



SPECIALISTEN IN  
FAST FOOD  
FRITUURINSTALLATIES

FLORIGO.  
KWALITEIT MET RENDEMENT.

FLORIGO

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

Het groeiende assortiment dat op betrouwbare wijze voortdurend aan de laatste stand van de techniek wordt aangepast, maakt Florigo Frying Equipment - verder kortweg Florigo genoemd - tot een zeer gewaardeerd leverancier van de fastfood-, snack- en cafetaria branche, alsmede van (vis-) restaurants en andere horecagelegenheden.

### Jarenlange ervaring

Met tientallen jaren ervaring slaagt men er steeds beter in flexibele oplossingen aan te dragen, waarbij de situatie van de opdrachtgever telkens het uitgangspunt vormt.



Florigo wordt geleid door de gebroeders Goes. Ieder doet dit vanuit zijn eigen specifieke discipline en verantwoordelijkheid, hetgeen in de praktijk bovendien tot synergie leidt.

Anno nu is Florigo daarmee meer dan ooit het vooruitstrevende en betrouwbare familiebedrijf - Floris Goes senior startte de onderneming in 1951 - dat steunt op know how, innovatie, loyaliteit en motivatie.

### Optimaal frituren

Het frequent moderniseren van het eigen machinepark, cad-ontwerpprogramma's en computertechnieken alsmede vakkundig opgeleide medewerkers met kennis van frituurproducten en hedendaagse warmte- en koeltechnologie, staan garant voor een kwalitatief hoogwaardig eindproduct: **een bedrijfszekere installatie die optimaal frituurt!**

### Hoogste keuringseisen

Wat betreft rendement en veiligheid zijn de kwaliteitslabels Gastec-QA Hoog Rendement (HR) en Schonere Verbranding (SV) veelzeggend. Aan de hand van de laatste stand van de techniek is men er bij Florigo in geslaagd een frituuroven te ontwikkelen die aan die hoogste keuringseisen voldoet.

Gekoppeld aan Florigo's spreekwoordelijke betrouwbaarheid is er nu een product beschikbaar dat niet voor niets "HR-Plus" wordt genoemd. Een frituurketel die zich door zijn hoge bakcapaciteit, gekoppeld aan een besparing op gasverbruik, ongeacht subsidieregels snel laat terugverdienen. Iets dat ook aan de Gasunie niet ongemerkt voorbij ging. De (gas)energiebesparing leidt bovendien tot een verlaagde NOx uitstoot die past binnen de milieu-maatregelen.

### Uitstekende reputatie

Testprogramma's voor apparatuur en eindproducten worden in de demo-ruimte binnen het eigen, goed toegankelijke, fabriekspand afgewerkt. Ten behoeve van installatie, service en onderhoud beschikt Florigo over een eigen, speciaal afgestemd bedrijfswagenpark.

Het is dan ook voor de hand liggend dat Florigo met zoveel ervaring, met zoveel kwaliteitsbesef en met zo'n uitgekiend assortiment, nationaal en internationaal een uitstekende reputatie heeft opgebouwd.



FRYING EQUIPMENT

## Overzicht Florigo frituurinstallaties en visbakfornuizen



Pagina 4 - 5 - 6:

### WAND-MODELLEN

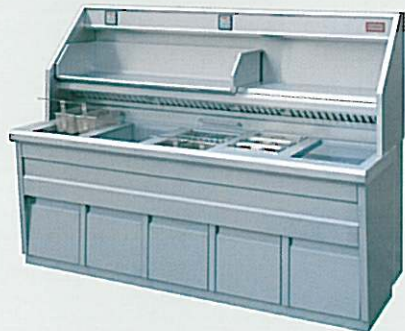
De bakwandmodellen behoren van oudsher tot de kern van het assortiment van Florigo. Wat betreft de technische kenmerken is er zonder meer sprake van een zeer hedendaags product. Het modulaire systeem maakt praktisch elke samenstelling, maat en afmeting mogelijk. Bovendien, zoals vrijwel alle andere installaties en modellen, leverbaar in gas of elektrische uitvoering.



pagina 7:

### COUNTER- EN EILAND-MODELLEN

De voordelen van deze modellen gaan veel verder dan uitsluitend de technische. De toepassing van (verlichte) koel- en/of warmhoud-vitrines alsmede disposable-houders boven het bak- en werkgedeelte zijn handige, ruimtebesparende oplossingen. De overzichtelijke, gebruiks- en klantvriendelijke opstelling betekent in de praktijk: frituren, koelen en praten tegelijk. Vele varianten en afmetingen mogelijk.



