

HEGRO

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

**PRODUCT
INFORMATIE**





PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

**HIGH
EFFICIENCY**

**HIGH
CAPACITY**

**QUICK
DELIVERY**





PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

...levert **de meest efficiënte friteuses** op de markt,
met capaciteit voor **grote volumes**...

...is **betrouwbaar**, veilig en gebruiksvriendelijk...

...is **van hoogwaardige kwaliteit**,
vervaardigd met **de nieuwste
innovaties en technieken**...

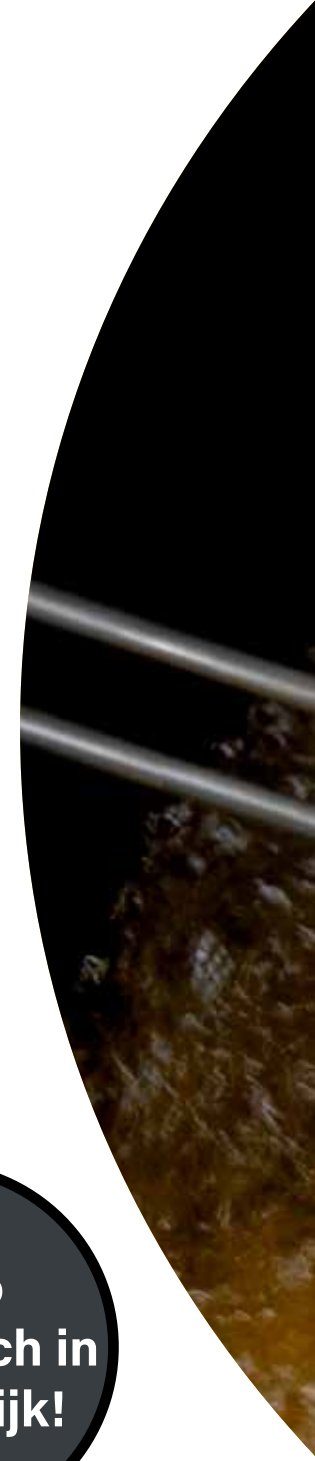
...is verkrijgbaar in **veel uitvoeringen**,
zowel **gasgestookt als elektrisch**...

...is uitgerust met elektronische
sensorische displays...

...is **direct** uit voorraad **leverbaar**
(of snel leverbaar)...

...voor **een onverslaanbare prijs**,

...is dé oplossing voor elke situatie.



**Hegro
bewijst zich in
de praktijk!**

INHOUDSOPGAVE

Gasgestookte frituurketels	6
Elektrische frituurketels	8
Bakplaat, bain-marie en uitschepbox	10
Vetfiltersysteem	11
EVO	12
Hegro Evolution	14
Hegro Evolution Deluxe	16
Besturing en support	18
Over Hegro	19

GASGESTOOKTE KETELS

Hoog rendement

De nieuwe generatie gasgestookte friteuses behalen een rendement tot 96 procent. Wie een conventionele friteuse vervangt door een HR-friteuse, bespaart tot 50 procent op energie. Een HR-friteuse is uitgerust met een modulaire brander die alleen energie verbruikt als dat nodig is.

Rechthoekige gasketels

De rechthoekige hoog rendement ketels zijn voorzien van een bruiszone, koude zone en een grote kruimelvangervanger. De ketels kunnen worden verwarmd met aardgas of propaan.

- Materiaal: staal (4 mm)
- Inhoud: 27,3 liter (2-mands) en 43,1 liter (3-mands)
- Vermogen: 30 kW
- Capaciteit: tot 60 kilo friet per uur (2-mands) en tot 75 kilo friet per uur (3-mands)



Ronde gasketels

Deze ketels zijn voorzien van een ronde kruimelvanger en worden geleverd met een frietspan.

