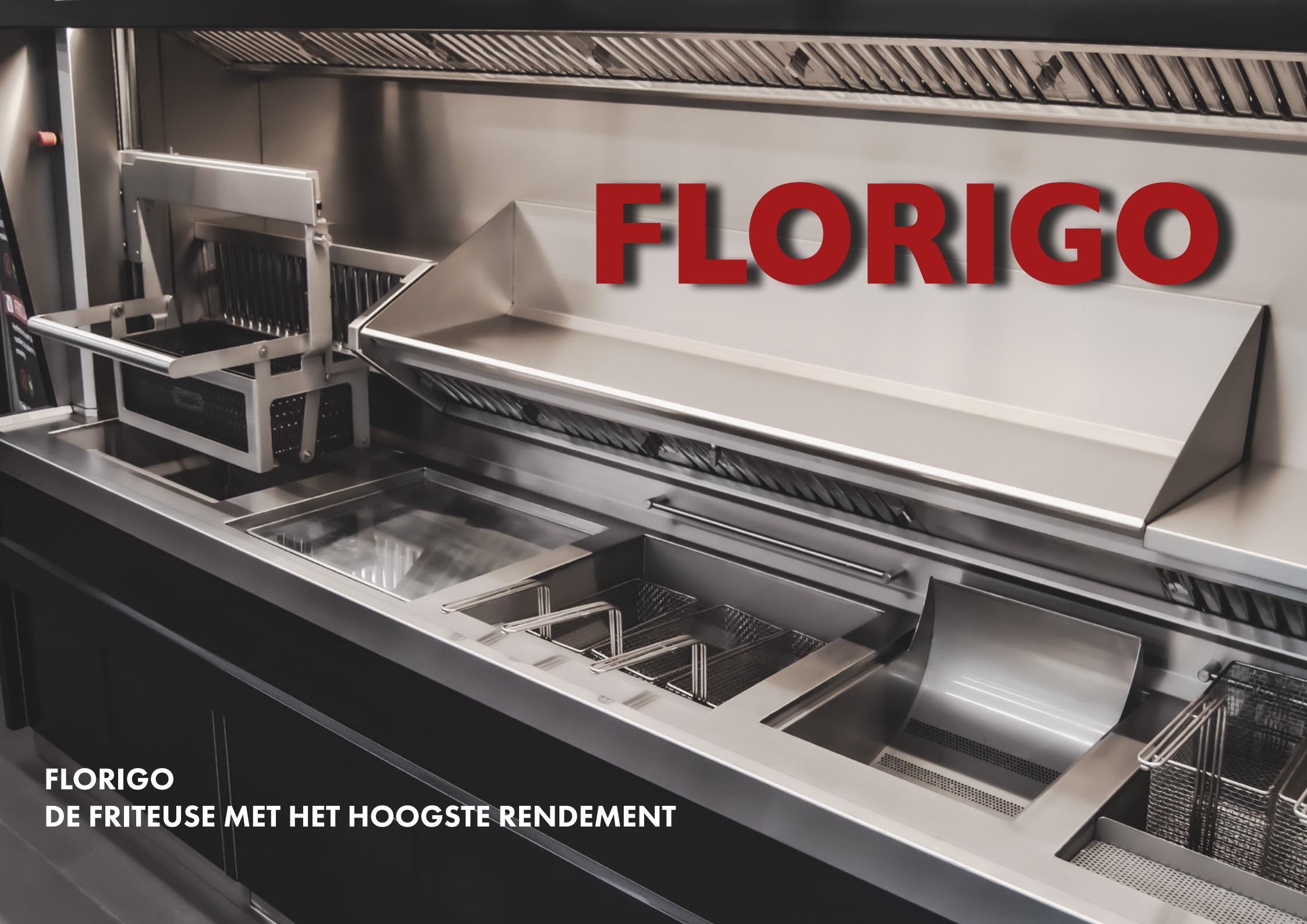


FLORIGO
DE FRITEUSE MET HET HOOGSTE RENDEMENT

FLORIGO

Waarom kiezen voor FLORIGO?

Florigo Frying Equipment is een specialist die sinds 1951 bekend staat om zijn ontwerp in het vervaardigen van friteuses & frituurbakwanden.

