

HEIN FLEXBAKER-UV

DU PAIN CHAUD TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



FOURS & TECHNOLOGIE DE FROID

AVEC FLEXBAKER-UV VOUS DISEPOSEZ D'UNE RÉSERVE DE PAINS PRÉCUITS.

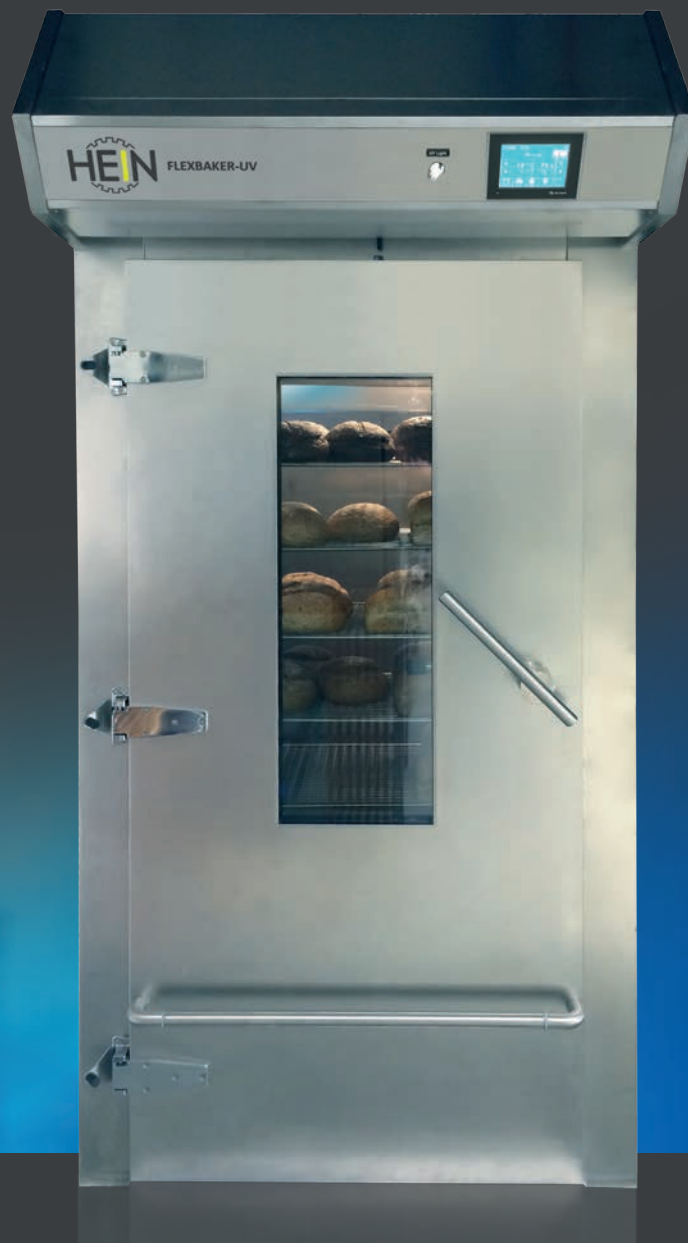
La cellule de stockage FLEXBAKER-UV permet au boulanger de précuire à 80% toute sa gamme de pain et de la conserver pendant plusieurs jours. Sans risque de dessèchement grâce à un système ingénieux de gestion de l'humidité et en écartant toute possibilité de moisissure grâce aux lampes UV intégrées.

L'ensemble du processus est contrôlé par un logiciel innovant avec régulation de 200 vitesses différentes des ventilateurs, régulation PID (Proportional, Integral, Differential), réglage précis et régulier suivant les besoins en humidité relative de l'air, de la chaleur et du froid ainsi que le guidage des conduites verticales et horizontales de la distribution d'air.

Tout ceci garantit des conditions climatiques optimales. (pas de dessèchement, renforcement de la structure et développement du goût et des arômes)

LES AVANTAGES :

- Grande flexibilité
- Meilleur développement du goût et des arômes
- Transport réduit, rendement optimisé
- Des produits précuits pour cuisson finale au point de vente (Stockage simplifié est sûr pendant un laps de temps pouvant aller jusqu'à plusieurs jours)
- Des produits fraîchement cuits tout au long de la journée



F



HEIN FLEXBAKER-UV

DU PAIN CHAUD TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

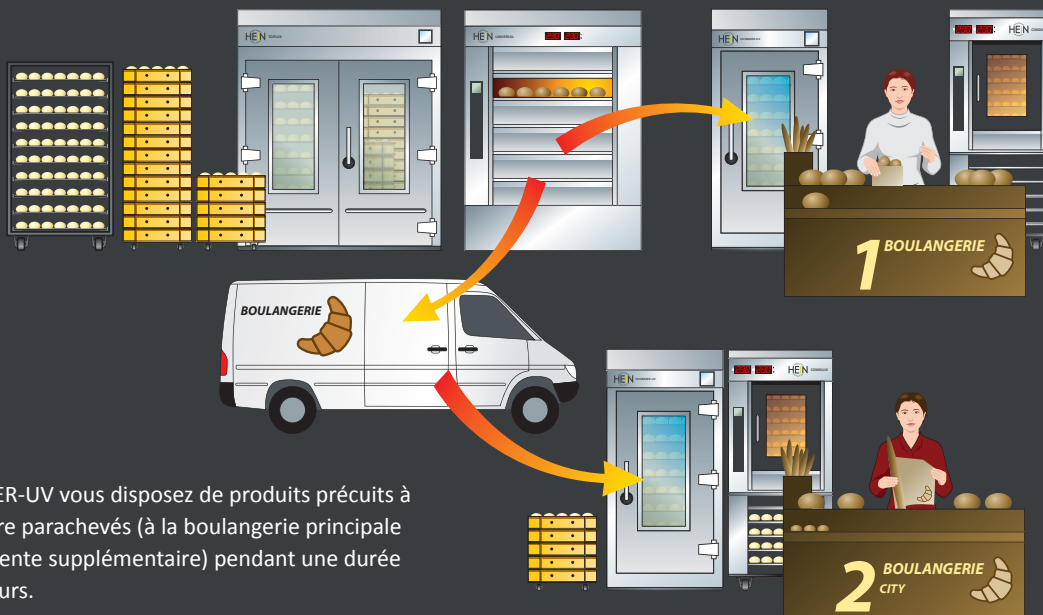
FLEXBAKER-UV est aussi une solution idéale pour les boulangeries qui désirent ouvrir ou optimiser un point de vente. Le personnel de vente pourra finaliser à tout moment des produits précuits sans se préoccuper de la décongélation et de la fermentation.

Les produits précuits peuvent être livrés aux points de vente sans refroidissement actif supplémentaire.

FLEXBAKER-UV s'impose aussi pour le boulanger qui désire une plus grande flexibilité/ rentabilité en magasin, avec des produits qui peuvent être cuits en continu et suivant besoin par le personnel de vente.

En fin de compte, grâce au système FLEXBAKER la production à la boulangerie comme à la filiale sera plus flexible, l'utilisation du four optimisée et la rentabilité améliorée.

UN EXEMPLE DE CONFIGURATION :



Avec FLEXBAKER-UV vous disposez de produits précuits à 80% prêts à être parachevés (à la boulangerie principale ou au lieu de vente supplémentaire) pendant une durée de plusieurs jours.

www.hein.lu

