



HEKO
smart kitchen



HEKO,
pour donner forme
à vos projets

HEKO
smart kitchen

**DEPUIS 1984 HEKO
POURSUIT DANS LA RECHERCHE
DE TECHNOLOGIES INNOVANTES
TOUJOURS À L'AVANT-GARDE.**

HEKO est une société spécialisée dans la production et réalisation de fourneaux électriques monobloc à induction, caractérisés d'une remarquable économie d'énergie et d'un coût de gestion réduit.

HEKO réalise une **production sur mesure** de vos projets, avec aménagements personnalisés selon les exigences et les attentes des clients. Une équipe spécialisée d'experts étudie et analyse les exigences spécifiques tout en réalisant des solutions sur mesure par des équipements aux prestations uniques.

La technologie des monoblocs Heko **révolutionne le milieu de travail** en cuisine grâce aux performances énergétiques gérées par un système informatisé et grâce aux formes et aux matériaux qui garantissent le maximum d'hygiène.

La **solidité** et la **fiabilité** des monoblocs HEKO sont assurées par une structure renforcée, un dessus en acier inox avec épaisseur de 5 mm et par des composantes **électriques de qualité supérieure**.

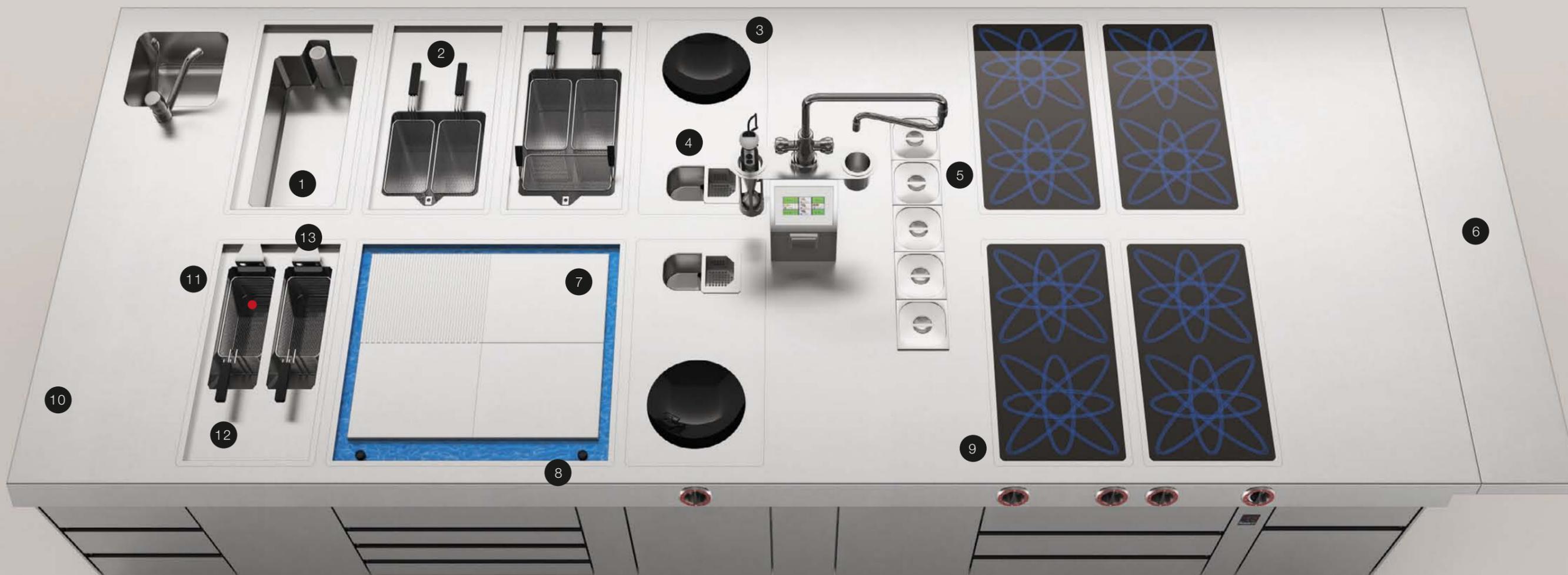
Heko représente le **mesure étalon** en matière d'économie d'énergie et **respect de l'environnement**.