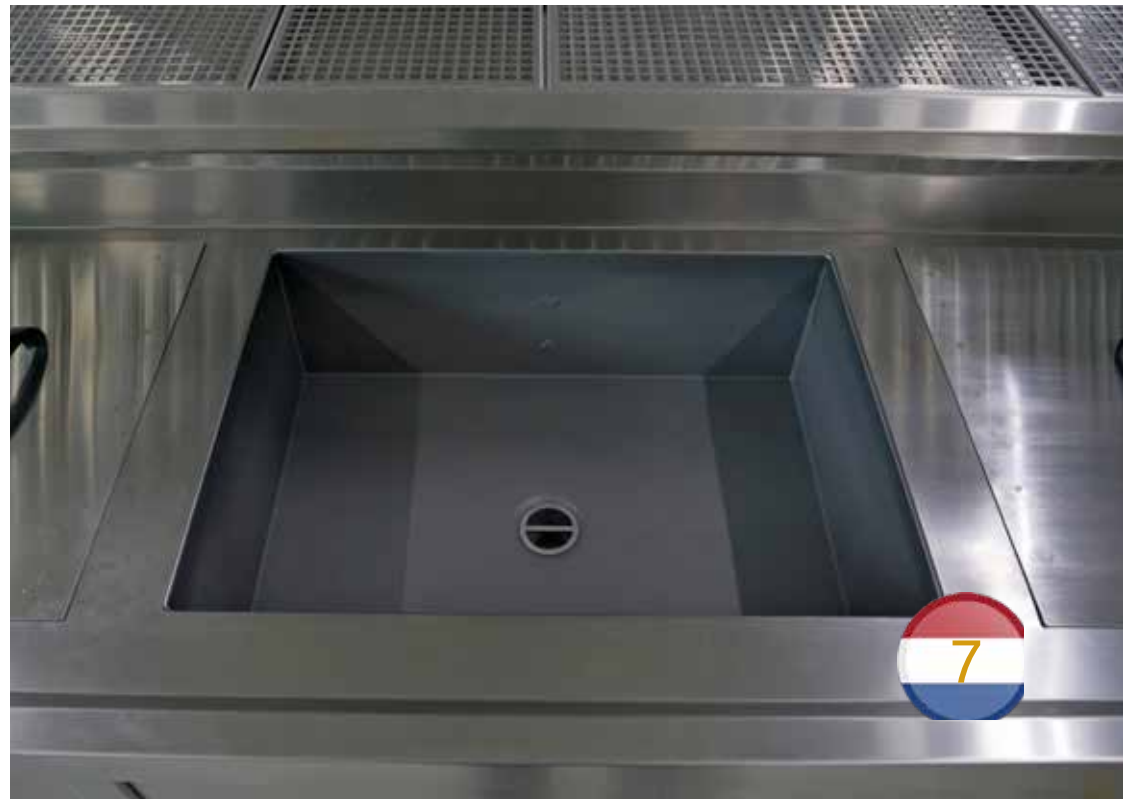
- Materiaal: staal (5 mm)
- Inhoud: 35 liter
- Vermogen: 30 kW
- Capaciteit: tot 60 kilo friet per uur



Visbakketels

De hoog rendement visbakketel is minder diep dan een normale ketel, heeft een vlakke bodem, een breed bakoppervlak, een koude zone en een kruimelvanger.

- Materiaal: staal
- Inhoud: 28 liter (430x470 mm) en 44 liter (690x470 mm)
- Vermogen: 21,7 kW (430x470) en 26,7 kW (690x470 mm)



ELEKTRISCHE KETELS

Uitstekende prestaties

De elektrische ketels van Hegro doen qua prestaties niet onder voor de gasgestookte ketels. Het vermogen ligt erg hoog: van 11 tot 34 kW. De omkasting, het bovenblad en de ingelaste naadloze ketel zijn van roestvaststaal. De ketels zijn voorzien van een draaibaar verwarmingselement met een koude zone direct onder het element. Deze elektrische ketels zijn bijzonder veilig, vanwege de maximale beveiliging in de elementen. Dit zorgt ervoor dat de ketel vrijwel direct uitgeschakeld wordt wanneer er geen olie aanwezig is.

Rechthoekig elektrische ketels

De rechthoekige elektrische ketels zijn voorzien van een bruiszone, een koude zone en een grote kruimelvanger. Het verwarmingselement kan eenvoudig omhoog worden gehaald tijdens het schoonmaken van de ketel.

- Materiaal: RVS (3 mm)
- Inhoud: 27,3 liter (2-mands) en 43 liter (3-mands)
- Vermogen: 12 kW (2-mands) en 18 kW (3-mands)
- Capaciteit: tot 60 kilo friet per uur (2-mands) en tot 75 kilo friet per uur (3-mands)

Ronde elektrische ketels

De ronde elektrische ketels zijn voorzien van een ronde kruimelvanger en worden geleverd met een frietspaan.

- Materiaal: RVS (3 mm)
- Inhoud: 35 liter
- Vermogen: 18 kW
- Capaciteit: tot 60 kilo friet per uur

Elektrische visbakketels

De elektrische visbakketels van Hegro zijn minder diep dan een normale elektrische ketel. De visbakketel is voorzien van een koude zone en een grote kruimelvanger.

