FLORIGO
DIE FRITTEUSE MIT DEM HÖCHSTEN WIRKUNGSGRAD

FLORIGO

Warum Sie sich für FLORIGO entscheiden sollten ?

Florigo Frying Equipment ist seit 1951 mit seinen Modellen als Experte auf dem Gebiet der Herstellung von Fritteusen & Frittierwänden bekannt.

Das wachsende Sortiment von Florigo stellt gemäß den neuesten technologischen Innovationen die Zuverlässigkeit in den Vordergrund und rechtfertigt rundherum den Ruf des Unternehmens als einer der meistgeschätzten Lieferanten in der Fastfood-Branche!

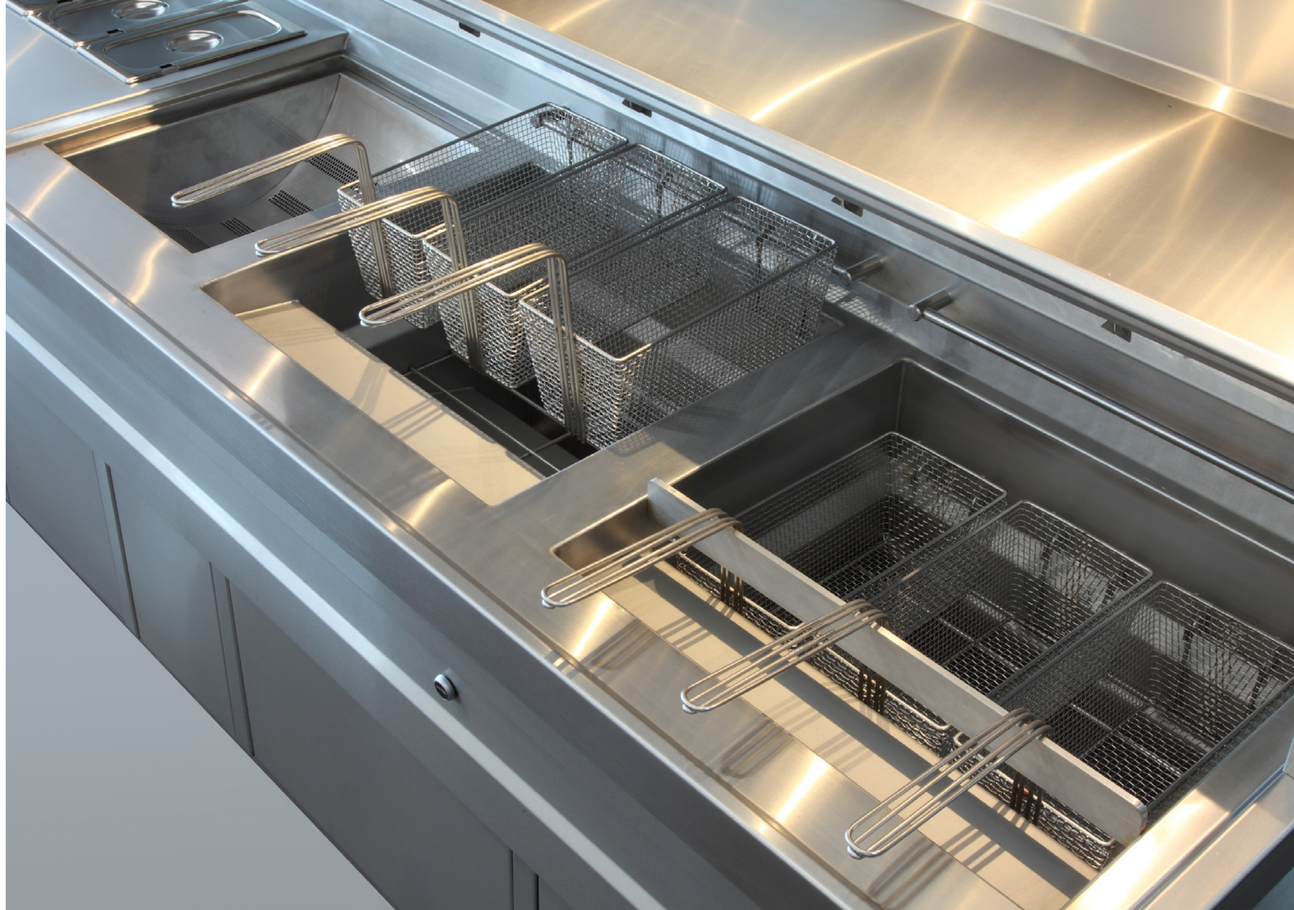
In Bezug auf Effizienz und Sicherheit sprechen die Qualitätslabels HR (für hohe Effizienz) und SV (für saubere Verbrennung) für sich. Durch den neuesten Stand der Technik ist es Florigo gelungen, eine Fritteuse zu entwickeln, die die höchsten technischen Anforderungen erfüllt. In Verbindung mit der sprichwörtlichen Zuverlässigkeit in der Fertigung misst das Florigo-Produkt dem wohlverdienten „HR-Plus»-Label für höchste Effizienz einen hohen Stellenwert bei.

