

FLORIGO DE KUIPER HEGRO

PROUD MEMBERS OF DUCATE GROUP

100% TOP QUALITY

MADE IN THE NETHERLANDS

DUCCATE

CATALOGUE

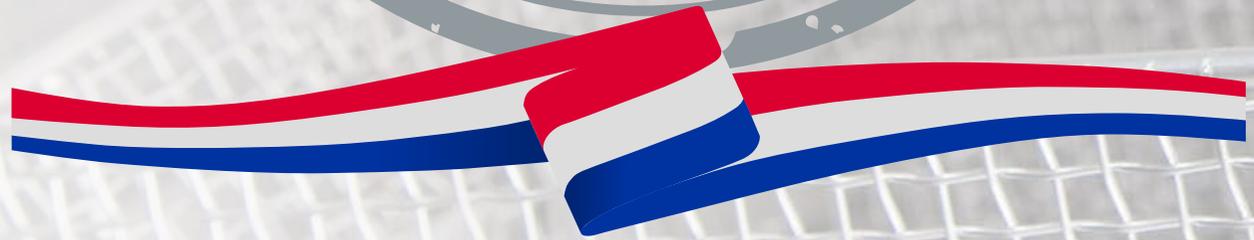




TABLES DES MATIÈRES



DUCATE



Ducate Woerden 4

Florigo 10

Tailormade 12

Transfer 14

Classic 16

Compact Fryer 18

Solo & Multi 20

Active Triple Filtration 22

De Kuiper 24

Oranda 26

Oranda Nova 28

Transfer 30

Soror 32

Stand-alone 34

Élévateur de paniers 36

Friteuse à poisson 38

Hegro 40

Evolution Deluxe 42

Evolution Deluxe modèles 44

Evolution 46

Evolution modèles 48

EVO 50

EVO modèles 52

Aperçu de la gamme 54

Service 56

Contact 58





Ducate Woerden est un fabricant d'installations de friture professionnelles. Dans son usine moderne située à Woerden, Ducate conçoit et fabrique des parois de cuisson et des friteuses stand-alone pour trois marques établies :

Florigo - De Kuiper - Hegro

Ces marques sont depuis des décennies des noms de référence dans le secteur. Ensemble, elles constituent une source inégalée de :

Savoir-faire, expérience et maîtrise artisanale

Florigo, De Kuiper et Hegro unissent leurs forces tout en conservant chacune leur identité propre. C'est ce qui rend Ducate unique sur le marché.







Florigo - De Kuiper - Hegro

Trois marques sous un même toit

Le résultat : une large gamme d'installations de friture puissantes et fiables, adaptées à différents types d'entreprises, en France comme à l'international :

Friteries

Traiteurs

Vendeurs ambulants

Poissonneries

Restaurants

Campings

Zoos

Parcs d'attractions

Stations-service

Vendeurs de beignets

Producteurs de frites

Torréfacteurs de noix

Sandwicherie kebab



Friteries



Poissionneries



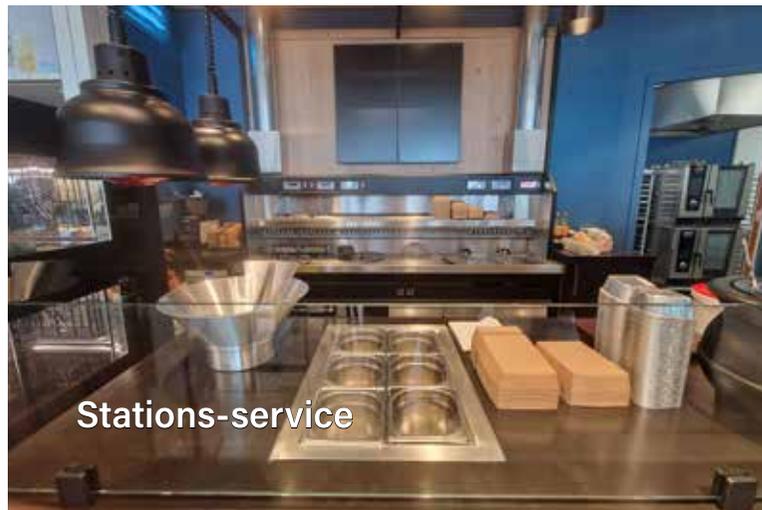
Zoos



Vendeurs ambulants



Campings



Stations-service



PARTOUT DANS LE MONDE

Florigo, De Kuiper et Hegro fournissent depuis de nombreuses années des installations de friture à diverses chaînes et organisations dans le monde entier ; de Dublin à Riyad et de l'Islande à l'Australie.





