

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

PRODUKT
INFORMATION



INHALTSVERZEICHNIS

Gas Frittier Becken	Seite 4
Elektrische Frittier Becken	Seite 8
Ölfiltersystem	Seite 10
Elektrisch beheizte Backbleche	Seite 12
Gas beheizte Backbleche	Seite 14
Frittenboxen	Seite 16
Bains-marie	Seite 18
Gasherde	Seite 20
Lavasteingrills	Seite 22
Bedienung	Seite 24
Andere	Seite 25



GAS FRITIER BECKEN

OR250 Fischfrittier Becken

Modul Größe: 255 x 500 mm (BxT)
Einheitsbreite: 290 mm
Material: Stahl
Inhalt: 6 Liter minimum
Dicke: 5 mm
Angeschlossene Last: 10 kW gas / 230V - 75 Watt

OR450 Fischfrittier Becken

Modul Größe: 452,5 x 500 mm (BxT)
Einheitsbreite: 490 mm
Material: Stahl
Inhalt: 11 Liter minimum
Dicke: 5 mm
Angeschlossene Last: 25 kW gas / 230V - 75 Watt

OR750 Fischfrittier Becken

Modul Größe: 750 x 500 mm (BxT)
Einheitsbreite: 790 mm
Material: Stahl
Inhalt: 17 Liter minimum
Dicke: 5 mm
Angeschlossene Last: 33 kW gas / 230V - 75 Watt



OR440 Runder Becken

Modul Größe: Ø 580 mm
Einheitsbreite: 580 mm
Material: Stahl
Inhalt: 17.5 kg / 21 Liter
Dicke: 5 mm
Angeschlossene Last: 38 kW gas / 230V - 75 Watt



GAS FRITTIER BECKEN

OR360 2-Körben Becken

Modul Größe: 360 x 515 mm (BxT)
Einheitsbreite: 485 mm
Material: Stahl
Inhalt: 17,5 kg / 21 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 33 kW gas / 230V - 75 Watt

OR540 3-Körben Becken

Modul Größe: 540 x 515 mm (BxT)
Einheitsbreite: 665 mm
Material: Stahl
Inhalt: 26 kg / 31 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 38 kW gas / 230V - 75 Watt

OR720 4-Körben Becken

Modul Größe: 720 x 515 mm (BxT)
Einheitsbreite: 845 mm
Material: Stahl
Inhalt: 35 kg / 42 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 42 kW gas / 230V - 75 Watt



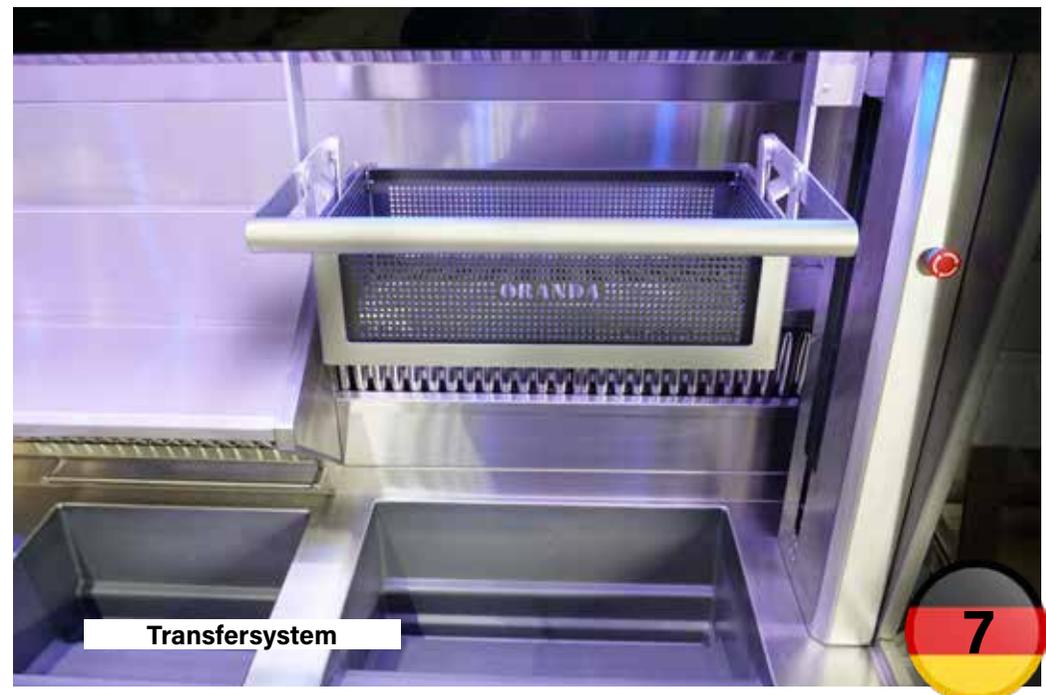
OR720 Automatisches vertikales Transfersystem, inklusive Becken

