



Le Factor Florigo



En parlant de qualité, on voit régulièrement que la solidité des friteuses Florigo dure beaucoup plus longtemps que le client ose croire. Pour vous donner un exemple: récemment un client avait besoin d'un thermostat pour une friteuse Florigo fabriquée en 1965 qui fonctionnait encore chaque semaine. L'usine de Florigo avait ce thermostat toujours en stock.



le Phénomène Florigo

Depuis plus qu'une demi siècle Florigo produit des friteuses d'une qualité supérieure.

"Livrer toujours une qualité extraordinaire et continuer à l'améliorer. Utiliser les meilleurs composants et quand ils ne sont pas à notre disposition on les invente nous mêmes".

Dès le début, Florigo participait aux études du développement des friteuses professionnelles. On s'occupe de nos clients comme des rois depuis le début. Nous avons fait tout de comprendre les besoins et interets de notre clientèle a fin de pouvoir y répondre.

L'engagement du client même dans la réalisation de chaque projet, installation et service a comme résultat l'innovation des cuves HR Plus, la filtration de l'huile et du système d'un contrôle digital.

En conséquence on a pu créer un étalon de diversité, de qualité et d'efficacité.



La nouvelle technologie, comme le Flotronic, qui a trois zones de température et douze fixations de temps, laisse toutes les possibilités ouvertes pour préparer ce qu'on veut dans les cuves.



le Dessin Bien Etudié

En faisant une recherche des propositions sur le marché on apprendra qu'il y a un très grand choix. Un appareil est par exemple plus stylé que l'autre et c'est là où on a suggéré surtout l'efficacité. Florigo a pris une vision très personnelle qui existe déjà depuis longtemps. En produisant vraiment sur mesure, on a réussi à faire des améliorations remarquables en ce qui concerne la routine et le confort de service. Egalement Florigo advise dans le cas de grandes transformations, de consulter un architecte ou entrepreneur avec le layout bien spécifié qui est mis au point à l'aide d'un ordinateur. Finalement le Design est par définition subordonné à l'ergonomie et à l'efficacité. Bien évidemment il faut bien étudier un projet pareil. En utilisant l'harmonie de l'installation, la classification et les appareils, Florigo donne ses clients une nouvelle perspective commerciale "comment faire des affaires."





L'évolution ininterrompue du 'HR' jusqu'aux cuves HR Plus, qui donne un rendement de > 90%, est un bon exemple de la professionnalité spécialisée de Florigo.

Le système spécial de la transmissibilité de chaleur prend soin que les cuves ne doivent plus avoir des transmissions de chaleur. Par ce moyen, on peut rincer plus facilement les cuves ce que vous gagnerez beaucoup de temps. Bien sûr cela prolonge aussi la durée de vie de l'appareil et surtout on aura un meilleur produit qui est plus pur et sain.





le Phénomène "Spécialiste Professionnel"

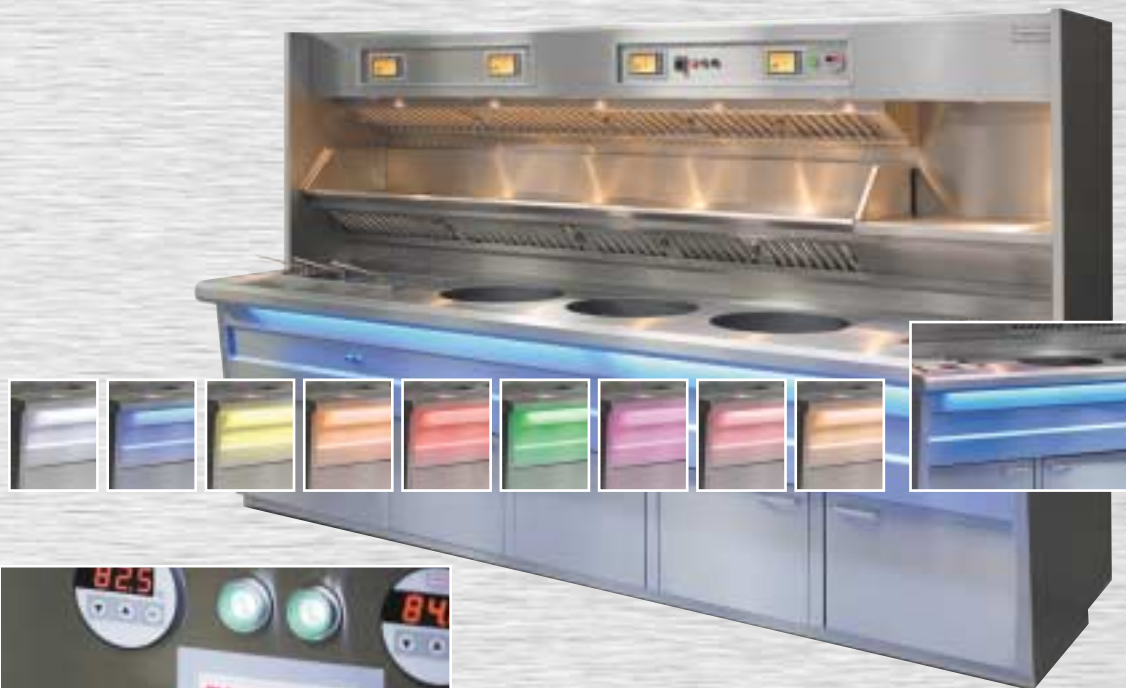
Proprement dit, cuire ou frire, sont des procédés de production. Chaque phase doit être contrôlée et dirigée pour avoir le meilleur résultat.

