



# Bakwanden die zich schikken naar uw workflow

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

## DE LEKKERSTE FRIET VAN NEDERLAND WORDT GEBAKKEN IN EEN BAKWAND VAN HAKVOORT PROFESSIONAL

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. Is uw wens niet standaard? Geen probleem, dan maken wij het!



## FRY LOGIC: MAAK EEN STATEMENT IN UW ZAAK

Een complete make-over. Zo kunnen we het nieuwe design van de Fry Logic met recht noemen. Na uitvoerig research heeft de Fry Logic een ware upgrade gekregen. De belangrijkste aanpassingen op een rij:

- Het design heeft een retro touch gekregen met ronde zijpanelen.
- Ergonomische verbeteringen specifiek afgestemd op de Nederlandse markt.
- De frontpanelen en bedieningsbalk zijn te personaliseren met decoratief plaatmateriaal.
- Toepassing van de nieuwste 'Food'-led-verlichting.



- voorzien van HR label
- standaard met frituurcomputer
- onderhoudsvriendelijke vonkontsteking 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

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



**ALLES WETEN OVER DE NIEUWE FRY LOGIC? LEES VERDER OP PAGINA 4**

# 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. Laat de frontpanelen aansluiten bij de kleur van uw huisstijl en de bakwand past perfect in uw zaak.



Nu ook leverbaar met transferfrituur met bakcapaciteit van 10 kg per charge.

## 'DE MENSEN ZEGGEN: 'WAT EEN HEERLIJKE RIJST'!

### FRIETMEESTER DEVENTER – ERIK VONDERMAN





- 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 frituuroplossingen. 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.

## ERLIJKE FRIET.' DAT IS HET MOOISTE COMPLIMENT!



“We hebben een ViVo bakwand en het is een prachtige bakwand. Het is precies wat we wilden hebben: 3 ronde ketels voor de friet en 2 voor de snacks apart. Zelfs de afvoerbuïs is prachtig.

Het prettige in de samenwerking met Hakvoort Professional was het persoonlijke contact. Christiaan Blaakmeer was ons contactpersoon en kon je vaak bellen en die gaf je advies. Korte lijnen, daar houden wij wel



Ook in laag model verkrijgbaar.

van. Er zaten geen andere mensen tussen en dat ging hartstikke lekker.

We zijn nu zes weken open. Een of twee keer per week wordt 400 tot 600 kilo aardappelen aangevoerd. Dagelijks snij ik de friet met een frietsnijder. De mensen vinden het allemaal prachtig. Kinderen vinden het ook hartstikke leuk als je bezig bent met snijden. Ik laat dan zien wat er uit die aardappel komt. Dan leg ik vaak uit dat ik het voorbak op een lage temperatuur en dat ik de friet daarna laat rusten. Afbakken doe ik op een hoge temperatuur.

Ons doel is de eerste 50 bij de AD friettest komend jaar. Ik kan wel zeggen bij de eerste tien, de kwaliteit moet gewoon goed zijn. Ik ben de hele dag met de verse friet bezig. De mensen zeggen: ‘Wat een heerlijke friet.’ Dat is het mooiste compliment dat je kunt krijgen. Ik denk dat het de samenwerking is van de ViVo bakwand, goede kwaliteit aardappels, goede kwaliteit olie en zelf veel aandacht aan het product geven.

Ik kan een heel mooi verhaal houden, maar kom een keer langs als je in Deventer bent. Dan kun je het proeven.”

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

VRAAG VRIJBLIJVEND ONZE  
ADVISEURS.

# Fast Food

50 kilo frites per pan,  
per uur



meer informatie over de fry logic bakwand [www.frylogic.nl](http://www.frylogic.nl)

## Fry Logic

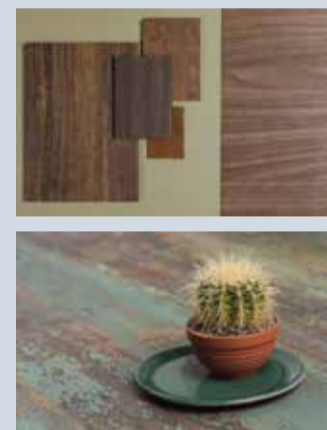
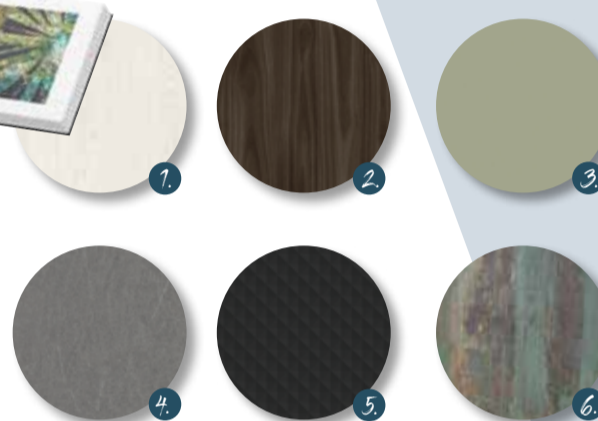
Voor hoge omzetsnelheid, lage energie- en arbeidskosten

**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.

### Personaliseer uw bakwand

Elke bakwand is maatwerk maar met de nieuwe Fry Logic gaan we nog een stap verder. Ontelbare decors én voelbare structuren op de front- en onderbouwpanelen geven de

## ONTELBARE PANEELDECORS



1. S125 Pembroke | 2. S158 Geta | 3. UB40 Ovatta | 4. FC37 Concreta | 5. U129 Cheope  
6. HPL Specials Forest Green

bakwand een unieke uitstraling. Wat dacht u van natuurlijke houtstructuren tot rauwe steensoorten en van 3D-textiel tot doorgestikt leer. Uw logo uitgefreesd en voorzien van verlichting is een optie die de bakwand helemaal af maakt. Met deze bakwand maakt u het statement dat uw concept ondersteunt.

