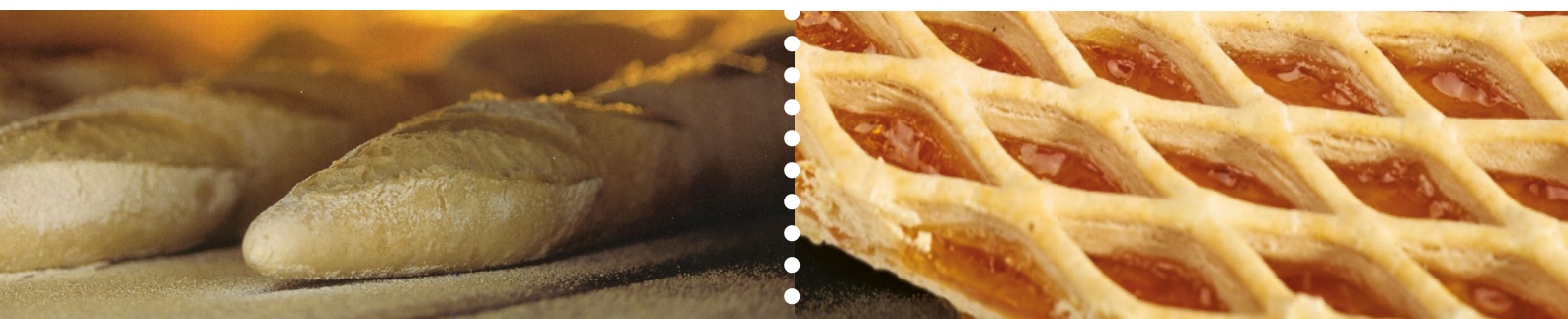


# FLEXBAKER-UV : FLEXPATIS-UV

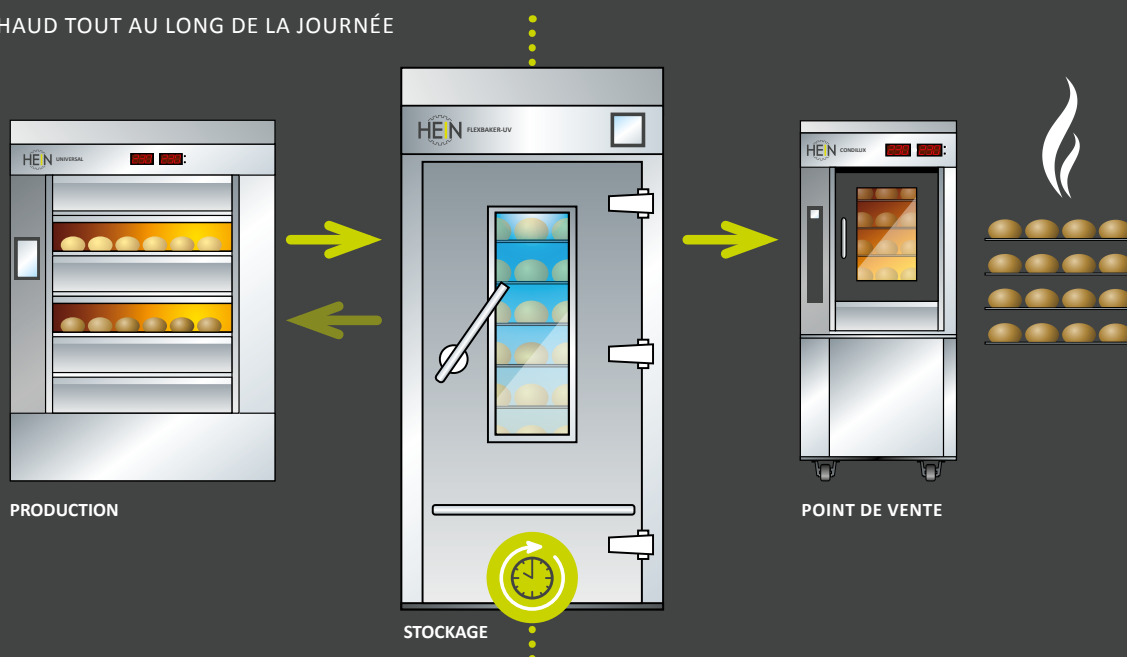


La gamme Flex Hein, la solution de l'avenir !  
Une technologie révolutionnaire pour conserver tous vos produits.



# FLEXBAKER-UV

DU PAIN CHAUD TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



## AVEC FLEXBAKER-UV VOUS DISPOSEZ 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

Le 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.





## FLEXPATIS-UV

Avec le FLEXPATIS-UV, le boulanger pâtissier dispose d'un assortiment permanent de pâtisserie prêt à la vente.

Un système révolutionnaire qui garantit la conservation avec une humidité idéale spécifique pour votre pâtisserie finie. Vos pâtisseries gardent leur aspect et leur goût dans un milieu sain.

Grâce à cette innovation vous avez la possibilité de réaliser de plus grandes quantités de produits et de les conserver durant une période prolongée. Cette façon de travailler permet de diminuer les heures de productions et évitent les invendus en fin de journée.

Avec le FLEXPATIS-UV vous pouvez proposer à vos clients à chaque instant leur pâtisserie préférée.

FLEXBAKER-UV & FLEXPATIS-UV... les boulangers savent pourquoi!

# FLEXPATIS-UV

DE LA PÂTISSERIE FRAICHE TOUT AU LONG  
DE LA JOURNÉE

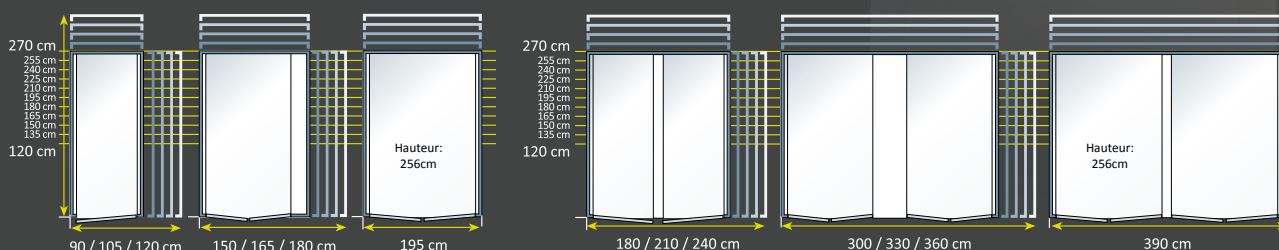


## LES AVANTAGES :

- ➔ stockage permanent de produits prêts à la vente
- ➔ plus grande production avec un meilleur rendement du personnel
- ➔ moins de stress en production aux heures de pointe
- ➔ préserve le goût, la fraîcheur, la texture et l'aspect
- ➔ moins d'invendus en fin de journée
- ➔ un vrai service à la clientèle



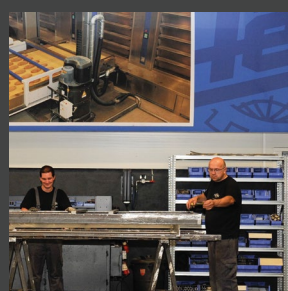
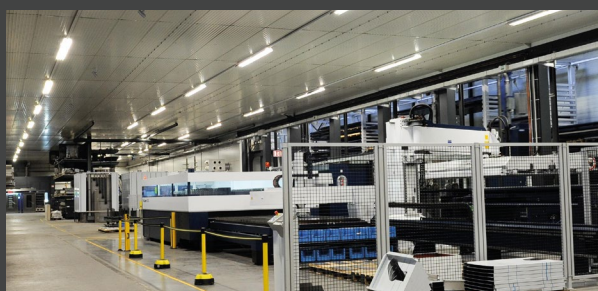
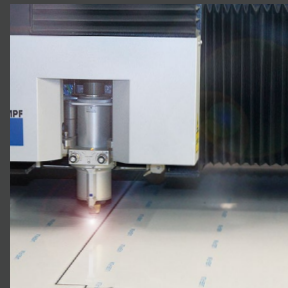
## DE S À XXXL



Plus de 100 modèles différents pour toutes les dimensions et types de chariots. Nous pouvons construire ainsi des installations sur mesure répondant aux besoins de chaque boulangerie dans pratiquement toutes les dimensions et capacités.

## La construction de la pièce maîtresse de votre fournil se fait ici.

Chaque four qui quitte notre usine porte en lui 130 ans d'expérience, la meilleure technicité, les matériaux et composants les plus fiables, les procédures de fabrication les plus modernes jusque dans les moindres détails et le savoir-faire de collaborateurs fortement motivés et passionnés.



C'est avec plaisir que nous pouvons convenir avec vous d'un rendez-vous pour une visite de notre usine au Luxembourg.



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