flo adv zeef atf sk 20-08-2012 16:20 Pagina 1

HET WERKT ÉCHT!

Florigo's ATF vetfiltersysteem werkt.

We hebben er lang over gedaan om ons nieuwe vetfiltersysteem volledig uit te ontwikkelen en te perfectioneren.
Het werkt, en hoe! Snel, makkelijk en heel besparend. Elke dag even een nieuwe filterpad erin. Dat is alles. Op die manier kunt u tot wel twee weken met dezelfde olie (of vet) blijven werken. De kwaliteit van de snacks en frites blijft al die tijd prima. Dat bespaart op jaarbasis veel geld, oplopend tot duizenden euro's. Collega's van u weten dat uit ervaring. Daarom laten we hen aan het woord.

Scan de QR code of kijk op www.hetwerktecht.info

YouTube

Mevrouw Liam Verdi Snackcorner in Tilburg:
"Snelle opstart, hoge capaciteit: krokante producten. ATF bespaart mij 20% olie. Dagelijks snel te reinigen".

René van de Peppel Cafetaria D'n Engel in Maarheeze:
"Ik ben al vertrouwd met ATF. Dagelijks reinigen en pad vervangen. Bespaart mij op frituurolie ± € 60,- per week".

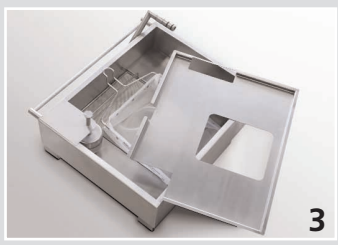
Lisheng Jiang Cafetaria Snackcenter in Eindhoven:
"Voor ons op maat gemaakte bakwand met ATF. Gemakkelijk te reinigen en pad vervangen. Ook met vast vet".

Willy Croymans Kwalitaria De Vallei in Tilburg:
"Elke dag ATF'en, schone olie, zelfs na 14 dagen: dat scheelt mij duizenden euro's. De Rolls Royce onder de bakwanden.

De drie stappen van ATF
Het proces van olie/vetfiltering begint zodra de bakwand wordt gestart.

Bij afb. 1 ziet u de bakwand met de snackmanden. In onze ketels zit onderin, onder de manden, een kruimelvanger. Dat is de eerste stap.

Bij afb. 2 ziet u de filterbak die deze met een vernuftige koppeling met het olie/vetcircuit verbindt. Als u de filterbak onder de ketel vandaan rijdt wordt het oliecircuit even ontkoppeld. Licht u het deksel er af, dan kunt u filter en pad eenvoudig en snel vervangen.



Bij afb. 3 ziet u de bak van boven. Daar bevinden zich de uitspoelbare filterzak (met miroil filter) en kunt u ook de speciale magnesol pad verwisselen. Deze pad is kant-en-klaar en met precies de juiste hoeveelheid poeder bewerkt; **dus geen gedoe met losse poeder!**

Scan deze QR code om onze mini-website te bezoeken

FLORIGO FRYING EQUIPMENT

van gestel PROJECTINRICHTING EN HORECA APPARATUUR

Kwaliteit met oog voor verantwoord filteren

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