



FKI FRYER ADVANCED



Ny intuitiv brugerflade – præcis temperaturregulering
robust design – servicevenlig

FKI ELEKTRONISK FRITURE

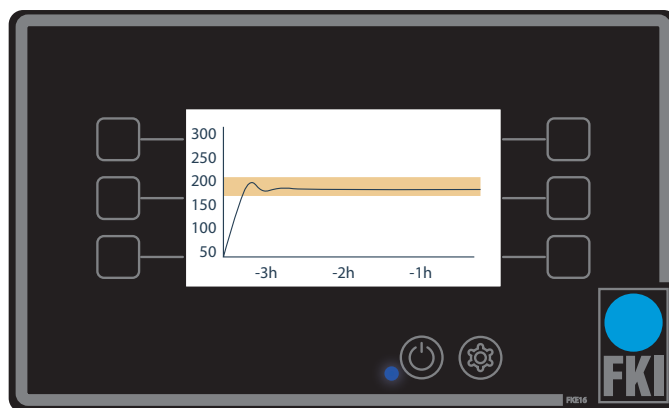
FKI præsenterer en ny generation af vores kendte og pålidelige Elektroniske Friturer, hvor vi har forbedret den allerede høje kvalitet.

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 frituring via bedre temperaturregulering, samt tilføjet en række nye features, som vil gøre brugen af FKI FRYER lettere i hverdagen.

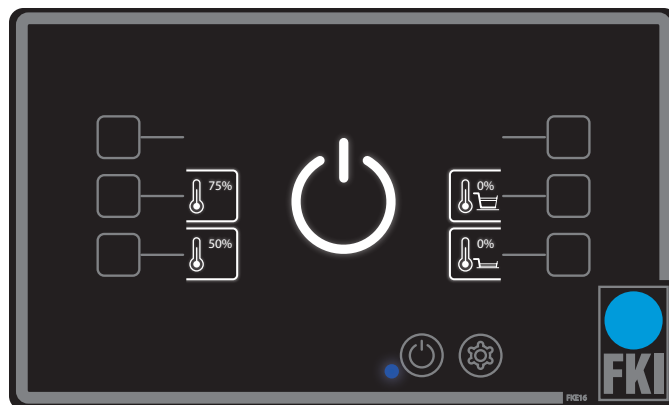
NYUDVIKLET STYRING MED MEGET PRÆCIS TEMPERATURREGULERING

- 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.



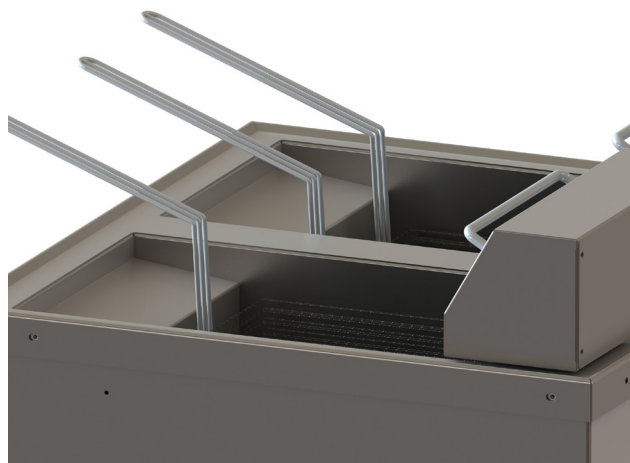
NY ENERGIBESPARENDE STYRING

- 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.



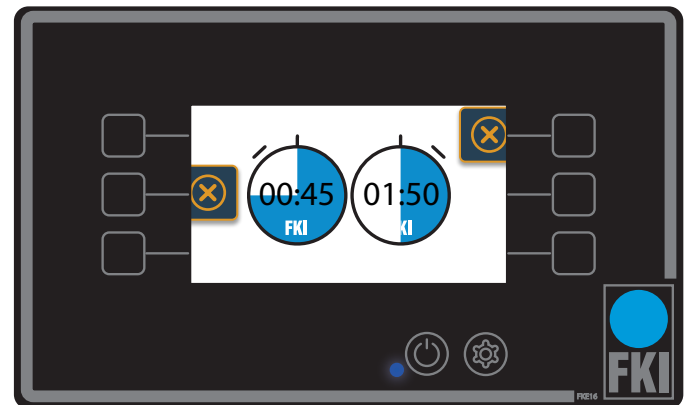
BRUGERVENLIG OG ROBUST

- 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.