FLORIGO

FLORIGO

Fabrique des installations de friture depuis **plus de 70 ans**.

Avec **un design classique et intemporel**

Appareils sur mesure pour chaque application

Disponibles avec **une large gamme de modules et d'options**

Fabriqués avec **les technologies les plus récentes**

Équipés en option du système **Active Triple Filtration**

Disponibles en **versions gaz ou électriques**

Avec la possibilité de **composer vous-même la paroi de cuisson**



Ontwerpjebakwand.nl



www.florigo.nl



Tailormade



Classic



Compact Fryer



Solo & Multi

TAILORMADE

Élégance, sur mesure et qualité haut de gamme — la signature de Florigo: Florigo Tailormade est l'élément phare de tout professionnel de la friture.

La paroi de cuisson est entièrement personnalisable selon les besoins et préférences de chaque entrepreneur, notamment avec le nom de l'entreprise sur la partie supérieure rehaussée et différents revêtements au choix.

Florigo Tailormade propose des options uniques telles que le système Active Triple Filtration et le brûleur HR-Plus Surround.

Tailormade est disponible en versions électrique ou gaz à haut rendement.



- ✓ Cuves en inox
- ✓ Haut rendement
- ✓ 100 % sur mesure
- ✓ Capacité de cuisson stable
- ✓ Longue durée de vie
- ✓ Finition sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Design intemporel
- ✓ Partie supérieure rehaussée
- ✓ Digital control
- ✓ Disponible en plusieurs couleurs
- ✓ Technologie économe en énergie
- ✓ Portes d'accès dans le soubassement
- ✓ Versions gaz et électriques

TRANSFER

Le système de transfert automatique de Florigo est idéal lorsque vous servez de grandes quantités de frites pré-cuites.

Sans effort physique et d'un seul geste, vous transférez dix kilos de frites par pré-cuisson vers le bac à frites. En plus du confort et de la rapidité, vous bénéficiez d'une qualité de pré-cuisson constante.

Le système de transfert électrique Florigo est disponible avec cuve chauffée au électrique ou gaz à haut rendement.

Ce système de transfert Florigo est proposé sur le modèle Tailormade.



CLASSIC

Profitez de plus de 70 ans d'expérience dans la conception et la fabrication d'installations de friture professionnelles.

La paroi de cuisson Florigo Classic est robuste et fiable, offrant une qualité constante jour après jour.

La paroi de cuisson est entièrement personnalisable selon les besoins et préférences de chaque entrepreneur.

Disponible en versions électrique ou gaz à haut rendement.



- ✓ Cuves en inox
- ✓ Haut rendement
- ✓ 100 % sur mesure
- ✓ Capacité de cuisson stable
- ✓ Longue durée de vie
- ✓ Finition sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Design intemporel
- ✓ Digital control
- ✓ Technologie économe en énergie
- ✓ Portes d'accès dans le soubassement
- ✓ Versions gaz et électriques



COMPACT FRYER

Cet appareil électrique convient parfaitement, entre autres, aux stations-service et aux centres commerciaux.

De plus, l'installation est très simple, car cet appareil est plug & play : branchez-le et vous pouvez commencer à frire.

Avec un moteur d'extraction intégré, la ventilation se fait en toute simplicité.

Disponible en version électrique.



- ✓ Cuves en inox
- ✓ Sur mesure
- ✓ Capacité de cuisson stable
- ✓ Longue durée de vie
- ✓ Finition sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Design unique et intemporel
- ✓ Digital control
- ✓ Technologie économe en énergie
- ✓ Portes d'accès dans le soubassement
- ✓ Système d'extraction intégré
- ✓ Chauffage électrique



SOLO & MULTI

Solo est parfaite pour les petits espaces ou en complément d'une configuration de cuisine existante. Rapide et facile à installer et à déplacer, la Florigo Solo offre les mêmes caractéristiques techniques et performances qu'une paroi de cuisson complète. Disponible en versions électrique ou gaz à haut rendement.

Multi peut être personnalisée selon vos besoins avec différents composants. Identique à une paroi de cuisson traditionnelle mais sans extraction en bord bas, elle est parfaite pour les cuisines déjà équipées d'une hotte. Multi offre les mêmes caractéristiques techniques qu'une installation de friture traditionnelle. Disponible en versions électrique ou gaz à haut rendement.



