

DE KUIJPER

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

**INFOS
PRODUIT**

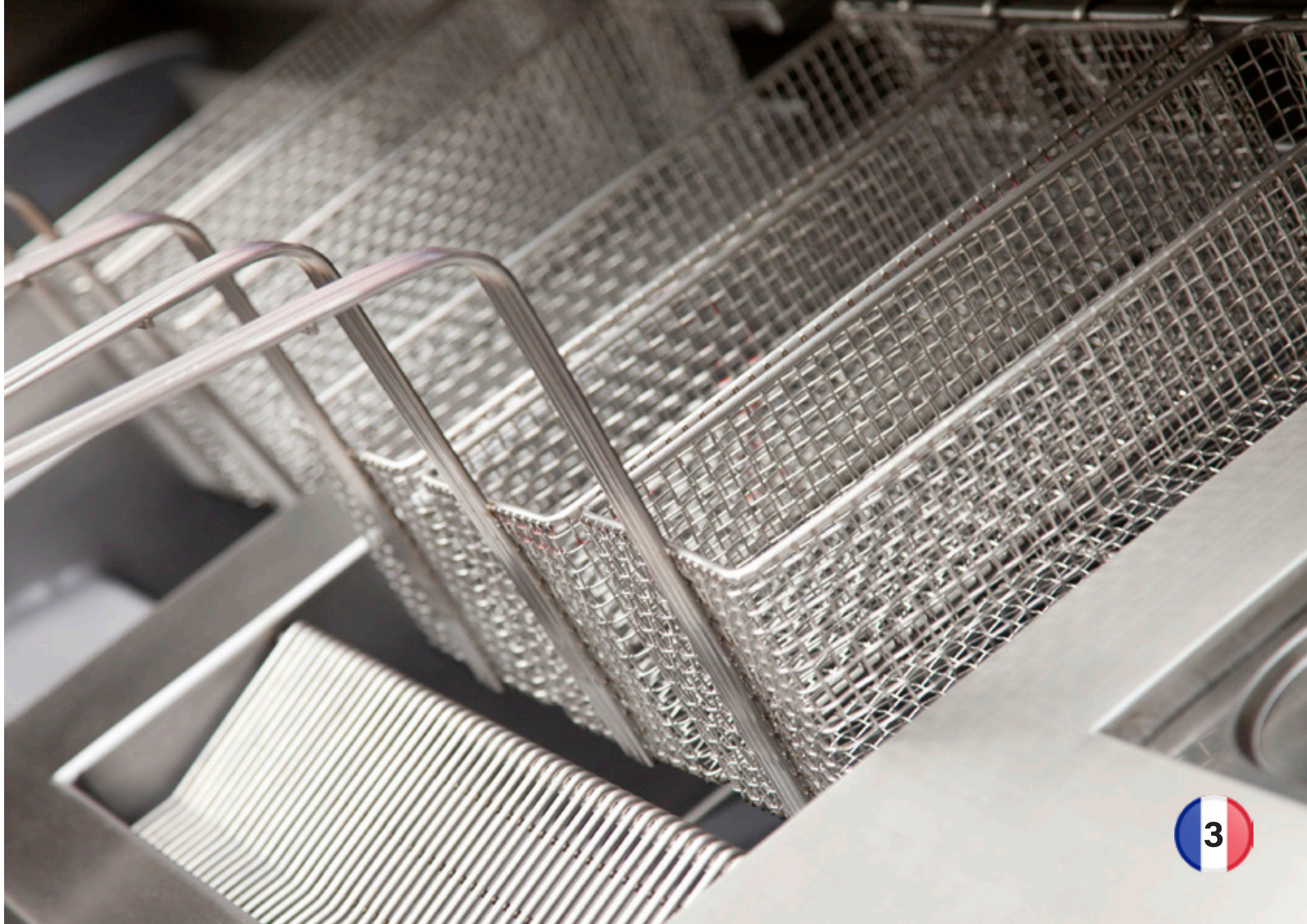


DEKUIPER

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

TABLE DES MATIÈRES

Cuves au gaz	Page 4
Cuves en électrique	Page 8
Système de filtrage	Page 10
Taques à gaz	Page 12
Taques électrique	Page 14
Chauffe frites	Page 16
Bain-marie	Page 18
Becs à gaz	Page 20
Lava grill	Page 22
Commande	Page 24
Autre	Page 25



