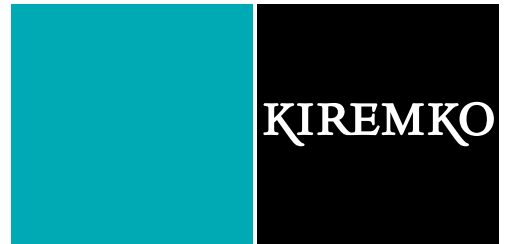




SIGN OF SUCCESS



Kiremko

al meer dan een halve eeuw baanbrekend in frituren!

Kiremko is sinds 1966 producent van professionele frituurinstallaties en visbakovens. Kiremko ontwerpt, produceert en levert hoogwaardige frituur- en visbakovens met de daarbij behorende randapparatuur. Zij kenmerkt zich door haar kwaliteitgerichte en persoonlijke karakter. Door het leveren van hoogwaardige eindproducten en de juiste service mag Kiremko zich zowel in Nederland, Engeland als in België marktleider noemen.

Op het gebied van gebruiksvriendelijkheid, capaciteit, energiebesparing en rendement is Kiremko een absolute koploper. Een team van specialisten staat ter beschikking om de frituurinstallaties te ontwerpen en te produceren, waarbij de continue productontwikkeling en -verbetering hoog in het vaandel staan. Kiremko levert maatwerk ovens voorzien van de nieuwste technieken en een stijlvol design. En dat zie je!

Waarom Kiremko?

Een frituurinstallatie van Kiremko is uniek vanwege haar:

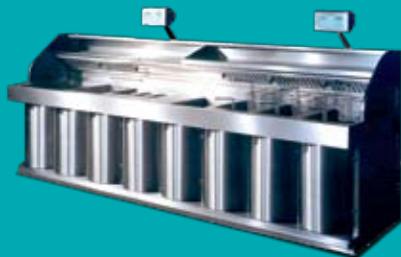
- Enorme afbakcapaciteit
- Hoge rendement (94%)
- Energiebesparing
- Gebruiksgemak
- Korte baktijden
- Wezenlijke olie- of vetbesparing
- Stijlvolle design





Bolero

Alom bekend door haar unieke design. De Bolero-oven is met haar specifieke rondingen een echte blikvanger waar je niet omheen kunt. Daarnaast zijn er vele extra's toe te passen op de Bolero. Zo kunnen de ronde delen aan de onderzijde met gekleurde TL-lampen worden verlicht voor een eigenzinnig effect. De bakwand is volledig naar wens in te delen waarbij alle componenten naadloos in het werkblad geïntegreerd worden.



Allegro

Befaamd om haar zeer grote bakcapaciteit, uitstekende werkhogte en slimme indeling. De Allegro heeft geen lastige naden en randen dus is makkelijk schoon te houden. Ze wordt standaard voorzien van ons geïntegreerde afzuigstelsysteem en kan naar hartelust voorzien worden van praktische modules zoals de TopCool. Dat maakt de Allegro tot een uiterste betrouwbare en gebruiksvriendelijke frituurinstallatie waarop u altijd feilloos kunt rekenen.

