

Soms is minder écht stukken beter!

De kwaliteit van uw frites houdt u nu gemakkelijk en het hele jaar door op peil met onze slimme temperatuurregelaar met traploos instelbaar brandervermogen.

Ruim bemeten bakcapaciteit is vandaag de dag een must en uiteraard kunt u met name in de piekuren vertrouwen op het enorme vermogen van onze HR frituurketels. Maar er zijn perioden dat het niet hoeft of dat het zelfs beter is als het vermogen wat minder zou zijn. Bijvoorbeeld als in de loop van het seizoen de kwaliteit van de fritesaardappel terugloopt, of bij gebruik van verschillende aardappelsrassen. Dat merkt u aan het bakresultaat.

Dé oplossing is onze temperatuurregelaar met vernieuwde besturingstechniek. Hiermee kunt u het brandervermogen 'knijpen'.

Met de FLOTTRONIC snackcomputer heeft u per ketel de beschikking over:

- drie vooraf instelbare temperatuuroetsen
- twee displays voor baktijdenprogramma's
- separaat display voor de temperatuuruitlezing.



Als het moet tot maar liefst 50%! Deze vernieuwde besturingstechniek, waarmee u trouwens ook nog eens



extra bespaart op uw gas- en vetverbruik, wordt nu standaard geleverd op al onze HR frituurketels. Vanzelfsprekend is deze techniek ook terug te vinden op onze FLOTTRONIC snackcomputer.



Kortom, een slim systeem dat louter pluspunten kent. Meer weten? Bel Florigo (0348) 420138 of Van Gestel (055) 5263333. Voor alle informatie die u wenst of voor een afspraak of demonstratie.



Florigo. Doordacht tot in detail.

Florigo Frying Equipment B.V.
Gildenweg 1, 3449 HT Woerden • Postbus 341, 3440 AH Woerden
Tel.: 0348-420138 • Fax: 0348-423549 • www.florigo.nl

FLORIGO

FRYING EQUIPMENT