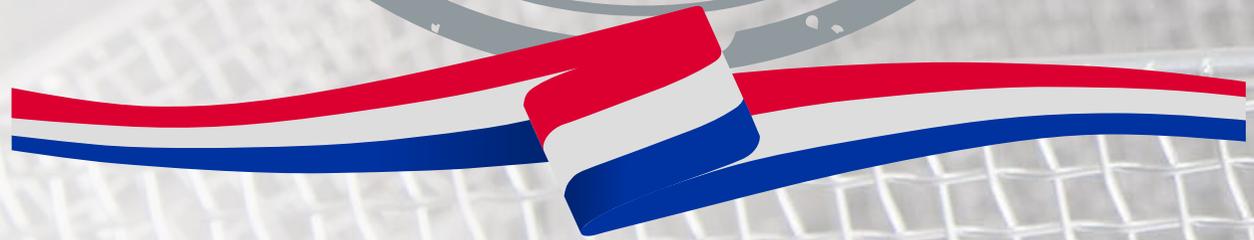


INHALT

100 % TOP QUALITY

DUCATE

MADE IN THE NETHERLANDS



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

Stand-alone mit Korblift 36

Fisch-Frittieranlage 38

Hegro 40

Evolution Deluxe 42

Evolution Deluxe Produktlinie 44

Evolution 46

Evolution Produktlinie 48

EVO 50

EVO Produktlinie 52

Sortimentsübersicht 54

Service 56

Kontakt 58

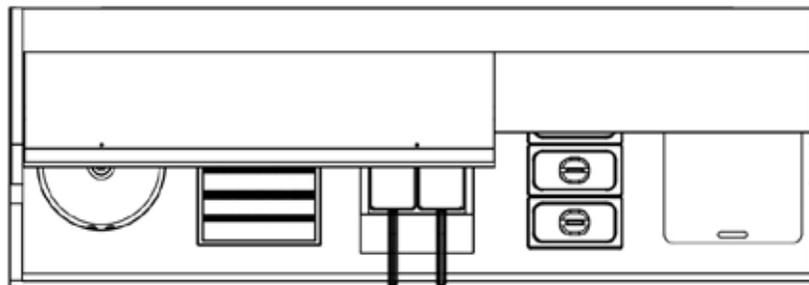
Ducate Woerden ist Hersteller von professionellen Frittieranlagen. Am modernen Produktionsstandort in Woerden entwickelt und fertigt Ducate Frittierstraßen und Stand-alone-Fritteusen der drei etablierten Marken:

Florigo - De Kuiper - Hegro

Diese Marken sind seit Jahrzehnten führende Namen in der Branche und bilden gemeinsam eine unerreichte Quelle von:

Wissen, Erfahrung und handwerklichem Können

Florigo, De Kuiper und Hegro bündeln ihre Kräfte, behalten jedoch jeweils ihre eigene Identität. Das macht Ducate einzigartig auf dem Markt.





Florigo - De Kuiper - Hegro

Drei Marken unter einem Dach

Das Ergebnis: ein breites Spektrum leistungsstarker und zuverlässiger Frittieranlagen für unterschiedlichste Betriebe – weltweit im Einsatz.

Imbissbetriebe und Schnellrestaurants

Cateringunternehmen

Mobiele Verkaufsstände

Fischimbisse und Fischfachgeschäfte

Restaurants

Campingplätze

Nussröstereien

Dönerladen

Zoos

Freizeitparks

Tankstellen

Pommersproduzenten





Schnellrestaurants



Fischimbisse



Zoos



Mobile Verkaufsstände



Campingsplätze



Tankstellen



DUCATE WOERDEN

WELTWEIT

Florigo, De Kuiper und Hegro liefern seit vielen Jahren Frittieranlagen an unterschiedlichste Ketten und Organisationen - weltweit: von Dublin bis Riad und von Island bis Australien.