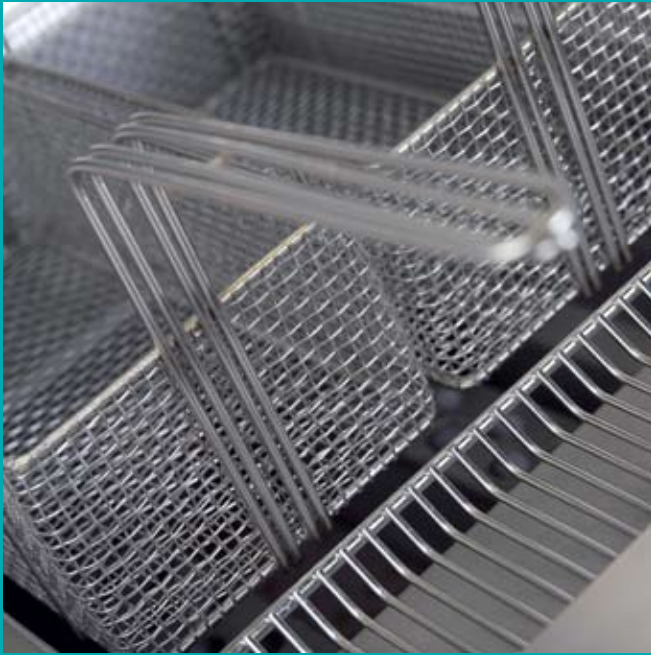


Prego

De strakke lijnen in de vormgeving van de Prego zorgen voor een stoer en robuust uiterlijk. Robuust en toch dynamisch, want ook het Prego model kan voorzien worden van vele extra's. De nieuw vormgegeven deuren die aan de onderkant aflopen, het geraffineerde RVS display en de stijlvol vormgegeven disposalekoker zijn slechts een selectie uit de indrukwekkende uiterlijke kenmerken van de Prego.

Verder is de Prego voorzien van een digitaal aangestuurd vet filtersysteem wat het met één druk op de knop nog gemakkelijker en veiliger maakt het vet te filteren. Kortom Prego, of zoals we in Nederland zeggen, 'alstublieft'.





Fado

Laat u niet misleiden door zijn formaat want de compacte Fado-HR friteuse is een ware krachtpatser! Hij bakt met gemak 60 tot 70 kilo friet in een uur zonder dat de temperatuur daaronder te lijden heeft. Dat betekent dat u altijd kunt rekenen op een enorm hoge bakcapaciteit en een laag energie- en vetverbruik. Kortom een niet te missen moduleconcept wat altijd binnen uw keuken past.



Transfer

De transfer-oven wordt voornamelijk ingezet waar in korte tijd zeer grote hoeveelheden gefrituurd moeten worden, zoals bijvoorbeeld in instellingskeukens of personeelskantines. De frituurmanden, die een capaciteit hebben van ruim 10 kg. per charge, kunnen voorzien worden van een automatisch of handbediend hef-mechanisme. De bodem bestaat uit lamellen die weg kunnen klappen waardoor de inhoud van de mand direct in gastronom bakken kan worden gestort.





Sonado

Met haar afgekante panelen en optionele Top Cool met gebogen ruiten is de Sonado oven het toonbeeld van een volledig nieuwe klasse frituurinstallaties. Niet alleen aan de buitenkant zijn er aanzienlijk veel vernieuwingen te zien ook de technologische innovaties maken dat de Sonado een vooruitstrevende oven genoemd mag worden. Ze is onder andere voorzien van een digitaal aangestuurd vet filtersysteem waardoor het met één druk op de knop nog gemakkelijker en veiliger wordt het vet te filteren. En door de naadloze afwerking en de technologische innovaties op het gebied van de afzuiging is het schoonmaken van de Sonado enorm vereenvoudigd. Ook het nieuwe RVS display is een geraffineerde blikvanger wat het Sonado model nog verfijnder maakt.





Service

We staan dag en nacht voor u klaar want onze service houdt niet op na het plaatsen van een bakwand. Of het nu gaat om een storing, uitbreiding van een zaak of om de vervanging van verouderde frituurapparatuur, onze servicemensen staan voor u klaar. Ze zijn allemaal ervaren en getraind om snel een storing te kunnen opsporen en verhelpen.