In overeenstemming met de nieuwste technologische innovaties, geeft Florigo's groeiende assortiment prioriteit aan betrouwbaarheid en rechtvaardigt het volledig de reputatie van het bedrijf als een van de meest gewaardeerde leveranciers in de fastfoodindustrie!

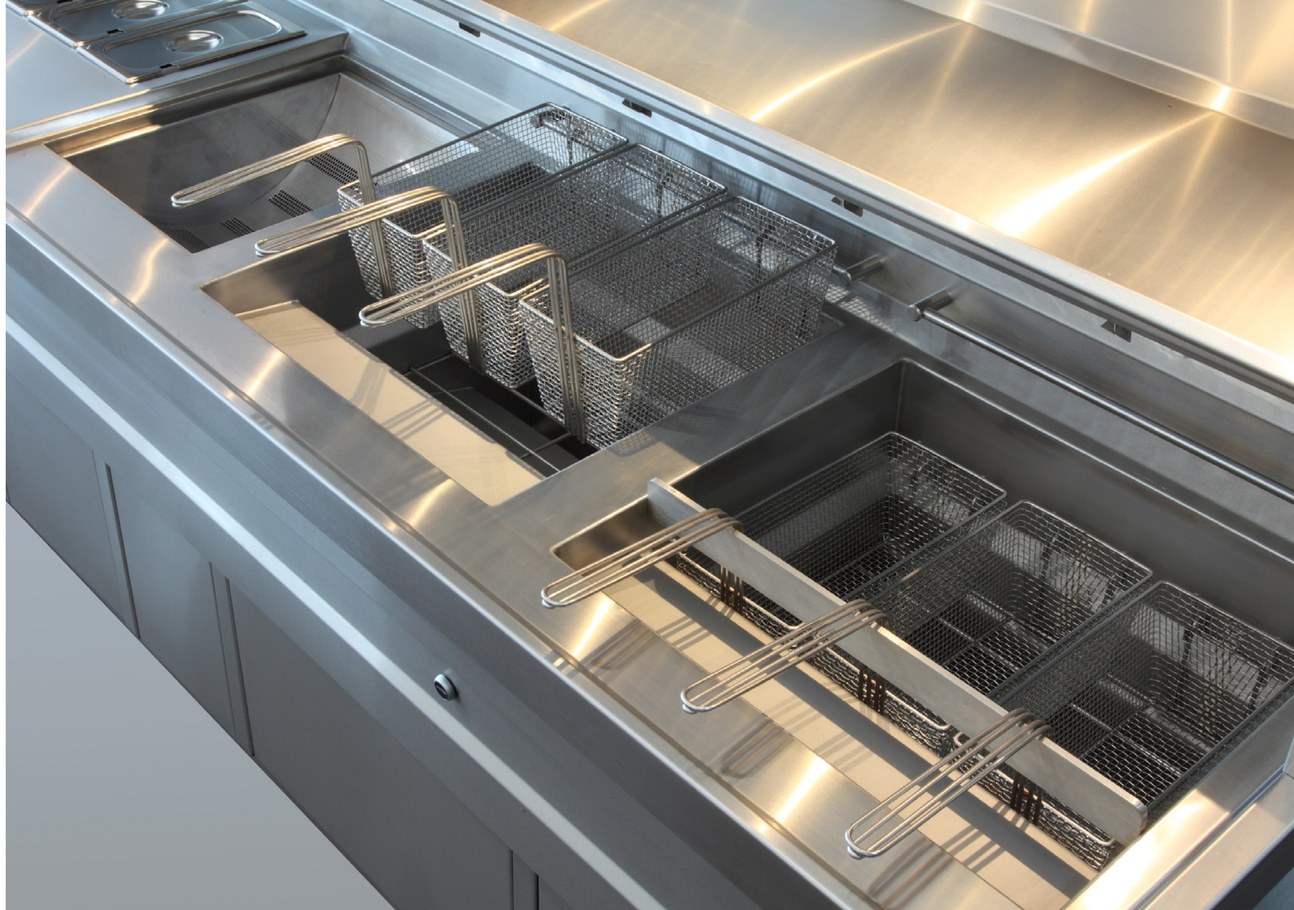
Op het gebied van efficiëntie en veiligheid spreken de labels High Efficiency (HR) en Clean Verbranding (SV) voor zich.
Dankzij de laatste technologische ontwikkelingen is Florigo erin geslaagd een friteuse te ontwikkelen die voldoet aan de hoogste technische eisen.
Gecombineerd met de spreekwoordelijke betrouwbaarheid van de fabricage, heeft het Florigo-product nu een welverdiend «HR-Plus»-label hoog in het vaandel.

