



HEKO
smart kitchen



HEKO,
per dare forma
ai vostri progetti.

HEKO
smart kitchen

**DAL 1984 HEKO PROSEGUE
UN PERCORSO NELLA RICERCA
DI TECNOLOGIE INNOVATIVE
SEMPRE ALL'AVANGUARDIA.**

HEKO è un'azienda specializzata nella produzione e realizzazione di cucine elettriche monoblocco a induzione caratterizzate da un **elevato risparmio energetico** e un costo di gestione contenuto.

HEKO realizza una **produzione sartoriale** su commessa, con ambienti personalizzati secondo le esigenze e le aspettative del committente. Un team specializzato di consulenti studia e analizza le specifiche esigenze realizzando soluzioni su misura con apparecchiature dalle prestazioni uniche.

La tecnologia dei monoblocchi Heko **rivoluziona l'ambiente di lavoro** in cucina grazie alle superbe prestazioni energetiche gestite da un sistema computerizzato e grazie alle forme e ai materiali, che garantiscono la massima igiene.

La **robustezza e l'affidabilità** dei monoblocchi Heko è garantita da una struttura rinforzata, da un piano di cottura in acciaio inox con spessore di 5 millimetri e da una componentistica **elettronica di elevata qualità**.

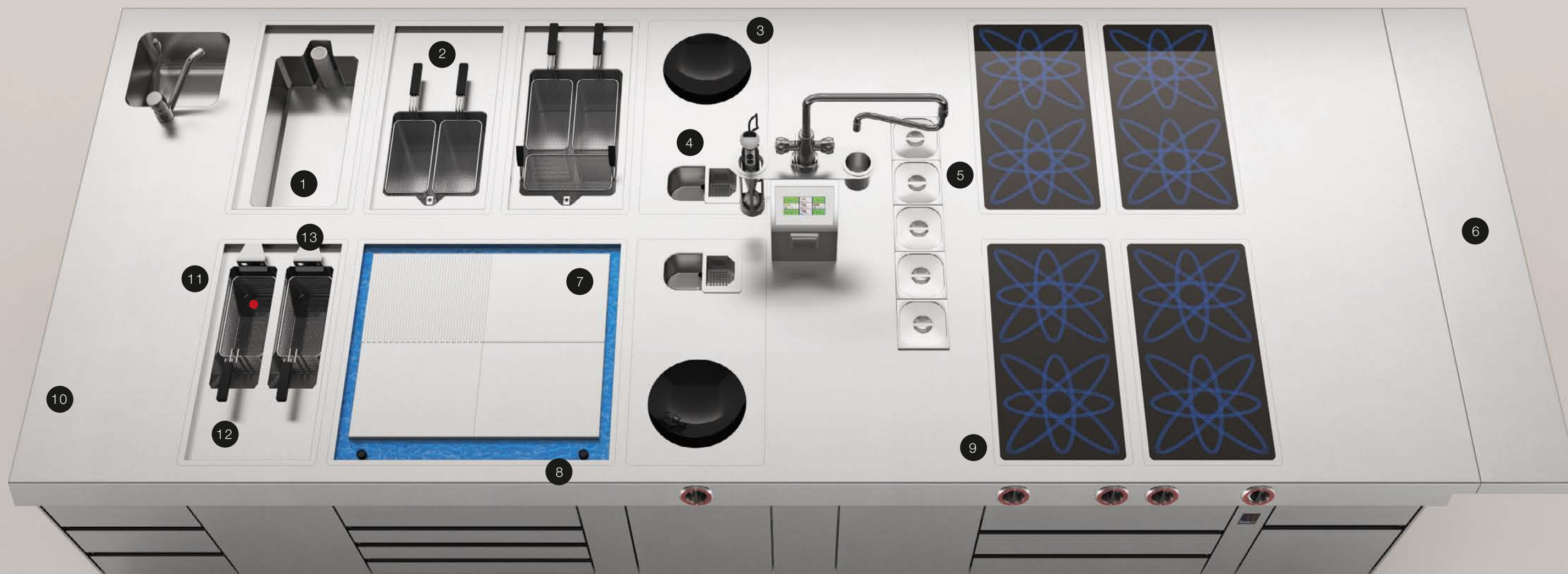
Heko rappresenta lo **standard di riferimento** in materia di risparmio energetico e **rispetto per l'ambiente**.

