

INNOVATIVE FASTFOOD EQUIPMENT

INDHOLD

STEGNING

CLAMSHELL GRILL 4
CLAMSHELL GRILL - TILBEHØR 6
GRIDDLES 7
STEGEPLADE 8
STEGEPLADE - TILBEHØR 9

RISTNING

PØLSERISTER 10
PØLSERISTER - TILBEHØR 13
RULLEGRILL 14

KOGNING

KOGEUDSTYR 16

BRØD

BRØDRISTER 18
TOASTER 19
VAFFELJERN 20
TOASTER - TILBEHØR 20

SPECIALPRODUKT

BÅNDSTEGER 21

FRITERING

FRYER ADVANCED 22
FRYER STANDARD 24
FRYER MANUAL 25
FRITURE - TILBEHØR 26

VARMHOLDNING 27
SERVERING 28
OM FKI 30
BÆREDYGTIGHED 31



STEGNING

CLAMSHELL GRILL ADVANCED

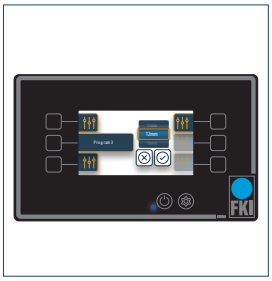
- Nyeste pandeteknologi og ny temperaturstyring sikrer optimal varmefordeling.
- Nyt display med touchscreen og øget brugervenlighed.
- Nemt at skifte og rengøre teflonfolie.
- Store fedtskuffer.
- Mange indstillingsmuligheder for tid og afstand mellem pander.
- Visuel visning af stegetid.
- Nedtælling med alarm.
- Nem tilgang til elektriske systemer ved service.
- Elektriske dele er beskyttet i separat boks.

FKI CLAMSHELL GRILL CT 600-2

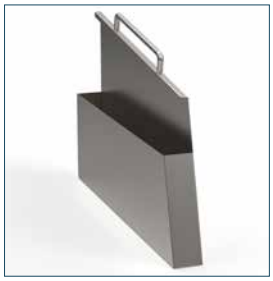


Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time**
CT 600-2	02-6002400	570 x 710 x 530/920* mm	450 x 460 mm	3x400V / 12kW	100
CT 600-2	02-6002230	570 x 710 x 530/920* mm	450 x 460 mm	3x230V / 12kW	100









TEFLONFOLIE CT-SERIEN

Model	Pande	Varenr.
CT 600-2	Overpande	01-10110
CT 600-2	Nedre pande	01-10111

* Når overpanden er oppe.
** Ca. angivelse - antal burgerbøffer afhængig af størrelse og vægt.



STEGNING

CLAMSHELL GRILL STANDARD / MANUAL

- Ny elektronisk varmestyring, med Eco funktion.
- Ny enkel brugerflade.
- Indbygget folieholder.
- Let adgang til elektronik ved service

CLAMSHELL GRILL STANDARD



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time**
Glamshell Grill STD 9001	02-24181	470 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x400V / 9kW	80
Glamshell Grill STD 9001	02-24184	470 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x230V / 9kW	80



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time**
Glamshell Grill STD 9002	02-24182	730 x 630 x 480/680* mm	590 x 430 mm	3x400V / 14kW	120
Glamshell Grill STD 9002	02-24185	730 x 630 x 480/680* mm	590 x 430 mm	3x230V / 14kW	120



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time**
Glamshell Grill STD 9003	02-24183	470 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x400V / 10kW	80
Glamshell Grill STD 9003	02-24186	470 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x230V / 10kW	80

CLAMSHELL GRILL MANUAL



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time**
GL 2002	02-80220	490 x 570 x 210/700* mm	450 x 390 mm	3x400V / 6,6kW	80
GL 2002	02-80221	490 x 570 x 210/700* mm	450 x 390 mm	3x230V / 6,6kW	80

* Når overpanden er oppe.
** Ca. angivelse - antal burgerbøffer afhængig af størrelse og vægt.



STEGNING

CLAMSHELL GRILL - TILBEHØR

TEFLONFOLIE TIL GL 9000-SERIEN MED FOLIEHOLDER

Model	Pande	Varenr.
GL 9001/9002	Stor overpande	01-10105
GL 9002/9003	Lille overpande	01-10104
GL 9001/9003	Nedre pande	01-10103
GL 9002	Nedre pande	01-10102

TEFLONFOLIE TIL GL 2002

Model	Pande	Varenr.
GL 2002	Overpande	01-10080
GL 2002	Nedre pande	01-30930



STEGNING

GRIDDLES

- Kraftig stegeplade med nyeste pandeteknologi (Swissply).
- Høj og ensartet stegekvalitet ved tilberedning af bøffer og andre fødevarer egnet til stegning.
- Præcis elektronisk temperaturstyring på ADV modellerne.
- Termostatstyring på MAN modellerne.
- Fedtbeholdere i hver side, som er nemme at tømme.