Door de hoge bakcapaciteit en de verlaging van het gasverbruik is de investering snel terugverdiend. Dit ontsnapte niet aan de aandacht van het gasbedrijf «Gasunie». Ten slotte vertaalt gasbesparing zich in lagere NOx-emissies, in overeenstemming met de huidige milieubeschermingsvoorschriften.

We begrijpen de problemen waarmee een bestaand gebouw kan worden geconfronteerd, daarom ontwerpen en bouwen we friteuses die zich aanpassen aan elke situatie.

Uw friteuse is het hart van uw zaak, waar alles om draait. We zijn altijd blij om de succesverhalen van onze klanten en hun frituuruitrusting te delen.

« Everyone has unique needs, it is fantastic that we can personalize everyone's experience for their specific needs. » *Floris Goes*



Frituurbakwand Hoog model

Frituurbakwand hoog model

Traditioneel vormen hoge modellen de kern van het Florigo-assortiment.

De technische kenmerken maken het een product dat perfect aansluit bij de huidige technologie.

Het modulaire ontwerp maakt vrijwel elke indeling, grootte en afmeting mogelijk. Net als alle andere installaties en modellen heeft de klant de keuze tussen een elektrische of gas versie.

De structuur volledig in Aisi 304 roestvrij staal zonder scherpe randen maakt eenvoudig en veilig onderhoud van werkoppervlakken mogelijk
Voorzien van Led verlichting op de bovenbouw, waardoor uw werkruimte alle nodige lichtinval krijgt.

De bovenste ruimtes zijn uitgerust met een legvlak en stopcontacten waardoor magnetrons of andere apparaten kunnen worden geplaatst.

Dankzij het superieure touchscreen en de intuïtieve bediening kunt u de gebruiksaanwijzing vlug bekijken.

Al onze RVS frituurbakwanden , zowel laag als hoog model kunnen optioneel verkregen worden met een robuuste en gemakkelijk te reinigen lakaanpassing in de kleur van uw keuze, evenals een verlicht logo.

FLORIGO

Frituurbakwand laag model

De zogenaamde traditionele fri-teuses & frituurbakwanden met randafzuiging bieden dezelfde mogelijkheden op het gebied van modulariteit en efficiëntie . Net zoals de frituurbakwand hoog model, bied de structuur volledig in Aisi 304 roestvrij staal en zonder scherpe randen een eenvoudig en veilig onderhoud.

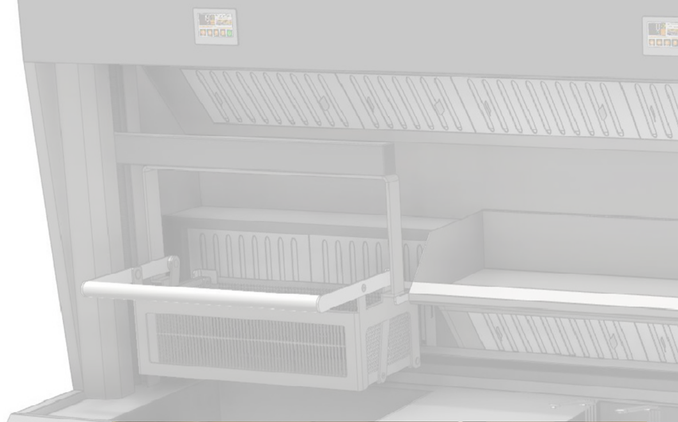
Frituurbakwand Laag model

FLORIGO
TRANSFER SYSTEM HR

Perfectie
Snelheid

Modellen met automatische TRANSFER

Prestaties en efficiëntie zijn de belangrijkste troeven van het TRANSFER-systeem !
Snel werken met één enkele beweging en dit moeiteloos. En bovenal zorgt het Transfersysteem voor een constante bakkwaliteit, energie- en vetbesparing met een hoeveelheid van 10 kg friet in de mand per bereiding.
Volledig geautomatiseerd systeem voor gemoedsrust tijdens uw service met een minimum aan personeel.