Modul Größe: 720 x 515 mm (BxT)
Einheitsbreite: 1895 mm
Material: Stahl
Inhalt: 35 kg / 42 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 42 kW gas / 230V - 75 Watt
16 Amp. (Zum Wohle des Schneckenrads
des Beckens)



OR720 Transfer Becken

Modul Größe: 845 x 515 mm (BxT)
Einheitsbreite: 1895 mm
Material: Stahl
Inhalt: 35 kg / 42 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 42 kW gas / 230V - 75 Watt



ELEKTRISCHE FRITTIER BECKEN

ORE450 Fischfrittier Becken

Modul Größe: 450 x 500 (BxT)
Einheitsbreite: 490 mm
Material: Edelstahl
Inhalt: 11 liter minimum
Dicke: 5 mm
Angeschlossene Last: 17 oder 15 kW / 400V

ORE750 Fischfrittier Becken

Modul Größe: 750 x 500 mm (BxT)
Einheitsbreite: 790 mm
Material: Edelstahl
Inhalt: 17 liter minimum
Dicke: 5 mm
Angeschlossene Last: 30 oder 20 kW / 400V



ORE540 3-Körben Becken

Modul Größe: 540 x 515 mm (BxT)
Einheitsbreite: 630 mm
Material: Edelstahl
Inhalt: 26 kg / 31 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 30 oder 20 kW / 400V

ORE360 2-Körben Becken

Modul Größe: 395 x 515 mm (BxT)
Einheitsbreite: 450 mm
Material: Edelstahl
Inhalt: 17,5 kg / 21 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 15 oder 17 kW / 400V

ORE720 4-Körben Becken

Modul Größe: 720 x 515 mm (BxT)
Einheitsbreite: 810 mm
Material: Edelstahl
Inhalt: 35 kg / 42 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 34 oder 30 kW / 400V



ÖLFILTERSYSTEM

Ölfiltersystem für ein bis drei Becken

Angeschlossene Last: 1 kW / 230V

Ölfiltersystem für vier bis fünf Becken

Angeschlossene Last: 1 kW / 230V

Ölfiltersystem für sechs bis sieben Becken

Angeschlossene Last: 1 kW / 230V

Das Ölfiltrationssystem von De Kuiper ermöglicht einen einfachen und sicheren Filterprozess. Sicherheitssensoren schalten den Brenner automatisch ab, sobald der Ölablass geöffnet wird. Nach dem Filtern kann das Öl in dieselbe oder eine andere Becken zurückgepumpt werden. Das gefilterte Öl wird über separate Leitungen zurück in die gewünschte Becken geleitet und die Becken spritzfrei gefüllt.

Frittieranlage mit drei oder mehr Becken sind mit einem Filtersystem ausgestattet, das aus zwei separaten Filtertanks besteht: einem für Fisch/Snacks und einem für Pommes Frites. Auf diese Weise kann das Öl für Pommes Frites separat gefiltert werden, wodurch die Haltbarkeit verlängert und Kosten gespart werden. Anschluss an ein Ölfass ist vorhanden.





GASBEHEIZTE BACKBLECHE

Backblech 400

Kochfläche: 395 x 520 mm (BxT)
Einheitsbreite: 465 mm
Material: Chrom
Wärmezonen: 1
Angeschlossene Last: 5 kW

Backblech 600

Kochfläche: 595 x 520 mm (BxT)
Einheitsbreite: 665 mm
Material: Chrom
Wärmezonen: 2
Angeschlossene Last: 10 kW

Backblech 800

Kochfläche: 795 x 520 mm (BxT)
Einheitsbreite: 865 mm
Material: Chrom
Wärmezonen: 2
Angeschlossene Last: 12.5 kW

Backblech 1200

Kochfläche: 1195 x 520 mm (BxT)
Einheitsbreite: 1265 mm
Material: Chrom
Wärmezonen: 3
Angeschlossene Last: 14 kW

Alle Backbleche sind mit einem einstellbaren Thermostat (von 50 bis 300 °C), einem Ein-/Aus-Schalter, Überhitzungsschutz und ausgestattet Kontrollleuchten. Die Ablauföffnung befindet sich vorne rechts an der Backblech.