HEKO è un prodotto **made in Italy**.

UNA CUCINA A PROVA DI CHEF

NATA CON
GRANDE PASSIONE
E AMATA DAGLI CHEF.

- 1 Brasiera multifunzione per varie cotture utilizzabile per: bollitura, brasatura, frittura, grigliatura e cotture a bassa temperatura.
- 2 Cuocipasta istantaneo, con carico automatico e ripristino dell'acqua evaporata.
- 3 Wok per cotture rapide. Particolarmente indicato per produzioni esprese per grandi quantitativi di cottura, flessibilità nelle porzioni e risultati di cottura straordinari.
- 4 Bacinella con rubinetto d'acqua, porta cucchiaini e utensili vari.
- 5 Vasca per il mantenimento delle salse calde, automatizzata nelle funzioni di utilizzo.
- 6 Piano girevole a scomparsa con grande solidità.
- 7 Piastra TITANIUM, estrema facilità di pulizia, con prestazioni eccezionali a 4 temperature indipendenti multiuso: cottura diretta sul piano, bollitura e mantenimento.
- 8 Piletta per il contenimento dell'acqua nell'invaso con scarico diretto.



- 9 5 tecnologie ad induzione per ogni esigenza:
 - > **Tec1.** Bobina rotonda, rapida cottura. Viene utilizzata con una sola pentola.
 - > **Tec2.** Bobina quadrata con funzionamento a tutto campo per una o due pentole, rapida cottura.
 - > **Tec3.** Doppia bobina ovale con funzionamento a tutto campo utilizzabile con una fino a 4 pentole.
 - > **Tec4.** Quattro bobine rotonde con funzionamento a tutto campo per distribuire l'energia sulle quattro estremità.
 - > **Tec5.** Bobina ovale. Sistema HDS by Heko per una rapida variazione di cottura in base al posizionamento della pentola.
- 10 5 mm di acciaio inox per evitare la deformazione, con finitura superficiale antigraffio.
- 11 Friggitrice con prestazioni da record, grazie all'innovativo sistema di gestione della temperatura.
 - Vasca dotata di doppio scarico.
- 12 Scivolo friggitrice per evitare la fuoriuscita dell'olio durante la cottura di prodotti surgelati.
- 13 Sistema elettronico programmabile di sollevamento cestello **SSL by Heko** integrato nel monoblocco.

MONOBLOCCO PASSANTE

SERIE

1800



1 Mensola porta pentole, aggancio per mestoli grigliata smontabile per il lavaggio.

2 **Torretta touch** di controllo, con rubinetto, presa elettrica, porta mixer e barattolo per cucchiaini.

3 Salamandra per gratinatura e mantenimento in caldo.

4 Mensola riscaldante per mantenimento pietanze calde pronte da servire.

5 Ribalta.

6 Cassettiera scaldapiatti ventilata contenente 50-60 piatti, portata 100 kg.

7 Modulo frigorifero (0-10 gradi) 2 cassette capacità nr. 4 teglie GN 1/1 oppure nr. 2 teglie GN 2/1.

8 **Cassettiera multifunzioni**, mantenimento, cottura bassa temperatura, essiccazione.

9 Doccia estraibile per lavaggio accessori cucina.

10 Cassetti neutri per piccoli utensili.

11 Top cucina con fronte inclinato antigoccia.

12 Kit vaporiera per applicazione alla vasca del cuocipasta.

13 Moduli neutri con vani igienici.

14 Kit coperchio filo piano per cuocipasta, brasiera, friggitrice.

MONOBLOCCO PASSANTE

SERIE

900

DOPPIA LINEA
DI PRODUZIONE.