FLORIGO

FLORIGO

Seit **über siebzig Jahren** Hersteller professioneller Frittieranlagen

Mit **klassischem und zeitlosem Design**

Maßgeschneiderte Geräte für jede Anwendung

Erhältlich mit einer **großen Auswahl an Modulen und Optionen**

Gefertigt mit **modernster Technologie**

Auf Wunsch ausgestattet mit **Active Triple Filtration**

Verfügbar als **Gas- oder Elektrovariante**

Mit der Möglichkeit, **Ihre eigene Frittierstraße individuell zusammenzustellen**



Ontwerpjebakwand.nl

www.florigo.nl



Tailormade



Classic



Compact Fryer



Solo und Multi

TAILORMADE

Stilvoll, maßgeschneidert und erstklassig; dafür steht Florigo. Florigo Tailormade ist der Blickfang jedes Frittierbetriebs.

Die Frittieranlage lässt sich vollständig an die Wünsche und Anforderungen jedes Unternehmers anpassen – zum Beispiel mit dem Firmennamen im oberen Aufbau oder verschiedenen Beschichtungen.

Florigo Tailormade bietet exklusive Optionen wie Active Triple Filtration und den HR-Plus Surround-Brenner.

Erhältlich als Gas- oder Elektro-HR-Ausführung.



- ✓ Edelstahlbecken
- ✓ Hocheffizienz
- ✓ 100% Maßfertigung
- ✓ Stabile Frittierleistung
- ✓ Lange Lebensdauer
- ✓ Nahtlose Verarbeitung
- ✓ Reinigungsfreundlichkeit
- ✓ Zeitloses Design
- ✓ Erhöhte Aufbauten
- ✓ Digital control
- ✓ Farbvarianten verfügbar
- ✓ Energiesparende Technologie
- ✓ Zugangstüren im Unterbau
- ✓ Gas- und Elektroausführung

TRANSFER

Das automatische Transfersystem von Florigo ist ideal für Betriebe, die große Mengen Pommes vorfrittieren

Mit nur einer einfachen Bewegung und ganz ohne Kraftaufwand transportieren Sie pro Vorfrittengang zehn Kilo Pommes in den Sammelbehälter. Neben Komfort und Geschwindigkeit profitieren Sie zudem von einer konstant hohen Vorfrittierqualität.

Das elektrische Transfersystem von Florigo ist sowohl mit gasbeheizten als auch mit elektrisch beheizten Becken erhältlich.

Das Transfersystem von Florigo ist im Modell Tailormade verfügbar.



CLASSIC

Profitieren Sie von über 70 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung professioneller Frittieranlage.

Die Florigo Classic ist eine robuste und zuverlässige Frittieranlage, die Tag für Tag konstante Qualität liefert.

Die Anlage lässt sich vollständig an die individuellen Wünsche und Anforderungen jedes Unternehmens anpassen.

Erhältlich als Elektro oder Gas HR Ausführung.



- ✓ Edelstahlbecken
- ✓ Hocheffizienz
- ✓ 100% Maßanfertigung
- ✓ Stabile Frittierkapazität
- ✓ Lange Lebensdauer
- ✓ Nahtlose Verarbeitung
- ✓ Leicht zu reinigen
- ✓ Einzigartiges, zeitloses Design
- ✓ Digital control
- ✓ Energiesparende Technologie
- ✓ Zugangstüren im Unterbau
- ✓ Gas- oder Elektroausführung



COMPACT FRYER

Dieses elektrische Gerät eignet sich perfekt für Standorte wie Tankstellen und Einkaufszentren.

Die Installation ist äußerst einfach – das Gerät ist Plug & Play: Stecker rein und losfrittieren.

Dank des integrierten Abluftventilators ist die Entlüftung völlig unkompliziert.



- ✓ Edelstahlbecken
- ✓ Hocheffizienz
- ✓ Maßfertigung
- ✓ Stabile Frittierleistung
- ✓ Lange Lebensdauer
- ✓ Nahtlose Verarbeitung
- ✓ Reinigungsfreundlichkeit
- ✓ Zeitloses Design
- ✓ Digital control
- ✓ Energiesparende Technologie
- ✓ Zugangstüren im Unterbau
- ✓ Elektrisch beheizt



SOLO & MULTI

Solo ist ideal für kompakte Räume oder als Ergänzung zu einer bestehenden Küchenkonfiguration. Schnell und einfach zu installieren und zu bewegen, bietet die Solo dieselben technischen Merkmale und Leistungen wie eine vollwertige Frittieranlage. Erhältlich als elektrisch oder gasbeheizte Hocheffizienz-Ausführung.

