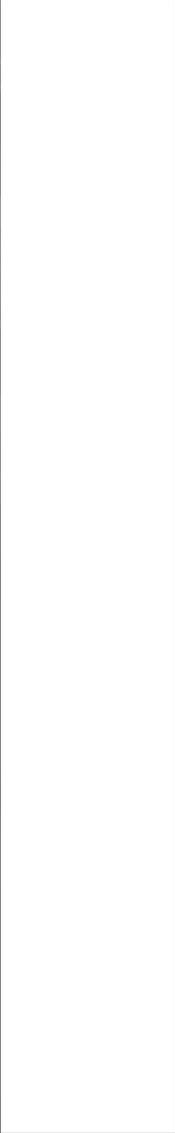




PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

PRODUKT INFORMATION



PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

INHALTSVERZEICHNIS

Gas Fritier Becken	Seite 4
Elektrische Fritier Becken	Seite 8
Ölfiltersystem	Seite 10
Backbleche (gas und elektrisch)	Seite 12
Frittenboxen	Seite 14
Bains-Marie	Seite 16
Gasherde	Seite 18
Bedienung	Seite 20
Andere	Seite 21



GAS FRITTIER BECKEN

HE-Plus Fischfritier Becken klein

Modul Größe: 430 x 470 mm (BxT)
Einheitsbreite: 520 mm
Material: Edelstahl
Inhalt: 14 Liter minimum / 28 Liter maximum
Dicke: 5 mm
Angeschlossene Last: 25 kW / 230V



HE-Plus Fischfritier Becken klein mit Rundung Elemente

HE-Plus Fischfritier Becken groß

Modul Größe: 690 x 470 mm (BxT)
Einheitsbreite: 780 mm
Material: Edelstahl
Inhalt: 22 Liter minimum / 45 Liter maximum
Dicke: 5 mm
Angeschlossene Last: 28.4 kW / 230V



HE-Plus Fischfritier Becken groß



HE-Plus Runder Becken

Modul Größe: Ø 440 mm
Einheitsbreite: 540 mm
Material: Edelstahl
Inhalt: 34 Liter
Dicke: 5 mm
Angeschlossene Last: 28.4 kW / 230V



GAS FRITTIER BECKEN



HWG-Plus 2-Körben Snack Becken

HWG-Plus 2-Körben Becken

Modul Größe: 385 x 540 mm (BxT)
Einheitsbreite: 480 mm
Material: Edelstahl
Volumen: 27.3 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 27.8 kW / 230V



HE-Plus 2-Körben Snack Becken



HWG-Plus 3-Körben Becken

Modul Größe: 585 x 540 mm (BxT)
Einheitsbreite: 680 mm
Material: Edelstahl
Volumen: 41.1 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 28,4 kW / 230V

HWG-Plus 4-Körben Becken

Modul Größe: 685 x 540 mm (BxT)
Einheitsbreite: 780 mm
Material: Edelstahl
Volumen: 48 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 42 kW / 230V

HWG-Plus transfer Becken

Modul Größe: 685 x 540 mm (BxT)
Einheitsbreite: 1040 mm
Material: Edelstahl
Volumen: 48 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 42 kW / 230V



ELEKTRISCHE FRITTIER BECKEN

Fischfrittier Becken klein

Modul Größe: 400 x 440 mm (BxT)
Einheitsbreite: 520 mm
Material: Edelstahl
Volumen: 32 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 12 kW / 400V

Fischfrittier Becken groß

Modul Größe: 700 x 440 mm (BxT)
Einheitsbreite: 820 mm
Material: Edelstahl
Volumen: 45 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 18 kW / 400V

Runder Becken klein

Modul Größe: Ø 400 mm
Einheitsbreite: 470 mm
Material: Edelstahl
Volumen: 32 Liter
Dicke: 5 mm
Angeschlossene Last: 11 kW / 400V



Runder Becken groß

Modul Größe: Ø 450 mm
Einheitsbreite: 520 mm
Material: Edelstahl
Volumen: 40 Liter
Dicke: 5 mm
Angeschlossene Last: 18 kW / 400V



1-Körben Becken

Modul Größe: 230 x 440 mm (BxT)
Einheitsbreite: 350 mm
Material: Edelstahl
Volumen: 21.5 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 6 of 8,5 kW/ 400V

2-Körben Becken

Modul Größe: 400 x 440 mm (BxT)
Einheitsbreite: 520 mm
Material: Edelstahl
Volumen: 32.2 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 12 of 17 kW / 400V