COMPATTA
E PARSIMONIOSA.
MINIMO SPAZIO,
MASSIMA PRODUTTIVITÀ



DESCRIZIONE

- › Dimensioni 3450 x 900 x 900 H.
- › Piano neutro con sottostante tavolo scaldapiatti ventilato.
- › Piano di cottura 4 punti induzione tutto campo.
- › Cuocipasta 40 litri riempimento automatico.
- › Colonnina touch di controllo bifronte.
- › Fry-top Titanium a due campi indipendenti.
- › Piano di cottura 2 punti wok.
- › Zoccolatura inox.

MONOBLOCCO A MURO

SERIE

900

UNA LINEA
DI PRODUZIONE.

UN DESIGN MINIMALE
E ORDINATO
PER UN AMBIENTE
DI GRANDE CONFORT
E FUNZIONALITÀ.



DESCRIZIONE

- › Dimensioni 3000 x 900 x 900 H.
- › Piano neutro.
- › Piano di cottura a 4 punti induzione tutto campo.
- › Colonnina touch di controllo.
- › Cuocipasta 26 litri riempimento automatico.
- › Frytop Titanium a due campi indipendenti, con sottostante mobile mantenimento caldo.
- › Friggitrice 10 litri con doccia estraibile a scomparsa per pulizia delle attrezzature.
- › Zoccolatura inox.

MONOBLOCCO PASSANTE

SERIE

1200

DOPPIA LINEA
CONTRAPPOSTA.

LA SOLUZIONE OTTIMALE,
COMPATTA ED ERGONOMICA,
DALLE FORME LINEARI
E SUPERACCESSORIATA,
DOTATA DI TECNOLOGIE
DI ULTIMA GENERAZIONE.
È LA SINTESI PERFETTA
DI EFFICIENZA E PRATICITÀ.



DESCRIZIONE

- › Dimensioni 4000 x 1200 x 900 H.
- › Piano induzione a 4 zone indipendenti tutto campo, con sottostante cassetteria di mantenimento, cottura bassa temperatura, essiccazione.
- › Piano neutro passante con sottostante frigorifero passante temp. 0-10 gradi
- › Cuocipasta 26 litri riempimento automatico.
- › Piano di cottura induzione a 2 zone indipendenti tutto campo.
- › Colonnina touch bifronte.
- › Fry-top Titanium a Tre campi indipendenti.
- › Pentola multifunzione.
- › Piano lavoro neutro.
- › Friggitrice 10+10 litri con filtrazione automatizzata dell'olio.

MONOBLOCCO PASSANTE

SERIE

1800

DOPPIA LINEA
CONTRAPPOSTA.

LA SERIE 1800 MONOBLOCCO
È LA "TOP LEVEL" DELLA
NOSTRA COLLEZIONE.
POTENTE MA INTELLIGENTE
NELLA GESTIONE DELL'ENERGIA,
EFFICIENTE E PRATICA,
UNA SINTESI PERFETTA
TRA TECNOLOGIA DI ULTIMA
GENERAZIONE E CONFORT.



DESCRIZIONE

- › Dimensioni 3450 x 1800 x 900 H.
- › Piano neutro con incasso bagno maria.
- › Piano di cottura induzione 8 zone indipendenti tuttocampo.
- › Colonnina touch bifronte.
- › Fry-top titanium a quattro campi indipendenti con sottostante cassetteria di mantenimento.
- › Cuocipasta 40 litri riempimento automatico.
- › Piano neutro.
- › Pentola multifunzione.
- › Friggitrice 10+10 litri con filtrazione automatica dell'olio.
- › Piano neutro passante.
- › Mensola porta pentole, con aggancio mestoli grigliata smontabile per il lavaggio.
- › Salamandra per gratinatura e mantenimento caldo.

