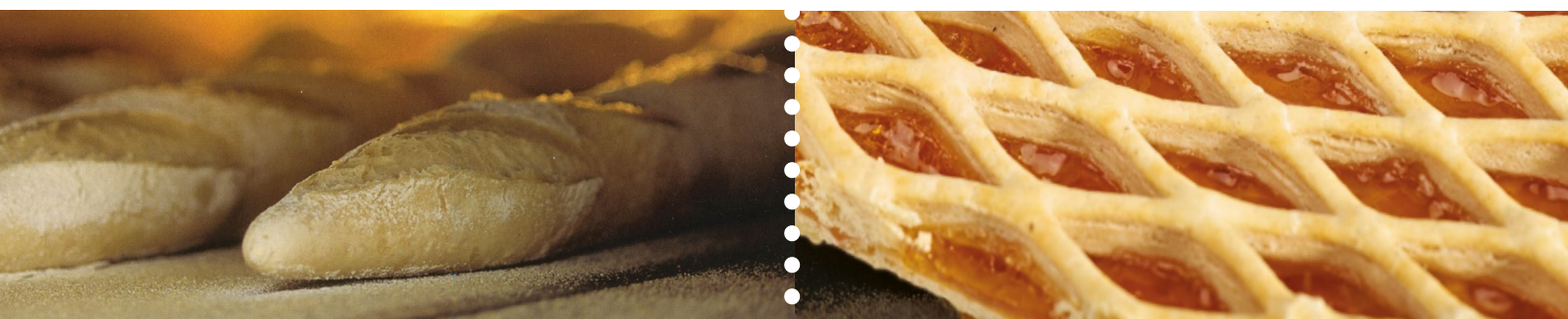


FLEXBAKER-UV

FLEXPATIS-UV

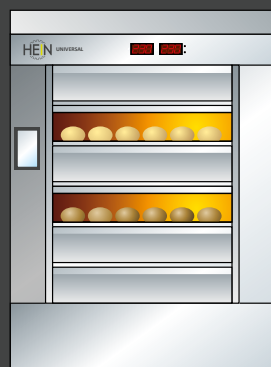


Hein Flex assortiment, ...een oplossing voor u toekomst!
Revolutionaire technologie voor het bewaren van uw voorgebakken producten.

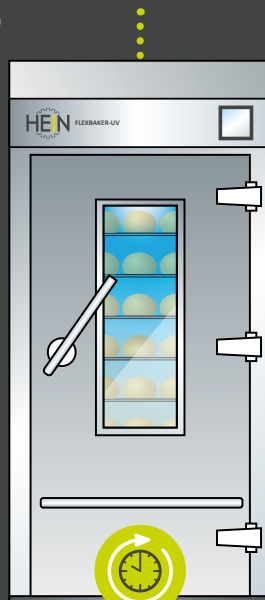


FLEXBAKER-UV

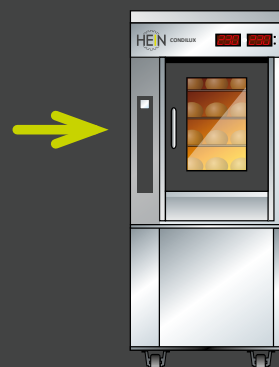
DE HELE DAG LANG WARM BROOD



PRODUCTIE



OPSLAG



VERKOOPPUNT

MET FLEXBAKER-UV BESCHIKT U OVER EEN VOORRAAD VOORGEBAKKEN PRODUCTEN.

Met de opslagcel FLEXBAKER-UV kan de bakker tot 80% van zijn volledige broodassortiment voorbakken en gedurende meerdere dagen bewaren. Een ingenieus vochtregelsysteem voorkomt uitdroging en de ingebouwde UV-lampen gaan schimmelvorming tegen.

Het hele proces wordt gecontroleerd door een innoverend besturingsprogramma met 200 verschillende ventilatorsnelheden, PID-regelsysteem (Proportional, Integral, Differential), nauwkeurige en regelmatige afstelling afhankelijk van de vereiste relatieve vochtigheid van de lucht en temperatuur, en verticale en horizontale luchtdistributieleidingen.

Het geheel garandeert optimale klimaatsomstandigheden (geen uitdroging, versteviging van de structuur en ontwikkeling van de smaak en aroma's).

VOORDELEN:

- veel flexibiliteit
- betere smaak- en aromaontwikkeling
- beperkt transport, hoger rendement
- de voorgebakken producten worden afgebakken in het verkooppunt (vereenvoudigde en betrouwbare opslag gedurende meerdere dagen)
- de hele dag door vers gebakken producten

FLEXBAKER-UV is ook geschikt voor bakkerijen die een verkooppunt willen openen of verbeteren. Het verkooppersoneel kan de voorgebakken producten op elk moment afbakken zonder om te zien naar ontdooiing en gisting.