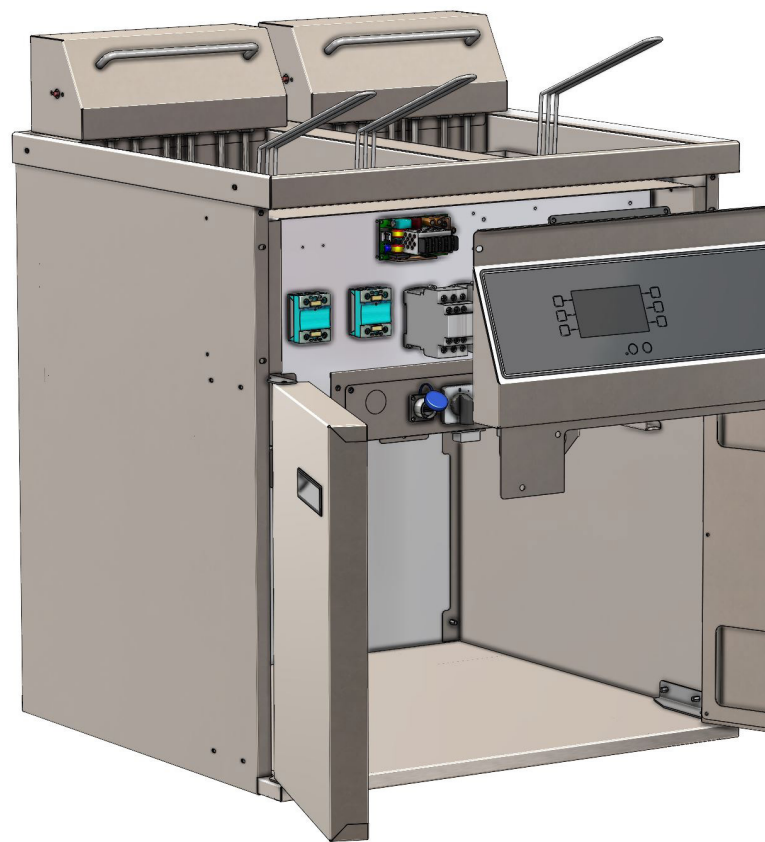


SIKKERHED

FKI FRYER er udstyret med ekstra sikkerhedselementer for at forebygge, at fritureolien antænder. I situationer hvor man tømmer karret for olie og/eller løfter varme-sektionen op for at gøre rent, sørger en sikkerheds-anordning for, at man undgår/minimerer risikoen for at antænde olien.

SERVICEVENLIGHED

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



NY FKI FRYER STANDARD MED TERMOSTAT OG SOLID STATE RELÆ

Ud over de helt nye FKI FRYER ADVANCED (ADV) modeller, lancerer vi næste år en ny FKI FRYER STANDARD (STD) friture med flere features end tidligere FKI FRYER STD modeller. Denne nye FKI FRYER STD vil på mange måder ligne den nye FKI FRYER ADV i forhold til udseende. Elektronik og styring vil ikke være lige så avanceret og automatiseret som i FKI FRYER ADV modellerne, og

det er med til at sikre et billigere og brugbart alternativ til topmodellerne.

