

Fry Logic

Dé norm in frituren





De afbakcapaciteit
van de FryLogic
ligt op 50 kilo frites
per pan per uur.

Denkt u zich eens in: een lagere energierekening, een grotere afbakcapaciteit, meer gebruiksgemak, milieuvriendelijk ondernemen en een overheerlijk eindproduct.

Maak kennis met de hoog rendement friteuses van Hakvoort Professional.

Maak kennis met de Fry Logic.

Fry Logic HR friteuses

Een revolutionair frituurconcept



Kwaliteitskeurmerk Hoog Rendement

Met de Fry Logic introduceert Hakvoort Professional een revolutionair gepatenteerd frituurconcept. Na jaren van research heeft Hakvoort Professional als eerste ter wereld het HR-label voor een friteuse verkregen. Het rendement van deze gepatenteerde vinding ligt op meer dan 94%. Dat is gemiddeld 50% hoger dan de conventionele friteuses. De Fry Logic heeft hiermee een opvallend plaatsje in de horecageschiedenis veroverd.

Oogstrelend maatwerk

Een Fry Logic kenmerkt zich door haar oogstrelend design, haar gebruiksgemak en duurzaamheid. Elke geproduceerde Fry Logic is afgestemd op de specifieke wensen en eisen van de klant, op de producten die worden afgebakken, de capaciteitsvraag en de routing. Een Fry Logic is daarom altijd maatwerk: van zeer groot tot compact of als stand alone uitvoering.





De Fry Logic biedt u vele voordelen en mogelijkheden. Wij helpen u graag met het maken van de juiste keuze als het gaat om één van de belangrijkste investeringen van uw onderneming.

Minder energieverbruik, lagere kosten

Energie is kostbaar en de verwachting is dat de kosten voor energie in de toekomst alleen maar zullen stijgen. Dat betekent dus hogere lasten. De Fry Logic verbruikt echter veel minder energie dan conventionele frituurovens. Met deze hoog rendement (HR) bakovens bespaart u 25% tot 70% op uw energiekosten.

Kwaliteitskeurmerk Schonere Verbranding

Het zeer hoge rendement dankt de Fry Logic aan het geavanceerde verbrandingssysteem. Ongewenst energieverlies via de schoorsteen wordt dankzij deze efficiëntere verbranding drastisch teruggebracht. Hoewel aardgas van huis uit al relatief milieuvriendelijk is, geeft efficiënt gebruik ervan een nog lagere milieubelasting. De Fry Logic heeft hiervoor het keurmerk Schonere Verbranding gekregen. Een geruststellende gedachte voor wie een schoon milieu voor ogen heeft.

Hoge afbakcapaciteit, korte wachttijden

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 u gewend bent mét uitstekend bakresultaat. De afbakcapaciteit ligt op 50 kilo frites per pan per uur. Het voordeel voor uw klant: kortere wachttijden. Het voordeel voor u: een lagere werkdruk en een hogere omzetsnelheid.

Lekker en gezond bakprodukt

Na uitgebreide bak- en smaaktesten met een professioneel smaakpanel, kwamen de producten die in de Fry Logic waren gebakken als beste uit de test. Doordat de Fry Logic in staat is om de ideale temperatuur voor het bakproces gedurende de dag continue te handhaven, is de smaak van de producten altijd optimaal.

Stel uw eigen bakwand samen

Een bakwand is het paradepaardje van elke onderneming; van snackwagen tot fastfood gigant. De Fry Logic is daarom in heel veel verschillende soorten en maten verkrijgbaar en dankzij het grote aantal modules en het flexibele fabricageproces kunt u zelf uw unieke bakwand samenstellen.

Verkrijgbare modules

- Fry Logic gasgestookte HR frituurketel
- Fry Logic elektrische frituurketel
- Bain-marie 1/1 GN unit (volledig ingelast)
- Bain-marie 1 ½ GN unit (volledig ingelast)
- Bain-marie 2/1 GN unit (volledig ingelast)
- Spiegelbakplaat 400/600/800/1000 unit
- Gaskookplaat
- Halogeen of inductie kookplaat
- Scoop (boven- of onderverwarmd, hete lucht of droog verwarmd)
- Neutrale unit (met deur of laden)

Overige opties

- Inbouw vetfilterinstallatie met wegpompleiding
- Gekoelde units voor het bewaren van frites en snacks
- Bakjes- en sausdispensers

De Fry Logic heeft een geïntegreerde brandpreventiekast en een fraaie afzuigkap met stille motoren en roestvaststalen vlamwerende filters.

