



Florigo 因素



要論質量：Florigo 的壁式油炸設備的使用壽命要比用戶所預料的時間要長，這是很常見的事。最近還有人向我們購買一個油炸鍋的溫度調節器，這台每週都還在使用的油炸鍋產於 1965 年。而 Florigo 居然還有這種溫度調節器。



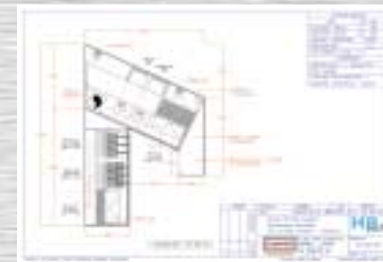
非凡的 Florigo

Florigo 生產最優質油炸設備已有半個世紀了。“生產高質量產品並不斷改進產品質量。使用現有的最佳零件，如果它尚未存在，我們就自己來設計”。

Florigo 很早便投入專業油炸設備的研發。顧客從一開始就是我們關注的重點。通過深入了解每個客戶的切身需求以及其他願望，從而形成了我們獨特的工作方式。顧客對整個設備、設計、操作發展過程的每一次參與和建議，使我們研製出 **Florigo HR-Plus**（高能源）獨立單元油炸機、濾油系統以及數碼溫度控制系統。這樣，便建立了與眾不同的、品質優秀的和效率高的標準。



像 Flotronic 這樣有 3 個不同溫度按鈕和 12 種可調時間的最新技術，使每台油鍋都可以運用各種不同的油炸程式。



精心設計

縱觀市場上供應的油炸設備，人們有很多選擇。這些設備的設計一個比一個精緻，並顯得具有很高的功效。**Florigo** 在這方面早已形成自己獨特的見解。

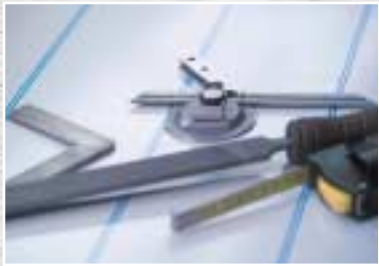
因為我們完全按規格設計我們的設備，因此我們能夠在“作業行程安排”和操作方面大幅度改善以方便使用。此外，**Florigo** 還在大規模裝修時，就壁式油炸設備的專業化和電腦化設計的全面佈局，與有關建築師或承建者緊密合作、互相協商並向他們提供建議。

在這個過程中，設計總是次要於人類工程學和效能。

它更是一個深入思考的問題。

Florigo 通過設計、安排以及互相配搭設備，向它的客戶展現做生意的全新視野。





將“HR”（高效）發展成開放式
HR Plus-ketels（高能源鍋爐，其功率大
於 90%），是 Florigo 工藝的一個例證。
巧妙的溫度轉移系統使這種鍋爐不再需要
在鍋爐內設置發熱管了。鍋爐因此更容易
得到清洗。這樣，既節省時間，又延長了
鍋爐的使用壽命，另外還使油炸食品更加
美味、更加健康。





精湛的工藝

油炸其實是一系列的生產過程。每個階段都必須得到控制和驅動才能獲得最佳效果。這促使我們不斷追求提高產品質量和工作效率以滿足顧客的需求。

在設計方面積累的經驗和精湛的工藝不斷使我們得到發展並取得卓越的成就。如現在尖端技術加工的高質不銹鋼材料，以及我們發明的由泵驅動的脂肪過濾和接收系統。

此外，Florigo 對本行的熱愛還帶來了更多很有價值的成果。鍋爐外圍獨特的 HR Plus “環繞火爐®”系統確保完美平衡的溫度轉移。有溫度待命和可調火力功能的 Flotronic 小吃電腦驅動各個不同的鍋爐。觸摸屏技術使程序操作更加簡便。



