

# FLEX-UV PLUS

# FLEXPATIS-UV PLUS

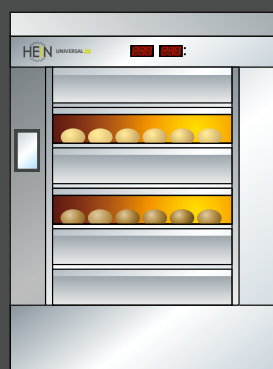


Die FLEX Lagerzellen,  
die revolutionäre Lösung zur Lagerung Ihrer halbgebackenen Waren.  
Der richtige Schritt in die Zukunft Ihrer Bäckerei.

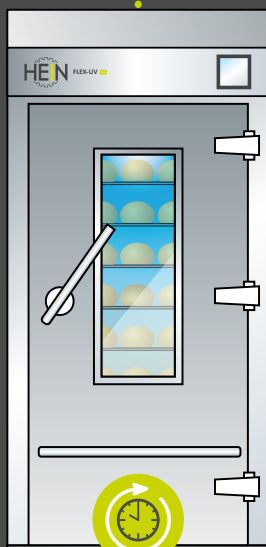


# FLEX-UV PLUS

FRISCHE & WARME PRODUKTE ÜBER DEN GANZEN TAG



PRODUKTION



LAGERUNG



VERKAUFSTELLE

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

Die HEIN FLEX-UV PLUS 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 FLEX-UV PLUS 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 FLEX-UV PLUS 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 FLEX-UV PLUS eine bessere Ausnutzung Ihrer Maschinen durch Verarbeiten größerer Teigmengen und Ihres Ofens, vermeidet Wartezeiten von fertig gegarteten Produkten und erreicht somit, neben einer erheblichen Qualitätssteigerung, auch eine Umsatzsteigerung.



# FLEXPATIS-UV PLUS

FRISCHE KONDITOREIWAREN ÜBER DEN GANZEN TAG

## FLEXPATIS-UV PLUS

Mit dem HEIN FLEXPATIS-UV PLUS 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 PLUS ermöglicht Ihnen Ihren Kunden, zu jeder Zeit, deren Lieblings-Feingebäck unter optimalen Konditionen anzubieten.



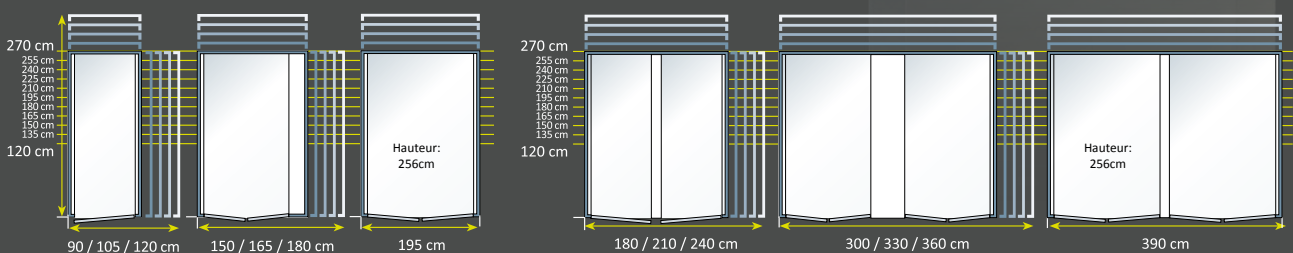
## DIE VORTEILE:

- 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.



SPEZIFISCH FÜR DIE LAGERUNG VON KONDITOREI-PRODUKTEN

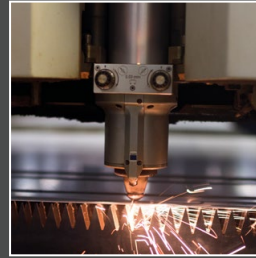
## VON S BIS XXXL



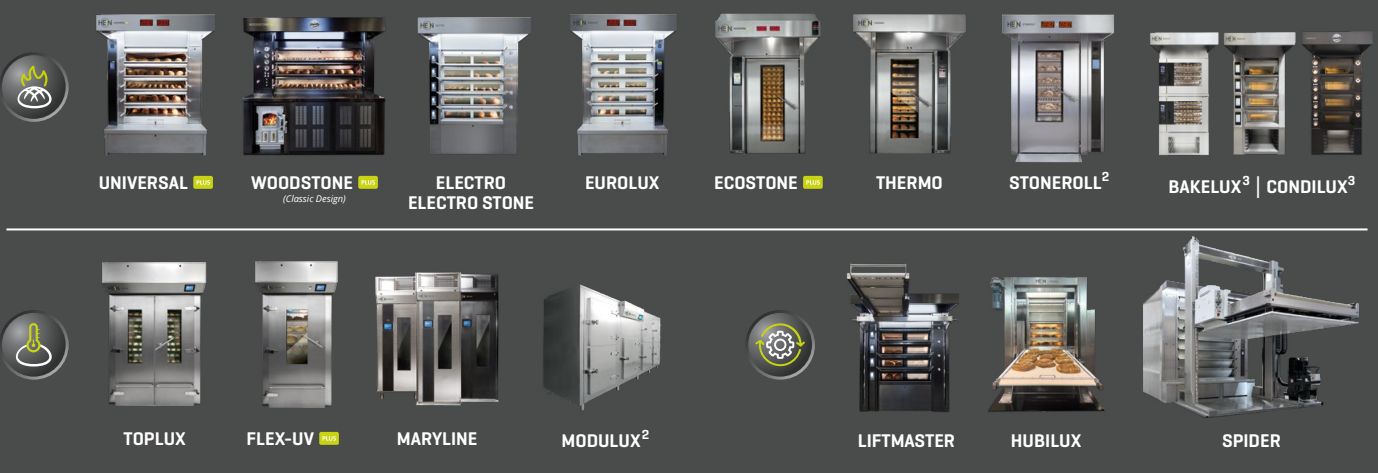
Über 100 Modelle, angepasst an alle Stikken- und Wagenformate. Dies ermöglicht uns Ihre optimale Anlage zu konzipieren welche den Anforderungen, Maßen und Leistungen einer jeder Bäckerei und/oder Filiale entspricht.

# Backofenbau und Kältetechnik

Die Firma HEIN ist ein innovatives Familienunternehmen aus Luxemburg, welches seit 1882 hochwertige Back- und Kältetechnik für anspruchsvolle Bäcker entwickelt und in eigener Produktion herstellt. In jedem Produkt das unser Werk verläßt, stecken über 140 Jahre Erfahrung, höchste Ingenieurskunst, beste Materialien und Komponente, modernste Fertigungstechniken bis ins letzte Detail und das Können von hoch motivierten und engagierten Mitarbeitern.



## Unsere Produktpalette im Überblick



*Redefining excellence. Since 1882.*



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