De Fry Logic is standaard voorzien van een kookcomputer en moderne soft touch bedieningspanelen. Hierop wordt duidelijk aangegeven met welk proces de friteuse bezig is.

De Fry Logic haalt een maximaal rendement uit iedere m³ gas. Hierdoor is de temperatuur van de uitlaatgassen extreem laag.



Heeft u speciale wensen?

Bijkomend voordeel van het hoge rendement is een extreem lage temperatuur van de uitlaatsgassen.

Afzuigkanalen met aangepaste stille motoren

Full color TFT touch screen met HACCP uitlezing

Vergaarbak met optioneel Topcool

Diepte bakwand slechts 84 cm

Geïntegreerd brandersysteem
met gebruik & een uniek vetfilter-
reinigingsprogramma's

Vetvanglade

Diverse randapparatuur mogelijk: bain-marie, dispenser, scoop, bakplaat, gekoeld uienbakje etc.

Geheel rvs frame



Wij bieden u de mogelijkheid om de Fry Logic te testen. Maakt u daarvoor een afspraak met één van onze verkoopadviseurs of bel voor een bezoek aan onze fabriek.

Doordat de ketels geen ribben hebben, heeft de Fry Logic nauwelijks last van overshoot. Bij conventionele friteuses kan de overshoot wel 20°C bedragen. Bij de Fry Logic blijft deze tot een maximum van 2°C beperkt.

Onze adviseurs zijn graag bereid deze tot in detail met u te bespreken.



Michel Schenning: “Deze bijna zes meter lange bakwand laat ons pieken op de momenten dat er echt behoefte aan is. Ik ben er machtig wijs mee!”

“De wachttijd per klant is bij ons teruggedrongen van 20 naar 12 minuten. Een wachttijdverkortung van maar liefst 40%”

CAFETARIA DE HUUT DOETINCHEM

Van compact tot mega

Dáárom kiest u de Fry Logic

- ✓ Het hoogst haalbare rendement met rvs ketels van ruim 94%
- ✓ Tot 70% minder energieverbruik en tot 30% minder vetgebruik
- ✓ Voorzien van Gaskeur HR en Gaskeur SV
- ✓ Zeer grote bakcapaciteit
- ✓ Schone verbranding
- ✓ Maximaal rendement uit elke m³ gas
- ✓ Extreem lage temperatuur van de uitlaatgassen
- ✓ Veilige en comfortabele werkomgeving
- ✓ Eenvoudige, gebruiksvriendelijke soft touch bediening
- ✓ Efficiënte en moderne vormgeving
- ✓ Geen ribben en naden
- ✓ Makkelijk toegankelijk voor reinigen, service en onderhoud
- ✓ Lekkerder en gezonder eindproduct
- ✓ 97% recyclebaar



Kostenbesparend & milieuvriendelijk ondernemen



✓ Bereken zelf hoeveel voordeel milieuvriendelijk ondernemen u kan opleveren

Wanneer u als ondernemer overgaat tot aanschaf van de Fry Logic HR friteuse kunt u rekenen op extra voordeel. De overheid laat ondernemers die met milieuvriendelijke en energiebesparende apparatuur werken profiteren van een aantal aantrekkelijke subsidieregelingen*. Wij informeren u graag over de mogelijkheden. Benieuwd? Bereken uw voordeel alvast op www.agentschapnl.nl/programmas-regelingen/berekenen-eia-voordeel.

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

Milieuvriendelijke aspecten van de Fry Logic

Kwaliteitskeurmerk Hoog Rendement

De Fry Logic beschikt over een geavanceerde verbrandingstechnologie, waardoor u minder energie hoeft te verbruiken. Uw besparing is goed voor het milieu.



Kwaliteitskeurmerk Schonere Verbranding

De verbrandingstechnologie van de Fry Logic is uiterst efficiënt, waardoor de uitstoot van schadelijke stoffen zoals NOX zo laag mogelijk is. Dat is goed voor het milieu.



Bijna 100% recyclebaar

De Fry Logic is voor 97% recyclebaar. De toegepaste materialen en onderdelen zijn van de hoogste kwaliteit en uit milieuvriendelijke materialen vervaardigd. Een geruststellende gedachte voor wie een schoon en leefbaar milieu voor ogen heeft.



