



HEGRO

FRITEUSE HAUT RENDEMENT



La paroi de cuisson Hegro HR Evolution 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).

Evolution est la solution pour le professionnel qui souhaite une très haute qualité avec une capacité de friture élevée et beaucoup de facilité d'utilisation pour un prix très compétitif.

La Hegro EVOLUTION est la friteuse HR la plus unique du marché.

- Le plan de cuisson Hegro HR Revolution a un top complètement emboutit de 30/10e et est équipé de cuves HR à haut rendement.

- Les cuves rectangulaires HR 2 et 3 paniers avec une capacité de 5 à 10 Kg de Frites de 28 et 35 litres et une puissance de 30 kW de gaz .

- Les cuves ronde HR ø 44 cm d'une capacité de 5 Kg de Frites avec une capacité de 22 litres et une puissance de 30 kW de gaz

- La plaque de cuisson miroir chromée a une taille de 47 x 50 cm. et dispose de 2 zones contrôlables séparément de 230 V / 3 kW (16 A) chacune. Un total de 6 kW. (Équipée d'un tiroir à graisse amovible.)

- Robinet de vidange et remplissage des cuves accessible immédiatement par l'opérateur.

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

- Connexion d'extraction à gauche, à droite et en arrière possible sur le collecteur.

- Collecteur d'aspiration muni d'un tiroir de récupération des graisses, évitant un encrassement rapide de celui-ci.

- 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.

Évolution HR





**BRÛLEUR
SYSTEME
PREMIX**

GAZ HR+

Fonctionnement d'une Cuve à haut rendement HR+

La Technologie **HR+ HEGRO** 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 friteuse ont seulement un rendement de 60 % alors que la nouvelle génération de Cuves à haut rendement atteint un rendement d'au moins 97 %.

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 !

- Frites box neutre ou chauffant ventilé



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



- Cuve HR ronde ø 44 cm Haut Rendement 30 Kw de capacité 22 Kg de graisse/ huile en acier de 50/10e d'épaisseur



- Cuve HR 50/10e Haut rendement 30 Kw avec zone froide de grande capacité sans tubulure interne permettant un accès facile au nettoyage



**Cuves
Rectangulaire
avec zone froide**





Évolution



HEGRO

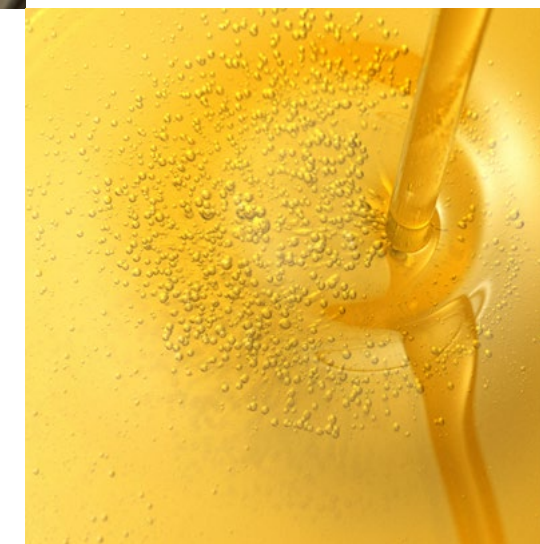
Filtration Automatique

La filtration automatique est l'enjeu essentiel d'une qualité de cuisson constante et d'économie .

Celle-ci vous permet une plus grande efficacité de filtration ce qui allonge la durée de vie de vos graisses et facilite l'opération de filtration sans manipulation de bac ce qui rend celle-ci plus sûr pour vous ou votre personnel .

Une filtration journalière vous permet une qualité constante de vos graisses ainsi qu'une meilleur gestion de vos dépenses.

