

HEGRO

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

PRODUKT
INFORMATION



HEGRO

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

...liefert **die effizientesten Fritteusen** auf dem Markt,
mit einem **großen Fassungsvermögen**...

...ist **zuverlässig**, sicher und benutzerfreundlich...

...ist **qualitativ hochwertig**,
hergestellt mit **den neuesten**

Innovationen und Technologien...

...ist in vielen **Ausführungen erhältlich**,
sowohl gasbetrieben als auch elektrisch...

... ist ausgestattet mit **elektronischen**
sensorischen Displays...

...ist **direkt** ab Lager **lieferbar**

(oder schnell lieferbar)...

...zu einem **unschlagbaren Preis**,

...die Lösung für **jede Situation**.

Ein Hegro
überzeugt in
der Praxis!

INHALTSVERZEICHNIS

Gas Fritier Becken	4
Elektrische Fritier Becken	6
Griddleplatte, Bain Marie und Frittenbox	8
Fetfiltersystem	9
EVO	10
Hegro Evolution	12
Hegro Evolution Deluxe	14
Bedienung und support	16
Über Hegro	17

GAS FRITIER BECKEN

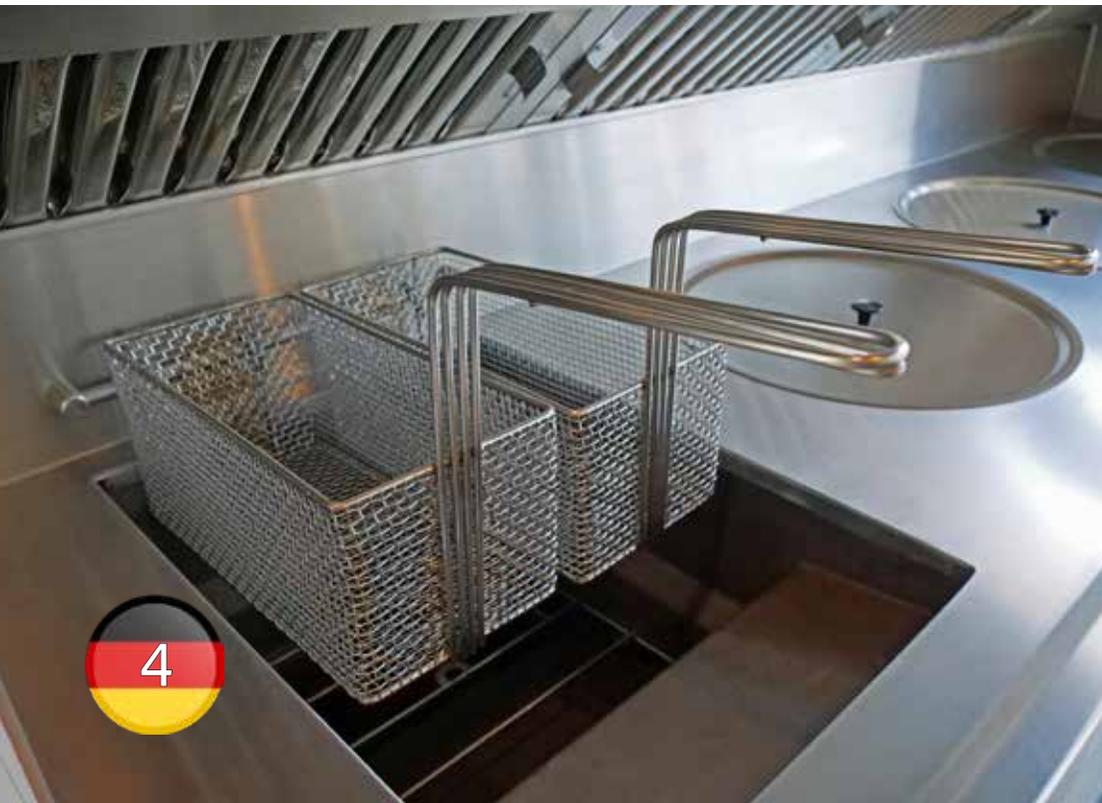
Hoher Wirkungsgrad

Die neue Generation Gas Fritteusen erreicht einen Wirkungsgrad von 96 Prozent. Wer eine konventionelle Fritteuse durch eine hoher Wirkungsgrad Fritteuse ersetzt, kann bis zu 50 Prozent Energie sparen. Eine hoher Wirkungsgrad Fritteuse ist mit einem Modularbrenner ausgestattet, der nur dann Energie verbraucht, wenn sie benötigt wird.

