



HAKTO



CE

Moderne technologie & bewezen betrouwbaarheid



“De lekkerste friet
wordt gebakken
in een
HAKTO bakwand”

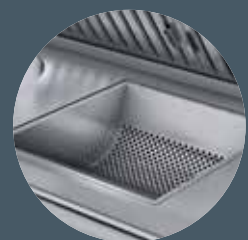
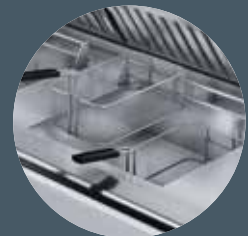
HAKTO: oerdegelijk en beproefd sinds 1985

BEWEZEN BETROUWBAARHEID

**Oerdegelijk en volledig beproefd. Dat zijn de bakwanden van HAKTO.
Van oudsher niet meer weg te denken uit cafetaria's, snackbars en
recreatiecentra.**

Frituurbakwanden moeten tegenwoordig heel wat in huis hebben. Ze moeten efficiënt zijn, gebruiksvriendelijk, veilig, mooi en absoluut probleemloos. Per slot van rekening worden ze ontworpen en ontwikkeld voor horeca-vakmensen die alle ins en outs kennen als het gaat om de snelle en hygiënische bereiding van frites, snacks en fast food. HAKTO ontwikkelt en produceert sinds 1985 kwalitatief zeer hoogwaardige bakwanden die optimale efficiency op de werkvloer garanderen.

HAKTO frituurbakwanden zijn voorzien van de modernste snufjes en de nieuwste inzichten uit de praktijk van cafetaria's, snackbars, recreatiecentra. De uitvoeringsmogelijkheden zijn talrijk. Alle delen van een HAKTO frituurbakwand, zoals het blad, de bovenbouw en de uitneembare patatbak zijn uitgevoerd in roestvaststaal. Een HAKTO bakwand is veilig, fraai van design en sinds jaar en dag een betrouwbare investering.





01

De op ooghoogte geplaatste elektronische besturing zorgt voor een optimale precisie.

02

Met een ingebouwd magnetronschap heeft u uw magnetron altijd op werkhoogte.

03

Optioneel kunnen lades worden aangebracht in verschillende maten. Hiermee creëert u extra opbergruimte in uw bakwand.

04

Optioneel kan uw bakwand worden uitgerust met een ingebouwde vetfilterinstallatie.

05

Het te verwisselen frituurvet wordt handig opgevangen in de aftaplade. Wanneer de aftapkraan is geopend kan de lade pas worden verwijderd, nadat de kraan weer is gesloten.

Maximale capaciteit, optimale bakresultaten

LAAG ENERGIEVERBRUIK

Comfort en veiligheid voor de gebruiker

De gebruiker op de werkvloer speelt een belangrijke rol bij de vormgeving van HAKTO bakwanden. Dat ziet u bijvoorbeeld aan het onderpaneel dat terugvalt en zodoende meer bewegingsruimte en bedieningsgemak oplevert. Het werkblad bevindt zich op ideale werkhoogte en de regelthermostaten in de elektronische uitvoering zijn doelbewust op ooghoogte geplaatst. Bakwanden kunnen zowel links als rechts worden aangesloten op de benodigde voorzieningen. En ook als het gaat om schoonhouden, maakt HAKTO het u zo gemakkelijk mogelijk.

Optimaal bakresultaat

De wanden van de ronde frituurketels zijn naadloos geperst. Bovendien zijn ze voorzien van zware warmte-overdrachtsribben. Het resultaat: minimaal warmteverlies, maximale capaciteit en optimale warmteverdeling. Deze kenmerken zorgen op hun beurt voor minder kruimafzetting op de ketelwand, een lager energieverbruik, vetbesparing en heel eenvoudig onderhoud.

De elektronisch gestuurde HAKTO bakwanden zijn 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 minimale temperatuurverandering. Temperatuurschommelingen zijn hierdoor minimaal, met als resultaat: een laag energieverbruik en een optimaal bakresultaat.





HAKTO

FRYERS

100% NEDERLANDS FABRIKAAT 



HAKTO frituurbakwand met lage kap, 2 pans frituuroven leverbaar in gas of elektra voorzien van frites voorraad bak.



HAKTO frituurbakwand met lage kap, 3 pans frituuroven leverbaar in gas of elektra voorzien van frites voorraad bak.



HAKTO frituurbakwand met hoge kap, 3 pans frituuroven, bakplaat en bain-marie voorzien van frites voorraad bak.



HAKTO frituurbakwand met lage kap, 4 pans frituuroven voorzien van frites voorraad bak.



HAKTO friturbakwand met bain-marie, bakplaat en 4 frituurketels met lage afzuiging, voorzien van frites voorraad bak.



HAKTO friturbakwand met bain-marie, bakplaat 4 frituurketels met extra bakplaat en bain-marie voor dubbele bediening. Voorzien van frites voorraad bak.



