



Roller Grill STD – RG14-65

Ny rullegrill – Roller Grill STD

Den nye FKI rullegrill er udstyret med elektronisk kontrol, en boost funktion og en ECO funktion. Den nye elektroniske kontrol med to indbyggede sensorer erstatter den nuværende Simmerstat og giver rullegrillen en hurtigere og mere præcis varmestyring.

Vi har forlænget fronten af fedtbakken og tilføjet et cover til bagsiden af maskinen for at fjerne konvektion/træk, som afkøler de ruller, der er placeret forrest og bagerst på maskinen. Der vil dog stadig være en ujævn varmedistribution på rullerne fra front til bag, og på tværs af hver rulle.

Den indstillede temperatur (SET temperaturen), der vises i displayet, er gennemsnitstemperaturen målt over alle ruller på grillen og vil blive brugt som referencetemperatur i styringen.

Indstilling/Display

Temperaturen, som vises i displayet, er den indstillede temperatur. Den vil blinke, indtil grillen har nået den indstillede temperatur. Ved at holde både +/- knapperne inde samtidig kan du se den faktiske målte

temperatur. Temperaturer justeres i trin af fem grader ved at bruge +/- knapperne. Minimum SET temperatur er 60 grader, maksimum SET temperatur er 105 grader.

Det er vigtigt at understrege, at den indstillede temperatur (SET temperatur) er en gennemsnitstemperatur. Det er ikke den eksakte temperatur alle steder på rullerne.

Boost funktion

Boost funktionen bruges typisk om morgenen, eller når du starter op og fylder hele grillen med pølser på én gang.

Boost er indstillet til 105 grader, og længden på boostet kan indstilles ved at trykke på +/- knapperne. Tiden kan ændres i trin på et minut for at passe til dine krav. Boost husker den sidst indstillede boost-tid.

Boost bør ikke bruges under drift, medmindre du har tømt en hel varmezone. Det kan overtilberede pølserne, hvis de allerede har nået den nødvendige kerne-/serveringstemperatur.

Spar strøm med Eco funktion

Eco knappen bruges til at spare energi. Når du trykker på knappen, sænkes SET temperaturen til 60 grader, indtil du trykker på knappen igen, og rullegrillen går tilbage til SET temperaturen.

Temperaturkontrol

Rullegrillen har en ny elektronisk styring, der gør den hurtigere og mere præcis. To indbyggede sensorer vil sikre en mere præcis temperatur på grillen.

Det er dog vigtigt at understrege, at der vil være en ujævn varmfordeling over hver rulle, som der også har været på tidligere rullegrill modeller. Dette har ingen betydning for opvarmningen af pølserne, da de opnår samme kernetemperatur ved både en ujævn varmfordeling og en mere jævn varmfordeling.

Yderligere information

Udvendige mål (B x D x H)	<i>725 x 595 x 170 mm</i>
Rullebredde	<i>650 mm</i>
Antal ruller	<i>14 ruller</i>
Antal varmezoner	<i>2 zoner</i>
Kapacitet	<i>39 pølser (18-21 cm)</i>

Vægt 30 kg.

Spænding/effekt 230V / 2,15kW

Strømoptagelse 9,3 Amp.

Tilslutningsfrekvens 50/60 Hz

Støj < 60 dB(A)

Kontakt

FKI Fast Food Teknik a/s

Byghøjvej 5, Verringe

DK-5690 Tommerup, Denmark

+45 64 75 10 66

info@fki.dk