Mand met een inhoud van 10 Kg frites.

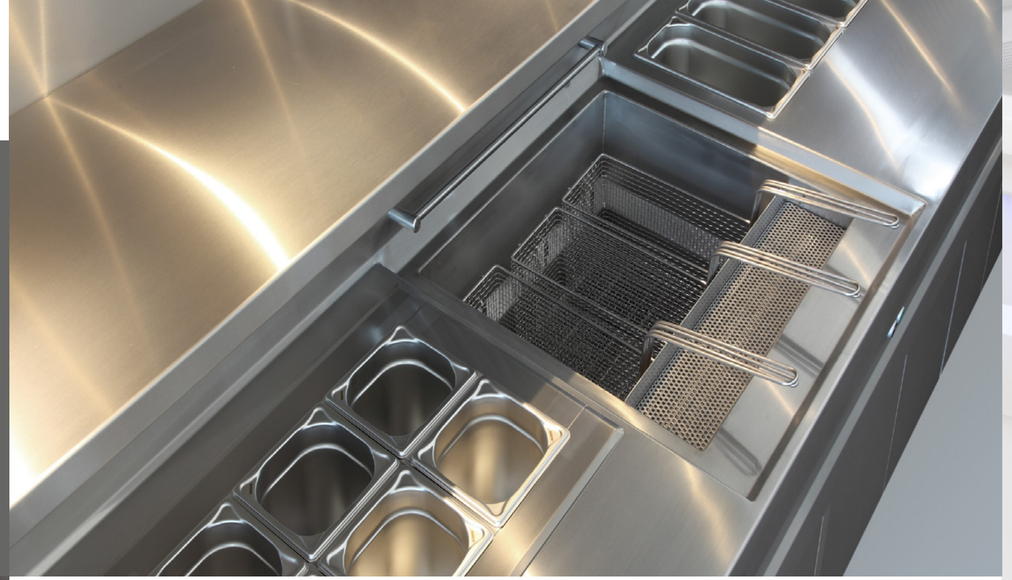
Robuust, ons Transfer-systeem kan grote hoeveelheden voorbakken met altijd dezelfde bakkwaliteit , dankzij de HR-technologie (High Efficiency) die een handhaving aanhoud van steeds dezelfde constante vettemperatuur.

- Roestvrijstalen structuur 50/10 AISI 304
- Capaciteit mand 10 Kg met onderhoudsvriendelijke Teflon-coating
- Robuuste bovenbouw voor een perfect onderhoud van het systeem
- Roestvrijstalen ketel 50/10 Hoog Rendement met diepe koude zone en grote capaciteit zonder interne buizen waardoor gemakkelijke toegang voor reiniging mogelijk is

Al onze ketels hebben een garantie van 5 JAAR.

FLORIGO

Structuur Elementen



De FLORIGO frituurbakwanden zijn opgebouwd uit diverse inbouw elementen, beschikbaar volgens de wensen van de klanten.

° Ronde HR ketels gas Ø 44 cm 30 Kw en elektrisch Ø 45 cm 18 Kw
° Rechthoekige HR gas ketels INOX 50/10 met 2, 3 of 4 manden 30 tot 35 Kw.
° Rechthoekige elektrische ketels INOX 50/10 met 1, 2, 3 of 4 manden van 6 tot 25 Kw.
° Frites box met geventileerde verwarming of neutraal .
° Bain Marie GN 1/1 of GN 1/1 + 1/2
° Bakplaat chromé gas- of elektrisch van 40, 60, 80, 100 of 120 cm
° Lavagrill gas van 40, 60 of 80 cm
° RVS werkblad op maat
° Inbouw koeling in onderste gedeelte met of zonder GN- structuur
° enz ....

