



Bakwanden die zich schikken naar uw workflow

MAATWERK OPLOSSINGEN | VAKWERK UIT EIGEN FABRIEK
5 JAAR GARANTIE OP HR-KETELS

INVESTEER NU IN EEN ELEKTRISCHE BAKWAND: IN 2022 NOG MET ENERGIE INVESTERINGS AFTREK!

Door de sterk stijgende gasprijzen en de alsmaar toenemende behoefte aan een snelle en vlot reagerende friteuse is de keuze voor een Fry Logic bakwand nu logischer dan ooit. Alle elektrische inbouw frituurketels vallen in 2022 nog

onder de EIA regeling (45,5% aftrek) en met een efficiënt opererende fabriek voor onder andere bakwanden zijn de levertijden nog steeds relatief kort. De snelle beslisser kan er nog dit jaar mee aan de slag!



IS UW WENS NIET STANDDAARD? DAN MAKEN WIJ HEM SPECIAAL VOOR U!



Een bakwand van Hakvoort Professional is maatwerk. De bakwanden worden compleet afgestemd op de grootte van uw zaak en de manier waarop u het liefst werkt. Rondom deze twee elementen denken wij met u mee, om binnen uw zaak een optimale workflow te creëren. Ons assortiment bestaat uit vier stijlvol vormgegeven bakwandmerken, met drie overeenkomsten: degelijke kwaliteit, een scherpe prijs en snelle levering. De bakwanden komen uit onze eigen fabriek van Nederlandse bodem.

'IK BEN VOOR DE LOOKS GEGAAN' CAFETARIA DE GRAVEN ES - OLDENZAAL

Het lage verbruik, de strakke uitstraling en de uitstekende kwaliteit van de ketels waren de redenen voor cafetaria De Graven Es in Oldenzaal om voor een Fry Logic te kiezen.

Dankzij de uitgekiende technologie heeft de Fry Logic een rendement van 94%, een lager stroomverbruik dan conventionele ketels en tot wel 30% minder vetgebruik. De bakwand is volledig op maat gemaakt in onze fabriek en uitgerust met een vetfilterinstallatie. Dat maakt het filteren van vet een fluitje van een cent. Na het filteren kan het vet eenvoudig weer naar de ketels worden gepompt. Dit in combinatie met de geurfilterkast – waardoor stankoverlast wordt tegengegaan – maakt deze Fry Logic helemaal compleet.



KWALITEIT TOT IN DETAIL

De ViVo is net zo robuust als hij eruit ziet



DE VOORDELEN VAN VIVO

- meest moderne uitstraling
- compleet nieuw design
- naadloos gelaste frituurketels
- gepolijste stalen ketels van maar liefst 4 mm dik
- zeer hoog rendement
- standaard met timers
- bediening middels vlak geïntegreerd glazen touchscreen
- onderhoudsvriendelijke vonkontsteking met gecontroleerde start van de verbranding, waardoor de brander langer meegaat
- hoogwaardige technische componenten
- zeer handige klep in onderbouw i.p.v. deuren
- panelen in alle kleuren leverbaar
- leverbaar in laag en hoog model

vivo

De nieuwe standaard in bakwanden

Kwaliteit tot in elk detail

Na uitvoerig research en development hebben we de ViVo bakwand op de markt gebracht: Een bakwand die met recht de eyecatcher in uw zaak mag zijn. De robuuste uitstraling, afgeronde hoeken en naadloze afwerking zijn hierbij kenmerkend. Het afwerkingsniveau en materiaalgebruik is van ongekend niveau. De ViVo is eenvoudig te bedienen waardoor al uw personeel dezelfde kwaliteit friet aflevert. Laat de frontpanelen aansluiten bij de kleur van uw huisstijl en de bakwand past perfect in uw zaak.



Ook leverbaar met transferfrituur met bakcapaciteit van 10 kg per charge.

100% Nederlands fabriek

vivo

HET BESTE ADVIES,





- elementen naadloos in willekeurige volgorde in rvs werkblad
- naadloos diepgetrokken bovenblad uit één stuk in rvs met opvang goot achter de eenvoudig uitneembare filters
- ronde of rechthoekige onverwoestbare rvs frituurketels met hoge isolatiewaarde
- heavy-duty snack elementen
- verticaal en horizontaal volledig gesloten rvs sokkel
- krachtige, gegoten ringbranders met hoog vermogen: 17kW
- koude zone met dubbele kruimel-opvang in rvs



Met professionele middelen is het zo gebakken

Tal van combinatiemogelijkheden

De Cubomatic is de heavy duty bakwand van Rubbens en biedt tal van combinatie-mogelijkheden. U weet als geen ander welke bakwand het beste bij uw onderneming past, daarom kan deze modulaire bakwand geheel naar wens worden samengesteld met innovatieve frituuro oplossingen. Met de gekleurde panelen is de bakwand tevens aan te passen naar de sfeer in uw zaak.