Die hohe Frittierleistung und die Reduzierung des Gasverbrauchs sorgen dafür, dass sich die Investition rasch amortisiert. Dieser Aspekt blieb auch bei den Gasversorgern nicht unbemerkt. Die Gaseinsparung führt schließlich zu einem reduzierten NOx-Ausstoß, der den geltenden Umweltanforderungen entspricht.

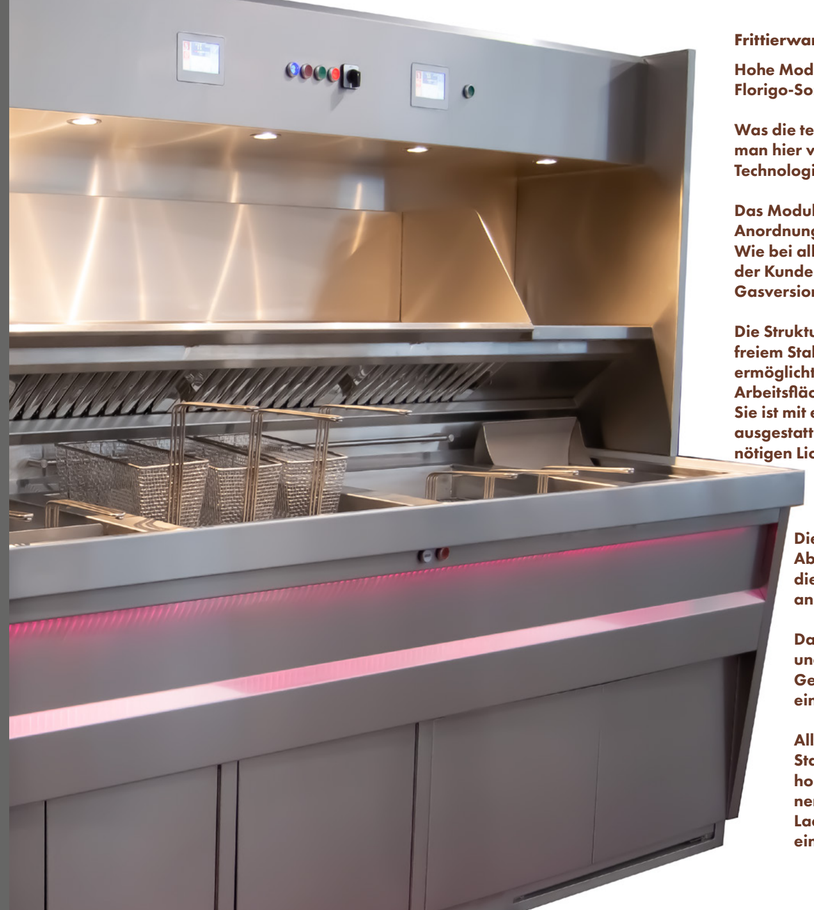
Wir sind uns der Probleme, mit denen ein bestehendes Gebäude konfrontiert sein kann, bewusst und entwerfen und bauen deshalb Fritteusen, die sich an jede Situation anpassen.