HEKO est un produit **made in Italy**.

UNE CUISINE À PREUVE DE CHEF.

NÉE AVEC GRANDE
PASSION ET AIMÉE
PAR LES CHEFS.

- 1 Élément braisière multifonction pour différents types de cuisson: bouillir, braiser, frire, griller et cuire à basse température.
- 2 Élément Cuiseur à pâtes instantané avec remplissage automatique et réintégration de l'eau évaporée.
- 3 Éléments Wok pour cuissons rapides. Particulièrement indiqué pour cuissons express, pour des grandes quantités, flexibilité dans les portions et résultats de cuisson extraordinaires.
- 4 Bac avec robinet eau, porte-cuillers et ustensiles.
- 5 Cuve pour le maintien des sauces chaudes, automatisée dans les fonctions d'utilisation.
- 6 Plan rabattable très solide.
- 7 Élément Plancha TITANIUM, extrême simplicité de nettoyage avec prestations exceptionnelles à 4 températures indépendantes multifonctions: cuisson directe sur le dessus, bouillon et maintien en température.
- 8 Trop-plein pour l'eau avec vidange directe.



- 9 5 technologies à induction pour toute exigence :
 - > **Tec1.** Bobine ronde, cuisson rapide. Elle est utilisée avec une seule casserole.
 - > **Tec2.** Bobine carrée avec fonctionnement pour 1 ou 2 casseroles.
 - > **Tec3.** Double bobine ovale utilisable avec 1 jusqu'à 4 casseroles.
 - > **Tec4.** Quatre bobines rondes avec fonctionnement à tout champ pour la distribution de l'énergie sur les 4 extrémités.
 - > **Tec5.** Bobine ovale. Système HDS by Heko pour une variation de température selon la position de la casserole.
- 10 5 mm d'acier inox pour éviter la déformation, avec finition anti-rayure.
- 11 Élément friteuse avec prestations record, grâce à l'innovateur système de gestion des températures.
 - Cuve équipée de double vidange.
- 12 Rigole de coulage de la friteuse pour éviter la fuite d'huile pendant la cuisson des produits surgelés.
- 13 Système électronique programmable d'élevage panier SSI by Heko intégré dans le monobloc.

**MONOBLOC
TRAVERSANT**

SÉRIE

1800



5



9



12



13



14

1 Etagère porte casseroles, accroche porte-louches, grille amovible pour le nettoyage.

2 **Panneau de commande vertical touch screen**, avec robinet, prise électrique, porte-mixer et bac cuillères.

3 Salamandre pour gratin et maintien en température.

4 Etagère chauffante pour le maintien au chaud des mets.

5 Plan rabattable.

6 Bloc tiroirs chauffe-assiettes ventilé avec capacité 50-60 assiettes, portée 100 kg.

7 Soubassement réfrigéré (0-10 °C), 2 tiroirs pour 4 plaques GN 1/1 ou 2 plaques GN 2/1.

8 **Bloc tiroir multifonctions**: maintien, cuisson à basse température, séchage.

9 Mélangeur avec douchette pour le lavage des accessoires de cuisine.

10 Tiroirs neutres pour petits ustensiles.

11 Dessus avec bord incliné anti-goutte.

12 Kit cuiseur à vapeur pour montage sur la cuve du cuiseur à pâtes.

13 Soubassement neutre hygiénique.

14 Kit couvercle au ras du dessus pour cuiseur à pâtes, braisière, friteuse.

MONOBLOC TRAVERSANT

SÉRIE

900

DOUBLE LIGNE
DE PRODUCTION.

