

A close-up photograph of a stainless steel commercial fryer. The fryer has a large rectangular metal basket with a handle, and a circular metal strainer lid with a long handle. The fryer is set into a countertop. The background shows a kitchen sink and a metal grate.

HERSTELLER VON  
FRITEUSEN  
UND FRITIERANLAGEN

FLORIGO.  
QUALITÄT MIT HOCHLEISTUNG

FLORIGO

Florigo Frying Equipment ist der führende Hersteller für die Entwicklung und Produktion von Friteusen und Fritieranlagen.

Das wachsende Sortiment, das in konsequenter Weise ständig dem neuesten Stand der Technik angepaßt wird, macht Florigo Frying Equipment – im folgenden als "Florigo" bezeichnet - zu einem geschätzten Lieferanten in der Fastfood-, Snack- und Cafeteria-Branche sowie für (Fisch-)Restaurants und andere Gaststättenbetriebe.

### Jahrelange Erfahrung

Bedingt durch unsere langjährige Erfahrung gelingt es uns stets flexible Lösungen zu entwickeln, wobei die Situation des Auftraggebers die Grundlage darstellt.



Florigo wird von den Brüdern Goes geleitet. Jeder von ihnen leistet dazu im Rahmen seines eigenen spezifischen Aufgaben- und Verantwortungsbereichs seinen Beitrag, was in der Praxis überdies zu Synergieeffekten führt.

Heute ist Florigo damit mehr als jemals zuvor das zukunftsorientierte und zuverlässige Familienunternehmen - Floris Goes Senior gründete das Unternehmen im Jahre 1951 - das sich auf Knowhow, Innovation, Loyalität und Motivation stützt.

### Optimal fritieren

Die ständige Modernisierung des eigenen Maschinenparks, der CAD-Entwurfsprogramme und Computertechniken sowie ständig geschulte Mitarbeiter im Bereich Fritierung, moderner Wärme- und Kühltechnologie garantieren ein qualitativ hochwertiges Erzeugnis: **eine betriebssichere Anlage, die optimal fritiert!**

### Höchste Prüfungsanforderungen

In Bezug auf den Wirkungsgrad und die Sicherheit, sind die Holländischen Qualitätslabel Gastec-QA Hoop Rendement (HR) und Schonere Verbranding (SV) Maßstab. Durch den neuesten Stand der Technik ist es Florigo gelungen, eine Fritieranlage zu entwickeln, die höchste Prüfungsanforderungen erfüllt.

Durch die Entwicklung der neuen "HR-Plus" (HR=Hochleistung) Fritierbecken steht Ihnen jetzt ein Produkt zur Verfügung, daß sich durch seine hohe Fritierleistung, gekoppelt mit Reduzierung des Gasverbrauchs, rasch amortisiert. Ein Aspekt der auch bei den Gasversorgern nicht unbemerkt blieb. Die (Gas-)Energieeinsparung führt überdies zu einem reduzierten NOx-Ausstoß, der den Umweltauforderungen entspricht.

### Hervorragender Ruf

Testprogramme für Geräte und Endprodukte werden im Demoraum im eigenen, gut zugänglichen Werksgebäude absolviert. Für Installation, Service und Wartung verfügt Florigo über einen eigenen, speziell darauf abgestimmten Mitarbeiterstamm und Fuhrpark.

Es liegt daher auf der Hand, daß Florigo mit so viel Erfahrung, Qualitätsbewußtsein und mit einem herausragenden Sortiment national und international einen hervorragenden Ruf genießt.



# Übersicht über Fritieranlagen und Fischfriteusen von Florigo



Seiten 4 - 5 - 6:  
**WANDMODELLE**

Die Wandmodelle gehören seit jeher zum Kern des Sortiments von Florigo. Was die technischen Merkmale angeht, so kann man hier ohne weiteres von einem äußerst modernen Produkt sprechen. Das Modularsystem ermöglicht praktisch jede Kombination, jede Größe und jede Abmessung. Überdies sind fast alle anderen Anlagen und Modelle sowohl für den Gas- als auch für den Elektrobetrieb lieferbar.



