



Griddle GP 600 STANDARD

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.

Standard Griddle har elektronisk temperaturstyring, der giver dig en præcis og stabil temperatur på hele stegefladen. 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.

Standard Griddle modellerne er udstyret med en Eco funktion, hvor du hurtigt kan sænke temperaturen til 100 grader for at spare strøm uden for de travleste perioder på dagen. Det gøres nemt ved et enkelt tryk på det grønne blad på displayet.

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*

Strømoptagelse *16 Amp.*

Kontakt

FKI Fast Food Teknik a/s

Byghøjvej 5, Verringe

DK-5690 Tommerup, Denmark

+45 64 75 10 66

info@fki.dk