Pagina 8 - 9 - 10:

### HR-Plus MODELLEN

De HR-Plus frituurketels van Florigo zijn, dankzij minimale afmetingsverschillen, net zo compact in te bouwen als de al langer bestaande HC-ketels. De ruimtebesparing gaat gepaard met een nog hogere capaciteit. De vierkante ketels zijn ook zeer geschikt als visbakketel. Overigens is deze technologie ook mogelijk met ronde ketels. Het hoge rendement van de HR-Plus frituurketels en de grote bakcapaciteit is de ideale oplossing voor 'piekvrage' in de zaak.



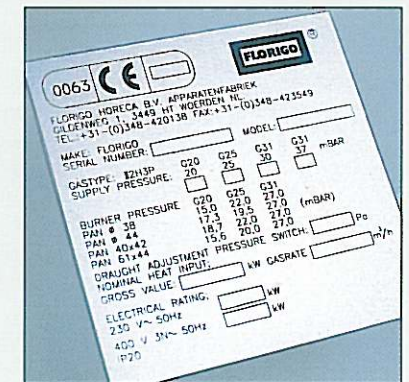
pagina 11:

### VISBAKFORNUIZ-MODELLEN

De situatie in winkel, bedrijf of verkoopwagen vormt het maatgevende uitgangspunt. Florigo visbakfornuizen worden gekenmerkt door maatwerk en flexibiliteit in vorm. Met de HR-Plus technologie bovendien extra renderend. Bijpassende roestvrijstalen milieu-geurfilterkasten leverbaar, alsook volledige installering door Florigo. Kortom, ook letterlijk maatwerk.



*Alle modellen kunnen worden uitgevoerd met een RAL-kleurband, afgestemd op uw interieur.*



*Uiteraard zijn alle frituurinstallaties voorzien van CE-keur.*



**Individuele wensen**

Voor elk type bakwand, ook counter/eiland- en HR-Plus-modellen, geldt dat de indeling wordt afgestemd op de wensen van de klant. Iedere snackbar/cafetaria-eigenaar of -eigenares heeft immers eigen ideeën. Naast individuele wensen is er vaak ook behoefte aan design- en/of technisch advies.

**Adviseren bij keuze**

Het maken van een definitieve keuze is door een breed scala aan apparatuur en de vele (naadloze)inbouwmogelijkheden niet eenvoudig. Dat wordt nog eens versterkt doordat bakwanden niet per sé 'recht' maar ook in hoekvorm uitgevoerd kunnen worden.



Daarom wordt na een eerste verkenningfase via een gecomputeriseerd AUTOCAD systeem een concepttekening geproduceerd waarin de oorspronkelijke ideeën van de klant duidelijk zijn terug te vinden. Als de uitvoering vast staat, kan met de productie begonnen worden.



Standaard snackketel.



Saladière met gekoelde opbergruimte onder het bovenblad.



Au bain marie met werkruimte.



Spiegelbakplaat verdiept en naadloos ingelast in het bovenblad.