Seite 7:  
**COUNTER- UND INSELMODELLE**

Die Vorteile dieser Modelle gehen über die technischen Aspekte weit hinaus. Der Einsatz von (beleuchteten) Kühl- und/oder Warmhaltevitrinen sowie Disposable-Halter über dem Back- und Arbeitsteil sind bequeme, raumsparende Lösungen. Die übersichtliche, anwendungs- und kundenfreundliche Aufstellung bedeutet in der Praxis: fritieren, kühlen und bedienen gleichzeitig. Viele Varianten und Abmessungen sind möglich.



Seiten 8 - 9 - 10:  
**HR-Plus-MODELLE**

Die HR-Plus-Fritierbecken von Florigo bieten trotz geringerer Abmessungen, die mit einer Raumeinsparung einher gehen, eine höhere Leistungsausbeute als die schon seit längerem vertriebenen HC-Becken. Die viereckigen Becken sind darüber hinaus als Fischfritierbecken geeignet. Im übrigen ist diese Technologie auch mit runden Becken möglich.

Der hohe Wirkungsgrad der HR-Plus-Fritierbecken und die hohe Fritierleistung sind die ideale Lösung bei hoher Kundenfrequenz.

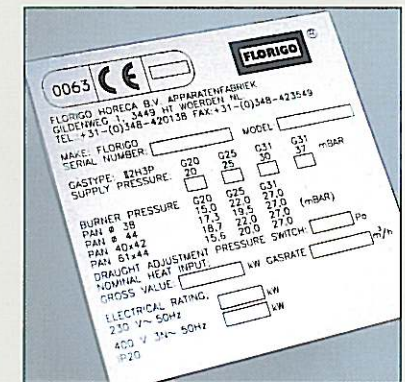


Seite 11:  
**FISCHFRIERANLAGEN**

Der Aufstellungsort im Geschäft, Betrieb oder im Verkaufswagen ist maßgebend. Fischfritieranlagen von Florigo zeichnen sich durch maßgeschneiderte Abmessungen und Flexibilität in der Form aus. Mit der HR-Plus-Technologie ist überdies der Wirkungsgrad besonders hoch. Dazu passende Umwelt-Geruchs-Filterkästen aus rostfreiem Stahl sind lieferbar; von Florigo wird auf Wunsch auch die komplette Installation übernommen. Kurzum: echte Maßarbeit.



Alle Modelle können mit einem RAL-Farbband, abgestimmt auf Ihre Einrichtung, ausgeführt werden.



Natürlich sind alle Fritieranlagen mit dem CE-Prüfzeichen versehen.



**Individuelle Wünsche**

Für jede Art von Fritieranlage, auch für Counter/Insel- und HR-Plus-Modelle gilt, daß die Aufteilung auf die Wünsche des Kunden abgestimmt wird. Jeder SnackBar/Cafeteria-Eigentümer hat schließlich eigene Vorstellungen. Neben individuellen Wünschen besteht oft auch Bedarf an Beratung im Zusammenhang mit Design und/oder Technik.

**Beratung bei der Auswahl**

Eine endgültige Entscheidung zu treffen, ist bei einem großen Angebot an Geräten und den zahlreichen (nahtlosen) Einbaumöglichkeiten nicht einfach. Dies wird noch dadurch verstärkt, daß Fritieranlagen nicht unbedingt gerade, sondern auch in Winkelform ausgeführt werden können.

Daher wird nach einem ersten Kundengespräch über ein computerisiertes Autocad-System ein Zeichnungsentwurf angefertigt, in dem die ursprünglichen Ideen des Kunden klar zu erkennen sind. Wenn die Ausführung feststeht, kann mit der Produktion begonnen werden.