3-Körben Becken

Modul Größe: 600 x 440 mm (BxT)
Einheitsbreite: 720 mm
Material: Edelstahl
Volumen: 45 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 18 of 25,5 kW / 400V

4-Körben Becken

Modul Größe: 800 x 440 mm (BxT)
Einheitsbreite: 920 mm
Material: Edelstahl
Volumen: 55 Liter
Dicke: 4 mm
Angeschlossene Last: 24 kW / 400V



ÖLFILTERSYSTEM

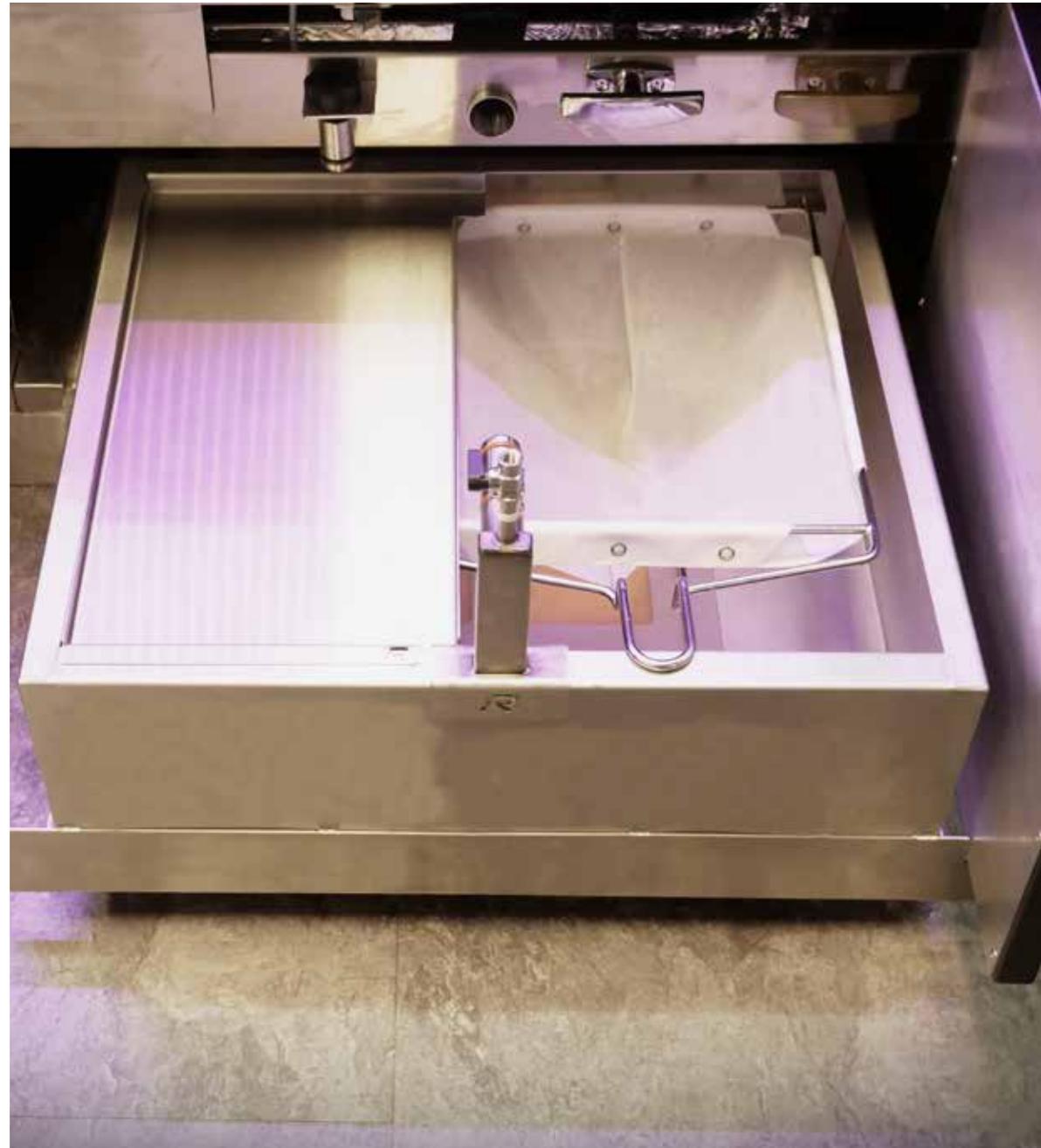
Fetfiltersystem

- Standardmäßig mit zwei Filterschublade, beginnend mit drei Becken und aufwärts (wenn möglich)
- Doppelte Rücklaufleitungen sind optional (wenn möglich)
- ATF-System mit zusätzlichem Filterschublade ist optional (wenn möglich)
- Angeschlossene Last: 1 kW / 230V

Active Triple Filtration (ATF)

Active Triple Filtration ist ein einzigartiges dreistufiges Ölfiltersystem und Öltransfersystem in einem. Der Anschluss an ein Ölfass ist möglich. ATF ist das fortschrittlichste automatische Ölfiltersystem auf dem Markt und eignet sich für alle Arten von Frittierölen und -fetten. Dieses System spart Kosten und ist einfach zu bedienen.