## HET BESTE ADVIES, DE BASIS VAN UW NIEUWE BAKWAND

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 cafeteria '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.



# De beste friet wordt gebakken in een Hakto bakwand



meer informatie over de hakto bakwand [www.hakto.nl](http://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

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





## 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.

### Kiest u voor gas of elektrisch?

Energie is een belangrijke kostenpost voor een cafetaria-/fastfoodondernemer. Daarom krijgen wij steeds vaker de vraag wat voordeliger is: een bakwand op gas of elektra. Het aantal kW van aardgas en elektriciteit kan echter niet zomaar met elkaar worden vergeleken. De energie die overblijft verschilt.

via de schoorsteen. Bij traditionele frituurtoestellen op gas gaat maar liefst 40-50% van de warmte via de schoorsteen verloren waardoor er ca. 5 kW overblijft. Bij een hoog rendement toestel gaat slechts ca. 5% via de schoorsteen verloren waardoor er ca. 8,8 kW netto aan energie overblijft om de olie te verwarmen.

#### Aardgas

1 m<sup>3</sup> aardgas bevat 9,26 kW aan energie. Daarvan gaat een deel van de energie verloren

#### Elektriciteit

1 kW elektra blijft 1 kW elektra. Schoorsteenverlies is hierbij niet aan de orde.

### 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 gedegen 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.

#### Rekenvoorbeeld

Type bakwand	Energiekosten per eenheid	Bruto energie in kW	Netto energie* in kW	Energiekosten per Netto kW
Elektrisch	€ 0,18 (kW elektrisch)	1 kW	1 kW	€ 0,18
Gas (traditioneel)	€ 0,62 (M3 gas)	9,26 kW	5 kW	€ 0,124
Gas (HR)	€ 0,62 (M3 gas)	9,26 kW	8,8 kW	€ 0,07

Dit voorbeeld is opgesteld op basis van indicatieve energiekosten (juni 2017).

\*Na aftrek schoorsteenverlies

#### Conclusie

De kosten van verwarming op aardgas liggen aanzienlijk lager dan die van stroom. Bij een hoge capaciteitsvraag loont het daarom om te kijken naar de aanschaf van een bakwand op

gas. Bijkomend financieel voordeel: HR-bakwanden op gas komen in aanmerking voor de Energie Investerings Aftrek (EIA) van de overheid. Informeer naar de voorwaarden.



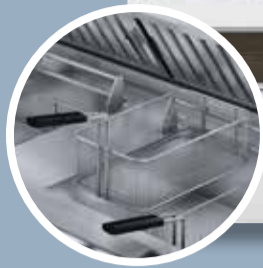
# DE INGREDIËNTEN

voor uw maatwerk bakwand



## Ronde frituurketel

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



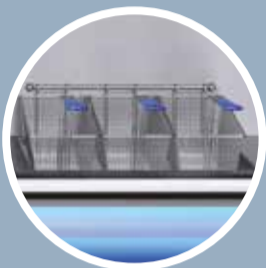
## Vierkante frituurketel

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



## 5 jaar Garantie

Ook op de Hoogrendement ketels.



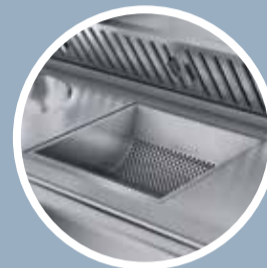
## Snackbakketel

Geef u snacks extra veel ruimte in een brede snackketel.



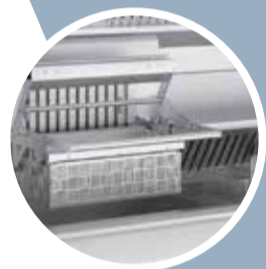
## Gaspit

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



## Vetfilterinstallatie

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



## Bain Marie

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



## Rvs werkdeel

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



## Maatwerk oplossingen

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



## Ingelaste bakplaat

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



## Fry Mate frituurcomputer

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

### Constance kwaliteit van uw friet en snacks met de Fry Mate frituurcomputer

Het bereiden van de lekkerste friet en snacks is o.a. een kwestie van timing en afstelling. Hierin is de Fry Mate uw beste optie. Met het inventieve touchscreen stelt u eenvoudig uw voorkeuren in. Indien gewenst bedient u zelfs meerdere manden via één overzichtelijk scherm. De Fry Mate garandeert u een constante kwaliteit die door zijn gebruiksvriendelijke menubesturing door iedereen zeer eenvoudig (zonder uitleg) te bedienen is.



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.