CUVES AU GAZ

OR250 cuve à poisson

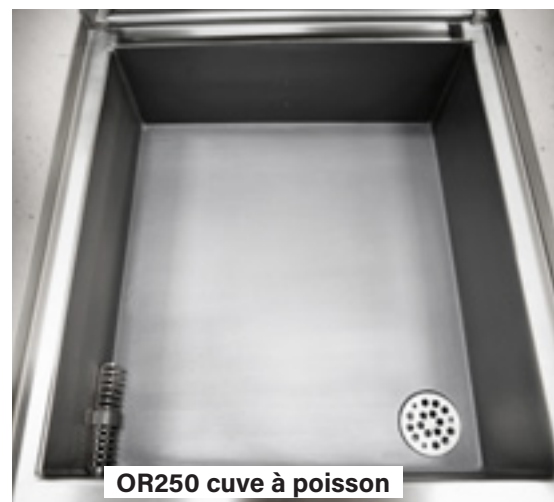
Dimension du module: 255 x 500 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 290 mm
Matériel: Acier
Contenance: Minimum 6 litres
Épaisseur: 5 mm
Puissance: 10 kW. gaz / 230V. - 75 watt

OR450 cuve à poisson

Dimension du module: 452.5 x 500 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 490 mm
Matériel: Acier
Contenance: Minimum 11 litres
Épaisseur: 5 mm
Puissance: 25 kW. gaz / 230V. - 75 watt

OR750 cuve à poisson

Dimension du module: 750 x 500 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 790 mm
Matériel: Acier
Contenance: Minimum 17 litres
Épaisseur: 5 mm
Puissance: 33 kW. gaz / 230V. - 75 watt



OR440 cuve ronde

Dimension du module: Ø 580 mm

Largeur de l'unité: 580 mm

Matériel: Acier

Contenance: 17.5 kilos / 21 litres

Épaisseur: 5 mm

Puissance: 38 kW. gaz / 230V. - 75 watt



OR440 cuve ronde



CUVES AU GAZ

OR360 cuve 2 paniers

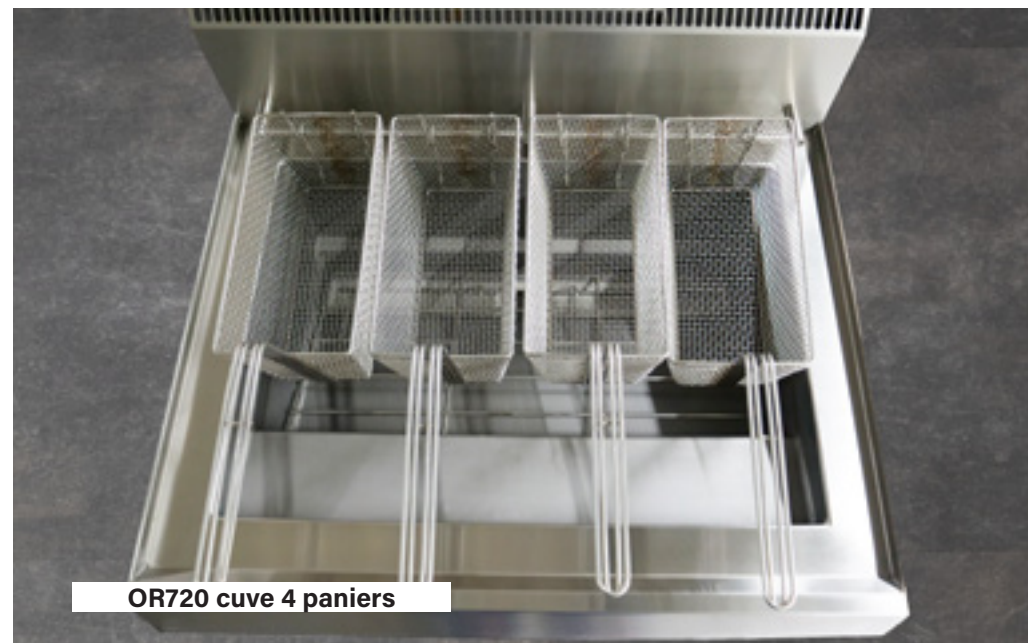
Dimension du module: 360 x 515 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 485 mm
Matériel: Acier
Contenance: 17,5 kilos / 21 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 33 kW. gaz / 230V. - 75 watt

OR540 cuve 3 paniers

Dimension du module: 540 x 515 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 665 mm
Matériel: Acier
Contenance: 26 kilos / 31 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 38 kW. gaz / 230V. - 75 watt

