

DE KUIPER
PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

INDUCTIEKETELS

voor visspecialisten

NIEUW!

Bespaart
op olie

Bakt
soepel

Makkelijk
schoon
te maken

Naast gas
en elektrisch
**een derde
alternatief**

NIEUW: INDUCTIEKETELS VOOR VISSPECIALISTEN

Naast visbakketels op gas en elektriciteit hebben visspecialisten nu een derde optie. Ondernemers die niet op gas willen of kunnen bakken, kunnen voortaan kiezen voor elektrische ketels of inductieketels.

Net als elektrische ketels werken inductieketels op elektriciteit.

Het grote verschil is dat er bij inductie geen elementen in de ketel zitten en de ketel dus minder diep is. Hierdoor is er **minder olie nodig** om de ketel voldoende te vullen. Daarnaast is op deze ketels de Energie-investeringsaftrek (EIA) toepasbaar.

BETERE KWALITEIT

Het tweede voordeel is dat producten in een inductieketel niet aan de bodem plakken. Dat komt doordat er op de bodem van een inductieketel, in tegenstelling tot elektrische ketels, geen rooster met gaatjes ligt die temperatuurverschillen veroorzaakt. Inductie zorgt daardoor voor een gelijkmatiger bakproces en een constante kwaliteit van de gebakken vis.



+31 (0)348 420 138

SALES@DUCATE.NL

WWW.DEKUIPERHORECA.NL

Doordat inductieketels geen elementen of rooster hebben en volledig van RVS zijn gemaakt, zijn ze **eenvoudig schoon te maken**.

TWEE VERSIES

De inductieketels van De Kuiper zijn verkrijgbaar in twee versies. Deze kunnen zowel in stand-alone friteuses als in complete bakovens worden geplaatst.

Inductie klein

450 x 500 x 160 mm
RVS / 15 kW / 400V

Inductie groot

750 x 500 x 160 mm
RVS / 20 kW / 400V

Neem contact op met de specialisten van De Kuiper om de mogelijkheden te bespreken. De Kuiper is, net als Florigo en Hegro, een merk van Ducate Woerden.

✓ **Bespaart olie, bakt soepel, is makkelijk schoon te maken**