Solo



Multi



- ✓ Cuves en inox
- ✓ Haut rendement
- ✓ Capacité de cuisson stable
- ✓ Longue durée de vie
- ✓ Finition sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Digital control
- ✓ Roulettes en nylon verrouillables (Solo)
- ✓ Compact et flexible
- ✓ Livraison rapide
- ✓ Versions gaz et électriques



ACTIVE TRIPLE FILTRATION

Avec le système Active Triple Filtration, vous pouvez réutiliser votre huile de friture de manière optimale et réduire vos coûts. Ce procédé fonctionne grâce à une filtration en trois étapes.

Première étape de filtration

À travers un tamis grossier en inox situé dans la zone froide au fond de la cuve.

Deuxième étape de filtration

À travers un sac filtrant Miroil, facile à vider et à nettoyer.

Troisième étape de filtration

La pompe aspire l'huile à travers un filtre très fin, qui absorbe en même temps les particules responsables des odeurs, de la couleur et du goût.

Vous pouvez filtrer l'huile utilisée cuve par cuve et la renvoyer soit dans la même cuve, soit dans une autre.

Le système ATF est livré de série avec un tiroir de filtration. Vous pouvez aussi opter pour un deuxième tiroir : un pour les cuves à frites et un pour les cuves à snacks ou à poisson. Cela prolonge encore davantage la durée de vie de l'huile utilisée pour les frites. En option, l'huile usagée peut être pompée directement vers un fût de récupération.

De plus, vous pouvez compléter l'huile dans les cuves directement depuis le tiroir de filtration sans perte de température — vous pouvez donc continuer à frire sans interruption.



- ✓ Filtration unique en trois étapes
- ✓ Système automatique
- ✓ Processus de filtration minutieux
- ✓ Sans gouttes ni éclaboussures
- ✓ Sûr et simple
- ✓ Prolonge la durée de vie de l'huile
- ✓ Permet des économies
- ✓ Contribue à la qualité du produit





DE KUIPER

DE KUIPER

Fabrique des installations de friture **depuis plus de 50 ans**

Avec **un design moderne** et **des finitions personnalisées**

Appareils sur mesure pour chaque application

Disponibles avec **un large choix de modules et d'options**

Fabriqués avec **les technologies les plus récentes**

Disponibles en **versions gaz ou électrique**

www.dekuiperhoreca.nl



Oranda



Soror



Stand-alone



Friteuse à poisson

ORANDA

Avec sa capacité maximale et ses lignes arrondies, l'Oranda paroi de cuisson mérite amplement son statut de modèle phare chez De Kuiper. Ces parois de cuisson se distinguent non seulement par leur aspect élégant, mais aussi par leur capacité à offrir un haut rendement rapidement et efficacement.

La paroi de cuisson est entièrement personnalisable selon les besoins et préférences de chaque entrepreneur, avec par exemple le nom de l'entreprise sur la partie supérieure rehaussée et différents revêtements au choix.

L'Oranda est non seulement une pièce élégante et l'élément phare de tout professionnel de la friture, mais elle garantit également que les entreprises n'auront plus jamais à dire « non » à leurs clients.

Disponible en versions gaz à haut rendement ou électrique



- ✓ Cuves en acier (gaz)
- ✓ Cuves en inox (électrique)
- ✓ Haut rendement
- ✓ 100 % sur mesure
- ✓ Capacité stable
- ✓ Construction robuste
- ✓ Longue durée de vie
- ✓ Finition sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Design unique et contemporain
- ✓ Disponible en plusieurs couleurs
- ✓ Digital control
- ✓ Technologie économe en énergie
- ✓ Versions gaz et électriques



ORANDA NOVA

NOUVEAU
MODÈLE

Une nouveauté signée De Kuiper : Oranda Nova.
Ce modèle se distingue par une barre supérieure avec écrans tactiles inclinée vers l'avant pour un confort d'utilisation accru.

Les côtés de la paroi de cuisson sont plus épais, rendant l'installation encore plus robuste.

Le soubassement adopte une allure plus moderne et épurée.

Oranda Nova se distingue non seulement par son design élégant, mais aussi par sa capacité à fournir rapidement et efficacement un haut rendement.

Disponible en versions électrique ou gaz à haut rendement.



