

FRITEUSE HAUT RENDEMENT HR+

DE KUIJPER



DE KUIPER est un spécialiste reconnu par sa conception en fabrication d'installations de friteries depuis 1971.

En prise directe avec les dernières nouveautés technologiques, l'assortissement accroissant de DE KUIPER privilégie la fiabilité et justifie entièrement la réputation de cette société comme un des fournisseurs les plus appréciés du secteur de la restauration rapide !

Dans la domaine du rendement et de la sécurité , les labels Haut Rendement (HR) et Combustion Plus Propre (SV) se passent de commentaires. Grâce aux derniers développements technologiques, DE KUIPER est parvenu à développer une friteuse répondant aux normes techniques les plus élevées.

le produit DE KUIPER tient aujourd'hui en haute estime un label «HR-Plus» parfaitement mérité.

L'importance de la capacité de cuisson, ainsi que la réduction de consommation de gaz, permettent de récupérer rapidement l'investissement. Ce qui n' a pas échappé à l'attention de la compagnie de gaz «Gasunie». L' économie de gaz se traduit enfin par une baisse de l'émission de NOx, conformément aux réglementations actuelles en matière de la protection de l' environnement.

Nous comprenons les problèmes qu'un bâtiment existant peuvent rencontrer, c'est pourquoi nous concevons et construisons des friteuses qui s'adaptent à toutes situations.

Votre Friteuse est le cœur de votre activité : tout tourne autour d'elle et en dépend. Nous sommes toujours ravis de partager les histoires de réussite de nos clients et de leur équipement de friterie.

Un rendement élevé et donc des économies d'énergie et de coûts sont aujourd'hui indispensables. Pour atteindre ce rendement élevé, nous avons développé une technologie spéciale qui garantit que nos cuves atteignent un rendement de près de 95 % .

STAND ALONE HR+

La Friteuse **DE KUIPER HR Stand Alone** est une paroi de cuisson standard HR équipée d'écrans de contrôle électroniques sensitif comparable à un mur de cuisson conventionnel pour un prix imbattable !

Cette friteuse est disponible dans de nombreuses versions standard et la plupart sont disponibles directement sur stock (ou peuvent être livrés très rapidement).

La **DE KUIPER STAND ALONE** est la version compacte de la gamme **DE KUIPER HR** et est spécialement conçue pour les restaurants, Foodtruck , friteries et cuisines collectives.

Dotée de la technologie HR+ avec une efficacité allant jusqu'à 94,9% de rendement de consommation de Gaz

- Le plan de cuisson **DE KUIPER STAND ALONE** a un top complètement emboutit de 30/10e et est équipé de cuves HR à haut rendement.

- Les cuves rectangulaires HR 2,3 et 4 paniers avec une capacité de 5 à 10 Kg de Frites de 28 et 45 litres et une puissance de 33 à 42 kW de gaz .

- Les cuves ronde HR ø 44 cm d'une capacité de 5 à 7 Kg de Frites avec une capacité de 25 litres et une puissance de 38 kW de gaz

- Elle a une capacité de cuisson d'au moins 70 kg/ heure, ce qui équivaut à environ 300 portions de frites par heure.

- Robinet de vidange de la cuve accessible immédiatement par l'opérateur.