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

• Informeer naar de voorwaarden

✓ Lease mogelijkheden

Heeft u als ondernemer een kleiner budget en is de investering in de Fry Logic voor u niet haalbaar, dan bieden wij de mogelijkheid om de Fry Logic te leasen*. Dit geeft een positief effect op uw budgettering, omdat u van tevoren weet wat uw maandelijkse kosten zullen zijn. Na afloop van de huurperiode kunt u kiezen uit de mogelijkheid tot koop of het aangaan van een nieuwe overeenkomst.

* Informeer naar de mogelijkheden en voorwaarden.





De overheid laat ondernemers die met milieuvriendelijke en energiebesparende apparatuur werken profiteren van een aantal aantrekkelijke subsidieregelingen.



“De 24/7 servicedienst biedt mij de zekerheid dat een eventuele storing snel en vakkundig verholpen wordt.”

Van persoonlijk advies & 24/7 service

Persoonlijk advies bij aanschaf

Wanneer u de aankoop van een Fry Logic overweegt, is een persoonlijk gesprek de eerste stap naar een maatwerk oplossing. Uw wensen en eisen worden in kaart gebracht. Ook wordt er rekening gehouden met personeelsbezetting, benodigde capaciteit, routing en de actuele eisen op het gebied van hygiëne, technologie en veiligheid. Dit plan wordt vertaald en tot in detail uitgetekend in een passend concept.

Productie in eigen fabriek

Na goedkeuring volgt de productie in de eigen roestvrijstaalfabriek van Hakvoort Professional. Met behulp van een modern computergestuurd machinepark werken ervaren vakmensen met deskundigheid aan de

productie van uw Fry Logic. Met onze lasersnijmachine kunnen wij uw bedrijfsnaam of logo aanbrengen, zodat iedere bakwand een eigen unieke uitstraling mee krijgt.

Landelijke servicedienst

‘De klant is koning’ krijgt bij Hakvoort Professional gestalte doordat de servicedienst 24 uur per dag, zeven dagen per week voor u klaar staat. Hakvoort Professional beschikt over een technische dienst en service afdeling met een 100% landelijke dekking. Onze servicetechnici zijn Fry Logic specialisten en nooit ver bij u uit de buurt. Zij zorgen er voor dat een eventuele storing snel en vakkundig verholpen wordt.

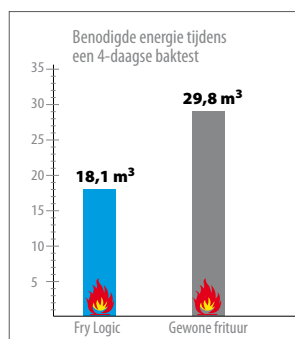


Technische specificaties en speciale functies van de Fry Logic

✓ Nauwkeurige temperatuurbeheersing

Het hart van de Fry Logic is een uniek samenspel tussen de frituurketel en de microprocessor gestuurde modulerende brander. De frituurketel is voorzien van een buizenconstructie die gelijkmatig verwarmd wordt door een optimaal afgestemd Wolf-raam branderdek. Door gebruik te maken van natuurkundige warmtestroming, ontstaat er een perfect geproportioneerde warmteoverdracht naar het frituurvet. Deze nauwkeurige temperatuurbeheersing helpt mee om de levensduur van het vet te verlengen en overbelasting van het vet te voorkomen. Nadat de intense hitte de buizen is gepasseerd wordt deze langs een achterwand met een v-vormig oppervlak geleid, waardoor alle beschikbare warmte optimaal wordt gebruikt. Hierdoor is de Fry Logic de enigste frituur in zijn soort welke met 21,5 KW het zelfde afbak resultaat haalt daar waar andere fabrikanten 34 KW nodig zijn. De branderaansturing en de ventilator zorgen voor een optimale gas-/luchtverhouding. Met als gevolg dat de frituurketel een lage NOX uitstoot heeft en voor een zeer grote verbranding zorgt met een bakrendement van meer dan 94%.