GRIDDLE GP 600



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time*
Griddle GP 600 MAN Swissply	02-60005	570 x 550 x 375 mm	450 x 450 mm	3x400V / 6,0kW	60
Griddle GP 600 MAN Swissply	02-60006	570 x 550 x 375 mm	450 x 450 mm	3x230V / 6,0kW	60



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time*
Griddle GP 600 STD Swissply	02-60007	570 x 550 x 375 mm	450 x 450 mm	3x400V / 6,0kW	60
Griddle GP 600 STD Swissply	02-60008	570 x 550 x 375 mm	450 x 450 mm	3x230V / 6,0kW	60

GRIDDLE GP 900



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time*
Griddle GP 900 MAN Swissply	02-60015	900 x 550 x 375 mm	780 x 450 mm	3x400V / 9,0kW	90
Griddle GP 900 MAN Swissply	02-60016	900 x 550 x 375 mm	780 x 450 mm	3x230V / 9,0kW	90



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time*
Griddle GP 900 STD Swissply	02-60017	900 x 550 x 375 mm	780 x 450 mm	3x400V / 9,0kW	90
Griddle GP 900 STD Swissply	02-60018	900 x 550 x 375 mm	780 x 450 mm	3x230V / 9,0kW	90

* Ca. angivelse - antal burgerbøffer afhængig af størrelse og vægt.



STEGNING

STEGEPLADE

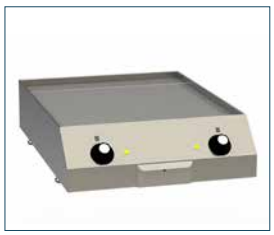
GRIDDLE PRESS FOR SMASH BURGER





Model	Varenr.	Diameter
Manual Griddle Press	01-65000	Ø150 mm

STANDARD STEGEPLADE



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time*
GL 9640v	02-96040 V	405 x 525 x 150 mm	390 x 450 mm	3x400V / 4,0kW	40
GL 9640v	02-96041 V	405 x 525 x 150 mm	390 x 450 mm	3x230V / 4,0kW	40



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time*
GL 9660v	02-96060 V	605 x 525 x 150 mm	590 x 450 mm	3x400V / 6,0kW	60
GL 9660v	02-96062 V	605 x 525 x 150 mm	590 x 450 mm	3x230V / 6,0kW	60

Kan leveres med løs stænkskærm.

* Ca. angivelse - antal burgerbøffer afhængig af størrelse og vægt.



STEGNING

STEGEPLADE - TILBEHØR

STÆNKSKÆRM



Model	Varenr.	Højde
GL 9640	02-96140	170 mm
GL 9660	02-96160	170 mm

TEFLONFOLIE



Model	Varenr.
Griddle 600	01-10111
Griddle 900	01-10125
GL 6060 MAXI	01-36060
GL 9060 MAXI	01-39060
GL 9640	01-30930
GL 9660	01-30960



RISTNING

PØLSERISTER

- Ristning og varmholdning af pølser.
- Fås både som bordmodel (med skrå og lodret front) og indbygningsmodel.
- Nem betjening og rengøring.

Standard zoneinddeling på pølseristere er side om side. Nogle modeller kan fås med zoneinddeling for/bag.

PØLSERISTER - BORDMODEL SKRÅ FRONT



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 9520v	01-95020 V	460 x 365 x 125 mm	450 x 290 mm	230V / 2,0kW	25



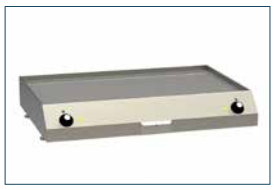
Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 9530v	01-95030 V	460 x 465 x 125 mm	450 x 390 mm	230V / 2,0kW	35



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 9540	01-95040	405 x 525 x 150 mm	390 x 450 mm	230V / 2,0kW	35



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 9560	01-95060	605 x 525 x 150 mm	590 x 450 mm	230V / 2,0kW	50



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 9580	01-95080	805 x 525 x 150 mm	790 x 450 mm	230V / 2,7kW	70



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 4660	01-46060	460 x 600 x 150 mm	450 x 525 mm	230V / 2,0kW	45

Standard for/bag zoneinddeling.

* Antal pølser (18-21 cm) pr. plade.



RISTNING

PØLSERISTER

PØLSERISTER - BORDMODEL LODRET FRONT



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 3060	01-30060	300 x 600 x 140 mm	290 x 590 mm	230V / 2,0kW	30

Standard for/bag zoneinddeling.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 4060	01-40060	400 x 600 x 140 mm	390 x 590 mm	230V / 2,0kW	40

Standard for/bag zoneinddeling.