Par cette contrôle on peut optimaliser un produit excellent et aussi assurer l'efficacité en ce qui concerne le client. L'expérience augmentée avec les plans et le travail de nos spécialistes professionnels a comme résultat des développements de plus en plus appréciables. Par exemple comme nous travaillons sur notre "state of art" avec les meilleurs matériaux inox qui sont vraiment de classe supérieure. Ou, nous étions même le premier en faisant cela, le cas d'introduire un système pour filtrer ou prendre la graisse à l'aide d'une pompe spéciale. Mais Florigo, avec un grand coeur pour le métier, a déjà fait d'autres développements avec une grande valeur. L'unique système "surround brander" du HR Plus au coté extérieur des cuves, entretient toujours le transport de chaleur d'une manière impeccable. Le computer-snack Flotronic avec une régulation de température "standby" et le pouvoir de régler le brûleur, dirige les différentes cuves d'une manière indépendante l'une de l'autre.

La technologie Touchscreen arrange que le procédé pour diriger l'appareil marche encore plus facile.



Les possibilités pour transporter les friteuses par chemin semblent d'être limitées. Mais on peut dire qu'une construction modulaire, chez vous dans votre affaire de commerce, peut porter le titre de "tout" est possible.



la Liberté en Forme

Les Pays-Bas sont principalement un pays des friteuses tendues et des unités solitaires. Mais pour des pays comme l'Angleterre et la Irlande, Florigo fabrique aussi des modèles en forme d'îles, "counter" ou de la lettre L. On travaille sur les modèles "counter" toujours visé sur le client et cette manière commence à gagner du terrain. Hors de la méthode à travailler qu'on a choisi, chaque configuration est possible.

En connaissant votre clientèle et les circonstances, l'adviseur de Florigo peut vous indiquer très précisément ce qui sera votre apparence nécessaire dans le futur.

Des cuves aplaties ou profondes, rondes ou carrées, pour les frites, les snacks ou le poisson, tout cela on peut le fabriquer sans joints, la même chose qui existe pour les glissières à frire, les "grills" ou une unité "au bain marie". Florigo connaît aussi toutes les manières à faire des systèmes comment séparer les vapeurs et de filtrage de la graisse. Cela existe aussi pour un éclairage spécial dans des multiples couleurs en de toutes indications habiles qui résultent dans un confort de service efficace et d'une vélocité de parcourir le tout. Mais en effet la réalité est que nous le considérons normal que nos clients ont des difficultés de le croire. Tout ce que nous avons est très moderne d'aspect. Donc, le choix est entièrement à vous.



Ce jour, quand on veut frire, on est obligé de suivre beaucoup de règlements. Pour nous c'est bien évident parce que nous comprenons qu'il y a un tas de choses qui peuvent aller de travers. Heureusement Florigo connaît tout le procès du A jusqu'au Z...



la Société versus de Milieu

Florigo prend ses responsabilités. La technique de l'HR Plus qui économise de l'énergie, est un bon exemple de l'entrepreneur solide. Le système de filtrage pour la graisse, qui prolonge la durée des friteuses, est une bonne contribution qu'on a fait. On peut rincer très facilement les cuves bien glissantes, et de cette manière on peut suivre les règles du HACCP en ce qui concerne la technique du réchauffage précis et les précautions de refroidissement pour les provisions de la nourriture. En plus, on peut recycler la plus grande partie des matériaux, qu'on utilise pour fabriquer les friteuses. Dans sa communication officielle, Florigo mentionne "frir d'une manière responsable". La graisse pour la friture liquide est composée de peu de graisse transposable et des acides de graisse saturés. Avec le "computer snack" Flotronic on peut installer le temps de frir et, recommandé officiellement: la température idéale est de 175°C, qu'on peut programmer d'avance d'une manière simple. De cette manière on peut éviter l'acrylamide nuisible, qui échappe quand on va frir trop longtemps ou trop chaud. C'est ça Florigo: élaboré en détail.



