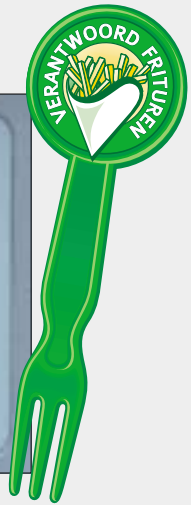


De frites wordt nooit zo heet gegeten, maar wèl gebakken.

Eind maart 2004 is de voorlichtingscampagne 'Verantwoord Frituren' in Nederland officieel van start gegaan. Zowel in vakbladen als publieksmedia is naar aanleiding van deze campagne aandacht besteed aan de negatieve gevolgen van verkeerde gewoontes bij het frituren. Vast vet, nu nog in ruime meerderheid gebruikt, zou over

twee jaar in de minderheid moeten zijn. Vloeibaar frituurvet bevat minder verzadigde vetten en transvetzuren. Bovendien heeft recent onderzoek uitgewezen dat tijdens te heet en te lang bakken van frites onnodig veel schadelijk acrylamide vrijkomt. In die situatie ziet patat er dan ook donkerder uit dan het aanbevolen kleuradvies.

Verantwoord frituren: met Florigo's Flotronic snackcomputer bakt u ze 'goudbruin'



Knapperige, goudgele frietjes zijn met de Flotronic snackcomputer van Florigo een vanzelfsprekendheid. De eenvoudig in te stellen baktijd en ideale baktemperatuur van 175°C worden elektronisch vastgehouden. Dat dient de smaak én de gezondheid. Ook heeft de Flotronic een 'standby' temperatuurstand en kunt u het gewenste brandervermogen zelf instellen. Florigo's unieke HR "surround brander" systeem rondom de buitenkant van de ketels zorgt vervolgens voor een perfect uitgebalancheerde warmteoverdracht. Dit bespaart energie en bovendien raakt het vet niet oververhit. Kortom, een extra bijdrage aan de gezondheid én aan de kwaliteit van de frites en snacks. Op tijd het vet filteren en verversen blijft noodzakelijk, zo luidt het advies. Dus:

- eenvoudig instellen van baktijd en ideale baktemperatuur,
- 'standby' temperatuurstand voor rustige periodes,
- traploos instelbaar brandervermogen,
- HR surround brandersysteem voor open 'schone' ketels zonder warmtewisselaars,
- standaard op al onze HR-frituurketels.

Een slim systeem met uitsluitend pluspunten dat daarnaast óók nog eens ruimschoots voldoet aan de adviezen in het kader van 'Verantwoord Frituren'.

Andere snackcomputers van Florigo:



- Sitex Fricom**
- Digitaal display
 - Automatische ontsteking
 - Vetsmeltcyclus
 - Automatisch stand-by temperatuur na 15 minuten niet frituren
 - 8 baktimers

Storktronic TR101

- Digitaal display
- Automatische ontsteking
- Vetsmeltcyclus
- Traploos instelbaar brandervermogen



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