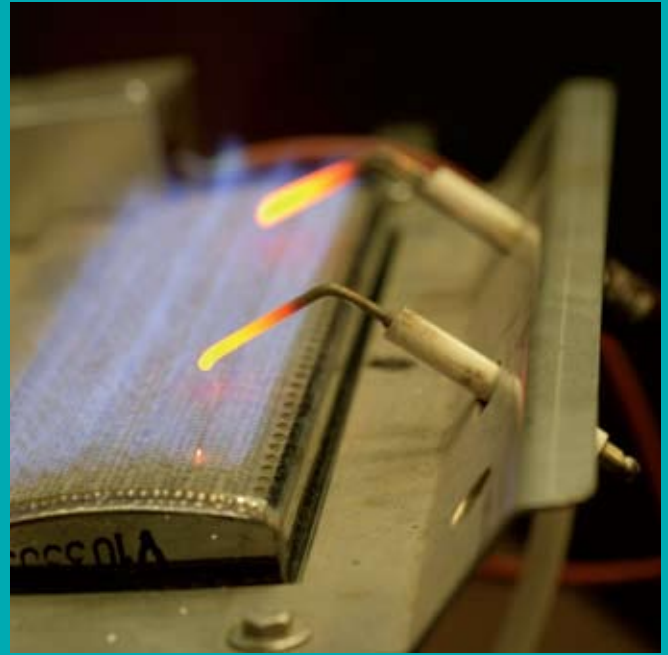
Innovatie

Al langer dan een halve eeuw is Kiremko koploper in ontwikkelingen en innovatie op het gebied van frituurinstallaties. Veel afgekeken, maar nooit geëvenaard. U kent uw klanten als geen ander en het zijn dan ook uw ervaringen en wensen die we verwerken in de ovens. We streven altijd naar optimale gebruiksvriendelijkheid gecombineerd met een stijlvol design, kortom een oven die niet te missen is in uw zaak.



Betrouwbaar

De kracht van een organisatie zit altijd in de mensen. Hoe ze samenwerken, inspelen op uw wensen, hun kennis inzetten en zich verantwoordelijk voelen voor het beste resultaat. Dat zorgt ervoor dat iedere Kiremko oven met zorg wordt geproduceerd en dat zie je terug in de uitstekende kwaliteit.



Rendement

De ovens van Kiremko hebben het hoogste (gecertificeerd) rendement ter wereld en zijn daardoor ook de meest zuinige. Van onze klanten horen we ook vaak dat ze onder de indruk zijn van de enorme besparing op vet- en energieverbruik. De stijgende energiekosten en vetprijzen zijn niet de enige reden dat er voor een Kiremko oven gekozen wordt. Het komt ook door de enorme capaciteit en de mooie uitstraling die de ovens hebben.

Uitstraling

In iedere zaak worden keuzes gemaakt voor het gebruik van kleuren. Dat is terug te zien in het interieur, de aankleding van het personeel en tegenwoordig zie je zelfs dat de snack-vorkjes bijpassend gekleurd zijn. Als zelfs de kleinste details worden voorzien van kleur kunnen wij dat natuurlijk ook!

U bepaalt zelf de uitstraling van uw bakwand. Door het gebruik van gekleurd licht, wat de vormgeving van de oven benadrukt, kunt u de huisstijl die in uw zaak van toepassing is doorzetten in de uitstraling van de oven. Daarnaast kunt u ervoor kiezen om een stijlvolle LED verlichtingsstreep te laten plaatsen in het frontpaneel. Hip, luxe en praktisch tegelijk. Makkelijk schoon te houden en enorm energiezuinig. En om het helemaal af te maken is er een mogelijkheid uw logo uit te laten laseren en te verlichten zodat er een uniek exemplaar ontstaat.

Stijlvol, sfeervol, smaakvol... wij zijn er vol van, u ook?



Logo

Door uw logo uit te laten laseren kunt u de frituurinstallatie een eigen look geven. Persoonlijk en sfeervol. Een eindeloze combinatie van kleuren is mogelijk door het gebruik van plexiglas maar ook makkelijk schoon te maken. Hierdoor kunt u de kleuren die bij u in de zaak gebruikt worden weer terug laten komen. Een unieke uitstraling waarvan u helemaal bepaalt hoe het eruit moet komen te zien. Wederom een duidelijk voorbeeld van maatwerk in optima forma.

LED – Licht

Zoals u van ons gewend bent zitten we bovenop de trends en ontwikkelingen waarmee we onze klanten een nog mooier en bruikbaar product aanbieden. Steeds vaker zie je toepassingen waarin LED verlichting wordt gebruikt. Maar een toepassing van LED in de frituurinstallatie, ook daar zijn we de eerste mee. Een stijlvolle LED verlichtingsstrook voorzien van een hippe kleur. Zeer energiezuinig en duurzaam. Maar naast deze praktische aspecten is het laten aanbrengen van een LED verlichtingsstrook in uw frituurinstallatie gewoonweg mooi. Een sierraad voor uw oven wat een zeer sfeervolle uitstraling geeft op het RVS.