Multi kann mit verschiedenen Komponenten ganz nach Ihren Bedürfnissen konfiguriert werden. Dieses Gerät entspricht einer klassischen Frittieranlage – jedoch ohne Randabsaugung – und ist damit ideal für Küchen, die bereits über eine Dunstabzugshaube verfügen. Multi bietet dieselben technischen Merkmale wie eine vollwertige Frittieranlage. Erhältlich als elektrisch beheizte oder gasbeheizte Hocheffizienz-Ausführung.



Solo



Multi



- ✓ Edelstahlbecken
- ✓ Hocheffizienz
- ✓ 100% Maßfertigung
- ✓ Stabile Frittierleistung
- ✓ Lange Lebensdauer
- ✓ Nahtlose Verarbeitung
- ✓ Digital control
- ✓ Arretierbare Nylon-Lenkrollen (Modell Solo)
- ✓ Kompakt und flexibel
- ✓ Schnelle Lieferung
- ✓ Gas- oder Elektroausführung



ACTIVE TRIPLE FILTRATION

Active Triple Filtration (ATF) maximiert die Wiederverwendung Ihres Frittieröls und senkt die Betriebskosten. Das System funktioniert über einen dreistufigen Filterprozess:

Erste Stufe

Ein grober Edelstahl-Krümelfänger in der Kaltzone am Boden des Beckens filtert größere Partikel heraus.

Zweite Stufe

Das Öl wird durch einen Miroil-Filterbeutel in der Filterlade geleitet, der einfach zu entleeren und zu reinigen ist.

Dritte Stufe

Eine Pumpe zieht das Öl durch ein hochdichtes Filterpad, das feine Partikel entfernt und gleichzeitig Geruchs-, Farb- und Geschmacksstoffe aufnimmt.

Das Öl kann pro Becken gefiltert und entweder in dasselbe oder in ein anderes Becken zurückgepumpt werden.

ATF wird standardmäßig mit einer Filterlade geliefert. Optional ist eine zweite Lade verfügbar: eine für das Frittierbecken für Pommes und eine für das Snack- oder Fischbecken. So lässt sich die Lebensdauer des Pommes-Öls noch weiter verlängern.

Gebrauchtes Öl kann auf Wunsch direkt in einen Fettauffangbehälter gepumpt werden.

Sie können das Becken mit Öl aus der Filterlade nachfüllen, ohne dass die Temperatur absinkt – so können Sie unterbrechungsfrei weiterfrittieren.



- ✓ Einzigartiger 3-Stufen-Filterprozess
- ✓ Automatisches System
- ✓ Gründlicher Filtrationsvorgang
- ✓ Tropf- und spritzfrei

- ✓ Sicher und einfach
- ✓ Verlängert die Lebensdauer des Öls
- ✓ Kostensparend
- ✓ Trägt zur Produktqualität bei



DE KUIPER

DE KUIPER

Entwickelt und produziert **seit über 50 Jahren** professionelle Frittieranlagen

Mit **modernem Look** und **personalisierten Designs**

Maßgeschneiderte Lösungen für jede Anwendung

Erhältlich **mit einer Vielzahl von Komponenten und Ausführungen**

Hergestellt **mit modernster Technologie**

Erhältlich in **elektrisch und gasbeheizten Varianten**





Oranda



Soror



Stand-alone



Fisch-frittieranlage



ORANDA

Mit der höchsten Kapazität und abgerundeten Linien ist die Oranda-Frittieranlage das absolute Topmodell von De Kuiper. Diese Anlagen zeichnen sich nicht nur durch ihr attraktives Erscheinungsbild aus, sondern auch durch ihre Fähigkeit, schnell und effizient eine sehr hohe Energieeffizienz zu erzielen.

Die Frittieranlage kann vollständig an die Wünsche und Anforderungen des jeweiligen Betriebs angepasst werden – unter anderem mit dem Firmennamen in der oberen Blende und verschiedenen Beschichtungen.

Oranda ist nicht nur ein eleganter Blickfang für jedes Unternehmen, sondern sorgt auch dafür, dass Sie nie wieder 'Nein' sagen müssen.