## Kwaliteit voorop

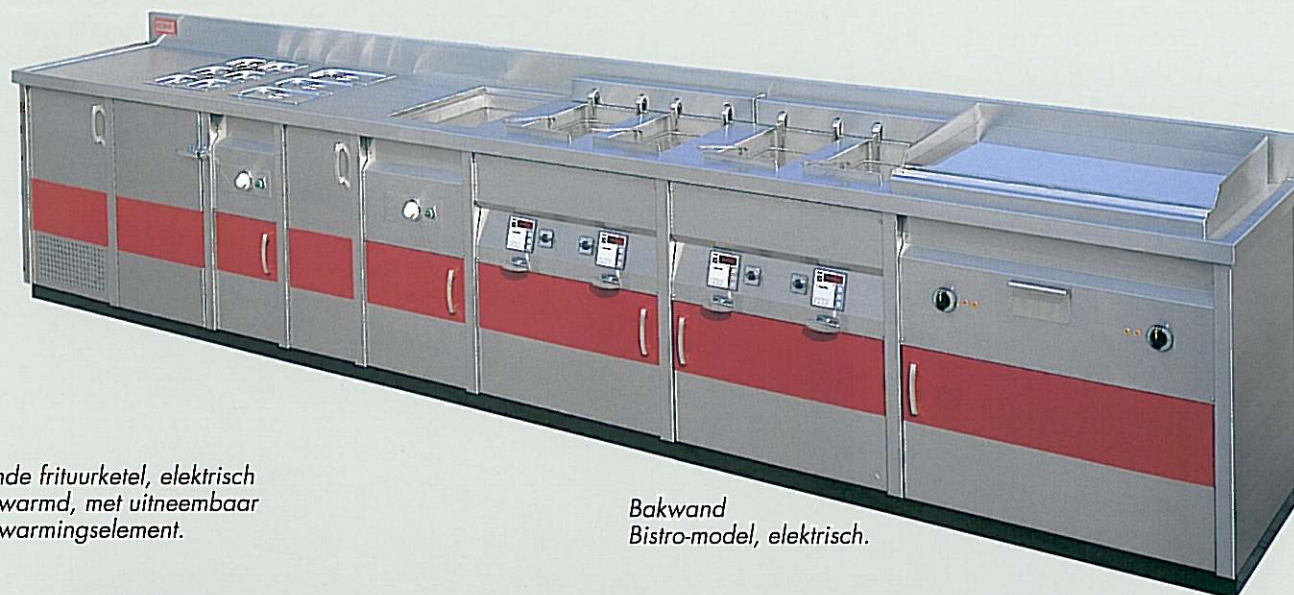
Het handelsmerk van Florigo is kwaliteit; al zo'n 50 jaar het beste product in de markt maken. Dat betekent dat Florigo voortdurend investeert in personeel en in apparatuur. Tevens worden de technische mogelijkheden door innovatieprogramma's ten volle benut. De op de computer ontworpen bakwanden worden in een moderne fabrieksinrichting door vakmensen geassembleerd met behulp van de nieuwste CAD-CAM gestuurde metaalbewerkingsmachines.



Ronde frituurketel, gas  
Ø 38 cm of Ø 44 cm.



Ronde frituurketel, elektrisch  
verwarmd, met uitneembaar  
verwarmingselement.



Bakwand  
Bistro-model, elektrisch.



4-pans frituurfornuis,  
elektrisch. Uiteraard  
ook gasverwarmd  
mogelijk.



Bakwand met  
kap (dubbele dampafzuiging).

### Fabricage in eigen beheer

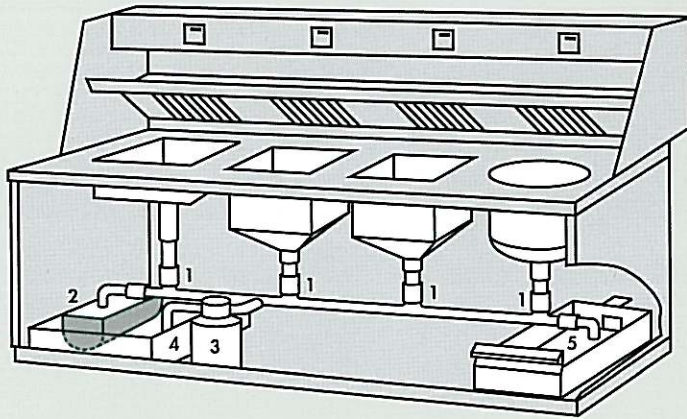
Het beste product in de markt betekent automatisch de beste materialen en inbouw-apparatuur.