Hakvoort Professional een speciale opstartcyclus. Hierbij slaat de brander voor een korte tijd aan en geeft met zeer weinig vermogen de vlampijpen de kans de hitte ten volle aan het vet af te staan. Pas als de opstartcyclus is afgerond gaat de brander met een laag vermogen naar de ingestelde stand-by temperatuur toe. Daarna kan worden overgeschakeld naar de bedrijfstemperatuur die normaal is ingesteld op ca. 180°C.



✓ Modulerende brandertechniek

Het brandervermogen van de Fry Logic is variabel en wordt traploos geregeld (modulerende brandertechniek). Hiervoor is een microprocessor ontwikkeld die continue het juiste brandervermogen berekent. Hierdoor wordt de temperatuur zeer constant gehouden. In praktijk betekent dit dat de vlam alleen indien nodig automatisch op het volle vermogen zal branden (21,5 KW), maar ook op een laag brander vermogen zal draaien, wanneer het vol vermogen niet nodig is, bijvoorbeeld als de ingestelde eindtemperatuur bijna bereikt wordt.



✓ Unieke opstartcyclus

Bij het opstarten van de friteuse mag het vet niet met het volle vermogen worden verwarmd. Dit gaat immers ten koste van de kwaliteit. Speciaal daarvoor ontwikkelde de researchafdeling van

✓ Geld besparen in stand-by

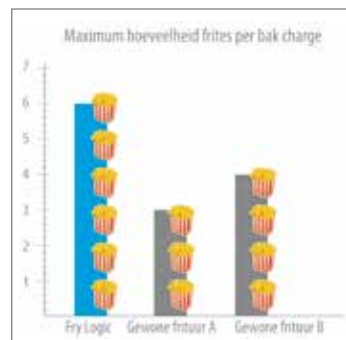
Een andere functie die tot het gemak dient van de gebruiker is de stand-by stand. Deze wordt met een simpele druk op de knop ingeschakeld, waardoor het vet constant warm wordt gehouden op een vooraf ingestelde temperatuur (bijvoorbeeld 140°C). Deze stand kan ook weer worden uitgeschakeld, hierdoor warmt het frituurvet zeer snel op naar een baktemperatuur van 180°C. Door de stand-by stand bespaart u aanzienlijk op de kosten voor vet- en energieverbruik. U helpt hiermee het milieu én uw portemonnee.

✓ Geen overshoot van temperatuur

Door het moduleren van de friteuse wordt voorkomen dat de ingestelde temperatuur wordt overschreden en doorschiet (overshoot). Bij conventionele friteuses kan de overshoot wel 20°C bedragen. Bij de Fry Logic blijft deze tot een maximum van 2°C beperkt. Door deze goede temperatuurbeheersing van de Fry Logic wordt het vet minder zwaar belast en is een snelle afbraak van het vet voorgoed verleden tijd.

✓ Inhoud bakmand bepaalt energievraag

De energievraag van de brander wordt door de slimme ingebouwde microprocessor geregeld. Dit geschiedt aan de hand van de hoeveelheid producten die moeten worden afgebakken. Wanneer een geringe hoeveelheid in het bakmandje wordt geplaatst, zal de microprocessor de brandercapaciteit automatisch aanpassen aan de energiebehoefte. Door dit zuinige beleid gebruikt u aanzienlijk minder energie zonder dat dit ten koste gaat van de afbaksnellheid.



✓ Veiligheid voorop

Aan veiligheid is ook volop aandacht besteed. Heet frituurvet kan immers voor venijnige brandwonden zorgen. De kogelkraan van het vetaftappunt is uitgerust met een schakelaar. Deze schakelaar zorgt ervoor dat de friteuse niet kan worden gestart wanneer de kraan nog openstaat. Bovendien zorgt een veiligheidsspal ervoor dat een ongelukje met heet frituurvet wordt voorkomen.

✓ Vetfilterinstallatie met wegpompleiding

Het optioneel in te bouwen vetfiltersysteem van de Fry Logic filtert het frituurvet in enkele minuten en pompt het terug naar elke willekeurige frituurpan. Het voordeel van dit systeem is dat het proces praktisch, schoon en veilig verloopt. Het vetfiltersysteem (bestaande uit een krachtige pomp, een geïsoleerde verwarmde buizenconstructie en een filter) kan eventueel worden uitgevoerd met een wegpompleiding. Door deze toevoeging wordt het afgewerkte frituurvet weggepompt naar de vetton

en behoort het verplaatsen van (heet) frituurvet tot het verleden. Ook kan de Fry Logic worden voorzien van alle nieuwe mogelijkheden op vetfiltergebied, zoals filteren met filterpoeder of filterpads.