LA CUCINA DESIDERATA DAGLI CHEF

IL PROGETTO

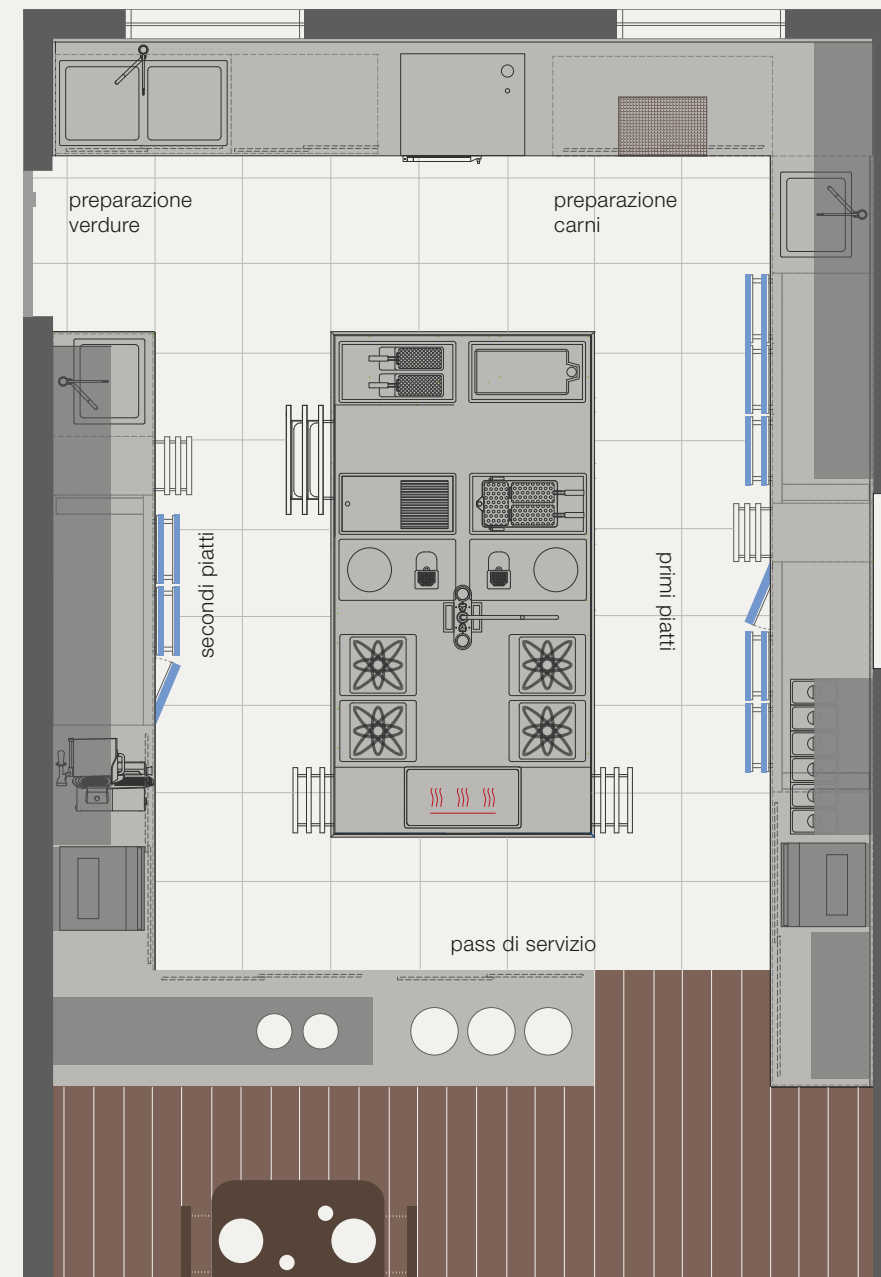


ISOLA MONOBLOCCO PASSANTE 1800 INTEGRATA

HEKO è sinonimo di **evoluzione, sicurezza e qualità.**

Le cucine **HEKO** garantiscono un servizio competente ed efficace grazie all'eccellente organizzazione degli spazi, alla scelta dei materiali

e per l'ampia gamma di attrezzature adatte ad ogni esigenza dello chef. Nella cucina **HEKO**, lo chef rafforza la passione per il proprio lavoro, trasmettendo ai clienti un'elevata qualità in cucina.