Erhältlich als elektrisch oder gasbeheizte Hocheffizienz-Ausführung.



- ✓ Stahlbecken (Gas)
- ✓ Edelstahlbecken (Elektro)
- ✓ Hocheffizienz
- ✓ 100% Maßanfertigung
- ✓ Stabile Leistung
- ✓ Robust gebaut
- ✓ Lange Lebensdauer
- ✓ Nahtloses Finish
- ✓ Leicht zu reinigen
- ✓ Einzigartiges, modernes Design
- ✓ Optional in verschiedenen Farben erhältlich
- ✓ Digital control
- ✓ Energiesparende Technologie
- ✓ Gas- oder Elektroausführung



ORANDA NOVA

NEUES
MODELL

Dieses Modell verfügt über ein nach vorne geneigtes Oberteil mit integrierten Touchscreens – für noch mehr Bedienkomfort.

Die verstärkten Seitenwände verleihen der Anlage zusätzliche Stabilität, während der neue, schlankere Unterbau für ein modernes und elegantes Erscheinungsbild sorgt.

Oranda Nova überzeugt nicht nur durch ihr auffälliges Design, sondern auch durch ihre Fähigkeit, außergewöhnlich hohe Leistung schnell und effizient zu erbringen.

Erhältlich als elektrisch oder gasbeheizte Hocheffizienz-Ausführung.



- ✓ Stahlbecken (Gas)
- ✓ Edelstahlbecken (Elektro)
- ✓ Hocheffizienz
- ✓ Maßanfertigung
- ✓ Stabile Frittierleistung
- ✓ Robust gebaut
- ✓ Lange Lebensdauer
- ✓ Nahtloses Verarbeitung
- ✓ Leicht zu reinigen
- ✓ Einzigartiges, modernes Design
- ✓ Optional in verschiedenen Farben erhältlich
- ✓ Digital control
- ✓ Energiesparende Technologie
- ✓ **Zusätzlicher Bedienkomfort dank einzigartigem Oberteil**
- ✓ Gas- oder Elektroausführung



TRANSFER

Das Transfersystem von De Kuiper ist die ideale Lösung für Betriebe, die regelmäßig große Portionen Pommes servieren. Dieses intelligente System erleichtert den Arbeitsablauf erheblich.

Mit nur einer fließenden Bewegung – und nahezu ohne körperliche Anstrengung – lassen sich pro Charge mühelos 10 Kilogramm Pommes in den Sammelbehälter befördern. Das System bietet nicht nur Komfort und Geschwindigkeit, sondern sorgt auch für eine gleichbleibend hohe Qualität.

Das Transfersystem ist sowohl als manuelle als auch als automatische Version erhältlich und kann mit elektrisch oder gasbeheizten Hoch-effizienzbecken kombiniert werden.

Es ist für die Modelle Oranda und Oranda Nova verfügbar.



SOROR

Mit Soror bietet De Kuiper die ideale Lösung für alle, die ein gut ausgestattetes Basismodell mit hocheffizienten Becken suchen.

Soror ist eine clevere, energieeffiziente Wahl – kostensparend und optimal geeignet, um Ihr Geschäft zu unterstützen.

Das Gerät ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich und kann mit Optionen wie einer Chrombratplatte, einem Bain-Marie und einem Ölfiltersystem erweitert werden.

Erhältlich als elektrisch oder gasbeheizte Hocheffizienz-Ausführung.



- ✓ Stahlbecken (Gas)
- ✓ Edelstahlbecken (Elektro)
- ✓ Hocheffizienz
- ✓ Maßanfertigung
- ✓ Stabile Frittierleistung
- ✓ Robust gebaut
- ✓ Lange Lebensdauer
- ✓ Nahtloses Verarbeitung
- ✓ Leicht zu reinigen
- ✓ Digital control
- ✓ Energiesparende Technologie
- ✓ Hoher oder niedriger Aufbau
- ✓ Gas- oder Elektroausführung



STAND-ALONE

Die Stand-alone-Fritteuse von De Kuiper lässt sich nahtlos in bestehende Kochzeilen integrieren oder als eigenständige Frittierlösung unter einer Dunstabzugshaube nutzen.

