

FLORIGO

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP



INFOS
PRODUIT

FLORIGO

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

TABLE DES MATIÈRES

Cuves gaz	Page 4
Cuves électrique	Page 8
Système de filtrage	Page 10
Plaque de cuisson	Page 12
Fritesbox	Page 14
Bains-marie	Page 16
Réchaud gaz	Page 18
Commande	Page 20
Autre	Page 21



CUVES GAZ

HR-Plus cuve à poisson petit

Dimension du module: 430 x 470 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 520 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: Minimum 14 litres / maximum 28 litres
Épaisseur: 5 mm
Puissance: 25 kW / 230V



HR-Plus cuve à poisson petit avec les éléments arrondis

HR-Plus cuve à poisson grand

Dimension du module: 690 x 470 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 780 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: Minimum 22 litres / maximum 45 litres
Épaisseur: 5 mm
Puissance: 28.4 kW / 230V



HR-Plus cuve à poisson grand

HR-Plus cuve ronde

Dimension du module: Ø 440 mm
Largeur de l'unité: 540 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 34 litres
Épaisseur: 5 mm
Puissance: 28.4 kW / 230V



CUVES GAZ



HR-Plus cuve 2 paniers

HR-Plus cuve 2 paniers

Dimension du module: 385 x 540 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 480 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 27.3 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 27.8 kW / 230V



HR-Plus cuve 2 paniers

HR-Plus cuve 3 paniers

Dimension du module: 585 x 540 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 680 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 41.1 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 28.4 kW / 230V

HR-Plus cuve 4 paniers

Dimension du module: 685 x 540 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 780 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 48 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 42 kW / 230V

HR-Plus cuve de transfert

Dimension du module: 685 x 540 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 1040 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 48 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 42 kW / 230V



Système de transfert



Cuve de transfert

CUVES ÉLECTRIQUE

Cuve à poisson électrique petit

Dimension du module: 400 x 440 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 520 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 32 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 12 kW / 400V

Cuve à poisson électrique grand

Dimension du module: 700 x 440 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 820 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 45 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 18 kW / 400V

Cuve ronde petit

Dimension du module: Ø 400 mm
Largeur de l'unité: 470 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 32 litres
Épaisseur: 5 mm
Puissance: 11 kW / 400V



Cuve ronde grand

Dimension du module: Ø 450 mm
Largeur de l'unité: 520 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 40 litres
Épaisseur: 5 mm
Puissance: 18 kW / 400V

Cuve électrique 1 panier

Dimension du module: 230 x 440 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 350 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 21.5 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 6 ou 8.5 kW / 400V

Cuve électrique 2 panier

Dimension du module: 400 x 440 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 520 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 32.2 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 12 ou 17 kW / 400V

Cuve électrique 3 panier

Dimension du module: 600 x 440 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 720 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 45 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 18 ou 25.5 kW / 400V

Cuve électrique 4 panier

Dimension du module: 800 x 440 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 920 mm
Matériel: Acier inoxydable
Contenance: 55 litres
Épaisseur: 4 mm
Puissance: 24 kW / 400V



