

De norm in frituren

# Fry Logic





De afbakcapaciteit  
van de Fry Logic ligt  
**op 50 kilo frites**  
**per pan per uur.**



# FRY LOGIC HR FRITEUSES

## EEN REVOLUTIONAIR FRITUURCONCEPT

**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.**

### **Kwaliteitskeurmerk Hoog Rendement**

Met de Fry Logic introduceerde 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. En het hoogste rendement in de markt voor gas frituurtoestellen met roestvrijstalen ketels. 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.





## ALLES OVER DE FRY LOGIC

### **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 bakproduct**

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.

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.



“Met RVS ketels  
**Hoogste  
gasrendement  
in de markt**”

## VERKRIJGBARE MODULES

### FRY LOGIC

---

FRY LOGIC GASGESTOOKTE HR FRITUURKETEL

---

FRY LOGIC ELEKTRISCHE FRITUURKETEL

---

BAIN MARIE 1/1 GN UNIT (volledig ingelast)

---

BAIN MARIE 1½ GN UNIT (volledig ingelast)

---

BAIN MARIE 2/1 GN UNIT (volledig ingelast)

---

SPIEGELBAKPLAAT 400/600/800/1000 BREED 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



#### HEEFT U SPECIALE WENSEN?

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

---





## 01

---

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



## 02

---

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.



## 03

---

De Fry Logic haalt een maximaal rendement uit iedere m<sup>3</sup> gas. Hierdoor is de temperatuur van de uitlaatgassen extreem laag.



## 04

---

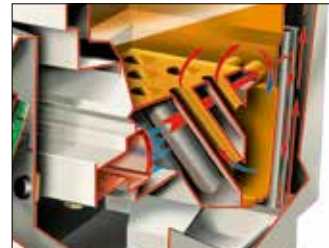
Doordat de ketels geen ribben hebben, heeft de Fry Logic nauwelijks last van overshoot. Bij conventionele friteuses kan de overshoot wel 20°C bedragen. Bij de Fry Logic blijft deze tot een maximum van 2°C beperkt.

# 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.







Ketels met modulerend brandersysteem voor minimaal gasverbruik & een uniek vetfilter-systeem, tevens reinigingsprogramma's



- 
1. Inbouw voor disposables en zakjes
  2. Full colour TFT touch screen met HACCP uitlezing
  3. Solide manden & mandophanging
  4. Ontelbare decors
  5. Vergaarbak met optioneel topcool
  6. Vetvanglade
- 

Diverse randapparatuur mogelijk: bainmarie, dispenser, scoop, bakplaat, gekoeld bakje etc.

# HEEL COMPACT 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
- 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
- GEZONDER EINDPRODUCT
- 97% RECYCLEBAAR





RESTARIA BLOKZIJL



# KOSTENBESPAREND & MILIEUVRIENDELIJK ONDERNEMEN

## HOEVEEL VOORDEEL KAN HET U 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](http://www.agentschapnl.nl/programmas-regelingen/berekenen-eia-voordeel).

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

\*\*Informeer naar de mogelijkheden 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.

##### 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.





**GRAVEN ES OLDENZAAL**

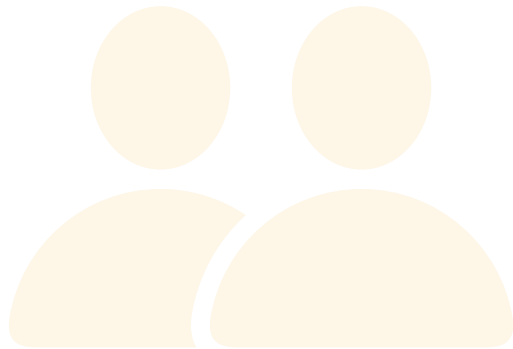


De 24/7 service biedt u de zekerheid dat een eventuele **storing** **snel en vakkundig** **verholpen** wordt.