Laat uw HAKTO bakwand meegroeien met de ontwikkeling van uw bedrijf

KWALITEIT OP MAAT

De uitvoeringsmogelijkheden zijn talrijk

HAKTO bakwanden zijn voorzien van de modernste technische snufjes en de nieuwste inzichten uit de praktijk. De bakwanden kunnen uit diverse units worden samengesteld, waarbij vrijwel iedere denkbare combinatie gebouwd kan worden. Onze ontwerpers maken vanuit uw wensen een vertaalslag naar een product op maat. Waarbij er rekening wordt gehouden met routing en de benodigde productiecapaciteit.

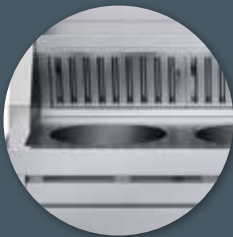
Het bovenblad van uw HAKTO bakwand wordt uit één stuk roestvaststaal gesneden en naadloos gemonteerd. Het reinigen en schoonhouden is hierdoor een fluitje van een cent.

Diverse inbouwopties

U kunt kiezen voor een uitvoering in aardgas of propaan, een hoge of lage afzuiging, analoge temperatuurklokken of digitale displays, een ingebouwde magnetronschap of zelfs een complete kippengrill. Informeer gerust naar alle denkbare mogelijkheden op het gebied van inbouwopties. Met HAKTO stelt u uw eigen perfecte bakwand samen.

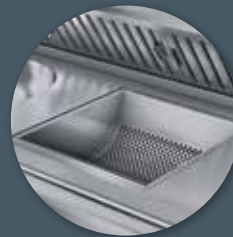
FRITUURPOT

- Leverbaar in 44 cm (gas en elektra)
- Leverbaar in 38,5 cm (elektra)
- Leverbaar in diverse capaciteiten
- Thermostatisch regelbaar
- Inclusief deksel en kruimelvang



SCOOP

- Standaard uitvoering 1/1 GN
- Leverbaar in:
 - dubbel verwarmd
 - onder verwarmd
 - lucht verwarmd
- Aansluiting: 230 Volt



VERCHROOMDE BAKPLAAT

- Leverbaar in 40, 60 en 80 cm breed
- Leverbaar elektra en aardgas
- Thermostatisch regelbaar
- Inclusief vetvangbakje



RVS WERKDEEL

- Optioneel met grote werkplade in de onderbouw
- Optioneel met kunststof blad (ca. 45x55 cm)



BAIN MARIE

- Leverbare uitvoeringen: 1/1 GN, 1 ½ GN en 2/1 GN
- Vele combinaties mogelijk
- Temperatuurbereik tot 90°C
- Temperatuur traploos regelbaar
- 230 Volt



VIS/SNACKKETEL

- Leverbaar in aardgas, propaan of elektra
- Leverbaar in diverse capaciteiten
- Leverbaar in 45x45 cm, 21 of 24 kW
- Temperatuurbereik tot 210°C
- Optioneel te voorzien van mandsteunen en manden



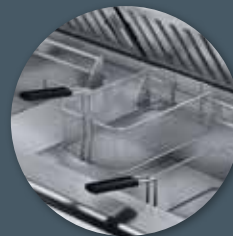
INDUCTIE KOOKPLAAT

- Diverse capaciteiten en uitvoeringen leverbaar



FRITUURKETEL RECHTHOEKIG

- Elektrische uitvoering
- Capaciteit 12 kW of 15kW
- Voorzien van kantel elementen





**Hollands
fabrikaat**





DOLPHIN VISBAKOVENS

De HAKTO Dolphin visbakoven is door zijn compacte formaat perfect in te bouwen in verkoopwagens maar ook plaatsbaar in professionele viswinkels. De rechthoekige visbakketel zorgt voor een grote afbakcapaciteit en een kwalitatief hoog eindproduct. Naast het bakken van vissoorten wordt de bakoven ook wel gebruikt voor het bakken van oliebollen.

Een laag energieverbruik

De HAKTO Dolphin visbakoven heeft een uitermate goede prijs-kwaliteitverhouding en een optimale, energiezuinig verbranding waardoor de visbakwanden zijn voorzien van het CE kwaliteitskeurmerk. Door de snelle aanpassing en precisie van de thermostaat beschikken de bakwanden over een zeer laag energieverbruik en een optimaal bakresultaat. Met de snelle geautomatiseerde opwarmcyclus van de bakwand wordt de oven snel bijverwarmd. De oven blijft hierdoor op de juiste temperatuur wat het opstarten vereenvoudigt en de levensduur van het vet verlengt. Dit komt de kwaliteit van het af te bakken product ten goede.

Aardgas, propaan en elektrisch

De visbakoven is zowel op propaan, aardgas als elektrisch leverbaar. De visbakovens hebben een simpele bediening, maar beschikken ondanks dat toch over de allernieuwste technieken.