Die Aufteilung kann individuell angepasst werden – ideal für Pommes, Snacks, Fisch und sogar für Berliner bzw. niederländische Oliebollen.

Perfekt für Restaurants – und dank ihrer Mobilität auch hervorragend für Events und Catering vor Ort geeignet.

Kurz gesagt: Diese Stand-alone-Lösung ist ideal für alle, die wenig Platz haben, aber hohe Ansprüche an Schnelligkeit und Qualität stellen.

Erhältlich als elektrisch oder gasbeheizte Hocheffizienz-Ausführung.



- ✓ Stahlbecken (Gas)
- ✓ Edelstahlbecken (Elektro)
- ✓ Hocheffizienz
- ✓ Stabile Leistung
- ✓ Robust gebaut
- ✓ Lange Lebensdauer
- ✓ Nahtlose Verarbeitung
- ✓ Leicht zu reinigen
- ✓ Digital control
- ✓ Energiesparende Technologie
- ✓ Kompakt und flexibel
- ✓ Gas- oder Elektroausführung



STAND-ALONE MIT KORBHEBER

NEUES
MODELL

Snacks und Pommes einlegen und sich dann ganz den Gästen widmen – dank **des neuen Korbhebersystems von De Kuiper** müssen Sie die Fritteuse nicht mehr ständig im Blick behalten.

Die Körbe können gleichzeitig oder unabhängig voneinander abgesenkt werden. Bei einem Becken mit zwei Körben lassen sich bis zu drei Frittierzeiten pro Korb programmieren, bei einem 3-Körben-Becken zwei Zeiten pro Korb. Nach dem Frittieren heben sich die Körbe automatisch wieder an.

Die Anlage ist mit einem integrierten Ölfiltersystem ausgestattet und kann optional mit zwei stabilen Lenkrollen an der Vorderseite für einfaches und sicheres Bewegen versehen werden.

Abgesehen vom Korbheber bietet diese Frittieranlage dieselben Funktionen und Leistungen wie eine Standard-Stand-alone-Einheit.



- ✓ **Automatischer Korbheber**
- ✓ **Ölfiltersystem**
- ✓ **Stabile Lenkrollen**
- ✓ **Stahlbecken (Gas)**
- ✓ **Edelstahlbecken (Elektro)**
- ✓ **Hocheffizienz**
- ✓ **Stabile Leistung**
- ✓ **Robust gebaut**
- ✓ **Lange Lebensdauer**
- ✓ **Nahtlose Verarbeitung**
- ✓ **Leicht zu reinigen**
- ✓ **Digital control**
- ✓ **Energiesparende Technologie**
- ✓ **Kompakt und flexibel**
- ✓ **Gas- oder Elektroausführung**

FISCH-FRITTIER ANLAGE

Die Fisch-Frittieranlagen von De Kuiper werden so weit wie möglich nach den individuellen Anforderungen des Betreibers konzipiert und konfiguriert – und fügen sich nahtlos in den Betriebsablauf ein. Mit einer starken Heizleistung von 33 kW halten die Becken ihre Temperatur auch bei großen Mengen konstant – für gleichbleibende Frittierqualität ohne Wärmeverlust. Diese Geräte eignen sich auch hervorragend für die Zubereitung niederländischer Oliebollen.

Extrem robust gebaut: Die gasbeheizten Becken bestehen aus 5 mm starkem Stahl mit flachem Boden für optimale Wärmeverteilung. Durch die geringere Beckentiefe wird weniger Öl benötigt. Die Becken sind in verschiedenen Größen erhältlich, passend für unterschiedliche Produktionsanforderungen.

Das Gehäuse aus Edelstahl ist mit 3 mm starken Paneelen gefertigt und besonders langlebig.

Alle Modelle sind als gasbeheizte, elektrisch beheizte oder hybride Variante erhältlich – mit oder ohne automatisches Filtersystem.



