



INNOVATIVE FASTFOOD EQUIPMENT

INDHOLD

STEGNING	
CLAMSHELL GRILL	4
BÅNDSTEGER.....	7
STEGEPLADE.....	8
RISTNING	
PØLSERISTER	10
RULLEGRILL.....	14
KOGNING	
KOGEUDSTYR	16
BRØD	
BRØDRISTER	18
TOASTERE	19
ROTOTOASTER	20
VAFFELJERN	21
FRITERING	
FKI FRYER ADV.....	22
FKA FRITURE	24
VARMHOLDNING	26
SERVERING	27
INSPIRATION	29
OM FKI	30
BÆREDYGTIGHED	31

STEGNING

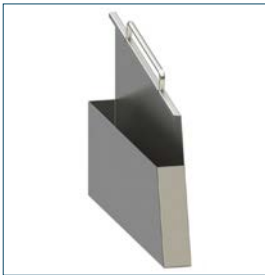
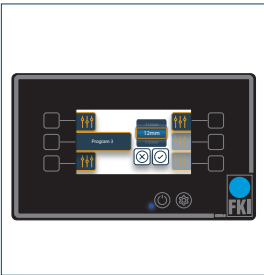
CLAMSHELL GRILL

- Nyeste pandeteknologi og ny temperaturstyring sikrer optimal varmefordeling.
- Nyt display med touchscreen og øget brugervenlighed.
- Nemt at skifte og rengøre teflonfolie.
- Store fedtskuffer.
- Mange indstillingsmuligheder for tid og afstand mellem pander.
- Visuel visning af stegetid.
- Nedtælling med alarm.
- Nem tilgang til elektriske systemer ved service.
- Elektriske dele er beskyttet i separat boks.

FKI CLAMSHELL GRILL CT 600-2



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time**
CT 600-2	02-6002400	570 x 710 x 530/920* mm	450 x 460 mm	3x400V / 12kW	100
CT 600-2	02-6002230	570 x 710 x 530/920* mm	450 x 460 mm	3x230V / 12kW	100



TEFLONFOLIE CT-SERIEN

Model	Pande	Varenr.
CT 600-2	Overpande	01-10110
CT 600-2	Nedre pande	01-10111

* Når overpanden er oppe.
** Ca. angivelse - antal burgerbøffer afhængig af størrelse og vægt.

STEGNING

CLAMSHELL GRILL

- Forprogrammerede tider og temperaturer sikrer hurtig og ensartet stegning.
- Kan stege produkter direkte fra frossen tilstand.
- Fuldautomatisk - ingen fysisk kontakt med varme overflader.
- Udvendig fedtskuffe med stor kapacitet, ingen varm fedt og let tømning af fedtskuffer.

AUTOMATISK CLAMSHELL GRILL



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time**
GL 9001	02-20181	470 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x400V / 9kW	80
GL 9001	02-20184	470 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x230V / 9kW	80



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time**
GL 9002	02-20182	730 x 630 x 480/680* mm	590 x 430 mm	3x400V / 14kW	120
GL 9002	02-20185	730 x 630 x 480/680* mm	590 x 430 mm	3x230V / 14kW	120



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time**
GL 9003	02-20183	470 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x400V / 10kW	80
GL 9003	02-20186	470 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x230V / 10kW	80

MANUEL CLAMSHELL GRILL



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time**
GL 2002	02-80220	490 x 570 x 210/700* mm	450 x 390 mm	3x400V / 6,6kW	80
GL 2002	02-80221	490 x 570 x 210/700* mm	450 x 390 mm	3x230V / 6,6kW	80

* Når overpanden er oppe.
** Ca. angivelse - antal burgerbøffer afhængig af størrelse og vægt.

STEGNING

CLAMSHELL GRILL - TILBEHØR

FOLIEHOLDER GL 9000-SERIEN



Model	Beskrivelse	Varenr.
Folieholder lille GL 9000	Holder til GL 9002/9003 inkl. clips	83-08340
Folieholder stor GL 9000	Holder til GL 9001/9002 inkl. clips	83-08341

TEFLONFOLIE TIL GL 9000-SERIEN MED FOLIEHOLDER

Model	Pande	Varenr.
GL 9001/9002	Stor overpande	01-10105
GL 9002/9003	Lille overpande	01-10104
GL 9001/9003	Nedre pande	01-10103
GL 9002	Nedre pande	01-10102

HOLDER OG TEFLON SÆT

Model	Beskrivelse	Varenr.
Holder/Teflon sæt til GL 9001	Holder + 2 x 10 stk. folie	83-08335
Holder/Teflon sæt til GL 9002	Holder + 3 x 10 stk. folie	83-08336
Holder/Teflon sæt til GL 9003	Holder + 3 x 10 stk. folie	83-08337