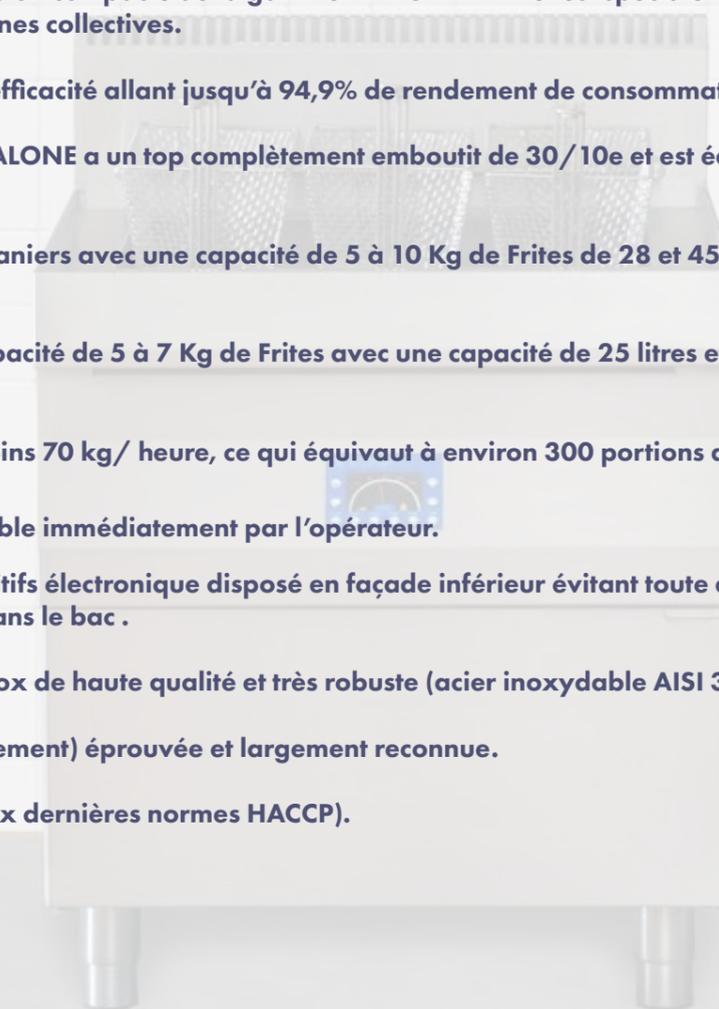
- Écrans de contrôle à commandes sensitifs électronique disposé en façade inférieur évitant toute détérioration précoce par les vapeurs des frites précuite disposées dans le bac .

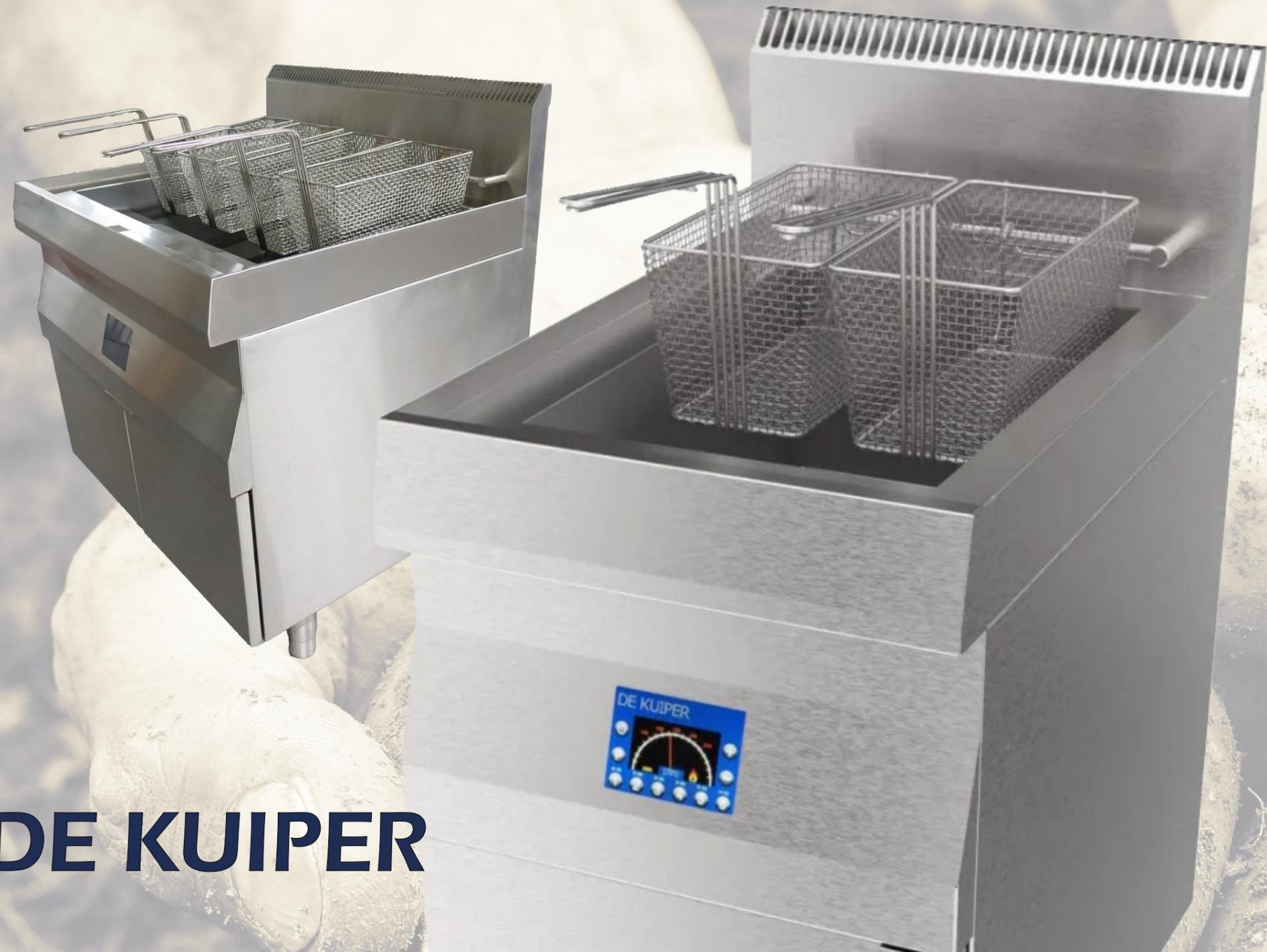
- Structure complète de la friteuse en inox de haute qualité et très robuste (acier inoxydable AISI 304).

