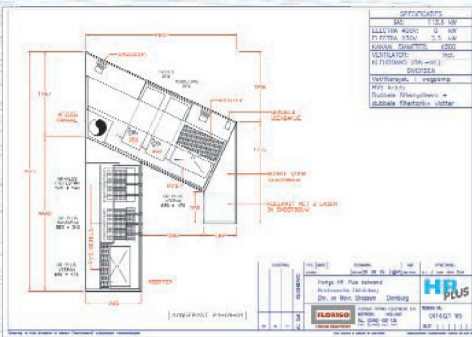


# De Florigo Factor: De Voorsprong van het Origineel.



Taylormade gemaakte bakwand, exclusief naar behoefte van de opdrachtgever



Geschikt voor los bakken en/of met mandjes



Open of dichte topkoeling op de bakwand



**RVS  
KETELS**

Naadloos in blad gelaste ketels: maakt makkelijk schoon en is hygiënisch



Robuuste, stabiele mandophanging bevordert hygiëne



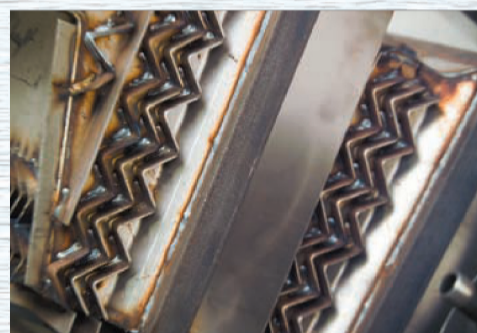
Warmtebruggen of warmhoudvitries



Touchscreen met extra back-up besturing op iedere ketel, dus ook bij storing kunt u gewoon doorbakken.



Of u kiest voor de Flotronic: • met traploos instelbaar brandvermogen • eenvoudig in te stellen baktijden en ideale baktemperaturen, en • voor rustige periodes de 'stand-by' temperatuurstand



Geen warmtewisselaars in de ketel (surround-burning-system); schone ketels



Naadloos of modulaire inbouw van bakjes-disposables



Verder:

- het laagste gasverbruik; capaciteit per ketel per uur: 60-70 kg frites
- grote 'koude zone' houdt vet langer bruikbaar
- alle ketels zijn geschikt voor zowel vast als vloeibaar vet
- 3 jaar garantie op HR-ketels
- 3 jaar garantie op de nieuwe touchscreen besturing

Vanzelfsprekend valt er nog veel, veel meer te vertellen. Dat is ook niet zo gek met meer dan tweeënvijftig jaar ervaring in de frituurbranche. Op die manier bouwen we samen met de klant al heel lang aan succes. Dat levert heel veel goede ervaringen op en een enorme lijst aan uitstekende, enthousiaste referenties. Hoort u het ook eens van een ander, als u dat wilt.

Meer weten?

Bel Florigo (0348) 420138 of Van Gestel (055) 5263333. Voor alle informatie die u wenst of voor een afspraak of demonstratie.



**Ouderwets degelijk in hedendaagse uitvoering**

Florigo Frying Equipment B.V.

Glazenmakersweg 1, 3449 JK Woerden • Postbus 341, 3440 AH Woerden

Tel.: 0348-420138 • Fax: 0348-423549 • [www.florigo.nl](http://www.florigo.nl)

**FLORIGO**

FRYING EQUIPMENT