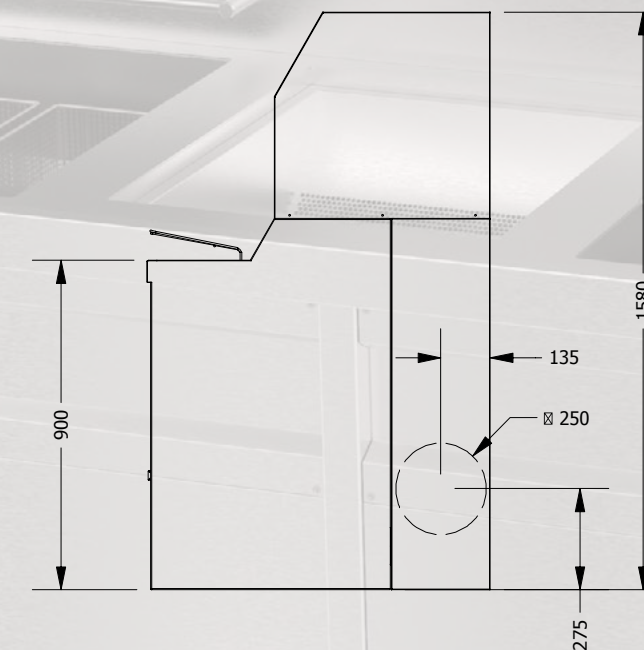
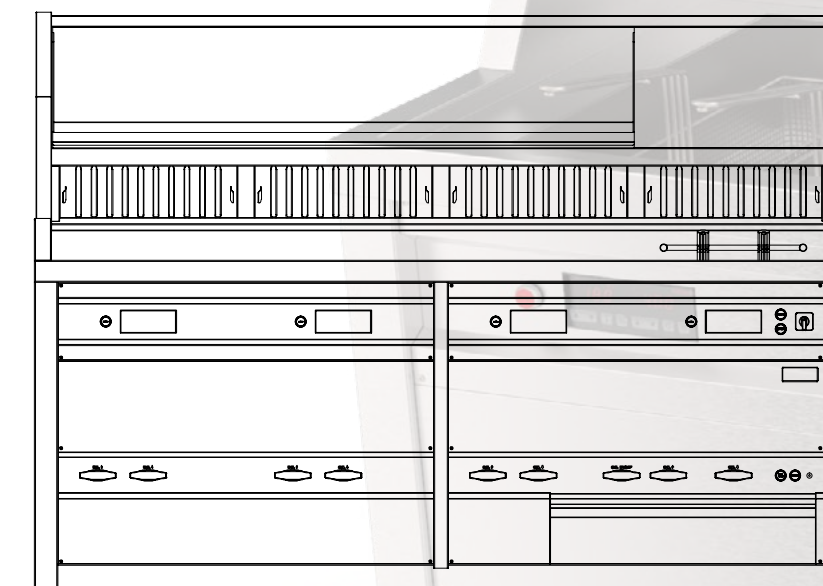
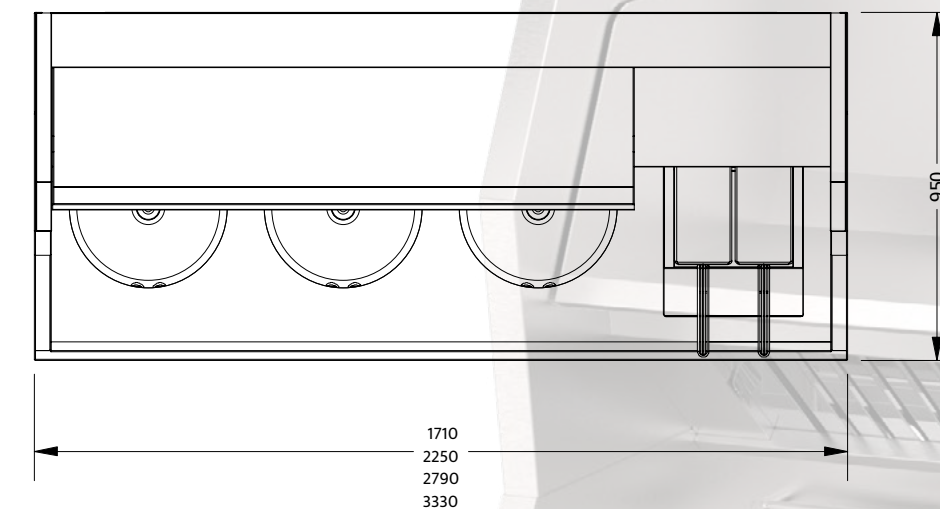
Notre système est composé d'origine avec un bac inox de filtration, circuit séparé pour la circulation des graisses/huiles avec un retour de celle-ci en partie haute des cuves ce qui évite tout croisement des graisses propres et usagées.