STEGNING

BÅNDSTEGER

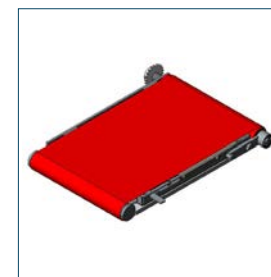
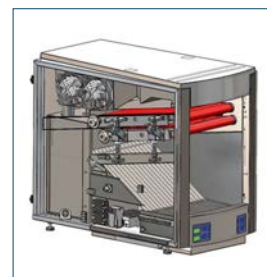
- Kan bruges uden udsugning eller emfang.
- Stegning af frosne maskinfremstillede burgerbøffer.
- "Plug 'n' Play" – behøver kun strøm.
- Kan tilpasses og programmeres for perfekt og ensartet tilberedning af dine burgerbøffer.

BÅNDSTEGER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time*
GLBT-UKV	02-06400V	450 x 750 x 700 mm	3x400V / 5,7kW	120-200
GLBT-UKV	02-06323V	450 x 750 x 700 mm	3x230V / 5,7kW	120-200

* Ca. angivelse - antal burgerbøffer afhængig af størrelse og vægt.



DRIFT OG VEDLIGEHOLD BÅNDSTEGER



Model	Beskrivelse	Varenr.
GLBT-UKV	Silicone til renserværktøj (holder medfølger ikke)	88-00390
GLBT-UKV	Drivrulle	88-00124
GLBT-UKV	Teflonbånd Øvre Teflonbånd Nedre	88-00400 88-00401
GLBT-UKV	Kulfilter Refill	88-00210
GLBT-UKV	Filter Fin/Hvid Filter Grov/Blå (ramme medfølger ikke)	88-00068 88-00069

STEGNING

STEGEPLADE

- Høj kapacitet.
- Kan stege alle produkter egnet til pandestegning.
- Indbygget stænskskærm på MAXI modellerne.

MAXI STEGEPLADE



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time*
GL 6060 MAXI	02-06060	600 x 600 x 420 mm	590 x 485 mm	3x400V / 6,0kW	60
GL 6060 MAXI	02-06061	600 x 600 x 420 mm	590 x 485 mm	3x230V / 6,0kW	60



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time*
GL 9060 MAXI	02-09060	900 x 600 x 420 mm	890 x 485 mm	3x400V / 9,0kW	90
GL 9060 MAXI	02-09061	900 x 600 x 420 mm	890 x 485 mm	3x230V / 9,0kW	90

STANDARD STEGEPLADE



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time*
GL 9640v	02-96040 V	405 x 525 x 150 mm	390 x 450 mm	3x400V / 4,0kW	40
GL 9640v	02-96041 V	405 x 525 x 150 mm	390 x 450 mm	3x230V / 4,0kW	40



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time*
GL 9660v	02-96060 V	605 x 525 x 150 mm	590 x 450 mm	3x400V / 6,0kW	60
GL 9660v	02-96062 V	605 x 525 x 150 mm	590 x 450 mm	3x230V / 6,0kW	60

* Ca. angivelse - antal burgerbøffer afhængig af størrelse og vægt.

STEGNING

STEGEPLADE - TILBEHØR

STÆNKSØKÆRM



Model	Varenr.	Højde
GL 9640	02-96140	170 mm
GL 9660	02-96160	170 mm

BRO



Model (Nedre)	Model (Øvre)	Varenr.	Højde
GL 9640	GL 9640	01-10991	250 mm
GL 9660	GL 9640	01-10998	250 mm

TEFLONFOLIE



Model	Varenr.
GL 6060 MAXI	01-36060
GL 9060 MAXI	01-39060
GL 9640	01-30930
GL 9660	01-30960

RISTNING

PØLSERISTER

- Ristning og varmholdning af pølser.
- Fås både som bordmodel (med skrå og lodret front) og indbygningsmodel.
- Nem betjening og rengøring.

Standard zoneinddeling på pølseristere er side om side. Nogle modeller kan fås med zoneinddeling for/bag.

PØLSERISTER - BORDMODEL SKRÅ FRONT



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
-------	---------	------------------	------------------	-----------------	------------

GL 9520v	01-95020 V	460 x 365 x 125 mm	450 x 290 mm	230V / 2,0kW	25
----------	------------	--------------------	--------------	--------------	----



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
-------	---------	------------------	------------------	-----------------	------------

GL 9530v	01-95030 V	460 x 465 x 125 mm	450 x 390 mm	230V / 2,0kW	35
----------	------------	--------------------	--------------	--------------	----



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
-------	---------	------------------	------------------	-----------------	------------

GL 9540	01-95040	405 x 525 x 150 mm	390 x 450 mm	230V / 2,0kW	35
---------	----------	--------------------	--------------	--------------	----