QBTEC
n e d e r l a n d

the best in frying...

Kiremko is een merk van QBTEC Nederland



QBTEC Nederland, samen sterk!

Onderscheid is ons succes.

QBTEC is de overkoepelende organisatie voor de drie A-merk frituurinstallaties Perfecta, Smitto en Kiremko. Een rotsvaste en sterke combinatie. Een zeer indrukwekkend productieproces en een groot team van toegewijde medewerkers. Een organisatie die zich onderscheidt met een schat aan ervaring en unieke karaktereigenschappen.



Wat is de betekenis van de naam QBTEC?

De grondlegger van het produceren van frituurinstallaties is Quirinus Bakker. De initialen van zijn naam QB hebben we gebruikt om onze overkoepelende naam te beginnen. TEC staat voor technologie en techniek want met het ontwikkelen en vervaardigen ervan zijn we dagelijks bezig.



Vandaag de dag zijn we vele jaren van ontwikkeling verder. Wat toen voor onmogelijk werd gehouden is vandaag de dag de gewoonste toepassing van de wereld. Vol automatisch vet fitteren of boven een temperatuur van 175 C° waarin gefrituurd wordt een koeling voor de producten plaatsen die een gemiddelde temperatuur heeft van 5 C°.

We zijn gegroeid en dat is te zien.

Beste ter wereld

Unieke R&D afdeling

Met een team van ervaren Technical Engineers zijn we dagelijks aan het innoveren en ontwikkelen. We volgen de trends in de wetgeving rondom hygiëne, milieu en veiligheid nauwkeurig om ervoor te zorgen dat we de ondernemer een professionele werkplek bieden die aan alle eisen voldoet. Naadloos voor schoonmaakgemak, energiezuinig en oerdegelijk. Een betrouwbare frituurinstallatie die we blijven fine-tunen. We kijken graag kritisch naar ons product omdat we weten dat u dat ook doet.

Unieke computer in testruimte

Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit van de ovens die de fabriek verlaten aan de hoge eisen voldoet die we stellen hebben we een unieke testruimte laten inrichten. Voordat een oven gereed gemaakt wordt voor transport wordt deze altijd grondig getest en

doorgemeten. Hiervoor hebben we speciaal een veiligheidstester laten plaatsen. Uniek in Nederland heeft QBTEC een testcomputer die het mogelijk maakt de frituuroven tot op het kleinste detail te testen of de installatie goed is ingericht. Het apparaat test de hoogspanning, isolatie stromen en aardlekken. Het voert verschillende functietesten uit en hiermee garanderen we dat elke frituurinstallatie die de fabriek verlaat aan de EN 60 335-1, EN 60 204 normen (Europese veiligheidsnorm), NEN-EN 203 norm en de 90/396/EEG (gasrichtlijn) voldoet.

Unieke Technische buitendienst

Door de samenvoeging van drie technische diensten zijn we nu nog beter in staat om snel ter plaatse te zijn wanneer er zichtverhoopt een storing voordeet. Met ons gedreven team van



Test Computer



QBTEC Service

servicemonteurs staan we 24 uur per dag 7 dagen per week voor u klaar. Ze zijn allemaal ervaren en getraind om snel een storing te kunnen opsporen en verhelpen.

Onze mensen

Dagelijks werkt een toegewijd team van medewerkers met zorg en deskundigheid aan iedere frituurinstallatie die onze fabriek verlaat. We weten als geen ander dat een frituuroven het hart van de zaak is. Dat daar met veel zorg mee om wordt gegaan is vanzelfsprekend. Uiteindelijk zie je dat terug in onze prima kwaliteit.

Unieke producten

Smitto al 95 jaar, Perfecta ruim 65 jaar en Kiremko inmiddels 43

jaar een begrip binnen de branche van frituurinstallaties en visbakovens. En al die ervaring heeft zich nu gebundeld om u nog beter van dienst te zijn. Onderscheidende technieken, ongekende capaciteit en alle ovens voorzien van hun eigen stijlvolle design.

