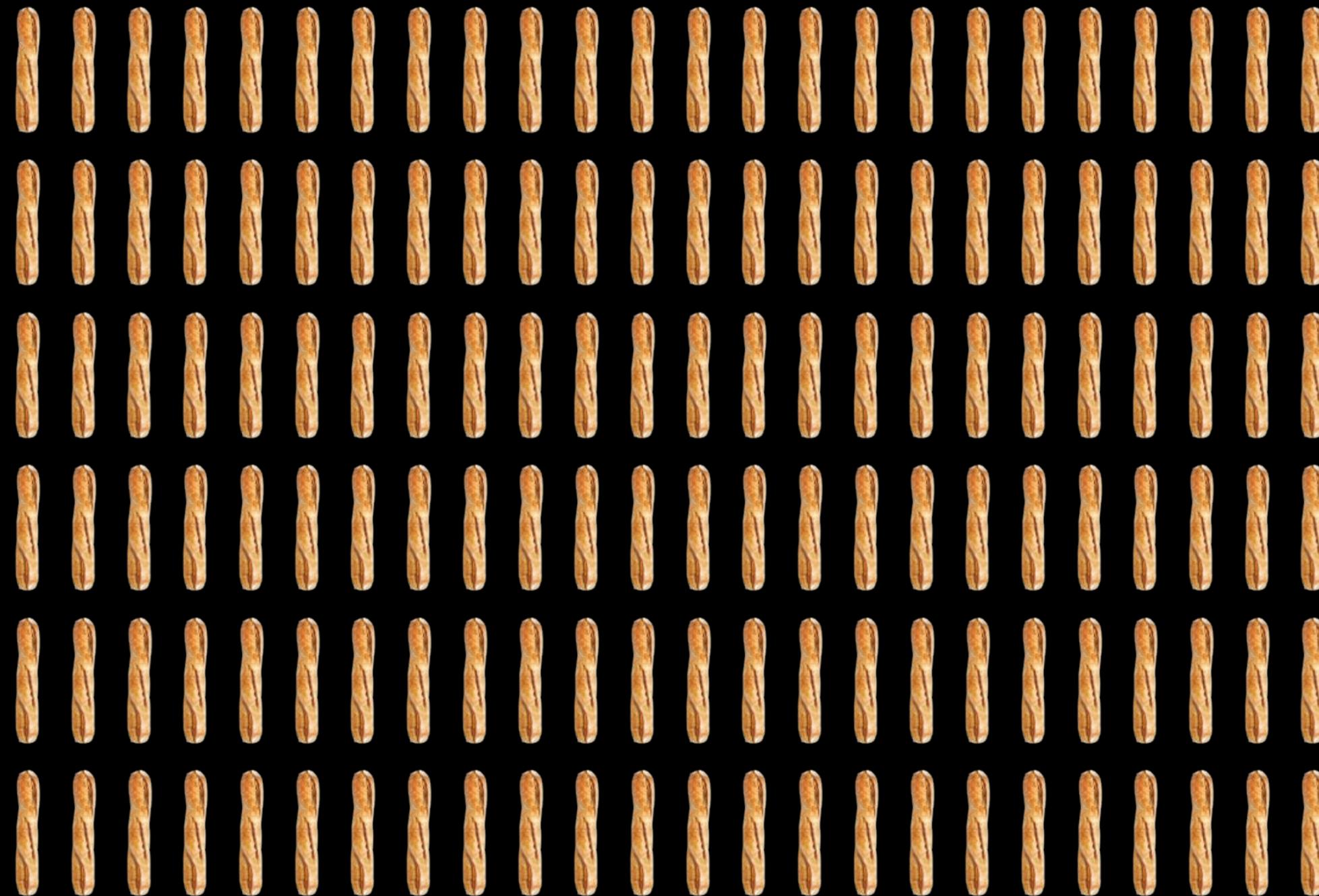
**ВЫПЕКАНИЕ С ПОМОЩЬЮ**

**ТЕРМОМАСЛА**

ПРЕВОСХОДНОЕ

ВОСПРОИЗВОДИМОЕ

КАЧЕСТВО!