- Materiaal: RVS
- Inhoud: 32,5 liter (400x440 mm) en 51,2 liter (700x440 mm)
- Vermogen: 12 kW (400x440 mm) en 18 kW (700x440 mm)





OVERIGE COMPONENTEN

Bain-marie

Met een bain-marie heeft u de sauzen altijd warm binnen handbereik zonder dat deze aanbranden. De gastronormbakken zijn 200 mm diep. Het warmtebad is voorzien van een wateraftapkraan.

Uitschepbox

In de optioneel verwarmde uitschepbox van Hegro blijft uw vers gebakken friet heerlijk krokant. Warme lucht wordt van onderen de box ingeblazen en houdt de friet zeker twintig minuten in verkoopbare conditie.

Spiegelbakplaat

De spiegelbakplaat van Hegro is een volledig naadloos ingelaste, verdiepte en verchroomde spiegelbakplaat. Optioneel verkrijgbaar in twee of drie warmtezones. De bediening bestaat uit een aan/uit-knop, regelbare digitale thermostaat per zone en beveiliging tegen oververhitting. De bakplaat is ook in een gasuitvoering leverbaar. Beide bakplaten zijn in diverse afmetingen beschikbaar.



VETFILTERSYSTEEM

**Hegro
maakt filteren
veilig en
eenvoudig**



Aanzienlijke besparing

De automatische filterinstallatie van Hegro zorgt niet alleen voor een constante bakkwaliteit, maar verlengt ook de levensduur van de frituurolie. Dit levert een aanzienlijke besparing op, tot wel 42 procent. Bovendien maakt de opvanglade het filteren veilig en eenvoudig.

Het systeem is oorspronkelijk samengesteld met een roestvrijstalen filterlade, een apart circuit voor de circulatie van frituurolie met een terugkeer in het bovenste deel van de ketels. Met dit systeem blijven schone en gebruikte frituurolie van elkaar gescheiden.

- Bewezen en alom geprezen HR-techniek
- Ook verkrijgbaar als elektrische variant
- Hoogwaardige kwaliteit
- Hoge bakcapaciteit
- Gemak in schoonmaak

8 standaard modellen

De Hegro EVO is een stand-alone friteuse. De EVO-friteuses bieden veel flexibiliteit zonder af te doen aan kwaliteit, hoge bakcapaciteit en gebruiksgemak.

De Hegro EVO is in acht standaard uitvoeringen te verkrijgen – gasgestookt of elektrisch – van één tot en met drie componenten. De meeste modellen zijn direct uit voorraad leverbaar of zeer snel leverbaar.

Standaarduitrusting

- Digital control besturingssysteem
- Vetlade
- Geheel naadloos bovenblad van 2 mm
- Geïntegreerd frituuroliefilter met retourleiding en filterlade, mogelijk vanaf twee ketels





EVO2



EVO3



EVO4



EVO6



EVO7



EVO8

Heeft u specifieke wensen? Vraag naar de mogelijkheden

HEGRO EVOLUTION

- Bewezen en alom geprezen HR-techniek
- Ook verkrijgbaar als elektrische variant
- Hoge bakcapaciteit
- Gemak in schoonmaak

**11 standaard
modellen**

De Hegro Evolution is een volwaardige, kwalitatieve frituurinstallatie met een hoge bakcapaciteit (tot 96 procent) en veel gebruiksgemak. De Hegro Evolution is in elf standaard uitvoeringen te verkrijgen, zowel als gasgestookte als elektrische variant. De meeste bakwanden zijn direct uit voorraad leverbaar of zeer snel leverbaar.

Standaard uitrusting

- Digital control besturingssysteem
- Vetlade
- Grote vergaarbak
- Inspectieluiken in de zuigkoker voor controles
- Lekbakje onder de zuigkoker om vetophopingen te voorkomen
- Gemakkelijker te reinigen zuigkanaal
- Geïntegreerd frituuroliefilter met retourleiding en filterlade
- Geheel naadloos bovenblad van 2 mm





HE1



HE2



HE3



HE6



HE7



HE8



HE9



HE10



HE11

Heeft u specifieke wensen? Vraag naar de mogelijkheden

HEGRO EVOLUTION DELUXE

- Bewezen en alom geprezen HR-techniek
- Ook verkrijgbaar als elektrische variant
- Hoogwaardige kwaliteit
- Hoge bakcapaciteit
- Subliem afwerkniveau
- Gemak in schoonmaak

De Hegro Evolution Deluxe biedt dezelfde kwaliteit, hoge bakcapaciteit (tot 96 procent) en gebruiksgemak als de Evolution, maar met extra componenten die het werken met deze frituurinstallatie nóg prettiger maken. De Deluxe is in zeventien standaard uitvoeringen te verkrijgen, zowel als gasgestookte als elektrische variant. De meeste bakwanden zijn direct uit voorraad leverbaar of zeer snel leverbaar.