Rechteckige Gas Becken

Die rechteckigen Gas Becken verfügen über eine Anti-Überlaufzone, eine kalte Zone und einen großen Krümfänger. Die Becken können mit Erdgas oder Propan beheizt werden.

- Material: Stahl (4 mm)
- Fassungsvermögen: 27,3 Liter (2 Körbe) und 43,1 Liter (3 Körbe)
- Leistung: 30 kW
- Kapazität: bis zu 60 Kilo Fritten pro Stunde (2 Körbe) und bis 75 Kilo Fritten pro Stunde (3 Körbe)



Runde Gas Becken

Diese Becken sind mit einem runden Krümfänger ausgestattet und werden mit einem Fritierlöffel geliefert.

- Material: Stahl (5 mm)
- Fassungsvermögen: 35 Liter
- Leistung: 30 kW
- Kapazität: bis zu 60 Kilo Fritten pro Stunde



Fischfritier Becken

Der Fischfritier Becken ist flacher als ein normaler Becken, hat einen flachen Boden, eine breite Backoberfläche, eine kalte Zone und einen großen Krümfänger.

- Material: Stahl
- Fassungsvermögen: 28 Liter (430x470 mm) und 44 Liter (690x470 mm)
- Leistung: 21,7 kW (430x470) und 26,7 kW (690x470 mm)



ELEKTRISCHE BECKEN

Hervorragende Leistungen

Die elektrische Becken von Hegro stehen den gas Becken hinsichtlich ihrer Leistung in nichts nach. Die Leistung ist sehr hoch: von 11 bis 34 kW. Das Gehäuse, das Deckblech und der eingeschweißte, nahtlose Becken sind aus Edelstahl gefertigt. Die Becken verfügen über ein drehbares Heizelement mit einer direkt darunter befindlichen kalten Zone. Diese elektrischen Becken sind aufgrund der maximalen Schutzvorrichtung in den Elementen besonders sicher. Das sorgt dafür, dass der Becken bei fehlendem Öl nahezu sofort abschaltet.

Rechteckige elektrische Becken

Die rechteckigen elektrische Becken verfügen über eine Überlaufzone, eine kalte Zone und einen großen Krümelfänger. Das Heizelement kann zum Reinigen des Becken problemlos angehoben werden.

- Material: Edelstahl (3 mm)
- Fassungsvermögen: 27,3 Liter (2 Körbe) und 43 Liter (3 Körbe)
- Leistung: 12 kW (2 Körbe) und 18kW (3 Körbe)
- Kapazität: bis zu 60 Kilo Fritten pro Stunde (2 Körbe) und bis 75 Kilo Fritten pro Stunde (3 Körbe)

Runde elektrische Becken

Diese runde elektrische Becken sind mit einem runden Krümelfänger ausgestattet und werden mit einem Fritierlöffel geliefert.