- ✓ Cuves en acier (gaz)
- ✓ Cuves en inox (électrique)
- ✓ Haut rendement
- ✓ 100 % sur mesure
- ✓ Capacité stable
- ✓ Construction robuste
- ✓ Longue durée de vie
- ✓ Finition sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Design unique et contemporain
- ✓ Disponible en plusieurs couleurs
- ✓ Digital control
- ✓ Technologie économe en énergie
- ✓ Confort partie supérieure unique
- ✓ Versions électrique ou gaz à haut rendement



TRANSFER

Le système de transfert De Kuiper est la solution idéale pour tous ceux qui servent régulièrement de grandes portions de frites pré-cuites. Ce système astucieux vous facilite grandement le travail.

D'un seul mouvement fluide — et sans effort physique notable — vous transférez facilement dix kilos de frites par pré-cuisson vers le bac à frites. Ce système offre non seulement confort et rapidité, mais garantit également une qualité de pré-cuisson constante et fiable.

Le système de transfert De Kuiper est disponible en version manuelle ou automatique, avec cuves chauffées électrique ou gaz à haut rendement.

Ce système de transfert De Kuiper est proposé sur les modèles Oranda et Oranda Nova.



SOROR

Avec Soror, De Kuiper propose la solution idéale pour ceux qui recherchent un modèle de base entièrement équipé avec une cuve à haut rendement.

Avec Soror, les entrepreneurs font un choix écoénergétique qui est non seulement avantageux pour leur budget, mais aussi bénéfique pour leur activité.

Soror est disponible en plusieurs modèles et peut être complété par une plaque de cuisson chromée, un bain-marie et un système de filtration de l'huile.

Disponible en versions électrique ou gaz à haut rendement.



- ✓ Cuves en acier (gaz)
- ✓ Cuves en inox (électrique)
- ✓ Haut rendement
- ✓ 100 % sur mesure
- ✓ Capacité stable
- ✓ Construction robuste
- ✓ Longue durée de vie
- ✓ Finition sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Digital control
- ✓ Technologie économe en énergie
- ✓ Partie supérieure haute ou basse
- ✓ Versions électrique ou gaz à haut rendement



STAND-ALONE

La stand-alone de De Kuiper s'intègre parfaitement dans des modules de cuisson ou peut être utilisée comme installation de friture sous une hotte.

La configuration peut être adaptée selon vos besoins. La friteuse autonome peut être utilisée pour les frites et les snacks, comme friteuse à poisson ou même pour la cuisson des beignets hollandais. Ce modèle convient parfaitement aux restaurants et, grâce à sa mobilité, également aux événements.

En résumé, la friteuse autonome de De Kuiper est la solution idéale pour ceux qui disposent d'un espace limité mais qui veulent pouvoir compter sur une cuisson rapide de frites, snacks et autres produits.

Disponible en versions électrique ou gaz à haut rendement.



- ✓ Cuves en acier (gaz)
- ✓ Cuves en inox (électrique)
- ✓ Haut rendement
- ✓ Capacité stable
- ✓ Construction robuste
- ✓ Longue durée de vie
- ✓ Finition sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Digital control
- ✓ Technologie économe en énergie
- ✓ Compact et flexible
- ✓ Versions électrique ou gaz à haut rendement



STAND-ALONE AVEC LEVAGE DE PANIERS

NOUVEAU
MODÈLE

Abaissez les frites et les snacks puis servez vos clients sans vous soucier de la friture : c'est possible avec **le nouveau système de levage de paniers de De Kuiper**.

Les paniers peuvent s'abaisser simultanément ou séparément. Dans une cuve à 2 paniers, il est possible de programmer trois temps de friture par panier ; dans une cuve à 3 paniers, deux programmes par panier sont disponibles. Ensuite, les paniers remontent automatiquement.

L'installation est équipée d'un système de filtration d'huile et peut être dotée en option de deux roulettes robustes à l'avant pour faciliter et sécuriser le déplacement de l'unité.

Par ailleurs, cette installation de friture possède les mêmes fonctionnalités et caractéristiques qu'un modèle stand-alone de De Kuiper.



- ✓ Levage automatique de paniers
- ✓ Système de filtration d'huile
- ✓ Roulettes robustes
- ✓ Cuves en acier (gaz)
- ✓ Cuves en inox (électrique)
- ✓ Haut rendement
- ✓ Capacité stable
- ✓ Construction robuste
- ✓ Longue durée de vie
- ✓ Finition sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Digital control
- ✓ Technologie économe en énergie
- ✓ Compact et flexible
- ✓ Versions électrique ou gaz à haut rendement



FRITEUSE À POISSON

Une friteuse à poisson De Kuiper est conçue et configurée sur mesure autant que possible, selon les souhaits de l'entrepreneur et adaptée au fonctionnement de son établissement.