- Technologie des cuves HR (Haut Rendement) éprouvée et largement reconnue.

- Niveau de finition sublime (répond aux dernières normes HACCP).

- Facile à nettoyer.





DE KUIPER



STAND ALONE HR+



DE KUIPER

DE KUIPER

BRÛLEUR SYSTEME PREMIX

GAZ HR+

Fonctionnement d'une Cuve à haut rendement HR+

La Technologie **HR+** DE KUIPER dispose d'un brûleur premix haut rendement nouvelle génération alliant performance et faible consommation énergétique .
Par rapport aux friteuses traditionnelles, une friteuse HR, comme son nom l'indique, offre un rendement bien plus élevé. Dans une friteuse classique, cette chaleur est perdue alors qu'une friteuse à haut rendement la récupère. Le prix d'une friteuse à haut rendement est plus élevé, mais bien vite récupéré puisque vous utilisez moins d'énergie.



Fonctionnement économie en énergie

Une friteuse de plus de quinze ans consomme beaucoup d'énergie !!!
Cela s'explique par les pertes de surface, de refroidissement et de chauffage. En outre, de la chaleur s'échappe également par les cheminées. Les vieilles friteuses ont seulement un rendement de 50 % alors que la nouvelle génération de Cuves à haut rendement atteint un rendement d'au moins 95 %.
Lorsque vous remplacez votre vieille friteuse conventionnelle VR/HC, vous épargnez jusqu'à 50% et plus sur votre facture d'énergie.
En outre, une friteuse à haut rendement est équipée d'un brûleur modulable qui s'adapte automatiquement à la demande de température. Il n'utilisera donc que de l'énergie si nécessaire !

- Cuve HR 40/10e Haut rendement avec zone froide de grande capacité sans tubulure interne permettant un accès facile au nettoyage



- Cuve HR 40/10e Haut rendement Spécial Poissons / Croustillons à fond plat avec séparation interne amovible



- Cuve HR ronde ø 44 cm Haut Rendement de capacité 22 Kg de graisse/ huile en acier de 40/10e d'épaisseur



- Paniers inox de grandes capacités (2,5 Kg de frites) En Option : revêtement Teflon



DE KUIPER

Cuves rectangulaires avec zone froide



DE KUIPER



- Cuve Inox HE 40/10e Haut rendement avec zone froide



- Paniers inox de grandes capacité (2,5 Kg de frites)
En Option : revêtement Teflon

