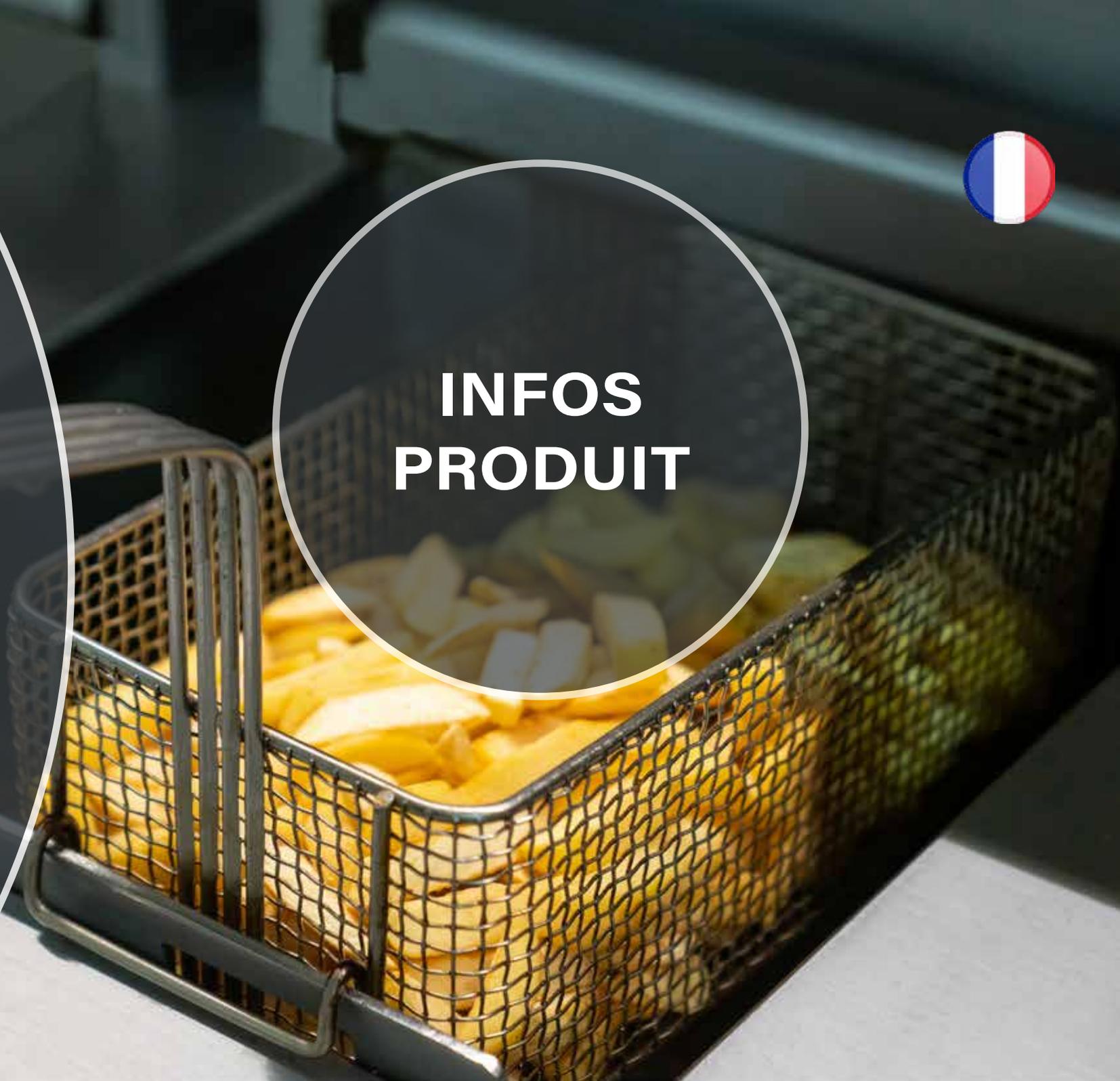


HEGRO

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

INFOS
PRODUIT



HEGRO

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

**HIGH
EFFICIENCY**

**HIGH
CAPACITY**

**QUICK
DELIVERY**



HEGRO

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

...propose **les friteuses les plus efficaces** du marché,
avec une capacité pour de **grands volumes...**

...est **fiable**, sûre et facile à utiliser...