Een duurzame investering

De Rubbens Cubomatic is zeer zuinig. Zuinig met energie en zuinig met olie. Door de oliebesparende temperatuurregeling levert de Rubbens-frituur lekkere en gezondere producten. De temperatuur blijft zeer constant, waardoor producten minder vet in zich opnemen. Door energie maximaal te benutten is uw afbakcapaciteit aanzienlijk hoger en dat betekent minder wachttijd voor uw gasten.



Light Duty

Voor het lichtere werk is er de Rubbens 2820 serie. Deze gasfriteuses zijn zowel met ronde als vierkante ketels verkrijgbaar.

DE BASIS VAN UW NIEUWE BAKWAND!

LAAT ONZE ADVISEURS
MET U MEEDENKEN, WANT
ELKE BAKWAND DIE WIJ
REALISEREN IS UNIEK, NET
ALS UW FASTFOOD
ONDERNEMING.

Verstand van fastfood keukens. Dat hebben we bij Hakvoort als geen ander. Jan Hakvoort is de oprichter van ons familiebedrijf en stond zelf jaren achter de bakwand van zijn cafetaria 'Automatiek Hakvoort'. Ook zijn zonen – die tegenwoordig aan het roer van Hakvoort Professional staan – draaiden hier regelmatig mee. Praktijkervaring die wij tot op de dag van vandaag in de ontwikkeling van onze fastfood apparatuur meenemen.

Persoonlijk advies

In onze zes vestigingen kunt u al onze merken bakwanden bekijken. Onze adviseurs zijn aanwezig om u te voorzien van alle ins en outs over deze krachtpaters. Welke bakwand sluit aan bij uw onderneming? Alleen met persoonlijk advies komen we tot een resultaat dat volledig aansluit bij uw wensen en deze zelfs

zal overtreffen. Vraag onze adviseurs het hemd van het lijf en maak gebruik van hun expertise.

Van advies tot plaatsing ontzorgd

Wij denken o.a. mee over een efficiënte indeling en routing, de keuze van apparatuur, een maximale afbakcapaciteit en de veiligheid. Hoe groot of klein de ruimte

ook is, wij maken van uw uitdaging graag ons project.

Wilt u een keertje komen proefbakken in de kwaliteitsketels die wij toepassen? Ook dat kan! Samen komen we tot de beste oplossingen voor uw onderneming.

Fast Food

50 kilo frites per pan,
per uur



meer informatie over de fry logic bakwand www.frylogic.nl

**Fry
Logic**

GEBRUIKSVRIENDELIJKE MENUBESTURING CONSTANTE KWALITEIT VAN UW FRIET EN SNACKS MET DE FRY MATE FRITUURCOMPUTER

Voor hoge omzetsnelheid, lage energie- en arbeidskosten

Het was de eerste bakwand ter wereld die in 1994 de titel hoog rendement (HR) mocht dragen: onze Fry Logic. De ontwikkelingen onder de 'motorkap' zijn in de daaropvolgende jaren in razend tempo doorgegaan. Het design bleef vertrouwd, tot vandaag! Met trots presenteren wij u het nieuwe design van de Fry Logic. Een retro touch – die zorgt voor een knipoog naar het rijke verleden – in combinatie met een flink aantal nieuwe features maakt het dé bakwand van dit moment.

- voorzien van HR label
- standaard met frituurcomputer
- onderhoudsvriendelijke vonkstopsteking met gecontroleerde start van de verbranding, waardoor de brander langer meegaat
- gecontroleerde mengverhouding gas/lucht, hierdoor is de continuïteit van de verbranding gegarandeerd
- pen-gat ophanging van de deuren, dus geen slijtage van de scharnieren
- geen elektronica in de deuren
- verbeterde vet-aftap functionaliteit

DE
VOORDELEN
VAN
FRY LOGIC

'ONZE WENS WIST HAKVOORT PROFESSIONAL PERFECT TE RE WEITZELPOORT BRANDSTOFFENCENTRUM VRIEZENVEEN - GERARD BENERINK

"Doordat we de Weitzelpoort gingen uitbreiden en meer capaciteit wilden in de keuken moesten we deze tijdelijk sluiten", aldus Gerard Benerink eigenaar van Brandstoffencentrum Weitzelpoort. "Om de tijd te overbruggen huurden wij een frietwagen om zo toch onze klanten te kunnen bedienen. Het grappige was dat hier een oude bakwand van Hakvoort in stond."

