



HEKO
smart kitchen



HEKO,

Um Ihren Projekten
eine Form zu geben.

HEKO

smart kitchen

**SEIT 1984 IST HEKO
BESCHÄFTIGT
FORTGESCHRITTENE
TECNOLOGIEN ZU
RECHERCHIEREN.**

HEKO ist ein Unternehmen spezialisiert in der Produktion und Herstellung von Elektro-Induktion Monoblöcken, gekennzeichnet durch **hohe Energieeinsparung** und niedrige Betriebskosten.

HEKO fertigt nach Wunsch damit das Ambiente den Bedürfnissen und Erwartungen des Kunden gerecht wird.

Ein spezialisiertes Team von Beratern untersucht und analysiert die spezifischen Bedürfnisse und produziert maßgeschneiderte Lösungen mit Maschinen, welche einzigartige Leistungen erbringen.

Die Heko Monoblock-Technologie **revolutioniert den Arbeitsbereich** in der Küche, dank der hervorragenden energetischen Leistungen, welche mittels eines EDV-System gesichert werden. Dank der Formen und Materialien wird die maximale Hygiene erzielt.

Die **Festigkeit** und **Zuverlässigkeit** der Heko Monoblöcke wird mit einem verstärkten Rahmen, einem Kochbereich aus Edelstahl mit einer Dicke von 5 mm und **elektronischen** Bauteilen von **hoher Qualität**, gewährleistet.

Heko ist **Referenzstandard** bei Energieeinsparung und Umweltschonung.

HEKO ist ein **made in Italy** Produkt.

EINE CHEF TAUGLICHE KÜCHE

ERZEUGT MIT GROSSER
LEIDENSCHAFT UND VON
DEN KÖCHEN GELIEBT.

1 Multi-Bräter benutzbar für verschiedene Kochverfahren: Garen, Schmoren, Frittieren, Braten und Kochen mit niedriger Temperatur.

3 Wok für schnelles Kochen. Besonders geeignet für schnelle Produktion - und für große Kochmengen mit außergewöhnlichen Kochergebnissen.

5 Becken zur Warmhaltung von heißen Saucen mit automatischem Wasserniveau.

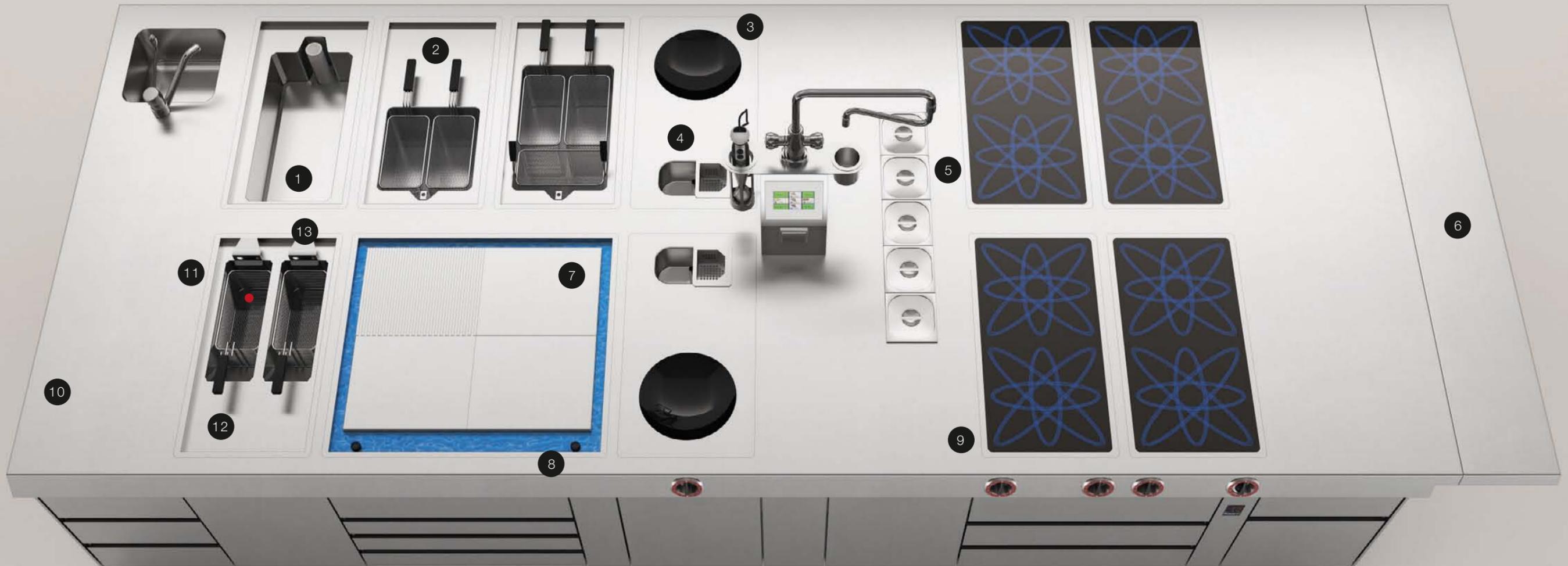
7 Titan-Kochfeld mit extremer Reinigungsfreundlichkeit, außergewöhnliche Leistung, 4 unabhängige Temperaturen und vielseitig einsetzbar: Direktes Kochen auf der Platte, Sieden und Warmhalten.