...est de **haute qualité**,
fabriquées selon **les dernières
innovations et techniques...**

...est disponible dans de **nombreuses versions**,
au **gaz ou électriques...**

...est équipé d'un système électronique
des **écrans sensoriels...**

...est **disponible directement depuis le stock**
(ou livraison rapide)...

...à **un prix imbattable**,

...la solution pour chaque situation

**Un Hegro
fait ses
preuves dans
la pratique!**

TABLE DES MATIERES

Cuves gaz	6
Cuves électriques	8
Plaque de cuisson, bain-marie, bac à frites	10
Filtration d'huile	11
EVO	12
Hegro Evolution	14
Hegro Evolution Deluxe	16
Commande et support	18
A propos de Hegro	19

CUVES GAZ

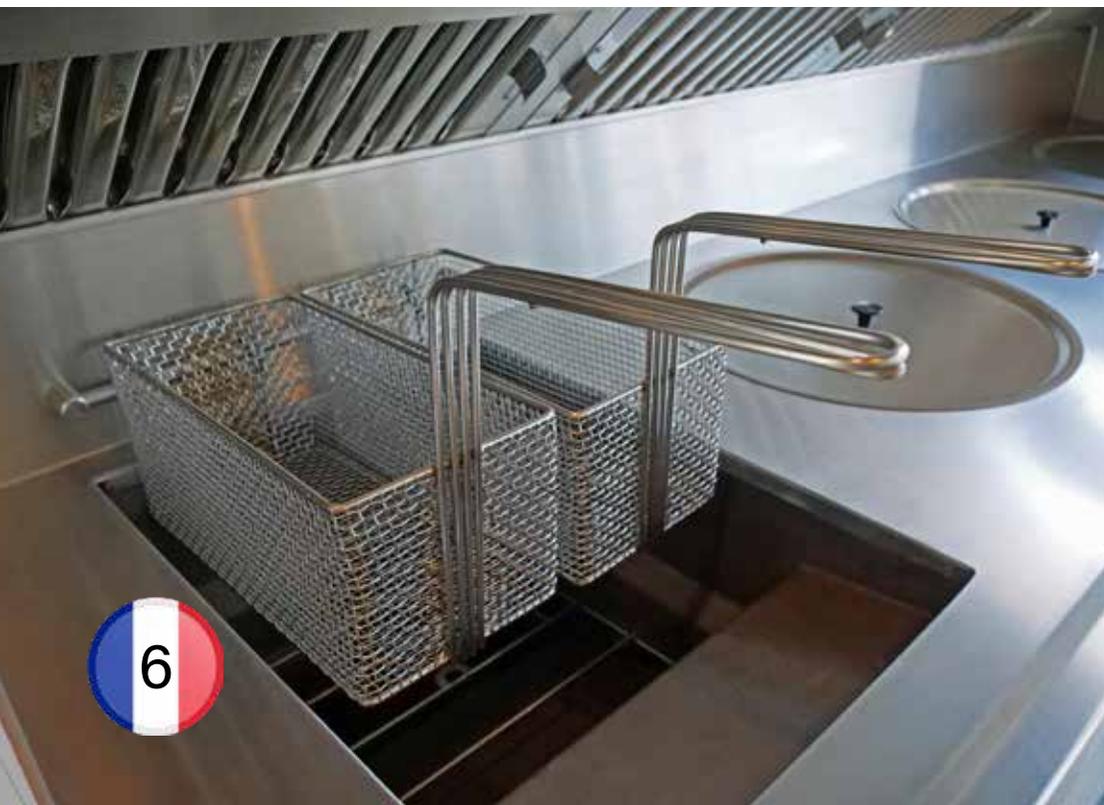
Haut rendement

La nouvelle génération de cuves gaz a un rendement pouvant atteindre 96 pour cent. Tout qui remplace une friteuse classique par une friteuse à haut rendement économise jusqu'à 50 pour cent d'énergie. Une cuve à haut rendement est équipée d'un brûleur modulaire qui ne consomme de l'énergie que lorsque c'est nécessaire.

