

JE HEBT HET IN JE VINGERS MET FLORIGO



Florigo heeft overal aan gedacht

Onze innovatieve touchscreens wijzen u de weg naar de lekkerste eindproducten. Bovendien wordt het voortreffelijke energierendement van de HR-Plus bakwanden hierdoor extra gunstig beïnvloed.

Bakprogramma's hebben vanzelfsprekend prioriteit, maar reclameuitingen of uw aanbiedingen van de dag op datzelfde scherm zijn ook de moeite waard. Wij helpen u met de ingebruikstelling van deze zeer efficiënte apparatuur met een heldere gebruiksaanwijzing en persoonlijke aandacht. Bang voor techniek? Bij eventuele uitval van het touchscreen beeldscherm is er een reservesysteem dat de temperatuurregelfunctie tijdelijk overneemt. U blijft dus onder alle omstandigheden die fantastische friturist die het helemaal in de vingers heeft.

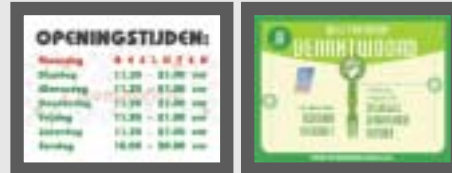
Meer weten? Bel Florigo (0348) 420138 of Van Gestel (055) 5263333.
Voor alle informatie die u wenst of voor een afspraak of demonstratie.



Groot scherm met volledig overzicht van de gehele bakwand, kortom: "total control".



Duidelijke lay-out. Aparte controleprogramma's voor vetfiltering, onderhoud, timers en HACCP.



Voorbeelden van het gebruik van het grote kleuren touchscreen als uw persoonlijke reclamemedium.

Kwaliteit met raffinement



Optioneel: kleiner amberkleurig scherm per frituurketel met temperatuurinstelling, stand-by stand en instelbare timers.



FRYING EQUIPMENT



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

