



Bakwanden voor elke locatie!

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

NIET ALLEEN EEN CAFETARIA HEEFT BEHOEFTE AAN EEN BAKWAND: IN VEEL MEER ONDERNEMINGEN IS DIT DE PERFECTE OPLOSSING.

Het zijn al heel lang niet alleen de cafetaria's of snackbars die gebruik maken van een bakwand. Overall waar veel gevraagd wordt van een friteuse, is een bakwand of transferfriteuse (10 kg per badge) vaak de ideale oplossing. Denk hierbij aan tankstations, recreatieparken, voorbereidingskeuken of cateraars. Denk out-of-the-box en laat u adviseren waarom een bakwand wellicht perfect in uw zaak zou passen.



ELEKTRISCH FRITUREN VERSTANDIG OM DE VOLGENDE REDENEN

- Efficiëntere, directe verhitting
- Nauwkeurigere temperatuurregeling
- Veiliger, géén open vlam of kans op gaslekken
- Eenvoudige, goedkopere installatie
- Minder warmteafgifte dan bij gas, dus prettiger werkklimaat

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 u en 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.



"MET FRY LOGIC HEB IK ALLE CAPACITEIT."
HANS APPELO, CHEF RESTAURANT BINNENMAAS

Capaciteit en rendement waren de hoofdreden om voor een Fry Logic bakwand te kiezen.

Recreatieoord Binnenmaas is een kleinschalig recreatiepark voor de directe omgeving in de Hoeksche Waard. De sfeer van familiepark heeft het altijd vast weten te houden en het is een zeer populaire pleisterplek met op drukke dagen tot wel 3000 bezoekers. Het hoge bezoekersaantal was aanleiding voor een verbouwing, want de bakwand en andere apparatuur moeten de vraag aankunnen.

Goed uitgewerkt plan

Wij plaatsten daar een krachtige frituurinstallatie van FryLogic met daarachter een grote werkkruimte waar de voorbereidingen gedaan kunnen worden. De ruime koel- en vriescel met fluisterstille koelmotoren zijn direct vanuit de keuken toegankelijk. Er is goed nagedacht over routing en met meer dan 25 jaar ervaring als professioneel kok, gaf Hans aan dat deze uitstekend uitgewerkt was. De keuken functioneerde direct naar behoren.



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

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

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.



Vivo

TRANSFERFRITEUSES VAN RUBBENS

Investeer in een winstgevende toekomst



De beste transferfriteuses leveren niet alleen de beste afbakkwaliteit, maar ook de snelste doorlooptijden bij het afbakken van grote hoeveelheden frieten. Wanneer u kiest voor een Rubbens transferfriteuse kiest u voor vertrouwde kwaliteit en duurzaamheid. Deze Heavy Duty transferfriteuse zorgt met zijn indrukwekkende vermogen van 40 kW en een afbakcapaciteit van 10 kg voor een enorme boost van uw productie en zal daardoor ook de werkdruk op een positieve manier beïnvloeden.

Mechanisch of automatisch hefsysteem

De transferfriteuses van Rubbens zijn leverbaar met een mechanisch hefsysteem of met een automatisch hefsysteem van de frituurmanden. Deze ergonomisch verantwoorde hefsystemen zorgen ervoor dat de manden niet meer getild hoeven te worden. De roestvrijstalen frituurmanden zijn vrijrijdbaar en voorzien van scharnierende bodemelementen welke automatisch openklappen om de afgebakken frieten in de opvangbakken te storten.

MET PROFESSIONELE APPARATUUR IS HET ZO GEBAKKEN



Light Duty

Voor het lichtere werk is er de Rubbens 2820 serie. Deze gasfriteuses met een inhoud van 12 liter en 17 kW vermogen zijn nog steeds ware krachtpatsers in hun segment.

BAKWANDEN ZIJN DE MAATWERK FORNUIZEN VOOR DE FASTFOOD

Dat we trots zijn op onze bakwanden steken we niet onder banken of stoelen. Verkoopadviseur Jeroen Karssen zit regelmatig met cafetaria eigenaren om de tafel om de perfecte bakwand samen te stellen. Hieronder vertelt hij waarom bakwanden adviseren echt een vak apart is.

Jeroen: "Een bakwand is een maatwerkmeubel bij uitstek. Naast de vaste onderdelen als frituurketels, vetafvoersystemen en geïntegreerde afzuiging, is een bakwand helemaal op maat en naar de wens van de klant te maken. Belangrijke eisen een klant kan hebben zijn bijvoorbeeld de beschikbare ruimte, gebruiksgemak en energiebesparing. Maar ook afwerking en uitstraling zijn belangrijk. Al deze aspecten maken dat het iedere keer weer erg interessant is om met een klant te bedenken wat ze nodig hebben. Bakwanden gaan bijzonder lang mee, 15/20 jaar is eerder regel dan uitzondering. Dus

je moet zeker lange termijn denken, maar ook rekening houden met wat de klant hier en nu nodig heeft."

Moderne bakwanden met de nieuwste technologie

Bij Hakvoort Professional houden we de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van bakwanden nauwgezet in de gaten. Hier ontstaan dan uitdagingen waar wij de klant in adviseren en begeleiden.

Wij produceren uit onze fabriek meerdere typen bakwanden en bedienen hiermee een zeer breed klantenbestand. Zo heb-

ben we onze eigen merken Hakto, Vivo en FryLogic. Hakto bakwanden zijn degelijk, eenvoudig in bediening en zeer gunstig geprijsd. Daar tegenover staat de ViVo bakwand met een luxe, strakke uitstraling. Een eyecatcher in de zaak met een volledig naadloze afwerking en mooie lijnen. De FryLogic bakwand is de meest populaire bakwand. Hoog rendement, helemaal af te stemmen op de wensen van de klant en met lage energiekosten.