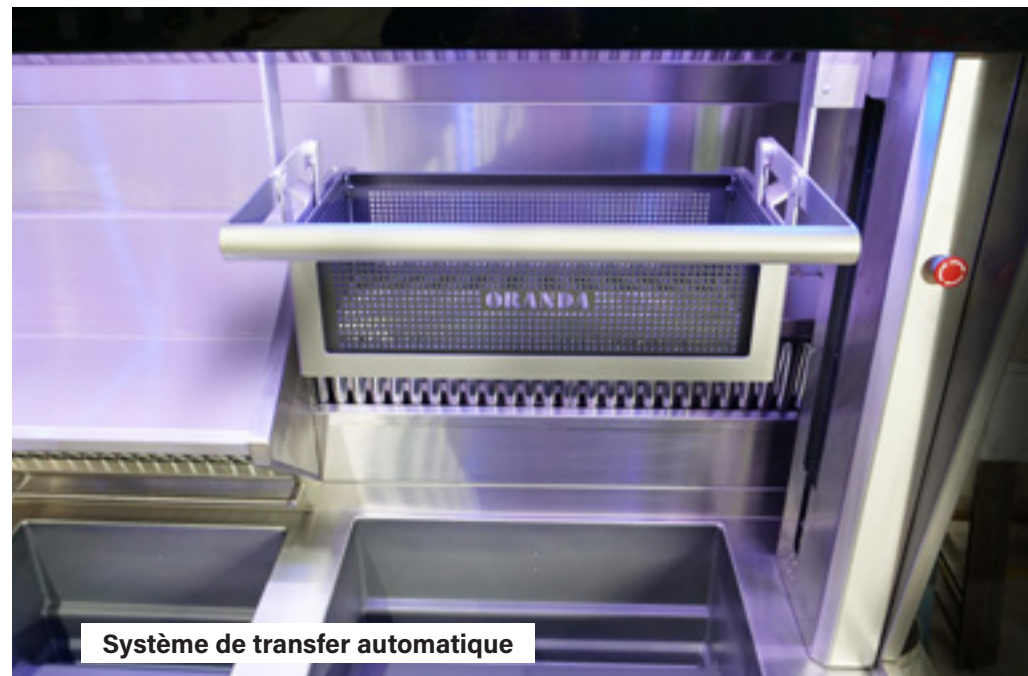
OR720 cuve 4 paniers

Dimension du module: 720 x 515 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 845 mm
Matériel: Acier
Contenance: 35 kilos / 42 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 42 kW. gaz / 230V. - 75 watt



OR720 système de transfer automatique

Dimension du module: 720 x 515 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 1895 mm
Matériel: Acier
Contenance: 35 kilos / 42 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 42 kW. gaz / 230V. - 75 watt
16 Amp. (pour l'engrenage du panier)



Système de transfer automatique

OR720 système de transfert manuel

Dimension du module: 845 x 515 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 1895 mm
Matériel: Acier
Contenance: 35 kilos / 42 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 42 kW. gaz / 230V. - 75 watt



Système de transfer manuelle

CUVES EN ELECTRIQUE

ORE400V cuve à poisson

Dimension du module: 400 x 500 (PxL)
Largeur de l'unité: 520 mm
Matériel: Inox
Contenance: 32 litres
Épaisseur: 3 mm
Puissance: 12 ou 17 kW / 400V

ORE600V cuve à poisson

Dimension du module: 600 x 500 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 720 mm
Matériel: Inox
Contenance: Minimum 45 litres
Épaisseur: 3 mm
Puissance: 12 ou 25,5 kW / 400V

ORE700V cuve à poisson

Dimension du module: 700 x 500 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 820 mm
Matériel: Inox
Contenance: 51 litres
Épaisseur: 3 mm
Puissance: 12 ou 25,5 kW / 400V

ORE800V cuve à poisson

Dimension du module: 800 x 500 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 920 mm
Matériel: Inox
Contenance: 58 litres
Épaisseur: 3 mm
Puissance: 24 ou 34 kW / 400V



ORE450 cuve ronde

Dimension du module: Ø 450 mm
Largeur de l'unité: 520 mm
Matériel: Inox
Contenance: 40 litres
Épaisseur: 3 mm
Puissance: 18 kW /400V

ORE200 cuve 2 paniers

Dimension du module: 395 x 515 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 450 mm
Matériel: Inox
Contenance: 18 litres
Épaisseur: 3 mm
Puissance: 6 ou 8,5 kW /400V

ORE400 cuve 2 paniers

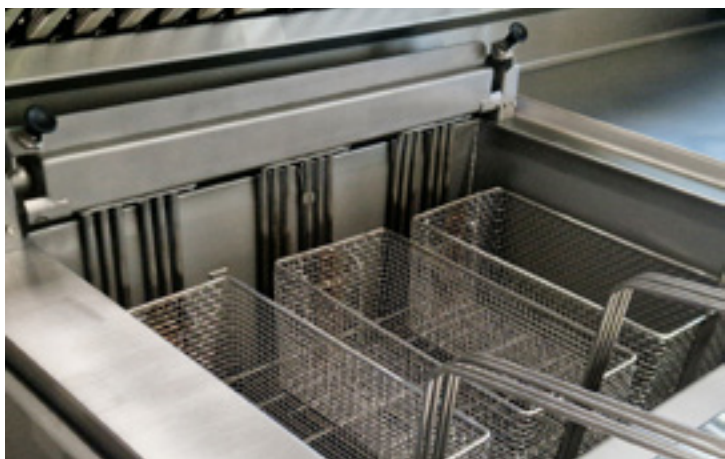
Dimension du module: 395 x 515 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 450 mm
Matériel: Inox
Contenance: 30,5 litres
Épaisseur: 3 mm
Puissance: 12 ou 17 kW /400V