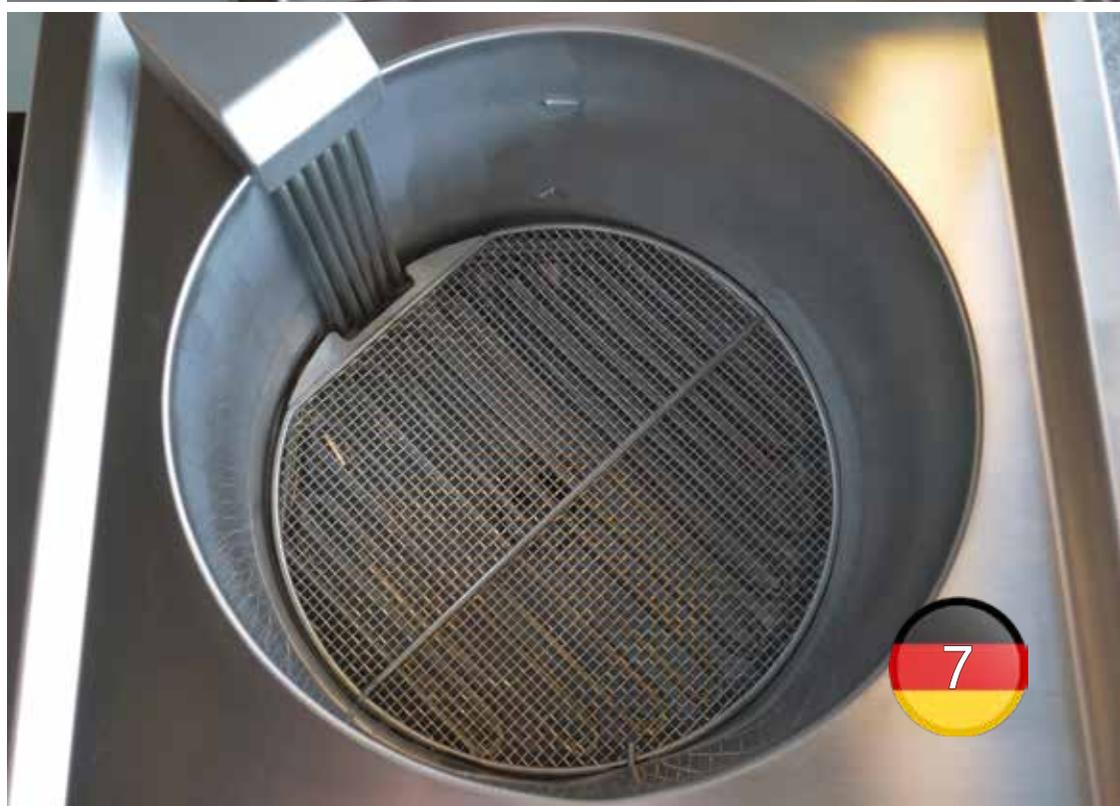
- Material: Edelstahl (3 mm)
- Fassungsvermögen: 35 Liter
- Leistung: 18 kW
- Kapazität: bis zu 60 Kilo Fritten pro Stunde

Elektrische Fischfritier Becken

Die elektrische Elektrische Fischfritier Becken von Hegro sind flacher als normale elektrische Becken. Der Fischfritier Becken verfügt über eine kalte Zone und einen großen Krümelfänger.

- Material: Edelstahl
- Fassungsvermögen: 32,5 Liter (400x440 mm) und 51,2 Liter (700x440 mm)
- Leistung: 12 kW (400x440) und 18 kW (700x440 mm)





WEITERE KOMPONENTEN

Bain-Marie

Mit einem unverzichtbaren Bain-Marie bleiben Ihre Saucen immer heiß in Reichweite, ohne dass sie anbrennen. Die Gastromnorm Behälter sind 200 mm tief. Das Wärmebad ist mit einem Wasserablasshahn ausgestattet.

Frittenbox

In der optional erhältlichen beheizten Frittenbox von Hegro bleiben Ihre frisch frittierten Fritten wunderbar knusprig. Warme Luft wird von unten in die Box geblasen und hält die Fritten für einen Zeitraum von mindestens 20 Minuten in verkaufsfähigem Zustand.

Spiegelbackblech

Das Spiegelbackblech ist ein vollständig nahtlos geschweißtes, abgesenktes und verchromtes Spiegelbackblech. Optional in zwei oder drei Wärmezonen erhältlich. Die Bedienelemente bestehen aus einer Ein-/Aus-Taste, einem regelbaren digitalen Thermostaten pro Zone sowie einer Überhitzungssicherung. Die Griddleplatte ist auch als Gasvariante lieferbar. Beide Griddleplatten sind in verschiedenen Größen erhältlich.



