



FKI FRYER ADVANCED Double Floor

FKI præsenterer en 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.

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 programmering af flere maskiner.
- › Hver kurv kan tidsprogrammeres individuelt.

- › Energisparefunktion.
-
-

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.
 - › Forbedret 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.
 - › Hovedafbryder er flyttet til fronten af maskinen.
-

Servicevenlighed

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

Sikkerhed

FKI FRYER er udstyret med ekstra sikkerhedselementer, så man eliminerer risikoen for at olien bliver antændt, når man tømmer karret for olie eller løfter varmesektionen ud af frituren. Modellen findes med varmelegemer på 9, 15 og 21 kW. Denne model fås med [olierensningssystem](#).

Yderligere information

Dimensioner (BxDxH)	<i>705 x 655 x 880 mm</i>
--------------------------------	---------------------------

Friture kar/liter	<i>2 kar / 16 liter hver</i>
--------------------------	------------------------------

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

Vægt	<i>99 kg</i>
-------------	--------------