ORE600 cuve 3 paniers

Dimension du module: 540 x 515 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 630 mm
Matériel: Inox
Contenance: 45 litres
Épaisseur: 3 mm
Puissance: 18 ou 25,5 kW / 400V

ORE800 cuve 4 paniers

Dimension du module: 720 x 515 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 810 mm
Matériel: Inox
Contenance: 60,7 litres
Épaisseur: 3 mm
Puissance: 24 ou 34 kW / 400V



SYSTÈME DE FILTRAGE AUTOMATIQUE

Système de filtration pour une à trois cuves

Puissance: 1 kW / 230V

Système de filtration pour quatre à cinq cuves

Puissance: 1 kW / 230V

Système de filtration pour six à sept cuves

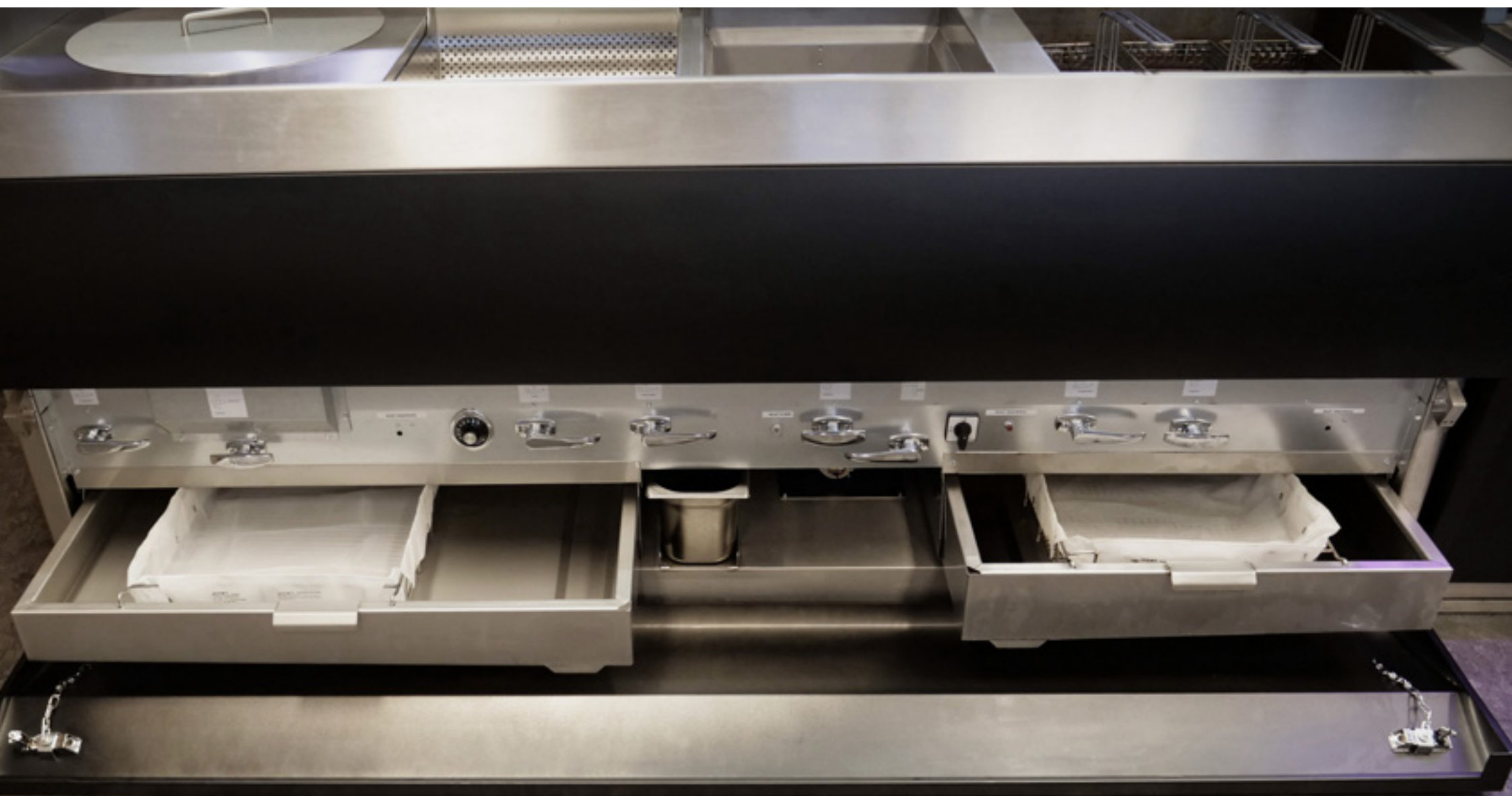
Puissance: 1 kW / 230V

Avec un système de filtrage de De Kuiper, vous pouvez utiliser votre huile de friture filtrage simple et sûr. Avec protection cuve vide la cuve s'éteint automatiquement lorsque l'huile est vidangé.