Cuves gaz rectangulaires

Les cuves rectangulaires à haut rendement sont dotées d'une zone anti-débordement, d'une zone froide et d'un grand grille à miettes. Les cuves peuvent être chauffées au gaz naturel ou au propane.

- Matériau: acier (4 mm)
- Capacité: 27,3 litres (2 paniers) et 43,1 litres (3 paniers)
- Puissance: 30 kW
- Capacité: jusqu'à 60 kg de frites par heure (2 paniers) et jusqu'à 75 kg de frites par heure (3 paniers)



Cuves gaz rondes

Ces friteuses sont équipées d'un grille à miettes rond et sont livrées avec un écumoire à frites.

- Matériau : acier (5 mm)
- Volume: 35 litres
- Puissance: 30 kW
- Capacité: jusqu'à 60 kg de frites par heure



Cuve à poisson

La cuve à poisson à haute efficacité est moins profonde qu'une cuve normale, a un fond plat, une large surface de friture, une zone froide et un grille à miettes.

- Matériau : acier
- Volume : 28 litres (430x470 mm) et 44 litres (690x470 mm)
- Puissance : 21,7 kW (430x470) et 26,7 kW (690x470 mm)



CUVES ÉLECTRIQUES

Des performances exceptionnelles

Les cuves électriques Hegro n'ont rien à envier aux cuves gaz en termes de performances. La puissance est très élevée: de 11 à 34 kW. Le corps, la tôle supérieure et la cuve soudée sans raccord sont en acier inoxydable. Les cuves sont équipées d'un élément chauffant rotatif et d'une zone froide située directement sous l'élément. Ces cuves électriques sont particulièrement sûres, grâce à la protection maximale des éléments. Ainsi, la friteuse s'éteint presque immédiatement lorsqu'il n'y a plus d'huile.

Cuves électriques rectangulaires

Les cuves électriques rectangulaires sont dotées d'une zone de, d'une zone froide et d'un grand grille à miettes. L'élément chauffant peut être facilement relevé pendant le nettoyage de la friteuse.

- Matériau: acier inoxydable (3 mm)
- Volume: 27,3 litres (2 paniers) et 43 litres (3 paniers)
- Puissance: 12 kW (2 paniers) et 18 kW (3 paniers)
- Capacité: jusqu'à 60 kg de frites par heure (2 paniers) et jusqu'à 75 kg de frites par heure (3 paniers)

Cuves électriques rondes

Les cuves électriques rondes sont équipées d'un grille à miettes rond et sont livrées avec un écumoire à frites.

- Matériau : acier inoxydable (3 mm)
- Volume: 35 litres
- Puissance : 18 kW
- Capacité : jusqu'à 60 kg de frites par heure

Cuves à poisson électriques

Les cuves à poisson électriques Hegro sont moins profondes qu'une cuves électrique normale. La cuve à poisson est équipée d'une zone froide et d'un grand grille à miettes.

- Matériau : acier inoxydable
- Volume: 32,5 litres (400x440 mm) et 51,2 litres (700x440 mm)
- Puissance : 12 kW (400x440 mm) et 18 kW (700x440 mm)



AUTRES COMPOSANTS

Bain-marie

Avec un bain-marie, les sauces sont toujours chaudes à portée de main, sans brûler. Les bacs gastronormes ont une profondeur de 200 mm. Le bain-marie est équipé d'un robinet de vidange d'eau.