8 Ablass zur Wassererhaltung im Reservoir mit direktem Ablauf.

2 Instant-Nudelkocher mit automatischer Füllung und Wiederherstellung des verdampften Wassers.

4 Becken mit Armatur, Kaffeelöffel und Geschirrhalterung.

6 Einziehbares Klappbord mit grosser Festigkeit.



9 5 Induktion Technologien für jeden Bedarf:

› **Tec1.** Runde Spule, schnelles Kochen. Geeignet für Eintopf.

› **Tec2.** Quadratische Spule mit flächendeckender Funktion für einen oder zwei Töpfe – schnelles Kochen.

› **Tec3.** Oval Doppelspule mit flächendeckender Funktion für einen bis 4 Töpfe.

› **Tec4.** Vier runde Spulen mit flächendeckender Funktion wird die Energie auf den vier Seiten verteilt.

› **Tec5.** Oval Spule mit HDS System von Heko für eine schnelle Kochänderung je nach Positionierung des Topfes.

10 5 mm Edelstahldicke um eine Verformung zu verhindern - Antikratz Verarbeitung.

11 Fritteuse mit Spitzenleistung dank fortschrittlichem Temperatur Management-System.
● Wanne mit Doppelausslass.

12 Geneigte Tropfenwand welche den Ölaustritt während des Kochens von Tiefkühlprodukten vermeidet.

13 Programmierbare elektronische Korbbevorrichtung SSI by Heko im Monoblock integriert.

ZWEISEITIGES MONOBLOCK

SERIE

1800



1 Konsole für Töpfe, Haken für Schöpflöffel, Abnehmbares Gitter für die Reinigung.

2 **Soft-Touch Turm** für die Steuerung mit Wasserarmatur, Steckdose, Mischer und Löffelhalterung. **3** Salamander für das Gratinieren und Warmhaltung.

4 Warmkonsole für Warmhaltung von Speisen bereit für den Service.

5 Klappbord.

6 Beheizter Schubladenblock für 50-60 Teller und Tragkraft von 100Kg.

7 Kühlmodul (0-10 Grad) 2 Schubladen mit Fassungsvermögen Nr. 4 Fächer GN 1/1 oder Nr. 2 GN 2/1.

8 **Multifunktion Schubladenblock** für Warmhaltung, Kochen mit niedriger Temperatur, Trocknen.

9 Ausfahrbare Armatur zur Reinigung von Küchenzubehör.

10 Neutral Schubladen für kleine Werkzeuge.

11 Küchentop mit geneigter Front um Tropfen zu vermeiden.

12 Dampfkit zur Anwendung an der Nudelkocherwanne.

13 Neutralmodule mit Hygienefächer.

14 Deckelkit für Nudelkocher, Schmortopf und Fritteuse.

ZWEISEITIGE MONOBLOCK

SERIE

900

DOPPELTE
PRODUKTIONSLINIE.