COMPACTE ET ÉCONOME.
ESPACE MINIMUM
RENDEMENT MAXIMUM



DESCRIPTION

- › Dimensions 3450x900x900 H.
- › Plan neutre avec soubassement chauffe-assiette ventilé.
- › Élément induction avec chauffe complète sur 4 zones.
- › Élément cuiseur à pâtes 40 Lt avec remplissage automatique.
- › Panneau de commande vertical touch screen central.
- › Élément plancha Titanium à deux champs indépendants.
- › Fourneau 2 éléments wok.
- › Plinthe inox.

MONOBLOC ADOSSÉ

SÉRIE

900

UNE LIGNE
DE PRODUCTION.

DESIGN MINIMAL
ET ORDONNÉ
POUR UN ENVIRONNEMENT
AGRÉABLE
ET FONCTIONNEL



DESCRIPTION

- › Dimensions 3000 x 900 x 900 H.
- › Dessus neutre.
- › Élément induction avec chauffe complète sur 4 zones.
- › Panneau de commande vertical touch screen.
- › Élément cuiseur à pâtes 26 Lt avec remplissage automatique.
- › Élément Plancha Titanium à deux champs indépendants.
- › Élément Friteuse 10 Lt avec Mélangeur avec douchette pour le nettoyage des équipements.
- › Plinthe inox.

MONOBLOC TRAVERSANT

SÉRIE

1200

DOUBLE LIGNE
OPPOSÉE.

LA SOLUTION OPTIMALE,
COMPACTE ET ERGONOMIQUE
AVEC FORMES LINÉAIRES
ET TOUT ÉQUIPÉE,
DOTÉE DE TECHNOLOGIES
DE DERNIÈRE GÉNÉRATION.
SYNTHÈSE PARFAITE
D'EFFICIENCE ET PRATICITÉ



DESCRIPTION

- › Dimensions 4000 x 1200 x 900 H.
- › Élément induction avec chauffe complète sur 4 zones, avec soubassement bloc tiroir de maintien, cuisson basse température, séchage.
- › Dessus avec soubassement réfrigéré traversant température 0-10°C.
- › Élément cuiseur à pâtes 26 Lt avec remplissage automatique.
- › Élément induction avec chauffe complète

- › sur 2 zones.
- › Panneau de commande vertical touch screen central.
- › Élément plancha Titanium à trois champs indépendants, soubassement placard neutre traversant
- › Marmite multifonction.
- › Dessus neutre.
- › Élément Friteuse double 10+10 Lt avec filtration automatisée des huiles.

MONOBLOC TRAVERSANT

SÉRIE

1800

DOUBLE LIGNE
OPPOSÉE.

LA SÉRIE 1800 MONOBLOC
EST NOTRE TOP DE GAMME.
PUISSANTE MAIS INTELLIGENTE
DANS LA GESTION D'ÉNERGIE,
EFFICACE ET PRATIQUE,
UNE SYNTHÈSE PARFAITE ENTRE
TECHNOLOGIE DE DERNIÈRE
GÉNÉRATION ET CONFORT.



