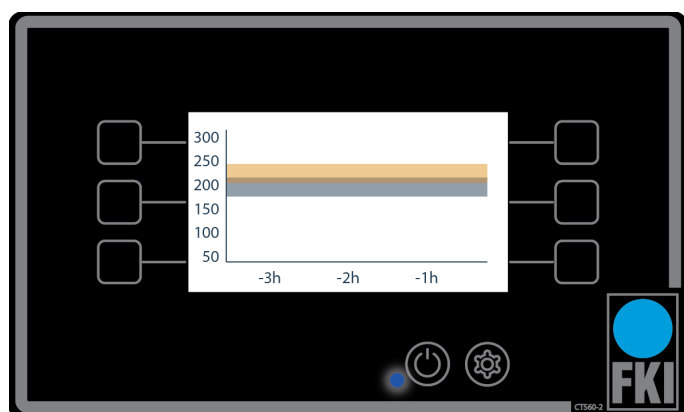




FKI CLAMSHELL GRILL - CT 600-2



THE BURGER EXPERT



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

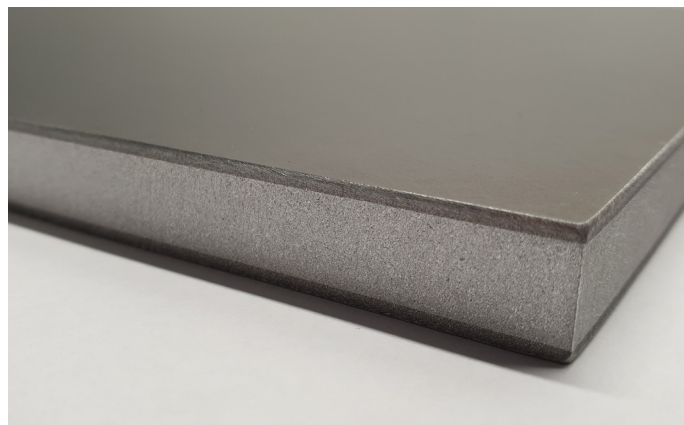
Lodret pande-bevægelse giver en bedre og mere jævn (ensartet) stegning, fordi der er bedre kontakt mellem pande og bøf.

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

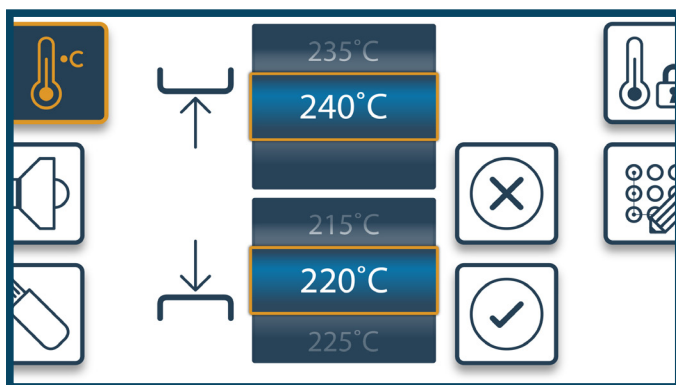
- Brugervenligt interface med 4,3" skærm.
- Touchscreen til nem programmering af maskinen.
- Trykknapper til start/stop og betjening af maskine under drift.
- USB-porte til hurtig programmering af flere maskiner.



Programmering

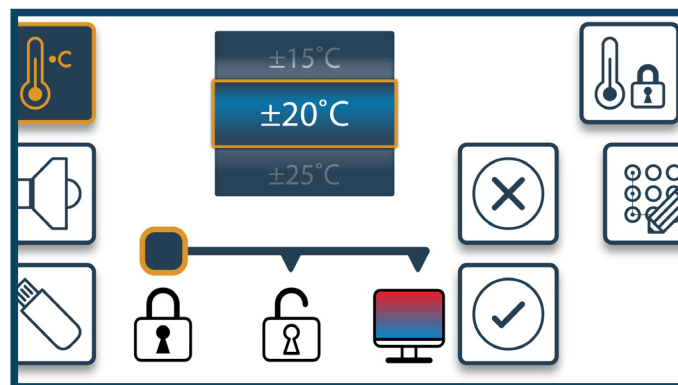
- Nem og logisk programmering
- 2 x 6 forskellige programmer
- Indstil stegetid, bøftykkelse samt navn til hvert program
- To USB-porte til programlagring og deling
- Flere standby indstillinger for energibesparelse