ATF wird standardmäßig mit einem Filterschublade geliefert. Auch ATF mit zwei Lades ist möglich: einer für Pommes Frites Becken und einer für Fisch oder Snack Becken. Auf diese Weise kann das Öl für Pommes Frites separat gefiltert werden, wodurch die Haltbarkeit verlängert und Kosten gespart werden.





BACKBLECHE

(GAS UND ELEKTRISCH)

Backblech 400 (gas)

Backfläche:	400 x 550 mm (BxT)
Einheitsbreite:	450 mm
Material:	Chrom
Wärmezonen:	1
Angeschlossene Last:	5 kW

Backblech 600 (gas)

Backfläche:	600 x 550 mm (BxT)
Einheitsbreite:	650 mm
Material:	Chrom
Wärmezonen:	1
Angeschlossene Last:	10 kW

Backblech800 (gas)

Backfläche:	800 x 550 mm (BxT)
Einheitsbreite:	850 mm
Material:	Chrom
Wärmezonen:	2
Angeschlossene Last:	12.5 kW

Backblech 1200 (gas)

Backfläche:	1000 x 55 mm (BxT)
Einheitsbreite:	1050 mm
Material:	Chrom
Wärmezonen:	3
Angeschlossene Last:	14 kW

Backblech 400 (elektrisch)

Backfläche:	400 x 550 mm (BxT)
Einheitsbreite:	450 mm
Material:	Chrom
Wärmezonen:	1
Angeschlossene Last:	3.9 kW / 400V

Backblech 600 (elektrisch)

Backfläche:	650 x 55 mm (BxT)
Einheitsbreite:	650 mm
Material:	Chrom
Wärmezonen:	1
Angeschlossene Last:	6.5 kW / 400V

Backblech 800 (elektrisch)

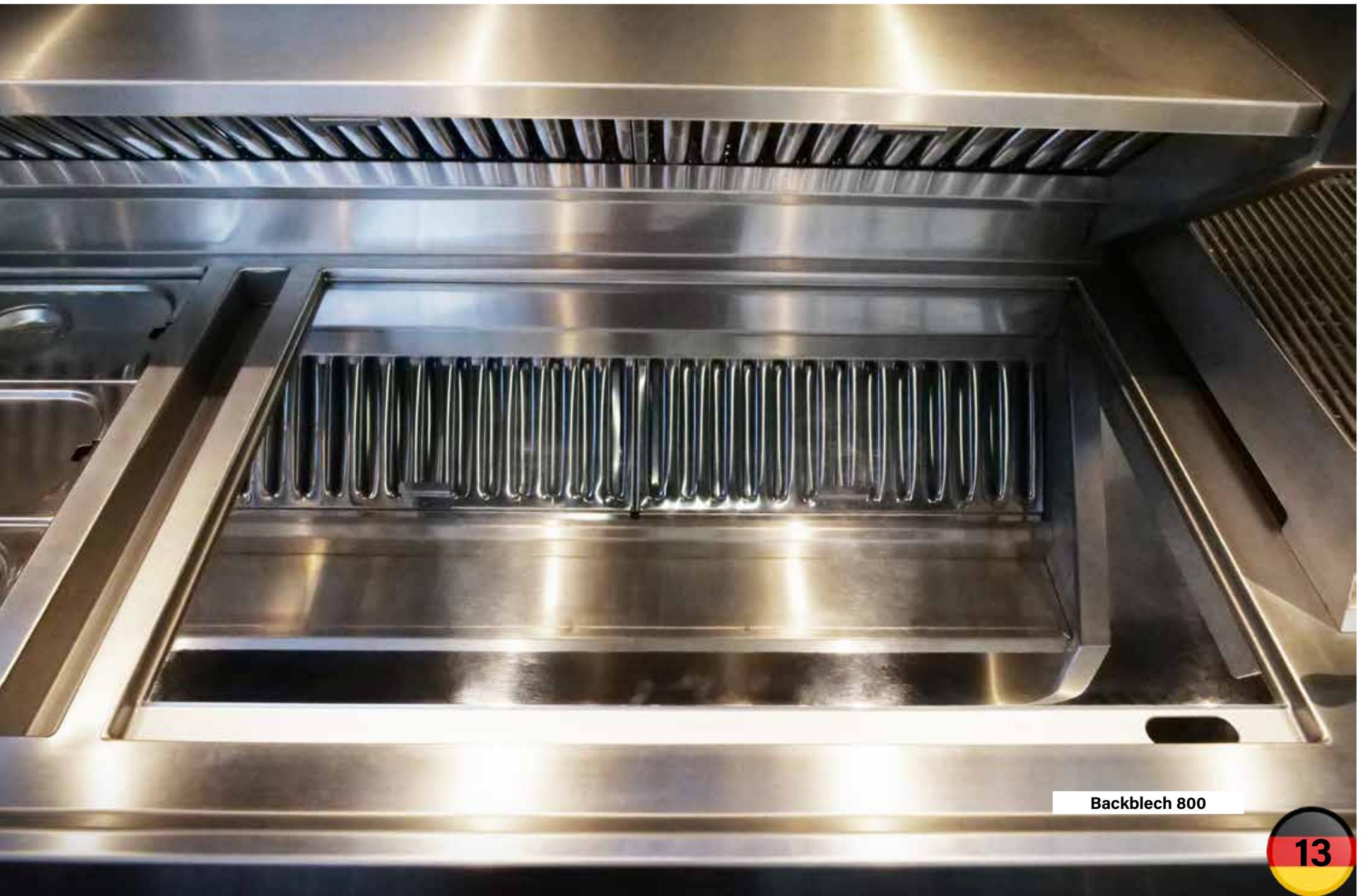
Backfläche:	800 x 550 mm (BxT)
Einheitsbreite:	850 mm
Material:	Chrom
Wärmezonen:	2
Angeschlossene Last:	7.8 kW / 400V

