



# FKI STEGEUDSTYR



# CLAMSHELL GRILLS

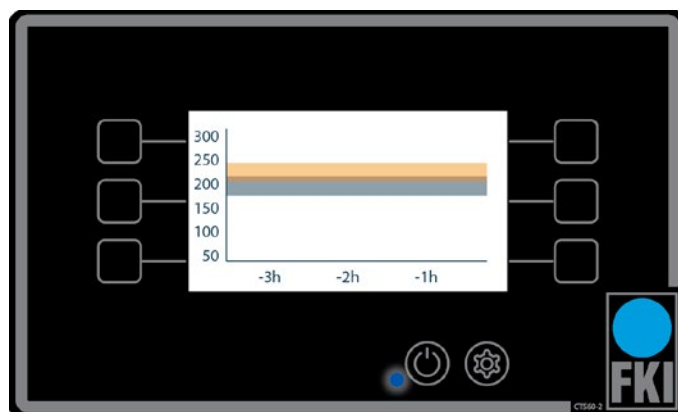
## CLAMSHELL GRILL ADVANCED - CT 600-2



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

CT 600-2 er en kompakt men effektiv 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

Den lodrette pandebevægelse giver en bedre og mere jævn (ensartet) stegning, fordi der er bedre kontakt mellem pande og bøf.

Med dette stegesystem kan du stege 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.

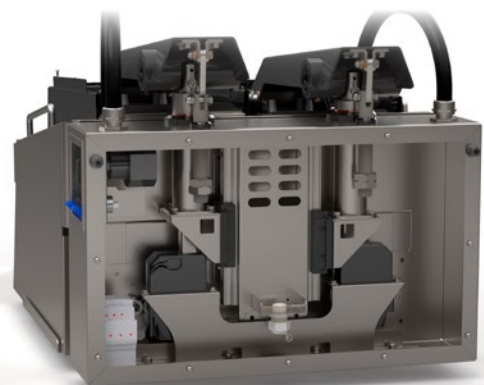
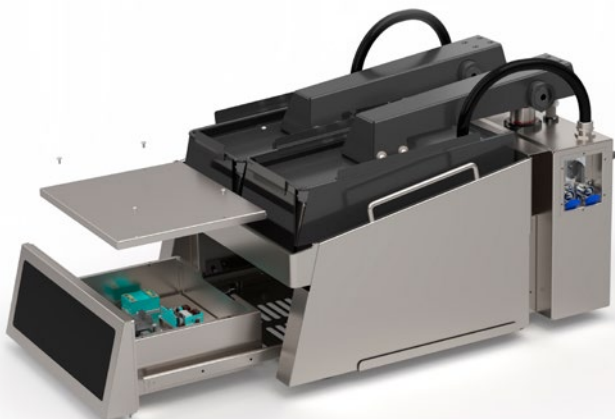
Hurtig og nem fastgørelse af teflonfolie. Let at fjerne, rengøre og genbruge.



## 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.



# CLAMSHELL GRILLS

## NY BRUGERFLADE

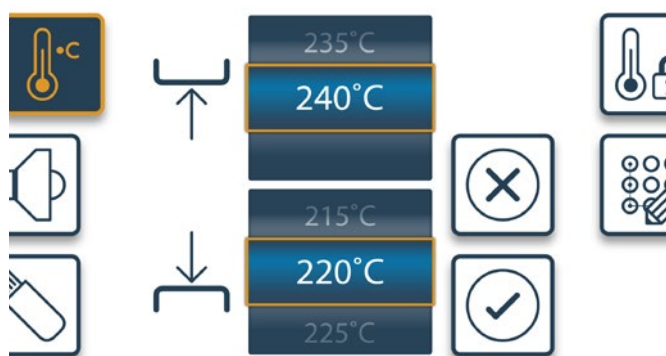
- Brugervenligt interface med 4,3" skærm.
- Touchscreen til nem programmering af maskinen.
- Trykknapper til start/stop og betjening af maskine under drift.
- USB-porte til hurtig programmering af flere maskiner.



## Programmering

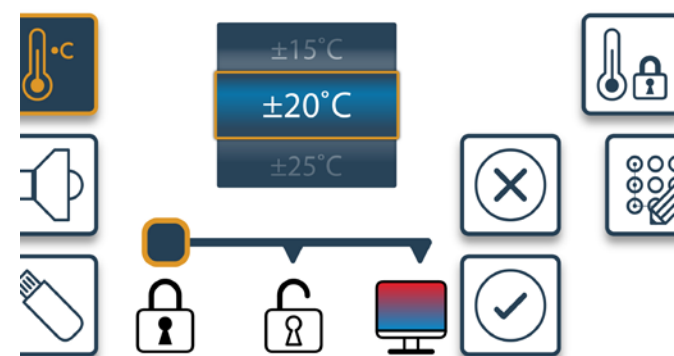
- Nem og logisk programmering
- 2 x 6 forskellige programmer
- Indstil stegetid, bøfthøjkelse samt navn til hvert program
- To USB-porte til programlagring og deling
- Flere standby indstillinger for energibesparelse