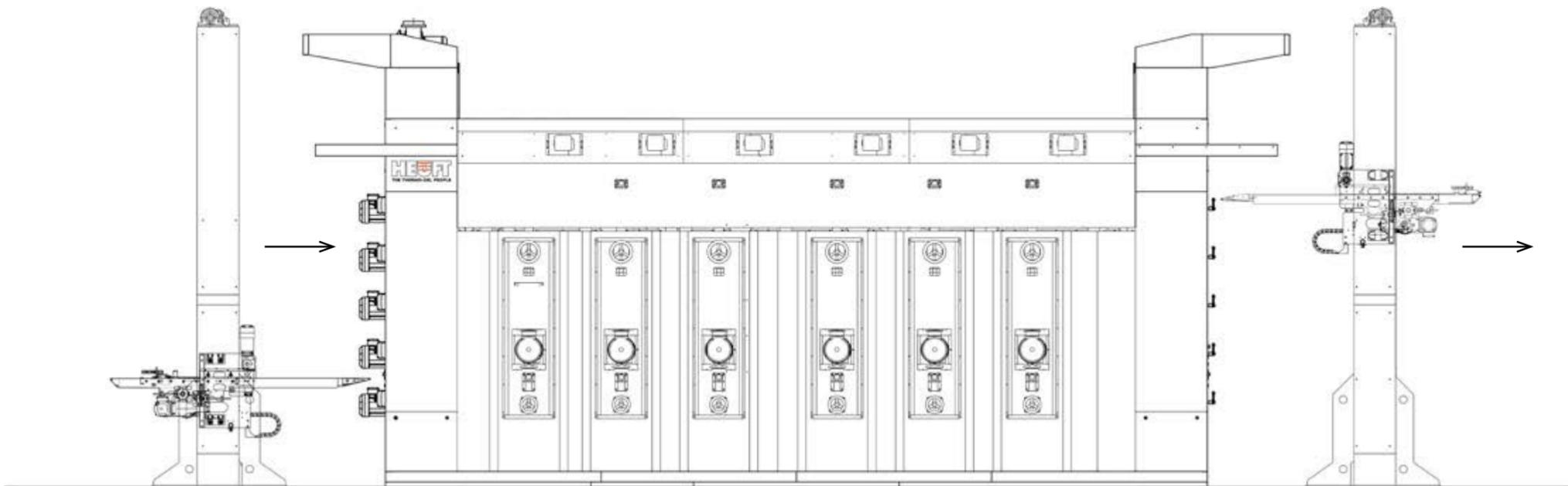
# VULKAN EUROBACK®

## ИНВЕСТИЦИЯ В БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ И ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Сегодня большие печи зачастую являются частью комплексного решения предприятия. Именно с этой целью наши специалисты разработали печь VULKAN EUROBACK. Термоасляная печь легко интегрируется в любую автоматизированную технологическую цепочку: от ферментации до охлаждения. Максимальной эффективности печь достигает в сочетании с индивидуально рассчитанной для ее линии системой загрузки. Загрузка и выгрузка осуществляются точно в полностью автоматическом режиме и с индивидуальным интервалом. Внутри VULKAN EUROBACK также демонстрирует динамику. Параллельно можно выпекать до двенадцати подов различной продукции. При этом выпекаемый в печи VULKAN EUROBACK ассортимент далеко не однообразен. Раздельно регулируемые температурные и паровые зоны подов, а также опциональное переключение между непрерывным выпеканием в пошаговом режиме и выпеканием партиями в поэтапной системе гарантируют качество в зависимости от продукции. Индивидуальность, помноженная на продуктивность, — проверенная формула успеха печи VULKAN EUROBACK.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Рациональное выпекание большого количества изделий благодаря полной автоматизации
- Идеально подходит для круглосуточной сменной работы
- Специальные конструкции для встраивания в самые разнообразные линии разделки теста
- Печь со множеством паровых и температурных зон, а также раздельным регулированием нижней и верхней зоны
- Печная конвейерная лента, поставляемая на выбор в виде сетчатой или цепной ленты, ленты с шарнирными или каменными плитами.



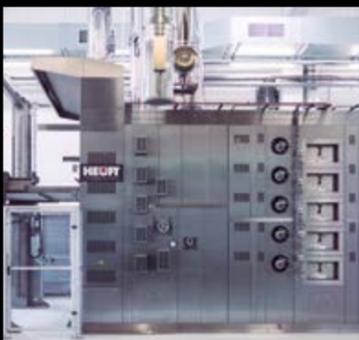
### ЗАГРУЗКА И ВЫПЕКАНИЕ С МНОЖЕСТВОМ ВАРИАНТОВ

Печь VULKAN EUROBACK обеспечивает максимальную эффективность сетевых и промышленных пекарен. Этот «гроссмейстер» означает не только известное качество Heuft, но и в сочетании печи и системы загрузки задает стандарт в области средств автоматизации. При этом первый восторг вызывает система CONCORD. Она позволяет осуществлять загрузку и выгрузку в полностью автоматическом режиме и интегрируется в любые производственные линии. Здесь привлекательной частую смену продукции делает, собственно, ее скорость работы. Регулируемый по высоте погрузчик можно точно выставить перед любым подом. Полуфабрикаты из теста подаются в пекарную камеру автоматически или с

индивидуально регулируемым интервалом. В камере можно одновременно выпекать до двенадцати подов широкого ассортимента продукции, благодаря отдельной регулировке и хорошей изоляции продуктов друг от друга. В процессе выпекания вам помогает лучший ассистент, сама термомасляная технология. Жидкий теплоноситель распределяет излучаемое тепло настолько стабильно, что случайных результатов не бывает. Именно при больших площадях выпекания, как например, в случае печи EUROBACK с 600 м<sup>2</sup>, термомасло обладает значительным преимуществом перед системами теплопередачи на основе горячего газа, горячего воздуха или водяного пара.

Сделать выбор в пользу печи VULKAN EUROBACK означает сделать ставку на выпекание большого ассортимента хлебобулочных изделий. С высокой надежностью, большим количеством изделий и впечатляющими результатами.