Avec une puissance de 33 kW, les cuves sont extrêmement performantes et ne subissent pratiquement aucune baisse de température, même lors de grandes quantités. Ces friteuses conviennent également parfaitement à la cuisson des beignets.

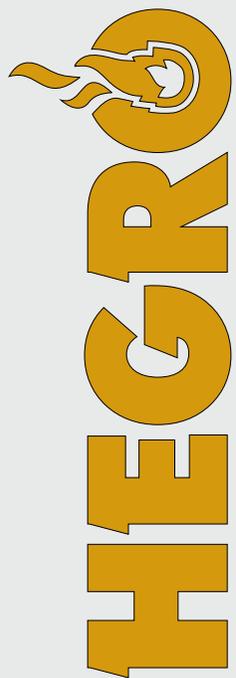
Une friteuse à poisson De Kuiper est construite de manière très robuste. Les cuves à gaz sont en acier, dotées d'un fond plat et d'une épaisseur de 5 mm. La structure en inox, d'une épaisseur de 3 mm, est également très solide. Grâce à leur profondeur réduite, ces cuves nécessitent moins d'huile pour la friture. Elles sont disponibles en différentes dimensions.

Tous les modèles sont disponibles en versions électrique ou gaz à haut rendement, ou en combinaison, avec ou sans système de filtration automatique.



- ✓ Cuves en acier (gaz) de 5 mm d'épaisseur
- ✓ Cuves en inox (électrique)
- ✓ Haut rendement
- ✓ 100 % sur mesure
- ✓ Capacité stable
- ✓ Construction robuste
- ✓ Longue durée de vie
- ✓ Finition sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Digital control
- ✓ Technologie économe en énergie
- ✓ Versions électrique ou gaz à haut rendement





HEGRO

HEGRO

Fabrique des installations de friture depuis **plus de 40 ans**

Offre une gamme de **plus de trente modèles standards variés**

Disponibles immédiatement ou **en livraison rapide**

Fabriquées avec **les technologies les plus récentes**

Disponibles en **versions électrique ou gaz à haut rendement**

Proposées à **un prix compétitif**



www.hegro.com



Evolution Deluxe



Evolution



EVO

EVOLUTION DELUXE

Hegro Evolution Deluxe offre qualité, grande capacité et confort d'utilisation — avec des composants supplémentaires qui rendent son utilisation encore plus agréable.

Hegro Evolution Deluxe est disponible en dix-sept modèles standards, en versions électrique ou gaz à haut rendement.

La plupart des parois de cuisson sont disponibles immédiatement ou en livraison rapide.

Un système de filtration d'huile avec retour est disponible en option sur les modèles Evolution Deluxe à partir de deux cuves



- ✓ Cuves en acier (gaz)
- ✓ Cuves en inox (électrique)
- ✓ Haut rendement
- ✓ Capacité stable
- ✓ Plan supérieur sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Longue durée de vie
- ✓ Digital control
- ✓ Compartiments à sacs
- ✓ Rail intégré pour tickets
- ✓ Tiroir à graisse sur rails
- ✓ Bac à frites sur rails
- ✓ Portes soft-close
- ✓ Élément bain-marie en plus
- ✓ Support pour couvercles
- ✓ Disponibles rapidement
- ✓ Versions électrique ou gaz à haut rendement



EVOLUTION DELUXE

GAMME

17 modèles
standards



HED10



HED17



HED1



HED2



HED3



HED4



HED5



HED6



HED7



HED8

HED9 4 x cuve à 2 paniers

HED11 Plaque de cuisson, bain-marie, 3 x cuve à 2 paniers

HED12 3 x cuve ronde, bain-marie, plaque de cuisson

HED13 Plaque de cuisson, bain-marie, 3 x cuve ronde

HED14 3 x cuve à 2 paniers, partie de travail, bain-marie, plaque de cuisson

HED15 Plaque de cuisson, bain-marie, partie de travail, 3 x cuve à 2 paniers

HED16 3 x cuve ronde, partie de travail, bain-marie, plaque de cuisson

Vous avez des besoins spécifiques ? Demandez-nous les possibilités.

EVOLUTION

Hegro Evolution est la solution idéale pour le professionnel qui recherche une qualité exceptionnelle, une grande capacité de cuisson, un haut rendement et un confort d'utilisation optimal.

