

FLEX-UV PLUS

FLEXPATIS-UV PLUS

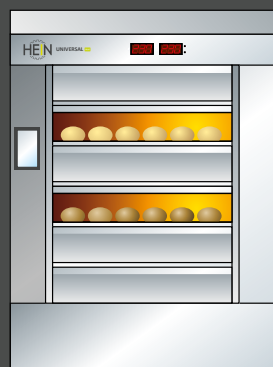


Het FLEX assortiment, ...een oplossing voor u toekomst!
Revolutionaire technologie voor het bewaren van uw voorgebakken producten.

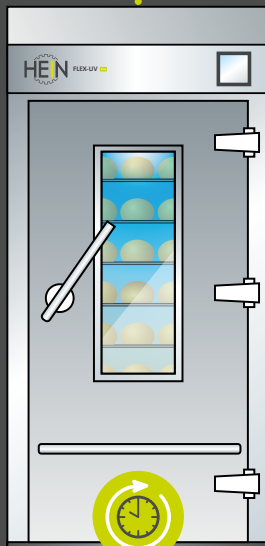


FLEX-UV PLUS

DE HELE DAG LANG WARM BROOD



PRODUCTIE



OPSLAG



VERKOOPPUNT

MET FLEX-UV PLUS BESCHIKT U OVER EEN VOORRAAD VOORGEBAKKEN PRODUCTEN.

Met de opslagcel FLEX-UV PLUS kan de bakker tot 80% van zijn volledige broodassortiment voorbakken en gedurende meerdere dagen bewaren. Een ingenieus vochtregelsysteem voorkomt uitdroging en de ingebouwde UV-lampen gaan schimmelvorming tegen.

Het hele proces wordt gecontroleerd door een innoverend besturingsprogramma met 200 verschillende ventilatorsnelheden, PID-regelsysteem (Proportional, Integral, Differential), nauwkeurige en regelmatige afstelling afhankelijk van de vereiste relatieve vochtigheid van de lucht en temperatuur, en verticale en horizontale luchtdistributieleidingen.

Het geheel garandeert optimale klimaatsomstandigheden (geen uitdroging, versteviging van de structuur en ontwikkeling van de smaak en aroma's).

VOORDELEN:

- Veel flexibiliteit
- Betere smaak- en aromaontwikkeling
- Beperkt transport, hoger rendement
- De voorgebakken producten worden afgebakken in het verkooppunt (vereenvoudigde en betrouwbare opslag gedurende meerdere dagen)
- De hele dag door vers gebakken producten

FLEX-UV PLUS is ook geschikt voor bakkerijen die een verkooppunt willen openen of verbeteren. Het verkooppersoneel kan de voorgebakken producten op elk moment afbakken zonder om te zien naar ontdooiing en gisting.

De voorgebakken producten kunnen aan de verkooppunten worden geleverd zonder extra actieve koeling.

FLEX-UV PLUS is ook een must voor bakkers die de flexibiliteit/rendabiliteit in de winkel willen verhogen met producten die doorlopend kunnen worden gebakken door het verkooppersoneel, afhankelijk van de vraag.

Uiteindelijk zorgt het FLEX-systeem voor een vlottere productie, zowel in de bakkerij als in het verkooppunt, met een optimaler gebruik van de oven en een hogere rendabiliteit.



FLEXPATIS-UV PLUS

DE HELE DAG LANG VERSE PATISSERIE

FLEXPATIS-UV PLUS

Met de FLEXPATIS-UV PLUS beschikt u als bakker/patissier over een continu voorraad aan patisserie klaar voor verkoop. Een revolutionair systeem die een bewaring garandeert met de ideale vochtigheid specifiek voor uw afgewerkte patisserie! Uw afgewerkte producten behouden hun uitstraling en smaak in een kiemvrije omgeving.

Dankzij deze ontwikkeling kan u grotere hoeveelheden patisserie afwerken en bewaren voor een langere periode. Deze manier van werken vermindert de arbeidsuren en voorkomt overschotten 's avonds in de winkel.

Met de FLEXPATIS-UV PLUS kan uw klant op elk moment van de dag zijn favoriet gebakje kopen!