**« Ihre Fritteuse ist das Herzstück Ihres Unternehmens, um das sich alles dreht.
Wir freuen uns immer, wenn wir die Erfolgsgeschichten unserer Kunden und deren Frittierausrüstung mit Ihnen teilen können. »**

Floris Goes



Frittierwand hohes Modell



Frittierwand hohes Modell

Hohe Modelle gehören seit jeher zum Kern des Florigo-Sortiments.

Was die technischen Merkmale angeht, so kann man hier von einem perfekt an die aktuelle Technologie angepassten Produkt sprechen.

Das Modularsystem ermöglicht praktisch jede Anordnung, jede Größe und jede Abmessung.
Wie bei allen anderen Anlagen und Modellen hat der Kunde die Wahl zwischen einer Elektro- oder Gasversion.

Die Struktur besteht vollständig aus rostfreiem Stahl Aisi 304 ohne scharfe Kanten und ermöglicht eine einfache und sichere Wartung der Arbeitsflächen.
Sie ist mit einer LED-Beleuchtung am Aufbau ausgestattet, die Ihren Arbeitsbereich mit dem nötigen Licht versorgt.

Die oberen Kästen sind mit einer Ablagefläche und Steckdosen ausgerüstet, die das Aufstellen von Mikrowellen oder anderen Geräten ermöglichen.

Dank des ausgezeichneten Touch Screens und der intuitiven Bedienung können Sie die Gebrauchsanweisungen schnell einsehen.

Alle unsere Frittierwände aus rostfreiem Stahl, sowohl die niedrigen als auch die hohen Modelle, können optional mit einer robusten und leicht zu reinigenden Lackierung in der Farbe Ihrer Wahl sowie mit einem beleuchteten Logo versehen werden.

FLORIGO

Frittierwand niedriges Modell

Die so genannten traditionellen Fritteusen & Frittierwände mit Randabsaugung bieten die gleichen Möglichkeiten in Bezug auf Modularität und Effizienz.
Genau wie beim großen Modell ermöglicht die Struktur aus rostfreiem Stahl Aisi 304 und ohne scharfe Kanten eine einfache und sichere Wartung.

Frittierwand niedriges Modell

FLORIGO
TRANSFER SYSTEM HR

Perfektion
Schnelligkeit

Modelle mit automatischem TRANSFER

Es ermöglicht schnelles und müheloses Arbeiten mit einer einzigen Bewegung.
Und darüber hinaus sorgt das Transfer-System für konstante Frittierqualität, Energie- und Fetteinsparung bei einer Menge von 10 kg Pommes frites im Korb pro Zubereitung.

Das vollautomatische System bietet Ruhe während Ihres Dienstes mit einem Minimum an Personal.

Korb mit einer Kapazität von 10 kg Pommes frites.

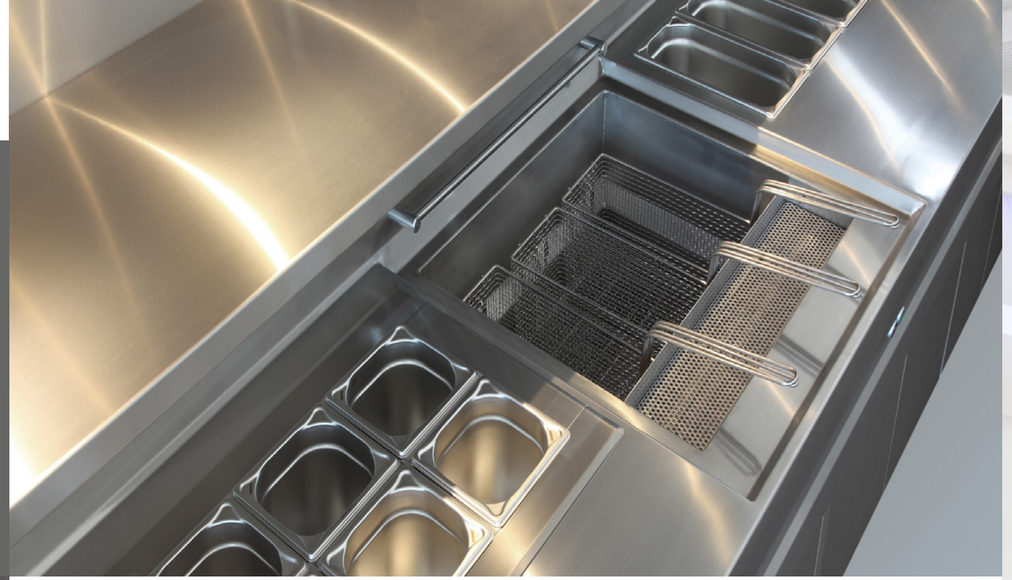
Unser robustes Transfer-System kann dank der HR-Technologie (High Efficiency), die eine konstante Fetttemperatur beibehält, große Mengen in gleichbleibender Frittierqualität vorfrittieren.