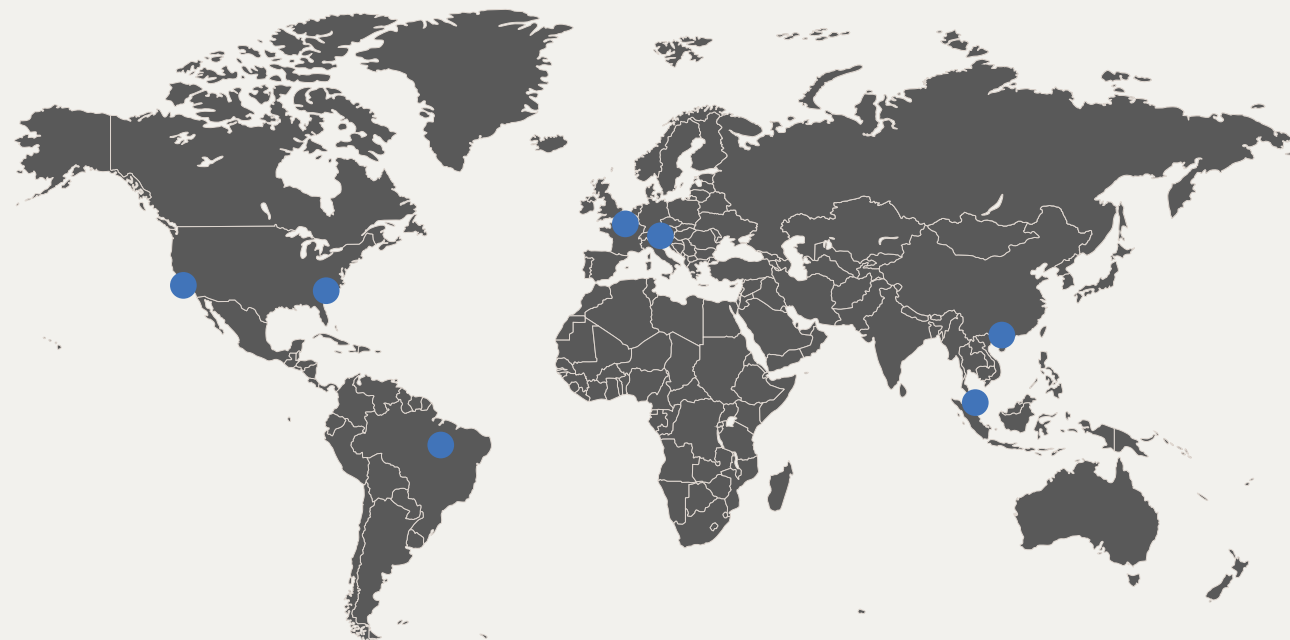


IL PROGETTO IN PIANTA

HEKO con il proprio team di tecnici mette a disposizione 30 anni di esperienza nella progettazione e consulenza, garantendo un servizio completo chiavi in mano.

HEKO CONTROL

OVUNQUE VOI SIATE,
SEMPRE AL VOSTRO
FIANCO.