Backblech 1000 (elektrisch)

Backfläche:	1000 x 550 mm (BxT)
Einheitsbreite:	1050 mm
Material:	Chrom
Wärmezonen:	3
Angeschlossene Last:	11.7 kW / 400V

Alle Backbleche sind mit einem regelbaren Thermostat ausgestattet (von 50 bis 300 °C), einem Ein-/Ausschalter, einem Überhitzungsschutz und Kontrollleuchten. Die Ablauföffnung befindet sich vorne rechts an der Backblech.





Backblech 800

FRITTENBOXEN

Beheizen Frittenbox

Modul Größe: 420 x 515 mm (BxT)
Einheitsbreite: 480 mm
Angeschlossene Last: 2 kW / 230V

Frittenbox

Modul Größe: 420 x 515 mm (BxT)
Einheitsbreite: 480 mm

Frittenboxen sind mit einem perforierten, abgerundeten Schaufelelement ausgestattet.





Beheizen Durchreichesystem (in Inselmodellen)

Modul Größe: 420 x 1037 mm (BxT)
Einheitsbreite: 480 mm
Angeschlossene Last: 4 kW / 230V

Fisch/snack Ablaufgitter 250

Modul Größe: 240 x 423 mm (BxT)
Einheitsbreite: 300 mm
Angeschlossene Last: Edelstahl

BAINS-MARIE

1/1 GN quer

Modul Größe: 325 x 528 mm (BxT)
Einheitsbreite: 400 mm
Angeschlossenene Last: 2 kW / 230V

1/1 GN längs

Modul Größe: 528 x 325 mm (BxT)
Einheitsbreite: 600 mm
Angeschlossenene Last: 2 kW / 230V



1/1 GN quer

1.5 GN quer

Modul Größe: 448 x 528 mm (BxT)

Einheitsbreite: 565 mm

Angeschlossene Last: 3 kW / 230V

Andere Bain-Marie-Aufbauten sind möglich.
Alle Bains-Marie sind mit einem Wasserhahn
ausgestattet auf der Unterseite.

Alle Gastronorm Pfannen sind verfügbar.



1.5 GN quer

GASHERDE

Zweiflammiges Gasherd

Modul Größe: 510 x 362 mm (BxT)

Einheitsbreite: 400 mm

Angeschlossene Last: 12 kW

Spezifikationen: Das Gehäuse und die Oberseite sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über zwei thermisch geschützte und hocheffiziente offene Brenner, Ø 60 mm und 2 x 6 kW. Die niedrigste Flamme verbraucht 1,6 kW und die Zündflamme verbraucht eine kleine Menge Gas.