KOMPAKT UND
SPARSAM – MINIMALER
PLATZGEBRAUCH
UND MAXIMALE
PRODUKTIVITÄT



BESCHREIBUNG

- › Masse 3450 x 900 x 900 H.
- › Neutralplatte mit Unterbau als Warmhalteschrank für Teller.
- › Induktion mit 4 Kochbereichen.
- › 40 Liter Nudelkocher mit automatischer Befüllung.
- › Doppelseitiger Soft-Touch Steuerungsturm.
- › 2 unabhängige Kochfelder aus Titan.
- › 2 Induktions Wok.
- › Edelstahlsockelblende.

EINSEITIGE MONOBLOCK

SERIE

900

EINE
PRODUKTIONSLINIE.

MINIMALES DESIGN,
GEFLEGT FÜR EIN
AMBIENTE MIT HOHEM
KOMFORT UND
FUNKTIONALITÄT.



BESCHREIBUNG

- › Masse 3000 x 900 x 900 H.
- › Neutralplatte.
- › Induktion mit 4 Kochbereichen.
- › Soft-Touch Steuerungsturm.
- › 26 Liter Nudelkocher mit automatischer Befüllung.
- › 2 unabhängige Kochfelder aus Titan mit Unterbau-Warmhalte Schrank.
- › 10 Liter Fritteuse mit ausfahrbarer Armatur zur Reinigung des Küchenzubehörs
- › Edelstahlsockelblende.

ZWEISEITIGE MONOBLOCK

SERIE

1200

DOPPELTE
ENTGEGENGESETZTE
PRODUKTIONSLINIE.

DIE OPTIMALE LÖSUNG
KONPAKT UND ERGONOMISCH,
VOLLAUSGESTATTET, MIT DEN
LETZTEN TECHNOLOGIEN
VERSEHEN.
ES IST DIE PERFEKTE
SYNTHESE ZWISCHEN
EFFIZIENZ UND KOMFORT.



BESCHREIBUNG

- › Masse 4000 x 1200 x 900 H.
- › Induktion mit 4 Kochbereichen mit unterhalb beheizter Schubladenblock für Warmhaltung, Kochen mit niedriger Temperatur, Trocknen.
- › Neutralplatte mit unterhalb Kühlmodul (0-10 Grad) zweiseitig offen.
- › 26 Liter Nudelkocher mit automatischer Befüllung.

- › Induktion mit 2 Kochbereichen.
- › Doppelseitiger Soft-Touch Steuerungsturm
- › 3 Unabhängige Kochfelder aus Titan.
- › Multifunktion Bräter.
- › Neutrale Arbeitsplatte.
- › Zweibecken Fritteuse 10 + 10 Liter mit automatischer Ölfilterung.

ZWEISEITIGE MONOBLOCK

SERIE

1800

DOPPELTE
ENTGEGENGESETZTE
PRODUKTIONSLINIE.

DIE 1800 SERIE IST DAS TOP
VON UNSERER PRODUKTION.
LEISTUNGSTARK UND DOCH
INTELLIGENT BEI DER ENERGIE
STEUERUNG.
EFFIZIENT UND PRAKTISCH.
DIE PERFEKTE SYNTHESE ZWISCHEN
TECHNOLOGIE DER LETZTEN
GENERATION UND KOMFORT.