目前，唯一受“限制”的是壁式油炸設備的運輸問題。但終歸還是以全座組合，即在您的店鋪就地安裝的方式，實際上使“所有的”問題都迎刃而解了。



形體塑造自由

荷蘭主要是使用緊密的壁式油炸設備和獨立單元油炸機的國家。而像英國和愛爾蘭這些國家，**Florigo** 為其客戶製造中間“中置式”、櫃台式、或 L-形樣式的油炸設備。面對顧客工作的櫃台樣式逐漸贏得了主導地位。除了您選擇的“工作方式”以外，幾乎每一種構造都是可以實現的。您了解您的客戶並知曉客戶群將如何發展，**Florigo** 的顧問可以為您準確預測您現在和將來所需要的設備。

平的或深的鍋爐、圓的或四方的、用於薯條的、小吃或炸魚等，還有一塊煎烤板、燒烤單元或雙重蒸鍋單元，這些都可天衣無縫地組裝起來。內置抽油煙系統與渣滓過濾都是 **Florigo** 產品的慣常裝置。許多顏色的特殊照明裝置，以及與高效率、操作方便和操作程序有關的各種方便功能也是 **Florigo** 產品的慣常裝置。但是我們也明白，我們認為“慣常”的，或許對您來說不一定是“必要的”。事實上，幾乎所有設備都是組合式的，因此選擇就在於您了。



目前，“油炸”薯條必須遵守許多規定。這也是應該的，因為稍有遠見者，便可以發覺這裡面略有疏忽就會出許多差錯。幸而 Florigo 通曉整個過程。

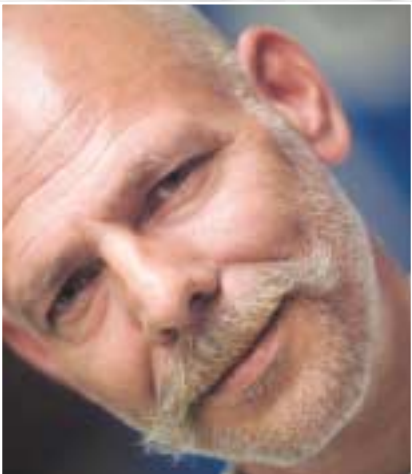


對環境的社會責任

Florigo 不逃避責任。節能 HR Plus-技術就是“持久經營”的一個例子。經測試的渣滓過濾系統也是如此，它能夠延長油炸工具的使用壽命，是一份貢獻。因為有光滑的——容易清潔的——不銹鋼鍋爐、恰當的加溫技術和原料冷凍設備而使我們的產品符合食品安全管理體系（HACCP）的所有規章。此外，我們的壁式油炸機所用的所有原料的一大部分都是可回收的。Florigo 還常在自己的通訊中提示客戶“油炸食品要對環境負責”。液體炸油所含的轉化脂肪和飽和脂肪酸較少。可以用 Flotronic 小吃電腦來設置油炸時間和理想的——也是官方提議的——175°C 的油炸溫度，可簡便地事先編好程序。這樣，可以防止因油炸時間過長而釋放有害的丙烯醯胺。Florigo 稱之為“考慮周到”。



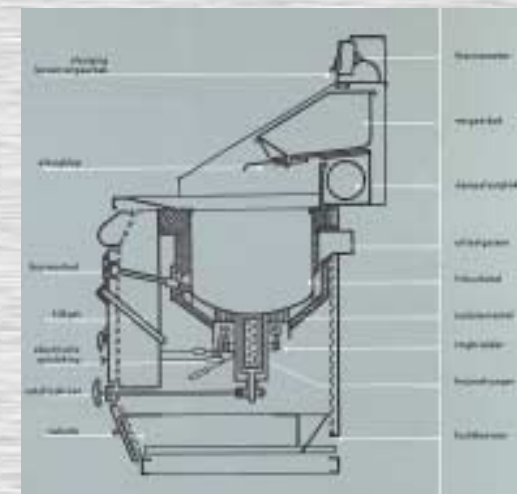
甚麼是 **Florigo** 因素呢？字典上解釋因素為：“因子：能把給定的數除盡的兩個或多個數中的一個”；或：“因素：對完成、結果或過程有積極作用的東西”。我們要表達的正是如此：毫無疑問，成功的店鋪經營還是要靠您自己的努力。**Florigo** 不過是整個過程中的一個環節，但它是促使您成功的一個重要因素……