C'est quoi... le Factor Florigo? L'explication du dictionnaire donne la traduction suivante: "chaque des nombres dont multiplication donne un produit"; ou: "les circonstances, la force ou l'influence qui dirigent vers le but de quelque chose".
C'est précisément que nous voulons dire: c'est vous-même qui dirigez votre affaire jusqu'au grand succès. Florigo... ce n'est qu'un Factor dans l'ensemble, mais certainement pas le moindre.



le Factor Florigo

Entretiens c'est devenu une deuxième nature de s'entendre avec les gens d'une manière interactive. Les intérêts du client et du fournisseur semblent de s'associer ce qui créera des liens de l'amitié entre eux. Une relation qui est basée sur une confiance mutuelle.

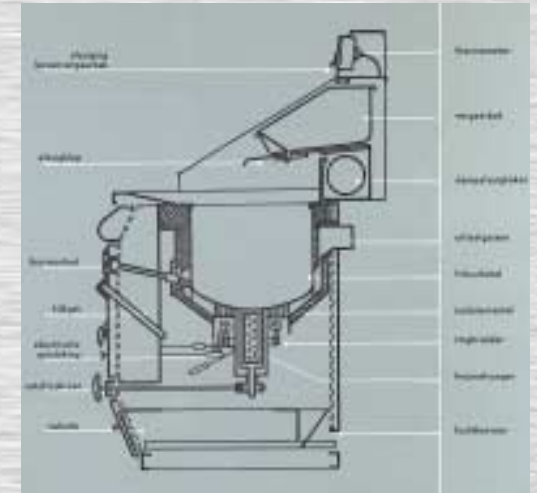
Ce-ci ne veut pas seulement dire d'être des garçons qui s'entendent fortement bien, mais surtout d'être ouvert pour accepter de la critique et faire des améliorations.

En conséquence, les deux parties seront toujours alertes vis à vis l'autre. Même un petit compliment entre eux peut faire plaisir.

Cela a toujours été le projet de Florigo et le sera aussi pour les années prochaines. En fait, c'est la vraie philosophie de Florigo: investir dans et faire confiance à des produits d'une classe supérieure, être ouvert aux innovations et rendre un service impeccable; même un peu de complaisance mais toujours d'une manière convenable. C'est quelque chose qu'on ne voit plus si souvent...

Egalement: c'est le Factor Florigo.





Les appareils d'aujourd'hui ont leur origine dans les années cinquante du siècle précédent. La spécialisation à fabriquer les premières friteuses sur le continent Européen, formait la base.





Floris Goes,
le Fondateur de
l'entreprise.

le Coeur Historique

Au cours des années il y a eu beaucoup de changements mais les points de départ sont restés les mêmes. L'entreprise prend son départ au 1 octobre 1951 en portant le nom "FLORIGO APPARATENBOUW" à Kamerik. Un des tous premiers produits qu'on a fabriqué, c'était

le "Florofrit", une petite friteuse électrique et professionnelle pour les hôtels, les restaurants et les snackbars. Avec une capacité de préparer 6 croquettes au même temps. C'est à dire: 125 pièces par heure. Aussi l'exécution plus grande contient déjà une régulation automatique pour la température, un piège de miettes et un système pour vider (capacité de 16 croquettes ou de 2,5 kilogrammes de frites). Peu de temps après,

en 1956, on a réussi à fabriquer une présentation plus large d'un assortiment de friteuses entièrement automatiques et sur gaz. Une cuve en trois parties, modèle boulangerie, prépare plus que 75 kilogrammes de frites par heure. En 1958, quand Florigo a déjà déménagé à Woerden, les pliants mentionnent l'existence de séparation du vapeur et d'une opération universelle pour laquelle on peut utiliser le gaz de la ville, le gaz des mines, le gaz propane et, à ce moment là tout nouveau, le gaz spécifique qu'on utilise dans ce temps moderne.

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.; kruimelvangster voorzien 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



FLORIGO APPARATENBOUW - KAMERIK (U.)

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

La commodité, l'action d'économiser et la qualité se trouvent très haut dans notre étendard. En ce qui concerne tout ça, peu a changé. La capacité à frire, qu'on demandait à cette époque, semble d'être dans la bonne direction et elle n'est à présent pas si différent que celle du passé. Éblouissant au contraire, c'est l'économie énorme qu'on peut avoir en ce qui concerne l'énergie.

En 1980, on a réussi à faire la séparation entre Florigo Industrie et Florigo Horeca, mieux connu aujourd'hui sous le nom: Florigo Frying Equipment.

Un nom international qui couvre la cargaison, parce qu'aussi au dehors des Pays-Bas on peut trouver beaucoup de friteuses et des fours à frire du poisson en Angleterre, la Irlande, la Belgique, en Allemagne, Hongkong, Moskou et New York.



FLORIGO

FRYING EQUIPMENT

www.florigo.nl