Das Gerät wird mit zwei Gusseisenrosten der Größe 394 x 286 mm aus RAAF-Emaille geliefert, die für Pfannen ab Ø 100 mm geeignet sind.

Das Gerät verfügt über einen 65 mm tiefen Edelstahlboden zum Auffangen von Flüssigkeiten. Die Brenner sind mit elektrischer Piezozündung ausgestattet.



Zweiflammiges Gasherd

Vierflammiges Gasherd

Modul Größe: 900 x 362 mm (BxT)
Einheitsbreite: 800 mm
Angeschlossene Last: 24 kW
Spezifikationen: Das Gehäuse und die Oberseite sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über vier thermisch geschützte und hocheffiziente offene Brenner, Ø 60 mm und 4 x 6 kW. Die niedrigste Flamme verbraucht 1,6 kW und die Zündflamme verbraucht eine kleine Menge Gas.
Das Gerät wird mit vier Gusseisenrosten der Größe 394 x 286 mm aus RAAF-Emaille geliefert, die für Pfannen ab Ø 100 mm geeignet sind.
Das Gerät verfügt über einen 65 mm tiefen Edelstahlboden zum Auffangen von Flüssigkeiten. Die Brenner sind mit elektrischer Piezozündung ausgestattet.

Sechsfammiges Gasherd

Modul Größe: 1350 x 362 mm (BxT)
Einheitsbreite: 1200 mm
Angeschlossene Last: 36 kW
Spezifikationen: Das Gehäuse und die Oberseite sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über sechs thermisch geschützte und hocheffiziente offene Brenner, Ø 60 mm und 6 x 6 kW. Die niedrigste Flamme verbraucht 1,6 kW und die Zündflamme verbraucht eine kleine Menge Gas.
Das Gerät wird mit sechs Gusseisenrosten der Größe 394 x 286 mm aus RAAF-Emaille geliefert, die für Pfannen ab Ø 100 mm geeignet sind.
Das Gerät verfügt über einen 65 mm tiefen Edelstahlboden zum Auffangen von Flüssigkeiten. Die Brenner sind mit elektrischer Piezozündung ausgestattet.

BEDIENUNG

5-stufiger Drehzahlregler

Mit dem 5-stufigen Drehzahlregler für die Abzughaube können Sie die Abzugskraft reduzieren während der Ruhezeit. Das spart Strom und sorgt das ganze Jahr über für eine angenehme Innentemperatur.

Ventilatorzeitverzögerung

Die Ventilatorzeitverzögerung hält den Ventilator in der Abzughaube nach dem Schließen für eine bestimmte Zeitspanne in Betrieb. Dadurch kann der Ventilator verbleibende Gerüche aufsaugen. Nach Ablauf des Timers schaltet sich der Ventilator automatisch aus.

Oled digital control

Eine Frittieranlage von Florigo ist standardmäßig mit einem digital control System ausgestattet. Das Gerät verfügt über ein monochromes Display und Bedientasten. Dieses System ermöglicht die Programmierung von fünf Frittiertemperaturen und fünf Timern. Der Timer läuft mit einem Summer ab.

Farbigen Touchscreen

Das digital control kann mit einem farbigen Touchscreen mit den gleichen Optionen ausgetauscht werden. Ein Florigo-Transfersystem ist standardmäßig mit einem farbigen Touchscreen ausgestattet.



Oled digital control



Farbigen Touchscreen

ANDERE

2-Platten-Induktionskochfeld

Modul Größe: 384 x 644 mm (BxT)
Einheitsbreite: 450 mm
Angeschlossene Last: 7 oder 10 kW / 400V

Arbeitsfläche

Größe: Pro 10 mm
Material: Edelstahl

Schublade unter der Arbeitsfläche

Größe: Pro 100 mm
Material: Edelstahl

Aufbau für Saucen-Portioniersystem

Inklusive: Kleiner Behälter

Kühlbox für Pommes Frites oder snacks

Größe: Bis zu 1000 mm
Angeschlossene Last: 1 kW / 230V

Refrigerated salad prep table

Größe: Bis zu 800 mm
Angeschlossene Last: 1 kW / 230V



2-Platten-Induktionskochfeld



Schublade unter der Arbeitsfläche



FLORIGO

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

FLORIGO.NL

INFO@FLORIGO.NL

+31 (0)348 420 138



DUCCATE



ROBUST

KRAFTVOLL

ZUVERLÄSSIG

FLORIGO.NL

INFO@FLORIGO.NL

+31 (0)348 420 138

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP