

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

HEUFT Turbo-Therm®: mit Thermo-Öl beheizter Stikkenofen

Im Bäckereihandwerk aber auch in industriellen Fertigungsprozessen, die hohe Temperaturen erfordern, setzen sich Anlagen durch, die Thermo-Öl als Wärmeträger verwenden. Während Wasser bei 100 Grad verdampft und die Anlagen bei höheren Temperaturen unter immer stärkerem Druck setzt, können Anlagen mit Thermo-Öl bis 350 Grad praktisch drucklos betrieben werden. Das erhöht die Sicherheit und senkt die Wartungskosten. In vielen Betrieben hat sich darüber hinaus der Betrieb einer zentralen Heizeinheit mit Thermo-Öl etabliert, an die mehrere Anlagen über Wärmetauscher angeschlossen werden können.

Karl Heuft schließt hier eine echte System-Lücke. Denn die in der Bäckerei üblichen Stikkenöfen, in denen auf vielen Rollwagen übereinander etwa Brötchen oder Croissants gebacken werden, konnten bisher nur direkt beheizt werden (mit Gas- oder Ölbrennern oder auch über elektrische Heizwiderstände). Der neu entwickelte Stikkenofen lässt sich an die Zentrale Thermo-Öl-Anlage anschließen, was neben den ökonomischen und ökologischen Vorteilen auch dem Backwerk zugutekommt: Die schneller abrufbare Wärmeleistung, präzisere Temperaturführung und Regelbarkeit und damit "sanfte" Wärmeübertragung auf die Produkte, statt "aggressiver" Hitze. Dies führt zu gleichmäßigen und reproduzierbaren Backergebnissen. Ein bedeutender Fortschritt in der Bäckereitechnik.

www.heuft-backofenbau.de

<https://youtu.be/RSzP0Ukp0nk>