Après avoir filtré, vous pouvez pomper l'huile dans le même cuve ou autre cuve. L'huile filtrée est pompée vers la cuve de manière sûre et sans éclaboussures via un système de retour séparé.

Dans les installations comportant trois cuves ou plus, le système de filtrage est équipé de deux tiroirs séparés: un pour la ou les cuves à snacks et un pour les cuves à frites. Il est également possible de pomper l'huile vers un baril de d'huile.





TAQUES À GAZ

Taque 400

Surface de cuisson: 395 x 520 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 465 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 1
Puissance: 5 kW

Taque 600

Surface de cuisson: 595 x 520 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 665 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 2
Puissance: 10 kW

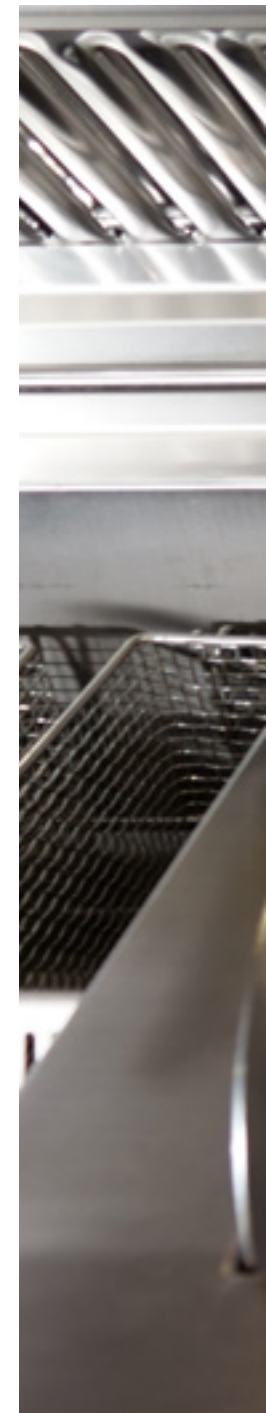
Taque 800

Surface de cuisson: 795 x 520 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 865 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 2
Puissance: 12.5 kW

Taque 1200

Surface de cuisson: 1195 x 520 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 1265 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 3
Puissance: 14 kW

Toutes les taques sont équipées d'un thermostat réglable (à partir de 50 jusqu'à 300°C), un bouton marche/arrêt, une protection contre la surchauffe et lampes de contrôle. La graisse est évacuée par une gouttière sur le côté droit.





Taque 600

TAQUES ÉLECTRIQUE

Taque 400

Surface de cuisson: 395 x 520 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 465 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 1
Puissance: 3.9 kW / 400V

Taque 600

Surface de cuisson: 595 x 520 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 665 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 2
Puissance: 6.5 kW / 400V

Taque 800

Surface de cuisson: 795 x 520 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 865 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 2
Puissance: 7.8 kW / 400V

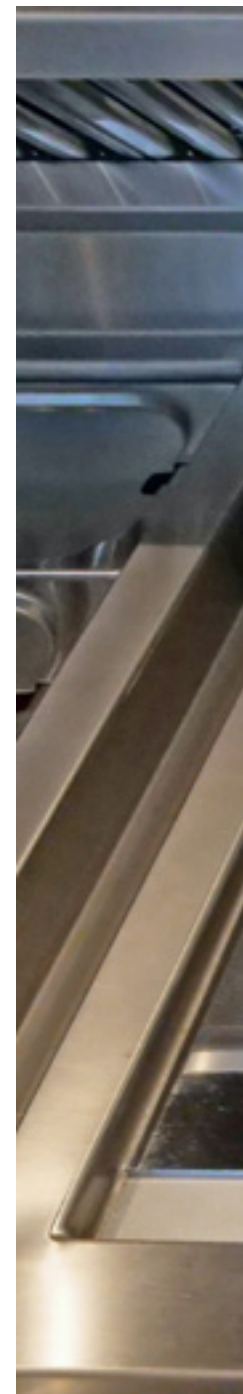
Taque 1000

Surface de cuisson: 995 x 520 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 1065 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 3
Puissance: 11.7 kW / 400V

Taque 1200

Surface de cuisson: 1195 x 520 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 1265 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 3
Puissance: 12.8 kW / 400V

Toutes les taques sont équipées d'un thermostat réglable (à partir de 50 jusqu'à 300°C), un bouton marche/arrêt, une protection contre la surchauffe et lampes de contrôle. La graisse est évacuée par une gouttière sur le côté droit.





