

# FLORIGO HR-PLUS SOLO UNIT HOCHLEISTUNGS-FRITTEUSE



MULTIFUNKTIONELL BIS INS DETAIL



### Zusätzliche Backkapazität im Handumdrehen

Die Solo Unit Fritteusen von Florigo sind Serienmäßig mit digitalem Temperaturregler, großen Frittierkörben aus rostfreiem Edelstahl und einem hygienisch einfach zu reinigenden Frittierbecken aus rostfreiem Edelstahl ohne Wärmetauscher ausgerüstet. Je nach Kundenwunsch wird die Fritteuse mit in Höhe verstellbaren Beinen oder mit feststellbaren Nylon-Lenkrollen geliefert. Das oben abgebildete Modell ist zudem mit einem Ablassbehälter aus Edelstahl ausgerüstet, wodurch eine sichere Entsorgung des alten Frittierfetts ermöglicht wird.

Die Hochleistungs-Fritteusen eignen sich besonders für das Frittieren großer Mengen Pommes Frites, Snacks oder Fisch, wobei die Qualität des Endproduktes durch eine ausgeklügelte Temperaturregelung und eine hohe Backleistung jederzeit gewährleistet bleibt. Ebenso beeindruckend wie die Frittierleistung sind auch die multifunktionalen Eigenschaften dieser Fritteusen.

### Multifunktional

In diesem Fallblatt haben wir die vielen Anwendungs-

möglichkeiten übersichtlich dargestellt. Durch wenige einfache Handgriffe können Sie diese Solo Unit Fritteuse zum "frei" Frittieren von Pommes Frites oder Fisch bzw. zum Frittieren von Snacks und Pommes Frites in den Frittierkörben "einrichten".

Auf diese Weise hat jeder Kunde die Möglichkeit, so zu Frittieren, wie er es möchte. Das Frittierbecken verfügt zudem über eine Kaltzone mit einem großen,

### Die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten der Zwei- bzw. Dreikorb-Ausführung:

Möglichkeit 1: 'Frei' Frittieren von Pommes Frites oder Fisch ohne Frittierkörben.



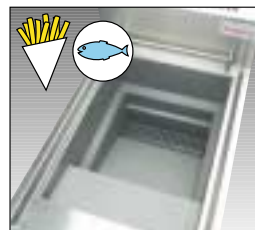
GRUNDAUSFÜHRUNG



KRÜMFANG



TEFLON-EINSATZ



ZWEIKORB-AUSFÜHRUNG



DREIKORB-AUSFÜHRUNG

Möglichkeit 3: mit Frittierkörben (Konisch) zum Frittieren von Pommes Frites.



GRUNDAUSFÜHRUNG



KRÜMFANG



KORBROST



ZWEIKORB-AUSFÜHRUNG



DREIKORB-AUSFÜHRUNG



Selbstverständlich liefert Florigo auch maßgeschneiderte 'Special Products', wie z.B. das Modell hierunter mit erhöhter Rückwand und abnehmbarem 'Brösel'- und Paniermehlbehälter. Dieses Modell ist auch mit Vorratsbehältern für Pommes Frites und Snacks lieferbar.



einfach herausnehmbaren Krümelfang. Beide sind für den Qualitätserhalt und eine lange Lebensdauer des Frittierfetts unverzichtbar. Zusammen mit den multifunktionalen Komponenten machen diese Eigenschaften die Solo Unit Fritteusen somit einzigartig.

### Einfach

Anhand der zahlreichen Abbildungen und Erläuterungen erhalten Sie ganz einfach und Schritt für Schritt Einblick in die verschiedenen Back- und Frittiermöglichkeiten. Alle Elemente sind optional erhältlich. Der Krümelfang, das Korbrost und ein Korb-Set gehören natürlich zur Grundausstattung.