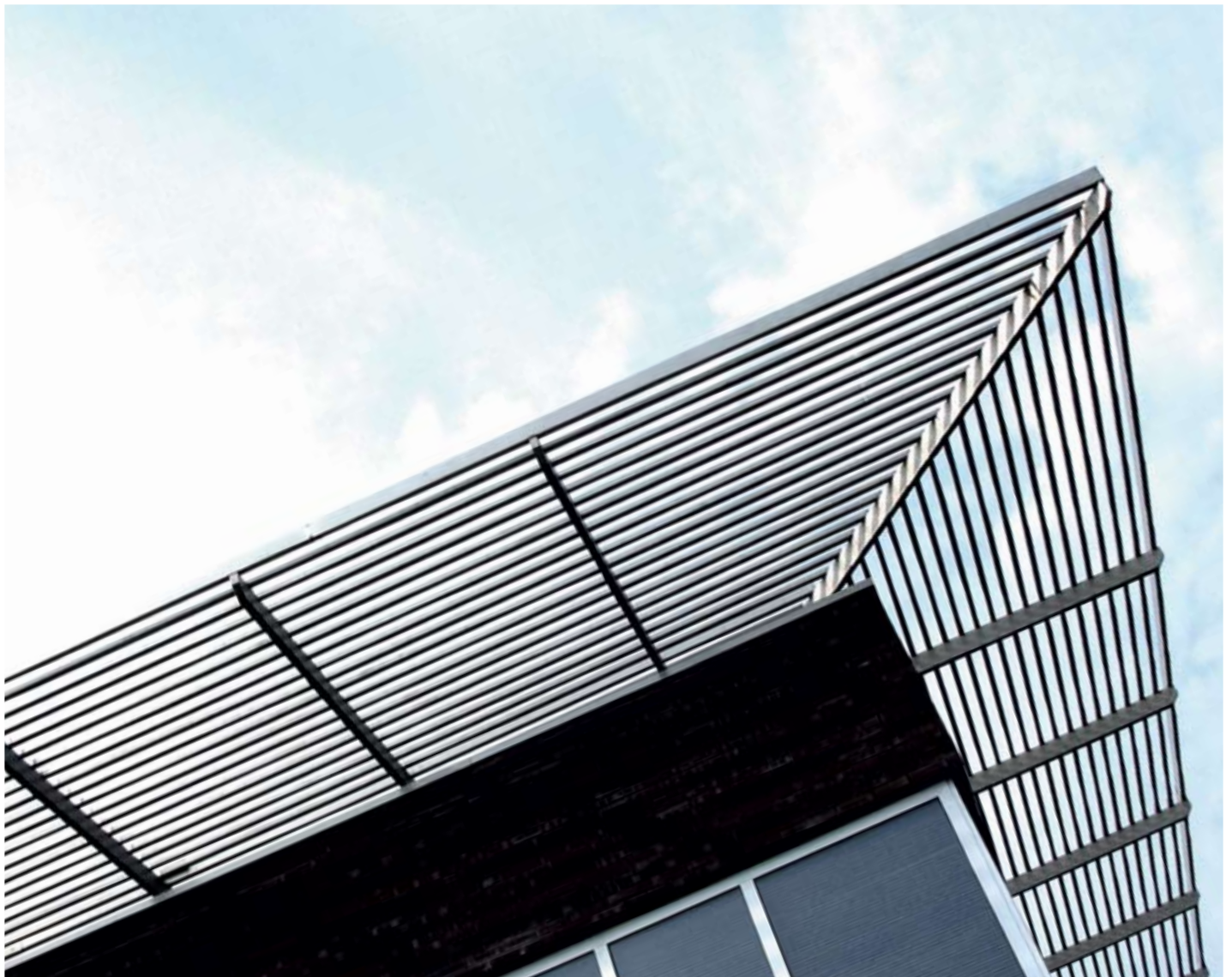
Feiten QBTEC

5000 m2 productievloer

750 m2 kantoor

verwerkt 500 ton RVS op jaarbasis

heeft 135 medewerkers



Kiremko

Oostzee 8 ■ 3446 CH Woerden ■ The Netherlands

T + 31 348 475555 ■ F +31 348 471071

www.kiremko.nl ■ info@kiremko.nl ■ Kiremko is een merk van **QBTEC** Nederland

KIREMKO