De frituurketels, het 'hart' van elke bakwand, worden volledig in eigen beheer gefabriceerd.

Er is keus uit rechthoekige ketels met 1, 2 of 3 manden. De ronde ketels zijn er in verschillende maten met een uiteenlopende doorsnede. Verder is er naast de HC-ketel nu ook de Hoog Rendementsketel met 2 of 3 manden; kijk voor uitgebreide informatie bij het hoofdstuk HR-Plus modellen.



*Bakwand met ronde frites-ketels, rechthoekige snackketel, spiegelbakplaat, au bain marie, ingebouwd vefiltersysteem en elektronische temperatuurregeling.*



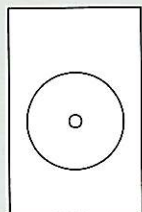
### Toenemend gebruiksgemak

De toepassing van steeds meer elektronica in bakwanden leidt in de praktijk tot een sterk toenemend gebruiksgemak.

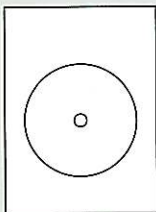
Het Florigo filter- en aftapsysteem is voorzien van een krachtige pomp-richting met een volledig geïsoleerd en verwarmd leidingcircuit. Roestvrijstalen filter- en aftapladen

completeren het geheel.

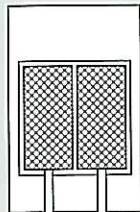
Samen met ingebouwde vefilter-systemen, snackcomputers met timers, koel- en/of warmhoudvitri-nes en disposablehouders is bediening dermate eenvoudig geworden dat iedereen al snel met 'n bakwand overweg kan. Dit resulteert in een constante hoogwaardige kwaliteit van uw snacks en frites.



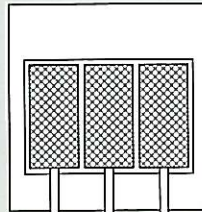
Ronde pan  
Ø 38 cm



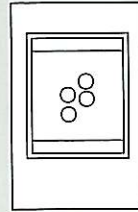
Ronde pan  
Ø 44 cm



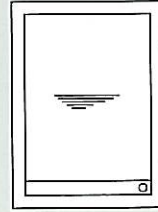
Frites/snack pan  
met 2 manden



Frites/snack pan  
met 3 manden



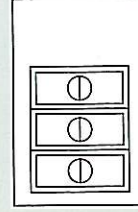
Frites  
uitschepbox



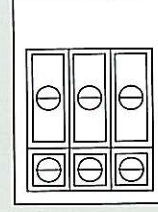
Spiegelbakplaat  
40/60/80 cm



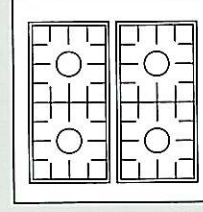
Werkplateau  
op maat



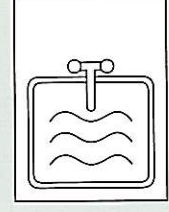
Au Bain Marie  
klein



Au Bain Marie  
groot



Gaskomfoor  
2 of 4 vlam



Spoelbak



Combinatie  
wand-eiland model.

### Andere klantbenadering

Het kenmerk van het counter/eiland-model is de 'andere benadering' van de klant. Terwijl bestellingen worden uitgevoerd blijft u doorlopend in contact met de klant. De voordelen daarvan zijn velerlei. Afhankelijk van de uitvoering en 'routing' binnen de zaak kan dit concept een ideale, praktische oplossing zijn.

### Vitrine en bakwand bij elkaar

De snacks worden gepresenteerd en bewaard in een gekoelde en verlichte vitrine die aan de bovenzijde van de bakwand is ingebouwd. Alles gastvrij en zichtbaar aan de klantzijde en tegelijkertijd makkelijk uitneembaar aan de bakzijde. Met deze (gekoelde en halogeen

verlichte) opstelling wordt bovendien voldaan aan de HACCP-regelgeving op dit gebied.