"Deze bakwand ging ondertussen al ongeveer 30 à 40 jaar mee, daarom besloten wij om met Hakvoort Professional in zee te gaan voor de verbouwing van onze keuken. Zo kwamen wij dus eigenlijk per toeval bij Hakvoort Professional terecht.

Het prettige aan deze samenwerking was, dat er ontzettend goed naar mijn wensen en ideeën werd geluisterd. Wat onze wens was, wist Hakvoort Professional perfect te realiseren. Na een aantal gesprekken te hebben gevoerd verschenen de eerste

schetsen. Aan de hand hiervan adviseerde verkoopadviseur Jos ons de beste inrichting en apparatuur op basis van mijn wensen. Vervolgens hebben we in de showroom een rondje gelopen om te bepalen welke apparatuur er uiteindelijk in onze zaak kwam.

Omdat wij nog met een wat verouderde bakwand werkten, gingen we er dus enorm op vooruit. Onze keuze is uiteindelijk op een Fry Logic bakwand gevallen door de prachtige uitstraling die hij heeft. Het groot-

ste voordeel aan deze bakwand vind ik dat hij erg energiezuinig is. Daarnaast gaat het frituurvet in deze bakwand langer mee.

De reacties die wij van onze klanten krijgen zijn erg positief. De nieuwe keuken met de Fry Logic bakwand heeft een strakke, nette, open en frisse uitstraling.

Ik ben vooral erg trots dat mijn eigen idee, aangevuld met de goede adviezen van Hakvoort Professional tot dit eindresultaat heeft geleid" zo besluit Gerard zijn enthousiaste verhaal.



WILT U OOK WETEN
WELK TYPE BAKWAND
HET BESTE BIJ UW
ONDERNEMING PAST?

VRAAG VRIJBLIJVEND
ONZE ADVISEURS

De beste friet wordt gebakken in een Hakto bakwand



meer informatie over de hakto bakwand www.hakto.nl

Beproefd sinds 1985

De bakwand die zich rond de gebruiker vormt

Hakto ontwikkelt en produceert sinds 1985 kwalitatief hoogwaardige bakwanden die optimale efficiency op de werkvloer garanderen. De gebruiker staat bij Hakto altijd centraal. Zo is de werkhoogte optimaal, de regelthermostaten zijn - in de elektrische uitvoering - op ooghoogte geplaatst en de bakwand is eenvoudig schoon te houden. Slechts enkele voorbeelden voor een optimaal werkgemak.

Optimaal bakresultaat

De elektronisch gestuurde Hakto bakwand is voorzien van een volautomatische opwarmingscyclus, waardoor de bakwand op eenvoudige wijze kan worden opgestart en de levensduur van het vet wordt verlengd. De thermostaat reageert met precisie op elke temperatuursverandering. Het resultaat: een laag energieverbruik en een optimaal bakresultaat.



HAKTO

FRYERS

DE VOORDELEN VAN HAKTO

- moderne strakke uitstraling
- voordelig geprijsd
- naadloos gelaste frituurketels
- gepolijste stalen ketels van 4 mm dik
- zeer hoog rendement van 74%
- standaard met timers
- gebruiksvriendelijk digitaal display
- onderhoudsvriendelijke vonkontsteking met gecontroleerde start van de

- verbranding, waardoor de brander langer meegaat
- hoogwaardige technische componenten
- pen-gat ophanging, dus geen slijtage van de scharnieren
- geen elektronica in de deuren
- leverbaar in laag en hoog model
- element van de bainmarie zit onder de bak t.b.v. duurzaamheid

REALISEREN!



STEL ZELF DE BAKWAND SAMEN DIE AANSLUIT BIJ UW MANIER VAN WERKEN

De bakwand is het hart van uw onderneming. Of u een snackwagen runt of een fastfood gigant bent, alles aan uw bakwand moet kloppen.