Bac à frites

Dans le bac à frites chauffé en option de Hegro, vos frites fraîchement frites restent délicieusement croustillantes. De l'air chaud est insufflé dans le bac par le bas et maintient les frites en état de vente pendant au moins vingt minutes.

Plaque de cuisson à miroir

La plaque de cuisson à miroir de Hegro est une plaque de cuisson à miroir entièrement soudée sans raccord, encastrée et chromée. Elle est disponible en option avec deux ou trois zones de chaleur. Les commandes comprennent un bouton marche/arrêt, un thermostat numérique réglable par zone et une protection contre la surchauffe. La plaque est également disponible en version au gaz. Les deux plaques de cuisson sont disponibles en différentes tailles.



FILTRATION D'HUILE



**Hegro
simplifie et
sécurise la
filtration**



Des économies significatives

Le système de filtration automatique d'Hegro garantit non seulement une qualité de friture constante, mais prolonge également la durée de vie de l'huile de friture. Vous réalisez ainsi d'importantes économies, jusqu'à 42 pour cent. De plus, le bac de collecte rend la filtration sûre et facile.

À l'origine, le système était composé d'un tiroir-filtre en acier inoxydable, d'un circuit séparé pour la circulation de l'huile de friture et d'un retour dans la partie supérieure des friteuses. Grâce à ce système, l'huile de friture propre et l'huile de friture usagée restent séparées.

EVO

- Technologie HR éprouvée et largement reconnue
- Également disponible en version électrique
- Qualité supérieure
- Grande capacité de cuisson
- Facilité de nettoyage

8 modèles
de base

La friteuse Hegro EVO est une friteuse autonome. Les friteuses EVO offrent une grande flexibilité sans compromettre la qualité, une capacité de friture élevée et la facilité d'utilisation.

La Hegro EVO est disponible en huit modèles de base - au gaz ou électriques - de un à trois composants. La plupart des modèles sont disponibles directement en stock ou peuvent être livrés très rapidement.

Équipement de série

- Système de contrôle numérique
- Tiroir à graisse
- Tôle supérieure de 2 mm entièrement sans soudure
- Filtre de friteuse intégré avec tuyau de retour et tiroir-filtre, possible à partir de deux cuves





EVO2



EVO3



EVO4



EVO6



EVO7



EVO8

Contactez-nous pour plus de possibilités



HEGRO EVOLUTION

- Technologie HR éprouvée et largement plébiscitée
- Également disponible en version électrique
- Grande capacité de cuisson
- Facilité de nettoyage

La Hegro Evolution est une friteuse à part entière, de haute qualité, avec une capacité de cuisson élevée (jusqu'à 96 pour cent) et une grande facilité d'utilisation. La Hegro Evolution est disponible en onze versions de base, au gaz et à l'électricité. La plupart des friteuses sont disponibles directement en stock ou peuvent être livrées très rapidement.

Équipement de série

- Système de contrôle numérique
- Tiroir à graisse
- Grand bac d'égouttage
- Trappes d'inspection dans la goulotte d'aspiration pour les contrôles
- Bac de récupération sous le conduit d'aspiration pour éviter l'accumulation l'huile
- Canal d'aspiration plus facile à nettoyer
- Filtre de friteuse intégré avec conduite de retour et tiroir à filtre
- Portes à double paroi à fermeture souple
- Tôle supérieure de 2 mm entièrement sans soudure

11
modèles
de base





HE1



HE2



HE3



HE6



HE7



HE8



HE9



HE10



HE11

Contactez-nous pour plus de possibilités



HEGRO EVOLUTION DELUXE

- Technologie HR éprouvée et largement acclamée
- Disponible également en version électrique
- Qualité supérieure
- Grande capacité de cuisson
- Finition impeccable
- Facilité de nettoyage

La Hegro Evolution Deluxe offre la même qualité, la même capacité de cuisson élevée (jusqu'à 96 pour cent) et la même facilité d'utilisation que l'Evolution, mais avec des composants supplémentaires qui rendent le travail avec cette friteuse encore plus agréable. L'Evolution Deluxe est disponible en dix-sept versions de base, au gaz ou à l'électricité. La plupart des friteuses sont disponibles directement en stock ou peuvent être livrées très rapidement.

