



---

# FKI FRYER STANDARD Double Table

---

## Friture med elektronisk temperaturstyring og nem betjening

FKI FRYER STANDARD er en elektronisk friture med elektronisk termostat. Friturens kraftige varmelegemer og elektroniske temperaturføler giver dig en hurtig opvarmning af fritureolien. Olietemperaturen indstiller du nemt til den ønskede temperatur, med intervaller af 5°C fra 100°C til 180°C. Frituren er nem at gå til og kræver ingen programmering. Du tænder den, lader olien varme op til den valgte temperatur, og du er klar til at fritere.

FKI FRYER STD har fået samme solide og ergonomiske konstruktion som vores FRYER ADV.

Den har også fået den samme temperaturstyring som vores FRYER ADV, hvilket sikrer en optimal fritering uden olien bliver for varm, men samtidig kommer hurtigt op i temperatur, så man får sprøde pomfritter og panerede produkter.

FKI FRYER STD er en no nonsens friture, der er let at betjene og som leverer en optimal fritering.

---

## Betjening

- › Digital styring af temperatur.

- › Enkel betjening.
  - › Præcis temperaturangivelse.
  - › Max. temp. 180 grader.
  - › Temperatur indstilles i fem-graders intervaller.
  - › Eco knap hvor man i stille perioder kan sænke temperaturen til 100 grader.
  - › Hovedafbryder er flyttet til fronten af maskinen.
- 
- 

## Nyudviklet styring med meget præcis temperatur

- › 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.
- 
- 

## Let servicering

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

## Sikkerhed

FKI FRYER STANDARD 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.

---

## Yderligere information

### Teknisk data

**dimensioner**     *705 x 655 x 370 mm*  
(BxDxH)

**Friture kar/liter**     *2 kar / 16 liter hver*

**Standard kurve**    *1 x 1/1 og 2 x 1/2*

**Vægt**            *60 kg*