Wij helpen u graag met het maken van de juiste keuze voor uw onderneming. U weet als geen ander hoe u uw klanten de lekkerste friet en snacks kunt serveren. Daarom worden al onze bakwanden op maat gemaakt.



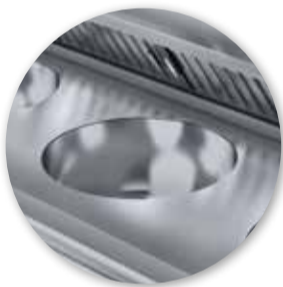
De ingrediënten voor uw bakwand

ELKE ONDERNEMER IS UNIEK, NET ALS ZIJN BAKWAND

Onze adviseurs zijn bekend met alle ins & outs als het gaat om frituren en gidsen u graag door het doolhof van specificaties en mogelijkheden. Samen met u, nemen wij uw capaciteitsvraag, workflow en specifieke wensen onder de loep. We kijken naar de personele bezetting en de belangrijkste pijlers zoals beschikbare ruimte, snelheid, gebruiksgemak, innovativiteit, energiebesparing en duurzaamheid. Zo bepalen wij samen de ingrediënten voor ondernemen met maximaal rendement. Dit idee werken wij vervolgens uit in een 3D-ontwerp zodat u een goede indruk krijgt van uw nieuwe bakwand.

Ruim een halve eeuw ervaring

Hakvoort Professional is sinds 1965 een geëgen en betrouwbare leverancier voor horeca en grootkeuken. Met het oog op de laatste ontwikkelingen binnen de horeca leveren wij hoogwaardige producten. Met passie en plezier bieden wij onze klanten hiermee concrete oplossingen voor een optimale bedrijfsvoering.



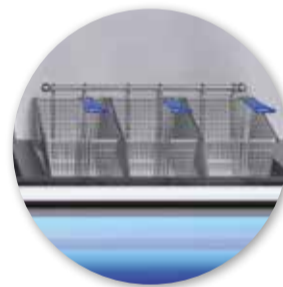
Ronde frituurketel

Knapperige friet moet zwemmen. Geef uw friet de ruimte in een ronde frituurketel.



Vierkante frituurketel

Eenvoudig in gebruik i.c.m. de frituurmanden.



Snackbakketel

Geef uw snacks extra veel ruimte in een brede snackketel.



Vetfilterinstallatie

Met een vetfilterinstallatie verlengt u de levensduur van uw frituurvet aanzienlijk.



Gaspit

Maak uw bakwand multifunctioneel door het toevoegen van een gaspit.



Uitschepbak

Zowel verwarmd als onverwarmd verkrijgbaar.



Transferfriteuse

Bak grote hoeveelheden friet in één keer voor met een transferfriteuse.



Bain Marie

Uw warme sauzen of gehaktballen in jus altijd op werkhogte bij de hand.



Maatwerk oplossingen

Unieke wensen? Geen probleem! Wij realiseren het in onze rvs-fabriek.



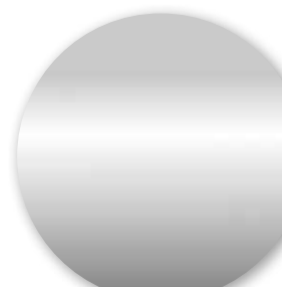
Ingelaste bakplaat

Hygiënisch in gebruik en eenvoudig te reinigen. Beperkte warmtewerking en snelle opwarmtijd.