Hegro Evolution est disponible en onze modèles standards, en versions électrique ou gaz à haut rendement.

La plupart des parois de cuisson sont disponibles immédiatement ou en livraison rapide.

Un système de filtration d'huile avec retour est installé de série sur les modèles Evolution avec au moins deux cuves.



- ✓ Cuves en acier (gaz)
- ✓ Cuves en inox (électrique)
- ✓ Haut rendement
- ✓ Capacité stable
- ✓ Longue durée de vie
- ✓ Plan supérieur sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Digital control
- ✓ Tiroir à graisse
- ✓ Grand bac à frites
- ✓ Trappes d'inspection conduit d'aspiration
- ✓ Bac de récupération conduit d'aspiration
- ✓ Filtration intégrée avec retour et tiroir
- ✓ Disponibles rapidement
- ✓ Versions électrique ou gaz à haut rendement



EVOLUTION GAMME

11 modèles
standards





Vous avez des besoins spécifiques ? Demandez-nous les possibilités.

EVO

Hegro EVO est le stand-alone idéal pour une solution flexible ou une capacité supplémentaire.

EVO offre une grande flexibilité sans compromis sur la qualité, la capacité de cuisson, le haut rendement et la facilité d'utilisation.

Hegro EVO est disponible en huit modèles standards, allant d'un à trois composants. Un bac à frites et un système de filtration d'huile sont disponibles en option.

La plupart des modèles sont disponibles immédiatement ou en livraison rapide.



- ✓ Cuves en acier (gaz)
- ✓ Cuves en inox (électrique)
- ✓ Haut rendement
- ✓ Capacité stable
- ✓ Plan supérieur sans joint
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Digital control
- ✓ Disponibles rapidement
- ✓ Compact et flexible
- ✓ Versions électrique ou gaz à haut rendement

EVO GAMME

8 modèles
standards





EVO2



EVO3



EVO4



EVO7



EVO8

Vous avez des besoins spécifiques ? Demandez-nous les possibilités.

FLORIGO



Tailormade

Page 12



Classic

Page 16



Compact Fryer

Page 18



Solo & Multi

Page 20

DE KUIPER



Oranda

Page 26



Oranda Nova

Page 28



Soror

Page 32



Stand-alone, avec élévateur de paniers en option

Page 34 - 37



Friteuse à poisson

Page 38

HEGRO



Evolution Deluxe

Page 42 - 45



Evolution

Page 46 - 49



EVO

Page 50 -53

Votre installation de friture notre priorité

Chez Ducate Group, nous savons que votre installation de friture est le cœur de votre entreprise. C'est pourquoi un entretien régulier et un service fiable sont essentiels pour garantir des performances optimales.

Nos parois de cuisson sont fabriquées selon les normes les plus strictes, mais des problèmes peuvent survenir. Qu'il s'agisse d'une panne technique ou d'un simple remplacement de filtre à huile, nous sommes là pour vous aider.

Ducate Group dispose d'un réseau de service national ; nos techniciens qualifiés transportent en permanence un large stock de pièces détachées, ce qui permet une reprise rapide de vos activités.

Nous opérons également à l'international via des partenaires locaux de confiance. Un technicien vous aidera directement ou vous rappellera rapidement pour évaluer le problème. Si nécessaire, nous enverrons quelqu'un sur place dans les plus brefs délais.



FLORIGO
PROF. INSTALLATIES
DG
DUCATE GROUP

DE KUIPER
PROF. INSTALLATIES
DG
DUCATE GROUP

HEGRØ
PROF. INSTALLATIES
DG
DUCATE GROUP

DE KUIPER

FLORIGO

HEGRØ

PROFESSIONELE
FRITUURINSTALLATIES

FLORIGO DE KUIPER

PROFESSIONELE
FRITUURINSTALLATIES

V-31-DJR

V-32-DJR

FLORIGO - DE KUIPER - HEGRO

PROUD MEMBERS OF DUCATE GROUP

DUCATE-WOERDEN.NL

SALES@DUCATE.NL

+31 (0)348 420 138



100% TOP QUALITY

DUCATE

MADE IN THE NETHERLANDS



FLORIGO DE KUIPER HEGRO

PROUD MEMBERS OF DUCATE GROUP

ROBUSTE

PUISSANT

FIABLE

DUCATE-WOERDEN.NL

SALES@DUCATE.NL

+31 (0)348 420 138