HEGRO



Données techniques : exemple de plans



HEGRO

Évolution



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.

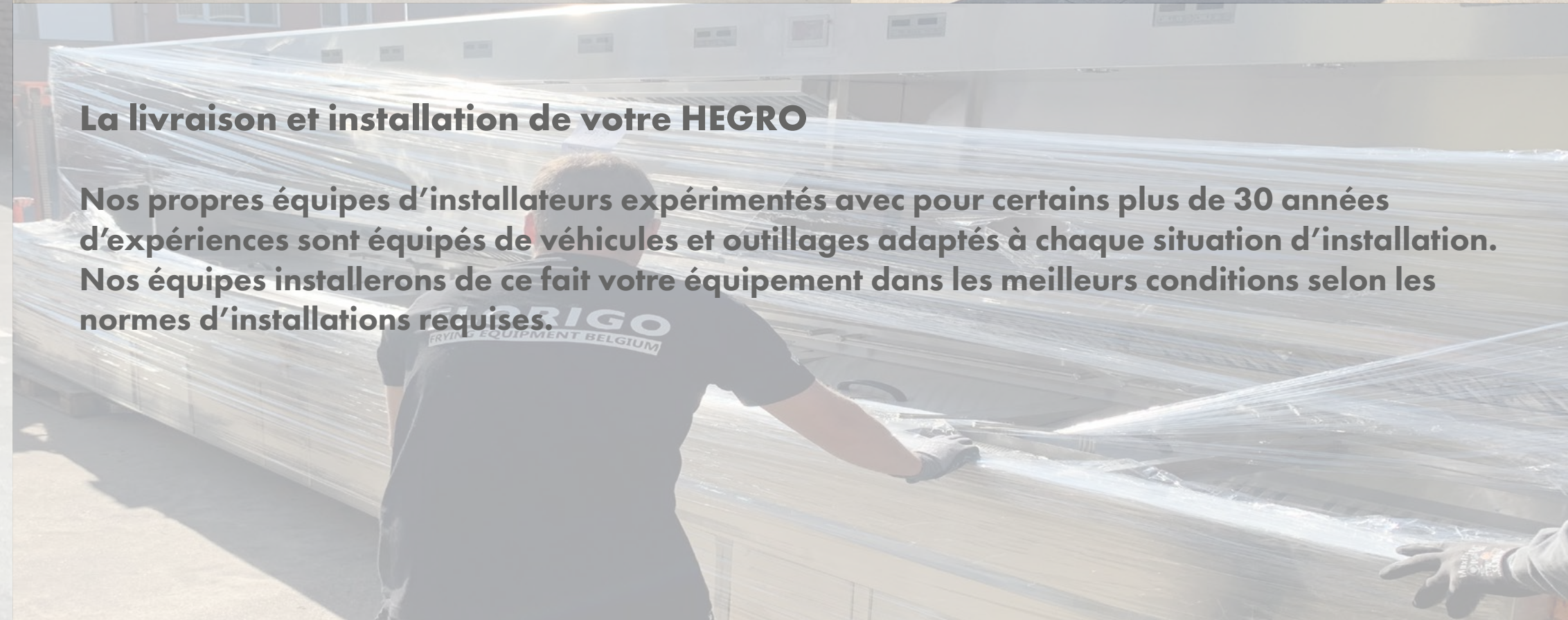
Nos techniciens disposent donc d'un stock important et permanent de pièces détachées dans leur véhicules permettant de reprendre vos activités dans les plus brefs délais.

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 HEGRO

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.



HEGR



Ch. de Devant la Ville 3 - 7604 Peruwelz

Tel: +32(0)69 56 24 04

www.nfryers-europe.com

Antwerpsesteenweg 55 - 2630 Aartselaar

Tel: +32(0)3 887 33 41

www.nys-machinery.be