- Struktur aus rostfreiem Stahl 50/10 AISI 304
- Fassungsvermögen des Korbs 10 kg mit wartungsfreundlicher Teflon-Beschichtung
- Robuster Aufbau für eine perfekte Wartung des Systems
- Becken aus rostfreiem Stahl 50/10 mit hohem Wirkungsgrad, mit tiefer Kältezone und großem Fassungsvermögen ohne interne Rohre, wodurch es einfach zu reinigen ist.

Für alle unsere Becken gilt eine Garantie von 5 JAHREN.

FLORIGO

Struktur Elemente



Die FLORIGO Frittierwände bestehen aus verschiedenen Einbauelementen, die je nach Wunsch des Kunden erhältlich sind.

° Runde HR-Becken in Gasausführung Ø 44 cm 30 kW und in Elektroausführung Ø 45 cm 18 kW
° Rechteckige HR-Becken in Gasausführung INOX 50/10 mit 2, 3 oder 4 Körben 30 bis 35 kW.
° Rechteckige Becken in Elektroausführung INOX 50/10 mit 1, 2, 3 oder 4 Körben von 6 bis 25 kW.
° Pommes frites-Box mit belüfteter Heizung oder neutral.
° Bain Marie GN 1/1 oder GN 1/1 + 1/2
° Verchromtes Backblech in Gas- oder Elektroausführung in 40, 60, 80, 100 oder 120 cm
° Grillplatte aus Lavastein in Gasausführung 40, 60 oder 80 cm
° Maßgefertigte Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl
° Eingebaute Kühlung im unteren Teil, mit oder ohne GN-Struktur
° und Vieles mehr ....

FLORIGO hat eine sehr große Auswahl an Installationsmöglichkeiten und dies ganz nach den Anforderungen unserer Kunden

- Pommes frites-Box mit belüfteter Heizung oder neutral

- Körbe aus rostfreiem Stahl mit großem Fassungsvermögen (2,5 kg Pommes frites)
Optional: Teflon-Beschichtung

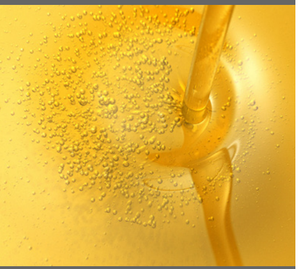
-Rundes Becken ø 44 cm mit hohem Wirkungsgrad, 30 kW, 22 kg Fassungsvermögen für Fett/Öl, ausgestattet mit einem Stahlbecken mit einer Stärke von 50/10e

-Becken aus rostfreiem Stahl 50/10e - mit hohem Wirkungsgrad 30 kW, mit tiefer Kältezone und großem Fassungsvermögen ohne interne Rohre, wodurch es einfach zu reinigen ist.

Für alle unsere Becken gilt eine Garantie von 5 JAHREN.