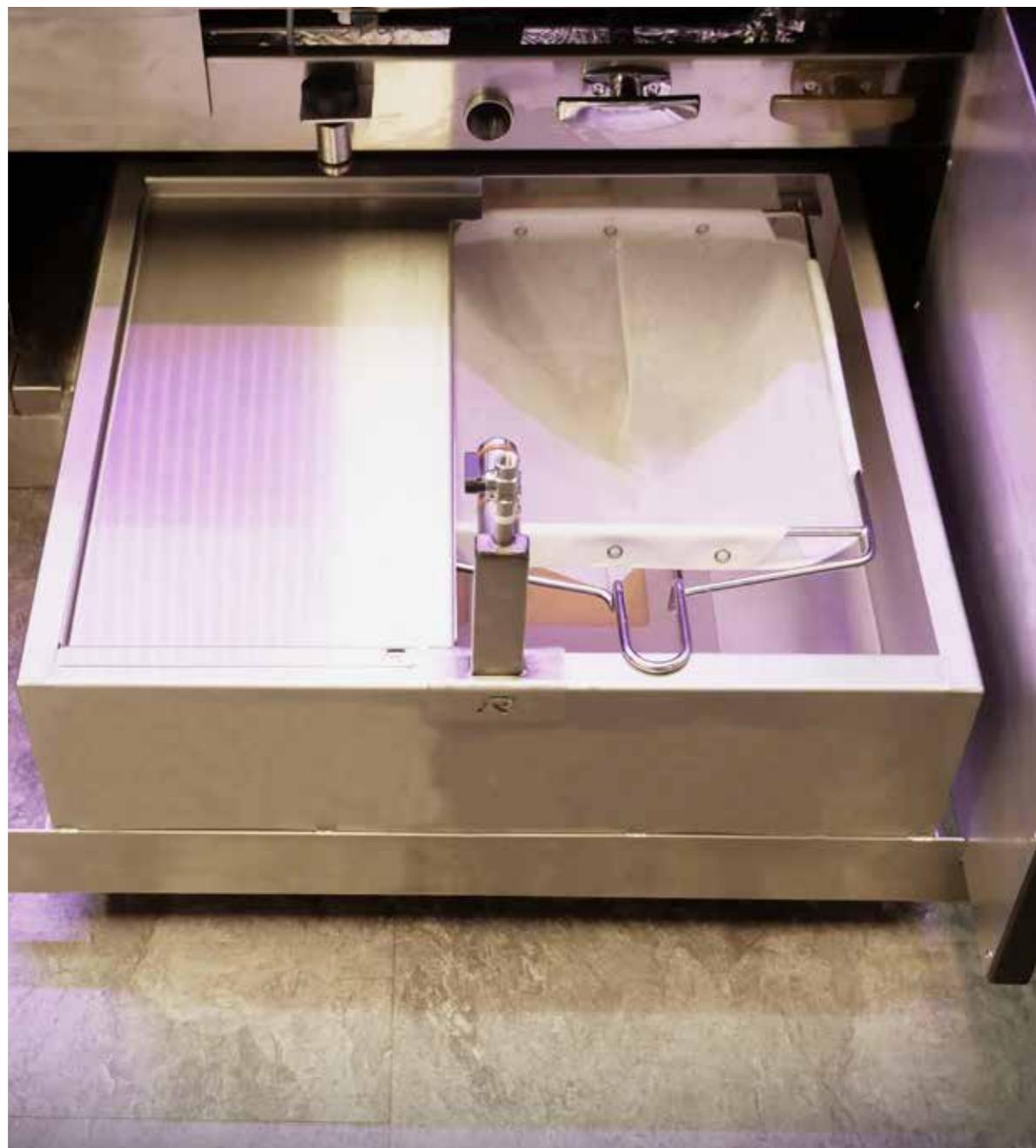
SYSTÈME DE FILTRAGE

- Standard avec deux tiroirs de filtrage, à partir de trois cuves et plus (si possible)
- Doubles tuyaux de retour en option (si possible).
- Système ATF avec tiroir filtrage supplémentaire en option (si possible).
- Puissance: 1 kW / 230 V

Active Triple Filtration (ATF)

Active Triple Filtration est un filtre à friture à 3 pièges unique et un système de porte complet en één. Vous finirez par vous arrêter à un vétérinaire. ATF est le plus avancé système de filtrage automatique, conçu pour tous les types l'huile de friteuse. Gratuité et frais généraux.

ATF est appliquée avec un filtre één. Vous pouvez également préparer des plats pour un tweed filtre : één pour les frites et één pour les snacks- ou les poisson. C'est comme ça que ton l'huile de friture précieuse pour les frites dure encore plus longtemps.





PLAQUES DE CUISSON

Plaque de cuisson miroir 400 (gaz)

Surface de cuisson: 400 x 550 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 450 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 1
Puissance: 5 kW

Plaque de cuisson miroir 600 (gaz)

Surface de cuisson: 600 x 550 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 650 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 1
Puissance: 10 kW

Plaque de cuisson miroir 800 (gaz)

Surface de cuisson: 800 x 550 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 850 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 2
Puissance: 12.5 kW

Plaque de cuisson miroir 1200 (gaz)

Surface de cuisson: 1000 x 55 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 1050 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 3
Puissance: 14 kW

Plaque de cuisson miroir 400 (electrique)

Surface de cuisson: 400 x 550 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 450 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 1
Puissance: 3.9 kW / 400V

Plaque de cuisson miroir 600 (electrique)

Surface de cuisson: 650 x 55 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 650 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 1
Puissance: 6.5 kW / 400V

Plaque de cuisson miroir 800 (electrique)

Surface de cuisson: 800 x 550 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 850 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 2
Puissance: 7.8 kW / 400V

Plaque de cuisson miroir 1000 (electrique)

Surface de cuisson: 1000 x 550 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 1050 mm
Matériel: Chrome
Zones de cuisson: 3
Puissance: 11.7 kW / 400V

Toutes les plaques de cuisson sont équipées d'un thermostat réglable (à partir de 50 jusqu'à 300°C), un bouton marche/arrêt, une protection contre la surchauffe et lampes de contrôle. La graisse est évacuée via une gouttière sur le côté droit.



Plaque de cuisson miroir 800

FRITESBOX

Fritesbox chauffante

Dimension du module: 420 x 515 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 480 mm
Puissance: 2 kW / 230V

Fritesbox non chauffante

Dimension du module: 420 x 515 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 480 mm

Le fritesbox est équipé d'un trou perforé rond de ramassage et grille.





Système de passage (côté cuisine)



Système de passage (côté du client)



Bac égouttoir de snacks

Système de passage chauffante (avec modèles d'îlots)

Dimension du module: 420 x 1037 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 480 mm
Puissance: 4 kW / 230V

Bac égouttoir de snacks 250

Dimension du module: 240 x 423 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 300 mm
Matériel: Acier inoxydable

BAINS-MARIE

1/1 GN en profondeur

Surface de cuisson: 325 x 528 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 400 mm
Puissance: 2 kW / 230V

1/1 GN en largeur

Surface de cuisson: 528 x 325 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 600 mm
Puissance: 2 kW / 230V



1/1 GN en profondeur

1.5 GN en profondeur

Surface de cuisson: 448 x 528 mm (LxP)
Largeur de l'unité: 565 mm
Puissance: 3 kW / 230V

D'autres versions sont possibles. Tous les bains-marie sont équipés d'un robinet de vidange d'eau à l'avant.
Des inserts Gastronormes sont disponibles en option sont livrés.



1.5 GN en profondeur

RÉCHAUDS GAZ

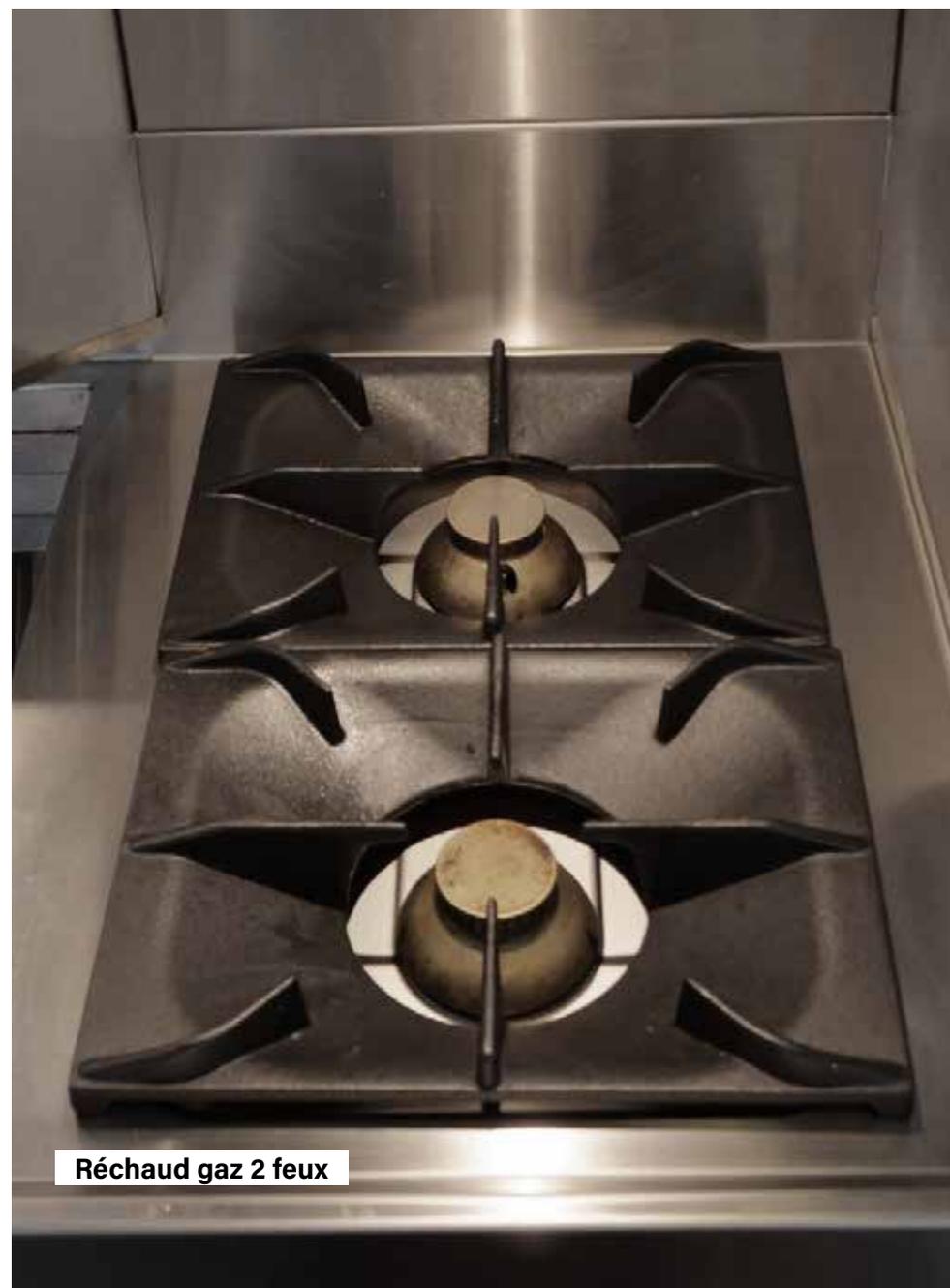
Réchaud gaz 2 feux

Surface de cuisson: 510 x 362 mm (LxP)

Largeur de l'unité: 400 mm

Puissance: 12 kW

Specifications: L'habillage et le dessus sont en acier inoxydable et équipés de deux brûleurs ouverts avec protection thermique, offrant un rendement élevé, Ø 60 mm et 2 x 6 kW. La puissance minimale est de 1.6 kW. La veilleuse a une faible consommation. L'unité est dotée de deux supports de casseroles en fonte, dimensions 394 x 286 mm, avec un émailage RAAF, adaptés aux casseroles à partir de Ø 100 mm. L'unité est équipée d'un lèchefrite en acier inoxydable embouti, d'une profondeur de 65 mm. Les brûleurs sont munis d'allumage piezo.