Standardmäßiges Snackbecken.



Saladette mit gekühltem Platz unter dem Oberblech.



Bain Marie mit Arbeitsfläche.

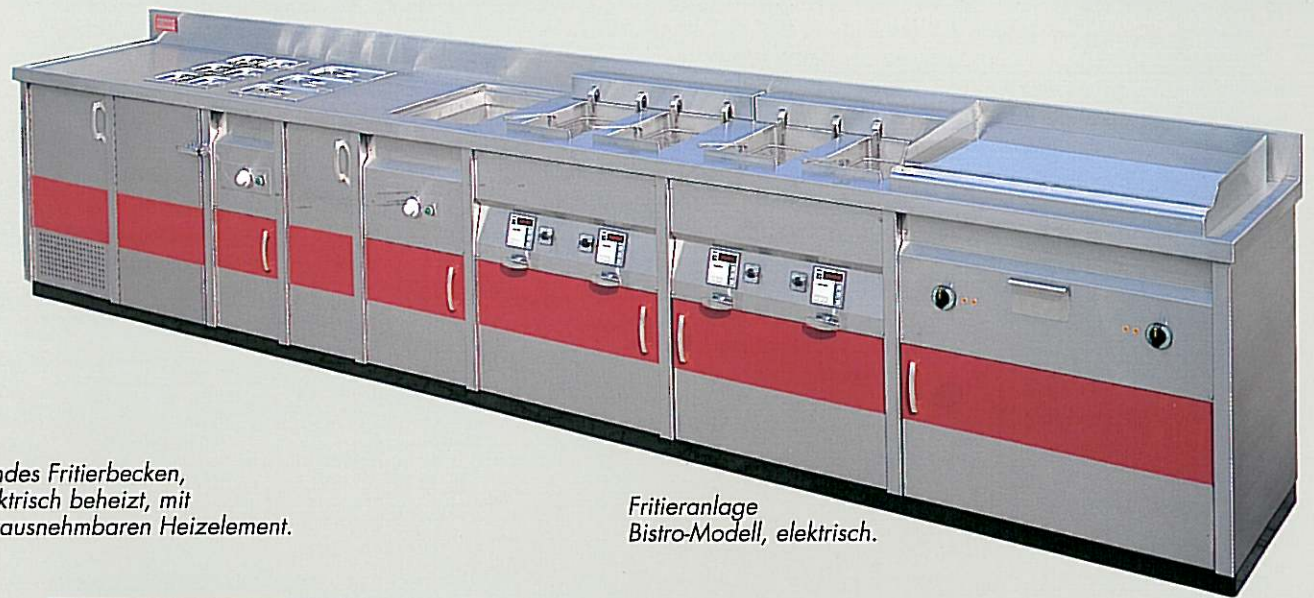


Hartverchromte Grillplatte, vertieft und nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt.

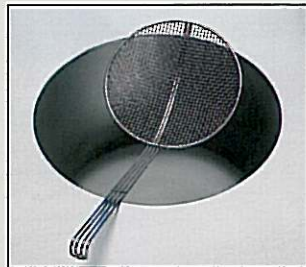


**Qualität steht im Vordergrund**

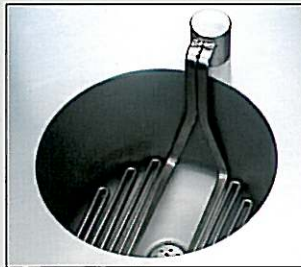
Das Markenzeichen von Florigo ist Qualität; schon seit rund 50 Jahren ist es das beste Produkt am Markt. Das bedeutet, daß Florigo konsequent in Personal und Maschinen investiert. Gleichzeitig werden die technischen Möglichkeiten durch ständige Innovation in vollem Umfang ausgenutzt. Die vom Computer entworfenen Fritieranlagen werden in einem modernen Werk von Fachleuten mit Hilfe neuester CAD-CAM gesteuerter Metallverarbeitungsmaschinen gefertigt.



Fritieranlage  
Bistro-Modell, elektrisch.



Rundes Fritierbecken, Gas,  
Ø 38 cm oder Ø 44 cm.



Rundes Fritierbecken,  
elektrisch beheizt, mit  
herausnehmbarem Heizelement.



Friteuse mit vier  
Becken, elektrisch.  
Natürlich auch mit  
Gasbetrieb möglich.



Fritieranlage mit  
Abzugshaube (doppelte Absaugung).

### Herstellung in eigener Regie

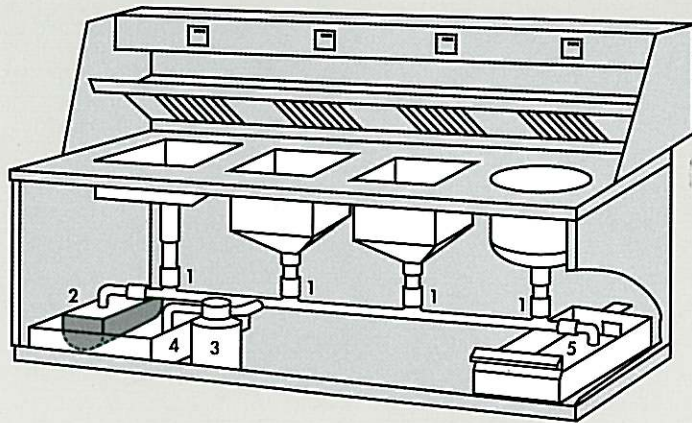
Das beste Produkt am Markt bedeutet auch automatisch die besten Materialien und Einbaugeräte.

Die Fritierbecken, das "Herz" jeder Fritieranlage, werden ausschließlich in eigener Regie hergestellt.

Es werden rechteckige Becken mit 1, 2 oder 3 Körben angeboten. Die runden Becken gibt es in verschiedenen Größen mit unterschiedlichem Durchmesser. Darüber hinaus gibt es neben dem HC-Becken auch noch das Hochleistungsbecken mit 2 oder 3 Körben. Wenn Sie ausführliche Informationen wünschen, schauen Sie im Kapitel HR-Plus-Modelle nach.



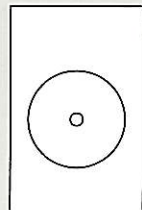
*Fritieranlage mit runden Fritierbecken, rechteckigem Snackbecken, Hartverchromter Grillplatte, Bain Marie, eingebautem Fettfiltersystem und elektronischer Temperaturregung.*



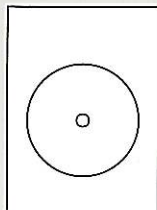
### Immer größere Anwenderfreundlichkeit

Die Verwendung von immer mehr Elektronik in Fritieranlagen führt in der Praxis zu einer Zunahme der Anwenderfreundlichkeit. Das Filter- und Ablasssystem von Florigo ist mit einer leistungsfähigen Pumpeneinrichtung und einem vollständig isolierten beheizten Leitungskreislauf ausgestattet. Filter- und Ablassschublade aus rostfreiem

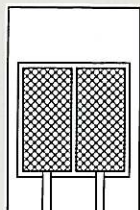
Stahl vervollständigen diese Vorrichtungen. Zusammen mit den eingebauten Fettfiltersystemen, Snack-Computern mit Timern, Kühl- und/oder Warmhaltevitrienen und Disposable-Haltern ist die Bedienung so einfach geworden, daß jeder sehr schnell mit einer Fritieranlage umgehen kann. Das führt zu einer konstant hohen Qualität Ihrer Snacks und Fritierwaren.