FLORIGO heeft een zeer grote keuze aan inbouw mogelijkheden en dit naar believen volgens de eisen van onze klanten

- Verwarmde geventileerde frites box of neutraal

-Ronde ketel ø 44 cm Hoog Rendement 30 Kw inhoud 22 Kg vet/olie uitgerust met een stalen ketel met een dikte van 50/10e

- Roestvrijstalen manden met grote capaciteit (2,5 kg friet)
Optioneel: Teflon-coating

-Roestvrijstalen ketel 50/10e - Hoog Rendement 30 kW met diepe koude zone en grote capaciteit zonder interne buizen, waardoor gemakkelijke toegang voor reiniging mogelijk is

Al onze ketels hebben een garantie van 5 JAAR.

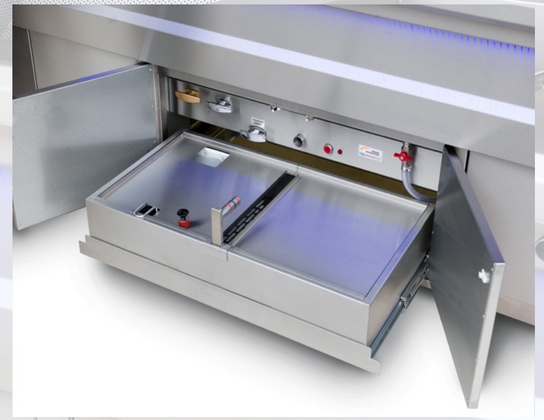
FLORIGO

Automatisch Filtersysteem

Automatische filtratie is essentieel voor een consistente bakkwaliteit en zuinigheid.

Dit zorgt voor een grotere filtering-efficiëntie die de levensduur van uw vetten verlengt en het filteren vergemakkelijkt zonder de aflaatbak te hanteren, wat het veiliger maakt voor u of uw personeel.
Het filtersysteem is voorzien van 2 aparte vetfilterlades op rolgeleiders en een retourleiding op alle ketels via bovenzijde.

Dagelijks filteren zorgt voor een constante kwaliteit van uw vetten en een beter beheer van uw uitgaven.



ATF SYSTEEM : ACTIEF TRIPLE FILTRATION (FLORIGO PATENT)

Dit is uniek omdat de olie door drie afzonderlijke elementen wordt geleid :

Fase 1 : een kruimelvanger (filter)
Fase 2 : een filter type Miroil
Fase 3 : een filterpad ACTIEF SYSTEEM (patent Florigo)
Speciaal ontwikkeld om zowel de fijnste elementen van het afval alsook de vochtigheid te verwijderen en dit alvorens het vet/olie via een aparte retourleiding terug naar de ketel gaat.

Het gaat hier meer om een vlugger werkproces dan om een apart filtersysteem, het systeem reinigt het onderste vet/olie vlugger en eenvoudiger en verlengt de kwaliteit van uw bak vet/olie.
Hiermede kan u vele Euro's besparen !

FLORIGO

BRANDER SYSTEEM PREMIX

GAS HR+

Werking van een HR + ketel met hoog rendement

HR+ FLORIGO Technology heeft een nieuwe generatie premixbrander met hoog rendement die prestaties combineert met een laag energieverbruik.
In vergelijking met traditionele friteuses biedt een HR-friteuse, zoals de naam al doet vermoeden, een veel hoger rendement. In een conventionele friteuse gaat deze warmte verloren, terwijl een high-efficiency friteuse deze terugwint. De prijs van een hoog rendement friteuse is hoger, maar wordt snel terugverdiend doordat je minder energie verbruikt.

Energiebesparende werking

Een friteuse ouder dan vijftien jaar verbruikt veel energie !!!
Dit komt door de verliezen aan oppervlakte, koeling en verwarming.
Daarnaast ontsnapt er ook warmte via de schoorstenen. Oudere friteuses hebben slechts een rendement van 60% terwijl de nieuwe generatie High Efficiency een rendement halen van minimaal 98%.
Wanneer u uw oude conventionele VR/HC-friteuse vervangt, bespaart u tot 50% en meer op uw energierekening.
Daarnaast is een Hoog Rendement friteuse uitgerust met een modulaire brander die zich automatisch aanpast aan de temperatuursvraag.
Hij verbruikt dus alleen energie als dat nodig is!