Réchaud gaz 2 feux

Réchaud gaz 4 feux

Surface de cuisson: 510 x 362 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 400 mm
Puissance: 24 kW
Specifications: L'habillage et le dessus sont en acier inoxydable et équipés de quatre brûleurs ouverts avec protection thermique, offrant un rendement élevé, Ø 60 mm et 4 x 6 kW. La puissance minimale est de 1.6 kW. La veilleuse a une faible consommation. L'unité est dotée de quatre supports de casseroles en fonte, dimensions 394 x 286 mm, avec un émaillage RAAF, adaptés aux casseroles à partir de Ø 100 mm. L'unité est équipée d'un lèchefrite en acier inoxydable embouti, d'une profondeur de 65 mm. Les brûleurs sont munis d'allumage piezo.

Réchaud gaz 6 feux

Surface de cuisson: 510 x 362 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 400 mm
Puissance: 36 kW
Specifications: L'habillage et le dessus sont en acier inoxydable et équipés de six brûleurs ouverts avec protection thermique, offrant un rendement élevé, Ø 60 mm et 6 x 6 kW. La puissance minimale est de 1.6 kW. La veilleuse a une faible consommation. L'unité est dotée de six supports de casseroles en fonte, dimensions 394 x 286 mm, avec un émaillage RAAF, adaptés aux casseroles à partir de Ø 100 mm. L'unité est équipée d'un lèchefrite en acier inoxydable embouti, d'une profondeur de 65 mm. Les brûleurs sont munis d'allumage piezo.

COMMANDE

Régulateur 5 positions

Régulateur 5 positions permet de baisser l'extraction lors des moments calmes. Cela permet d'économiser de l'électricité et de maintenir une température agréable dans votre entreprise, été comme hiver.

Temporisation du ventilateur

Avec une temporisation du ventilateur, l'extraction continue de fonctionner pendant un certain temps après la fermeture du boîtier. Les odeurs qui persistent souvent disparaîtront alors encore. Après le temps réglé, le ventilateur s'éteint automatiquement.

Oled digital control

Un paroi de cuisson est équipé de série d'un système de commande Digital Control. Il s'agit d'une unité de régulation avec un écran monochrome et des boutons de commande. Avec ce système, vous pouvez programmer à l'avance cinq températures de cuisson et cinq durées de cuisson. Une alarme sonore retentit à la fin du temps de cuisson programmé.

Écran tactile couleur

En option, vous pouvez remplacer digital control par une commande couleur écran tactile. Cela a les mêmes options que le numérique contrôle. Si vous choisissez un système de transfert, vous choisissez automatiquement également un écran tactile couleur.



Oled digital control



Écran tactile couleur

AUTRE

Plaque induction 2 foyers

Dimension du module: 384 x 644 mm (PxL)
Largeur de l'unité: 450 mm
Puissance: 7 of 10 kW / 400V

Tablette de travail

Dimension du module: Par 10 mm
Specifications: Plateau plat acier inoxydable

Tiroir de stockage sous le tablette de travail

Dimension du module: Par 100 mm
Specifications: Plateau plat acier inoxydable

Configuration pour système de portionnement de sauce

Specifications: Inclus avec un petit bac

Vitrine réfrigérée pour des frites ou des snacks

Dimension du module: Jusqu'à 1000 mm
Puissance: 1 kW / 230V

Saladière réfrigérée

Dimension du module: Jusqu'à 800 mm
Puissance: 1 kW / 230V



Plaque induction 2 foyers



Tiroir de stockage sous le tablette de travail



FLORIGO

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

FLORIGO.NL

INFO@FLORIGO.NL

+31 (0)348 420 138

100% TOP QUALITY

DUCATE

MADE IN THE NETHERLANDS



FLORIGO

PROUD MEMBER OF DUCATE GROUP

ROBUSTE

PUISSANT

FIABLE

FLORIGO.NL

INFO@FLORIGO.NL

+31 (0)348 420 138