

Fry Logic

Dé norm in
duurzaam frituren



Fry Logic HR StandAlone frituurtoestel

Een revolutionaire frituur

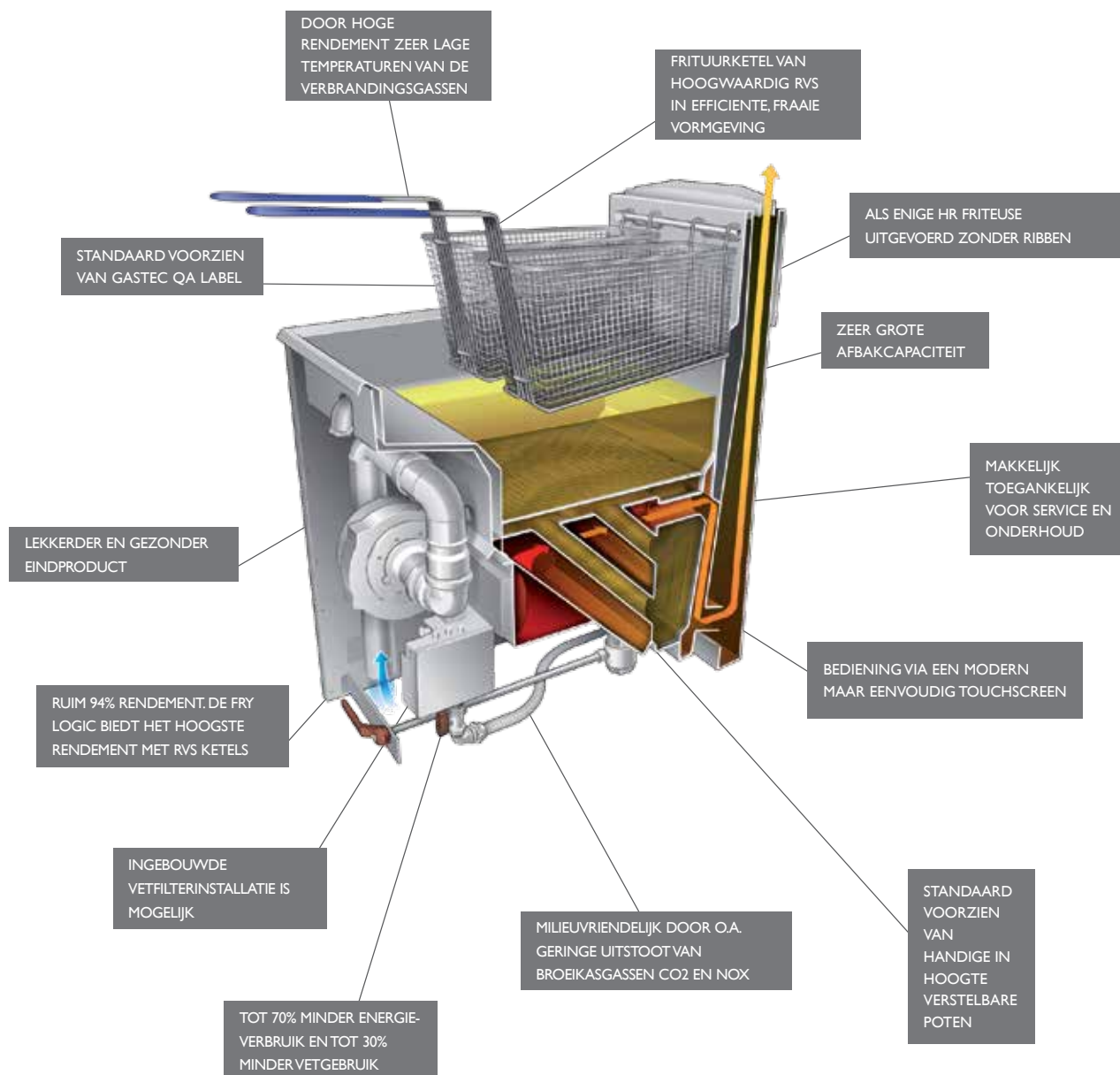
✓ Fry logic bakt meer per keer

De Fry Logic ontving na jaren van intensief onderzoek en testen het Gastec QA kwaliteitslabel.

