



FLORIGO
HC-BAKWANDEN.
KWALITEIT DIE
KLANTEN BINDT.

FLORIGO

Florigo is een toonaangevende specialist op het gebied van ontwikkeling en fabricage van frituurinstallaties.

Het steeds groeiende assortiment maakt Florigo tot een zeer gewaardeerd leverancier van de fastfood-, snack- en cafetaria branche, die nationaal en internationaal een uitstekende reputatie heeft opgebouwd.

Met tientallen jaren ervaring slaagt men er keer op keer in flexibele oplossingen aan te dragen. Enerzijds vormt daarbij de situatie bij de opdrachtgever steeds het uitgangspunt.

HC-technologie biedt ongekeende opstellingsmogelijkheden

De HC-frituurketels van Florigo zijn zeer compact in te bouwen. Hierdoor wordt een aanzienlijke ruimtebesparing gerealiseerd, zonder aan capaciteit in te leveren. Het hoge rendement van de HC-frituurketels gekoppeld aan de ruimtebesparende bouw biedt nóg meer mogelijkheden voor overzichtelijke, gebruiks- en klantvriendelijke opstellingen.

Deze door HC-technologie te verwezenlijken opstellingsmogelijkheden en het perfecte eindproduct leiden gezamenlijk tot kwaliteit die klanten bindt.

Anderzijds spelen know how, loyaliteit en motivatie van zowel directie als medewerkers van Florigo daarbij een belangrijke rol. Verdere modernisering heeft ondermeer geleid tot de ontwikkeling van een modellenlijn HC (hoog capaciteits) bakwanden. De combinatie van vakkundig opgeleide technische medewerkers met kennis van frituurproducten en hedendaagse warmte- en koeltechnologie en deze inmiddels veelgevraagde HC-apparatuur, staat garant voor een kwalitatief hoogwaardig eindproduct: een bedrijfszekere installatie die optimaal frituurt!



HC compact model



HC bakwand met verhoogde bovenbouw en geïntegreerde koeling voor frituur en/of snacks

- Disposable houders • Zakkenrek • Halve
- Flotronic snackcomputer • Saus dispens
- Snackketels voorzien van uitlekroosters



HC basis model

Ruime keuze aan inbouwapparatuur



geenverlichting
• Verwarmde frites-uitschepbox



Belangrijke kenmerken

- Installaties op maat in wand-, counter- of eilandmodel.
- Bovenblad (naadloos in onbeperkte lengte), ommanteling, opstand met vergaarbak, waskap en vitrines uit roestvrijstaal.
- Volledig met HC-ketels (hoog capaciteit) uitvoerbaar.
- Uitvoering in gas of elektrisch.
- Electronische temperatuurregeling, ontsteking en voorsmeltprogramma.
- Randafzuiging direct achter frituur-, bak- en braadunits.
- Ingebouwd pompfiltersysteem gekoppeld aan verwarmd en geïsoleerd leidingcircuit voor 'one touch' vefiltratie.

Snackcomputer

Voor directe en constante controle is de meet- en regelapparatuur op ooghoogte boven de frituurpannen aangebracht. Om dit nog verder te vereenvoudigen en het bakproces te verfijnen, is er nu de Flotronic snack-computer. De uitleesvensters zijn gescheiden, zodat zowel temperatuur alsook aflooptijd van de timers tegelijkertijd zichtbaar zijn. Geeft door de automatische koppeling van baktijd en keteltemperatuur bakresultaten om van te smullen.

Afzuigstelsysteem

De afzuiging van bakdampen heeft direct achter de frituur-, bak- en braadunits plaats. Het randafzuigstelsysteem is gekoppeld aan een vet- en waterdicht centraal zuigkanaal dat over de volle lengte van fornuis of bakwand is aangebracht. De roestvrijstalen brandwerende lamellenfilters in het kanaal verschaffen het systeem een optimale vetopvangcapaciteit. Via afvoerleidingen is het systeem verbonden met een op elke willekeurige plek op te stellen exhaustor/ventilator.