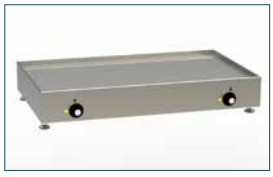
Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 6036	01-60036	600 x 360 x 140 mm	590 x 350 mm	230V / 2,0kW	40



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 6046	01-60046	600 x 460 x 140 mm	590 x 450 mm	230V / 2,0kW	60



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 6060	01-60060	600 x 600 x 140 mm	590 x 590 mm	230V / 2,0kW	60



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 8046	01-80046	800 x 460 x 140 mm	790 x 450 mm	230V / 2,7kW	70

* Antal pølser (18-21 cm) pr. plade.



RISTNING

PØLSERISTER

PØLSERISTER - BORDMODEL LODRET FRONT



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 8060	01-80060	800 x 600 x 140 mm	790 x 590 mm	230V / 2,0kW	80



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 10040	01-10041	1000 x 400 x 130 mm	990 x 390 mm	230V / 3,2kW	70

Standard for/bag zoneinddeling.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 10060	01-10061	1000 x 400 x 130 mm	990 x 590 mm	230V / 3,0kW	100

Fås med to og tre varmezoner.

PØLSERISTER - INDBYGNINGSMODEL



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Udskæringsmål (BxD)	Spænding/ Effekt	Kapacitet*
GL 3945	01-03945	445 x 505 x 110 mm	390 x 450 mm	410 x 470 mm	230V / 2,0 kW	30



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Udskæringsmål (BxD)	Spænding/ Effekt	Kapacitet*
GL 5945	01-05945	645 x 505 x 110 mm	590 x 450 mm	610 x 470 mm	230V / 2,0kW	50



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Stegeflade (BxD)	Udskæringsmål (BxD)	Spænding/ Effekt	Kapacitet*
GL 7945	01-07945	845 x 505 x 110 mm	790 x 450 mm	810 x 470 mm	230V / 2,7kW	70

* Antal pølser (18-21 cm) pr. plade.



RISTNING

PØLSERISTER - TILBEHØR

TEFLONFOLIE



Model	Varenr.
GL 9520	01-30920
GL 9530	01-30930
GL 4660	01-34660
GL 9540	01-30931
GL 9560	01-30960
GL 9580	01-30980
GL 4060	01-34060
GL 6060	01-30962
GL 8060	01-10101
GL 6036	01-36036
GL 6046	01-30960
GL 8046	01-30980
GL 5945	01-30960
GL 7945	01-30980

STÆNKSKÆRM



Model	Varenr.	Højde
GL 9520	02-95120	170 mm
GL 9530	02-95130	170 mm
GL 9540	02-96140	170 mm
GL 9560	02-96160	170 mm
GL 9580	02-96180	170 mm
GL 6060	02-96160	170 mm
GL 6036	02-96136	170 mm
GL 6046	02-96160	170 mm
GL 5945	02-96160	170 mm
GL 7945	02-96180	170 mm

BRO



Model (Nedre)	Model (Øvre)	Varenr.	Højde	Bemærk
GL 9530	GL 9520	01-10995	250 mm	
GL 4660	GL 9520 / GL 9530	01-10989	150 mm	Todelt
GL 9540	GL 9540	01-10991	250 mm	
GL 9560	GL 9640 / GL 4660 / GL 6036 / GL 9560	01-10998	250 mm	
GL 9580	GL 9560 / GL 9540 / GL 9580	01-10999	250 mm	
GL 6060	GL 6036	01-10990	250 mm	Todelt
GL 6046	GL 6036	01-10990	250 mm	Todelt
GL 5945	GL 9640 / GL 4660 / GL 6036 / GL 9560	01-10998	250 mm	
GL 7945	GL 9560 / GL 9540 / GL 9580	01-10999	250 mm	

Bro med udtrækning kan leveres mod forespørgsel.



RISTNING

RULLEGRILL

- Elektronisk styring.
- Timer.
- Eco funktion.

Ruller er som standard teflonbelagte stålruller. Alle modeller kan også fås med ruller i rustfrit stål og ovale ruller.
Nogle modeller fås med både en og to zoner.

ROLLER GRILL STANDARD



Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
RG 8-45	450 mm	2	530 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	14
RG 8-65	650 mm	2	725 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	21
RG 10-45	450 mm	2	530 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	18
RG 10-65	650 mm	2	725 x 430 x 170 mm	230V/ 1,55kW	27
RG 14-45	450 mm	2	530 x 595 x 170 mm	230V / 2,15kW	26
RG 14-65	650 mm	2	725 x 595 x 170 mm	230V / 2,15kW	39

ROLLER GRILL MANUAL



Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 6	220 mm	1	300 x 265 x 170 mm	230V / 0,95kW	5
GL 6	450 mm	1	530 x 265 x 170 mm	230V / 0,95kW	10
GL 6	650 mm	1	725 x 265 x 170 mm	230V / 0,95kW	15
GL 6	1020 mm	1	1100 x 265 x 170 mm	230V / 0,95kW	25



Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 8	220 mm	1	300 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	7
GL 8	450 mm	1 / 2	530 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	14
GL 8	650 mm	1 / 2	725 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	21
GL 8	1020 mm	2	1100 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	35



Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 10	220 mm	1	300 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	9
GL 10	450 mm	1 / 2	530 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	18
GL 10	650 mm	2	725 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	27
GL 10	1020 mm	2	1100 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	45

* Antal pølser (18-21 cm).