FLORIGO

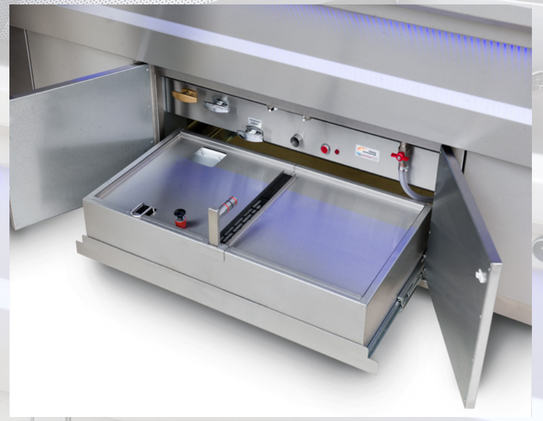
Automatisches Filtersystem



Die automatische Filtration ist für eine gleichbleibende Backqualität und einen sparsamen Verbrauch unerlässlich.

Sie sorgt für eine höhere Filtereffizienz, was die Lebensdauer Ihrer Fette verlängert und die Filterung erleichtert, ohne dass Sie mit dem Ablassbehälter hantieren müssen, was für Sie oder Ihr Personal sicherer ist.
Das Filtersystem hat 2 separate rollengeführte Fettfilterschubladen und an allen Becken eine Rücklaufleitung entlang der Oberseite.

Die tägliche Filterung gewährleistet eine konstante Qualität Ihrer Fette und eine bessere Verwaltung Ihrer Ausgaben.



ATF SYSTEM : ACTIVE TRIPLE FILTRATION (FLORIGO-PATENT)

Dies ist einzigartig, weil das Öl durch drei voneinander getrennte Elemente fließt:

Stufe 1: ein Krümelfang (Filter)
Stufe 2 : ein Filter Typ Miroil
Stufe 3 : ein Filterkissen ACTIVE SYSTEM (Florigo-Patent)
Es wurde speziell entwickelt, um sowohl die feinsten Bestandteile des Abfalls als auch die Feuchtigkeit zu entfernen, bevor das Fett/Öl über eine separate Rücklaufleitung in das Becken zurückgeführt wird.

Im Kern handelt es sich hier eher um einen schnelleren Arbeitsprozess als um ein separates Filtersystem, das System reinigt das unterste Fett/Öl schneller und einfacher und verlängert die Qualität Ihres Fett-/Ölbehälters.
Damit können Sie viel Geld sparen!

FLORIGO

VORMISCHBRENNER - SYSTEM

GAS HR+

Funktionsweise eines HR+-Beckens mit hohem Wirkungsgrad

HR+ FLORIGO Technology hat eine neue Generation Vormischbrenner mit hohem Wirkungsgrad, der Leistung mit niedrigem Energieverbrauch verbindet.

Im Vergleich zu herkömmlichen Fritteusen bietet eine HR-Fritteuse, wie der Name schon sagt, einen viel höheren Wirkungsgrad.

In einer konventionellen Fritteuse geht diese Wärme verloren, während eine Hochleistungsfritteuse diese zurückgewinnt. Der Preis für eine hocheffiziente Fritteuse ist höher, macht sich aber schnell bezahlt, weil Sie weniger Energie verbrauchen.

Energiesparender Betrieb

**Eine Fritteuse, die älter als fünfzehn Jahre ist, verbraucht sehr viel Energie!!! Dies ist auf Oberflächenverluste, Abkühlung und Erwärmung zurückzuführen.
Außerdem entweicht auch Wärme durch die Schornsteine.
Ältere Fritteusen haben nur einen Wirkungsgrad von 60 %, während die neue Generation von Hochleistungsfritteusen einen Wirkungsgrad von mindestens 98 % erreicht. Wenn Sie Ihre alte konventionelle VR/HC-Fritteuse ersetzen, senken Sie Ihre Energiekosten um bis zu 50 % und mehr.
Darüber hinaus ist eine Hochleistungsfritteuse mit einem modularen Brenner ausgestattet, der sich automatisch an den Temperaturbedarf anpasst.
Er verbraucht also nur dann Energie, wenn er gebraucht wird!**

Nutzen für die Umwelt

Ein Hochleistungsbecken reduziert die Umweltbelastung, denn bei gleicher Wärmemenge hat das Heizbecken einen höheren Wirkungsgrad und verbraucht daher weniger Brennstoff und stößt weniger Schadstoffe aus.