Temperatuurcontrole en beveiliging

Opties:

- Digitale elektronische temperatuurregelaar met voorsmeltprogramma en elektronische gasbranderontsteking.
 - Vóórgeprogrammeerde computerbesturing.
- Beide opties worden ingebouwd met een onafhankelijke maximaal-temperatuur beveiliging.

Gekoelde vitrine

Boven het frituurgedeelte is ruimte beschikbaar voor inbouw van een (verlichte) gekoelde vitrine voor snacks en frites. Deze op ooghoogte aangebrachte presentatie werkt niet alleen 'uitnodigend' voor de klant maar voldoet tevens aan de HACCP-regelgeving (houdbaarheid) op dit gebied.



HC-ketel (gas)

Naadloze diepe stalen HC-ketel met twee roestvrijstalen royale manden, grote "koude-zone", kruimelvangcr en aftapkraan.

De ketel wordt volledig olie- en vetdicht ingelast in het bovenblad. Het brandersysteem waarborgt een hoge overdracht van warmte in de frituurketel waardoor deze ketel uitermate geschikt is voor het afbakken van grote hoeveelheden frites of snacks.

HC-ketel (elektrisch)

Ingelaste roestvrijstalen HC-ketel (3 mm) met roestvrijstalen royale manden, kruimelvangcr en aftapkraan. Speciaal HC-element met vergroot verwarmingsoppervlak is bij uitvoering met ronde ketel ophefbaar en bij een rechthoekige pan uitzwenkbaar.



HC-ketel (gas)



HC-ketel (elektrisch)



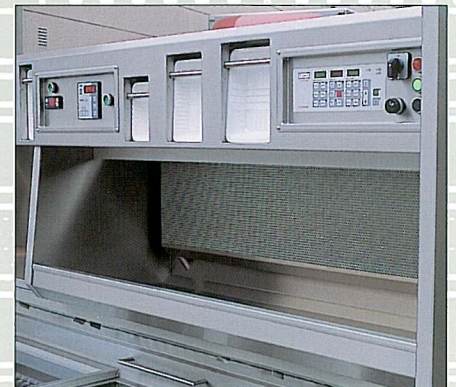
"Flotronic" snackcomputer



Spiegelbakplaat



Saus dispenser



Gekoelde vitrine



Extra afzuiging
boven vergaarbak.
Ruimte voor magnetron.
Halogeenverlichting.



Disposable- houders

De handige opberg-
ruimtes voor bakjes en
zakjes in de boven-
bouw van de bak-
wand vergemakelij-
ken de 'routing' tijdens
het werken.

De inbouw van halo-
geenspots completeert
de efficiënte en profes-
sionele uitstraling van
de bakwand.



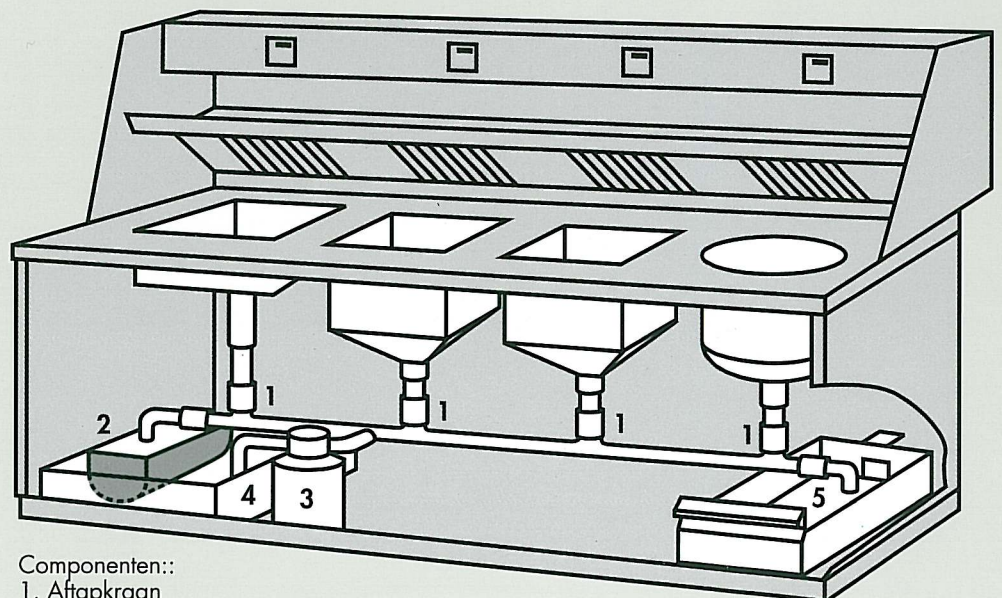
Extra schapruimte
over gehele lengte.

