

FKI FRYER ADVANCED

Double Table



Ny generation af vores kendte og pålidelige elektroniske friturer, hvor vi har forbedret den allerede høje kvalitet.

Vi har styrket konstruktionen og herved både forlænget levetiden på frituren og givet brugeren en mere robust maskine at arbejde ved.

Ud over de konstruktionsmæssige forbedringer har vi også opdateret friturens styring og elektronik for at sikre et lavere strømforbrug og en bedre fritering via bedre temperaturregulering, samt tilføjet en række nye features, som vil gøre brugen af FKI FRYER lettere i hverdagen.

Nyudviklet styring med meget præcis temperaturregulering

- Hurtig og præcis regulering, der sikrer høj og ensartet kvalitet, fordi energien til de elektriske elementer bliver pulseret i mindre trin end med en traditionel kontaktor.
- Minimerer temperaturoverslag.
- Forlænger oliens levetid.

Ny energibesparende styring

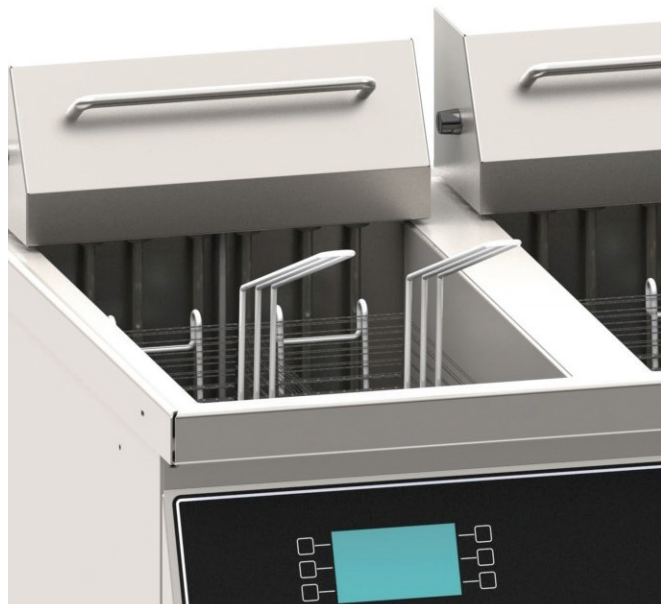
- Standby temperatur kan sænkes til 50% og 75% af setpunkt for at spare strøm i perioder med mindre travlhed.
- Hurtig genopvarmning fra standby.
- Lavere energiforbrug.

Brugervenlig og robust

- Nyt ergonomisk kar med afdrypningskant.
- Hældning i bunden af kar, så olien nemt kan løbe ud.
- Ny og forbedret konstruktion for hæve-/sænke system.
- Større håndtag til nemmere åbning af haner i bunden af kar.
- Længere levetid.

Nyt brugervenligt interface

- Touchscreen til nem og intuitiv programmering.
- Trykknapper til start/stop og enkel betjening af maskinen under drift.
- USB adgang til hurtig programmering og standardisering af flere maskiner.
- Hver kurv kan tidsprogrammeres individuelt.
- Energisparefunktion.





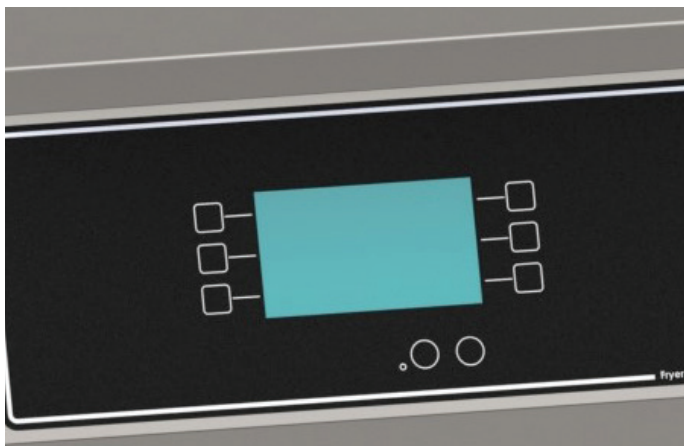
Sikkerhed

FKI Fryer er udstyret med ekstra sikkerhedselementer for at forebygge, at fritureolien antænder. I situationer hvor man tømmer karret for olie og/eller løfter varmesektionen op for at gøre rent, sørger en sikkerhedsanordning for, at man undgår/minimerer risikoen for at antænde olien.

Servicevenlighed

- Lettere rengøring af frituren.
- Nem adgang til elektronik fra fronten af maskinen.

Modellen findes med varmelegemer på 9, 15 og 21 kW.



Teknisk data

Dimensioner (B x D x H):
705 x 655 x 370 mm

Friture kar / liter:
2 kar på 16 liter hver

Standard kurve:
1 x 1/1 og 2 x 1/2