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
-------	---------	------------------	------------------	-----------------	------------

GL 9560	01-95060	605 x 525 x 150 mm	590 x 450 mm	230V / 2,0kW	50
---------	----------	--------------------	--------------	--------------	----



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
-------	---------	------------------	------------------	-----------------	------------

GL 9580	01-95080	805 x 525 x 150 mm	790 x 450 mm	230V / 2,7kW	70
---------	----------	--------------------	--------------	--------------	----



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
-------	---------	------------------	------------------	-----------------	------------

GL 4660	01-46060	460 x 600 x 150 mm	450 x 525 mm	230V / 2,0kW	45
---------	----------	--------------------	--------------	--------------	----

Standard for/bag zoneinddeling.

* Antal pølser (18-21 cm) pr. plade.

RISTNING

PØLSERISTER

PØLSERISTER - BORDMODEL LODRET FRONT



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
-------	---------	------------------	------------------	-----------------	------------

GL 3060	01-30060	300 x 600 x 140 mm	290 x 590 mm	230V / 2,0kW	30
---------	----------	--------------------	--------------	--------------	----

Standard for/bag zoneinddeling.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
-------	---------	------------------	------------------	-----------------	------------

GL 4060	01-40060	400 x 600 x 140 mm	390 x 590 mm	230V / 2,0kW	40
---------	----------	--------------------	--------------	--------------	----

Standard for/bag zoneinddeling.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
-------	---------	------------------	------------------	-----------------	------------

GL 6036	01-60036	600 x 360 x 140 mm	590 x 350 mm	230V / 2,0kW	40
---------	----------	--------------------	--------------	--------------	----



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
-------	---------	------------------	------------------	-----------------	------------

GL 6046	01-60046	600 x 460 x 140 mm	590 x 450 mm	230V / 2,0kW	60
---------	----------	--------------------	--------------	--------------	----



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
-------	---------	------------------	------------------	-----------------	------------

GL 6060	01-60060	600 x 600 x 140 mm	590 x 590 mm	230V / 2,0kW	60
---------	----------	--------------------	--------------	--------------	----



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
-------	---------	------------------	------------------	-----------------	------------

GL 8046	01-80046	800 x 460 x 140 mm	790 x 450 mm	230V / 2,7kW	70
---------	----------	--------------------	--------------	--------------	----

* Antal pølser (18-21 cm) pr. plade.

PØLSERISTER - BORDMODEL LODRET FRONT



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 8060	01-80060	800 x 600 x 140 mm	790 x 590 mm	230V / 2,0kW	80



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 10040	01-10041	1000 x 400 x 130 mm	990 x 390 mm	230V / 3,2kW	70

Standard for/bag zoneinddeling.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 10060	01-10061	1000 x 400 x 130 mm	990 x 590 mm	230V / 3,0kW	100

Fås med to og tre varmezoner.

PØLSERISTER - INDBYGNINGSMODEL



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Udskæringsmål (BxD)	Spænding/ Effekt	Kapacitet*
GL 3945	01-03945	445 x 505 x 110 mm	390 x 450 mm	410 x 470 mm	230V / 2,0 kW	30



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Udskæringsmål (BxD)	Spænding/ Effekt	Kapacitet*
GL 5945	01-05945	645 x 505 x 110 mm	590 x 450 mm	610 x 470 mm	230V / 2,0kW	50



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Udskæringsmål (BxD)	Spænding/ Effekt	Kapacitet*
GL 7945	01-07945	845 x 505 x 110 mm	790 x 450 mm	810 x 470 mm	230V / 2,7kW	70

* Antal pølser (18-21 cm) pr. plade.

STÆNSKÆRM



Model	Varenr.	Højde
GL 9520	02-95120	170 mm
GL 9530	02-95130	170 mm
GL 9540	02-96140	170 mm
GL 9560	02-96160	170 mm
GL 9580	02-96180	170 mm
GL 6060	02-96160	170 mm
GL 6036	02-96136	170 mm
GL 6046	02-96160	170 mm
GL 5945	02-96160	170 mm
GL 7945	02-96180	170 mm

BRO



Model (Nedre)	Model (Øvre)	Varenr.	Højde	Bemærk
GL 9530	GL 9520	01-10995	250 mm	
GL 4660	GL 9520 / GL 9530	01-10989	150 mm	Todelt
GL 9540	GL 9540	01-10991	250 mm	
GL 9560	GL 9640 / GL 4660 / GL 6036 / GL 9560	01-10998	250 mm	
GL 9580	GL 9560 / GL 9540 / GL 9580	01-10999	250 mm	
GL 6060	GL 6036	01-10990	250 mm	Todelt
GL 6046	GL 6036	01-10990	250 mm	Todelt
GL 5945	GL 9640 / GL 4660 / GL 6036 / GL 9560	01-10998	250 mm	
GL 7945	GL 9560 / GL 9540 / GL 9580	01-10999	250 mm	

TEFLONFOLIE



Model	Varenr.
GL 9520	01-30920
GL 9530	01-30930
GL 4660	01-34660
GL 9540	01-30931
GL 9560	01-30960
GL 9580	01-30980
GL 4060	01-34060
GL 6060	01-30962
GL 8060	01-10101
GL 6036	01-36036
GL 6046	01-30960
GL 8046	01-30980
GL 5945	01-30960
GL 7945	01-30980

RISTNING

RULLEGRILL

- Ristning og varmholdning af pølser.
- Nem betjening.
- Nem rengøring.

Ruller er som standard teflonbelagte stålroller. Alle modeller kan også fås med ruller i rustfrit stål og ovale ruller.
Nogle modeller fås med både en og to zoner.

RULLEGRILL



Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 6	220 mm	1	300 x 265 x 170 mm	230V / 0,95kW	5
GL 6	450 mm	1	530 x 265 x 170 mm	230V / 0,95kW	10
GL 6	650 mm	1	725 x 265 x 170 mm	230V / 0,95kW	15
GL 6	1020 mm	1	1100 x 265 x 170 mm	230V / 0,95kW	25



Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 8	220 mm	1	300 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	7
GL 8	450 mm	1 / 2	530 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	14
GL 8	650 mm	1 / 2	725 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	21
GL 8	1020 mm	2	1100 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	35



Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 10	220 mm	1	300 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	9
GL 10	450 mm	1 / 2	530 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	18
GL 10	650 mm	2	725 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	27
GL 10	1020 mm	2	1100 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	45



Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 12	220 mm	1	300 x 515 x 170 mm	230V / 1,85kW	11
GL 12	450 mm	2	530 x 515 x 170 mm	230V / 1,85kW	22
GL 12	650 mm	2	725 x 515 x 170 mm	230V / 1,85kW	33
GL 12	1020 mm	2	1100 x 515 x 170 mm	230V / 1,85kW	55

* Antal pølser (18-21 cm).

RISTNING

RULLEGRILL

RULLEGRILL



Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 14	450 mm	2	530 x 595 x 170 mm	230V / 2,15kW	26
GL 14	650 mm	2	725 x 595 x 170 mm	230V / 2,15kW	39
GL 14	1020 mm	2	1100 x 595 x 170 mm	230V / 2,15kW	65



Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 16	450 mm	2	530 x 680 x 170 mm	230V / 2,4kW	30
GL 16	650 mm	2	725 x 680 x 170 mm	230V / 2,4kW	45
GL 16	1020 mm	2	1100 x 680 x 170 mm	230V / 2,4kW	75

* Antal pølser (18-21 cm).

- Opvarmning og varmholdning af pølser, mos, bøf i sovs, saucer, supper m.m.
- Nem og hurtig tilpasning af temperatur.
- Nem betjening og rengøring.

KOGEUDSTYR - BORDMODEL



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 3016B	01-30404	280 x 460 x 310 mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 13100 B	01-30131	205 x 425 x 175 mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 13150 B	01-30135	205 x 425 x 225 mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 14100 B	01-30141	295 x 265 x 175 mm	230V / 0,75kW	Inkl. kantine.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 2530	01-30142	270 x 240 x 310 mm	230V / 0,75kW	Inkl. skillerum og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 3050	01-30501	255 x 425 x 310 mm	230V / 1,5kW	Inkl. skillerum og hulrist.

KOGEUDSTYR - INDBYGNINGSMODEL



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Udskæringsmål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 3016R	01-30403	310 x 465 x 265 mm	270 x 385 (x 265) mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine, skille- rum og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Udskæringsmål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 3020	01-30003	330 x 435 x 285 mm	270 X 370 (x 285) mm	230V / 1,2kW	Inkl. skillerum og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Udskæringsmål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL A1D	01-30405	325 x 365 x 300 mm	270 x 300 (x 300) mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine, skille- rum og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Udskæringsmål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL A1N	01-30406	325 x 365 x 300 mm	270 x 300 (x 300) mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine, skille- rum og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Udskæringsmål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL A2N	01-30414	325 x 365 x 215 mm	270 x 300 (x 215) mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine, skille- rum og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Udskæringsmål (BxDxH)	Spænding/Effekt	
CL 14150	01-30419	226 x 308 x 275 mm	175 x 275 (x 275) mm	230V / 0,75kW	

De fleste indbygningsmodeller kan ved forespørgsel leveres med ben monteret.

- Nem opvarmning af brødprodukter, fx fransk hotdogbrød, pølsebrød, burgerboller og lignende.
- Fås med fast og variabel båndhastighed, samt en version med energibesparende automatisk start/stop.
- Lav levetidsomkostning.

Vores UT brødrister fås også som specialløsning til burgerboller (model UT 280V BB og UT 400V BB).

Specialmodellen til burgerboller (BB) har tre varmerør oppe og et varmerør nede. Det betyder, at BB modellen har øget effekt i toppen, og det giver en bedre karamellisering af burgerbollernes skæreflade.

FAST HASTIGHED



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Båndbredde	Spænding/Effekt
UT280	03-70285	410 x 510 x 420 mm	280 mm	230V / 2,2kW
UT400	03-70405	530 x 510 x 420 mm	400 mm	230V / 2,2kW

VARIABEL HASTIGHED



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Båndbredde	Spænding/Effekt
UT 280V	03-70286	410 x 510 x 420 mm	280 mm	230V / 2,2kW
UT 280V BB	03-70290	410 x 510 x 420 mm	280 mm	230V / 2,2kW
UT 400V	03-70406	530 x 510 x 420 mm	400 mm	230V / 2,2kW
UT 400V BB	03-70409	530 x 510 x 420 mm	400 mm	230V / 2,2kW

- Energivenlig model, hvor du kan spare op til 70% af maskinens strømforbrug.
- Automatisk start/stop, som slukker maskinen, når den ikke er i brug.
- 20 sekunders opvarmning og maskinen er klar igen efter at have været slukket.

ECO VARIABEL HASTIGHED



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Båndbredde	Spænding/Effekt
UT 280EV	03-70288	410 x 510 x 420 mm	280 mm	230V / 2,2kW
UT 400EV	03-70408	530 x 510 x 420 mm	400 mm	230V / 2,2kW

- Tilberedning af toasts og andre lignende brødprodukter.
- Termostatreguleret varme fra 50-250 °C.
- Lille, kompakt og nem at rengøre.
- Disse modeller fås i en teflonbelagt version.

TOASTERE



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Afstand (Top/Bund)	Spænding/Effekt
TL 5270	03-70870	280 x 375 x 170 mm	Variabel 0-75mm	230V / 2,0kW



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Afstand (Top/Bund)	Spænding/Effekt
TL 3730 XL	03-70880	370 x 435 x 170 mm	Variabel 0-75 mm	230V / 2,6kW



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Afstand (Top/Bund)	Spænding/Effekt
TL 5211	03-70810	280 x 330 x 170 mm	Fast 35 mm	230V / 2,0kW
TL 5212	03-70812	280 x 330 x 170 mm	Fast 27 mm	230V / 2,0kW



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Afstand (Top/Bund)	Spænding/Effekt
TL 5602	03-70394	420 x 260 x 190 mm	Fast 15/25 mm	230V / 1,6kW
TL 5603	03-70396	420 x 260 x 190 mm	Fast 20 mm	230V / 1,6kW



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Afstand (Top/Bund)	Spænding/Effekt
TM 05	03-70395	180 x 450 x 205 mm	Fast 27 mm	230V / 1,6kW

- Tilberedning af panini.
- Termostatreguleret varme.
- Glat bundpande gør rengøringen nemmere.
- Ramme holder varmen inde i maskinen og sikrer hurtig tilberedning.

PANINI TOASTER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Afstand (Top/Bund)	Spænding/Effekt	Bemærk
TL 5270 Panini	03-70873	280 x 375 x 170 mm	Variabel 0-75 mm	230V / 2,0kW	Glat bundpande



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Afstand (Top/Bund)	Spænding/Effekt	Bemærk
TL 3730 XL Panini	03-70882	370 x 435 x 170 mm	Variabel 0-75 mm	230V / 2,6kW	Høj temperatur Keramisk coating

- Hurtig tilberedning af fransk hotdogbrød.
- Varmer fire brød på ét minut.
- Temperatur fra 50-250 grader.

FRANSK HOTDOG TOASTER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
TL 5272	03-70872	280 x 330 x 210 mm	230V / 2,0kW

- Effektiv opvarmning og karamellisering af burgerbollerne.
- Variabel afstand – indstilles efter burgerbollernes tykkelse.
- Hurtig gennemløbstid – 30-35 sekunder.
- Ikke egnet til brioche, panini og lignende brødtyper.

ROTOTOASTER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
TL 5417	03-70503	270 x 380 x 530 mm	230V / 2,1kW

TILBEHØR ROTOTOASTER



Teflonfolie

Model	Varenr.
TL 5417	01-10082



Brøddeler teflonbelagt

Model	Varenr.
TL 5417	03-70512

TILBEHØR TOASTERE



Varmeskjold

Model	Varenr.
TL 5270	03-70823
TL 5211	03-70820
TL 5212	03-70820
TL 5602	03-70827



Afstandsramme

Model	Varenr.	Højde
TL 5270	03-70815	22 mm
TL 5270	83-00906	27 mm
TL 5270	03-70817	35 mm
TL 5270 Panini	03-70815	22 mm
TL 5270 Panini	83-00906	27 mm
TL 5270 Panini	03-70817	35 mm
TL 3730 XL Panini	03-70889	22 mm
TL 3730 XL Panini	03-70888	27 mm
TL 3730 XL Panini	63-70891	35 mm



Teflonskraber

Model	Varenr.
TL 5270	03-70900
TL 5211	03-70900
TL 5212	03-70900
TL 5602	03-70900
TM 05	03-70900

VAFFELJERN



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
TL 1301	03-13011	270 x 405 x 235 mm	230V / 1,5kW

FRITERING

FRYER ADVANCED

- Nyudviklet styring med meget præcis temperaturregulering.
- Ny energibesparende styring.
- Display med touchscreen.
- Brugervenlig og robust.
- Visuel visning af friteringstid.
- Nedtælling med alarm.
- Ekstra sikkerhedselementer.
- Nem at rengøre og servicere.
- Forskellig effekt til forskellige behov.
- Gulvmodeller fås med hæve-/sænk system (se mere på side 25).

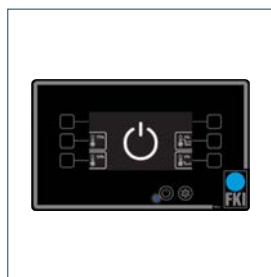
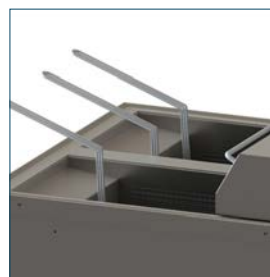
FKI FRYER ADV GULVMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE FLOOR 9kW	04-21020	352 x 655 x 880 mm	16	400V / 9kW	2 x 1/2
SINGLE FLOOR 15kW	04-21021	352 x 655 x 880 mm	16	400V / 15kW	2 x 1/2
SINGLE FLOOR 21kW	04-21022	352 x 655 x 880 mm	16	400v / 21kW	2 x 1/2



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
DOUBLE FLOOR 9kW	04-21025	705 x 655 x 880 mm	2 x 16	400V / 9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE FLOOR 15kW	04-21026	705 x 655 x 880 mm	2 x 16	400V / 15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE FLOOR 21kW	04-21027	705 x 655 x 880 mm	2 x 16	400V / 21kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2



FRITERING

FRYER ADVANCED

FKI FRYER ADV BORDMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE TABLE 9kW	04-21000	352 x 655 x 370 mm	16	400V / 9kW	2 x 1/2
SINGLE TABLE 15kW	04-21001	352 x 655 x 370 mm	16	400V / 15kW	2 x 1/2
SINGLE TABLE 21kW	04-21002	352 x 655 x 370 mm	16	400v / 21kW	2 x 1/2



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
DOUBLE TABLE 9kW	04-21005	705 x 655 x 370 mm	2 x 16	400V / 9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE TABLE 15kW	04-21006	705 x 655 x 370 mm	2 x 16	400V / 15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE TABLE 21kW	04-21007	705 x 655 x 370 mm	2 x 16	400V / 21kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2

FKI FRYER ADV SPLIT GULVMODEL



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE FLOOR SPLIT 10kW	04-21023	470 x 655 x 880 mm	2 x 10	3x400V / 10kW	2 x 1/2
SINGLE FLOOR SPLIT 14kW	04-21024	415 x 650 x 880 mm	2 x 10	3x400V / 14kW	2 x 1/2

FKI FRYER ADV SPLIT BORDMODEL



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE TABLE SPLIT 10kW	04-21003	470 x 655 x 370 mm	2 x 10	3x400V / 10kW	2 x 1/2
SINGLE TABLE SPLIT 14kW	04-21004	470 x 655 x 370 mm	2 x 10	3x400V / 14kW	2 x 1/2

FRITERING

FKA FRITURE

- Varme reguleres med analog termostat.
- Lav levetidsomkostning.

Denne model udgår senere i 2022. Den bliver erstattet af FKI FRYER STANDARD.

FKA BORDMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
FKA EB	04-19000	350 x 650 x 335 mm	16	3x400V / 9kW	2 x 1/2



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
FKA DB	04-19010	700 x 650 x 335 mm	2 x 16	3x400V / 2 x 9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2

FKA GULVMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
FKA EG	04-19020	350 x 650 x 880 mm	16	3x400V / 9kW	2 x 1/2

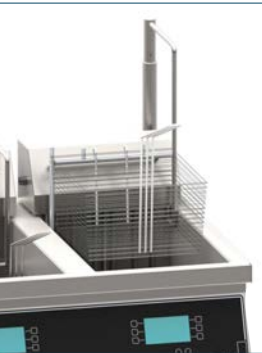


Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
FKA DG	04-19030	700 x 650 x 880 mm	2 x 16	3x400V / 2 x 9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2

FRITERING

FRITURE - TILBEHØR

HÆVE-/ SÆNKSYSTEM - FÅS TIL FØLGENDE MODELLER



Model	Varenr.	Standard kurve
Single floor	04-21040	1 x 1/1
Single floor	04-21041	2 x 1/2
Single floor split	04-21042	2 x 1/2
Double floor	04-21043	1 x 1/1
Double floor	04-21044	2 x 1/1
Double floor	04-21045	2 x 1/2
Double floor	04-21046	2 x 1/2 + 1 x 1/1
Double floor	04-21047	4 x 1/2

Totaldybden på frituren øges med 100 mm.



FRITUREKURVE TIL FKI FRYER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)
FKI FRYER 1/1	84-00070	260 x 280 x 155 mm
FKI FRYER 1/2	84-00071	125 x 280 x 155 mm



VARMHOLDNING

SERVERING

POMMES FRITES VARMER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
FKE-PVB	04-17013	350 x 650 x 335 mm	230V / 1kW



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
FKE-PVG	04-17015	350 x 650 x 700 mm	230V / 1kW

VARMHOLDNING

Varmeplade



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
TL 3550	02-83550	500 x 350 x 50 mm	230V / 0,4kW
TL 4075	02-84075	750 x 400 x 50 mm	230V / 0,9kW
TL 11026	02-11025	1100 x 265 x 50 mm	230V / 0,8kW

Varmelampe



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
GL 2110	02-82101	260 x 360 x 560 mm	230V / 0,25kW
GL 2120	02-82201	560 x 360 x 560 mm	230V / 0,5kW

Varmeskuffe



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
VSK 10R	02-83125	250 x 520 x 300 mm	230V / 0,35kW
VSK 10S	02-83120	315 x 260 x 550 mm	230V / 0,35kW

HOTDOG HOLDERE



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)
EL 19040	01-69040	300 x 90 x 60 mm



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)
EL 19130	01-69130	210 x 110 x 145 mm



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)
EL 19140	01-69140	260 x 110 x 110 mm

LØGAUTOMAT



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)
EL 11030	01-50010	120 x 200 x 325 mm

FLASKEHOLDER

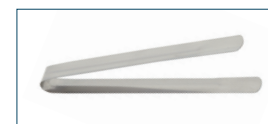


Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Beskrivelse
EL 16080	01-63040	300 x 125 x 150 mm	3 Flasker



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Beskrivelse
EL 16090	01-63090	400 x 125 x 150 mm	4 Flasker

TÆNGER



Model	Varenr.	Længde	Beskrivelse
EL 19012	01-69016	24 cm	Pølsetang



Model	Varenr.	Længde	Beskrivelse
EL 19013	01-69013	15 cm	Ostetang

TANGKASSER



Model	Varenr.	Beskrivelse
EL 19010	01-69010	m. ombuk



Model	Varenr.	Beskrivelse
EL 19011	01-69011	m. skruebeslag

GARNITUREBOKSE - KANTINE



Model	Varenr.	Box + Kantiner	Udv. mål (BxDxH)
SL 7003	05-75810	3 x (1/9 x 100)	340 x 220 x 210 mm
SL 7005	05-75105	1 x (1/9 x 100) + 2 x (1/6 x 100)	450 x 220 x 210 mm
SL 7010	05-75110	4 x (1/6 x 100) + 1 x (1/3 x 150)	560 x 375 x 260 mm
SL 7016	05-75800	3 x (1/6 x 100) + 1 x (1/3 x 150)	825 x 220 x 210 mm
SL 7050	05-75820	4 x (1/6 x 100) + 1 x (1/3 x 150)	990 x 220 x 210 mm
SL 7060	05-75825	4 x (1/6 x 100) + 2 x (1/3 x 150)	1320 x 220 x 210 mm



KØLEELEMENTER



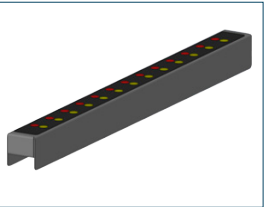
Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)
SL 75850	29-75850	480 x 280 x 35 mm

Vi arbejder hele tiden på at udvikle nye produkter og features, som kan gøre det nemmere, hurtigere og mere sikkert at tilberede madvarer ved hjælp af FKI produkter. På designfronten arbejder vi også løbende med at forbedre og opdatere vores maskiner. Fx kan en del af vores maskiner fås med teflonbelagt sort yderside. Bl.a. har Circle K de seneste år valgt at købe teflonbelagte maskiner, der passer ind i deres designkoncept for butikkerne på tankstationerne. På disse sider vil vi gerne vise nogle af de produkter, vi arbejder på lige nu, og gøre opmærksom på nogle af vores seneste løsninger.

