



Pølserister GL 4060

Robust pølserister til optimal tilberedning og varmholdning af pølser

En pølserister fra FKI er den sikre vej til veltilberedte pølser, og ristningen går nemt og hurtigt på den kraftige stegeplade.

Når pølserne er færdigstegte kan du skrue ned for temperaturen på den manuelt styrede termostat, og derefter holde pølserne varme indtil de skal serveres. Pølseristerens stegeplade er lavet af ekstra kraftigt materiale, som sikrer jævn stegning.

Pølseristeren er fremstillet i rustfrit stål og fuldsvejset med afrundede kanter. Det gør den både robust og meget rengøringsvenlig.

Apparatet kan nemt passes ind på den plads, du har til rådighed. Du kan få pølseristeren i mange størrelsesvarianter samt som specialtilpassede løsninger.

Fordele

- › Nem og hurtig tilberedning

- › God adgang til at betjene apparatet
- › Effektiv ristning og varmholdning
- › Nem rengøring

Funktionalitet

- › Tilberedning og varmholdning af pølser
- › Justerbar temperatur fra 50-250 °C
- › Nem betjening
- › Kraftig stegeplade
- › Bordmodel
- › Lodret front

Tilbehør

- › Stænskærm
- › Teflonfolie
- › Bro – bruges til at installere to pølseristere oven over hinanden

Yderligere information

Udvendige mål (B x D x H) 400 x 600 x 140 mm

Stegeflade (B x D) 390 x 590 mm

Kapacitet 40 pølser (18-21 cm)

Vægt 22 kg.

Spænding/effekt 230V /2,0 kW

Strømoptagelse 8,7 Amp.

Tilslutningsfrekvens 50 Hz

Kontakt

FKI Fast Food Teknik a/s
Byghøjvej 5, Verringe
DK-5690 Tommerup, Denmark

+45 64 75 10 66

info@fki.dk