# ПЛОЩАДЬ ВЫПЕКАНИЯ ДО 600 м<sup>2</sup>



## СОВЕРШЕНСТВО, ВОЗНИКАЮЩЕЕ В ДИАЛОГЕ С ВАМИ

Если представить виртуозные возможности пианино, то можно получить представление о том, что может печь EUROBACK. Если в музыке знаки альтерации изменяют восприятие звука, то в случае большой автоматизированной печи — это множество программ управления, которые влияют на результат выпекания. Этот процесс, вплоть до превосходного звучания, сопровождается нами. После завершения строительства печи наши инженеры-технологи вместе с вами выпекнут первые пробные партии. При этом вы будете управлять процессом как «дирижер». Только вам известно, какой вкус и внешний вид должно иметь ваше изделие. Обладая большим опытом, специалисты Heuft принимают ваши указания и трансформируют их в программы управления. Настройка печи будет все тоньше, пока не будет получен стопроцентный результат. Этот быстрый и точный процесс настройки возможен благодаря современным контрольно-измерительным приборам и аппаратуре. И в завершение происходит как раз такой диалог между пекарскими знаниями и секретами технологии производства, который изо дня в день позволяет получать выпечку превосходного качества в печи EUROBACK.



#heuftthermoelbakers

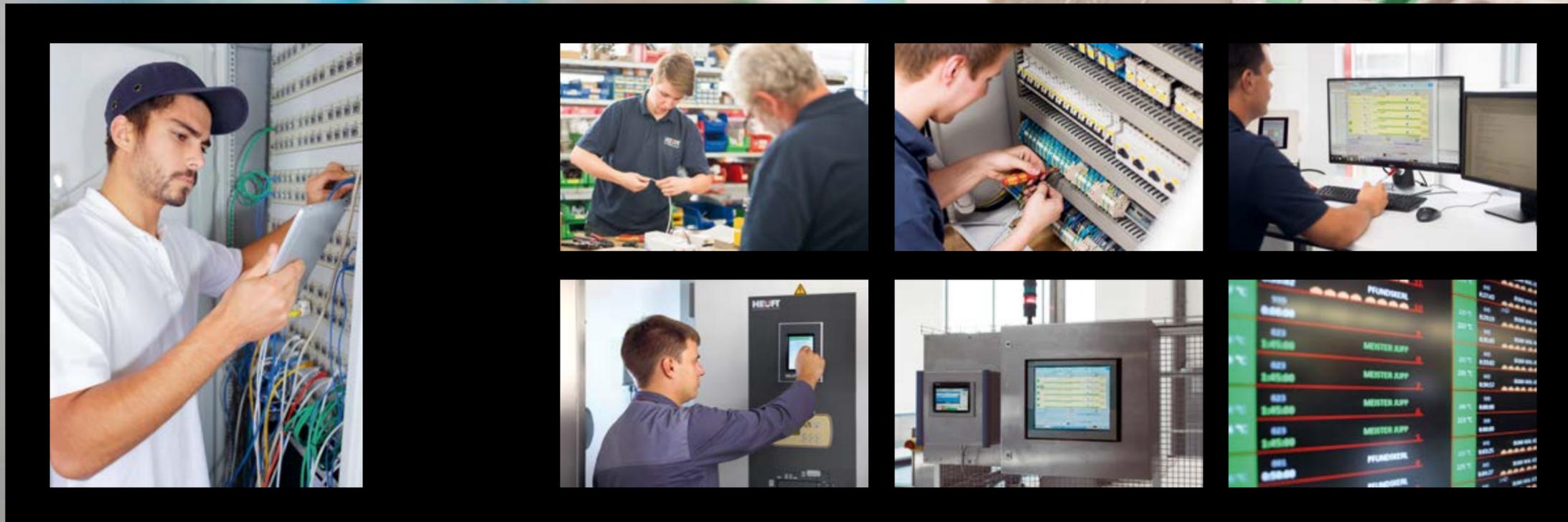


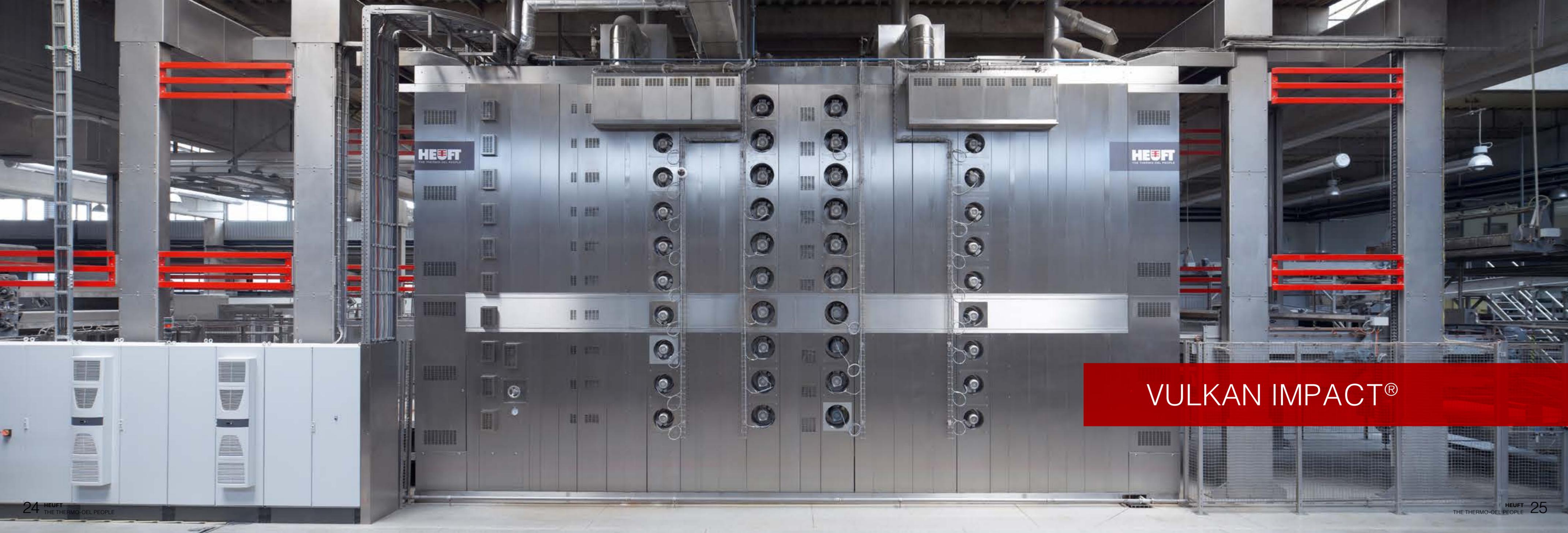
# ТЕХНИКА АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ HEUFT

## БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО! ДЛЯ

## ВАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА

Хлебопекарное предприятие должно иметь возможность контролировать, анализировать и корректировать свое производство в любое время. Только при соответствии всех параметров можно получить желаемое воспроизводимое качество. Поэтому как производитель автоматизированных печных установок Heuft уже давно инвестирует в разработку контрольно-измерительных приборов и аппаратуры. Особенность состоит в том, что наши электротехники и IT-специалисты думают не только бинарно или по-цифровому. Все они обладают базовыми техническими знаниями в хлебопекарной области и поэтому знают, какая программа выпечки требуется для вашего ассортимента. Кроме того, они задают правильные вопросы. Например, какие функции и интерфейсы необходимо интегрировать в систему управления, какие соединения должны быть в производственной линии и какие данные вам необходимы для обеспечения безопасности и прозрачности. В соответствии с этими требованиями мы осуществляем программирование системы управления и выполняем предварительное виртуальное моделирование процессов. Так они становятся реальными. Мы изготавливаем индивидуальные электрошкафы с высококачественным оборудованием, проектируем удобные в использовании сенсорные панели и обеспечиваем установку в соответствии со стандартами. Не зависимо от того, на сколько сложны ваши требования к системе управления, на печи или центральном посту управления вы этого не заметите. Техника автоматического управления Heuft позволяет визуализировать все операции. Все остальные процессы протекают надежно в фоновом режиме, а качество выпечки говорит само за себя.





HEUFT  
THE THERMO-OEL PEOPLE

HEUFT  
THE THERMO-OEL PEOPLE

VULKAN IMPACT®

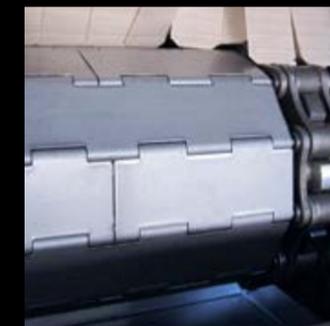
## ХАРАКТЕРИСТИКИ

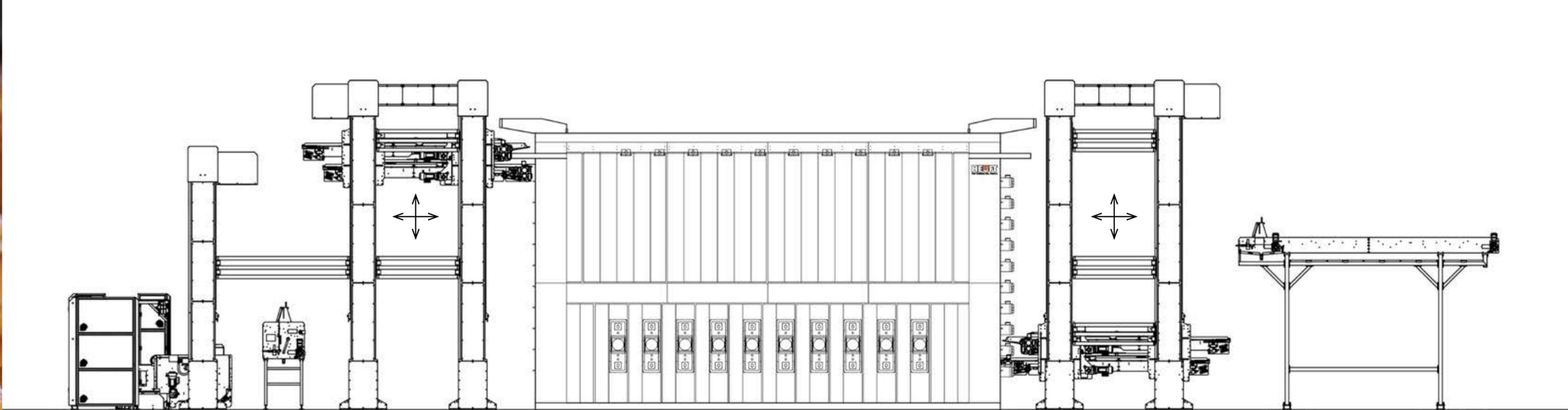
- На выбор от 6 до 12 подов разной ширины и глубины
- Классическая выпечка на подах в классической многоподовой печи Heuft
- Быстрая загрузка с высокой степенью автоматизации
- Гибкая система для партий различных размеров, частой смены производства и растущего количества
- Направленная регулировка температуры по отдельности в нижней и верхней зонах печи
- Индивидуальная регулировка времени воздействия пара и турбулентности