Backblech 600

ELEKTRISCH BEHEIZTE BACKBLECHE

Backblech 400

Backfläche: 395 x 520 mm (BxT)
Einheitsbreite: 465 mm
Material: Chrom
Wärmezonen: 1
Angeschlossene Last: 3.9 kW / 400V

Backblech 600

Backfläche: 595 x 520 mm (BxT)
Einheitsbreite: 665 mm
Material: Chrom
Wärmezonen: 2
Angeschlossene Last: 6.5 kW / 400V

Backblech 800

Backfläche: 795 x 520 mm (BxT)
Einheitsbreite: 865 mm
Material: Chrom
Wärmezonen: 2
Angeschlossene Last: 7.8 kW / 400V

Backblech 1000

Backfläche: 995 x 520 mm (BxT)
Einheitsbreite: 1065 mm
Material: Chrom
Wärmezonen: 3
Angeschlossene Last: 11.7 kW / 400V

Backblech 1200

Backfläche: 1195 x 520 mm (BxT)
Einheitsbreite: 1265 mm
Material: Chrom
Wärmezonen: 3
Angeschlossene Last: 12.8 kW / 400V

Alle Backbleche sind mit einem einstellbaren Thermostat (von 50 bis 300 °C), einem Ein-/Aus-Schalter, Überhitzungsschutz und ausgestattet Kontrollleuchten. Die Ablauföffnung befindet sich vorne rechts an der Backblech.





Backblech 800

FRITTENBOXEN

UBO 35 Frittenbox

Modul Größe: 345 mm x 485 mm (BxT)
Einheitsbreite: 415 mm

UBV 35 beheizte Frittenbox

Modul Größe: 345 x 485 mm (BxT)
Einheitsbreite: 415 mm
Angeschlossenene Last: 0.5 kW / 230V

UBO 40 Frittenbox

Modul Größe: 395 x 485 mm (BxT)
Einheitsbreite: 465 mm

UBV 40 beheizte Frittenbox

Modul Größe: 395 x 485 mm (BxT)
Einheitsbreite: 465 mm
Angeschlossenene Last: 0.5 kW / 230V

Frittenboxen sind mit einem perforierten, abgerundeten Schaufelelement ausgestattet.

UBO 45 Frittenbox

Modul Größe: 445 x 485 mm (BxT)
Einheitsbreite: 515 mm

UBV 45 beheizte Frittenbox

Modul Größe: 445 x 485 mm (BxT)
Einheitsbreite: 515 mm
Angeschlossenene Last: 0.5 kW / 230V



UBO 35 Frittenbox



UBO 50 Frittenbox

Modul Größe: 495 x 485 mm (BxT)
Einheitsbreite: 565 mm

UBV beheizte Frittenbox

Modul Größe: 495 x 485 mm (BxT)
Einheitsbreite: 565 mm
Angeschlossene Last: 0.5 kW / 230V



Fish/snack Ablaufgitter 250

Modul Größe: 240 x 423,45 mm (BxT)
Einheitsbreite: 300 mm
Material: Edelstahl

BAINS-MARIE

1/1 GN quer

Modul Größe: 325 x 528 mm (BxT)
Einheitsbreite: 400 mm
Angeschlossenene Last: 2 kW / 230V

1/1 GN längs

Modul Größe: 528 x 325 mm (BxT)
Einheitsbreite: 600 mm
Angeschlossenene Last: 2 kW / 230V

1/1 GN längs nicht beheizt

Modul Größe: 528 x 325 mm (BxT)
Einheitsbreite: 600 mm



1/1 GN quer

1.5 GN quer

Modul Größe: 488 x 528 mm (BxT)
Einheitsbreite: 565 mm
Angeschlossene Last: 3 kW / 230V

1.5 GN längs

Modul Größe: 528 x 488,4 mm (BxT)
Einheitsbreite: 600 mm
Angeschlossene Last: 3 kW / 230V

2/1 GN

Modul Größe: 653 x 528 mm (BxT)
Einheitsbreite: 725 mm
Angeschlossene Last: 4 kW / 230V
Einschließlich: Zwei Elemente

Andere Bain-Marie-Aufbauten sind möglich.
Alle Bains-Marie sind mit einem Wasserhahn
ausgestattet auf der Unterseite. Alle Gastronorm
Pfannen sind verfügbar.



1.5 GN quer

GASHERDE

Zweiflammiges Gasherd

Modul Größe: 510 x 362 mm (BxT)

Einheitsbreite: 400 mm

Angeschlossene Last: 12 kW

Spezifikationen: Das Gehäuse und die Oberseite sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über zwei thermisch geschützte und hocheffiziente offene Brenner, Ø 60 mm und 2 x 6 kW. Die niedrigste Flamme verbraucht 1,6 kW und die Zündflamme verbraucht eine kleine Menge Gas.

Das Gerät wird mit zwei Gusseisenrosten der Größe 394 x 286 mm aus RAAF-Emaille geliefert, die für Pfannen ab Ø 100 mm geeignet sind.

Das Gerät verfügt über einen 65 mm tiefen Edelstahlboden zum Auffangen von Flüssigkeiten. Die Brenner sind mit elektrischer Piezozündung ausgestattet.