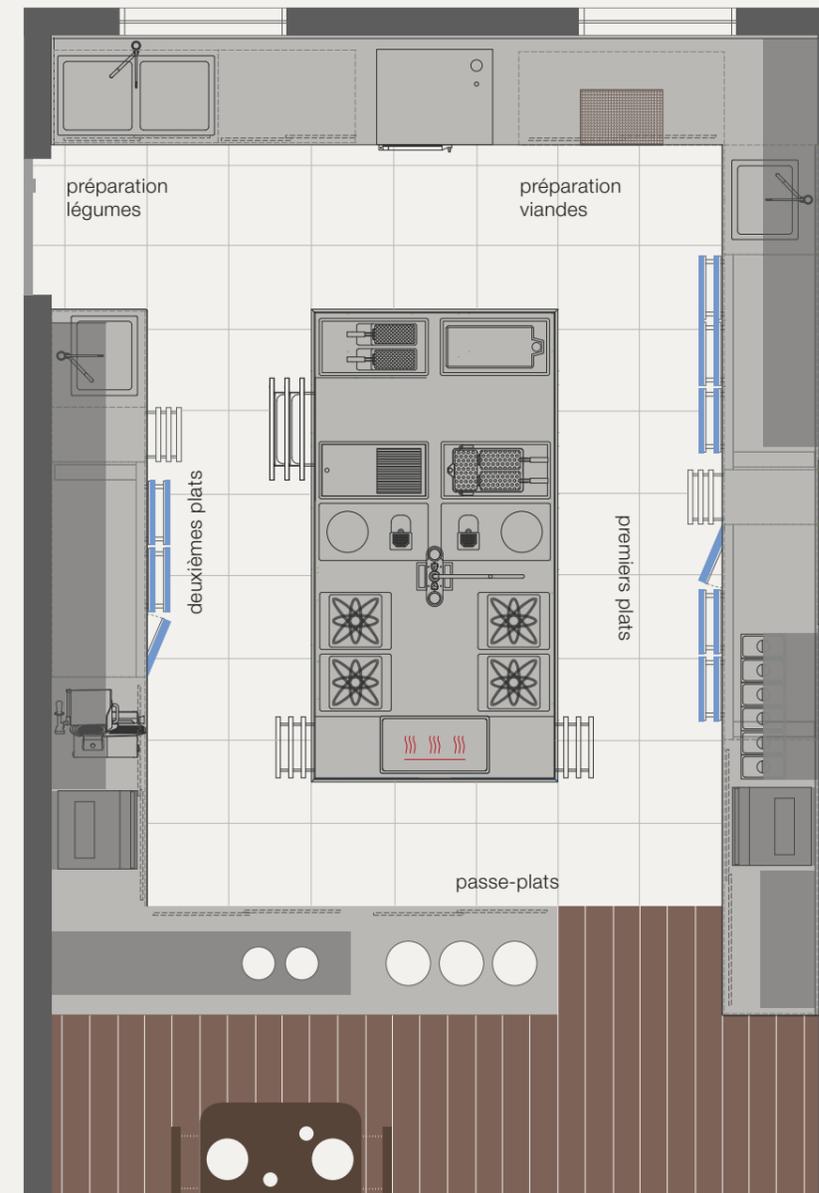
DESCRIPTION

- › Dimensions 3450 x 1800 x 900 H.
- › Dessus neutre avec bain-marie encastrable.
- › Élément induction avec chauffe complète sur 8 zones.
- › Panneau de commande vertical touch screen central.
- › Élément plancha Titanium à quatre champs indépendants, avec soubassement bloc tiroirs de maintien.
- › Élément cuiseur à pâtes 40 Lt avec remplissage automatique.

- › Dessus neutre.
- › Marmite multifonction.
- › Élément Friteuse double 10+10 Lt avec filtration automatisée des huiles.
- › Dessus neutre traversant.
- › Étagère porte casseroles, avec accroche porte-louches et grille démontable pour le nettoyage.
- › Salamandre pour gratin et maintien en température.

LE FOURNEAU RÊVE DES CHEFS

LE PROJET



ILOT MONOBLOC TRAVERSANT 1800 INTÉGRÉ

HEKO est synonyme d'évolution, sécurité et qualité.

Les fourneaux **HEKO** garantissent un service compétent et efficace grâce à l'excellente organisation des espaces, au choix

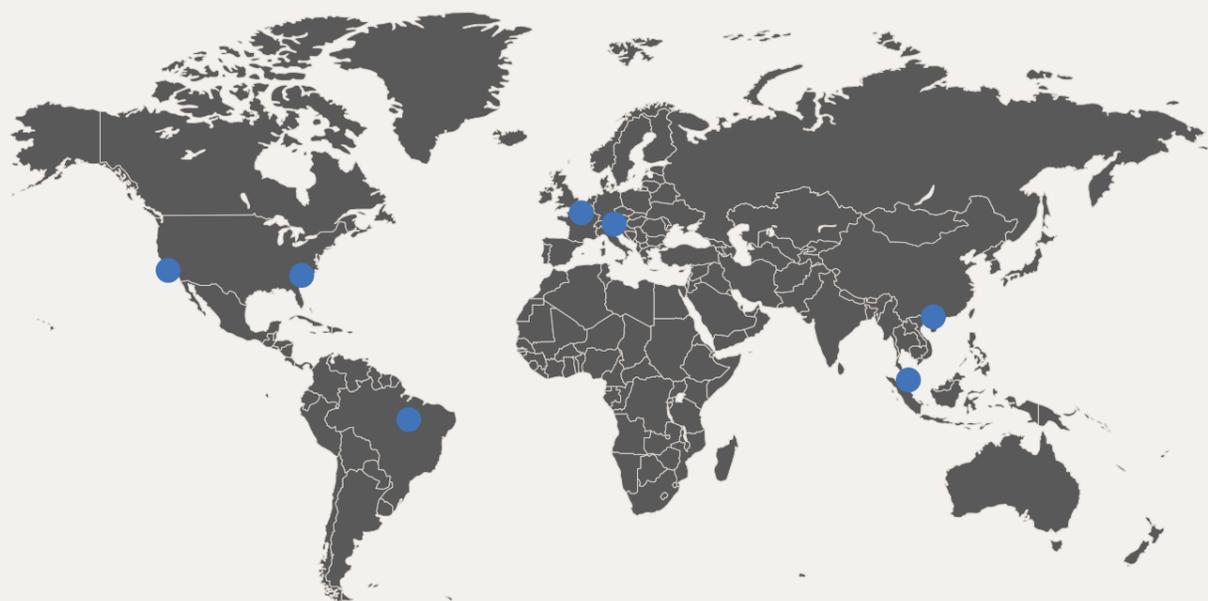
des matériaux et à la vaste gamme d'équipements adaptés aux exigences de chaque chef. Dans la cuisine **HEKO**, le chef renforce la passion pour son travail, tout en transférant aux clients une très haute qualité en cuisine.

LE PLAN DE PROJET

HEKO, avec son équipe de techniciens spécialisés, met à disposition 30 ans d'expérience dans le projet et développement, tout en assurant un service complet clef en main.

CONTRÔLE HEKO

N'IMPORTE OÙ VOUS ÊTES, TOUJOURS À CÔTÉ DE VOUS.