De elektrische uitvoering beschikt over een uniek kantelsysteem, waarbij het element zich vast klemt en de visbakoven daardoor makkelijk schoon te maken is.

Gedegen advies en landelijke service

Buiten het feit dat u een kwaliteitsproduct aanschaft, bent u verzekerd van een gedegen advies en uitstekende service. Adviseurs in onze showroom helpen u graag.

Alle HAKTO Dolphin visbakovens komen uit eigen fabriek, waardoor er -indien nodig- snel nieuwe onderdelen geleverd kunnen worden. Daarnaast beschikken wij over een landelijk opererende servicedienst met goed opgeleide monteurs die snel ter plaatse zijn, wanneer dat nodig is.



HAKTO DOLPHIN visbakoven

- mechanisch besturingssysteem
- thermostatisch regelbaar
- onderafzuiging
- geschikt voor inbouw
- beschikbaar in aardgas, propaan of elektra uitvoering
- werkhoogte 90 cm



Visbakoven 1 pan 70x45 cm

Leverbaar in aardgas, propaan en elektra



Visbakoven 1 pan 70x45 cm en 1 pan 45x45 cm

Leverbaar in aardgas, propaan en elektra



Visbakoven 2 pan 45x70 cm

Leverbaar in aardgas, propaan en elektra



Visbakoven 2 pan 45x70 cm en 1 pan 45x45 cm

Leverbaar in aardgas, propaan en elektra

HAKTO bakwanden en visbakovens worden geproduceerd in eigen fabriek

DE HOOGSTE KWALITEIT IN MATERIALEN

Het consequent leveren van kwaliteit valt of staat met de kwaliteit van de materialen die worden verwerkt. Bij de productie van een HAKTO bakwand en visbakoven wordt er ook voor materialen en onderdelen stevast gekozen voor het beste van het beste.

Alle HAKTO bakwanden en visbakovens worden in onze eigen Nederlandse fabriek geproduceerd. Elke productie geschiedt op hoog technisch niveau. De lasersnijder is volledig computergestuurd en snijdt staalplaten met een precisie van 1/1000 mm. Daarnaast worden bepaalde onderdelen niet meer gelast, maar -net als in de vliegtuigindustrie- volgens speciale technieken gelijmd. Zo zoeken de HAKTO productontwikkelaars voortdurend naar nieuwe technologische oplossingen en effectievere productiemethoden.





Safety First

Onder het motto Safety First zijn alle HAKTO bakwanden en visbakovens geproduceerd volgens zeer strenge veiligheidseisen. Elke frituurketel is voorzien van een aansluitpunt voor brandbeveiliging. Zodra de temperatuur van het vet boven een vaste ingestelde temperatuur komt, wordt automatisch de gastoevoer afgesloten. Een andere veiligheidsvoorziening vindt u terug in de aftaplades met vergrendeling waardoor deze alleen verwijderd kunnen worden als de aftapkraan gesloten is.



Spriet Curry/special
€ 2,85

Kaas-
- Gehakt.



Snel en accuraat: de landelijk opererende servicedienst van HAKTO

UITSTEKENDE SERVICE

Bij aanschaf van een HAKTO bakwand of visbakoven haalt u niet alleen een kwaliteitsproduct in huis. U bent tegelijk verzekerd van een uitstekende service.

Alle HAKTO bakwanden en visbakovens komen uit eigen fabriek, waardoor er snel en probleemloos nieuwe onderdelen kunnen worden geleverd. Voor storingen en andere problemen beschikken wij over een landelijke opererende servicedienst met goed opgeleide monteurs.

Benodigde onderdelen kunnen daardoor snel worden vervangen en eventuele storingen worden snel verholpen. Daarnaast bieden wij u de mogelijkheid om een onderhoudscontract af te sluiten, zodat uw bakwand op vaste tijden zorgvuldig door onze servicetechnici wordt nagekeken.



PERSOONLIJK ADVIES & 24/7 SERVICE



PERSOONLIJK ADVIES BIJ AANSCHAF

Wanneer u de aankoop van een Hakto 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.



LANDELIJKE SERVICEDIENST

'De klant is koning' krijgt bij Hakto 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 Hakto specialisten en nooit ver bij u uit de buurt. Zij zorgen er voor dat een eventuele storing snel en vakkundig verholpen wordt.



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





HAKVOORT
PROFESSIONAL

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

AMSTERDAM
De Flinesstraat 20
1114 AL Duivendrecht
Tel: (020) 665 64 28

GRONINGEN
Verl. Bremenweg 10c
9723 JV Groningen
Tel: (050) 318 16 00

ROTTERDAM
Schuttevaerweg 13
3044 BA Rotterdam
Tel: (010) 750 27 50

VENLO
Venrayseweg 44
5928 NZ Venlo
Tel: (077) 387 42 42

VLISSINGEN
Bedrijfsweg 9
4387 PD Vlissingen
Tel: (0118) 493 222