FETTFILTERSYSTEM



**Hegro
sorgt für
sicheres und
einfaches
Filtern**



**Signifikante
Einsparungen**

Mit der automatischen Filteranlage von Hegro wird nicht nur eine konstante Frittierqualität gewährleistet, sondern auch die Lebensdauer des Frittieröls verlängert. Dies ermöglicht erhebliche Einsparungen von bis zu 42 Prozent. Außerdem macht die Auffangschale das Filtern sicher und einfach.

Das System bestand ursprünglich aus einer Edelstahl-Filter Schublade, einem separaten Kreislauf für die Zirkulation des Frittieröls mit einer Rückführung in den oberen Teil der Kessel. Mit Hilfe dieses Systems bleiben das saubere und das gebrauchte Frittieröl voneinander getrennt.

EVO

- Bewährte und anerkannte HW-Technologie
- Auch als elektrische Variante erhältlich
- Hohe Qualität
- Hohe Frittierkapazität
- Einfache Reinigung

8
Standard-
Modelle

Die Hegro EVO ist eine freistehende Fritteuse. Die EVO-Fritteusen überzeugen durch hohe Flexibilität, ohne Kompromisse bei der Qualität, der großen Frittierkapazität und der Benutzerfreundlichkeit einzugehen.

Die Hegro EVO ist in 8 Standardausführungen erhältlich - gas oder elektrisch - von einer bis zu drei Komponenten. Die meisten der Modelle sind direkt ab Lager erhältlich oder sehr schnell lieferbar.

Standardausstattung

- Digital Control Bedienung
- Fettschublade
- Vollständig nahtloses 2 mm starkes Deckblech
- Integrierter Frittierölfilter mit Rückführung und Filterschublade, optional erhältlich ab zwei Becken.





EVO2



EVO3



EVO4



EVO6



EVO7



EVO8

Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Optionen.

HEGRO EVOLUTION

- Bewährte und anerkannte HW-Technologie
- Auch als elektrische Variante erhältlich
- Hohe Frittierkapazität
- Einfache Reinigung

11
Standard-
modelle

Die Hegro Evolution ist eine vollwertige, qualitativ hochwertige Frittieranlage mit hoher Frittierleistung (bis zu 96 Prozent) und hervorragendem Bedienungskomfort.

Die Hegro Evolution ist in elf Standardausführungen erhältlich, sowohl gasbetrieben als auch elektrisch. Die meisten Frittieranlagen sind direkt ab Lager erhältlich oder sehr schnell lieferbar.

Standardausstattung

- Digital Control Bedienung
- Fettschublade
- Großer Sammelbehälter
- Inspektionsluken für Kontrollen im Ansaugrohr
- Tropfschale unter dem Ansaugrohr zur Vermeidung von Fettansammlungen
- Leichtere Reinigung des Ansaugkanals
- Integrierter Frittierölfilter mit Rückführung und Filterschublade
- Doppelwandige Türen mit Softclose-Funktion
- Vollständig nahtloses 2 mm starkes Deckblech





HE1



HE2



HE3



HE6



HE7



HE8



HE9



HE10



HE11

Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Optionen.

HEGRO EVOLUTION DELUXE

- Bewährte und anerkannte HW-Technologie
- Auch als elektrische Variante erhältlich
- Hohe Qualität
- Hohe Frittierkapazität
- Hervorragende Verarbeitungsqualität
- Einfache Reinigung

Die Hegro Evolution Deluxe bietet dieselbe hochwertige Qualität, eine hohe Frittierkapazität (bis zu 96 Prozent) und denselben Bedienungskomfort wie die Evolution, allerdings mit zusätzlichen Komponenten, die die Arbeit mit dieser Fritteuse noch angenehmer machen. Die Deluxe ist in siebzehn Standardausführungen erhältlich, sowohl gasbetrieben als auch elektrisch. Die meisten Frittieranlagen sind direkt ab Lager erhältlich oder sehr schnell lieferbar