- Filtre inox grande capacité
- résistance pivotante permettant un accès libre dans la cuve
- Opération de nettoyage facile

-Grille inox de protection sur la resistance
- Support inox pour egoutage des viandes



DE KUIPER

Cuve
rectangulaire
INOX
électriques
avec zone



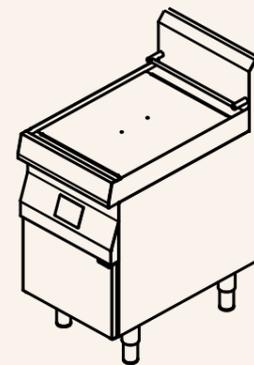
STAND ALONE HR+

	Code	Description STAND ALONE GAZ	- Dim. Ext. - Dim. Cuve - Capacité Kg/ Litres	Puissances
	OR 440	Friteuse Gaz HR+ ronde Ø 44 cm Haut Rendement. Carrosserie entièrement inox Aisi 304 Cuves acier 40/10e Brûleur Premix HR	Dim.ext.: 630 x 750 x 900/1100 hmm Dim. Cuve: Ø 44 cm 22,5 Kg / 30 litres	Brûleur Premix 38 Kw Option: Gaz Propane ou Naturel Alim: 230 V / 0,075Kw
	OR 360	Friteuse Gaz HR+ 2 paniers Haut Rendement. Carrosserie entièrement inox Aisi 304 Cuves acier 40/10e Brûleur Premix HR	Dim.ext.: 450 x 750 x 900/1100 h mm Dim. Cuve: 360 x 515 mm 17,5 Kg / 21 litres	Brûleur Premix 33 Kw Option: Gaz Propane ou Naturel Alim: 230 V / 0,075 Kw
	OR 540	Friteuse Gaz HR+ 3 paniers Haut Rendement. Carrosserie entièrement inox Aisi 304 Cuves acier 40/10e Brûleur Premix HR	Dim.ext.: 680 x 750 x 900/1100 hmm Dim. Cuve: 540 x 515 mm 26 Kg / 31 litres	Brûleur Premix 38 Kw Option: Gaz Propane ou Naturel Alim: 230 V / 0,075 Kw
	OR 720	Friteuse Gaz HR+ 4 paniers Haut Rendement. Carrosserie entièrement inox Aisi 304 Cuves acier 40/10e Brûleur Premix HR	Dim.ext.: 860 x 750 x 900/1100 hmm Dim. Cuve: 720 x 515 mm 35 Kg / 42 litres	Brûleur Premix 42 Kw Option: Gaz Propane ou Naturel Alim: 230 V / 0,075 Kw
	 OR 450 FISH	Friteuse Gaz HR+ POISSON/ CROUSTILLONS Haut Rendement. Carrosserie entièrement inox Aisi 304 Cuves acier 40/10e Brûleur Premix HR	Dim.ext.: 450 x 750 x 900/1100 hmm Dim. Cuve: 425 x 500 mm 12 Kg / 15 litres	Brûleur Premix 25 Kw Option: Gaz Propane ou Naturel Alim: 230 V / 0,075 Kw
	 OR 750 FISH	Friteuse Gaz HR+ POISSON/ CROUSTILLONS Haut Rendement. Carrosserie entièrement inox Aisi 304 Cuves acier 40/10e Brûleur Premix HR	Dim.ext.: 820 x 750 x 900/1100 hmm Dim. Cuve: 750 x 500 mm 17,5 Kg / 21 litres	Brûleur Premix 33 Kw Option: Gaz Propane ou Naturel Alim: 230 V / 0,075 Kw

