



FKI ROLLER GRILL OG TIMER



FKI ROLLER GRILL OG TIMER

NY RULLEGRILL – ROLLER GRILL STD

Den nye FKI rullegrill er udstyret med elektronisk kontrol, en boost funktion og en ECO funktion.

Den nye elektroniske kontrol med to indbyggede sensorer erstatter den nuværende Simmerstat og vil give rullegrillen en hurtigere og mere præcis varmestyring.

Vi har forlænget fronten af fedtbakken og tilføjet et cover til bagsiden af maskinen for at fjerne konvektion/

træk, som afkøler de ruller, der er placeret forrest og bagerst på maskinen. Der vil dog stadig være en ujævn varmedistribution på rullerne fra front til bag, og på tværs af hver rulle.

Den indstillede temperatur (SET temperaturen), der vises i displayet, er gennemsnitstemperaturen målt over alle ruller på grillen og vil blive brugt som referencetemperatur i styringen.

INDSTILLING/DISPLAY

Temperaturen, som vises i displayet, er den indstillede temperatur. Den vil blinke, indtil grillen har nået den indstillede temperatur. Ved at holde både +/- knapperne inde samtidig kan du se den faktiske målte temperatur. Temperaturer justeres i trin af fem grader ved at bruge +/- knapperne. Minimum SET temperatur er 60 grader, maksimum SET temperatur er 105 grader.

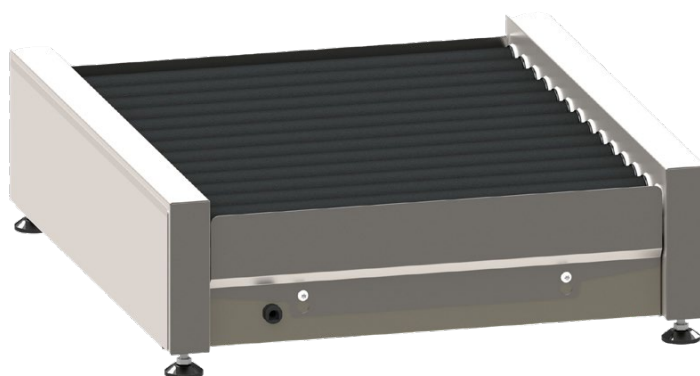
Det er vigtigt at understrege, at den indstillede temperatur (SET temperatur) er en gennemsnitstemperatur. Det er ikke den eksakte temperatur alle steder på rullerne.

BOOST FUNKTION

Boost funktionen bruges typisk om morgenen, eller når du starter op og fylder hele grillen med pølser på én gang.

Boost er indstillet til 105 grader, og længden på boostet kan indstilles ved at trykke på +/- knapperne. Tiden kan ændres i trin på et minut for at passe til dine krav. Boost husker den sidst indstillede boost-tid.

Boost bør ikke bruges under drift, medmindre du har tømt en hel varmezone. Det kan overtilberede pølserne, hvis de allerede har nået den nødvendige kerne-/serveringstemperatur.



SPAR STRØM MED ECO FUNKTION

ECO knappen bruges til at spare energi. Når du trykker på knappen, sænkes SET temperaturen til 60 grader, indtil du trykker på knappen igen, og rullegrillen går tilbage til SET temperaturen.



TEMPERATURKONTROL

Rullegrillen har en ny elektronisk styring, der gør den hurtigere og mere præcis. To indbyggede sensorer vil sikre en mere præcis temperatur på grillen.

Det er dog vigtigt at understrege, at der vil være en ujævn varmefordeling over hver rulle, som der også har været på tidligere rullegrill modeller. Dette har ingen betydning for opvarmningen af pølserne, da de opnår samme kerntemperatur ved både en ujævn varmefordeling og en mere jævn varmefordeling.



TIMER

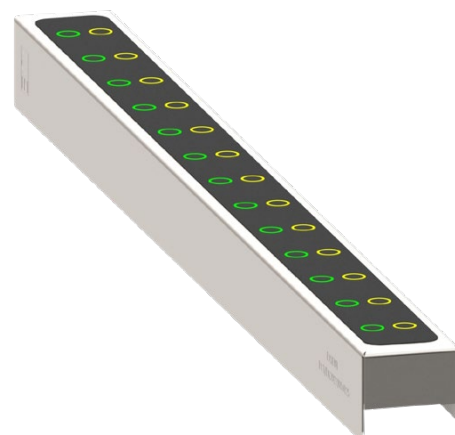
Timeren som er udviklet med den nye rullegrill, bruges til at overholde fødevarer sikkerheden, reducere spild samt sikre, at pølserne ikke serveres med for lav kerntemperatur. Du kan nemt se, hvilke pølser der er klar til servering, og hvilke der ikke er.

Timeren kan bruges sammen med den nye Roller Grill STD samt eftermonteres på ældre rullegrillmodeller. Den nye rullegrill har strømudtag til timeren i bunden af maskinen. Til eftermontering på ældre modeller skal du have strøm fra den lokale installation.

Det er nemt at bruge timeren. Når du lægger en pølse på rullegrillen, trykker du på den knap, der passer til pølsens placering på grillen. Knappen vil nu lyse blå. Når pølsen er klar til servering (ifølge dine egne tests og timerindstillinger) skifter knappen til grøn. Dernæst bliver den gul, og fortæller dig, at det er sidste chance for at sælge pølsen. Og så bliver den rød, hvilket indikerer, at det er tid til at smide pølsen ud.

Alle timer indstillinger bør være baseret på tests lavet med de pølser, du ønsker at sælge fra rullegrillen og selvsagt overholde nationale regler for tilberedningstemperaturer og -tider. Programmering af timeren er beskrevet i manualen.

Timeren er i øjeblikket kun tilgængelig til rullegrill model RG14-45.



FKI ROLLER GRILL OG TIMER

RULLEGRILL – MODELOVERBLIK

Model	Dimensioner (B x D x H)	Bredde på ruller	Kapacitet	Varmezoner
RG8-45	530 x 350 x 170 mm	450 mm	14 pølser	2
RG8-65	725 x 350 x 170 mm	650 mm	21 pølser	2
RG10-45	530 x 430 x 170 mm	450 mm	18 pølser	2
RG10-65	725 x 430 x 170 mm	650 mm	27 pølser	2
RG14-45	530 x 595 x 170 mm	450 mm	26 pølser	2
RG14-65	725 x 595 x 170 mm	650 mm	39 pølser	2

TIMER – MODELOVERBLIK

Model	Kapacitet
RG STD 14/45	26 pølser



Fast Food Teknik a/s

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