



---

# Griddle GP 600 MANUAL

---

## Kraftig stegeplade med nem styring og effektiv varmfordeling

Denne stegeplade er baseret på teknologien fra FKI Clamshell Grill CT 600. Den fås i to versioner; Standard og Manual i to forskellige størrelser.

Pandekonstruktionen og de side-monterede fedtskuffer gør denne Griddle ideel til travle grill-/burgerbarer og restauranter med behov for hurtig stegning og nem rengøring.

Manual Griddle er styret af en termostat. Alle fire Griddle modeller har to stegezoner, og alle fire modeller har også en pande med sandwich konstruktion lavet af stålplader med en aluminium kerne. Det giver en bedre varmfordeling og en mere effektiv varmfordeling.

På panderne er der markeringer som gør det nemmere at placere bøfferne korrekt på stegepladen, så du opnår de bedste stegeresultater.

Store fedtskuffer på begge sider gør det nemt at holde stegefladen ren imens maskinen er i brug.

Alle Griddle modeller kan fås med en griddle press fastmonteret, hvis du primært skal bruge stegepladen til smashburgere.

---

## Yderligere information

**Udvendige mål (B x D x H)** *570 x 550 x 375 mm*

**Stegeflade (B x D)** *450 x 450 mm*

**Kapacitet pr. time** *60 burgerbøffer*

**Vægt** *55 kg.*

**Spænding/Effekt** *3x400V / 6,0kW - 230/50/3 -6 kW*

**Strømoptagelse** *16 Amp.*

## Kontakt

FKI Fast Food Teknik a/s

Byghøjvej 5, Verninge

DK-5690 Tommerup, Denmark

+45 64 75 10 66

[info@fki.dk](mailto:info@fki.dk)