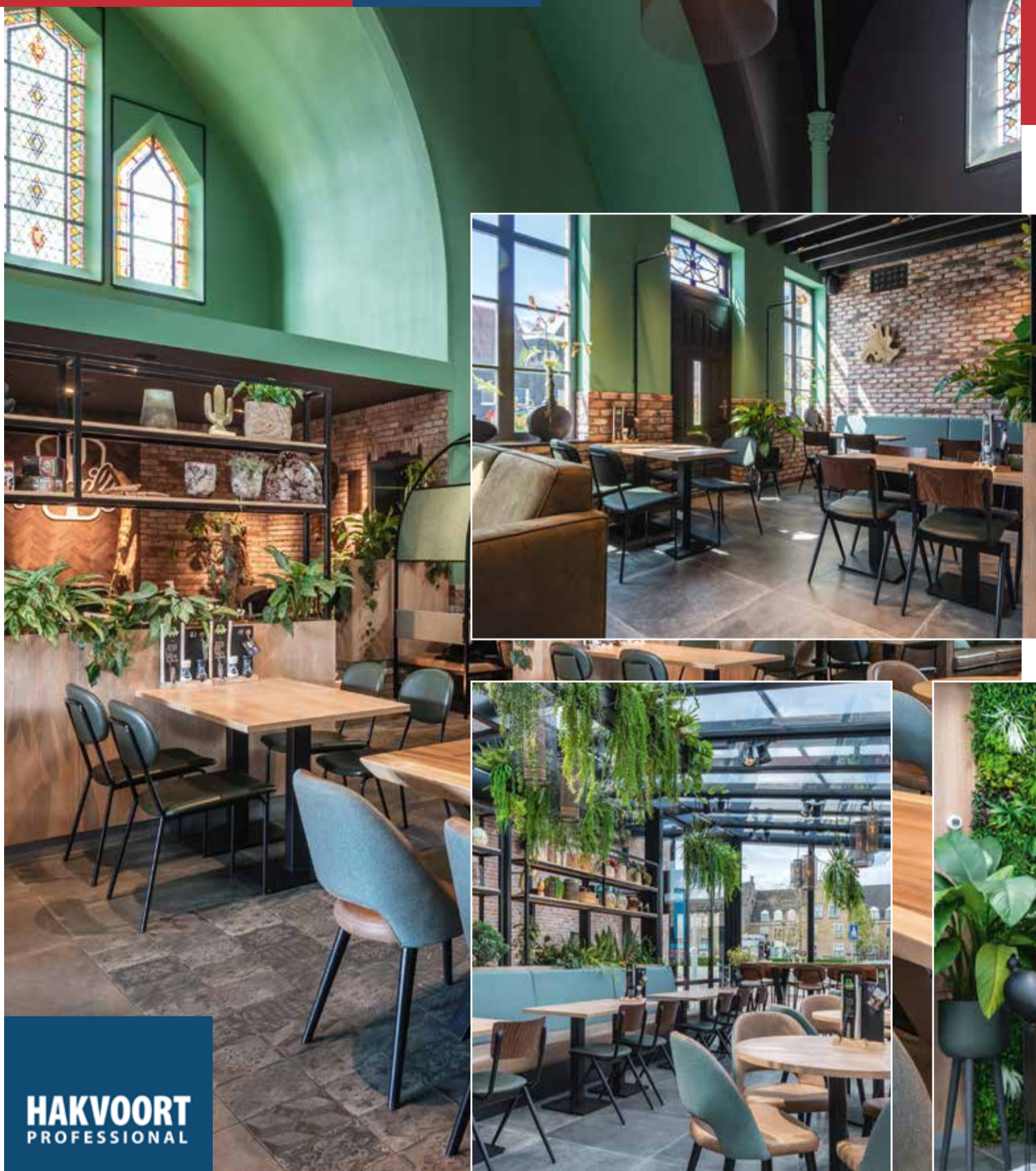
Fry Mate frituurcomputer

Fry Mate frituurcomputers zijn als optie beschikbaar voor onze merken ViVo, Rubbens en Fry Logic.



RVS werkdeel

Heeft u niet voldoende ruimte? Zorg dan voor extra afzet en werkruimte op uw bakwand middels een rvs werkdeel.



HAKVOORT
PROFESSIONAL

Eethuis Family

Zeven dagen per week naar de kerk. Niet voor een dienst, maar voor een patatje of een drankje. Het kan bij Eethuis Family in Axel. De voormalige Rooms-Katholieke kerk werd omgetoverd tot eethuis. En niet zomaar één. Wie plaatsneemt in het eethuis raakt maar niet uitgekeken. De unieke locatie zorgt gegarandeerd voor een wauw-effect. In elke hoek is iets nieuws te ontdekken.



PROJECTINRICHTING IS ONZE PASSIE, CREATIVITEIT ZIT IN ONS DNA

HOMINT PROJECTINRICHTING

Al meer dan 30 jaar realiseren wij sfeervolle en unieke interieurs. Projectinrichting is onze passie, creativiteit zit in ons DNA. Met deze mindset bedenken, ontwerpen en realiseren wij interieuroplossingen die werken. Wij creëren nieuwe belevingswerelden in bestaande en nieuwe concepten voor de horeca, de zorg, het onderwijs en het bedrijfsleven.