Wie kiest voor de uitgekiende frituurtechnologie van de Fry Logic bakt straks niet alleen smaakvollere producten, maar bakt ook meer per keer.

En sneller... Want de Fry Logic is voorzien van een elektronische thermostaat waardoor snelle schommelingen in temperatuur direct worden signaleerd.

Door middel van zijn hoogrendement (hoger netto vermogen) wordt er sneller bij-verwarmd. U kan maar liefst tot 5 kg frites in één keer afbakken. Met alle extra tijds-, grondstoffen en kwaliteitswinst van dien. Een andere interessante en 'efficiënte' noviteit van de Fry Logic is de variabele vermogensregeling. Handig als de friteuse (buiten de piekuren) niet op vol vermogen hoeft te branden. De brander van de Fry Logic gaat dan automatisch op een extra 'laag pitje' branden (stand-by).



✓ **Vetfilterinstallatie**

Een vetfilterinstallatie is optioneel verkrijgbaar. De frituurolie wordt gefilterd tijdens het aftappen van de frituurolie middels een speciaal fijnmazig vetfilter. De frituurolie dat in de aftaplade loopt, kan middels het unieke pomp-systeem weer in de frituurpan of naar de vetton gepompt worden. Door dagelijks de frituurolie te filteren vertraagt het verouderingsproces van de frituurolie aanzienlijk. De langere levensduur van de frituurolie zorgt voor een enorme besparing op vetkosten.

✓ **Extreem hoog rendement**

De Fry Logic verbruikt veel minder energie dan conventionele frituurovens. Met deze hoog rendementsfriteuse kan er een besparing ontstaan van 50 tot 70% op de energiekosten. Het extreem hoge rendement dankt de Fry Logic aan het geavanceerde verbrandingssysteem en zijn unieke gepatendeerde frituurketel.

Naast het maximaal benutten van energie, betekent HR ook een aanzienlijke verbetering van de afbakcapaciteit. De Fry Logic bakt namelijk in dezelfde tijd een aanmerkelijke hoeveelheid producten meer dan een conventionele frituuroven mét een uitstekend bakresultaat.

Het brandervermogen van de Fry Logic is variabel. Hierdoor blijft de overshoot van de temperatuur tot een maximum van 2°C beperkt. Ter vergelijking: met conventionele ovens kan de ingestelde temperatuur met 20°C worden overschreden. Als gevolg hiervan gaat uw frituurolie aanmerkelijk langer mee.

✓ **Combinatie van kwaliteit en gemak**

De Fry Logic is ontworpen voor intensief en langdurig gebruik. De toegepaste materialen en onderdelen zijn van de hoogste kwaliteit en milieuvriendelijk. De ommanteling en de frituurketel zijn van duurzaam roestvaststaal. De ketel heeft bovendien een unieke vormgeving waardoor de schoonmaak en het onderhoud van de ketel zeer eenvoudig is. De Fry Logic heeft een microprocessor dat niet enkel het gehele frituurproces bewaakt, maar ook rekening houdt met de HACCP regels. Tevens is er een uitkookfunctie in de bediening ingebouwd.

Wanneer u als ondernemer overgaat tot aanschaf van een Fry Logic HR frituurtoestel kunt u rekenen op extra voordeel. De overheid laat ondernemers die met milieuvriendelijke en energiebesparende apparatuur werken profiteren van een aantal aantrekkelijke subsidieregelingen*. De adviseurs van Fry Logic informeren u graag over deze mogelijkheden.

✓ **Lagere schoorsteentemperaturen**

Daar waar de verbrandingsgassen van conventionele frituurtoestellen vaak temperaturen bereiken van 600°C en hoger is de temperatuur van de verbrandingsgassen van Fry Logic vaak niet hoger dan 200°C. Fry Logic gebruikt alle warmte.

* Subsidieregelingen zijn aan veranderingen onderhevig. Informeer naar de actuele regelingen en voorwaarden.



Fry Logic



Doe de baktest

Wanneer u zelf de kwaliteiten van de Fry Logic wilt ondervinden, nodigen wij u graag uit voor een baktest in onze demonstratie keuken.