## ПЕЧЬ VULKAN IMPACT — РАЦИОНАЛЬНОЕ ВЫПЕКАНИЕ НЕ ЗАВИСИМО ОТ РАЗМЕРА ПАРТИИ

Сегодня печь VULKAN IMPACT позволяет нашим клиентам получить все качественные преимущества высокопроизводительной печи, работающей в режиме выпекания партиями. В стандартном исполнении можно интегрировать до 12 подов, что благодаря площади выпекания до 350 м<sup>2</sup> дает объем продукции промышленных масштабов. Но не только количество выпекаемых изделий так блестяще характеризует печь VULKAN IMPACT. Превосходно печь зарекомендовала себя и при смена производимой продукции. Проверенная на практике комбинация печи с разработанной Heuft автоматической системой загрузки CONCORD-RAPID позволяет за секунды загрузить или выгрузить любой под. Без потери времени, без тяжелейшей физической работы. И последний, но немаловажный момент — печь VULKAN IMPACT может быть изготовлена как в виде проходной печи, так и печи с обратным ходом. Большой гибкости просто не найти!





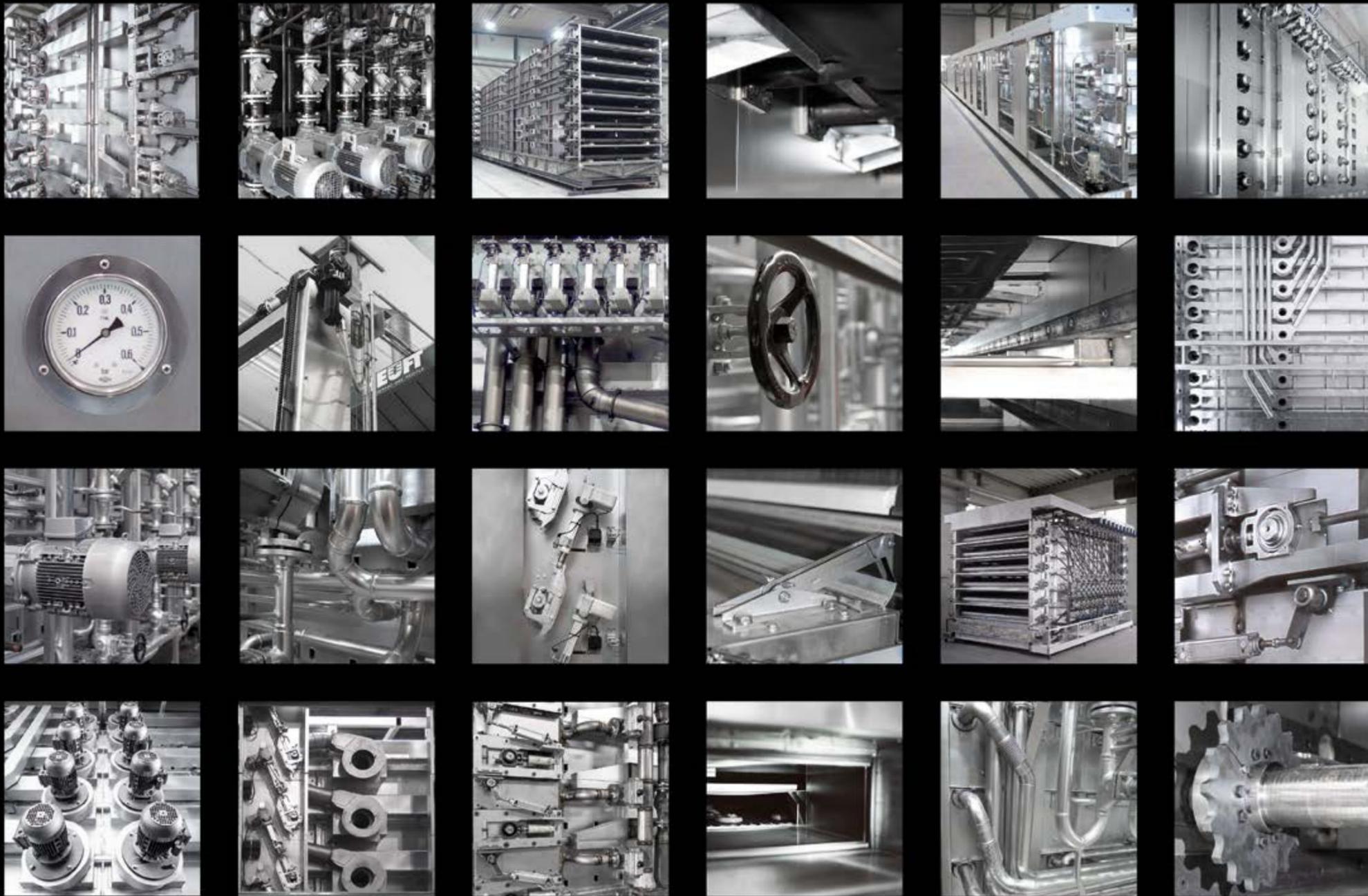
### ВЫПЕЧКА НА ПОДАХ В ПЕЧАХ БОЛЬШОГО ФОРМАТА

Разнообразный ассортимент. Промышленные объемы. Печь VULKAN IMPACT позволяет легко выполнить это шпагат. Благодаря очень быстрой смене продукции эта компактная универсальная печь позволяет выпекать различные изделия. Перерывы на загрузку минимальны, поскольку автоматическая система загрузки CONCORD-RAPID загружает и выгружает каждый под за два этапа. Будь-то формовой хлеб или отдельное изделие, перегрузка осуществляется за несколько секунд. Подача выпекаемой продукции происходит на лентах погрузчика из износостойкой ткани или нержавеющей стали. В печи проявляются все преимущества выпечки на подах. Постоянное мягкое тепло обеспечивает одинаковое качество больших и маленьких

партий. Для получения хрустящей корочки в зависимости от продукта можно очень точно подключить систему турбулентности и в любое время отвести поданный пар. В зависимости от размера печь VULKAN IMPACT открывает для вас большие возможности. В стандартном исполнении предусмотрено 12 подов. Их общая площадь выпекания может достигать 350 м<sup>2</sup>.

