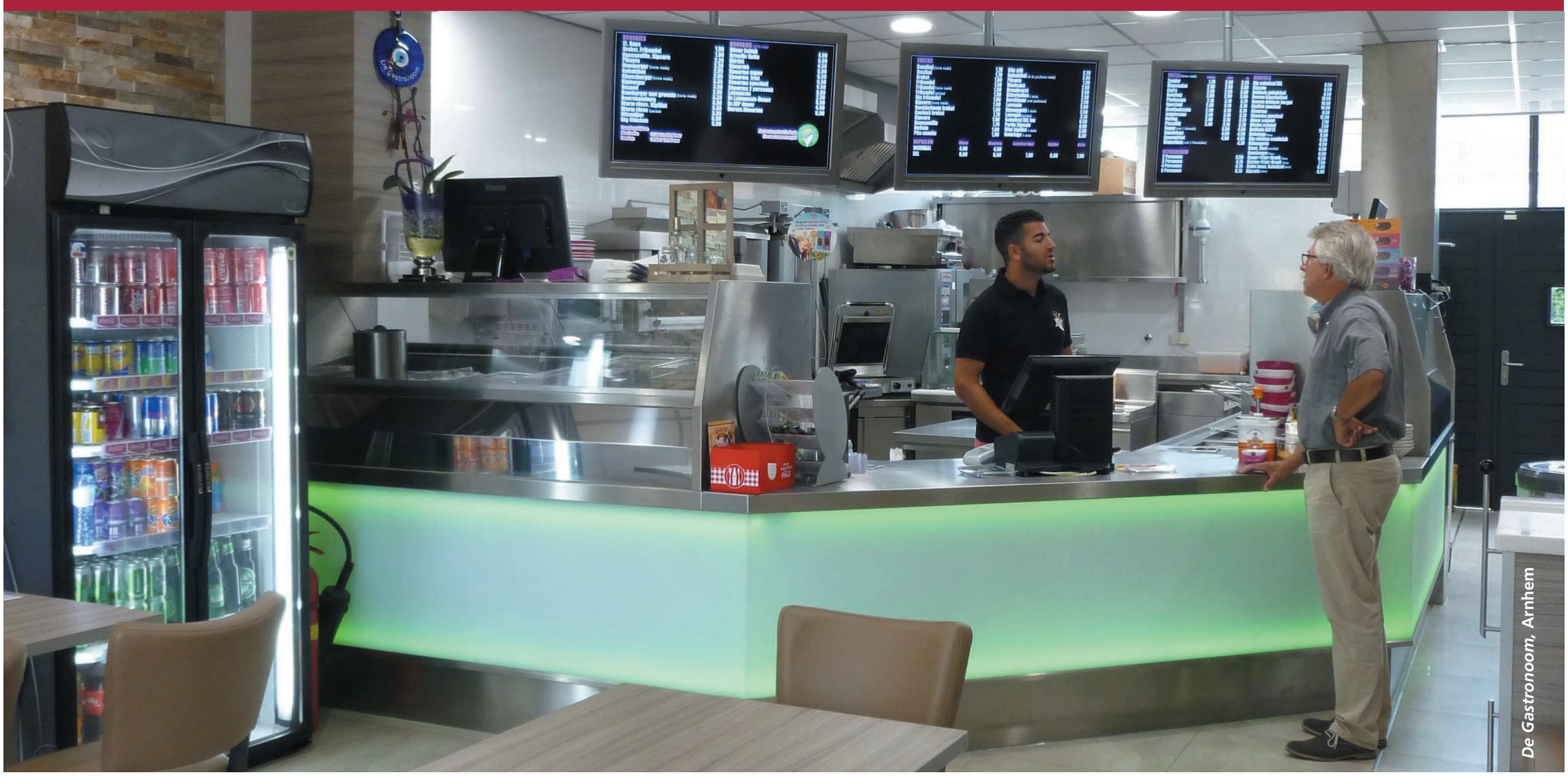
flo adv counter sk 21-08-2013 11:56 Pagina 1

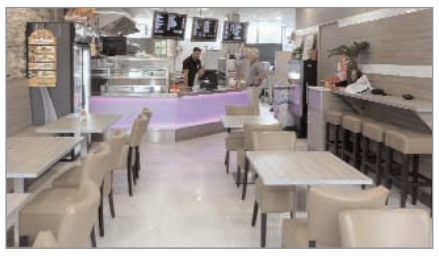
HOEZO BAK"WAND"?