Florigo 因素

當前交互式的交往方式已成為一種習性。客戶和供應商的利益有時是互相接軌的。它形成了一條紐帶，它是建立在相互信任基礎之上的關係。這不僅意味著“兄弟般的友情”，而且恰好也意味著能夠接受批評和指正。因而促使“雙方”互相使對方保持敏銳。但也應時而予以讚揚。這曾經是，而且現在仍然還是 Florigo 價值觀的基礎，即：在產品質量、創新和服務上投資並以此為依賴。待人通情達理，這在當今已相當罕見。這也是 Florigo 的因素。





現在的設備是由上世紀五十年代發展而來的。Florigo 是第一個為歐洲大陸帶來全自動油炸鍋專業技術的廠家，這是我們的根基。





Floris Goes,
公司創始人

歷史傳統

多年來，已經發生了許多變化，但公司的出發點卻仍保持不變。公司以“Florigo Apparatenbouw”（Florigo 設備構建）之名在荷蘭 Kamerik 創建于 1951 年 10 月 1 日。我們的第一個產品是 Florofrit，

一種給飯店、飯館和小吃店使用的小型專業電力油炸鍋。該油炸鍋有同時油炸 6 條 **kroketten**，即每小時 125 條的容量。另外還有已具備溫度調節、接收碎末和排油系統（16 條 **kroketten**、2.5 公斤薯條的容量）的大型煤氣模式

的油炸鍋。很快在 1956 年之間就有了更多的全自動煤氣油炸鍋產品。一台三鍋“麵包店”模式每小時可油炸 75 公斤薯條。1958 年，其間 Florigo 已設立於武爾登市，那時的印刷品上已有抽油煙功能以及可使用市煤氣供應、礦氣、丙烷和當時剛剛啓用的天然氣的通用設備。

De „Florofrit”

De kleine **FRITEUSE** voor hotels, restaurants, snackbars, etc.

Enorme vet- en stroombesparing, handige werking, geen hinderlijke geuren, croquante frituurgerechten.

Capaciteit: 6 croquetten tegelijk. p.u. ± 125 stuks.
3 porties frites tegelijk.

Techn. gegevens: Zware gegoten aluminium frituurpan; automatische regeling door middel van een simmerstat; zwaar dompelement, 1400 Watt, 220 Volt. W.S.; kruimelvangervoorzien van ½" aftapkraan; glaswolisolatie rondom; ommanteling van zware staalplaat wit gemoffeld; frituurmand in volbad vertinde uitvoering.

Compleet met frituurmand, deksel, snoer en stekker, franco huis f 195.-

Garantie: 1 jaar volledige garantie en service.

Een product van de bekende
FLORIGO-FRITUUROVENFABRIEK



方便、節省和質量一直受到我們的高度重視。就這一方面已沒有甚麼改變。那時所宣稱的油炸容量現在看起來有些過於樂觀；這在當下按比例來講沒有再增長許多。與此相反，很可觀的是現在的產品能節省大量能源。

1980 年我們分立為 Florigo 工業和 Florigo 酒店、餐食業，後者即是現在的 Florigo 油炸設備。本公司是一家享譽全球的公司，這是名副其實的，因為在荷蘭以外，在英國、愛爾蘭、比利時、德國、香港、莫斯科和紐約等國家和地區都有 Florigo 的壁式油炸設備和炸魚的爐灶。

FLORIGO APPARATENBOUW - KAMERIK (U.)

Telefoon K 3481 - 242 - b.g.g. K 30 - 11671



FLORIGO

FRYING EQUIPMENT

www.florigo.nl