ONTWERPSTUDIO

Inrichten is mensenwerk. Ieder project is uniek en vraagt om een eigen aanpak. Een uitgekiend interieur start met een inspiratiesessie waarin wij uw wensen vertalen naar een creatief ontwerp. Dit idee werken we helemaal uit waarbij we in alle facetten van uw inrichting meedenken. Van vloerkeuze, wandbekleding, raamdecoratie, akoestiek en verlichting tot de keuze van het meubilair.

In onze ontwerpstudio brengen wij onze ideeën tot leven. Van eerste ruwe schets tot gedetailleerd 3D-ontwerp van het eindresultaat.



Wilt u weten wat Homint voor uw onderneming kan betekenen? Kijk op www.homint.nl of bel 0527 631 220

100% NEDERLANDS
FABRICAAT



Al onze bakwanden komen voor 100% van Nederlandse bodem. Ons hoofdkantoor - waar de ontwikkeling van de bakwanden plaatsvindt - staat in Emmeloord. Ook onze RVS fabriek vindt u hier. Door alles dicht bij huis te houden, kunnen wij snel insprijgen op ontwikkelingen en houden wij de kwaliteit optimaal in de hand.



Wilt u meer informatie over onze merken of vrijblijvend advies?

Maak een afspraak met onze adviseurs. Zij denken met u mee en vertalen uw ideeën in een concreet plan en een bakwand die u bakken omzet zal bezorgen. De bakwanden zijn te vinden in onze showrooms. Ook een bezoek aan de fabriek behoort tot de mogelijkheden. Er is altijd een vestiging bij u in de buurt.

Bakwanden met de beste ingrediënten

Welk type onderneming u ook heeft, Hakvoort Professional denkt met u mee en realiseert voor u een bakwand die al uw verwachtingen overtreft. De bakwanden worden voorzien van alle ingrediënten die voor u belangrijk zijn.

Ronde of liever vierkante ketels? Een hoge of lage uitvoering? Al dan niet voorzien van uitgebreide opties zoals gekleurde panelen,

verlichting of uw logo uit het rvs gestanst? Niets is onmogelijk bij een maatwerk bakwand.

We beschikken over een ultramodern machinepark waar door middel van moderne lasersnijmachines, bakwanden tot op de honderdste millimeter nauwkeurig kunnen worden geproduceerd.

Een storing? Ons serviceteam is 24/7 bereikbaar

Een technische storing gebeurt vaak op de meest ongelegen momenten. Dan is het fijn dat u kunt rekenen op de 24/7 servicedienst van Hakvoort Professional.

Met 38 servicemonteurs op de weg is er altijd een monteur bij u in de buurt. Ons onderdelenmagazijn heeft meer dan 100.000 onderdelen op voorraad waardoor een storing snel is verholpen.

Maak gebruik van een onderhoudscontract. Dan bent u verzekerd van betere prestaties, efficiënter energieverbruik en voorkomt u de meeste storingen.



HAKVOORT
PROFESSIONAL

EMMELOORD

Platinaweg 21
8304 BL Emmeloord
Tel: (0527) 635 635
info@hakpro.nl

AMSTERDAM

De Flinesstraat 20
1114 AL Duivendrecht
Tel: (020) 665 64 28
amsterdam@hakpro.nl

GRONINGEN

Verl. Bremenweg 10c
9723 JV Groningen
Tel: (050) 318 16 00
 groningen@hakpro.nl

ROTTERDAM

Schuttevaerweg 13
3044 BA Rotterdam
Tel: (010) 750 27 50
rotterdam@hakpro.nl

VENLO

Venrayseweg 44
5928 NZ Venlo
Tel: (077) 387 42 42
venlo@hakpro.nl

VLISSINGEN

Bedrijfsweg 9
4387 PD Vlissingen
Tel: (0118) 493 222
vlissingen@hakpro.nl

Openingstijden: maandag t/m donderdag: 08.00 - 17.00 uur, vrijdag: 08.00 - 16.30 uur

www.hakpro.nl

Dit is een uitgave van Hakvoort Professional BV. Alle prijzen worden afgerekend in euro's en zijn exclusief BTW en wettelijke verwijderingsbijdragen. Levering: franco aan huis vanaf 750,-. Wijzigingen, zonder voorafgaande kennisgeving en zet- of drukfouten voorbehouden. * De in deze folder vermelde lease tarieven zijn per maand op basis van 60 maanden en op basis van operationele lease. De prijzen zijn indicatief en kunnen fluctueren. Lease overeenkomsten zijn afhankelijk van goedkeuring.