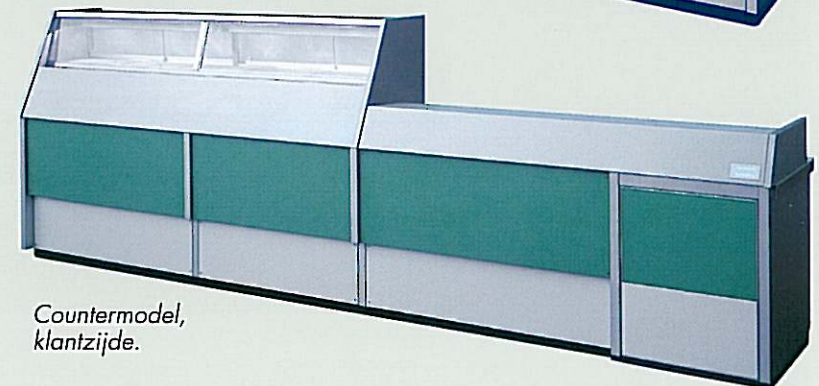
Naast gekoelde vitrines is het, afhankelijk van de behoefte, mogelijk om verwarmde vitrines (of een combinatie van beide) te installeren evenals handige disposablehouders.

### Fast-Food uitstraling

Ten aanzien van de mogelijkheden van de te gebruiken ketels, snackcomputers en andere inbouwapparatuur geldt hetzelfde als bij de wand- en HR-Plus modellen. Decoratieve panelen tenslotte, geven de counter/eiland bakwand een modern, strak uiterlijk die daarmee bovendien een professionele 'Fast-Food' uitstraling krijgt.



Countermodel,  
bakzijde.



Countermodel,  
klantzijde.

**Aantrekkelijke combinatie**

Met de introductie destijds van HC-bakwandmodellen is het 'design' van de bakwand nogal veranderd. Met de komst van de HR-Plus (Hoog Rendement) modellen is er wat dat betreft weinig veranderd, des te meer de praktische mogelijkheden. De HR-Plus frites/snackketel met manden is de ideale combinatie van uitzonderlijk hoge afbakcapaciteit en optimaal bedieningsgemak.

**Compacte bouw**

De diepe ketels die relatief weinig ruimte in de bakwand in beslag nemen, maken een compacte bouw mogelijk en dragen daarmee bij aan een hedendaags 'design'. Brander- en wandstructuur hebben geen warmtewisselaars of vlampijpen 'in' het frituurgedeelte van de ketel; dus geen kwetsbare lasnaden en ook geen kans op oververhitting van frituurvet. De HR-Plus frituurketels beschikken over een grote 'koude-zone' onderin de ketel en een brede kruimelvangervang, hetgeen ook nog eens bijdraagt aan de levensduur van het frituurvet.



*HR-Plus bakwand, compact model.*



*Halogeenverlichting over de gehele lengte.*



*Ingebouwd RAS-Frites apparaat.*



**Kwaliteit en gemak**

Door deze onderscheidende brander- en wandstructuur staat Florigo ook bij de HR-Plus frituurketel in voor de duurzaamheid die u altijd al van Florigo gewend bent. De ketelstructuur van de HR-Plus is ook geschikt voor vast vet, in tegenstelling tot de traditionele HR ketel. Zo is voorsmelten niet (meer) nodig, waaruit blijkt dat kwaliteit en praktisch voordeel best samen gaan.

**Meer rendement, meer bakcapaciteit**

Het geheel vernieuwde (gas) brandersysteem waarborgt een hoge overdracht van warmte in de frituurketel. Doordat er weinig energie (= warmte) via 'de schoorsteen' verloren gaat, is het rendement hoog. Bovendien wordt het gasverbruik en

de NOx uitstoot verder beperkt. Derhalve zijn deze HR-Plus ketels uitermate geschikt voor het afbakken van grote hoeveelheden frites of snacks tijdens de spitsuren.