✓ Zelfdiagnose functie

Om de duurzaamheid van de Fry Logic te bevorderen hebben onze ontwikkelaars een zelfdiagnose functie geïnstalleerd. Deze functie zoekt het probleem op en verhelpt het. Mocht zich toch onverhoopt een storing voordoen, dan beschikt Hakvoort Professional over een landelijk opererende servicedienst met goed opgeleide monteurs. De monteurs koppelen de friteuse aan computerapparatuur, waardoor ze het verloop van het frituurproces kunnen aflezen. Zo kan de storing eenvoudig en snel verholpen worden.

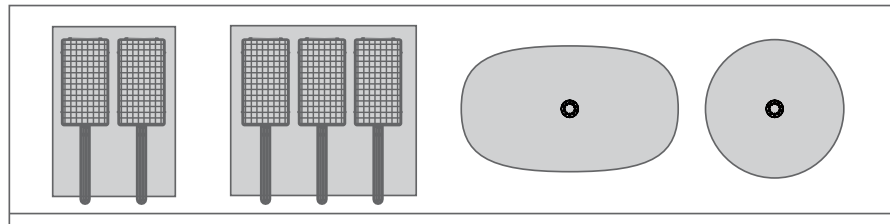
✓ Duurzaamheid

De duurzaamheid van de Fry Logic uit zich niet alleen in de kwaliteit en het ontwerp, maar ook in de levensduur. De Fry Logic is ontworpen voor langdurig en intensief gebruik. De ommanteling en de frituurketel zijn van duurzaam roestvrijstaal. Zelfs onder extreme omstandigheden ondervinden de ketel en het oppervlak geen nadelige gevolgen. Door het achterwege laten van ribben en naden (zoals deze zijn te vinden in conventionele ketels) wordt de levensduur van de ketels van de Fry Logic vergroot.

✓ Eenvoudig te reinigen en te onderhouden

Doordat de ketels van de Fry Logic geen ribben en naden bevatten is ook de schoonmaak en het onderhoud zeer eenvoudig. De Fry Logic maakt u het schoonmaken echter nog makkelijker. De slimme ingebouwde microprocessor houdt -naast het bijhouden van het gehele frituurproces- ook rekening met de nieuwe HACCP-regels. De processor registreert aan de hand van een display precies wanneer het toestel moet worden schoongemaakt.

Verkrijgbare modules



HR RECHTHOEK FRITES/SNACKS
 ø 39x54 cm
 21,5 kW gas



Ook in eltr. uitvoering leverbaar

HR RECHTHOEK FRITES/SNACKS
 ø 59x54 cm
 21,5 kW gas



Ook in eltr. uitvoering leverbaar

HR OVAAL VIS/VOORBAK
 ø 69x40 cm
 22 kW gas

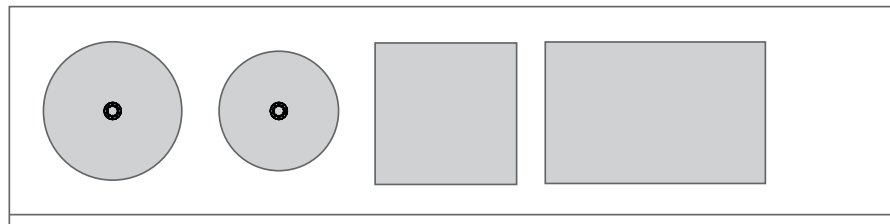


Ook in eltr. uitvoering leverbaar

HR ROND FRITES
 ø 44 cm
 22 kW gas



Ook in eltr. uitvoering leverbaar

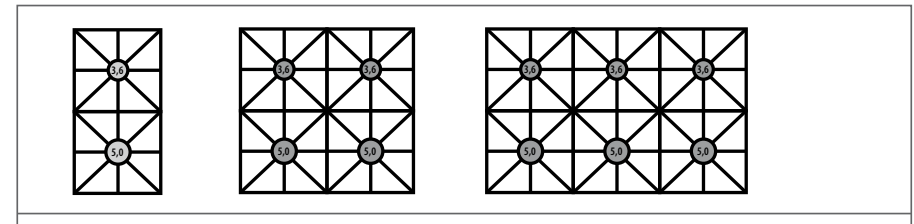


ROND FRITES
 ø 44 cm
 18 kW gas
 Ook in eltr. uitvoering leverbaar

ROND FRITES
 ø 38 cm
 18 kW gas
 Ook in eltr. uitvoering leverbaar

RECHTHOEK VIS
 45x45 cm
 12 kW gas
 16 kW propaan
 Ook in eltr. uitvoering leverbaar

