



CT 400 ADVANCED

Conveyor Toasteren er en opgradering af den velkendte FKI Unitoaster

Conveyor Toasteren har fået en ny og mere robust konstruktion. Betjeningen af maskinen er blevet endnu mere brugervenlig. Alle modeller har indbygget burgerfunktion (se mere nedenfor). Og endelig har vi gjort adgangen til varmerør og elektronik lettere.

Betjening

CT ADVANCED har et lille display, hvor du kan justere båndets hastighed, forprogrammere to hastigheder, slå Eco og Eco Plus funktionerne til og fra, samt selvfølgelig tænde og slukke maskinen.

Den elektroniske styring gør indstilling af maskinen mere præcis, så det bliver lettere at indstille den ønskede hastighed til forskellige brødprodukter.

Programmer

Det er muligt at forprogrammere to forskellige hastigheder, så du hurtigt kan vælge den rigtige hastighed til det brødprodukt, som skal i conveyor toasteren. På denne måde er du sikker på, at brødet får lige præcis

den tid i maskinen, som gør det perfekt ristet - hver gang.

Eco funktion

Eco funktionen hjælper dig med at spare på strømmen, når der ikke er så travlt. Hvis der ikke lægges nyt brød i toasteren i to til tre minutter, stopper båndet og slukker to varmerør. Når du lægger nyt brød på båndet, og derved bryder lyssensoren, tænder de to slukkede varmerør og båndet begynder atter at køre, og fortsætter som normalt indtil der igen er to til tre minutters pause i ristningen.

Hvis du har behov for det, kan Eco sensorsystemet nemt kobles helt fra. Du skal blot holde Eco-knappen (markeret med et blad) inde i nogle sekunder, så slår sensoren fra, og båndet vil køre uafbrudt. Når du vil slå Eco sensoren til igen, sker det på samme måde ved at holde knappen inde.

Eco Plus funktion

Hvis du vil spare endnu mere på energiregningen, kan du bruge Eco Plus funktionen. Når Eco Plus er slået til (gøres ved at trykke på blad-knappen), vil alle fire rør i maskinen slukke, når der ikke er lagt nyt brød på båndet i tre minutter. Der vil her være en forsinkelse på 10 sekunder før båndet kører igen, når lyskontakten brydes, da maskinen skal varme op for at være klar til brug.

Service

CT modellernes konstruktion gør dem mere stabile og robuste, og samtidig er maskinerne blevet lettere at servicere, skulle det blive nødvendigt. Der er nem adgang til varmerørene, og elektronikken er samlet i siden af maskinen, bag en låge som nemt skrues af.

Burgerfunktion

Alle CT modeller er udstyret med tre varmerør over brødbåndet og to varmerør under brødbåndet. Det betyder, at alle CT modellerne kan skifte fra almindelig varmfunktion til burgerfunktion, blot ved tryk på en enkelt kontakt bag på maskinen. Burgerfunktionen er som navnet siger god til burgerboller, hvor skærefladen på bollen skal karamelliseres og det yderste af bollen blot skal lunes.

CT 400 modellerne (ADV/STD) fås i en "Performance" version, der er udstyret med ekstra varmerør for ekstra kapacitet. Vi har også modellen CT 550 (ADV/STD), der med sin ekstra bredde (682 mm) er velegnet til festivaler og events.

Yderligere information

**Udvendige mål (B x
D x H)** *532 x 545 x 430 mm*

Vægt *24,5 kg.*

Spænding/effekt *230V / 2,2 kW*

Strømoptagelse *9,5 Amp.*

Tilslutningsfrekvens *50/60 Hz*

Støj *< 65 dB(A)*