Taque 800

CHAUFFE FRITES

UBO 35 chauffe frites non chauffante

Dimension du module: 345 mm x 485 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 415 mm

UBV 35 chauffe frites chauffante

Dimension du module: 345 x 485 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 415 mm
Puissance: 0.5 kW / 230V

UBO 40 chauffe frites non chauffante

Dimension du module: 395 x 485 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 465 mm

UBV 40 chauffe frites chauffante

Dimension du module: 395 x 485 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 465 mm
Puissance: 0.5 kW / 230V

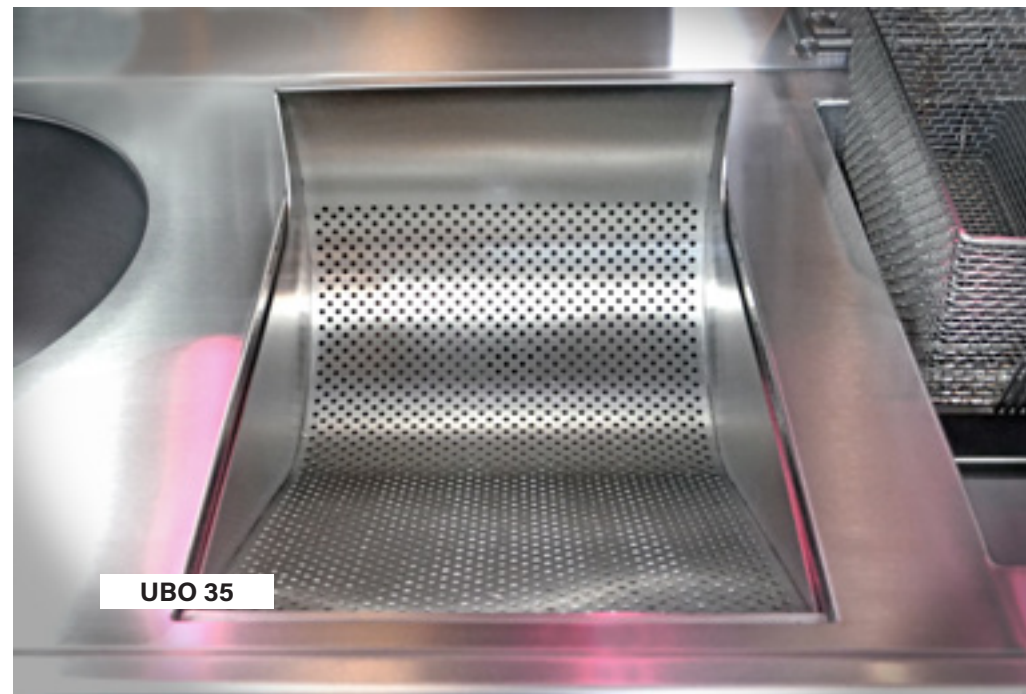
Le chauffe frites est équipé d'un trou perforé.

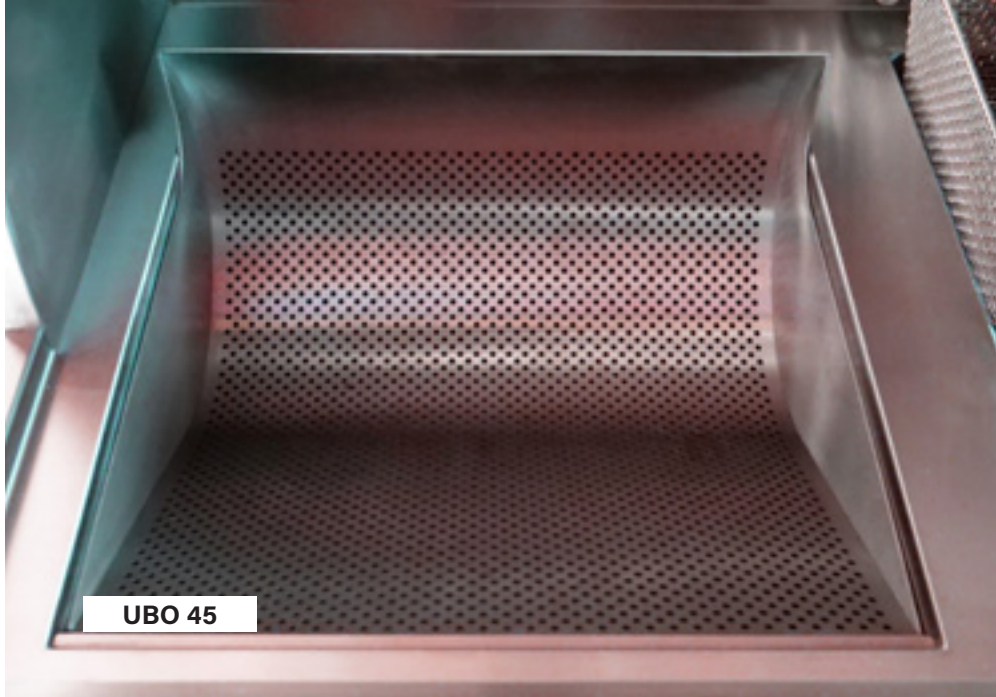
UBO 45 chauffe frites non chauffante

Dimension du module: 445 x 485 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 515 mm