- ✓ 5 mm starke Stahlbecken (Gas)
- ✓ Edelstahlbecken (Elektro)
- ✓ Hocheffizienz
- ✓ 100% Maßgeschneidert
- ✓ Stabile Leistung
- ✓ Robust gebaut
- ✓ Lange Lebensdauer
- ✓ Nahtlose Verarbeitung
- ✓ Leicht zu reinigen
- ✓ Digital control
- ✓ Energiesparende Technologie
- ✓ Gas- oder Elektroausführung



HEGRO

HEGRO

Baut seit **über 40 Jahren** professionelle Frittieranlagen

Bietet eine Auswahl von über **dreißig verschiedenen Standardmodellen**

Frittieranlagen sind **sofort oder sehr kurzfristig lieferbar**

Gefertigt **mit modernster Technologie**

Erhältlich als **elektrisch beheizte oder gasbeheizte Ausführung**

Angeboten **zu einem wettbewerbsfähigen Preis**

40

www.hegro.com



Evolution Deluxe



Evolution



EVO

EVOLUTION DELUXE

Die Hegro Evolution Deluxe bietet Qualität, hohe Frittierkapazität und erstklassigen Bedienkomfort – mit zusätzlichen Komponenten, die den Arbeitsalltag noch angenehmer machen.

Evolution Deluxe ist in siebzehn Standardausführungen erhältlich.

Die meisten Frittieranlagen sind sofort ab Lager verfügbar oder können in sehr kurzer Zeit geliefert werden.

Ein Ölfiltersystem mit Rückleitung ist als Option für alle Evolution Deluxe-Modelle mit mindestens zwei Becken verfügbar.

Erhältlich als elektrisch beheizte oder gasbeheizte Hocheffizienz-Ausführung.



- ✓ Stahlbecken (Gas)
- ✓ Edelstahlbecken (Elektro)
- ✓ Hocheffizienz
- ✓ Stabile Leistung
- ✓ Nahtloses Arbeitsdeck
- ✓ Leicht zu reinigen
- ✓ Lange Lebensdauer
- ✓ Digitale control
- ✓ Tascheneinsätze
- ✓ Integrierte durchgehende Bonschiene
- ✓ Frittieröl-Schublade und -Behälter auf Schienen
- ✓ Soft-Close-Doppeltüren mit Isolierung
- ✓ Ersatzheizelement für Bain-Marie
- ✓ Deckel-Befestigungssystem
- ✓ LED-Lichtleiste
- ✓ Schnelle Lieferung
- ✓ Gas- oder Elektroausführung



EVOLUTION DELUXE PRODUKTLINIE

17 Standard
modelle



HED10



HED17



HED1



HED2



HED3



HED4



HED5



HED6



HED7



HED8

HED9 4 x 2-Korb-Becken

HED11 Backblech, Bain-marie, 3 x 2-Korb-Becken

HED12 3 runde Becken, Bain-marie, Backblech

HED13 Backblech, Bain-marie, 3 runde Becken

HED14 3 x 2-Korb-Becken, Arbeitsfläche, Bain-marie, Backblech

HED15 Backblech, Bain-marie, Arbeitsfläche, 3 x 2-Korn-Becken

HED16 3 runde Becken, Arbeitsfläche, Bain-marie, Backblech

Kontaktieren Sie uns für weitere Möglichkeiten

EVOLUTION

Hegro Evolution ist die ideale Lösung für Profis, die höchste Qualität, große Frittierkapazität, maximale Effizienz und Bedienkomfort erwarten.

Evolution ist in elf Standardausführungen erhältlich.

Die meisten Frittieranlagen sind sofort ab Lager verfügbar oder können in sehr kurzer Zeit geliefert werden.

Ein Ölfiltersystem mit Rückleitung ist bei Evolution-Modellen mit mindestens zwei Becken standardmäßig integriert.

Erhältlich als elektrisch beheizte oder gasbeheizte Hocheffizienz-Ausführung.