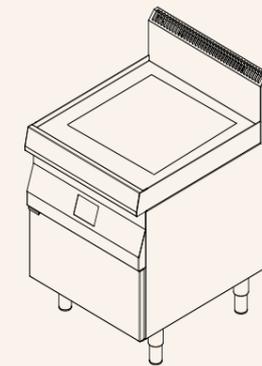
	Code	Description STAND ALONE ELECTRIQUE	- Dim. Ext. - Dim. Cuve - Capacité Kg/ Litres	Puissances
	ORE 440	Friteuse Electrique HE ronde Ø 44 cm Haut Rendement. Carrosserie entièrement inox Aisi 304 Cuves inox 40/10e	Dim.ext.: 580 x 750 x 900/1100 hmm Dim. Cuve: Ø 44 cm 22,5 Kg / 30 litres	Resistance 17 Kw Alim: 400 V TRIPHASE
	ORE 360	Friteuse Electrique HE 2 paniers Haut Rendement. Carrosserie entièrement inox Aisi 304 Cuves inox 40/10e	Dim.ext.: 450 x 750 x 900/1100 h mm Dim. Cuve: 395 x 515 mm 17,5 Kg / 21 litres	Resistance 15 ou 17 Kw Alim: 400 V TRIPHASE
	ORE 540	Friteuse Electrique HE 3 paniers Haut Rendement. Carrosserie entièrement inox Aisi 304 Cuves inox 40/10e	Dim.ext.: 630 x 750 x 900/1100 h mm Dim. Cuve: 540x 515 mm 26 Kg / 31 litres	Resistance 20 ou 30 Kw Alim: 400 V TRIPHASE
	ORE 720	Friteuse Electrique HE 4 paniers Haut Rendement. Carrosserie entièrement inox Aisi 304 Cuves inox 40/10e	Dim.ext.: 810x 750 x 900/1100 h mm Dim. Cuve: 720 x 515 mm 35 Kg / 42 litres	Resistance 30 ou 34 Kw Alim: 400 V TRIPHASE
	 ORE 450 FISH	Friteuse Electrique HE POISSON/ CROUSTILLONS Haut Rendement. Carrosserie entièrement inox Aisi 304 Cuves inox 40/10e	Dim.ext.: 520 x 750 x 900/1100 h mm Dim. Cuve: 360 x 515 mm 12 Kg / 15 litres	Resistance 15 Kw Alim: 400 V TRIPHASE
	 ORE 750 FISH	Friteuse Electrique HE POISSON/CROUSTILLONS Haut Rendement. Carrosserie entièrement inox Aisi 304 Cuves inox 40/10e	Dim.ext.: 820x 750 x 900/1100 h mm Dim. Cuve: 360 x 515 mm 17,5 Kg / 21 litres	Resistance 20 Kw Alim: 400 V TRIPHASE

DE KUIPER OPTIONS

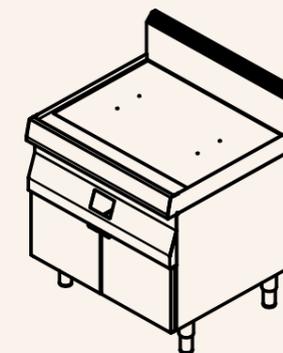
	Système relevage automatique pour friteuse 2 paniers Gaz ou électrique	OPTION	Alim: 230 V / 0,5Kw
	Système relevage automatique pour friteuse 3 paniers Gaz ou électrique	OPTION	Alim: 230 V / 0,5 Kw
	Filtration automatique avec bac inox et filtre	OPTION	Alim: 230 V / 1 Kw
 Kit Paniers inox	Option Kit paniers pour OR 450 ou - OR750 FISH Livré avec grille support paniers et barre soutien paniers 2 paniers fournis pour OR 450 3 paniers fournis pour OR 750	OPTION	Capacité de 2,5 Kg de frites
 Roulettes	Option 4 roulettes en remplacement des pieds inox	OPTION	