Veffiltreersysteem

Met het ingebouwde vet-
filtreersysteem wordt - met één
druk op de knop - het frituur-
vet in enkele minuten gefilterd
en teruggepompt naar elke
willekeurige frituurpan.

Praktisch, schoon en veilig.
Het Florigo filter- en aftap-
systeem (krachtige pomp,
geïsoleerd en verwarmd
leidingcircuit, 30 micron filter)
wordt gecompleteerd door
twee roestvrijstalen filter- en
aftapladen.

Het systeem kan uitgevoerd
worden met een wegpomp-
leiding naar een vetton voor
het afgewerkte frituurvet. Het
slepen met (heet) frituurvet is
hiermee voorgoed verleden
tijd.



Componenten::

1. Aftapkraan
2. Filter (30 micron)
3. Pompsysteem
4. Filterlade
5. Aftaplade (optie: wegpompleiding)

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Algemeen/diversen

Werkplateau (rvs)

met onderkast diverse afmetingen
onderkast met deur of schuifladen
of inbouw van apparatuur

Frontlengte bakwanden

inbouwmaten opgeteld plus 7 cm
breedte 97 cm
hoogte 161 cm
HC bovenbouw 186 cm

Gas

Frituurketels

		kW	Inbouw-afmeting (cm)
rond	Ø 38 cm	18	52
rond	Ø 44 cm	25	57,5
rechthoekig	23 x 42 cm	9	35
rechthoekig	40 x 42 cm	18	52
rechthoekig	66 x 42 cm	25	78
hoog capaciteit	37 x 54 cm	25	45

Inbouwapparatuur

Gaskomfoor

2-pits	9	52
4-pits	17	78
6-pits	25	120

Frontlengte - bakwanden (cm)

Gas

52	57,5	45	52	78
ronde pan Ø 38 cm	ronde pan Ø 44 cm	HC ketel 37x54 cm	rechth. pan 40 x 42 cm	rechth. pan (vis) 66 x 42 cm

Elektrisch

47	35	52	52	82
ronde pan Ø 40 cm	rechth. pan 23x44 cm	HC ketel 40 x 44 cm	rechth. pan 40 x 44 cm	rechth. pan (vis) 70 x 44 cm

Elektrisch

Frituurketels (380V)

		kW	Inbouw-afmeting (cm)
rond	Ø 40 cm	11	47
rechthoekig	23 x 44 cm	7	35
rechthoekig	40 x 44 cm	10	52
rechthoekig	70 x 44 cm	14	82
Hoog Capaciteit	40 x 44 cm	14	52

Inbouwapparatuur

Bakplaat (380V)

verchroomd	40 x 55 cm	3,75	45
verchroomd	60 x 55 cm	5,50	65
verchroomd (2-zone regelbaar)	80 x 55 cm	7,50	85

Kookplaat (220V)

ronde 2 x	Ø 22 cm	4	52
ronde 4 x	Ø 22 cm	8	78

Frites uitschep- en voorraadbox (220V)

met hetelucht			
circulatie	37 x 47 x 20 cm	1,25	52
temperatuurregeling:	thermostaat		

Au bain Marie

diverse gastronom maten	2
temperatuurregeling:	thermostaat

Inbouwapparatuur

52	60	45/65/85	52	60
Fritesbox	Bain Marie	Bakplaat	Komfoor/ Kookplaat	Werkplateau

FLORIGO

FRYING EQUIPMENT

Florigo Frying Equipment B.V.

Gildenweg 1, 3449 HT Woerden
(Industrieterrein Barwoutswaarder)
Postbus 341, 3440 AH Woerden

Telefoon: 0348 - 420138

Telefax: 0348 - 423549

E-mail: florigo@wxs.nl