- ✓ Stahlbecken (Gas)
- ✓ Edelstahlbecken (Elektro)
- ✓ Hocheffizienz
- ✓ Stabile Leistung
- ✓ Nahtlose Arbeitsfläche
- ✓ Leicht zu reinigen
- ✓ Lange Lebensdauer
- ✓ Digital control
- ✓ Auffangschublade für Frittieröl
- ✓ Großer Auffangbehälter für Pommes frites
- ✓ Revisionsklappen im Absaugkanal
- ✓ Tropfschale unter dem Absaugkanal
- ✓ Integriertes Filtersystem
- ✓ Schnelle Lieferung
- ✓ Gas- oder Elektroausführung



EVOLUTION PRODUKTLINIE

11 Standard
modelle





HE1



HE2



HE3



HE6



HE7



HE8



HE9



HE10



HE11

Kontaktieren Sie uns für weitere Möglichkeiten

EVO

Hegro EVO ist die Stand-alone-Lösung für maximale Flexibilität oder zusätzliche Frittierkapazität.

EVO bietet höchste Flexibilität – ohne Kompromisse bei Qualität, Leistung, Effizienz oder Bedienkomfort.

EVO ist in acht Standardausführungen erhältlich, mit einem bis drei Komponenten. Eine Auffangschublade und ein Ölfiltersystem sind optional verfügbar.

Die meisten Modelle sind sofort ab Lager verfügbar oder können in sehr kurzer Zeit geliefert werden.

Erhältlich als elektrisch beheizte oder gasbeheizte Hocheffizienz-Ausführung.



- ✓ Stahlbecken (Gas)
- ✓ Edelstahlbecken (Elektro)
- ✓ Hocheffizienz
- ✓ Stabile Leistung
- ✓ Nahtlose Arbeitsfläche
- ✓ Leicht zu reinigen
- ✓ Digitale Steuerung
- ✓ Schnelle Lieferung
- ✓ Kompakt und flexibel
- ✓ Gas- oder Elektroausführung

EVO PRODUKTLINIE

8 Standard
modelle





EVO2



EVO3



EVO4



EVO7



EVO8

Kontaktieren Sie uns für weitere Möglichkeiten

FLORIGO



Tailormade

Seite 12



Classic

Seite 16



Compact Fryer

Seite 18



Solo & Multi

Seite 20

DE KUIPER



Oranda

Seite 26



Oranda Nova

Seite 28



Soror

Seite 32



Stand-alone, optional mit automatische Korbheber

Seite 34 - 37



Fisch-Frittieranlage

Seite 38

HEGRO



Evolution Deluxe

Seite 42 - 45



Evolution

Seite 46 - 49



EVO

Seite 50 -53

Ihre Frittieranlage, unsere Priorität

Bei Ducate Group wissen wir besser als jeder andere, dass Ihre Frittieranlage oft das Herzstück Ihres Unternehmens ist. Deshalb sind regelmäßige Wartung und ein zuverlässiger Service unerlässlich, um die Leistung dauerhaft auf höchstem Niveau zu halten.

Unsere Frittieranlagen werden nach höchsten Standards gefertigt – doch selbst bei bester Qualität kann es gelegentlich zu Problemen kommen. Ob technische Störung oder einfach der Austausch eines Ölfilters – wir sind für Sie da.

Ducate Group unterhält ein Servicenetzwerk in allen Ländern, in denen wir tätig sind – in enger Zusammenarbeit mit zuverlässigen lokalen Partnern. Unsere hervorragend geschulten Techniker führen in ihren Servicefahrzeugen einen umfangreichen und dauerhaft verfügbaren Ersatzteilbestand mit, sodass Ihr Betrieb bei Störungen schnell wieder aufgenommen werden kann.

Unser Serviceteam ist rund um die Uhr (24/7) über die Ihnen zur Verfügung gestellte Servicenummer erreichbar. Ein Techniker wird Ihnen entweder direkt weiterhelfen oder Sie zeitnah zurückrufen, um die Situation einzuschätzen. Sollte das Problem nicht aus der Ferne lösbar sein, schicken wir so schnell wie möglich einen Servicetechniker zu Ihnen vor Ort.



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

FLORIGO - DE KUIPER - HEGRO

PROUD MEMBERS OF DUCATE GROUP

DUCATE-WOERDEN.NL

SALES@DUCATE.NL

+31 (0)348 420 138

58



FLORIGO DE KUIPER HEGRO

PROUD MEMBERS OF DUCATE GROUP

ROBUST

STARK

ZUVERLÄSSIG

DUCATE-WOERDEN.NL

SALES@DUCATE.NL

+31 (0)348 420 138