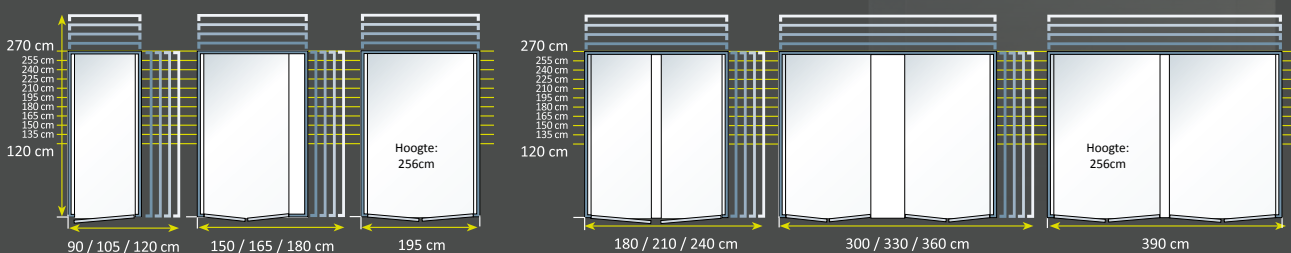
FLEX-UV PLUS & FLEXPATIS-UV PLUS,.... Bakkers met toekomstvisie weten waarom!

VOORDELEN:

- Continue voorraad afgewerkte producten 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



VAN S TOT XXXL



Meer dan 100 modellen beschikbaar voor alle soorten wagens en afmetingen .

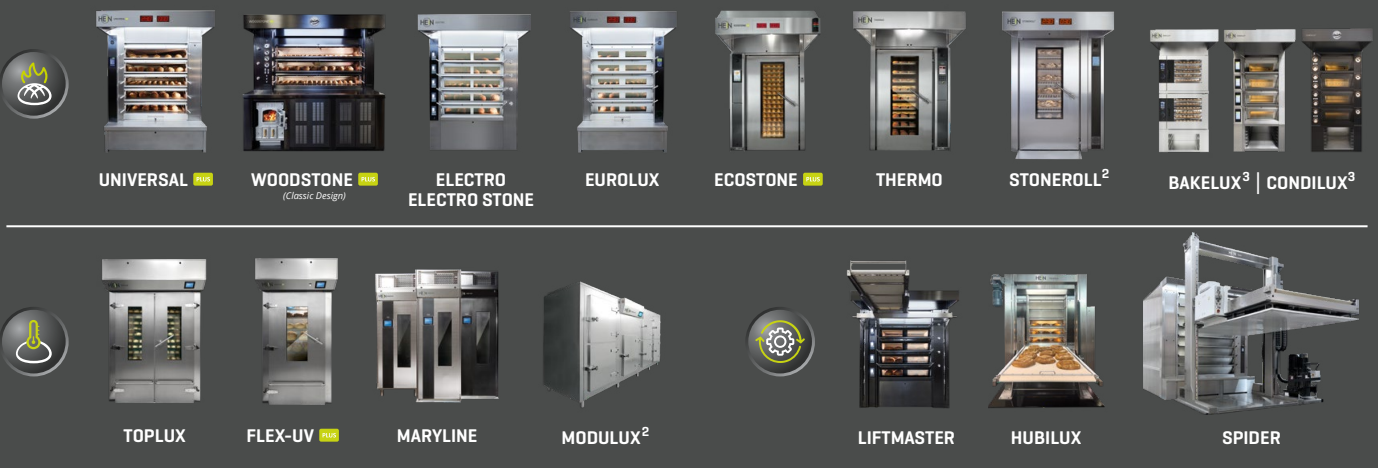
Zo zijn we in staat installaties op maat te bouwen die aan de exacte eisen van capaciteit en grootte van de bakkerij voldoen.

Ovenbouw en Koeltechnologie

HEIN is een innoverend familiebedrijf gevestigd in Luxemburg dat sinds 1882 geavanceerde ovens bouwt en koeloplossingen ontwikkelt bestemd voor de veeleisende wereld van bakkers en banketbakkers. Elk product dat onze fabriek verlaat gaat gepaard met meer dan 140 jaar ervaring, de beste expertise, de meest betrouwbare materialen en onderdelen, de modernste productieprocessen, oog voor detail en de know-how van gemotiveerde en gepassioneerde medewerkers.



Overzicht van onze producten



Redefining excellence. Since 1882.



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

