FREIDORA SOLO UNIT HR-PLUS DE FLORIGO

MULTIFUNCIONAL HASTA EL DETALLE

Fácil ampliación de la capacidad de freír

Las freidoras solo unit de Florigo disponen de un control de temperatura digital estándar, amplias cestas de freír de acero inoxidable, y un calderón 'limpio' de acero inoxidable, fácil de limpiar, sin intercambiadores de calor. Según preferencia del cliente se puede suministrar la freidora con soportes ajustables en altura, o con ruedas giratorias duraderas de nailon que pueden ser bloqueadas. El modelo anterior también dispone de una bandeja de drenaje de acero inoxidable para evacuar el aceite o la grasa de freír sin peligro.

Las freidoras de alto rendimiento son muy aptas para (terminar de) freír grandes cantidades de patatas fritas, freiduras o pescados, garantizando siempre la calidad del producto final gracias a un control inteligente de la temperatura y al mantenimiento de la gran capacidad de fritura.
Tan impresionantes como la capacidad de fritura son las propiedades multifuncionales de estas freidoras.

Multifuncionalidad

En este folleto presentamos las posibilidades de uso de la forma más ordenada posible. Mediante unas manipulaciones sencillas usted puede adaptar esta unidad a la fritura 'suelta' de patatas fritas o pescado, o a la fritura de patatas fritas o frituras mediante cestas.

Así, cada uno tiene la posibilidad de freír usando el método de su preferencia. Además, el calderón dispone de una zona de frío con un receptor de migas amplio y fácilmente extraíble, ambos indispensables para conservar la calidad y la duración de la grasa o el aceite de freír. Junto con los componentes

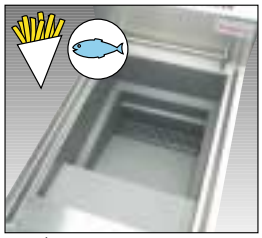
Las diversas aplicaciones de las versiones de dos y tres cestas:

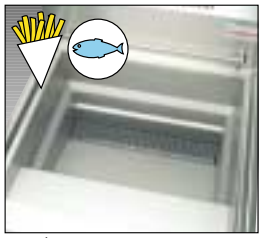
Opción 1: fritura 'suelta' de patatas fritas/pescado sin cestas.

UNIDAD BASE

RECEPTOR DE MIGAS

ELEMENTO DE TEFLÓN


VERSIÓN DE 2 CESTAS


VERSIÓN DE 3 CESTAS

Opción 3: con cestas (cónicas) para la fritura de patatas.

UNIDAD BASE

RECEPTOR DE MIGAS

REJILLA DE CESTAS

VERSIÓN DE 2 CESTAS

VERSIÓN DE 3 CESTAS

Por supuesto, Florigo también suministra 'Productos Especiales' hechos a medida, como el ejemplo que se muestra a continuación, provisto de una pared trasera de mayor altura y una bandeja extraíble para 'migas' y para empañar.
Este modelo también está disponible con un cajón de almacenamiento para patatas fritas y frituras.

multifunctionales, estas características conviertes esta unidad en una freidora única.

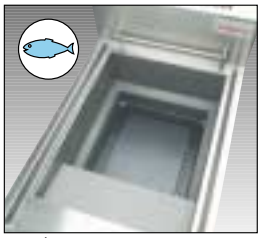
Sencillez
Con la ayuda de las diversas imágenes y leyendas correspondientes comprenderá rápidamente cuales son los posibles métodos de fritura. Todos los elementos que aparecen están disponibles por separado y pueden ser suministrados. El receptor de migas, la rejilla de cestas y una conjunto de cestas, sin embargo, forman parte del equipamiento estándar.

Opción 2: fritura 'suelta' de pescado con fondo plano.

UNIDAD BASE

RECEPTOR DE MIGAS

PLACA DE TEFLÓN


VERSIÓN DE 2 CESTAS

VERSIÓN DE 3 CESTAS

Opción 4: con cestas (rectas) para freír frituras.