UBV 45 chauffe frites chauffante

Dimension du module: 445 x 485 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 515 mm
Puissance: 0.5 kW / 230V





UBO 50 chauffe frites non chauffante

Dimension du module: 495 x 485 mm (PxL)
 Largeur de l'unité: 565 mm

UBV 50 chauffe frites chauffante

Dimension du module: 495 x 485 mm (BxD)
 Largeur de l'unité: 565 mm
 Puissance: 0.5 kW / 230V



Bac égouttoir de snacks 250

Dimension du module: 240 x 423 mm (PxL)
 Largeur de l'unité: 300 mm
 Matériel: Acier inoxydable

BAIN-MARIE

1/1 GN en profondeur

Surface de cuisson: 325 x 528 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 400 mm
Puissance: 2 kW / 230V

1/1 GN en largeur

Surface de cuisson: 528 x 325 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 600 mm
Puissance: 2 kW / 230V

1/1 GN en largeur non chauffante

Surface de cuisson: 528 x 325 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 600 mm



1/1 GN en profondeur

1.5 GN en profondeur

Surface de cuisson: 488 x 528 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 565 mm
Puissance: 3 kW / 230V

1.5 GN en largeur

Surface de cuisson: 528 x 488.4 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 600 mm
Puissance: 3 kW / 230V

2/1 GN

Surface de cuisson: 653 x 528 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 725 mm
Puissance: 4 kW / 230V
Specifications: Avec deux éléments

D'autres versions sont possibles. Tous les bains-marie sont équipés d'un robinet de vidange d'eau à l'avant.



BECS À GAZ

Bec à gaz 2 feux

Surface de cuisson: 510 x 362 mm (LxP)

Largeur de l'unité: 400 mm

Puissance: 12 kW

Specifications: L'habillage et le dessus sont en acier inoxydable et équipés de deux brûleurs ouverts avec protection thermique, offrant un rendement élevé, Ø 60 mm et 2 x 6 kW. La puissance minimale est de 1.6 kW. La veilleuse a une faible consommation. L'unité est dotée de deux supports de casseroles en fonte, dimensions 394 x 286 mm, avec un émaillage RAAF, adaptés aux casseroles à partir de Ø 100 mm. L'unité est équipée d'un lèchefrite en acier inoxydable embouti, d'une profondeur de 65 mm. Les brûleurs sont munis d'allumage piezo.



Becs à gaz 2 feux

Becs à gaz 4 feux

Surface de cuisson: 510 x 362 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 400 mm
Puissance: 24 kW
Specifications: L'habillage et le dessus sont en acier inoxydable et équipés de quatre brûleurs ouverts avec protection thermique, offrant un rendement élevé, Ø 60 mm et 4 x 6 kW. La puissance minimale est de 1.6 kW. La veilleuse a une faible consommation. L'unité est dotée de quatre supports de casseroles en fonte, dimensions 394 x 286 mm, avec un émaillage RAAF, adaptés aux casseroles à partir de Ø 100 mm. L'unité est équipée d'un lèchefrite en acier inoxydable embouti, d'une profondeur de 65 mm. Les brûleurs sont munis d'allumage piezo.

Becs à gaz 4 feux

Surface de cuisson: 510 x 362 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 400 mm
Puissance: 24 kW
Specifications: L'habillage et le dessus sont en acier inoxydable et équipés de quatre brûleurs ouverts avec protection thermique, offrant un rendement élevé, Ø 60 mm et 4 x 6 kW. La puissance minimale est de 1.6 kW. La veilleuse a une faible consommation. L'unité est dotée de quatre supports de casseroles en fonte, dimensions 394 x 286 mm, avec un émaillage RAAF, adaptés aux casseroles à partir de Ø 100 mm. L'unité est équipée d'un lèchefrite en acier inoxydable embouti, d'une profondeur de 65 mm. Les brûleurs sont munis d'allumage piezo.

LAVA GRILL

Lava grill 400

Surface de gril: 370 x 520 mm (PxL)

Largeur de l'unité: 400 mm

Puissance: 7 kW

Specifications: Ce gril est équipé de tubes brûleurs en acier inoxydable, protégé thermiquement brûleur (2 tubes) avec allumage piézo, un robinet de gaz avec contrôle de régulator, deux sacs de pierres de lave (6 kilos), un grille en acier inoxydable et deux poignées. L'unité est dotée d'un support amovible en acier inoxydable grille en pierre et bac de récupération des graisses l'avant.

Lava grill 800

Surface de gril: 800 x 520 mm (PxL)

Largeur de l'unité: 800 mm

Puissance: 14 kW

Specifications: Ce gril est équipé de tubes brûleurs en acier inoxydable, protégé thermiquement brûleur (2 tubes) avec allumage piézo, un robinet de gaz avec contrôle de régulator, deux sacs de pierres de lave (6 kilos), un grille en acier inoxydable et deux poignées. L'unité est dotée d'un support amovible en acier inoxydable grille en pierre et bac de récupération des graisses l'avant.