OR 360
ORE 360*



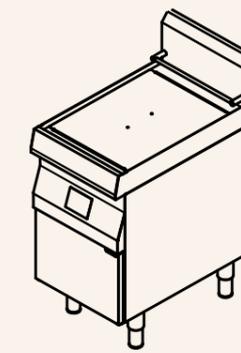
OR 540
ORE540*



OR 720
ORE720*



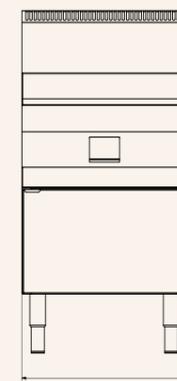
OR 440
ORE440*



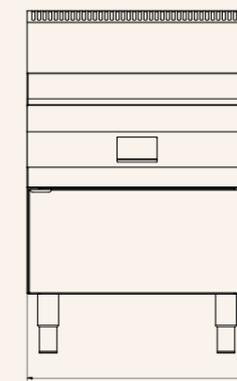
OR 450
ORE450*



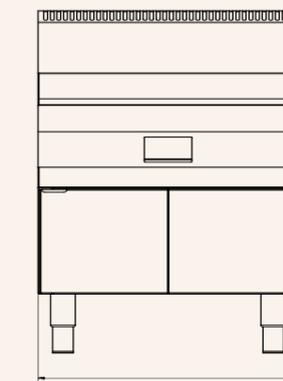
OR 750
ORE750*



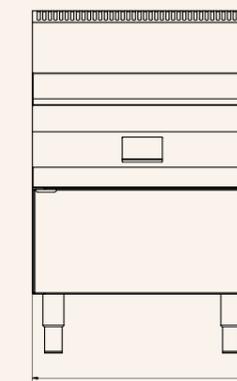
450
450*



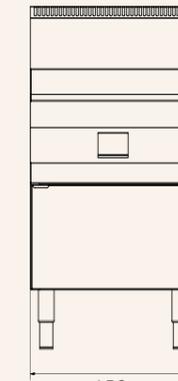
680
630*



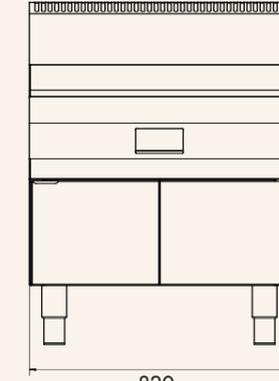
860
810*



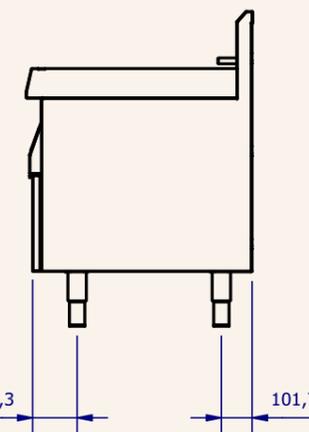
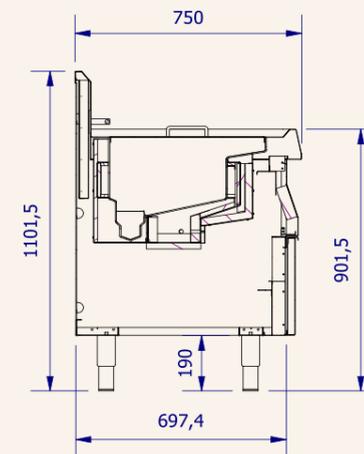
630
580*



450
520*

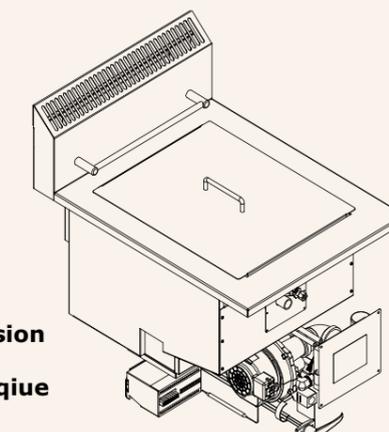


820
820*



DE KUIPER

Dimensions des différents modèles



Existe en version
Drop-in
Gaz ou électrique

Toujours là pour vous aider depuis plus de 50 ans !!!

Opérant sur tout le territoire Belge et Français, nous sommes situé en Flandre en région d'Anvers et sur la Wallonie en Hainaut , notre équipe de service offre aux clients une ligne téléphonique dédiée 7/7 jours ainsi que nos techniciens disponibles immédiatement sur tout le territoire.