Выборную производительность необходимо продумать еще на стадии проектирования в виде проходной печи или печи с обратным ходом. При площади выпекания до 200 м<sup>2</sup> можете спокойно закладывать систему с «обратным ходом». В сочетании с быстрым погрузчиком CONCORD-RAPID печь с обратным ходом представляет собой компактный и экономичный вариант. Быструю амортизацию обеспечивают все печи VULKAN IMPACT. И наконец с точки зрения потребления энергии они являются абсолютными перфекционистами.

# ПЛОЩАДЬ ВЫПЕКАНИЯ ДО 350 м<sup>2</sup>



1000%

СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ



ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОЕ

ВЫПЕКАНИЕ С КАЧЕСТВОМ

РЕМЕСЛЕННОЙ ПЕКАРНИ

## АВТОМАТИЧЕСКАЯ МНОГОПОДОВАЯ ПЕЧЬ

### ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ VATO ТОЧНО НАСТРОЕНА НА ВАШЕ ПРОИЗВОДСТВО

Многоподовые печи VATO не должны бояться сравнения с крупногабаритными печами. До 12 подов, спроектированных на выбор в виде выдвигаемых подов, с площадью выпекания до 108 м<sup>2</sup> в одной печи обеспечивают отличное соотношение занимаемой площади к доступной площади выпекания. При этом разные размеры подов и система управления группами подов обеспечивают чрезвычайную гибкость печи VATO от Heuft. Минимальные партии можно выпекать с такой же рентабельностью, как и крупные. Множество индивидуальных настроек в программе выпечки смена за сменой обеспечивает желаемое качество выпечки в частной пекарне с каменной печью. Хлеб, булочки, открытые пироги — все получается одинаково хорошо благодаря постоянной температуре в печи VATO. Практически бесконечно многообразие возможных конфигураций многоподовых печей серии VATO. Загружать термомасляные печи и управлять ими можно с обеих сторон. В зависимости от требований автоматическая загрузка и выгрузка осуществляется либо полотноным погрузчиком CONCORD, либо промышленным роботом. Печи VATO встраиваются в любые производственные линии заказчиков и благодаря самой современной технике Heuft способствуют достижению вашей цели: расширяться без потери качества.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

- На выбор от 6 до 12 подов разной ширины и глубины
- Гибкая система для партий различных размеров, частой смены производства и растущего количества
- Направленная регулировка температуры благодаря различному количеству отдельных температурных контуров (от 2 до 7)
- Ширина подов: от 1 250 до 2 500 мм
- Длина подов: от 1 600 до 3 600 мм
- Площадь выпекания: на выбор от 12 до 108 м<sup>2</sup>
- Очень быстрая загрузка с высокой степенью автоматизации: загрузка и выгрузка осуществляются в полностью автоматическом режиме

### ПЕРЕДОВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЗАГРУЗКИ

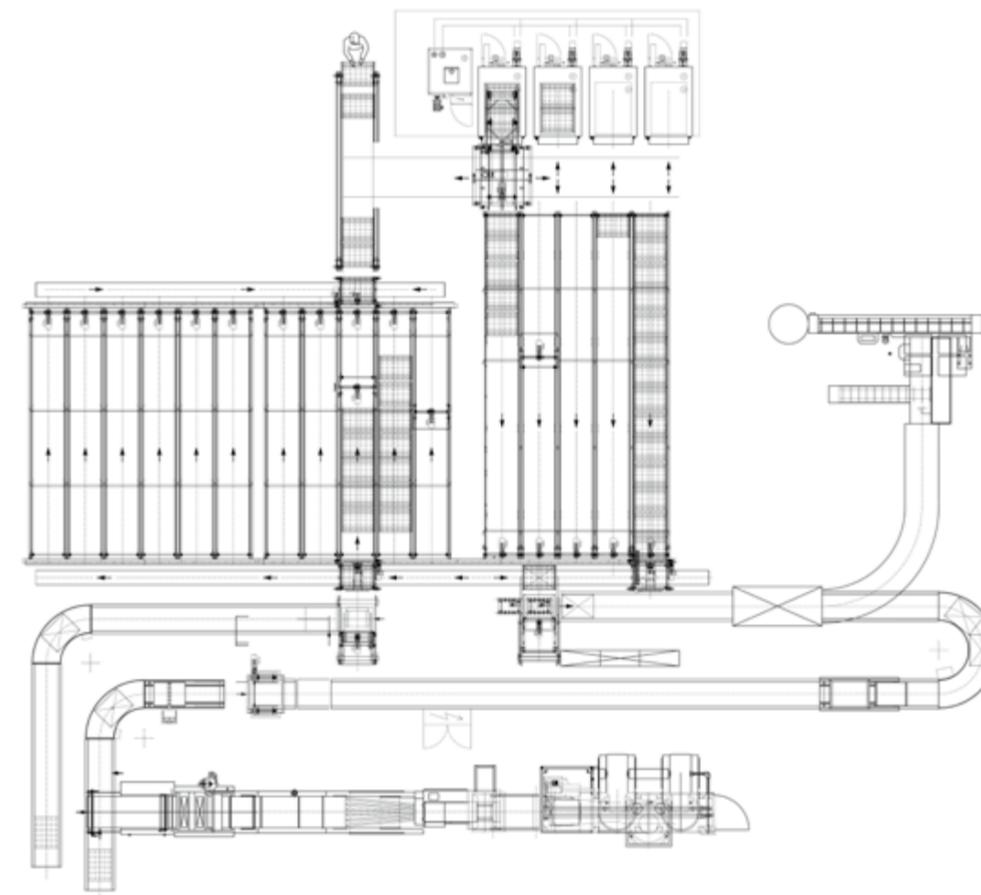
Высокая скорость даже при длительной эксплуатации. Эта способность характеризует командную работу печи VATO и загрузочного робота. С минимальной затратой времени промышленный робот устанавливает формы и противни непосредственно на полностью выдвигаемые поды многоподовой печи. Также быстро извлекаются большие кассеты с формами. После чего выдвигаемые поды, компактно загруженные, снова втягиваются в полностью автоматическом режиме без значительного падения температуры в термомасляной печи. Таким образом, это позволяет выпекать большие количества изделий партия за партией. Робототехника от Heuft сводит тяжелый физический труд у печи до простого контроля.