## FORENKLEDE INDSTILLINGER



## Temperaturindstillinger

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



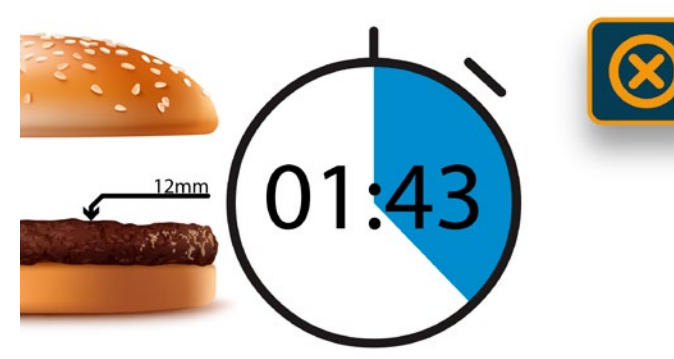
## Intervalindstillinger for stegetemperatur

- 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

## CLAMSHELL GRILL STANDARD - GL 9000

Vores GL 9000 serie er blevet opgraderet. Det er stadig den samme pålidelige maskine, men vi har forbedret grillen på en række punkter.

Det mest synlige er opdateringen af brugergrænsefladen, som gør maskinen meget nemmere at betjene og programmere.

Samtidig har vi implementeret den samme temperaturstyring som i vores CT 600 Clamshell Grill, hvilket giver brugeren en meget mere jævn og præcis temperatur at arbejde med.

Derudover har vi implementeret folieholderen på toppanden til nem montering af teflonfolierne.

Vi har også kopieret den måde de elektroniske komponenter er monteret fra vores CT 600, for en meget lettere adgang under service.

Dette gælder også armen, der holder panden, hvor en ny konstruktion har styrket armen og gjort servicen nemmere.

For at indstille den rigtige højde på den øverste pande, har vi tilføjet markeringslinjer for lettere justering af armene.

Til sidst er maskinerne blevet udstyret med en Eco funktion, der giver brugeren mulighed for at sænke energiforbruget i hver stegezone i mindre travle perioder.



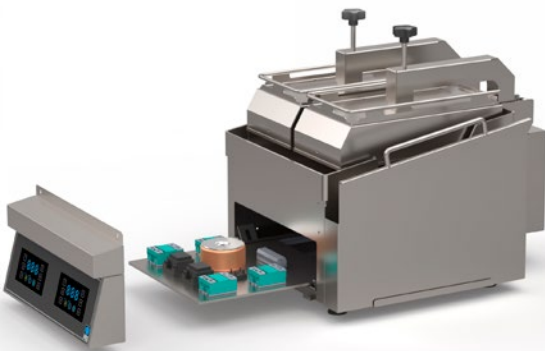
GL9001



GL9002



GL9003

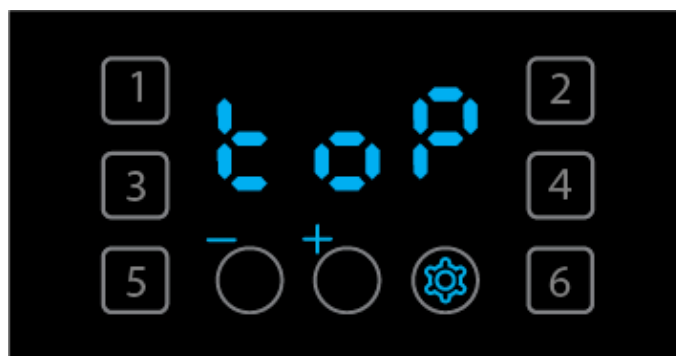
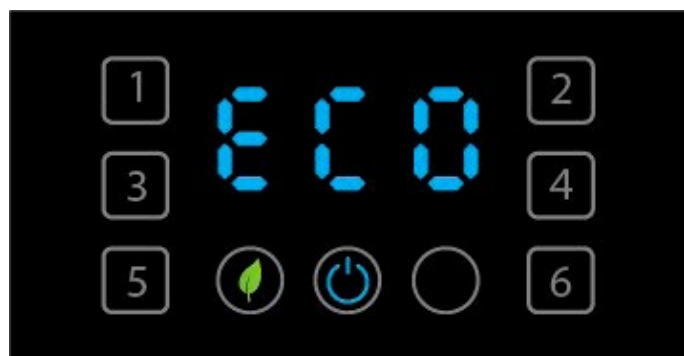
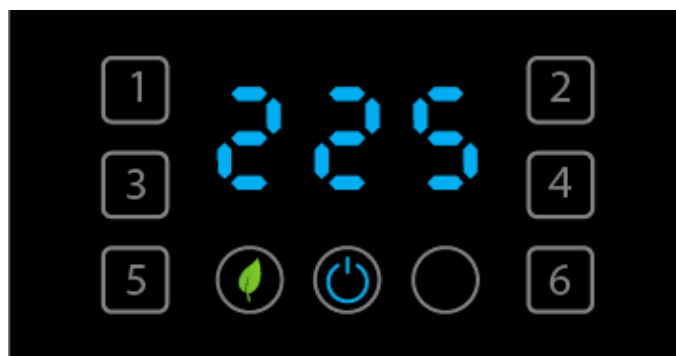


# CLAMSHELL GRILLS

## CLAMSHELL GRILL STANDARD - GL 9000

Vores nye brugergrænseflade er mere intuitiv at bruge end den "gamle" version af GL 9000-serien.