Milieu voordeel

Een Hoog Rendement ketel beperkt de impact op het milieu. Want bij dezelfde hoeveelheid warmte heeft de ketel een hoger rendement en verbruikt dus minder brandstof en stoot weinig vervuilende stoffen uit.

FLORIGO

SOLO UNIT

MULTI UNIT

SOLO UNIT

Voorzien van een Hoog Rendement HR gas- of elektrische ketel .

Perfect voor zeer kleine ruimtes (FOODTRUCK) of naast uw apparatuur in uw keuken.

De SOLO UNIT-ketel heeft dezelfde technische kenmerken en prestaties als de traditionele HR-frituurbakwand, wat betekent dat hij efficiënt en economisch is in vergelijking met de concurrenten op de HORECA-markt.

Het gebruiksgemak en de intuïtieve bediening maken de inbedrijfstelling voor u gemakkelijker.
De 50/10 AISI 304 roestvrijstalen ketel met grote koude zone zonder interne buizen, vergemakkelijkt het reinigen.

° Ronde HR ketels gas Ø 44 cm 30 Kw en elektrisch Ø 45 cm 18 Kw
° Rechthoekige HR gasketels INOX 50/10 met 2, 3 of 4 manden 30 tot 35 Kw.
° Rechthoekige elektrische ketels INOX 50/10 met 1, 2, 3 of 4 manden van 6 tot 25 Kw.

MULTI UNIT

Identiek aan de traditionele HR frituurbakwand maar zonder lage randafzuiging.

Past perfect in je keuken die al een afzuigkap heeft.

De samenstelling van uw MULTI UNIT heeft dezelfde technische kenmerken en prestaties als de traditionele HR-frituurbakwand, waardoor u uw bakwand kunt samenstellen uit alle beschikbare elementen.

FLORIGO

FLORIGO SERVICE EUROPA

Al 70 jaar staan wij voor u klaar!!!

We zijn actief in veel Europese landen

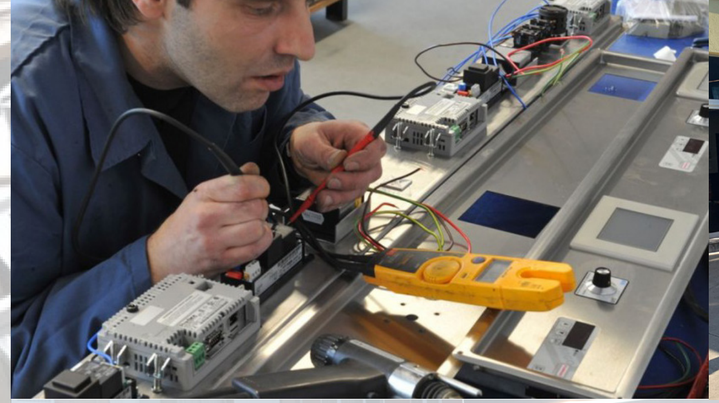
We zijn 7/7 dagen bereikbaar via een speciale telefoonlijn en onze technici zijn altijd beschikbaar over het hele grondgebied.

Ons eigen team van technici staat tot uw beschikking met een perfect uitgerust wagenpark.

Onze monteurs hebben dan ook een grote en permanente voorraad reserveonderdelen in hun voertuigen, zodat u uw werkzaamheden zo snel mogelijk kunt hervatten.

Wat ook belangrijk is; is het eerste aanspreekpunt van het bedrijf waar je terecht kunt bij een probleem of als je advies zoekt.

Veel reparaties kunnen zelfs telefonisch worden opgelost door ons ervaren team.