Zweiflammiges Gasherd

Vierflammiges Gasherd

Modul Größe: 900 x 362 mm (BxT)
Einheitsbreite: 800 mm
Angeschlossene Last: 24 kW
Spezifikationen: Das Gehäuse und die Oberseite sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über vier thermisch geschützte und hocheffiziente offene Brenner, Ø 60 mm und 4 x 6 kW. Die niedrigste Flamme verbraucht 1,6 kW und die Zündflamme verbraucht eine kleine Menge Gas.
Das Gerät wird mit vier Gusseisenrosten der Größe 394 x 286 mm aus RAAF-Emaille geliefert, die für Pfannen ab Ø 100 mm geeignet sind.
Das Gerät verfügt über einen 65 mm tiefen Edelstahlboden zum Auffangen von Flüssigkeiten. Die Brenner sind mit elektrischer Piezozündung ausgestattet.

Sechsfammiges Gasherd

Modul Größe: 1350 x 362 mm (BxT)
Einheitsbreite: 1200 mm
Angeschlossene Last: 36 kW
Spezifikationen: Das Gehäuse und die Oberseite sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über sechs thermisch geschützte und hocheffiziente offene Brenner, Ø 60 mm und 6 x 6 kW. Die niedrigste Flamme verbraucht 1,6 kW und die Zündflamme verbraucht eine kleine Menge Gas.
Das Gerät wird mit sechs Gusseisenrosten der Größe 394 x 286 mm aus RAAF-Emaille geliefert, die für Pfannen ab Ø 100 mm geeignet sind.
Das Gerät verfügt über einen 65 mm tiefen Edelstahlboden zum Auffangen von Flüssigkeiten. Die Brenner sind mit elektrischer Piezozündung ausgestattet.

LAVASTEINGRILLS

Lavasteingrill 400

Grillfläche:	370 x 520 mm (BxT)
Einheitsbreite:	400 mm
Angeschlossene Last:	7 kW
Spezifikationen:	Der Grill ist mit Thermo ausgestattet geschützte Edelstahlbrenner (2 Rohre), ein Gasregler, Piezo-Zündung, zwei Beutel Lavasteine, Edelstahl-Grillroste mit zwei Griffstangen. Das Gerät verfügt über einen abnehmbaren Steinrost aus Edelstahl und eine Fettauffangschale an der Vorderseite.

Lavasteingrill 800

Grillfläche:	800 x 520 mm (BxT)
Einheitsbreite:	800 mm
Angeschlossene Last:	14 kW
Spezifikationen:	Der Grill ist mit Thermo ausgestattet geschützte Edelstahlbrenner (2 Rohre), ein Gasregler, Piezo-Zündung, zwei Beutel Lavasteine, Edelstahl-Grillroste mit zwei Griffstangen. Das Gerät verfügt über einen abnehmbaren Steinrost aus Edelstahl und eine Fettauffangschale an der Vorderseite.



Lavasteingrill 800

BEDIENUNG

Farbigen Touchscreen

Die Frittieranlage von De Kuiper sind standardmäßig mit Touchscreen-Bediendisplays ausgestattet. Diese Anzeigen ermöglichen nicht nur die Programmierung der Temperatur und des Timers pro Becken, sondern auch des Timers pro Produkt. Neben vielen anderen Funktionen ist es auch möglich, die Leistung des Brenners in geschäftigen und langsamen Momenten des Tages zu ändern.



Touchscreen

5-stufiger Drehzahlregler

Mit dem 5-stufigen Drehzahlregler für die Abzugshaube können Sie die Abzugskraft reduzieren während der Ruhezeit. Das spart Strom und sorgt das ganze Jahr über für eine angenehme Innentemperatur.

Ventilatorzeitverzögerung

Die Ventilatorzeitverzögerung hält den Ventilator in der Abzugshaube nach dem Schließen für eine bestimmte Zeitspanne in Betrieb. Dadurch kann der Ventilator verbleibende Gerüche aufsaugen. Nach Ablauf des Timers schaltet sich der Ventilator automatisch aus.



Ventilatorzeitverzögerung

ANDERE

Arbeitsfläche

Größe: Pro 10 mm
Material: Edelstahl

Schublade unter der Arbeitsfläche

Größe: Pro 100 mm
Material: Edelstahl

Aufbau für Saucen-Portioniersystem

Inklusive: Kleiner Behälter

Pita-Plateau

Ein Pita-Plateau bietet Platz und Anschluss für einen Pita-Grill.





DE KUIPER

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

DEKUIPERHORECA.NL

INFO@DEKUIPERHORECA.NL

+31 (0)348 420 138



ROBUST

KRAFTVOLL

ZUVERLÄSSIG

DEKUIPERHORECA.NL

INFO@DEKUIPERHORECA.NL

+31 (0)348 420 138

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP