



FKI FRYER MANUAL (FKA) Single table

Friture med manuel temperaturstyring giver frihed til kreativitet

En friture med analog styring giver mulighed for selv at styre tilberedningsprocessen fra start til slut. Du bestemmer selv, hvor høj olietemperaturen skal være, og hvor længe madvarerne skal fritteres.

FKI FRYER MAN er vores mest enkle model. En solid og holdbar friture, der gør det den skal.

FKI FRYER MAN bruger en termostat til at styre temperaturen.

Varmestyring

- Vores mekaniske termostat giver dig nem og præcis kontrol over oliens temperatur. Du drejer en enkelt knap for at indstille den ønskede varme, og termostaten sørger for kontrolleret og pålidelig styring. Perfekte resultater uden besvær.
- Nyt design.
- Øget holdbarhed.

- Øget servicevenlighed.

Rengøring og service

Frituren er både rengøringsvenlig og nem at servicere. Varmelegemet kan løftes op, så det er nemt at rengøre karret, og hvis det skulle blive nødvendigt, kan varmelegemet udskiftes på få minutter.

Modellen findes med varmelegemer på 9 og 15 kW.

Yderligere information

Udvendige mål (B x D x H)	<i>350 x 650 x 335 mm</i>
----------------------------------	---------------------------

Friture kar / liter	<i>1 kar / 15 liter</i>
----------------------------	-------------------------

Standard kurve	<i>2 x 1/2</i>
-----------------------	----------------

Vægt	<i>20</i>
-------------	-----------

Spænding/effekt	<i>3x400V / 9kW</i>
------------------------	---------------------

Strømoptagelse	<i>13 Amp.</i>
-----------------------	----------------

Tilslutningsfrekvens	<i>50/60 Hz</i>
-----------------------------	-----------------

Støj	<i>< 45 dB(A)</i>
-------------	----------------------