FLORIGO

SOLO UNIT

MULTI UNIT

SOLO UNIT

Ausgestattet mit einem hocheffizienten Gas- oder Elektrobecken.

Perfekt für sehr kleine Räume (FOODTRUCK) oder neben Ihren Geräten in Ihrer Küche.

Das SOLO UNIT-Becken hat die gleichen technischen Eigenschaften und Leistungen wie die traditionelle HR-Frittierwand, was bedeutet, dass es im Vergleich zu seinen Konkurrenten im Gaststättengewerbe effizient und wirtschaftlich ist.
Seine einfache Handhabung und intuitive Bedienung erleichtern Ihnen die Inbetriebnahme. Das Becken aus rostfreiem Stahl AISI 304 50/10 mit großer Kaltzone ohne interne Rohre erleichtert die Reinigung.

° Runde HR-Becken in Gasausführung Ø 44 cm 30 kW und in Elektroausführung Ø 45 cm 18 kW
° Rechteckige HR-Becken in Gasausführung INOX 50/10 mit 2, 3 oder 4 Körben 30 bis 35 kW.
° Rechteckige Becken in Elektroausführung INOX 50/10 mit 1, 2, 3 oder 4 Körben von 6 bis 25 kW.

MULTI UNIT

Identisch mit der traditionellen HR-Frittierwand, aber ohne niedrige Randabsaugung.

Passt perfekt in Ihre Küche, die bereits über eine Dunstabzugshaube verfügt.

Die Zusammensetzung Ihrer MULTI UNIT hat die gleichen technischen Eigenschaften und Leistungen wie die herkömmliche HR-Frittierwand, so dass Sie Ihre Frittierwand aus allen verfügbaren Elementen zusammenstellen können.

FLORIGO

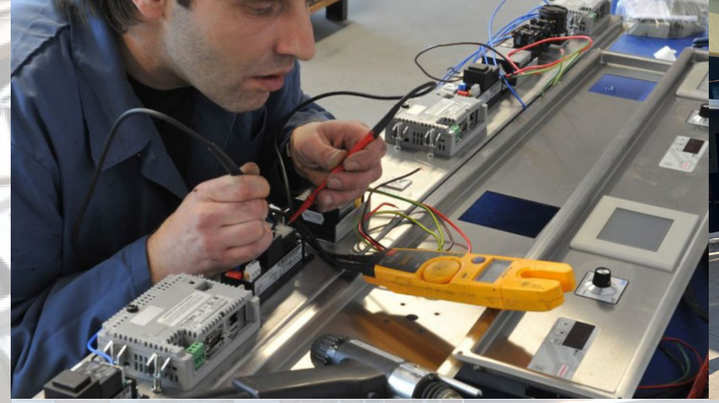
SERVICE
7 TAGE
DIE WOCHE

Seit bereits 70 Jahren stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite!!!

Wir sind Weltweit tätig und arbeiten, wenn nötig, in jedes Land zusammen mit zuverlässigen Partners für Verkauf, Installierung und Service.

Sie erreichen uns 7 Tage die Woche , und unsere Techniker sind für gesamten Vertriebsgebiet immer erreichbar.

Mehrere Reparaturen können von unserem erfahrenen Team sogar am Telefon gelöst werden.