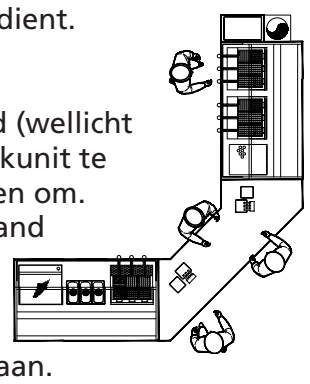
De Gastronoom, Arnhem

"We hebben weer eens wat uit te leggen", zegt Florigo

NIEUWE ONTWIKKELINGEN



Hoezo bak"wand"?
De essentie van deze vraag zit in "wand". Een bakunit is in Nederland in de meeste cafetaria's en snackbars tegen de wand geplaatst, vandaar mede de benaming bakwand. U bakt met de rug naar de klant toe. Echter, door te bakken en (ver)werken met uw gezicht naar de klant toe, voegt u enkele belangrijke voordelen toe aan de manier waarop u uw klanten bedient.



Counter bak"wand"
Met de counter bakwand (wellicht beter om van counter bakunit te spreken) draait u de zaken om. De unit is meestal vrijstaand geplaatst en zodanig ingericht dat al het werk met het gezicht naar de klant wordt gedaan.

Voordelen counter principe
Behalve het al genoemde voortdurende (oog)contact met de klant en zicht op uw 'winkel' is het counter principe ruimtebesparend. De functie van de losse toonbank in de klassieke situatie die vrijwel altijd ook als voorraad/koelopslag van snackproducten dienst doet, wordt bij de counter bakwand volledig geïntegreerd boven het feitelijke frites- en snack bakgedeelte (en afzuiging).

Nog meer nieuws?
Florigo blijft altijd in de weer met functionele verbeteringen. Zo is er een nieuwe temperatuurregelaar beschikbaar die alle instellingen (en een mooi eindresultaat) nog eenvoudiger maakt.

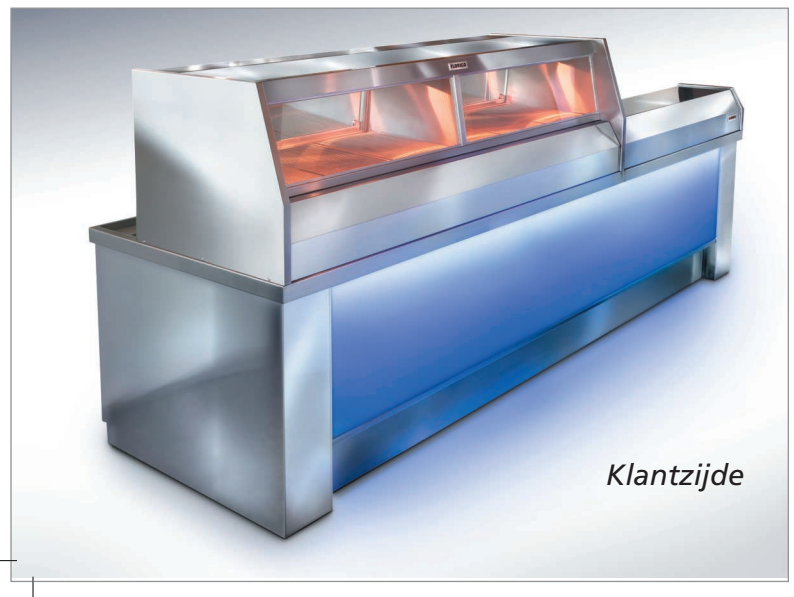
Daarbij geeft de nieuwe, luchtverwarmde fritesbox u net even wat meer armslag (tijd)

voor de verwerking van de frites bij de bestelling. Een fraai, automatisch sauspompsysteem maakt de efficiënte routing compleet.

ATF ervaringen
De ervaringen van gebruikers van het Active Triple Filtration vetfiltersysteem liegen er niet om. De positieve reacties zijn zo uitgesproken dat we er zelf(s) een beetje verlegen van worden. De vet- of oliebesparing is spectaculair.

Bakwand heeft afgedaan?
Absoluut niet! Er is niets mis met de huidige 'klassieke' bakwand, dus zomaar overgaan naar een andere aanpak raden wij niet aan. Wel is het verstandig om - zeker als er op (afzienbare) termijn toch een vernieuwing of aanpassing van apparatuur is te voorzien - goed na te denken over deze nieuwe werkwijze. Past het bij u? Past het letterlijk in uw bedrijf? Wij vertellen u er graag meer over.
Bel ons (0348-420138)
of Van Gestel (055-5263333)

Het counter principe. Zien hoe het werkt? Scan de QR-code hiernaast of kijk op www.florigo.nl/countermodel



Klantzijde

Werkzijde

FLORIGO FRYING EQUIPMENT

van gestel PROJECTINRICHTING EN HORECA APPARATUUR

Florigo, verantwoord frituren met het oog op de klant

Florigo Frying Equipment B.V.
Glazenmakersweg 1, 3449 JK Woerden
Postbus 341, 3440 AH Woerden Tel.: 0348-420138
Fax: 0348-423549 • www.florigo.nl