TIMERLØSNING TIL RULLEGRILL



Denne løsning er første skridt mod vores intelligente rullegrill. Et projekt hvor vi med brug af kunstig intelligens vil lave en fuldautomatisk rullegrill med overvågning af både temperatur og stegetid, således at man ved servering altid har den rette kerntemperatur og samtidig undgår at servere pølser, der har ligget for længe. Herved minimerer vi madspild og opnår størst mulig fødevarer sikkerhed.



Første skridt bliver en timerløsning. Når du lægger en pølse på rullegrillen, trykker du på den timerknop, som passer til pølsens placering på rullegrillen. Nu starter en nedtælling, hvor timeren med farver indikerer kold/klar/brug nu/smid ud. Timeren er uafhængig af varmemåling, og den kan programmeres specifikt til dine tidskrav.

Samtidig kan du som option vælge elektronisk styring, som giver en mere jævn varmestyring end den nuværende løsning.

VEGANER PØLSERISTER / RULLEGRILL



Pølseristere og rullegrill kan fås med opdeling, så en sektion af maskinen kan bruges til veganske pølser uden at de på nogen måde kommer i kontakt med de konventionelle pølser. Pølseristerne har to separate pander med hver sin temperaturstyring.

Vores rullegrill kan laves med en fysisk "right to left" eller "front to back" opdeling af pølserne. Den første er fast-monteret, den sidste er flytbar.

FRANSK HOTDOG TOASTER



Denne toaster har været i vores produktsortiment i noget tid, men vi vil alligevel gerne gøre opmærksom på dette geniale produkt til franske hotdogbrød.

Du lægger fire brød i toasteren, og ét minut senere er alle fire brød varme, sprøde og perfekte til servering. Det går nemt og hurtigt, og den fylder meget lidt at have stående.

OM FKI

Vores stærke position har vi nået ved hele tiden at være tæt på vores kunder. Vi lever os ind i arbejdsforholdene på restauranterne og vi udvikler produkter i rustfrit stål til tilberedning af fastfood, der gør arbejdet enkelt, sikkert og hurtigt, så gæsterne i restauranterne får den bedste oplevelse.

Hvor der kræves specielle løsninger eller skal udvikles særlige koncepter, går vi engageret med i udviklingen af udstyr, der passer til opgaven. Ofte sker udviklingen i tæt samarbejde med vores forhandlere og brugere.

Hos os møder du erfarne branchefolk, og du får hurtig respons. Al vores produktion foregår i Danmark og vi har standardprodukter på lager til omgående levering.

Vi er ledende på det nordeuropæiske marked for stege- og kogeudstyr, toastere samt serverings-tilbehør til fastfoodindustrien. Derudover er vi repræsenteret i store dele af Europa, og vi samarbejder med mange velkvalificerede og engagerede distributører verden over.



BÆREDYGTIGHED

Bæredygtighed og omtanke for klodens ressourcer er vigtigt både for os, for vores leverandører, forhandlere og kunder. Vi tænker altid bæredygtighed ind i vores produktion.

Materialer, transport m.m.

Stål udgør 90% af vores produkter, vi har derfor valgt at bruge stål der indeholder ca. 90% genbrugsstål. Samtidig er producenten af vores stål, Outokumpu, verdens mest miljøvenlige stålproducent.

I samarbejde med vores stålleverandør Lemvigh-Müller har vi reduceret udledningen af CO2 med 90% under transporten i forbindelse med levering af stål.

Når vi sender varer ud til kunder, betaler vi altid et CO2 gebyr, der er med til at finansiere emissionsreduktionsprojekter i samarbejde med "Atmosfair".

Alt det pap og papir vi bruger til at emballere vores maskiner, er lavet af FCS Certificeret genbrugspapir/-pap.

Strømmen vi bruger på fabrikken, bliver leveret af "AURA", der leverer grøn strøm (vind, sol, vand).

Alt affald (pap, papir, plast) og skrot (stål) i forbindelse med produktion af vores maskiner bliver selvfølgelig sorteret og genbrugt.

Vi udleder hverken spildevand eller drivhusgasser i forbindelse med produktionen.

Insourcing

Vi har de seneste år lavet store investeringer i ny produktionsteknologi i form af en robotsvejser og en laserskærer. Det har betydet, at vi har kunne trække en række produktionsopgaver hjem på fabrikken, og herved flytte produktion fra produktionsfaciliteter i Østeuropa. Samtidig sparer vi også transport af materialer og halvfabrikata frem og tilbage.





Fast Food Teknik a/s

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