*HR-Plus ketel in 2- én 3-mands uitvoering.*



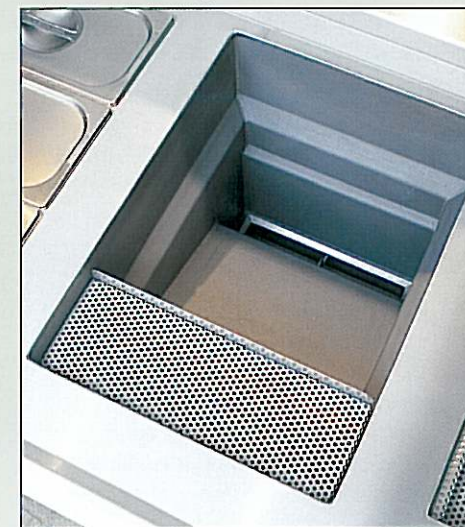
*Efficiënte indeling.*



*Spiegelbakplaat in 3 maten: 40, 60 of 80 cm breed.*



*Volledig open HR-Plus ketel zonder warmte-wisselaar 'in' het frituurgedeelte. Brede kruimelvanger onder in koelzone.*





Keramische bak/kookplaat.



Frites-uitschepbox (verwarmd).



Volledig elektronische besturing.



Digitale thermostaatregelingen voor bakplaat, au bain marie, frites-uitschepbox.



### De klant zelf aan het woord

*Geen snackbar, cafeteria of fast food zaak is hetzelfde. Overeenkomsten moeten vooral gezocht worden in de bakwanden. Die zijn vaak van Florigo. Als we de eigenaars zelf aan het woord laten, heeft ieder zo z'n eigen 'zwak' voor Florigo. Of ze nu in Alphen a/d Rijn zitten, in Bladel of in Zutphen. De één roemt de kwaliteit en levensduur, bij de ander is de hoge bakcapaciteit favoriet. Ook het gemakkelijk reinigen, met het oog op maximale hygiëne, scoort hoog en niet in de laatste plaats oprecht advies en service.*

### Design en hygiëne

Het zal kenners opvallen dat kranen en knoppen bij de HR-Plus bakwand geheel ontbreken. Alles is achter frontdeuren weggewerkt waardoor het schoonmaken gemakkelijk is. Ook de gladde ketelstructuur vereenvoudigt de reiniging, hetgeen bijdraagt tot betere hygiëne.

Naast de HR-Plus frituurketels is ook inbouw mogelijk van het volledige grootkeuken-programma van Florigo, inclusief ronde ketels.

De grootte van de bakwand wordt geheel afgestemd op de gewenste capaciteit.

### Alle combinaties denkbaar

Zo worden snackketels met enkele, dubbele of driedubbele manden geleverd. Hetzelfde geldt voor au bain marie, spiegelbakplaat, dispensers/disposablehouders, verwarmde frites uitschepbox, gascomfoor etc. Vanzelfsprekend wordt alles naadloos ingebouwd volgens de door u gewenste indeling.

Uiteraard kan Florigo de HR-Plus bakwand ook uitvoeren met het beproefde automatisch velfiltersysteem, desgewenst nog aangevuld met een wegpompleiding naar vetton voor afgewerkt frituurvet. Slepen met (heet en gevaarlijk) frituurvet is hiermee voorgoed verleden tijd.



### Flotronic snackcomputer

Elektronische temperatuur-regeling met als optie een frites- of snackcomputer met baktijdstelling per mand, voor alle verschillende soorten snacks of frites, bevordert zowel het bedieningsgemak als de omzetsnelheid.

De **Flotronic** snackcomputer met automatisch geregelde baktijden levert een constante kwaliteit van de afgebakken producten, ongeacht de hoeveelheid die per keer wordt afgebakken.

De **Flotronic** registreert hoeveelheid en soort product en berekent en programmeert automatisch de exacte baktijd voor de beste kwaliteit.