FORENKLEDE INDSTILLINGER



Temperaturindstillinger

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



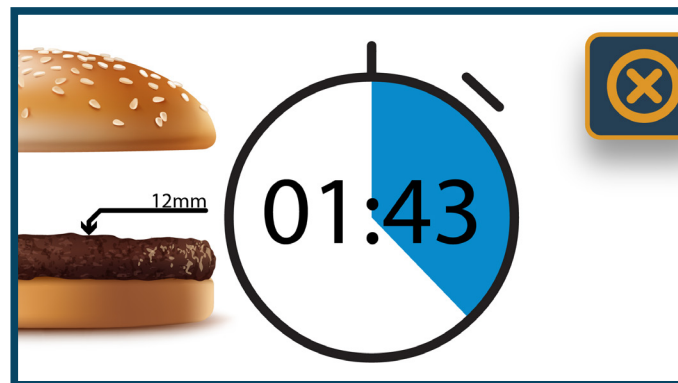
Intervalindstillinger for stegetemperatur

- 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



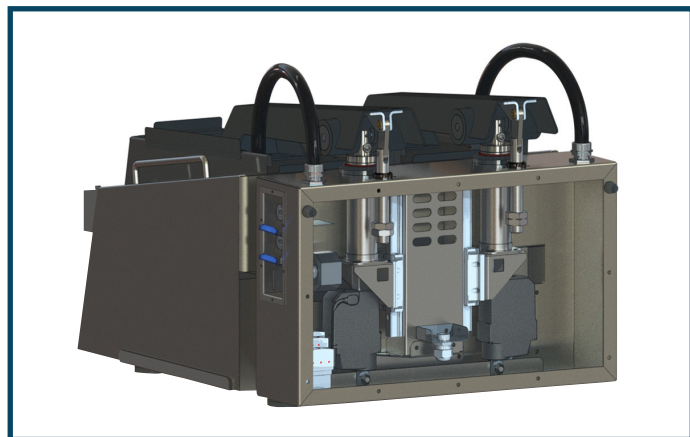
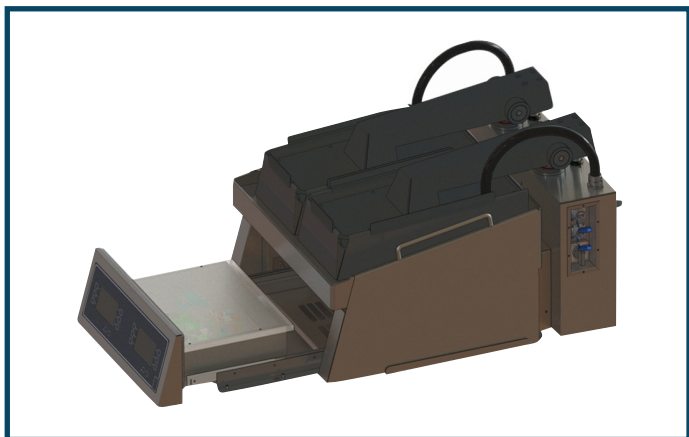
Drift

- 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 et lukket kabinet.
- Mulighed for tidlig advarsel, når det er ved at være tid til service.



TEKNISK DATA

Dimensioner (BxDxH)

570 x 710 x 530 mm
(920 mm med åben pande)

Stegeflade (BxD)

450 x 460 mm
(øvre pander)

Stegezoner

2 zoner

Vægt

96 kg.

Spænding / effekt

3x400V / 12kW

Max. strøm

20 A.

Frekvens

50 Hz

Lyd

< 65 dB(A)



Fast Food Teknik a/s

Byghøjvej 5 · Verninge · DK-5690 Tommerup · Tel. +45 6475 1066 · info@fki.dk · www.fki.dk