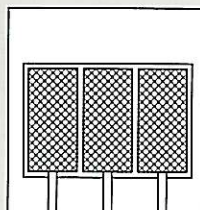
Runde Becken, Ø 38 cm



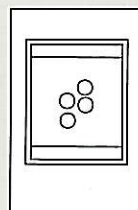
Runde Becken, Ø 44 cm



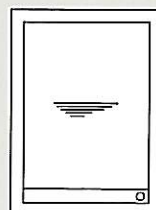
Pommes-/Snack-Becken mit zwei Körben



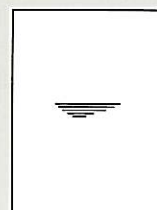
Pommes-/Snack-Becken mit drei Körben



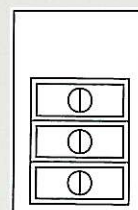
Pommes Frites-Wanne



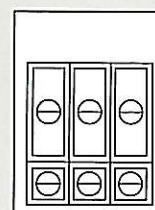
Hartverchromte Grillplatte, 40/60/80 cm



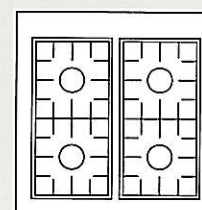
Arbeitsfläche nach Maß



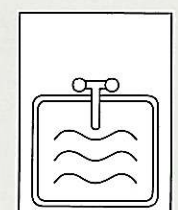
Bain Marie, klein



Bain Marie, groß



Gasherd mit zwei oder vier Flammen



Spülbecken



Kombination aus  
Wand- und Inselmodell.

### Andere Herangehensweise an den Kunden

Das Merkmal des Counter/Inselmodells ist die "andere Herangehensweise" an den Kunden. Während Bestellungen ausgeführt werden, bleiben Sie ständig im Kontakt mit dem Kunden. Die Vorteile sind vielfältig. Je nach Ausführung und "Routing" innerhalb des Objekts kann dieses Konzept eine ideale, praktische Lösung sein.

### Vitrine und Fritieranlage zusammen

Die Snacks werden in einer gekühlten und beleuchteten Vitrine präsentiert und aufbewahrt, die an der Oberseite der Fritieranlage eingebaut ist. Alles ist direkt für den Kunden zu sehen und gleichzeitig problemlos an der Fritierseite herausnehmbar. Mit diesem gekühlten und halogenbeleuchteten

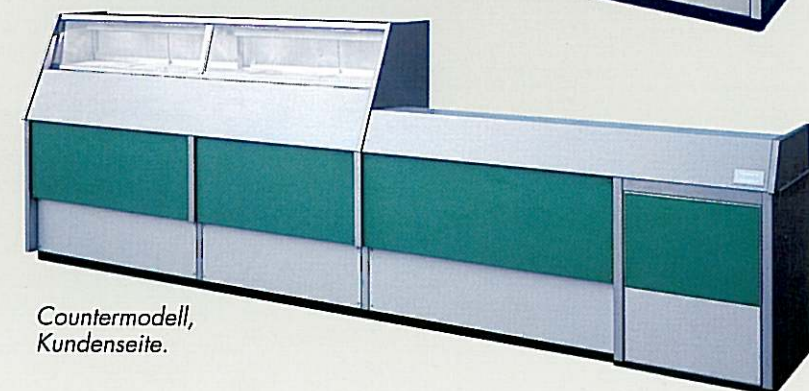
Aufbau werden überdies die HACCP-Regeln in diesem Sektor erfüllt. Neben gekühlten Vitrinen ist es - je nach Bedarf - möglich, beheizte Vitrinen (oder eine Kombination aus beiden) zu installieren; auch handliche Disposable-Halter können installiert werden.

### Fastfood-Ausstrahlung

Im Zusammenhang mit den Möglichkeiten der einzusetzenden Becken, Snack-computer und anderen Einbaugeräte gilt das gleiche wie bei den Wand- und HR-Plus-Modellen. Die dekorative Paneele schließlich vermitteln der Counter/Insel-fritieranlage ein modernes, glattes Aussehen, und sie erhält überdies eine professionelle "Fastfood"-Ausstrahlung.