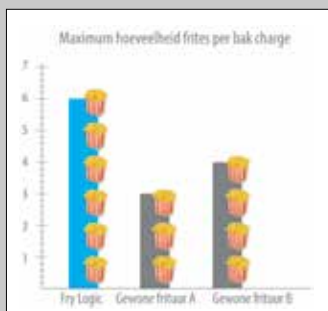
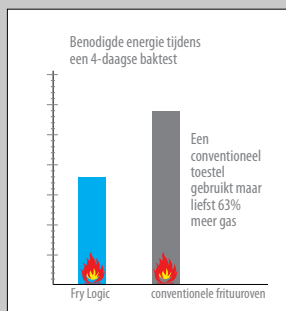
Fry Logic verleend als enige fabrikant maar liefst
5 jaar garantie
op haar frituurketels.

• Informeer naar de voorwaarden

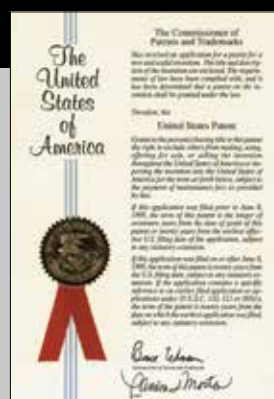
1 jaar garantie
op onderdelen
en arbeidsloon



TECHNISCHE GEGEVENS	FRY LOGIC HR-FRITEUSE	FRY LOGIC XL HR-FRITEUSE	DROP INN
ARTIKEL NUMMER	4995.059	4995.080	4995.005
HOOGTE	900 mm	900 mm	626 mm
HOOGTE incl. rookgaskoker	1050 mm	1050 mm	
BREEDTE	400 mm	570 mm	390 mm
DIEPTE	700 mm	700 mm	650 mm
DIEPTE MET DEUR	740 mm	740 mm	
FRITUURPAN afm.	350 x 530 mm	520 x 530 mm	350x530 mm
INHOUD FRITUURPAN	20 kg. vet (ca. 25 ltr.)	28 kg. vet (ca. 33 ltr.)	25kg. vet (ca. 25 ltr.)
AANTAL FRITUURMANDEN	2 stuks	3 stuks	2 stuks
AFSCHERMING	rvs deksel	rvs deksel	rvs deksel
VERMOGEN	21,4 kW	21,4 kW	21,4 kW
RENDEMENT	94 %	94 %	94%
SPANNING	230 Volt	230 Volt	230 Volt
GAS	aardgas / propaan	aardgas / propaan	aardgas / propaan
BRANDER	100 % voorgem. premix brander	100 % voorgem. premix brander	100 % voorgem. premix brander
BRANDERREGELING	modulerend	modulerend	modulerend
BRANDERAUTOMAAT	elektronisch	elektronisch	elektronisch
TEMPERATUUR REGELING	elektronisch	elektronisch	elektronisch



De Fry Logic heeft als eerste ter wereld het HR-label voor een friteuse verkregen. Het rendement van deze gepatenteerde vinding ligt op ruim 94%. Dat is gemiddeld 50 % hoger dan de conventionele friteuses.



11/2015

Belangstelling? Kom dan gerust langs bij één van de vestigingen van Hakvoort Professional.

HAKVOORT
PROFESSIONAL

Emmeloord (hoofdkantoor)
Bedrijvenpark A6
Platinaweg 21, 8304 BL
Telefoon (0527) 635 635
info@hakpro.nl

Amsterdam
Amstel Business Park
De Flinsstraat 20, 1114 AL
Telefoon (020) 665 64 28
amsterdam@hakpro.nl

Groningen
Eemspoort
Verlengde Bremenweg 10C, 9723 JV
Telefoon (050) 318 16 00
groningen@hakpro.nl

Vlissingen
Vrijburg
Bedrijfsweg 9, 4387 PD
Telefoon (0118) 493 222
vlissingen@hakpro.nl

Venlo
Venlo 6337
Venrayseweg 44, 5928 NZ
Telefoon (077) 387 42 42
venlo@hakpro.nl

Rotterdam
Spaanse Polder
Schuttevaerweg 13, 3044 BA
Telefoon (010) 750 27 50
rotterdam@hakpro.nl