# PERSOONLIJK ADVIES & 24/7 SERVICE

---



## 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.



## 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.

# FRY LOGIC STAND ALONE



## FLS-300ZL stand alone 2-mands

- Gasgestookt, 22kw
- Inhoud frituurpan ca. 25L
- Afbakcapaciteit van ca. 50kg frites per uur
- 1 vetpan met 2 manden
- Compact model



## FLS-300ZL stand alone 3-mands

- Gasgestookt, 22kw
- Inhoud frituurpan ca 35L
- Afbakcapaciteit van 50kg frites per uur
- 1 vetpan met 3 manden
- Rechthoekige vetpan



## Drop-inn

- Gasgestookt, 22kw
- Inhoud frituurpan ca 35L
- Afbakcapaciteit van 50kg frites per uur
- 1 vetpan met 3 manden
- Rechthoekige vetpan



## Stand alone elektrisch 2-mands

- Elektrisch, 15kw
- Inhoud frituurpan ca. 20L
- Afbakcapaciteit van ca. 50kg frites per uur
- 1 vetpan met 2 manden
- Verwarmingselement is opklapbaar



## Stand alone elektrisch 3-mands

- Elektrisch, 24kw
- Inhoud frituurpan ca. 26L
- Afbakcapaciteit van ca. 50kg frites per uur
- 1 vetpan met 3 manden
- Verwarmingselement is opklapbaar



## Drop-inn met zijplaten

- Elektrisch, 15kw
- Inhoud frituurpan ca. 20L
- Afbakcapaciteit van ca. 50kg frites per uur
- 1 vetpan met 2 manden
- Verwarmingselement is opklapbaar

### Doe de bakttest

Wanneer u zelf de kwaliteiten van de Fry Logic wilt ondervinden, nodigen wij u graag uit voor een bakttest in onze demonstratie keuken.



De Fry Logic heeft als eerste ter wereld het HR-label voor een friteuse verkregen. Het rendement van deze gepatenteerde vinding ligt op ruim 94%. Dat is gemiddeld 50% hoger dan de conventionele friteuses.



# FRY LOGIC HR STANDALONE FRITUURTOESTEL EEN REVOLUTIONNAIRE FRITUUR

FRITUURKETEL VAN HOOGWAARDIG RVS  
IN EFFICIENTE, FRAAIE VORMGEVING

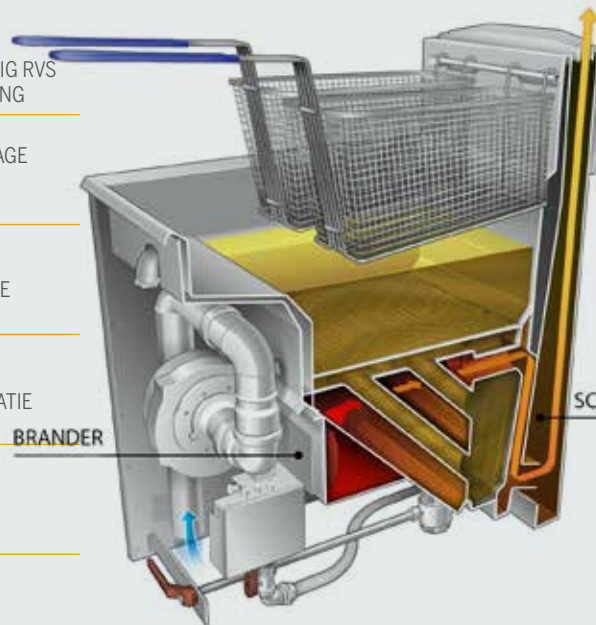
DOOR HOGE RENDEMENT ZEER LAGE  
TEMPERATUREN VAN DE  
VERBRANDINGSGASSEN

RUIJ 94% RENDEMENT.  
DE FRY LOGIC BIEDT HET HOOGSTE  
RENDEMENT MET RVS KETELS

INGEBOUWDE VETFILTERINSTALLATIE  
IS MOGELIJK

LEKKERDER EN GEZONDER  
EINDPRODUCT

ALS ENIGE 5 JAAR GARANTIE  
OP DE KETEL



ALS ENIGE HR FRITEUZE  
UITGEVOERD ZONDER RIBBEN

ZEER GROTE  
AFBAKCAPACITEIT

MAKKELIJK TOEGANKELIJK  
VOOR SERVICE EN ONDERHOUD

BEDIENING VIA EEN MODERN  
MAAR EENVOUDIG TOUCHSCREEN

MILIEUVRIENDELIJK DOOR  
O.A. GERINGE UITSTOOT VAN  
BROEIKASGASSEN CO2 EN NOX

TOT 70% MINDER ENERGIE-VERBRUIK  
EN TOT 30% MINDER VETGEBRUIK



## Fry logic bakt meer per keer

Wie kiest voor de uitgeknipte frituurtechnologie van de Fry Logic bakt straks niet alleen smaakvollere producten, maar bakt ook meer per keer. En sneller... want de Fry Logic is voorzien van een elektronische thermostaat waardoor snelle schommelingen in temperatuur direct worden gesignaleerd.