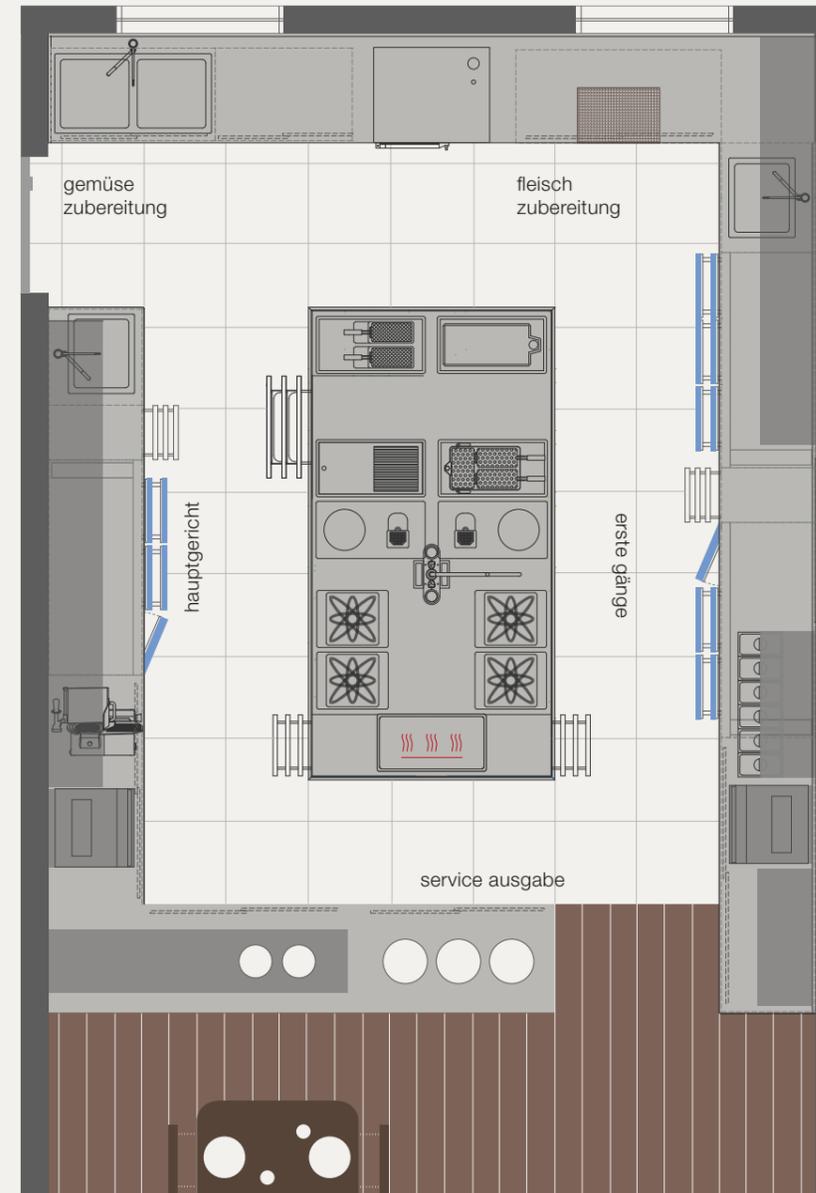
BESCHREIBUNG

- › Masse 3450 x 1800 x 900 H.
- › Neutralplatte mit Bain Marie Einbau.
- › Induktion mit 8 Kochbereichen.
- › Doppelseitiger Soft-Touch Steuerungsturm.
- › 4 Unabhängige Kochfelder aus Titan mit unterhalb beheizter Schubladenblock für Warmhaltung.
- › 40 Liter Nudelkocher mit automatischer Befüllung.

- › Neutrale Arbeitsplatte.
- › Multifunktion Bräter.
- › Zweibecken Fritteuse 10 + 10 Liter mit automatischer Ölfilterung.
- › Doppelseitige neutrale Arbeitsplatte.
- › Konsole für Töpfe, Haken für Schöpflöffel, Abnehmbares Gitter für die Reinigung
- › Salamander für das Gratiniere und Warmhalten.

DIE VON DEN KÖCHEN GEWUNSCHT KÜCHE

DAS PROJEKT



ZWEISEITIGE MONOBLOCK SERIE 1800 INTEGRIERT

HEKO ist Synonym von **Entwicklung, Sicherheit** und **Qualität**.

HEKO Küchen sind Garantie von kompetenter und wirkungsvoller Arbeit dank ausgezeichneter Raumorganisation, Wahl der Materialien und

das breite Programm von Ausrüstungen, geeignet für jeden Bedarf des Küchenchefs.

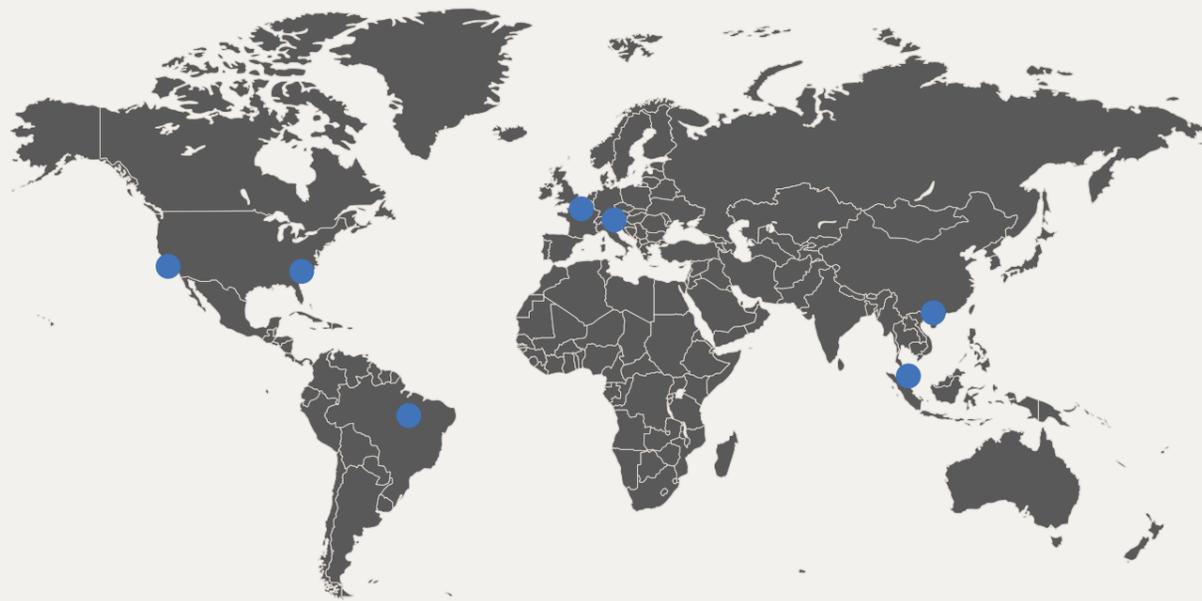
In der **HEKO** Küche verstärkt der Chef die Leidenschaft an seiner Arbeit und übermittle den Kunden die hohe Qualität der Küche.

DIE ZEICHNUNG

HEKO bietet mit seinem Team 30 Jahre Erfahrung in der Planung und Beratung, mit der Sicherstellung eines schlüsselfertigen Service.