### Möglichkeit 2: 'Frei' Frittieren von Fisch mit flachem Boden.



GRUNDAUSFÜHRUNG



KRÜMELFANG



TEFLONPLATTE



'ZWEIKORB'-AUSFÜHRUNG



'DREIKORB'-AUSFÜHRUNG

### Möglichkeit 4: mit Körben (rechteckig) zum Frittieren von Snacks.



GRUNDAUSFÜHRUNG



KRÜMELFANG



SNACKROST

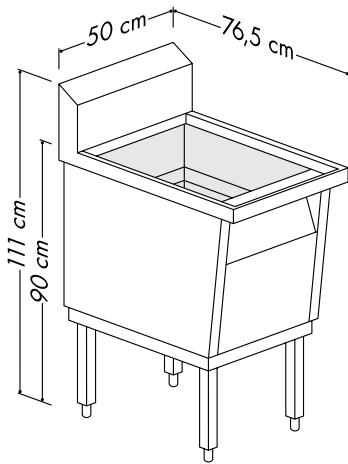


'ZWEIKORB'-AUSFÜHRUNG

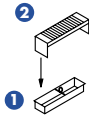


'DREIKORB'-AUSFÜHRUNG

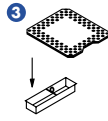
### Florigo HR-Plus Solo Unit Fritteuse (2 Körbe)



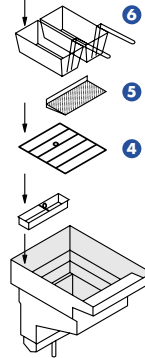
**Option 1:**  
Einsatz zum  
'Frei'  
Frittieren



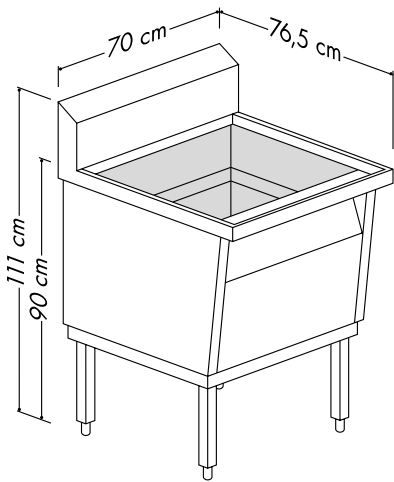
**Option 2:**  
Teflonplatte  
zum Frittieren  
von Fisch



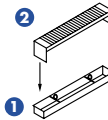
**Option 3/4:**  
Mit Korbrost, zum  
Frittieren von Pommes  
Frites und Snacks



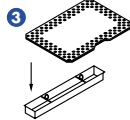
### Florigo HR-Plus Solo Unit Fritteuse (3 Körbe)



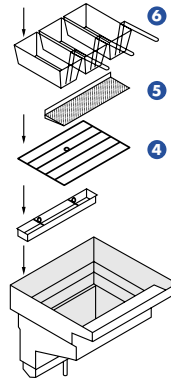
**Option 1:**  
Einsatz zum  
'Frei'  
Frittieren



**Option 2:**  
Teflonplatte  
zum Frittieren  
von Fisch



**Option 3/4:**  
Mit Korbrost, zum  
Frittieren von Pommes  
Frites und Snacks



Nachfolgend haben wir die verschiedenen Teile schematisch einzeln abgebildet. Standard bei jeder Variante ist der Krümfang (1); dieser wird immer benutzt. Mit dem Teflon-Einsatz (2) können Sie Pommes Frites und Fisch ohne Körbe sozusagen 'Frei' Frittieren. Die Teflonplatte (3) ist zum 'Frei' Frittieren von Fisch, wenn ein flacher Boden gewünscht wird. Zum Frittieren mit den Körben (6) benutzen Sie einen Korbrost (4). Wir bieten Ihnen zwei verschiedene Korbtypen an: Konisch zulaufend für Pommes Frites (für eine bessere Rundumwirbelung des heißen Fetts) und rechteckige Körbe für Snacks (größeres Fassungsvermögen). Für Snacks ist der Snackrost (5) eine nützliche Einrichtung, um frittierte Snacks warm halten zu können.



#### Sitex Fricom

- Digitales Display
- Automatische Zündung
- Fettschmelzyklus
- Temperatur automatisch Stand-by nach 15 Minuten ohne zu Frittieren
- 8 Frittieretimer



#### Storktronic TR101

- Digitales Display
- Automatische Zündung
- Fettschmelzyklus
- Stufenlos einstellbare Brennerleistung



#### Flotronic

- 3 digitale Displays, 1 für die Temperatur und 2 für die Backtimer
- Automatische Zündung
- Fettschmelzyklus
- Stufenlos einstellbare Brennerleistung
- 3 getrennt einstellbare Temperaturtasten, z.B. 1 Frittieren und 2 Stand-by-Einstellungen
- 12 Frittieretimer

**FLORIGO**

FRYING EQUIPMENT