



CT 280 STANDARD

Conveyor Toasteren er en opgradering af den velkendte FKI Unitoaster

Conveyor Toasteren har fået en ny og mere robust konstruktion. Betjeningen af maskinen er blevet endnu mere brugervenlig. Alle modeller har indbygget burgerfunktion (se mere nedenfor). Og endelig har vi gjort adgangen til varmerør og elektronik lettere.

CT Standard har variabel hastighed på brødbåndet, og du ændrer nemt hastigheden ved nogle få tryk på en knap. Som på CT Advanced modellen har du mulighed for at forprogrammere to hastigheder. Det er også muligt at slukke for to af varmerørene og båndet, når der ikke er kunder. Det gør du nemt ved et tryk på Eco-knappen markeret med et blad. Når du igen har brug for fuld varme på maskinen, trykker du blot på Eco-knappen igen.

Service

CT modellernes konstruktion gør dem mere stabile og robuste, og samtidig er maskinerne blevet lettere at servicere, skulle det blive nødvendigt. Der er nem adgang til varmerørene, og elektronikken er samlet i siden af maskinen, bag en låge som nemt skrues af.

Burgerfunktion

Alle CT modeller er udstyret med tre varmerør over brødbåndet og to varmerør under brødbåndet. Det betyder, at alle CT modellerne kan skifte fra almindelig varmefunktion til burgerfunktion, blot ved tryk på en enkelt kontakt bag på maskinen. Burgerfunktionen er som navnet siger god til burgerboller, hvor skærefladen på bollen skal karamelliseres og det yderste af bollen blot skal lunes.

CT 400 modellerne (ADV/STD) fås i en "Performance" version, der er udstyret med ekstra varmerør for ekstra kapacitet. Vi har også modellen CT 550 (ADV/STD), der med sin ekstra bredde (682 mm) er velegnet til festivaler og events.

Yderligere information

Udvendige mål (B x D x H) 412 x 545 x 430 mm

Vægt 21 kg.

Spænding/effekt 230V / 2,2 kW

Strømoptagelse 9,5 Amp.

Tilslutningsfrekvens 50/60 Hz

Støj

< 65 dB(A)

Kontakt

FKI Fast Food Teknik a/s

Byghøjvej 5, Verninge

DK-5690 Tommerup, Denmark

+45 64 75 10 66

info@fki.dk