HEKO CONTROL

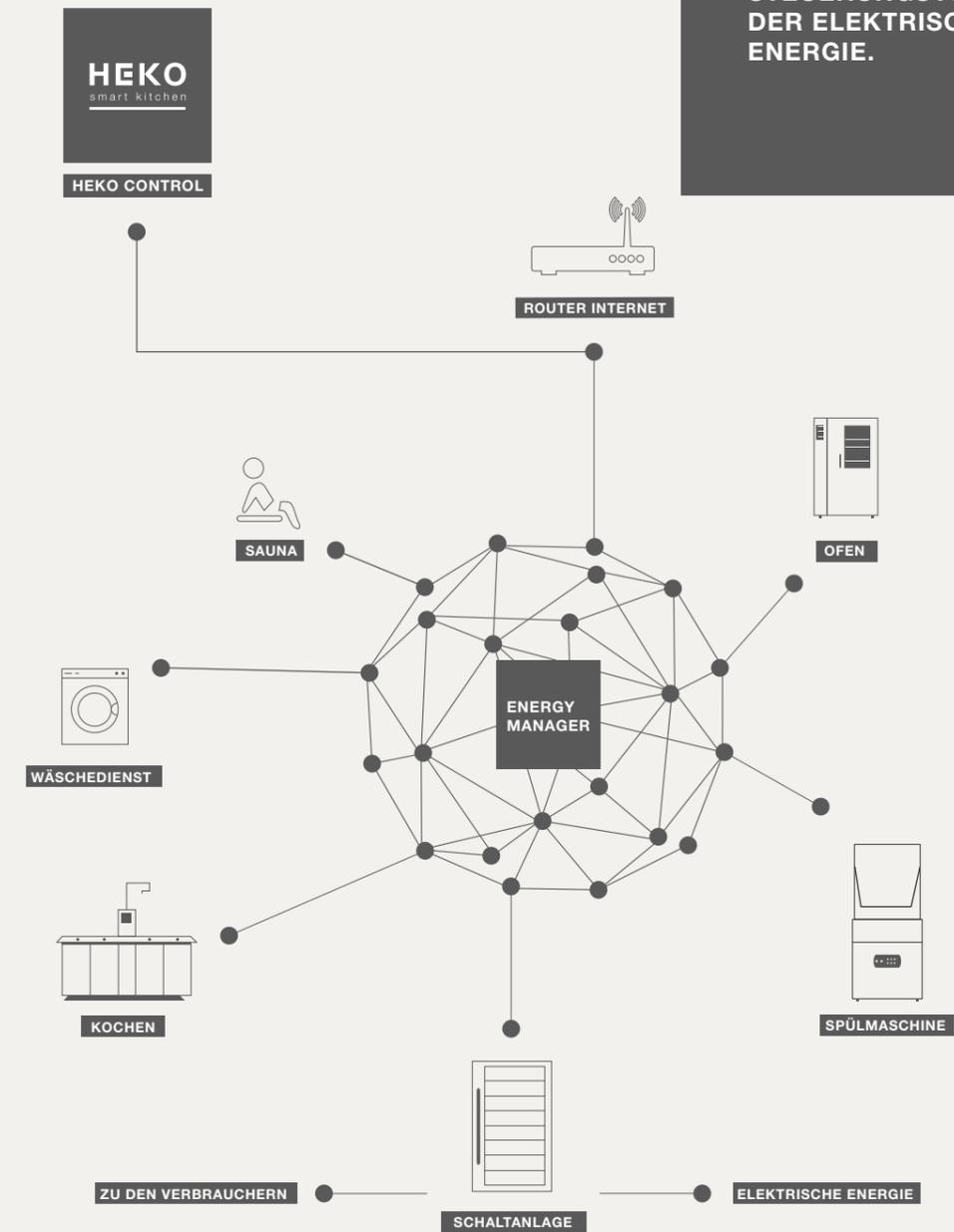
UEBERALL WO SIE SIND - IMMER AN IHRER SEITE.



SERVER
WELTWEIT

ENERGY MANAGER

ÜBERWACHUNG UND STEUERUNGSSYSTEM DER ELEKTRISCHEN ENERGIE.



HEKO CONTROL

Für eine rechtzeitige Unterstützung auch von der Ferne verwendet HEKO ein innovatives und praktisches Fernversorgungs-System, welches Einstellungen und Wartungen auch von der Ferne ermöglicht.

HEKO CONTROL ermöglicht:

- › Die Installationsprüfung.
- › Den Test der verschiedenen Geräte.
- › Die Anpassung und Erweiterung der Steuerungs Programme.
- › Software-Updates.
- › Die Kontrolle des Energieverbrauchs.
- › Programmierter Service für eventuelle Wartungen.
- › Die Einstellung und Anpassung des Energieoptimierungssystems.

ENERGIE STEUERUNG

ENERGY MANAGER ermöglicht eine ständige Überwachung der Stromaufnahme von Küchen und Wellness Zentren.

Es optimiert den Stromverbrauch und ermöglicht die Halbierung der normal verwendeten Kw.

VERKAUFSSTELLEN WELTWEIT



Melbourne	Warschau
Manila	Oslo
Singapur	Barcelona
Shenzhen	Rabat
Colombo	Brüssel
Neu-Delhi	Amsterdam
Dubai	Luxemburg
Moskau	Kopenhagen
Athen	Budapest
Belgrad	Genf
Monaco	Bukarest
Berlin	Wien
London	Zürich
Paris	

HEKO

smart kitchen

Heko Srl

Via dell'industria, 15 - 33098
Valvasone Arzene (PN)
T. +39 0434 858710
F. +39 0434 857477
sales@heko.it
www.heko.it

Das Unternehmen behält
sich das Recht vor, am Produkt
und an den gezeigten
Zusammenstellungen ohne
Vorankündigung bautechnische
Änderungen anbringen zu können.