● SERVER POSIZIONATI
NEL MONDO

HEKO CONTROL

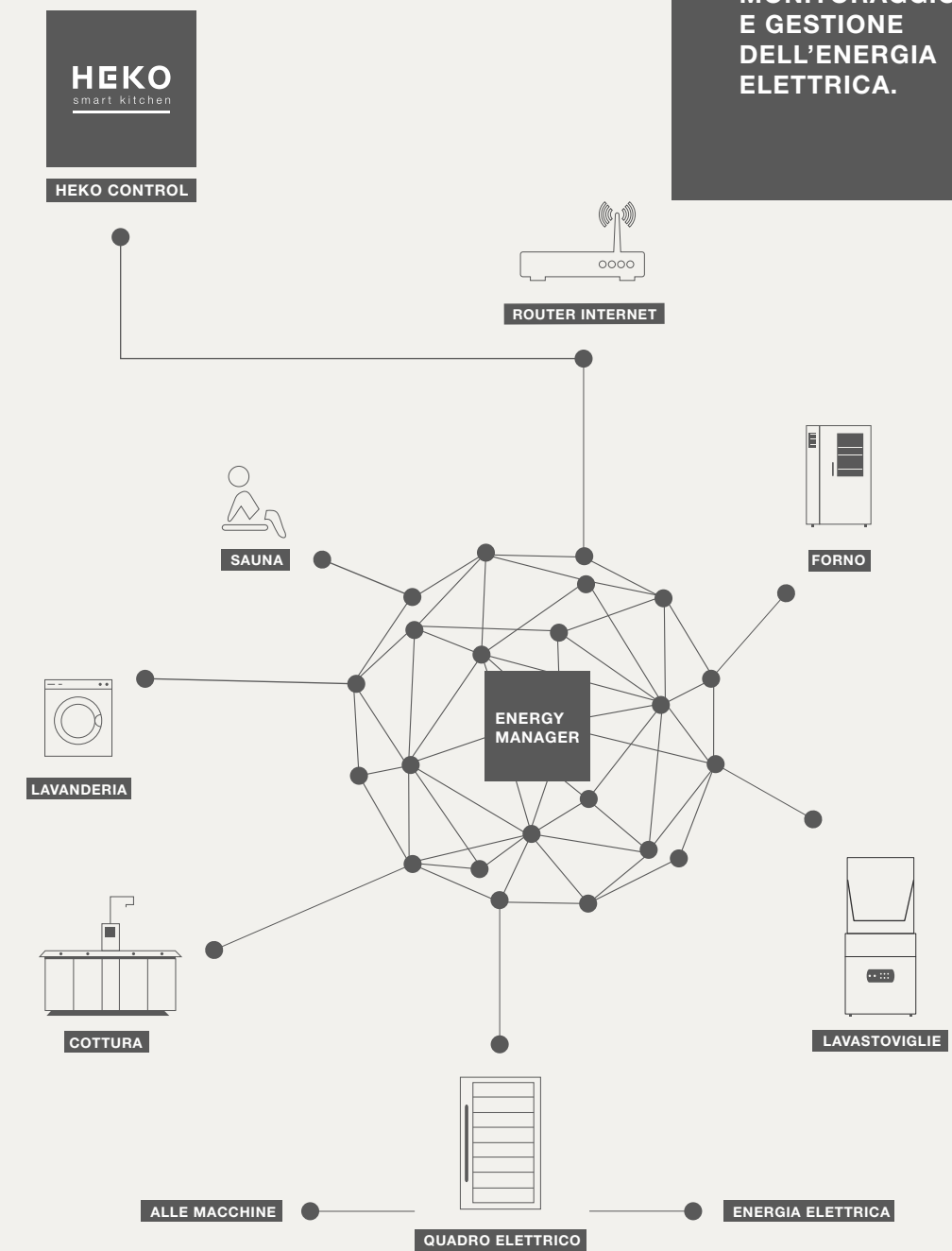
Per un tempestivo supporto anche a distanza, HEKO utilizza un innovativo e pratico servizio di teleassistenza che consente di eseguire interventi di controllo e manutenzione anche a distanza.

HEKO CONTROL consente:

- › Il collaudo di prima installazione.
- › Il test di verifica del corretto funzionamento delle attrezzature.
- › La personalizzazione e l'ampliamento dei programmi operativi.
- › Gli aggiornamenti software.
- › Il controllo dei consumi energetici.
- › L'assistenza programmata per le eventuali manutenzioni.
- › Le tarature e le personalizzazioni del sistema di ottimizzazione dell'energia.

ENERGY MANAGER

SISTEMA DI
MONITORAGGIO
E GESTIONE
DELL'ENERGIA
ELETTRICA.



GESTIONE ENERGETICA

ENERGY MANAGER

consente la supervisione costante degli assorbimenti di energia elettrica utilizzata in cucina e nei centri benessere.

Ottimizza il consumo di energia elettrica e permette di dimezzare la richiesta di kw normalmente utilizzati.

**RIVENDITORI
NEL MONDO**



Melbourne	Varsavia
Manila	Oslo
Singapore	Barcellona
Shenzhen	Rabat
Colombo	Bruxelles
Nuova Delhi	Amsterdam
Dubai	Lussemburgo
Mosca	Copenaghen
Atene	Budapest
Belgrado	Ginevra
Monaco	Bucarest
Berlino	Vienna
Londra	Zurigo
Parigi	

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

L'Azienda si riserva di introdurre
senza preavviso eventuali
modifiche tecnico-costruttive
sul prodotto e sulle
composizioni presentate.