Hver zone har seks stegeprogrammer. Du indstiller stegetid- og temperatur ved hjælp af +/- knapperne og gemmer indstillingerne ved at holde en af programknapperne inde i et par sekunder.



## CLAMSHELL GRILL MANUAL - GL 2002

GL 2002 er vores manuelle clamshell grill, hvor du kontrollerer stegetiden.

GL 2002 er en meget holdbar og pålidelig maskine.

Pandetrykket reguleres af en fjeder, og du styrer panden med et håndtag placeret på fronten af maskinen. GL 2002 har to termostatregulerede stegezoner.



## GRIDDLE GP 600 / 900

Vi introducerer en ny Griddle, baseret på teknologien fra vores Clamshell Grill CT 600.

Den nye Griddle vil være tilgængelig i to versioner, Standard og Manual.

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

Griddle Manual reguleres med en termostat.

Begge Griddles har to stegezoner.

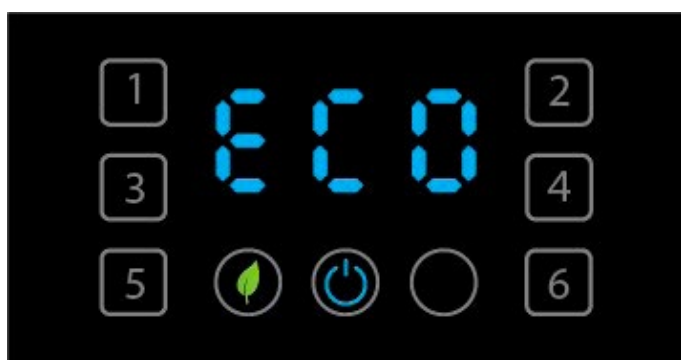
Vi bruger en pande med sandwich konstruktion. Den har stålplader og en aluminiumskerne for bedre varmefordeling samt en mere effektiv varmeoverførsel.

Griddle Standard har en Eco funktion, hvor du ved at trykke på det grønne blad, sænker temperaturen på stegepladen til 100 grader for at spare energi uden for de travle perioder.

Vi har lavet markeringer på panderne, så det er nemt at placere bøffer m.m. korrekt på stegefladen. Det giver bedre stegeresultater.

Store fedtskuffer på begge sider af maskinen gør det nemt at holde stegefladen ren under drift.

Hovedafbryderen er placeret på bagsiden af maskinen.



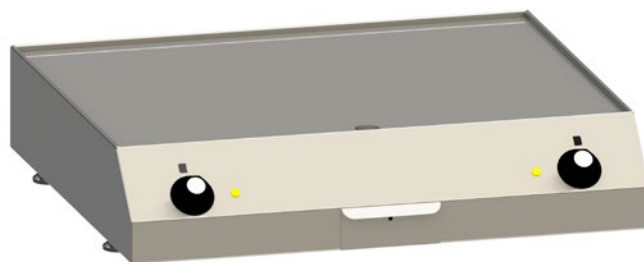
# GRILL PLATES

## STEGEPLADE

Vores standard grillplader er meget alsidige og kan bruges til alle produkter, der egner sig til pandestegning.

Stegepladerne er termostatregulerede.

Stegepladerne kommer i to versioner:  
GL 9640 4,0kW (40,5 x 52,5 cm)  
og GL 9660 6,0kW (60,5 x 52,5 cm).



## GRIDDLE PRESS FOR SMASH BURGER

Hvis du ønsker at tilberede Smash Burgers, har vi løsningen. Du kan enten bruge vores "Manuelle Griddle Press", eller hvis du skal tilberede større mængder, vores "Griddle Press".

Vores "Griddle Press" med håndtag kan rotere i sit ophæng, således armen kan bevæges hen over grillen, således man kan stege burgerbøfferne i umiddelbar forlængelse af hinanden. Samtidig behøver jeres medarbejdere ikke bruge så meget kraft når de skal tilberede Smashburgere.

Bøfpresserens hoved kan leveres så det imødekommer kundens ønsker til både tykkelse og størrelse på bøfferne.



# Fast Food Teknik a/s

Byghøjvej 5 · Verninge · DK-5690 Tommerup · Tel. +45 6475 1066 · [info@fki.dk](mailto:info@fki.dk) · [www.fki.dk](http://www.fki.dk)