Countermodell,  
Fritierseite.



Countermodell,  
Kundenseite.

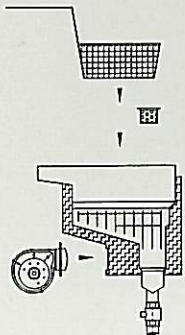
**Attraktive Kombination**

Mit der Einführung von HC-Modellen ist das "Design" der Fritieranlage stark verändert worden. Mit der Entwicklung der HR-Plus-Modelle (Hochleistungsmodelle) ist das Design zwar gleichgeblieben, dafür haben sich aber die praktischen Einsatzmöglichkeiten vervielfältigt. Das HR-Plus-Fritier/ Snackbecken mit Körben ist die ideale Kombination von außergewöhnlich hoher Backkapazität und optimaler Bedienungs-freundlichkeit.

**Kompakte Bauweise**

Die tiefen Becken, die relativ wenig Platz in der Fritieranlage benötigen, ermöglichen eine kompakte Bauweise und tragen damit zum modernen "Design" bei. Brenner- und Wandstruktur haben keine Wärmetauscher oder Flammrohre "im" Fritierteil des Becken, es gibt also keine sensiblen Schweißnähte und auch nicht die Gefahr einer Überhitzung von Fritierfett. Die HR-Plus-Fritierbecken verfügen über eine große "Kältezone" unten im Becken und einen

großen Krümfänger, was noch einmal einen Beitrag zur Lebensdauer des Fritierfetts leistet.



HR-Plus-Fritieranlage, Kompaktmodell.



Halogenbeleuchtung über die gesamte Länge.



Eingebauter RAS-Pommesfrites Apparat.



**Qualität und Bedienerfreundlichkeit**

Durch diese ungewöhnliche Brenner- und Wandstruktur garantiert Florigo auch beim HR-Plus-Fritierbecken die Haltbarkeit, die Sie von Florigo gewöhnt sind. Die Beckenstruktur des HR-Plus ist auch für hartes Fett geeignet (dies im Gegensatz zum traditionellen HR-Becken). So ist das Vorschmelzen nicht (mehr) erforderlich, was zeigt, daß Qualität und praktische Vorteile sehr gut Hand in Hand gehen können.

**Mehr Leistung, mehr Backkapazität**

Das völlig neue (Gas-)Brennersystem gewährleistet eine hohe Weitergabe von Wärme im Fritierbecken. Weil kaum Energie (= Wärme) über den "Schornstein" verlorengeht, ist die Kapazität hoch. Überdies werden

der Gasverbrauch und der NOx-Ausstoß weiter reduziert. Daher sind diese HR-Plus-Becken hervorragend für das Fertigfritieren großer Mengen von Pommes Frites oder Snacks in Spitzenzeiten geeignet.



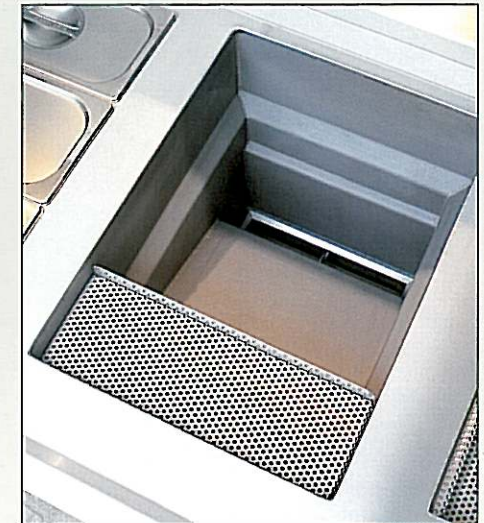
Hartverchromte Grillplatte in drei Größen: 40, 60 oder 80 cm breit.

Vollständig geöffnetes HR-Plus Becken ohne Wärmetauscher "im" Fritierteil. Breiter Krümfänger unten in der Kühlzone.

HR-Plus-Becken mit zwei oder drei Körben.



Effiziente Aufteilung.





Ceran Brat/Kochplatte.



Pommes Frites-Wanne (beheizt).



Komplette elektronische Steuerung.



Digitale Thermostatsteuerungen für Bratplatte, Bain Marie, Pommes Frites-Wanne.



### Der Kunde selbst hat das Wort

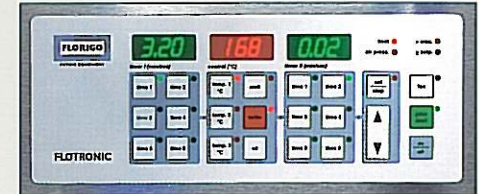
Keine Snackbar, Cafeteria und kein Fastfood-Geschäft sind gleich. Parallelen erkennt man erst auf den zweiten Blick und zwar bei den Fritieranlagen, die sind oft von Florigo. Wenn wir die Eigentümer selbst zu Wort kommen lassen, so hat jeder von ihnen seine eigene kleine "Schwäche" für Florigo. Ob sie nun in Amsterdam sitzen, in Berlin oder in Gelsenkirchen. Der eine nennt Qualität und Lebensdauer, beim anderen ist es die hohe Fritierleistung, die ihn begeistert. Die problemlose Reinigung, und zwar im Hinblick auf maximale Hygiene, wird hochgeschätzt; nicht zuletzt werden dann auch Beratung und Service genannt.

### Design und Hygiene

Es wird Kennern auffallen, daß Hähne und Knöpfe bei der HR-Plus-Fritieranlage nicht zu sehen sind. Alles befindet sich hinter Fronttüren, wodurch die Reinigung einfach wird. Auch die glatte Beckenstruktur vereinfacht die Reinigung, was wiederum zur besseren Hygiene beiträgt. Neben den HR-Plus-Fritierbecken ist auch der Einbau des kompletten Großküchen-Programms von Florigo mit runden Becken möglich. Die Größe der Fritieranlage hängt oft von der gewünschten Kapazität ab.

### Alle Kombinationen sind denkbar

So werden Snackbecken mit einfachen, mit doppelten oder mit drei doppelten Körben geliefert. Das gleiche gilt für Bain Marie, Hartverchromte Grillplatte, Dispenser/Disposable-Halter, beheizte Pommes Frites-Wanne, Gasherd usw. Natürlich wird alles nahtlos eingebaut, und zwar nach der von Ihnen gewünschten Aufteilung. Natürlich kann Florigo die HR-Plus-Fritieranlage auch mit dem bewährten automatischen Fettfiltersystem ausstatten, auf Wunsch noch ergänzt mit einer Abpumpleitung hin zum Fetteimer für altes Fritierfett. Das Schleppen von (heißem und gefährlichem) Fritierfett gehört damit der Vergangenheit an.



### Flotronic Snackcomputer

Elektronische Temperatursteuerung mit einem Pommes Frites- oder Snackcomputer als Option mit Backzeiteinteilung pro Korb, und zwar für alle Arten von Snacks oder Fritierbarem, fördert sowohl die Bedienerfreundlichkeit als auch die Umsatzgeschwindigkeit. Der **Flotronic** Snackcomputer mit automatisch geregelten Backzeiten liefert konstante Qualität der fertigen Produkte, ungeachtet der Menge, die pro Durchlauf gebacken wird. Der **Flotronic** registriert die Menge und Art des Produkts und berechnet und programmiert automatisch die exakte Backzeit für die beste Qualität.

### Höchste Backkapazität

Seit den Anfängen der Herstellung von Fischfritieranlagen, wird der Name Florigo mit diesen Anlagen in Verbindung gebracht. Von einem halben Jahrhundert Erfahrung in diesem Bereich darf man also einiges erwarten. Seit jeher hat Florigo im Bereich Fischfritierung den Ruf: qualitativ hochwertige Fischfriteusen mit hoher Kapazität herzustellen. Mit der neuesten HR-Plus-Technologie ist das auf jeden Fall garantiert.



HR-Plus-Fischfritieranlage.  
Erhöhter Aufbau, Halogenbeleuchtung,  
Wärmebrücke, HR-Plus-Fischfritier-Becken.

### Rippenheizsystem

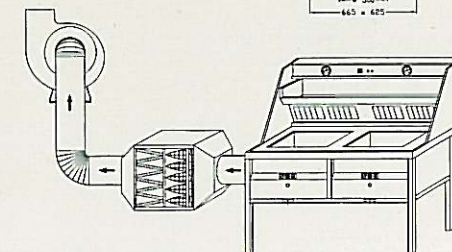
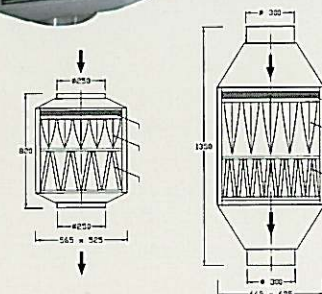
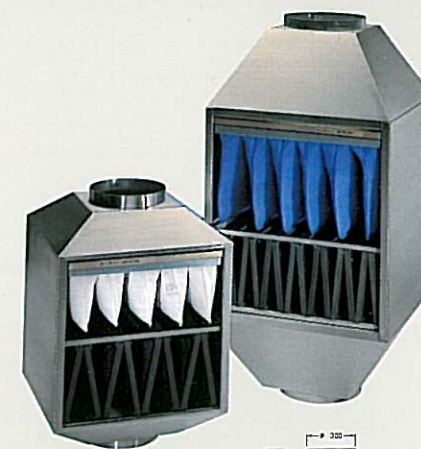
Die Gasausführungen haben ein eingeschweißtes nahtloses Stahlbecken (6 mm) mit Krümfänger und Ablaßhahn aus rostfreiem Stahl. Seit der Einführung eines neuen Rippenheizsystems hat die Kapazität weiter zugenommen, was mit den HR-Plus-Becken noch weiter verbessert werden konnte. Überdies wird die Energie noch zweckmäßiger eingesetzt und die Umwelt weiter entlastet.

### Sprichwörtliche Qualität

Die elektrischen Fischfriteusen haben ein eingeschweißtes Becken aus rostfreiem Stahl (3 mm) mit einem Krümfänger und einem Ablaßhahn aus rostfreiem Stahl. Das Heizelement kann herausgeschwenkt werden. Die sprichwörtliche Florigo-Qualität ist bei jedem Modell selbstverständlich, vom Gerät mit einem Becken bis hin zum Gerät mit acht Becken.

### Elektronik, ganz "normal"

Auch im Zusammenhang mit anderen Verbesserungen hat die Zeit nicht stillgestanden. Ausführungen mit automatischen Ölfiltersystemen, elektronischen Temperatursteuerungen und Filterkästen zum Auffangen von Gerüchen sind für Florigo ganz "normal."



Für direkte und ständige Kontrolle sind die Meß- und Regelvorrichtungen oberhalb der Fischfritierbecken angebracht. Die bei den HR-Plus-Modellen beschriebenen Snackcomputer können ebenfalls bei den Fischfriteusen eingebaut werden. Überdies gibt es genügend Platz für den Einbau einer beheizten und/oder gekühlten Vitrine sowie einer Beleuchtung und Disposable-Haltern.



Komplett offenes HR-Plus-Fritierbecken mit herausnehmbarem Gitter.



Wärmebrücke im Aufbauteil (Quartz-Halogen).



**FRYING EQUIPMENT**