Équipement de série

- Compartiments intégrés
- Rail de réception intégré sur toute la largeur
- Tiroir à graisse et conteneur sur rails
- Tôle supérieure de 2 mm entièrement sans soudure
- Élément de bain-marie de rechange
- Filtre de friteuse intégré avec tuyau de retour et tiroir de filtre sur rails, possible à partir de deux cuves
- Système d'extraction nécessitant jusqu'à 50 pour cent de capacité en moins
- Portes à double paroi à fermeture douce
- Système de suspension du couvercle à l'intérieur des portes
- Ligne d'éclairage LED

17
modèles
de base



HED10



HED17



HED1



HED2



HED3



HED4



HED5



HED6



HED7



HED8

HED9 4 x cuves de 2-paniers

HED11 Plaque de cuisson, bain-marie, 3 x cuves de 2-paniers

HED12 3 x cuves rondes, bain-marie, plaque de cuisson

HED13 Plaque de cuisson, bain-marie, 3 x cuves rondes

HED14 3 x cuves de 2-pan., surface de travail, bm, plaque de c.

HED15 Plaque de c., bm, surface de trav., 3 x cuves de 2 pan.

HED16 3 x cuves rondes, surface de travail, bm, plaque de c.

Contactez-nous pour plus de possibilités

COMMANDE ET SUPPORT



Système de commande OLED

Tous les murs de cuisson Hegro sont équipés de série du système de commande OLED pour les friteuses. Ce système vous permet de préprogrammer différentes températures et minuteries. Grâce à une minuterie pour l'huile, le système enregistre la durée pendant laquelle l'huile de friture est restée dans la cuve. En outre, OLED dispose d'un mode de filtration qui place la friteuse dans un état optimal pour la filtration. Le système dispose également d'un mode pré-friture. Vous pouvez personnaliser le style d'affichage et choisir entre l'anglais, le néerlandais, l'allemand et le français.

Support en ligne

Le système de commande OLED vous permet de connecter votre mur de cuisson au cloud pour bénéficier d'une assistance en ligne. Si vous optez pour cette solution, en concertation avec votre fournisseur, un technicien peut détecter et éventuellement résoudre les problèmes éventuels à distance. Demandez à votre revendeur si l'assistance en ligne est proposée.

À PROPOS DE HEGRO

Connaissances, savoir-faire et innovation

Hegro est un fabricant néerlandais de friteuses de haute qualité. Les connaissances, le savoir-faire et la qualité sont les concepts fondamentaux par lesquels Hegro s'est distingué depuis 1983.

Hegro propose des solutions pour chaque situation, des unités individuelles pour les petites entreprises et les cuisines existantes aux installations de friture à part entière avec une très grande capacité. Hegro est synonyme de haute efficacité, d'utilisation maximale de la capacité et d'excellente qualité de friture. Hegro est la solution pour le professionnel qui recherche une qualité élevée à un prix très compétitif.

Grâce à un concept ingénieux, les murs de cuisson Hegro sont dotés des dernières innovations et technologies d'économie d'énergie, sans compromettre la fiabilité, la sécurité et la facilité d'utilisation.

Hegro fait partie du groupe Ducate (Dutch Catering Equipment). Le groupe Ducate est un leader dans la fabrication, la fourniture, l'installation et le service d'équipements de restauration, de technologie de réfrigération et d'équipements de restauration collective.

Hegro est présent aux Pays-Bas, en Belgique et en France et se développe rapidement dans le monde entier.





HEGRO HEADQUARTERS

WOERDEN, THE NETHERLANDS

HEGRO.COM

INFO@HEGRO.COM

+31 (0)348 420 138



HEGRO 



**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