UNIDAD BASE

RECEPTOR DE MIGAS

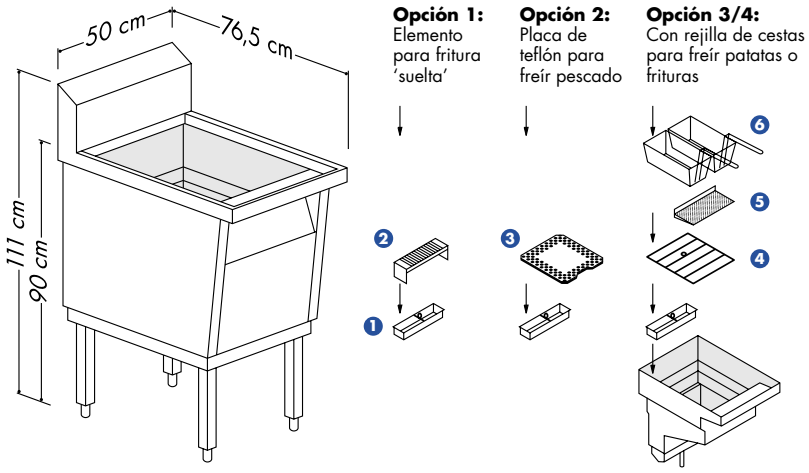
REJILLA DE CESTAS

REJILLA DE FRITURAS

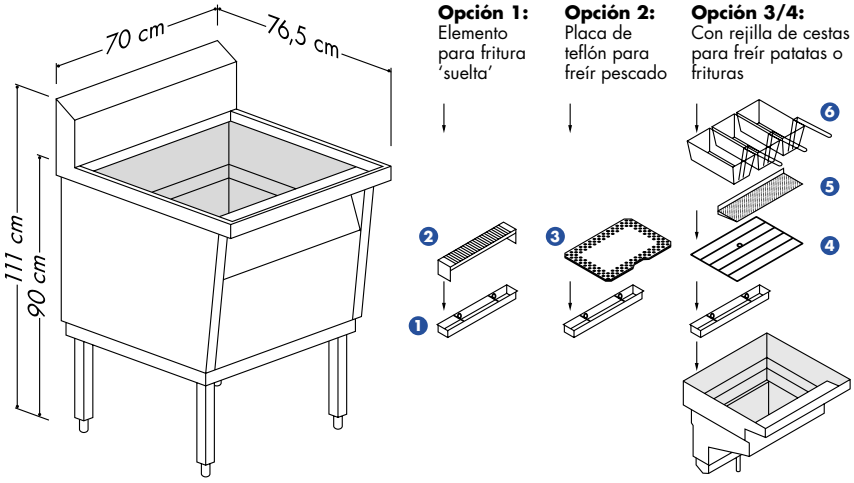
VERSIÓN DE 2 CESTAS

VERSIÓN DE 3 CESTAS

Unidad HR-Plus Solo de Florigo (2 cestas)



Unidad HR-Plus Solo de Florigo (3 cestas)



Aquí encontrará dibujos esquemáticos de los varios elementos sueltos. De forma estándar, con cada opción viene el receptor de migas (1); esta se utiliza siempre. Con el elemento de teflón (2) puede freír patatas y pescado de forma 'suelta', es decir sin cestas. La placa de teflón (3) sirve para la fritura suelta de pescado cuando conviene utilizar un fondo plano.
Para la fritura con cestas (6) se utiliza una rejilla de cestas (4). Existen dos tipos de cestas: cestas cónicas para freír patatas (lo que garantiza una mejor mezcla del aceite) y cestas rectas para frituras (con mayor capacidad).
Para las frituras la rejilla de frituras (5) es una opción útil para poder mantener calientes las frituras, una vez listas.

Sitex Fricom
- *Pantalla digital*
- *Encendido automático*
- *Ciclo de fundición de grasa*
- *Temperatura de reposo automático después de 15 minutos sin freír.*
- *8 temporizadores de fritura*

Storktronic TR101
- *Pantalla digital*
- *Encendido automático*
- *Ciclo de fundición de grasa*
- *Potencia del calentador ajustable continuamente*

Flotronic
- *3 pantallas digitales, una para la temperatura y dos para los temporizadores de fritura*
- *Encendido automático*
- *Ciclo de fundición de grasa*
- *Potencia del calentador ajustable continuamente*
- *Tres teclas de temperatura ajustables, por ejemplo una regulación de fritura y dos de reposo.*
- *12 temporizadores de fritura*

FRYING EQUIPMENT