Door middel van zijn hoogrendement (hoger netto vermogen) wordt er sneller bij-verwarmd. U kan maar liefst tot 5 kg frites in één keer afbakken. Met alle extra tijds-, grondstoffen en kwaliteitswinst van dien. Een andere interessante en 'efficiënte' noviteit van de Fry Logic is de variabele vermogensregeling. Handig als de friteuze (buiten de piekuren) niet op vol vermogen hoeft te branden. De brander van de Fry Logic gaat dan automatisch op een extra 'laag pitje' branden (stand-by).

## Vetfilterinstallatie

Een vetfilterinstallatie is optioneel verkrijgbaar. De frituurolie wordt gefilterd tijdens het aftappen van de frituurolie middels een speciaal fijnmazig vetfilter. De frituurolie dat in de aftaplade loopt, kan middels het unieke pomp-systeem weer in de frituurpan of naar de vetton gepompt worden. Door dagelijks de frituurolie te filteren vertraagt het verouderingsproces van de frituurolie aanzienlijk. De langere levensduur van de frituurolie zorgt voor een enorme besparing op vetkosten.

## Extreem hoog rendement

De Fry Logic verbruikt veel minder energie dan conventionele frituurovens. Met deze hoog rendementsfriteuze kan er een besparing ontstaan van 50 tot 70% op de energiekosten. Het extreem hoge rendement dankt de Fry Logic aan het geavanceerde verbrandingssysteem en zijn unieke

gepatendeerde frituurketel. 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 een conventionele frituuroven mét een uitstekend bakresultaat. Het brandervermogen van de Fry Logic is variabel. Hierdoor blijft de overshoot van de temperatuur tot een maximum van 2°C beperkt. Ter vergelijking: met conventionele ovens kan de ingestelde temperatuur met 20°C worden overschreden. Als gevolg hiervan gaat uw frituurolie aanmerkelijk langer mee.

### Combinatie van kwaliteit en gemak

De Fry Logic is ontworpen voor intensief en langdurig gebruik. De toegepaste materialen en onderdelen zijn van de hoogste kwaliteit en milieuvriendelijk. De ommanteling en de frituurketel zijn van duurzaam roestvaststaal. De ketel heeft bovendien een unieke vormgeving, waardoor de schoonmaak en het onderhoud van de ketel zeer eenvoudig is. De Fry Logic heeft een touchscreen besturing die niet enkel het gehele frituurproces bewaakt, maar

ook de verbranding zo energiezuinig mogelijk regelt en de temperatuur tot op de graad nauwkeurig meet. Tevens is er een uitkookfunctie in de bediening gebouwd.

Wanneer u als ondernemer overgaat tot aanschaf van een Fry Logic HR frituurtoestel kunt u rekenen op extra voordeel. De overheid laat ondernemers die met milieuvriendelijke en energiebesparende apparatuur werken profiteren van een aantal aantrekkelijke subsidieregelingen\*. De adviseurs van Fry Logic informeren u graag over deze mogelijkheden.

### Lagere schoorsteentemperaturen

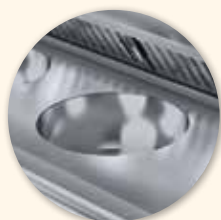
Daar waar de verbrandingsgassen van conventionele frituurtoestellen vaak temperaturen bereiken van 600°C en hoger is de temperatuur van de verbrandingsgassen van Fry Logic vaak niet hoger dan 200°C. Fry Logic gebruikt alle warmte.