● SERVEURS POSITIONNÉS DANS LE MONDE

CONTRÔLE HEKO

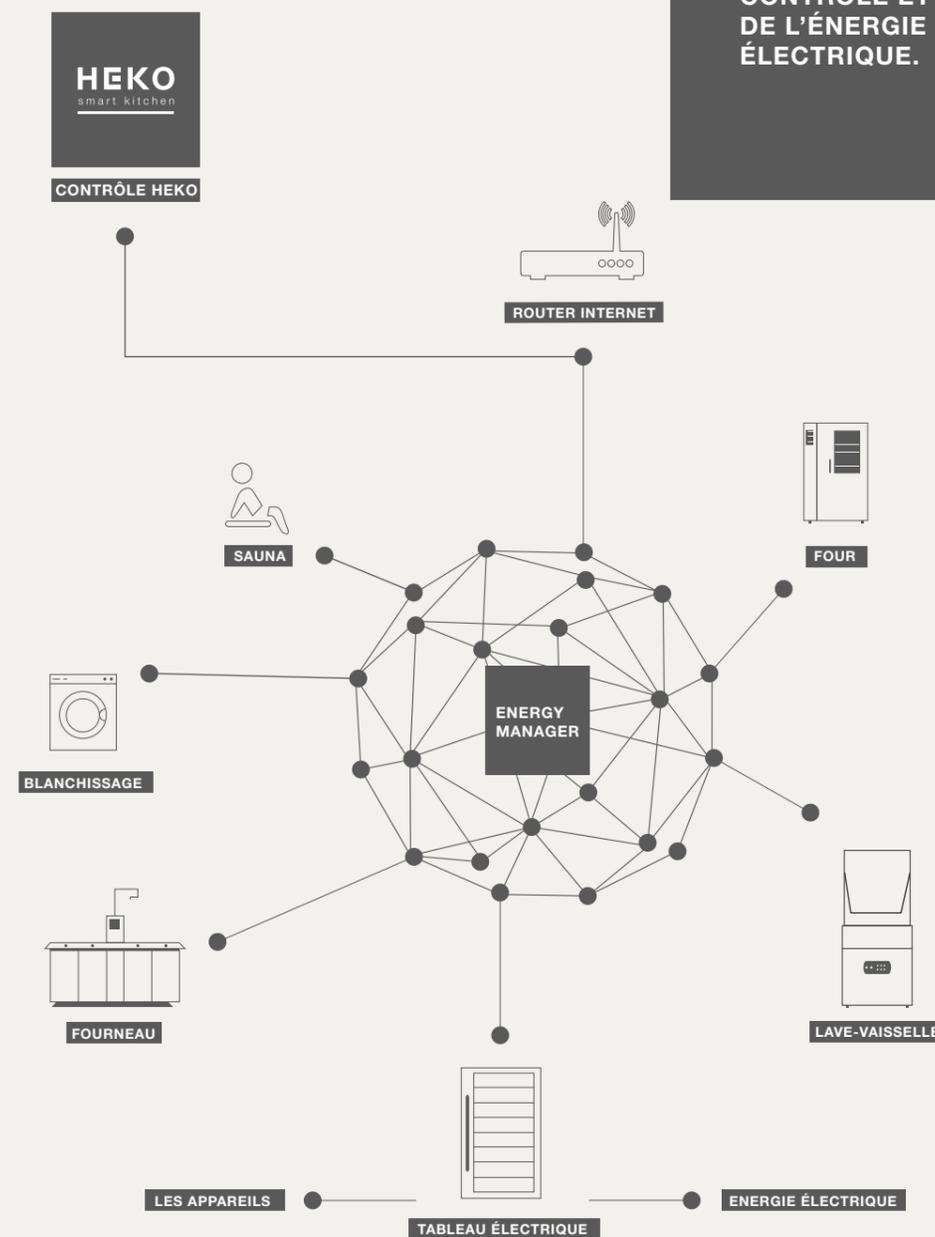
Pour un support immédiat, même à distance, Heko utilise un service de télédiagnostic innovateur et pratique qui lui permet d'effectuer interventions d'assistance et entretien même à distance.

CONTRÔLE HEKO permet:

- › La mise en service au moment de la première installation.
- › Le test de vérification du correcte fonctionnement des équipements
- › La personnalisation et le développement des programmes.
- › Les MAJ logiciels.
- › Le contrôle de la consommation d'énergie.
- › L'assistance programmée pour l'entretien ordinaire.
- › Le calibrage et les personnalisations du système d'optimisation énergétique.

ENERGY MANAGER

SYSTÈME DE CONTRÔLE ET GESTION DE L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE.



GESTION ENERGETIQUE

ENERGY MANAGER

permet la supervision constante des puissances absorbées en cuisine et dans les SPA.

Il optimise la consommation d'énergie électrique et permet de réduire de moitié les KW normalement utilisés.

DISTRIBUTEURS DANS LE MONDE



Melbourne	Varsovie
Manille	Oslo
Singapour	Barcelone
Shenzhen	Rabat
Colombo	Bruxelles
New Delhi	Amsterdam
Doubaï	Luxembourg
Moscou	Copenhague
Athènes	Budapest
Belgrade	Genève
Monaco	Bucarest
Berlin	Vienne
Londres	Zurich
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

La société se réserve d'apporter sans
aucun préavis des éventuelles
modifications technico-constructives
sur le produit et sur
les compositions présentées.