**De hoogste bakcapaciteit**

De start van Florigo en de start van de fabricage van visbakfornuizen gingen hand in hand. Van een halve eeuw ervaring op dat terrein mag dus veel verwacht worden. Van oudsher heeft Florigo in de viswereld de naam van 'het degelijke visbakfornuis met de hoogste bakcapaciteit'. Met de nieuwste HR-Plus technologie is dat zeker zo.



*HR-Plus visbakwand.  
Verhoogde bovenbouw,  
halogeenverlichting, warmtebrug, HR-Plus visbakketels.*

**Ribverwarmingssystemem**

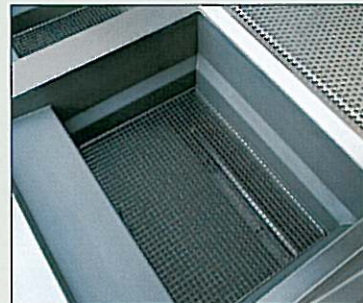
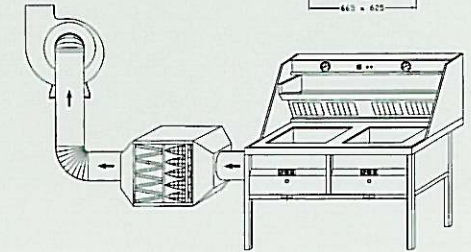
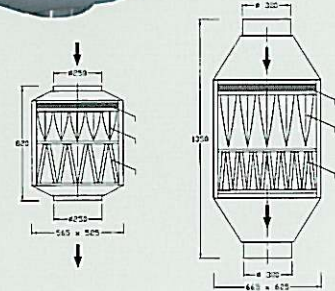
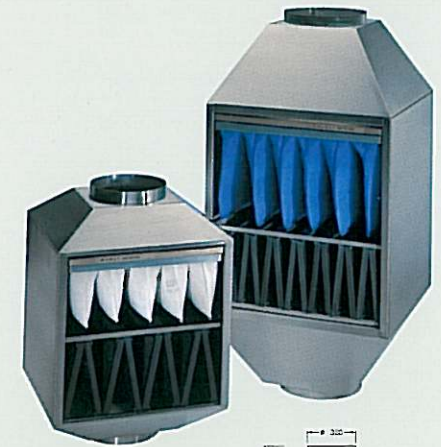
De gasuitvoeringen hebben een ingelaste naadloze stalen ketel (6 mm) met roestvrijstalen kruimelvangervan en aftapkraan. Sinds de introductie van een nieuw ribverwarmingssystemem is de bakcapaciteit verder toegenomen, hetgeen met de HR-Plus ketels nog verder wordt verhoogd. Bovendien wordt de energie nog doelmatiger gebruikt en het milieu verder ontzien.

**Spreekwoordelijke kwaliteit**

De elektrisch uitgevoerde visbakpannen hebben een ingelaste roestvrijstalen ketel (3 mm) met roestvrijstalen kruimelvangervan en aftapkraan. Het verwarmingselement is uitzwenkbaar. Van éénpan tot achtpan, de spreekwoordelijke Florigo-kwaliteit is in ieder model zichtbaar aanwezig.

**Elektronica heel 'normaal'**

Ook met betrekking tot andere verbeteringen heeft de tijd niet stil gestaan. Uitvoeringen met automatische olielfiltersystemen, elektronische temperatuurregelingen en ontgeuringsfilterkasten zijn voor Florigo heel 'normaal'.



*Volledig open HR-Plus visbakketel met uitneembaar rooster.*



*Warmtebrug in bovenbouwgedeelte (Quartz-Halogeon).*

Voor directe en continue controle is de meet- en regelapparatuur boven de vispannen aangebracht. De bij de HR-Plus modellen beschreven snackcomputer is ook bij de visbakfornuizen in te bouwen. Bovendien is er ook ruimte beschikbaar voor de inbouw van 'n verwarmde en/of gekoelde vitrine alsmede verlichting en disposablehouders.

**FLORIGO**

**FRYING EQUIPMENT**