Maatwerk bakwand voor de klant

Jeroen: "De mogelijkheden om elk van deze typen bakwanden aan te passen zijn

zeer breed. Het ligt volkomen aan wat de klant graag wil. Wij denken mee, komen met suggesties en maken een 3D tekening zodat de klant een goed beeld heeft van hoe het er uiteindelijk uit zal komen te zien. Een bakwand heeft over het algemeen een prominente plek in de zaak en moet er dan ook goed uitzien. We bieden de mogelijkheid aan om panelen te poedercoaten in de gewenste kleur. En de klant kan ook bij ons terecht voor al het kleinmateriaal dat men nodig zou kunnen hebben in een cafetaria. Hiermee bieden we dus een maatwerk totaaloplossing die uniek is op dit gebied. En daar ben ik best trots op!"

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



Verkoopadviseur
Jeroen Karssen

Fast Food

50 kilo friet 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 vonkstekking 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

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 werkhooft optimaal, de regelthermostaten zijn - in de elektrische uitvoering - op ooghoogte geplaatst en de bakwand is eenvoudig schoon te houden. Dit zijn slechts enkele voorbeelden voor een optimaal werkgebruik.

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 temperatuurverandering. 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 vonkstekking 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

"HET VOELDE GOED MET HAKVOORT"

HENK KOK, EIGENAAR MR. LELY (KOK EXPERIENCE)

In het imponerende restaurant Mr. Lely is alles geënt op beleving. Met een opvallend interieur, bier-etalage en imposante dj booth boven de bar. Zelfs de half-open keuken is een beleving op zich. Gasten kunnen meespoken met de chefs in de keuken. Bij Kok Experience doen ze geen half werk. "Een totaalconcept moet nu eenmaal van A tot Z kloppen," vertelt Kok hierover.

Lelystad is een hotspot rijker: Kok Experience. Een leisure centrum met o.a. bioscoop, lasergaming, indoor speelparadijs én imponerend restaurant. Alle ingrediënten voor een complete dag uit. Het bewezen concept van de ondernemersfamilie Kok – met nog een vestiging in Harderwijk - streek onlangs neer in het stadshart van Lelystad. Dit keer met nóg meer nadruk op horeca. In het restaurant Mr Lely pronkt een state-of-the-art Hakvoort keuken die de droom is van iedere chef.

Efficiëntie en capaciteit

"We wisten al vrij snel wat we wilden voor de keuken. De uitdaging was om het ontwerp goed op papier te krijgen. Hakvoort wist dat goed aan te vullen. Dat is de kracht waarom het zo'n mooie keuken is geworden. We hebben het traject samen bewandeld en dat voelde goed met Hakvoort. We hebben geen andere partijen meer gevraagd," vertelt Henk Kok over de samenwerking.

Geen half werk

De keuken die wij realiseerden is uitgerust met A-kwaliteit kookapparatuur van Zanussi, Rubbens koelingen, een krachtige Fry Logic bakwand, slimme maatwerkoplossingen en een 5-meter lange gecombineerde koel- en vriescel, uitgevoerd in geborsteld rvs. Uniek in zijn soort. Op niks is bespaard in de keuken.



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

VRAAG VRIJBLIJVEND ONZE ADVISEURS



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.



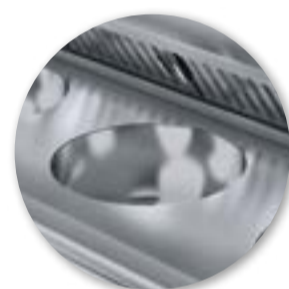
De ingrediënten voor uw bakwand

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.

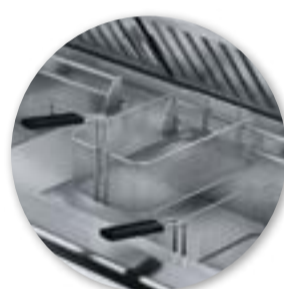
Ruim een halve eeuw ervaring

Hakvoort Professional is sinds 1965 een ge-degen 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.



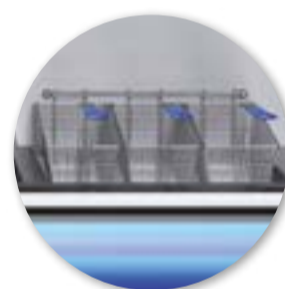
Ronde frituurketel

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



Vierkante frituurketel

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



Snackbakkemel

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.



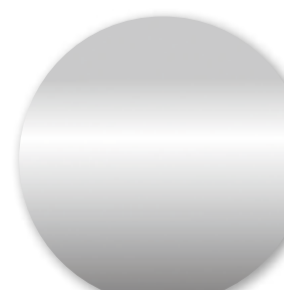
Ingelaste bakplaat

Hygiënisch in gebruik en eenvoudig te reinigen. Beperkte warmtevervalsing en snelle opwarmingstijd.



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



SuperTank

Een compleet nieuwe inrichting voor SuperTank in Zeewolde. En dat in slechts drie weken tijd. Wij gingen er samen met onze collega's van Hakvoort Professional mee aan de slag. SuperTank Zeewolde biedt reizigers een compleet eigen in-house cafeteria met comfortabel zitgedeelte aan. De zitgedeeltes die wij realiseerden zijn comfortabel en duurzaam. Alles is goed schoon te maken en blijft evengoed lang mooi. Laat de bestellingen maar komen!

PROJECTINRICHTING VAN IMPRESSIE TOT EINDRESULTAAT

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 uitstekend 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 inspringen 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.