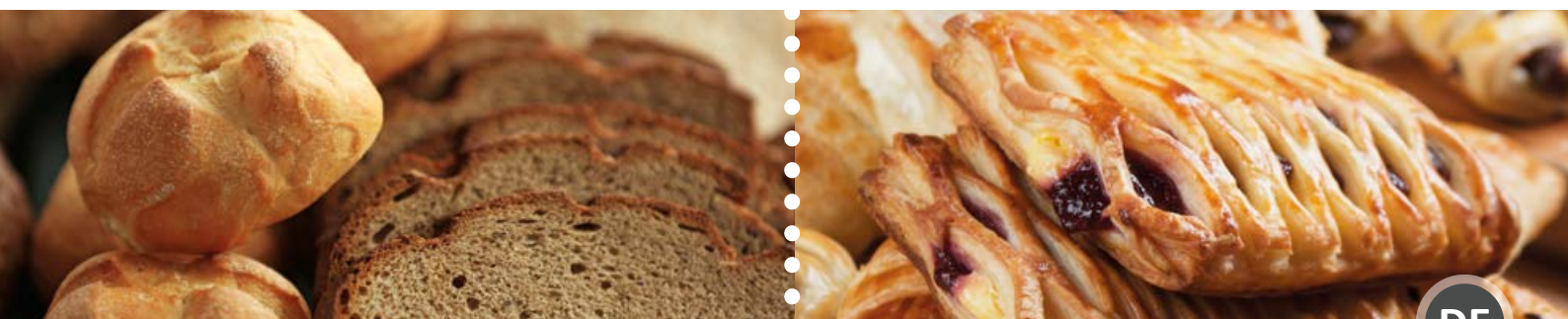


**FLEXBAKER-UV**

**FLEXPATIS-UV**

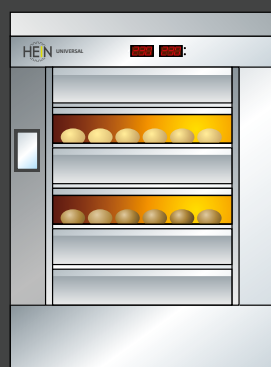


Die HEIN-FLEX Lagerzellen,  
die revolutionäre Lösung zur Lagerung Ihrer halbgebackenen Waren.  
Der richtige Schritt in die Zukunft Ihrer Bäckerei.

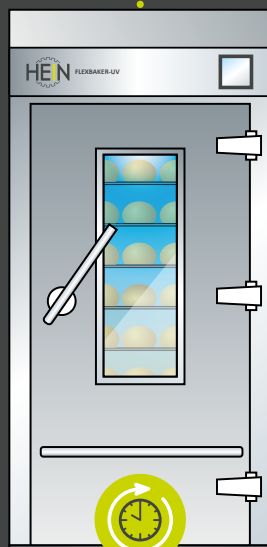


# FLEXBAKER-UV

FRISCHE & WARME PRODUKTE ÜBER DEN GANZEN TAG



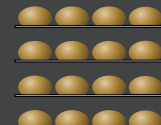
PRODUKTION



LAGERUNG



VERKAUFSTELLE



**HEIN FLEXBAKER-UV UND FLEXPATIS-UV ...  
DIE BÄCKER WISSEN WARUM!**

## MIT DEM FLEXBAKER-UV VERFÜGEN SIE ÜBER EINE RESERVE VON VORGEBACKENEN PRODUKTEN.

Die HEIN FLEXBAKER-UV Zelle ermöglicht dem Bäcker, Produkte welche bis zu 90% vorgebacken sind, über einen längeren Zeitraum (bis zu 14 Tagen) zu lagern. Durch eine ausgereifte Feuchte-regelung wird jedes Austrocknen vermieden während in der Zelle integrierte UV-Lampen jede Schimmelbildung unterbinden.

Geregelt wird der Prozess durch eine Steuerung mit einem innovativen Programm, durch 200 unterschiedliche Umdrehungsgeschwindigkeiten der Ventilatoren, der PID Regelung (proportional – integral – differential), präzise und gleichmäßige Regelung der Luftfeuchtigkeit, der Temperatur (Wärme und Kälte) sowie der horizontalen und vertikalen Luftführung.

Die optimalen klimatischen Bedingungen in der Zelle garantieren, dass die Produkte weder austrocknen noch schimmeln sondern der Feuchtigkeitsgehalt zunimmt, sich die Struktur der Produkte verstärkt, dass Geschmack und Aroma sich weiter entwickeln\*.

### DIE VORTEILE:

- ➔ Große Flexibilität, Erweiterung Ihres Produktangebotes.
- ➔ Verfeinerte Entwicklung von Geschmack und Aroma ganz ohne Gewichtsverlust.
- ➔ Frisch gebackene Produkte mit feuchter, weicher Krume während des ganzen Tages.
- ➔ Weniger Transporte und somit verbesserte Effizienz.
- ➔ Vorgebackene Produkte zum Fertigbacken in der Filiale. (vereinfachte, hygienische und einwandfreie Lagerung über einen Zeitraum von bis zu 14 Tagen)
- ➔ Entlastung des Personals weil kein Einfrieren, Auftauen und Gären in der Filiale.

Der HEIN FLEXBAKER-UV ist die optimale Lösung für jeden Bäcker, der seine Filiale verbessern und optimieren möchte. Das Verkaufspersonal kann zu jedem Moment Produkte fertigbacken, ohne sich um Auftauen und Gären zu kümmern.

Das Ausliefern an die Filialen der vorgebackenen Produkte kann ohne zusätzliche Kühlung erfolgen.

Der HEIN FLEXBAKER-UV eignet sich hervorragend für die Bäcker, welche eine größere Flexibilität sowie eine Umsatzsteigerung



ihrer Filialen anstreben. Es ist dem Verkaufspersonal jetzt möglich, fortwährend und entsprechend der Kunden-Nachfrage Produkte abzubacken.

Schlussendlich ermöglicht der HEIN FLEXBAKER-UV eine bessere Ausnutzung Ihrer Maschinen durch Verarbeiten größerer Teigmengen und Ihres Ofens, vermeidet Wartezeiten von fertig gegarten Produkten und erreicht somit, neben einer erheblichen Qualitätssteigerung, auch eine Umsatzsteigerung.



## FLEXPATIS-UV

Mit dem HEIN FLEXPATIS-UV verfügt der Konditor über ein breit gefächertes Angebot von verkaufsfertigen Produkten.

Die revolutionäre Klimazelle garantiert eine optimale Lagerung ihrer Konditoreien und Feingebäcke durch präzise, angepasste Luftfeuchte sowie Schimmelvermeidung durch die integrierten UV-Lampen. Qualitäts- oder Geschmacksverluste sind ausgeschlossen.

Diese neue Technik ermöglicht Ihnen das gleichzeitige Herstellen größerer Mengen ihrer Produkte und deren Lagerung über einen verlängerten Zeitraum. Dies verringert die Produktionsdauer und vermeidet den Verlust durch unverkaufte Produkte bei Ladenschluss.

Der HEIN FLEXPATIS-UV ermöglicht Ihnen Ihren Kunden, zu jeder Zeit, deren Lieblings-Feingebäck unter optimalen Konditionen anzubieten\*.

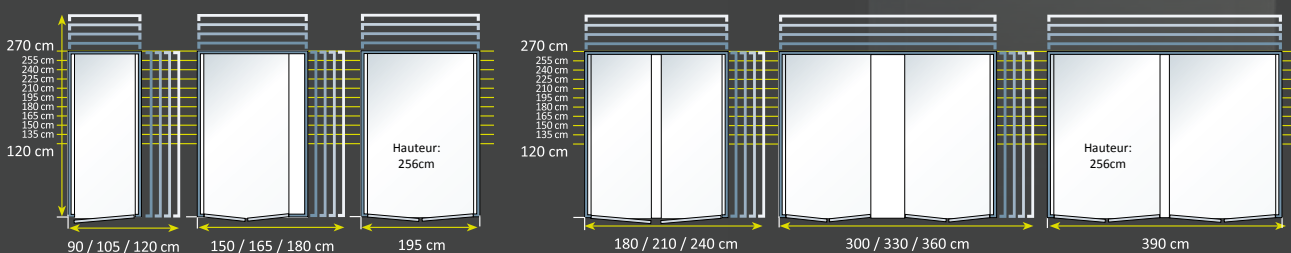


## DIE VORTEILE:

- ➔ Permanente Lagerung Ihrer verkaufsfertigen Produkte.
- ➔ Größere Produktionen, erweitertes Produktangebot mit verbesserter Effizienz Ihres Personals.
- ➔ Weniger Stress zu Produktions-Stoßzeiten.
- ➔ Kein Verlust von Geschmack, Frische, Textur oder Aussehen.
- ➔ Weniger unverkaufte Produkte bei Ladenschluss.
- ➔ Der richtige Schritt zur Verbesserung des Dienstes am Kunden.



## VON S BIS XXXL

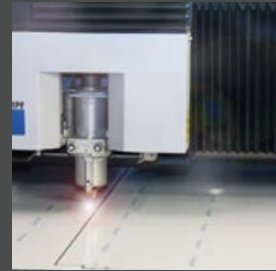


Über 100 Modelle, angepasst an alle Stikken- und Wagenformate. Dies ermöglicht uns Ihre optimale Anlage zu konzipieren welche den Anforderungen, Maßen und Leistungen einer jeder Bäckerei und/oder Filiale entspricht.

\*) Die Richtigkeit sämtlicher hier aufgeführten backtechnischen Vorteile wurden ausnahmslos durch zwei unabhängige Studien der Fachhochschule Oberösterreich bestätigt (Bachelorarbeit von K.Pupert und V.Binder Juni 2017)

## Hier entsteht das Herzstück Ihrer Bäckerei.

In jedem Ofen, der unser Werk verläßt, stecken über 130 Jahre Erfahrung, höchste Ingenieurskunst, beste Materialien und Komponente, modernste Fertigungstechniken bis ins letzte Detail und das Können von hoch motivierten und engagierten Mitarbeitern.



### BACKOFENBAU



UNIVERSAL



WOODSTONE



SHOPSTONE



ELECTRO



ECOSTONE2



STONEROLL



EUROLUX



BAKELUX2 & CONDILUX2

### KÄLTETECHNIK



TOPLUX



FLEXBAKER UV  
FLEXPATIS UV



SHOPLINE



MODULUX

### AUTOMATISIERUNG



LIFTMASTER



SPIDER

### INDUSTRIEANLAGEN



INDUSTRIE

[www.hein.lu](http://www.hein.lu)



102, Kiemstrasse · L-8030 Strassen - Luxemburg  
Tel.: (+352) 45 50 55 -1 · Fax: (+352) 45 50 55 -333  
info@hein.lu · [www.hein.lu](http://www.hein.lu)