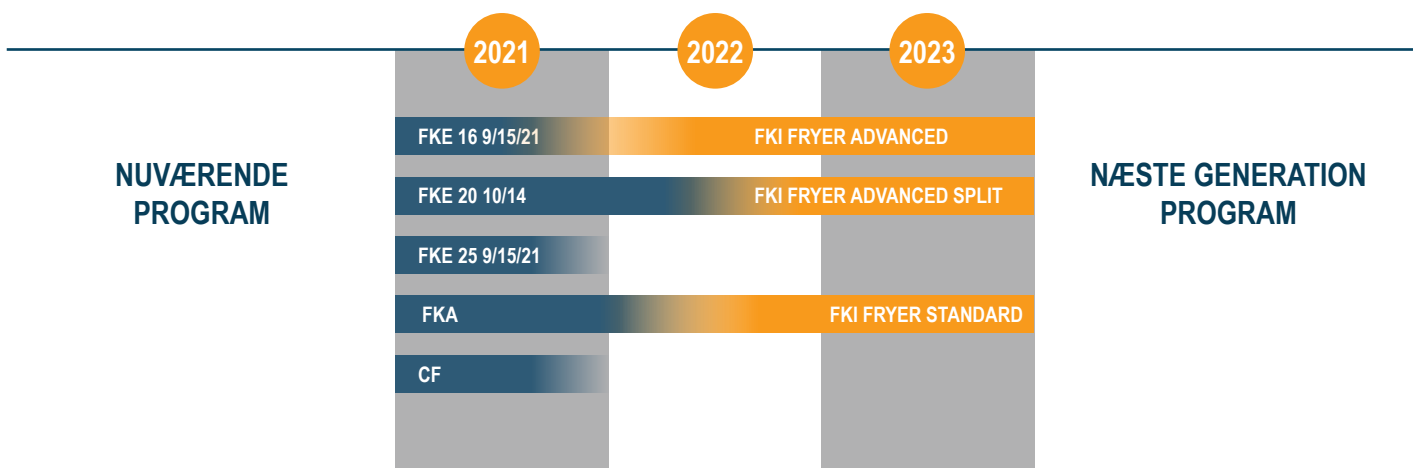
De nye FKI FRYER STD modeller lanceres i foråret 2022. De vil bl.a. blive udstyret med termostat og solid state relæ, som sikrer god varmestyring.

Udvalgte funktioner fra FKI FRYER ADV modellerne implementeres på tværs af det øvrige FKI fritureprogram.

FEATURES

	ADVANCED	STANDARD
	<p>Elektronisk brugergrænseflade med mulighed for programmering via berøringsfølsom skærm, og kørsel af daglige programmer med hjælp af trykknapper for taktil tilbagemelding. Præcis regulering ved hjælp af en elektronisk regulator. Endvidere med USB-port til hurtig programmering af flere maskiner.</p>	<p>Elektronisk brugergrænseflade med mulighed for indstilling af olietemperatur. Præcis regulering ved hjælp af elektronisk regulator.</p>
BORDMODEL	<ul style="list-style-type: none"> + 16 eller 2x10 liter kar + Enkelt eller dobbelt kar + 9, 15, 21 eller 2x5, 2x7 kW + Individuel kurveindstilling 	<ul style="list-style-type: none"> + 16 liter kar + Enkelt eller dobbelt kar + Effekt på 9 kW - Individuel kurveindstilling
	<ul style="list-style-type: none"> + Energisparefunktion - Automatisk hæve/sænk - Olierens 	<ul style="list-style-type: none"> - Energisparefunktion - Automatisk hæve/sænk - Olierens
GULVMODEL	<ul style="list-style-type: none"> + 16 eller 2x10 liter kar + Enkelt eller dobbelt kar + 9, 15, 21 eller 2x5, 2x7 kW + Individuel kurveindstilling 	<ul style="list-style-type: none"> + 16 liter kar + Enkelt eller dobbelt kar + Effekt på 9 kW - Individuel kurveindstilling
	<ul style="list-style-type: none"> + Energisparefunktion + Automatisk hæve/sænk + Olierens 	<ul style="list-style-type: none"> - Energisparefunktion - Automatisk hæve/sænk - Olierens

OVERSIGT - LANCERING OG UDFASNING



Fast Food Teknik a/s

Byghøjvej 5 · Verninge · DK-5690 Tommerup · Tel. +45 6475 1066 · info@fki.dk · www.fki.dk