

FLORIGO

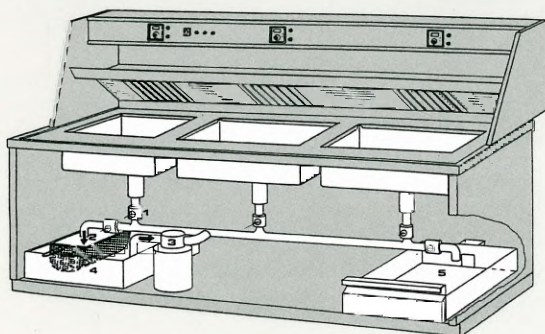
**3-pans
statiefmodel
-gas-**



**3-pans statiefmodel
met dubbele afzuiging
-electrisch-**



**2-pans
onderbouwmodel -gas-**



Vet/olie filtreersysteem

Componenten:

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. Aftapkraan | 4. Filterlade |
| 2. Filter (30 micron) | 5. Aftaplade |
| 3. Pompsysteem | |

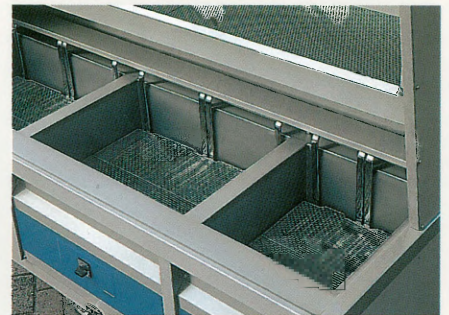
SPECIALISTEN IN VISBAKFORNUIZEN



Visbakmodel met verwarmde vitrine



Bakpan -gas-



Bakpan -electrisch-



Model met deuren



Tafelmodel op statief-frame



2-pans statiefmodel

Constructie

Bovenblad, ommanteling, opstand met vergaarbak, wasemkap of opbouwvitrine uit roestvrijstaal.

Visbakpannen (gas)

Ingelaste naadloze stalen ketel (6 mm) met roestvrijstalen kruimelvangervanger en aftapkraan. Bodem voorzien van ribben ter vergroting van het verwarmingsoppervlak.

Visbakpannen (electrisch)

Ingelaste roestvrijstalen ketel (3 mm) met roestvrijstalen kruimelvangervanger en aftapkraan. Verwarmingselement uitzenkbaar.

Dampafzuigstelsysteem

De afzuiging van bakdampen geschiedt direct achter de visbakpannen. Het randafzuigstelsysteem bestaat uit een vet-, olie- en waterdicht centraal zuigkanaal over de volle lengte van het visbakfornuis/bakwand. Het kanaal is voorzien van roestvrijstalen brandwerende lamellenfilters met optimale vet/olieopvangcapaciteit.

Optie: Wasemkap met extra afzuiging en TL-verlichting.

Bedieningspaneel

Voor directe en constante controle is de meet- en regelapparatuur op ooghoogte boven de visbakpannen aangebracht.

Temperatuurregeling

Naar keuze:

- Thermostaat en thermometer met maximaalbeveiliging en piëzo-ontsteking met waakvlambeveiliging.
- Electronische digital-temperatuurregelaar met voorsmeltprogramma en electronische gasbranderontsteking.
- Geprogrammeerde computerbesturing.

Verwarmde opbouwvitrine

Boven de visbakpannen is in een counterbakwandmodel op ooghoogte ruimte beschikbaar voor de inbouw van een verwarmde vitrine. De cliënt voor de vitrine heeft een duidelijk zicht op het visassortiment; het personeel achter de counter heeft alles binnen handbereik.

Vet/olie filterstelsysteem

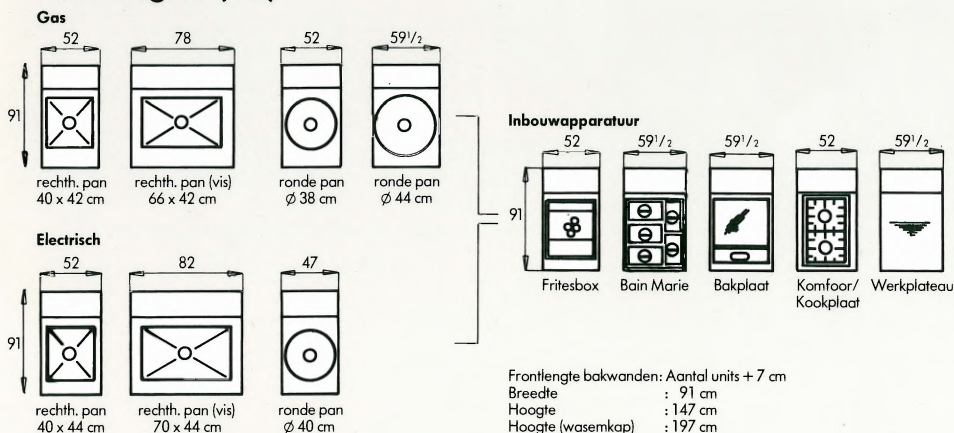
Het Florigo filter- en aftapsysteem is voorzien van een krachtige pomp-inrichting met volledig geïsoleerd en verwarmd leidingcircuit. Twee roestvrijstalen filter- en aftapladers completeren het stelsysteem.

Nominale belasting visbakketels

66 x 42 cm 23 kW (gas)
40 x 42 cm 18 kW (gas)

70 x 44 cm 14 kW (electrisch)
40 x 44 cm 10 kW (electrisch)

Afmetingen: (cm)



Florigo Frying Equipment B.V.
Postbus 341, 3440 AH Woerden
Tel.: 0348 - 420138 Fax.: 0348 - 423549
E-mail: info@florigo.nl Internet: www.florigo.nl