Notre propre équipe sur le terrain composée de techniciens-installateurs se composent de 15 personnes avec une flotte de véhicules prêt à intervenir immédiatement afin que nous puissions vous offrir une tranquillité d'esprit sachant que nous sommes toujours disponibles pour vous aider.

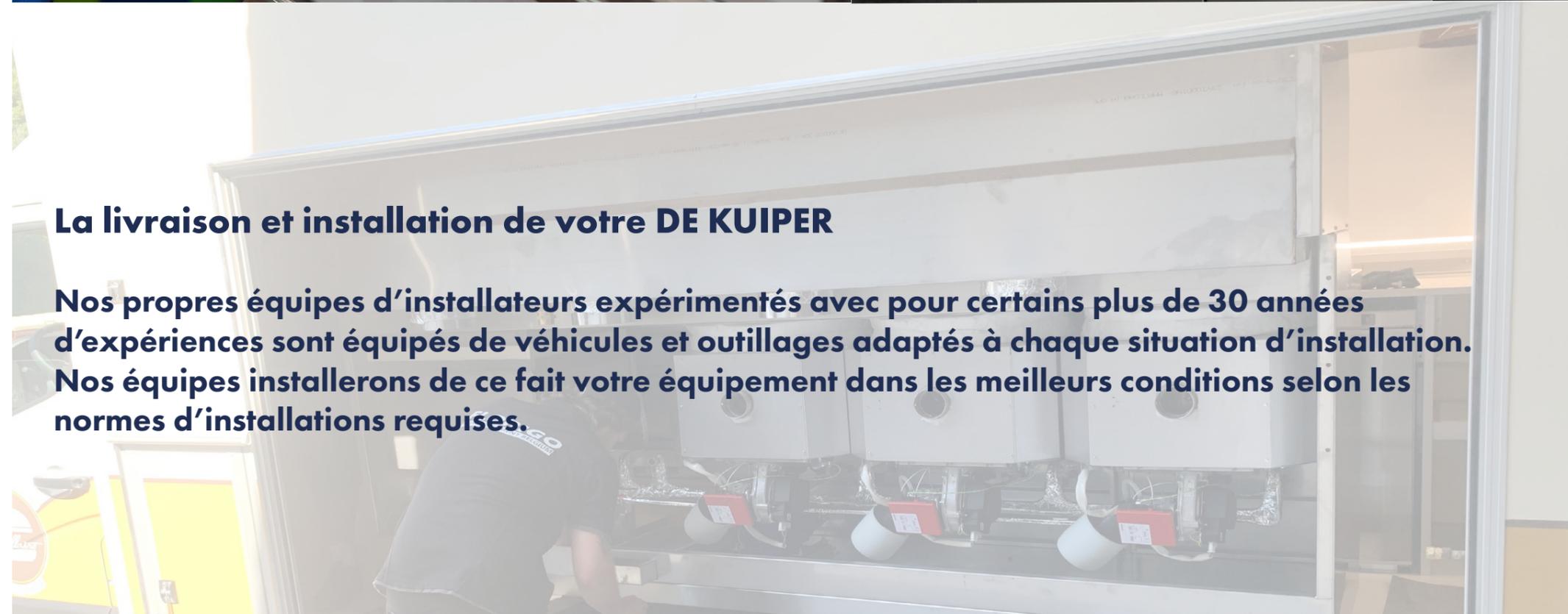
Nos techniciens disposent donc d'un stock important et permanent de pièces détachées dans leur véhicules permettant de reprendre vos activités dans les plus brefs délais.

Notre équipe de service interne est votre premier point de contact dans le cas improbable d'un problème ou si vous recherchez juste un conseil. La plupart des correctifs peuvent être effectués par téléphone avec notre équipe expérimentée.



La livraison et installation de votre DE KUIPER

Nos propres équipes d'installateurs expérimentés avec pour certains plus de 30 années d'expériences sont équipés de véhicules et outillages adaptés à chaque situation d'installation. Nos équipes installeront de ce fait votre équipement dans les meilleures conditions selon les normes d'installations requises.



DE KUIPER

PROUD MEMBER OF

DG
DUCATE GROUP



www.dekuiper.fr

Tél: +32(0)69 56 24 04