



**de Florigo Factor**



Over kwaliteit gesproken: het gebeurt regelmatig dat Florigo bakwanden veel langer meegaan dan de klant verwachtte. Recent vroeg men om een thermostaat voor een Florigo friteuse uit 1965 die nog iedere week werd gebruikt. Florigo had die thermostaat trouwens ook nog.



## het Florigo Fenomeen

Florigo produceert al ruim een halve eeuw frituurapparatuur van de allerbeste kwaliteit. "Topkwaliteit leveren en continu verbeteren. De beste componenten gebruiken die er zijn en als die nog niet bestaan, deze zelf ontwerpen".

Florigo was al heel vroeg betrokken bij de ontwikkeling van professionele frituurapparatuur. Vanaf het begin werd de klant centraal gesteld. Door zich te verdiepen in wat de individuele opdrachtgever echt nodig heeft én daarnaast nog wenst, is een unieke aanpak ontstaan. Het telkens betrekken van de klant bij de algehele ontwikkeling van apparatuur, inrichting en bediening heeft geleid tot innovaties als HR Plus-ketels, oliefilter- en digitale controle-systemen. Op die manier is een onderscheidende, kwalitatieve en efficiënte standaard gecreëerd.



De nieuwste technologie, zoals de Flotronic met drie verschillende temperatuurtoetsen en twaalf instelbare timers, maakt uiteenlopende bakprogramma's per frituurpan mogelijk.



## het Doordachte Design

Wie het aanbod aan apparatuur in de markt overziet, kan een ruime keus maken.

Het één ziet er nog fraaiër gestileerd uit dan het ander, waarmee efficiency wordt gesuggereerd.

Florigo heeft daarover lang geleden een eigen visie ontwikkeld.

Door apparatuur letterlijk op maat te ontwerpen werden aanzienlijke verbeteringen bereikt op het gebied van 'routing' en bedieningscomfort. Daarnaast adviseert Florigo bij ingrijpende verbouwingen in nauw overleg met de betrokken architect/aannemer met een gespecificeerde totaal-layout van de bakwand, op de computer ontworpen.

Design is daarbij 'per definitie' ondergeschikt aan ergonomie en efficiency. Het is meer een kwestie van dóórdenken.

Door inrichting, indeling én apparatuur op elkaar af te stemmen, biedt Florigo haar klanten een geheel nieuw 'perspectief' in zakendoen.





De doorontwikkeling van 'HR' naar open HR Plus-ketels met > 90% rendement is een voorbeeld van Florigo's vakmanschap. Een uitgekiend warmteoverdracht systeem zorgt ervoor dat deze ketels geen warmte-wisselaars in de ketel meer nodig hebben. De ketel is daardoor veel gemakkelijker schoon te maken. Dit bespaart tijd, verlengt de levensduur van de ketel en zorgt bovendien voor een beter en gezonder gefrituurd eindproduct.





## het Verschijnsel Vakmanschap

Frituren is eigenlijk een productieproces. Elke fase moet gecontroleerd en gestuurd worden voor het beste resultaat. Met als gevolg de voortdurende drang om het eindproduct en de efficiency voor de klant te optimaliseren. De groeiende ervaring met ontwerpen én het ruimschoots aanwezige vakmanschap hebben telkens weer tot onderscheidende ontwikkelingen geleid. Zoals de huidige 'state of the art' verwerking van topkwaliteit rvs-materiaal.

Of door als eerste een pompbediend vetfilter- en opvangsysteem te introduceren. Maar Florigo's ruimschoots aanwezige liefde voor het vak heeft meer waardevolle ontwikkelingen voortgebracht. Het unieke HR Plus 'surround brander'<sup>®</sup> systeem aan de buitenkant van de ketels zorgt voor perfect uitgebalanceerde warmteoverdracht.

De Flotronic snackcomputer met standby temperatuurstand en regelbaar brandervermogen stuurt verschillende ketels onafhankelijk aan. Touchscreen technologie maakt processturing nog gemakkelijker.



