

FLORIGO'S HR-PLUS SOLO UNIT FRITEUSE



MULTIFUNCTIONNEL JUSQU'AU DETAIL



Extra capacité de cuisson

Les solo units Florigo sont livré standard avec de températures réglables digitales, avec des grands paniers en inox, une cuve de cuisson en inox sans échangeur de chaleur dans la cuve, pour un nettoyage très facile. La friteuse est livré avec des pieds réglables ou sur roues nylon avec système de freinage. Le modèle si dessus est équipé avec un tiroir de vidange en inox pour échanger la graisse ou l'huile.

Les friteuses Haut Rendement sont très efficace pour cuire ou pré cuire des grandes capacité des frites, snacks ou poisson, vue la tenu de qualité, de vitesse et de température. Aussi énorme imposant sont tous les possibilités multifonctionnel de cette friteuse.

Multifonctionnel

Les possibilités d'emploi sont mises en dessin le

plus claire et simple possible. Par quelques éléments simple vous pouvez mettre cette friteuse en fonctionne aussi bien pour cuire des frites ou snacks avec paniers.

Ainsi a chacun la possibilité de frire comme il veut. La cuve à une très grande profonde zone froide avec un ramasse miettes sur toute la

Divers possibilités d'application de l'appareil avec deux et trois paniers:

Option 1: cuire "libre" de la frites/poisson sans paniers.



BASE UNIT



RAMASSE MIETTES



GRIL EN TÉFLON



MODÈLE "2 PANIERS"



MODÈLE "3 PANIERS"

Option 3: avec paniers (conique) pour cuire des frites.



BASE UNIT



RAMASSE MIETTES



GRIL SUPPORT PANIERS



MODÈLE "2 PANIERS"



MODÈLE "3 PANIERS"



Evidemment Florigo vous livre aussi "un produit spécial" sur mesure comme par exemple ci en dessous avec paroi derrière plus élevée et bac à "miette" et panure lavable. Ce modèle est aussi livrable avec bac de réserve pour frites et snacks.



longueur. Ensemble avec les composants multifonctionnels créer des qualités le solo unit jusqu'à une friteuse unique.

Simple

En vu des différents illustrations vous voyez des possibilités pour chaque cuisson demandé avec cette friteuse unique. Tous les éléments seront à livrer séparément. Le ramasse miettes, le gril pour les paniers et un jeu de paniers sont livrés standard.

Option 2: cuire "libre" de poisson avec surface plat.



BASE UNIT



RAMASSE MIETTES



PLAQUE EN TÉFLON



MODÈLE "2 PANIERS"



MODÈLE "3 PANIERS"

Option 4: avec paniers (droit) pour cuire des snacks.



BASE UNIT



RAMASSE MIETTES



GRIL SUPPORT PANIERS

GRIL SUPPORT POUR SNACKS

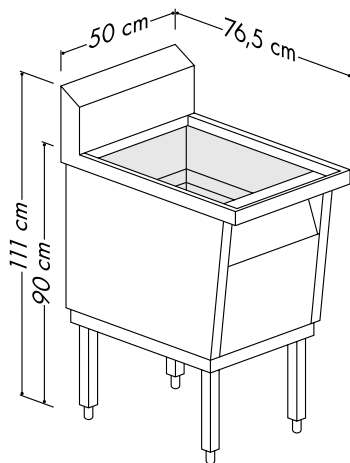


MODÈLE "2 PANIERS"

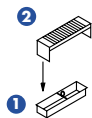


MODÈLE "3 PANIERS"

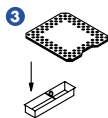
Florigo HR-Plus Solo unit (2 paniers)



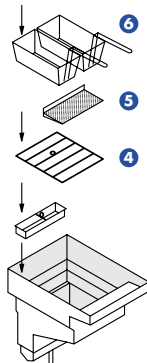
Option 1:
Pièce intérieure pour cuire «libre» sans paniers



Option 2:
Plaque en téflon pour cuire le poisson

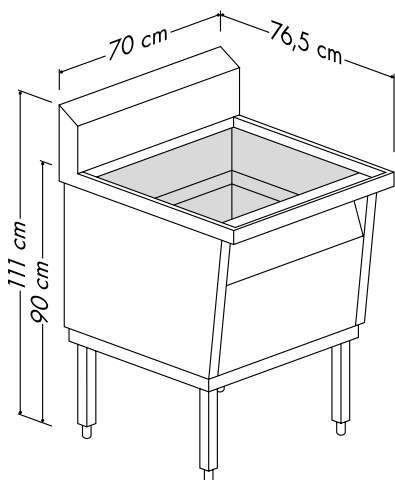


Option 3/4:
Avec grill support paniers pour cuire des frites ou snacks

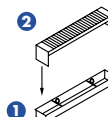


Ci-joint vous voyez en vu schématique divers pièces livrable séparément. Le ramasse miettes (1) est toujours livré standard avec chaque option; parce que on a toujours besoin. Avec la pièce en téflon qu'on met intérieur (2) vous pouvez cuire «libre» des frites et le poisson sans paniers. La plaque en téflon (3) est pour cuire «libre» du poisson en cas que vous voulez un fond plat. Pour la cuisson avec des paniers (6) on use un grill support paniers (4). Il y a deux sortes de paniers: panier conique pour des frites (pour un meilleur tourbillonnant) et des paniers droit pour des snacks (plus de continu). Le grill snack (5) et une option utile pour tenir chaud les snacks déjà cuits.

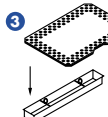
Florigo HR-Plus Solo unit (3 paniers)



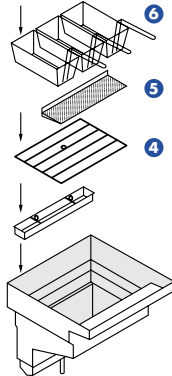
Option 1:
Pièce intérieure pour cuire «libre» sans paniers



Option 2:
Plaque en téflon pour cuire le poisson



Option 3/4:
Avec grill support paniers pour cuire des frites ou snacks



Sitex Fricom

- Display digital
- Allumage automatique
- Cycle de fonde de graisse
- Stand-by température automatique, après un arrêt de 15 minutes
- 8 températures programmable



Storktronic TR101

- Display digital
- Allumage automatique
- Cycle de fonde de graisse
- Brûleur réglable en degrés électronique



Flotronic

- 3 Displays digital, une pour la température, deux pour les temps de cuisson par panier.
- Allumage automatique
- Cycle de fonde de graisse
- Brûleur réglable en degrés électronique
- Trois touches de température réglable, par exemple un pour cuire et deux stand-by
- 12 températures programmable

FLORIGO

FRYING EQUIPMENT