Lava grill 800

COMMANDE

Écran tactile couleur

Les parois de cuisson de De Kuiper sont équipées en standard contrôle par écran tactile. Cela permet de programmer non seulement la température et les temps de cuisson par cuve, mais également les temps de cuisson par produit. Vous pouvez également régler la puissance du brûleur pour les heures de pointe et les moments calmes, entre autres possibilités.



Écran tactile couleur

Régulateur 5 positions

Régulateur 5 positions permet de baisser l'extraction lors des moments calmes. Cela permet d'économiser de l'électricité et de maintenir une température agréable dans votre entreprise, été comme hiver.

Temporisation du ventilateur

Avec une temporisation du ventilateur, l'extraction continue de fonctionner pendant un certain temps après la fermeture du boîtier. Les odeurs qui persistent souvent disparaîtront alors encore. Après le temps réglé, le ventilateur s'éteint automatiquement.



Régulateur 5 positions

AUTRE

Tablette de travail

Dimension du module: Par 10 mm

Specifications: Plateau plat acier inoxydable

Tiroir de stockage sous le plateau de travail

Dimension du module: Par 100 mm

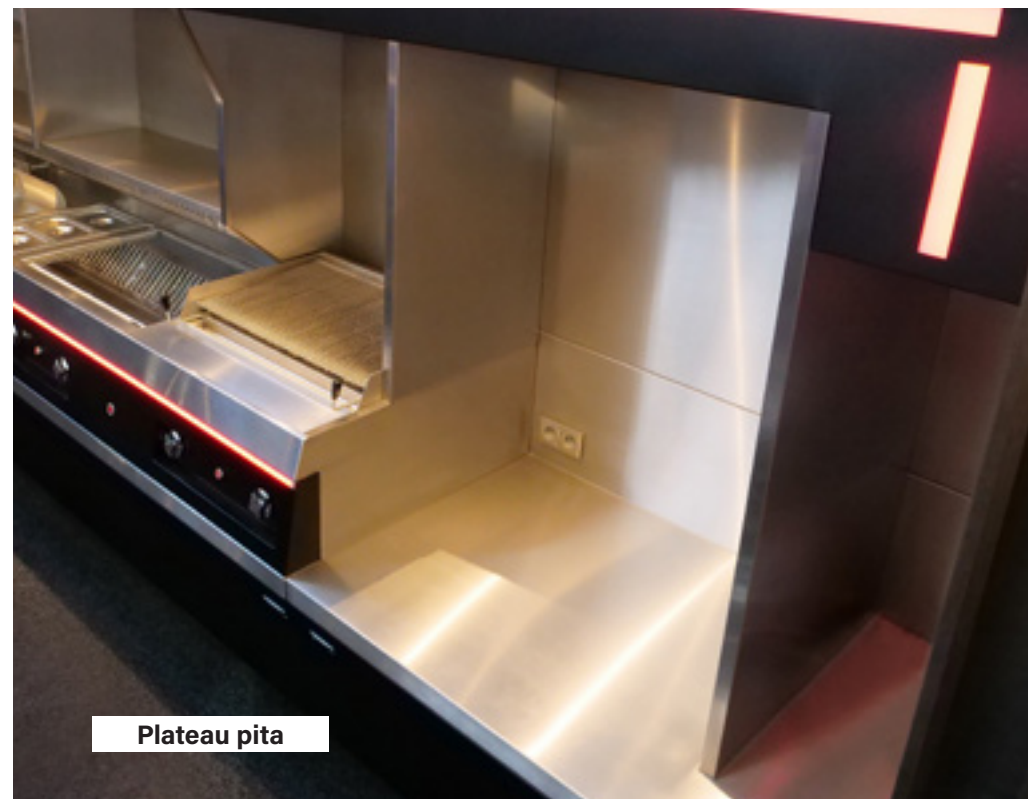
Specifications: Plateau plat acier inoxydable

Configuration pour système de portionnement de sauce

Specifications: Inclus avec un petit bac

Plateau Pita

Un plateau pita offre de l'espace et la connexion pour un grill pita.



A modern, multi-story building with a mix of brick and glass facades. A large white circle is superimposed over the center of the image, containing contact information. The building has several balconies with dark railings and large windows. The sky is clear and blue.

DE KUIPER

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

DEKUIPERHORECA.NL

INFO@DEKUIPERHORECA.NL

+31 (0)348 420 138

100 % TOP QUALITY

DUCATE

MADE IN THE NETHERLANDS



DE KUIPER

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

ROBUSTE

PUISSANT

FIABLE

DEKUIPERHORECA.NL

INFO@DEKUIPERHORECA.NL

+31 (0)348 420 138