

# LE NOUVEAU HEIN HYBRID

LE FOUR DU FUTUR



# HEIN

Le four à étages qui vous permet d'évoluer et de continuer à attirer une clientèle de plus en plus exigeante. Il allie à la fois puissance, flexibilité et une variabilité unique qui permet de réduire considérablement votre consommation d'énergie.

Comme son nom l'indique, le nouveau HEIN HYBRID est une synergie de 2 sources d'énergie en combinaison avec notre « SaveHeatingSystem » SHS®.

## TOUT SIMPLEMENT RÉVOLUTIONNAIRE !

Ce four vous garantit un résultat de cuisson parfait avec une consommation d'énergie réduite au strict minimum.

La solution optimale pour les boulangers qui veulent s'adapter aux nouvelles tendances du marché : la cuisson « just in time » avec une quantité de pains pré-cuits et/ou de pains réfrigérés stockés avec la HEIN FLEXBAKER-UV.

Le HYBRID vous permet de chauffer uniquement la surface de cuisson dont vous avez ponctuellement besoin. Voulez-vous chauffer 25%, 50%, 75% ou 100% du four?

Vous avez le choix, le nouveau HEIN HYBRID est la solution!

## HEIN HYBRID ET HEIN FLEXBAKER-UV UNE ÉQUIPE GAGNANTE



## ECONOMIQUE · FLEXIBLE · MULTIFONCTIONNEL

Pour plus d'informations, contactez votre représentant **Dominique Louette** (Brabant-Wallon, Namur, Liège, Province de Luxembourg) tél.: **0478 - 690 250**  
ou **Frédéric Rocco** (Brabant-Wallon, Hainaut, Bruxelles) tél.: **0473 - 124 570**

info@hein.lu · www.hein.lu