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

TECHNISCHE GEGEVENS	FRY LOGIC HR-FRITEUSE	FRY LOGIC XL HR-FRITEUSE	DROP INN
<b>ARTIKEL NUMMER</b>	4995.067	4995.082	4995.005
<b>HOOGTE</b>	900 mm	900 mm	626 mm
<b>HOOGTE incl. rookgaskoker</b>	1050 mm	1050 mm	
<b>BREEDTE</b>	400 mm	570 mm	390 mm
<b>DIEPTE</b>	700 mm	700 mm	650 mm
<b>DIEPTE MET DEUR</b>	740 mm	740 mm	
<b>FRITUURPAN afm.</b>	350 x 530 mm	520 x 530 mm	350x530 mm
<b>INHOUD FRITUURPAN</b>	20 kg. vet (ca. 25 ltr.)	28 kg. vet (ca. 33 ltr.)	25kg. vet (ca. 25 ltr.)
<b>AANTAL FRITUURMANDEN</b>	2 stuks	3 stuks	2 stuks
<b>AFSCHERMING</b>	rvs deksel	rvs deksel	rvs deksel
<b>VERMOGEN</b>	21,4 kW	21,4 kW	21,4 kW
<b>SPANNING</b>	230 Volt	230 Volt	230 Volt
<b>GAS</b>	aardgas / propaan	aardgas / propaan	aardgas / propaan
<b>BRANDER</b>	100 % voorgem. premix brander	100 % voorgem. premix brander	100 % voorgem. premix brander
<b>BRANDERREGELING</b>	modulerend	modulerend	modulerend
<b>BRANDERAUTOMAAT</b>	elektronisch	elektronisch	elektronisch
<b>TEMPERATUUR REGELING</b>	elektronisch	elektronisch	elektronisch

# VERKRIJGBARE MODULES

## EEN REVOLUTIONNAIRE FRITUUR

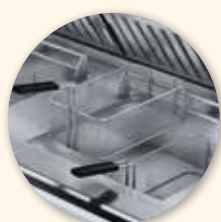


### Ronde frituurketel

HR Ø 44 cm - 22 kW gas

Ø 44 cm - 18 kW gas

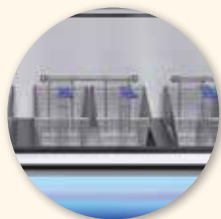
*Ook in elektrische uitvoering leverbaar*



### Vierkante frituurketel

HR 39x45 cm - 21,5 kW gas

*Ook in elektrische uitvoering leverbaar*



### Snackbakkemel

HR 69x40 cm - 21,5 kW gas

*Ook in elektrische uitvoering leverbaar*



### Visbakkemel

45x45 cm - 12 kW gas

- 22,5 kW propaan

70x45 cm - 18 kW gas

- 24 kW propaan

*Ook in elektrische uitvoering leverbaar*

*Ook in elektrische uitvoering leverbaar*



### Kookplaat

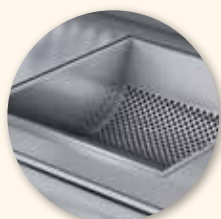
Gascomfoor 2-pits

40x60 cm - 9 kW gas

Gascomfoor 4-pits

60x60 cm - 18 kW gas

*Ook in elektrische uitvoering leverbaar*



### Frites scoop

1/1 GN (230V)

1 1/2 GN (230V)

2/1 GN (230V)





### Transferfriteuse

Bak grote hoeveelheden friet in een keer voor met een transferfriteuse

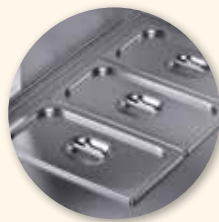


### Fry Mate frituurcomputer



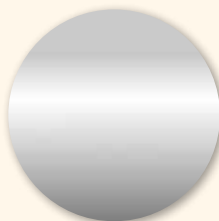
### Vetfilterinstallatie

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



### Bainmarie

- Leverbare uitvoeringen: 1/1 GN, 1½ en 2/1 GN
- Vele combinaties mogelijk
- Temperatuurbereik tot 90°C
- Temperatuur traploos regelbaar
- 230 Volt



### Neutraal werkdeel

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



### Ingelaste bakpaat

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



### Maatwerk oplossing

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



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

[www.hakpro.nl](http://www.hakpro.nl)