De mogelijkheden lijken slechts 'beperkt' te worden door de wijze waarop bakwanden over de weg moeten worden vervoerd. Maar eventuele modulaire opbouw - ter plaatse in uw zaak - maakt eigenlijk 'alles' mogelijk.







## de Vrijheid in Vorm

Nederland is voornamelijk een land van strakke bakwanden en solo units. Maar voor landen als Engeland en Ierland maakt Florigo eiland-, counter- of L-vormige modellen. Het werken met het gezicht naar de klant toe, met een counter-model, begint langzaam maar zeker ook hier terrein te winnen. Los van de gekozen 'werkwijze' is vrijwel elke configuratie mogelijk. U kent uw klandizie en weet hoe zich dat zal ontwikkelen, de Florigo adviseur kan u precies aangeven waar nu en in de toekomst uw behoefte aan apparatuur ligt.

Platte of diepe ketel, rond of vierkant, voor frites, snack of vis, het is allemaal naadloos in te bouwen; net als een bakplaat, een grill of een 'au bain marie' unit. Geïntegreerde dampafzuigsystemen en vetfiltering zijn voor Florigo heel gewoon.

Dat geldt ook voor speciale verlichting in vele kleuren en alle handige features die met efficiënt bedieningscomfort en doorloopsnelheid te maken hebben. Maar wél met de realiteitszin dat wat wij 'gewoon' vinden voor u niet direct als 'vanzelfsprekend' zal worden ervaren. In feite is bijna alles modulair van opzet, dus de keuze is aan ú.

Het 'bakken' van een frietje is vandaag de dag aan veel regels onderhevig. Dat is maar goed ook want wie wat verder kijkt, ziet dat er veel mis kan gaan. Gelukkig kent Florigo het hele proces van a tot z.



## **het Maatschappijverantwoorde Milieu**

Florigo gaat verantwoordelijkheden niet uit de weg. De energiebesparende HR Plus-techniek is een voorbeeld van 'duurzaam ondernemen'. Ook het beproefde vetfiltersysteem waardoor het bakmedium ook langer meegaat, vormt een goede bijdrage. Door de gladde - makkelijk te reinigen - rvs ketels, de juiste verwarmingstechniek en de koelvoorzieningen voor de bakvoorraad kan aan alle HACCP voorschriften worden voldaan. Bovendien is het overgrote deel van alle gebruikte materialen in onze bakwanden recyclebaar. Florigo wijst in haar communicatie op 'verantwoord frituren'. Vloeibaar frituurvet bevat minder transvetten en verzadigde vetzuren. Met de Flotronic snackcomputer zijn de in te stellen baktijd en de ideale - tevens officieel aanbevolen - baktemperatuur van 175°C, eenvoudig vóór te programmeren. Op die manier wordt voorkómen dat door te lang en te heet bakken schadelijk acrylamide vrijkomt. Dat noemt Florigo "doordacht tot in detail".



Wat is de Florigo Factor? Het woordenboek zegt over Factor: 'elk der getallen, door vermenigvuldiging waarvan een product ontstaat'. Of: 'omstandigheid, kracht die invloed op de uitslag van iets uitoefent'. En dát is precies wat we bedoelen: U maakt zelf uw zaak tot een succes. Florigo is slechts een factor in het geheel, maar zeker geen onbelangrijke...



## de Florigo Factor

Inmiddels is het een tweede natuur geworden, de interactieve manier van met elkaar omgaan.

De belangen van klant en leverancier lijken soms in elkaar over te lopen.

Dat schept een band. Een relatie die gebaseerd is op wederzijds vertrouwen.

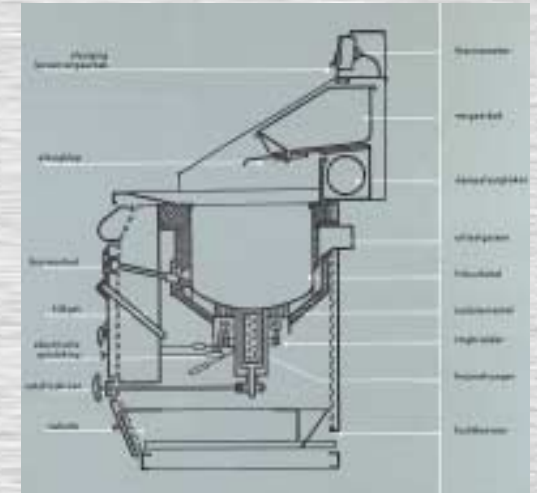
Dat betekent niet alleen 'jongens onder elkaar' maar juist ook open staan voor kritiek en verbeteringen. Daardoor houden beide 'partijen' elkaar scherp. En een complimentje op zijn tijd mag ook nog steeds.

Dat vormde en vormt nog steeds de basis voor de filosofie van Florigo:

investeren in en vertrouwen op superieure productkwaliteit, innovatie en service. Elkaar wat gunnen, maar altijd in het redelijke. Je komt het vandaag de dag niet zo vaak meer tegen.

Ook dat is de Florigo Factor.





De apparatuur van nu vindt zijn oorsprong in de vijftiger jaren van de vorige eeuw. De specialisatie om toen als eerste volautomatische frituurfornuizen op het Europese Continent te brengen vormt de basis.





Floris Goes,  
Grondlegger van  
het bedrijf.

## het Historische Hart

In de loop der jaren is veel veranderd, de uitgangspunten zijn hetzelfde gebleven. Het bedrijf start op 1 oktober 1951 als 'Florigo Apparatenbouw' in Kamerik. Een van de allereerste producten is de Florofrit, een kleine professionele elektrische friteuse voor hotels, restaurants

en snackbars. Met een capaciteit van 6 kroketten tegelijk of 125 stuks per uur. Ook een grotere gasuitvoering beschikt dan al over automatische temperatuurregeling, een kruimelvanger en een aftapsysteem (capaciteit 16 kroketten, 2,5 kg frites). Al snel, rond 1956, is er een breder aanbod van diverse volautomatische frituurfornuizen op gas. Een driepans 'Bakkerij model' is dan goed voor 75 kg frites per uur. In 1958, Florigo is inmiddels in Woerden gevestigd, vermelden de folders o.a. dampafzuiging en de universele werking op stadsgas, mijnogas, propaangas en het dan net nieuwe aardgas.

# De „Florofrit”

De kleine **FRITEUSE** voor hotels, restaurants, snackbars, etc.

Enorme vet- en stroombesparing, handige werking, geen hinderlijke geuren, croquante frituurgerechten.

**Capaciteit:** 6 croquetten tegelijk. p.u. ± 125 stuks.  
3 porties frites tegelijk.

**Techn. gegevens:** Zware gegoten aluminium frituurpan; automatische regeling door middel van een simmerstat; zwaar dompelement, 1400 Watt, 220 Volt. W.S.; kruimelvanger voorzien van ½" aftapkraan; glaswolisolatie rondom; ommanteling van zware staalplaat wit gemolfd; frituurmand in volbad vertinde uitvoering.

Compleet met frituurmand, deksel, snoer en stekker, franco huis **f 195.-**

**Garantie:** 1 jaar volledige garantie en service.

Een product van de bekende  
FLORIGO-FRITUUROVENFABRIEK



Gemak, besparing en kwaliteit staan dan al hoog in het vaandel. Wat dat betreft is er weinig veranderd. De destijds geclaimde bakcapaciteit lijkt aan de optimistische kant; die is naar verhouding tegenwoordig niet zo heel veel groter. Spectaculair daarentegen is tegenwoordig de enorme besparing op energie.

In 1980 volgt een splitsing in Florigo Industrie en Florigo Horeca, het huidige Florigo Frying Equipment. Een internationale naam die de lading dekt want buiten Nederland staan er ook bakwanden of visbakfornuizen van Florigo in Engeland, Ierland, België, Duitsland, Hongkong, Moskou en New York.

**FLORIGO APPARATENBOUW - KAMERIK (U.)**

Telefoon K 3481 - 242 - b.g.g. K 30 - 11671



**FLORIGO**

**FRYING EQUIPMENT**