# VULKAN THERMO-ROLL®

## ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ THERMO-ROLL — РАСШИРЕНИЕ ДО ЛЮБОГО ЖЕЛАЕМОГО РАЗМЕРА

Самый сильный конкурент наших больших печей находится, грубо говоря, у нас же в компании. Это печь VULKAN THERMO-ROLL, которая благодаря модульной конструкции является интересной альтернативой. По мере роста вашего предприятия вы можете подключать печь за печью. Это позволяет контролировать инвестиции, увеличивать гибкость системы. В настоящее время 2 000 вариантов моделей обеспечивают наилучшую адаптируемость печи THERMO-ROLL в любом хлебопекарном цехе. Установив печи в виде батареи из 2-20 штук, площадь выпекания можно увеличить до 400 м<sup>2</sup>. Это без проблем позволяет выпекать хлебобулочные изделия как в промышленных объемах, так и традиционным способом на камне.

В вопросах комфорта и рациональности классическая печь Heuft может поспорить с «большими печами». Автоматическая система загрузки VTR CONCORD бережет здоровье ваших сотрудников и в тоже время впечатляет своей скоростью. Все печи загружаются за полминуты. Противни также легко интегрируются в систему транспортировки. Вывод: Благодаря современному и полностью автоматическому оборудованию загрузки, выпекания и транспортировки печь THERMO-ROLL также входит в лигу крупногабаритных печей, оставаясь абсолютно конкурентоспособной.



- Возможность установки батарей из 2-20 печей THERMO-ROLL с соответствующей площадью выпекания от 7 до 400 м<sup>2</sup>
- Рационализация выпечки на камне с помощью VTR CONCORD, а также выпечки на противнях и в формах с помощью системы боксов VTR
- Очень высокая пропускная способность и часовая производительность в режиме непрерывного выпекания партиями
- Хорошее соотношение полезной площади выпекания к необходимой занимаемой площади
- Модульная конструкция, простота расширения площади выпекания

## ФУТУРИСТИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ ПЕКАРНОГО РЕМЕСЛА С РОБОТОТЕХНИКОЙ

Печь и система загрузки должны работать гармонично до мелочей. Насколько совершенным может быть такой «союз», доказывает гармоничная работа самой современной робототехники и печи VULKAN THERMO-ROLL. Под управлением центрального компьютера выпекаемая продукция проходит полностью автоматическую производственную линию. При этом система боксов на рельсовом ходу выступает в роли шаттла. Перемещаясь поперек и по высоте, она полностью соединяет

все производственные станции: от приготовления теста до упаковки. В передаточных пунктах промышленные роботы извлекают противни и перемещают ценную выпечку на противнях и в формах — даже осторожнее и равномернее, чем люди. Собственно, такое высокотехнологичное производство можно реализовать на небольшом пространстве. При этом проектировщики Heuft действуют неординарно. Ширина колеи, размеры боксов и, конечно же, тележечные печи изготавливаются в размер. Короче говоря, шаттл в будущее подан. Давайте обсудим ваши пожелания вместе.

## НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ КОТЛЫ И СИСТЕМЫ РЕКУПЕРАЦИИ ТЕПЛА

### ЭФФЕКТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕМ — БЕЗ ПРОБЛЕМ!

Может ли управление энергопотреблением быть простым? Да, если получить для этого, как наши клиенты, все возможные удобные в использовании инструменты. Центральное место при этом занимает система нагрева. Она точно адаптируется к вашей термомасляной крупногабаритной печной установке и соединяется с ней в сеть. Особенность состоит в том, что нагревательные котлы разрабатываются нашими собственными конструкторами и производятся компанией Neuft. Таким образом, с самого начала установки и процессы работают без проблем, например, без проблем с интерфейсами. В зависимости от ваших предпочтений котельные работают на газе, электричестве, мазуте или в перспективе на биомассе. Горелки мощностью до 2 000 кВт без проблем покрывают все возникающие пиковые потребности. В качестве опции мы строим отдельно стоящие от печей одно- и многокотельные установки, объединенные в сеть. Благодаря этому вы можете быть дополнительно уверены в том, что у вас в любое время имеется достаточно энергии для производства. Широкий спектр модульных решений для рекуперации тепла, например, из дымовых газов или пара, дополняет комплексное предложение компании Neuft. Для нас уровень техники, в многокотельных установках, означает интегрировать интеллектуальную систему энергоменеджмента с целью повышения эффективности. Она предоставляет вам в режиме реального времени данные измерений и параметры, которые вам необходимы. Это позволяет определить энергопотребление и оптимизировать при необходимости, а также задокументировать в соответствии со стандартами. Давайте создавать энергоэффективное будущее вместе. Оно того стоит!



# 1.903.548

ДОСТУПНЫХ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

МЫ  
НЕ ТЕРЯЕМ  
ВРЕМЕНИ,  
КОГДА МЫ  
ВАМ НУЖНЫ!

Тот, кто инвестирует в большие печные системы, должен быть уверен в быстрой реакции и компетентности сервисной службы. 24 часа в сутки, в любой точке мира. Такое обещание мы, в компании Heuft, даем совершенно осознанно. Чтобы минимизировать время простоя, наша сервисная служба начинает проводить регулярное техническое обслуживание с оптимальными интервалами. В случае возникновения внезапных проблем вы можете связаться со специалистами Heuft по прямой горячей линии 365 дней в году. В течение нескольких минут они установят связь с вашими установками, проанализируют проблему, войдя в систему по защищенному каналу, и оптимизируют системные настройки. Если вам необходимы запасные части, они доступны по всему миру в кратчайшие сроки благодаря проверенной временем логистике и соответствию всех наших деталей промышленному стандарту. Собственно, на центральном складе в Белле мы храним около двух миллионов деталей, и не только для печей последних поколений. Кроме того, международная сеть дилеров заботится о том, чтобы и в Миннеаполисе, и в Мюнхене мы обслуживали вас одинаково: индивидуально и надежно. Короче говоря, как в компании Heuft.



HEUFT —

ЦИФРЫ И

ФАКТЫ

# 300

Площадь выпекания самой большой на сегодня термомасляной проходной печи EUROBACK составляет 300 м<sup>2</sup>. На крупнейшей в США пекарне этот гигант, построенный по индивидуальным требованиям, обеспечивает комфортное производство.

# 40

Длина самой протяженной на сегодня туннельной печи составляет 40 метров и это еще не предел. 50 метров может достигать длина лент с каменными или шарнирными плитами или сетчатых лент, на которых полуфабрикаты из теста проходят сквозь печи и превращаются в изделия хлебопекарной промышленности 1А.

# 1700

Больше опыта нет ни у кого! Мы строим хлебопекарные печи уже с 1700 года. На основе этого огромного запаса знаний компания Heuft творит, чтобы снова и снова ставить новые рубежи в развитии хлебопекарной техники.

# 8

На семейном предприятии Heuft думают на перспективу. На сегодняшний день уже восемь поколений непрерывно ведут хозяйственную деятельность. Придерживаясь ценностей, добиваясь успеха за счет инноваций.

# 100

Качество наших термомасляных печей известно во всем мире и сделало Heuft лидером рынка. Сотни автоматизированных установок нашего производства изо дня в день выпускают продукцию высочайшего качества. Убедительная реклама для знака качества «Сделано в Германии».

# 24

Формула нашей сервисной службы: 24/7/365. Специалисты Heuft доступны по телефону и по каналам удаленного обслуживания на протяжении всего года, 24 часа в сутки. Таким образом, мы гарантируем нашим клиентам необходимую безопасность установок.

# 22

Из Белля по всему миру. В 22 странах пекарни отдают предпочтение термомасляным печам Heuft. Благодаря сервисному обслуживанию, одинаково быстро и качественно предоставляемому в Швеции или Японии.

# 1

В компании Heuft все происходит под знаком технологии: выпекание с помощью термомасляной технологии. С полной уверенностью в ней мы специализируемся на этой технологии и на ее основе построили работающее по всему миру предприятие.

## ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ

Издатель:

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Nippesstraße 15

56745 Белль, Айфель

Германия

Тел.: +49 (0) 2652 9791 0

Факс: +49 (0) 2652 9791 31

info@heuft-backofenbau.de

www.heuft-backofenbau.de

Концепция и редакция:

Рут Айниг, Бернд Людвиг, Александр Онаш,

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Дизайн: Schwarz Design Consulting, Ахен

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

Alexander Onasch, Melanie Müller, fotolia, shutterstock

**HEUFT THERMO-DEL 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

The logo for Aurora Bakery Equipment features a red circle with a white letter 'A' inside, positioned to the left of the text 'AURORA BAKERY EQUIPMENT'. The text is in a bold, sans-serif font, with 'AURORA' in black and 'BAKERY EQUIPMENT' in red.

**AURORA  
BAKERY  
EQUIPMENT**

**AURORA BAKERY LLC**

88a, Sredniy Prospect V.O.  
Saint Petersburg  
RUSSLAND

Phone: +7 812 313-96-10,  
info@aurora-bakery.com  
www.aurora-bakery.com