De voorgebakken producten kunnen aan de verkooppunten worden geleverd zonder extra actieve koeling.

FLEXBAKER-UV is ook een must voor bakkers die de flexibiliteit/rendabiliteit in de winkel willen verhogen met producten die doorlopend kunnen worden gebakken door het verkooppersoneel, afhankelijk van de vraag.

Uiteindelijk zorgt het FLEXBAKER-systeem voor een vlottere productie, zowel in de bakkerij als in het verkooppunt, met een optimaler gebruik van de oven en een hogere rendabiliteit.



FLEXPATIS-UV

Met de FLEXPATIS-UV beschikt u als bakker/pâtissier over een continu voorraad aan pâtisserie klaar voor verkoop. Een revolutionair systeem die een bewaring garandeert met de ideale vochtigheid specifiek voor uw afgewerkte pâtisserie! Uw afgewerkte producten behouden hun uitstraling en smaak in een kiemvrije omgeving.

Dankzij deze ontwikkeling kan u grotere hoeveelheden pâtisserie afwerken en bewaren voor een langere periode. Deze manier van werken vermindert de arbeidsuren en voorkomt overschotten 's avonds in de winkel.

Met de Flexpatis kan uw klant op elk moment van de dag zijn favoriet gebakje kopen!

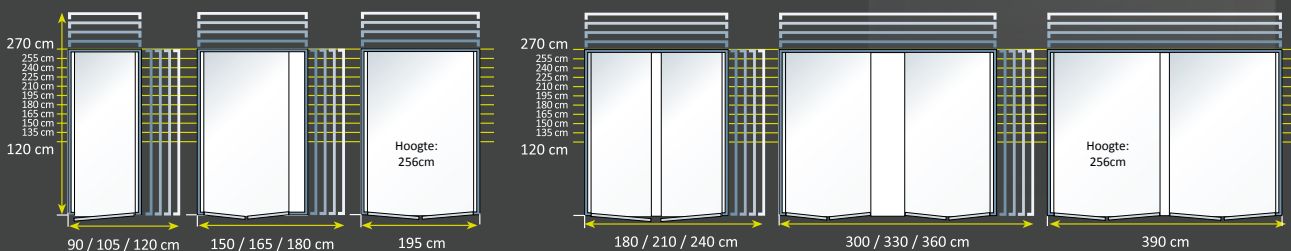
Flexbaker & Flexpatis,.... Bakkers met toekomstvisie weten waarom!

VOORDELEN:

- continue voorraad afgewerkte producten klaar voor verkoop
- grotere productie hoeveelheden, hogere rendabiliteit van personeel
- Minder stress op de werkvloer om tegen openingstijd alles klaar te hebben
- behoud van smaak textuur en uitstraling
- geen overschotten meer 's avonds in de winkel
- een echte service voor u klant



VAN S TOT XXXL

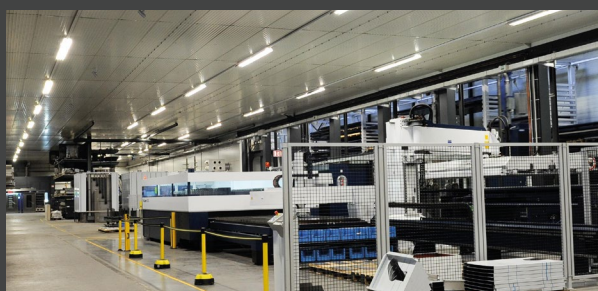
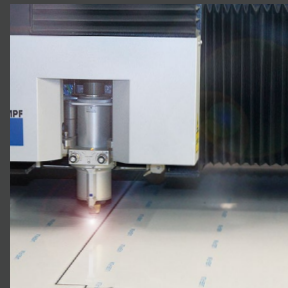


Meer dan 100 modellen beschikbaar voor alle soorten wagens en afmetingen .

Zo zijn we in staat installaties op maat te bouwen die aan de exacte eisen van capaciteit en grootte van de bakkerij voldoen.

Hier ontstaat het hoofdbestanddeel van uw bakkerij.

In iedere oven die onze fabriek verlaat, steekt meer dan 130 jaar ervaring, de knowhow van onze ingenieurs, tot in het kleinste detail, de beste materialen en onderdelen, de modernste fabricagetechnieken en de kunde van uitermate gemotiveerde en geëngageerde medewerkers.



Na afspraak kunnen wij voor u een rondleiding in onze fabriek in Luxemburg organiseren.



102, Kiemstraat · L-8030 Strassen - Luxembourg
Tel.: (+352) 45 50 55 -1 · Fax: (+352) 45 50 55 -333
info@hein.lu · www.hein.lu