Standaard uitrusting

- Digital control besturingssysteem
- Geïntegreerde zakkenvakken
- Geïntegreerde bonnenrail over de gehele breedte
- Vetlade en vergaarbak op rails
- Geheel naadloos bovenblad van 2 mm
- Reserve bain-marie element
- Geïntegreerd frituuroliefilter met retourleiding en filterlade op rails, mogelijk vanaf twee ketels
- Afzuigstelsel dat tot 50 procent minder capaciteit nodig heeft
- Soft-close dubbelwandige deurtjes
- Ophangstelsel voor deksels aan de binnenkant van de deurtjes
- LED lichtlijn

17 standaard modellen





HED1



HED2



HED3



HED4



HED5



HED6



HED7



HED8

HED9 4 x 2-mands frituurpan

HED11 Bakplaat, bain-marie, 3 x 2-mands frituurpan

HED12 3 x ronde frituurpan, bain-marie, bakplaat

HED13 Bakplaat, bain-marie, 3 x ronde frituurpan

HED14 3 x 2-mands frituurpan, werkdeel, bain-marie, bakplaat

HED15 Bakplaat, bain-marie, werkdeel 3 x 2-mands frituurpan

HED16 3 x ronde frituurpan, werkdeel, bain-marie, bakplaat

Heeft u specifieke wensen? Vraag naar de mogelijkheden

BESTURING EN SUPPORT



OLED-besturingssysteem

Alle bakwanden van Hegro zijn standaard uitgerust met het OLED-besturingssysteem voor de ketels. Hiermee kunt u verschillende temperaturen en timers voorprogrammeren. Het systeem houdt met een olietimer bij hoe lang de frituurolie in de pan zit. Daarnaast beschikt OLED over een filtermodus die de friteuse in optimale staat brengt voor filtratie. Het systeem heeft ook een voorbakmodus. U kunt de weergavestijl van het display aanpassen en kiezen voor weergave in het Engels, Nederlands, Duits en Frans.

Online support

Het OLED-besturingssysteem stelt u in staat om uw bakwand te verbinden met de cloud voor online support. Als u hiervoor kiest, in overleg met uw leverancier, kan een technicus op afstand eventuele problemen ontdekken en wellicht oplossen. Vraag uw dealer of online support wordt aangeboden.

OVER HEGRO

Kennis, vakmanschap en innovatie

Hegro is een Nederlandse producent van hoogwaardige frituurinstallaties. Kennis, vakmanschap en kwaliteit zijn kernbegrippen waarmee Hegro zich al sinds 1983 onderscheidt.

Hegro biedt oplossing voor iedere situatie; van solo units voor kleinere bedrijven en bestaande keukens tot volwaardige frituurinstallaties met een zeer hoge capaciteit. Hegro staat synoniem voor hoog rendement, maximale capaciteitsbenutting en excellente bakkwaliteit. Hegro is dé oplossing voor de professional die gaat voor hoogwaardige kwaliteit voor een zeer scherpe prijs.

Dankzij een inventieve opbouw zijn de bakwanden van Hegro voorzien van de nieuwste innovaties en energiebesparende technologieën, zonder dat dit afbreuk doet aan betrouwbaarheid, veiligheid en gebruiksgemak.

Hegro is onderdeel van de Ducate Group (Dutch Catering Equipment). De Ducate Group is toonaangevend in de productie, levering, installatie en service van horeca-apparatuur, koeltechniek en grootkeukenapparatuur.

Hegro is actief in Nederland, België en Frankrijk en breidt zich snel uit over de hele wereld.





HEGRO HEADQUARTERS
WOERDEN, THE NETHERLANDS

HEGRO.COM

INFO@HEGRO.COM

+31 (0)348 420 138



**HIGH
CAPACITY**

**HIGH
EFFICIENCY**

**QUICK
DELIVERY**

**TOP
DUTCH
QUALITY**

HEGRO.COM

INFO@HEGRO.COM

+31 (0)348 420 138

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

HEGRO