Standardausstattung

- Digital Control Bedienung
- Integrierte Ablagefächer
- Integrierte Quittungsschiene über die komplette Breite
- Fettschublade und Sammelbehälter auf Schienen
- Vollständig nahtloses 2 mm starkes Deckblech
- Reserveteil für Bain Marie
- Integrierter Frittierölfilter mit Rückführung und Filterschublade auf Schienen, optional erhältlich ab zwei Becken
- Abluftsystem mit einem um bis zu 50 Prozent geringeren Leistungsbedarf
- Doppelwandige Türen mit Softclose-Funktion
- Aufhängesystem für Deckel an der Innenseite der Türen
- LED-Lichtleiste

17
Standard-
modelle



HED10



HED17



HED1



HED2



HED3



HED4



HED5



HED6



HED7



HED8

HED9 4 x 2-Körbe Becken

HED11 Backblech, Bain-Marie, 3 x 2-Körbe Becken

HED12 3 x Runde Becken, Bain-Marie, Backblech

HED13 Backblech, Bain-Marie, 3 x Runde Becken

HED14 3 x 2-Körbe Becken, Arbeitsflächel, BM, Backblech

HED15 Backblech, BM, Arbeitsflächel, 3 x 2-Körbe Becken

HED16 3 x Runde Becken, Arbeitsflächel, BM, Backblech

Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Optionen.

BEDIENUNG UND SUPPORT



OLED-Bedienungssystem

Alle Frittieranlagen von Hegro sind standardmäßig mit einem OLED-Bedienungssystem für die Becken ausgestattet. Hiermit lassen sich verschiedene Temperaturen und Timer vorprogrammieren. Dank des Öltimers überwacht das System, wie lange sich das Frittieröl bereits im Behälter befindet. Das OLED-System verfügt außerdem über einen Filtermodus, welcher die Fritteuse in einen optimalen Filterzustand versetzt. Darüber hinaus bietet das System auch einen Vorfrittiermodus. Die Darstellung lässt sich individuell anpassen und es kann zwischen Englisch, Niederländisch, Deutsch und Französisch gewählt werden.

Online support

Mit dem OLED-Bedienungssystem ist es möglich, Ihre Frittieranlage für den Online-Support mit der Cloud zu verbinden. Wenn Sie sich in Absprache mit Ihrem Lieferanten hierfür entscheiden, kann ein externer Techniker eventuelle Probleme erkennen und möglicherweise beheben. Fragen Sie Ihren Händler nach einem möglichen Online-Support

ÜBER HEGRO

Wissen, Kompetenz und Innovation

Hegro ist ein niederländischer Hersteller von qualitativ hochwertigen Frittieranlagen. Wissen, Kompetenz und Innovation sind Schlüsselbegriffe, mit denen sich Hegro seit 1983 auszeichnet.

Hegro liefert die passende Lösung für jede Situation: Von Einzelgeräten für kleinere Unternehmen und bereits bestehende Küchen bis hin zu kompletten Frittieranlagen mit besonders hoher Kapazität. Hegro ist der Inbegriff von hoher Effizienz, maximaler Kapazitätsausnutzung und hervorragender Frittierqualität. Hegro ist die Antwort für den Profi, der sich für Spitzenqualität zu einem äußerst attraktiven Preis entscheidet.

Dank eines einfallsreichen Konzepts sind die Frittieranlagen von Hegro mit den neuesten Innovationen und energiesparenden Technologien ausgestattet, ohne dass dies zu Lasten der Zuverlässigkeit, der Sicherheit und des Bedienungskomforts geht.

Hegro ist Teil der Ducate Group (Dutch Catering Equipment). Die Ducate Group ist Marktführer im Bereich Herstellung, Lieferung, Installation und Service von Gastronomieeinrichtungen, Kältetechnik und Großkücheneinrichtungen.

Hegro ist auf dem niederländischen, belgischen und französischen Markt tätig und expandiert zunehmend auf der ganzen Welt.





HEGRO HEADQUARTERS

WOERDEN, THE NETHERLANDS

WWW.HEGRO.COM/DE

INFO@HEGRO.COM

+31 (0)348 420 138



HEGRO 



**HIGH
CAPACITY**

**HIGH
EFFICIENCY**

**QUICK
DELIVERY**

**TOP
DUTCH
QUALITY**

WWW.HEGRO.COM/DE

INFO@HEGRO.COM

+31 (0)348 420 138

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

HEGRO
