

HEIN FLEX-UV

REVOLUTIONAIRE TECHNOLOGIE VOOR HET BEWAREN VAN UW AFGEWERKTE PRODUCTEN



FLEXPATIS-UV

Met de FLEXPATIS-UV beschikt u als bakker/patissier over een continu voorraad aan patisserie 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.
- Met de FLEXPATIS-UV kan uw klant op elk moment van de dag zijn favoriet gebakje kopen!

FLEXBAKER-UV

De FLEXBAKER-UV bewaarsysteem garandeert een bewaring tot 14 dagen van voorgebakken en zachte producten.

- Productie & verkoop worden losgekoppeld, veel minder stress in de productie.
- Dagdagelijkse producties worden wekelijkse producties.
- De productie van het brood gebeurt overdag.
- NACHTWERK WORDT DAGWERK.
- Betere smaak ontwikkeling via bewaring in de FLEXBAKER-UV.
- Vergelijking met diepvriesbewaring 40% energiebesparing.

FLEXCHOCOLAT-UV

Met de FLEXCHOCOLAT-UV kunt u afgewerkte chocolade producten met en zonder vulling bewaren, waarbij fatbloom geen kans krijgt en de glans perfect bewaard blijft.

- Met een ideale temperatuur en luchtvochtigheid aan een gecontroleerde luchtsnelheid in een kiemvrije omgeving gaat men voor een flexibel veilig ambacht.
- Continue voorraad in een perfecte omgeving.
- Lange houdbaarheid ook voor producten met risico vullingen.
- Uitzicht maar ook smaken behouden hun authenticiteit.

FLEX-UV FAMILY MAAKT ECHTE AMBACHT FLEXIBEL

Wenst u uitleg op maat/ demo contacteer uw vertegenwoordiger **Paul Geens** (Antwerpen, Limburg en Brabant) tel.: **0477 - 462 369**
of **Ludovic Deblauwe** (West-Vlaanderen, Oost-Vlaanderen en Vlaams-Brabant) tel.: **0471 - 596 450**

HEIN - Bakovenbouw & Koeltechniek
rue du Kiem, 102 · L-8030 Strassen - Luxembourg



e-mail: info@hein.lu · www.hein.lu
Tel.: (+352) 45 50 55 -1 · Fax: (+352) 45 50 55 -333