Lieferung und Installation Ihres FLORIGO

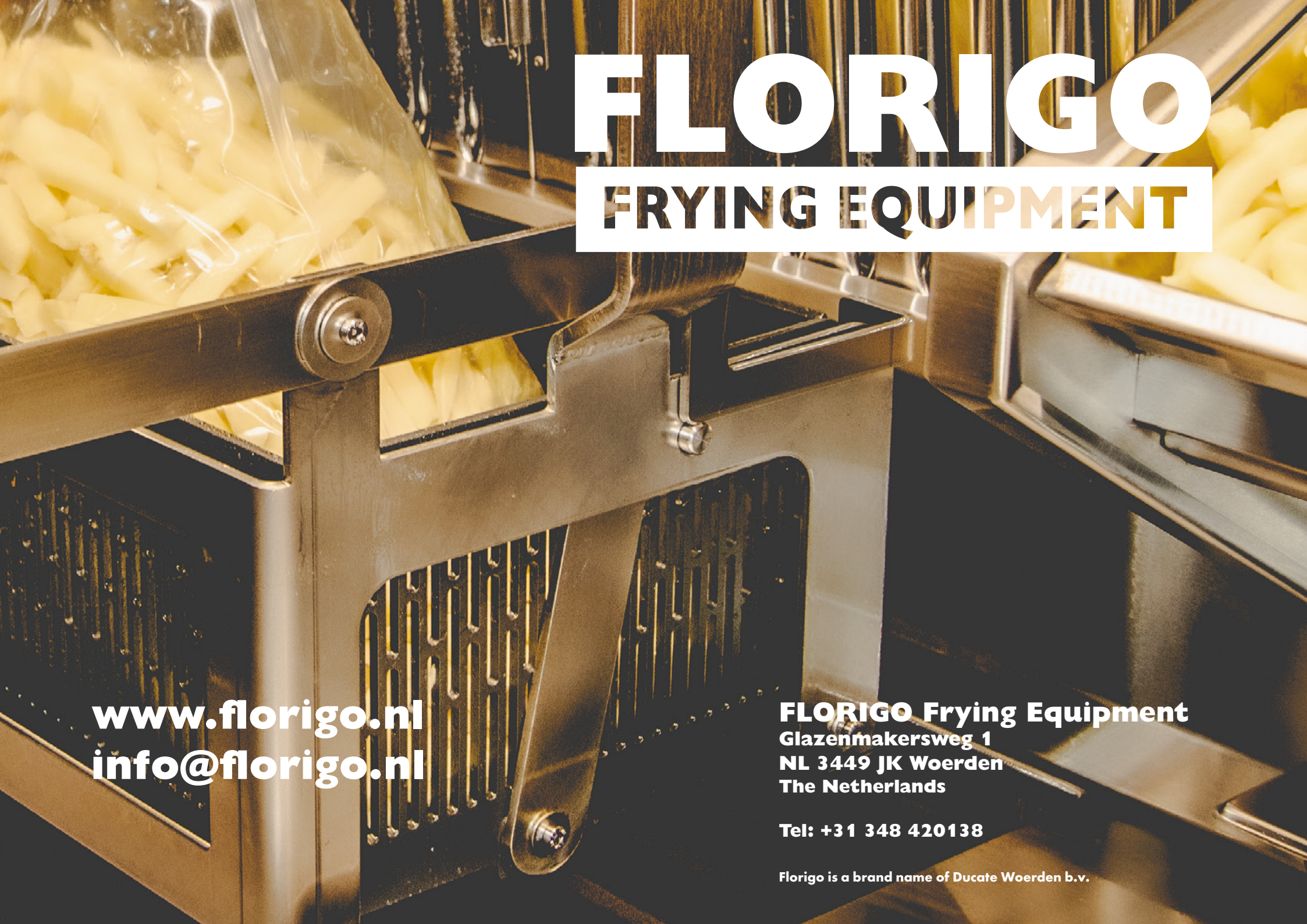
Wir liefern unser Fritteusen und Frittierwänden zu Ihrer Wahl ab Werk, frei Haus, oder komplett montiert durch unsere - oder unsere Partners - Installierung Teams.

Unsere Teams erfahrener Installateure, von denen einige über mehr als 30 Jahre Erfahrung haben, sind mit Fahrzeugen und Werkzeugen ausgestattet, die an jede Einbausituation angepasst sind. Unsere Teams installieren Ihre Geräte daher unter den besten Bedingungen und gemäß den erforderlichen Installationsstandards.

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.