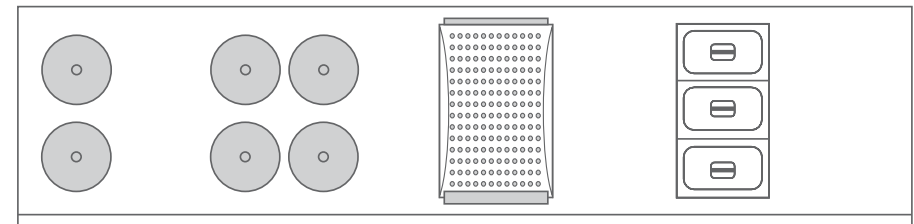
RECHTHOEK VIS
 ø 70x45 cm
 18 kW gas
 25 kW propaan
 Ook in eltr. uitvoering leverbaar



2-PITS GASCOMFOOR
 40x60 cm
 9 kW gas

4-PITS GASCOMFOOR
 60x60 cm
 18 kW gas

6-PITS GASCOMFOOR
 80x60 cm
 25 kW gas



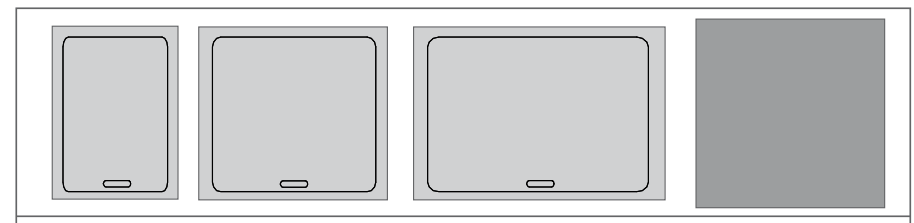
2-PITS COMFOOR
 b 52 cm
 2x 2,6 kW (4 kW)

4-PITS COMFOOR
 b 78 cm
 4x 2,6 kW (8 kW)

FRITES SCOOP
 1/1 GN (230V)
 1 1/2 GN (230V)
 2/1 GN (230V)

BAIN MARIE
 1/1 GN (31x51 cm)
 1 1/2 GN (46,5x51 cm)
 2/1 GN (63,5x51 cm)
 (230V, 2 kW)
 Meerdere pancombinaties mogelijk

Onze frituurtoestellen kunnen ook worden uitgerust met automatische mandenlifters.



VERCHROOMDE BAKPLAAT
 40x56 cm
 2,55 kW (220V)
 6 kW (400V)

VERCHROOMDE BAKPLAAT
 60x56 cm
 3,4 kW (220V)
 8 kW (400V)

VERCHROOMDE BAKPLAAT
 80x56 cm
 5,1 kW (220V)
 12 kW (400V)

WERKBLAD
 60x60 cm (standaard)
 met opbergruimte
 en/of lade



Fry Logic



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
 Fax (0527) 635 680
info@hakpro.nl

Amsterdam
 Amstel Business Park
 De Flinsstraat 20, 1099 CC
 Telefoon (020) 665 64 28
 Fax (020) 665 14 83
amsterdam@hakpro.nl

Groningen
 Eemspoort
 Verlengde Bremenweg 10C, 9723 JV
 Telefoon (050) 318 16 00
 Fax (050) 318 22 54
groningen@hakpro.nl

Vlissingen
 Vrijburg
 Bedrijfsweg 9, 4387 PD
 Telefoon (0118) 493 222
 Fax (0118) 493 232
vlissingen@hakpro.nl

Venlo
 Venlo 6337
 Venrayseweg 44, 5928 NZ
 Telefoon (077) 387 42 42
 Fax (077) 387 45 64
venlo@hakpro.nl

Rotterdam
 Spaanse Polder
 Schuttevaerweg 13, 3044 BA
 Telefoon (010) 750 27 50
 Fax (010) 750 27 75
rotterdam@hakpro.nl