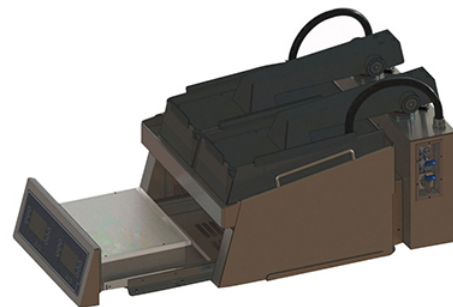
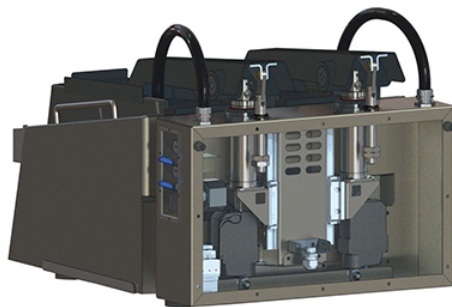




Varenummer (SKU): 10 /

FKI Clamshell Grill CT 600-2

Velkommen til den nye generation af kompakte high-performance Clamshell Grills

CT 600-2 er en kompakt højeffektiv Clamshell Grill, der passer ind i ethvert miljø, hvor pladsen er knap, selv på tankstationer og i Convenience butikker.

Vi bruger den nyeste pandeteknologi i form af en sandwichkonstruktion med aluminium som kerne, som sikrer optimal varmfordeling. Dette kombineret med vores nye temperaturstyringssoftware giver dig et ensartet stegeresultat hver gang, selv i spidsbelastningsperioder

Nye forbedrede funktioner

Lodret pandebevægelse giver en bedre og mere jævn (ensartet) stegning, fordi der er bedre kontakt mellem pande og bøf. Med dette stegesystem kan du grille frosne, sous vide og rå bøffer i tykkelser op til 45 mm.

Udvendige fedtbeholdere til hurtig, nem og sikker brug.

- › Fedtbeholdere i begge sider af maskinen.
- › Hurtig afkøling af fedt for øget sikkerhed.
- › Robuste håndtag til sikker tømning.

Hurtig og nem fastgørelse af teflonfolie. Let at fjerne, rengøre og genbruge.

Ny brugerflade

- Brugervenligt interface med 4,3" skærm.
- Touchscreen til nem programmering af maskinen.
- Trykknapper til start/stop og betjening af maskine under drift.
- USB-porte til hurtig programmering af flere maskiner.

Programmering

- Nem og logisk programmering
- 2 x 6 forskellige programmer
- Indstil stegetid, bøftykkelse samt navn til hvert program
- To USB-porte til programlagring og deling
- Flere standby indstillinger for energibesparelse

Forenklede indstillinger

Temperaturindstillinger

- Nemt og præcist
- Fem-graders temperaturintervaller
- Individuel indstilling af top- og bundpande

Intervalindstillinger for stegetemperatur

- Ingen drift uden for det indstillede interval (valgfrit)
- Visuel advarsel
- Advarsel med lyd

Programindstillinger

- Pandehøjde i intervaller på én millimeter
- Stegetid i intervaller på ét sekund
- Individuelle højder

Drift

- Nedtælling af stegetid med alarm
- Visuel visning af tilbageværende stegetid

Service

Nem adgang til elektriske systemer

- Alt elektronik er samlet i en boks, der kan trækkes ud, for at sikre let adgang ved service og vedligehold.
- Elektriske dele er afskærmet i lukkede rum for bedre beskyttelse (mindre service).
- Mekaniske dele (motorer/aktuatorer) er beskyttet i lukket kabinet.
- Mulighed for tidlig advarsel, når det er ved at være tid til service.

Yderligere information

Dimensioner (BxDxH)	<i>570 x 710 x 530 mm (920 mm med åben pande)</i>
Stegeflade (BxD)	<i>450 x 460 mm (øvre pander)</i>
Stegezoner	<i>2 zoner</i>
Vægt	<i>96 kg</i>
Spænding / effekt	<i>3x400V / 12kW</i>
Max. strøm	<i>20 A.</i>
Frekvens	<i>50 Hz</i>
Lyd	<i>65 dB(A)</i>

Kontakt

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

+45 64 75 10 66

info@fki.dk