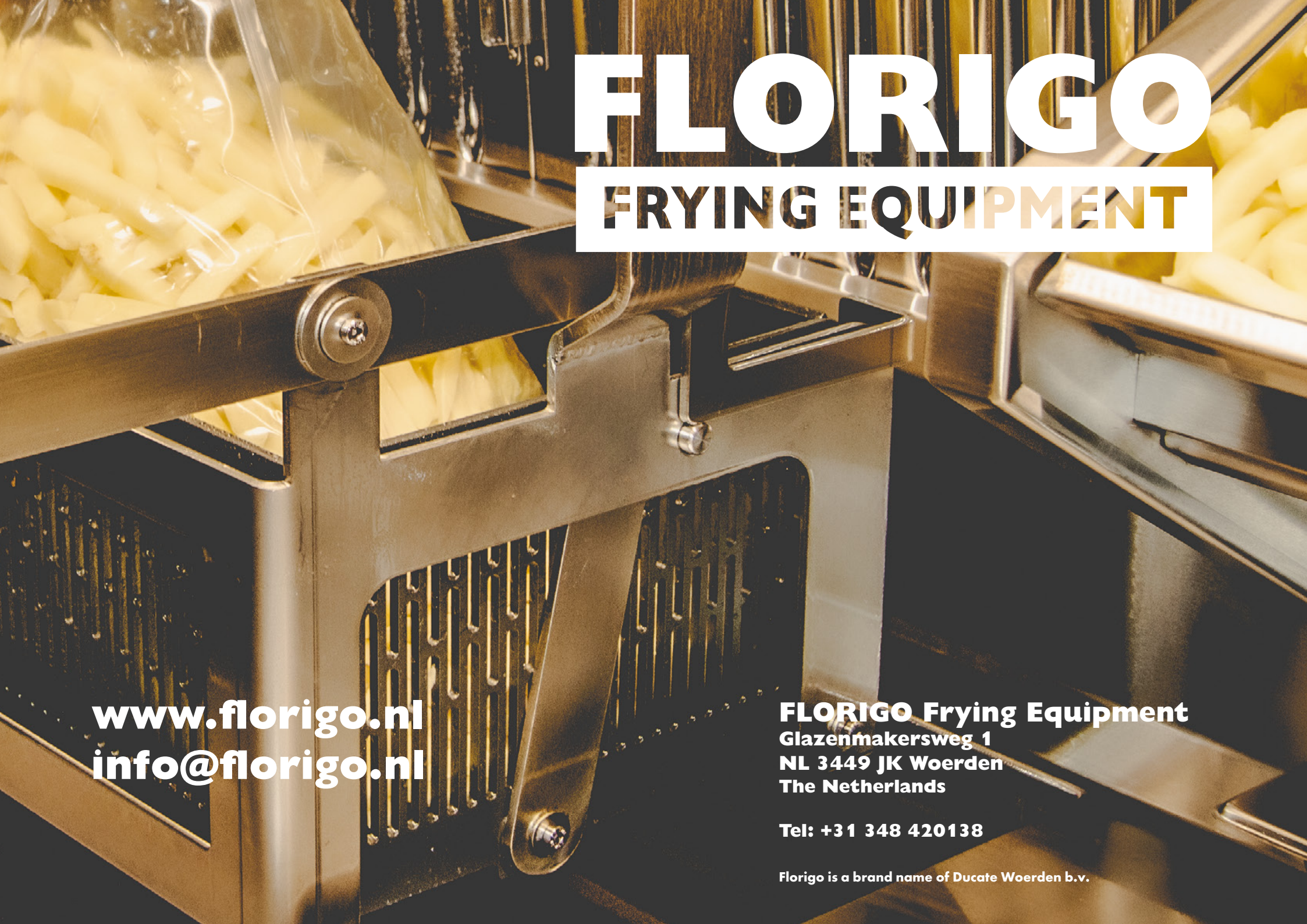
Levering en installatie van uw FLORIGO

Onze eigen teams van ervaren installateurs, waarvan sommige met meer dan 30 jaar ervaring, zijn uitgerust met voertuigen en gereedschap aangepast aan elke installatiesituatie.
Onze teams zullen uw apparatuur daarom in de beste omstandigheden installeren volgens de vereiste installatienormen.

FLORIGO

FLORIGO

FRYING EQUIPMENT



FLORIGO
FRYING EQUIPMENT

www.florigo.nl
info@florigo.nl

FLORIGO Frying Equipment
Glazenmakersweg 1
NL 3449 JK Woerden
The Netherlands

Tel: +31 348 420138

Florigo is a brand name of Ducate Woerden b.v.