RISTNING

RULLEGRILL

ROLLER GRILL MANUAL



Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 12	220 mm	1	300 x 515 x 170 mm	230V / 1,85kW	11
GL 12	450 mm	2	530 x 515 x 170 mm	230V / 1,85kW	22
GL 12	650 mm	2	725 x 515 x 170 mm	230V / 1,85kW	33
GL 12	1020 mm	2	1100 x 515 x 170 mm	230V / 1,85kW	55

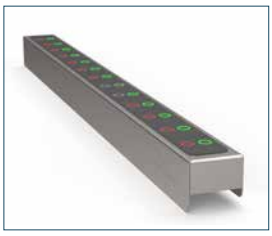


Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 14	450 mm	2	530 x 595 x 170 mm	230V / 2,15kW	26
GL 14	650 mm	2	725 x 595 x 170 mm	230V / 2,15kW	39
GL 14	1020 mm	2	1100 x 595 x 170 mm	230V / 2,15kW	65



Model	Bredde på ruller	Zoner	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet*
GL 16	450 mm	2	530 x 680 x 170 mm	230V / 2,4kW	30
GL 16	650 mm	2	725 x 680 x 170 mm	230V / 2,4kW	45
GL 16	1020 mm	2	1100 x 680 x 170 mm	230V / 2,4kW	75

TIMER



Model	Kapacitet*
RG STD 14/45	26

* Antal pølser (18-21 cm).



KOGNING

KOGEUDSTYR

- Opvarmning og varmholdning af pølser, mos, bøf i sovs, saucer, supper m.m.
- Nem og hurtig tilpasning af temperatur.
- Nem betjening og rengøring.

KOGEUDSTYR - BORDMODEL



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 3016B	01-30404	280 x 460 x 310 mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 13100 B	01-30131	205 x 425 x 175 mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 13150 B	01-30135	205 x 425 x 225 mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 14100 B	01-30141	295 x 265 x 175 mm	230V / 0,75kW	Inkl. kantine.

DAMPKOGER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 2530	01-30142	270 x 240 x 310 mm	230V / 0,75kW	Inkl. skillerum og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 3050	01-30501	255 x 425 x 310 mm	230V / 1,5kW	Inkl. skillerum og hulrist.



KOGNING

KOGEUDSTYR

KOGEUDSTYR - INDBYGNINGSMODEL



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Udskæringsmål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 3016R	01-30403	310 x 465 x 265 mm	270 x 385 (x 265) mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine, skille-rum og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Udskæringsmål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL 3020	01-30003	270 x 370 x 270 mm	270 X 370 (x 285) mm	230V / 1,2kW	Inkl. skillerum og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Udskæringsmål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL A1D	01-30405	325 x 365 x 300 mm	270 x 300 (x 300) mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine, skille-rum og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Udskæringsmål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL A1N	01-30406	325 x 365 x 300 mm	270 x 300 (x 300) mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine, skille-rum og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Udskæringsmål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Bemærk
CL A2N	01-30414	325 x 365 x 215 mm	270 x 300 (x 215) mm	230V / 1,5kW	Inkl. kantine, skille-rum og hulrist.



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Udskæringsmål (BxDxH)	Spænding/Effekt
CL 14150	01-30419	226 x 308 x 275 mm	175 x 275 (x 275) mm	230V / 0,75kW

De fleste indbygningsmodeller kan ved forespørgsel leveres med ben monteret.



BRØD

BÅNDTOASTER

- Nem opvarmning af brødprodukter, fx fransk hotdogbrød, pølsebrød, burgerboller og lignende.
- Fås i 12 forskellige modeller, bl.a. med mulighed for programmer, Eco funktion, ekstra power og ekstra bredde.
- Burgerfunktion på alle modeller.

MAN-modellerne har fast hastighed.
STD-modellerne har variabel hastighed, mulighed for programmering, og en simpel Eco-funktion.
ADV-modellerne har variabel hastighed, mulighed for programmering, og avanceret Eco-funktion med flere indstillingsmuligheder.

CT 400 modellerne fås også i en "Performance" version, der er udstyret med ekstra varmelegemer for øget kapacitet. Vi tilbyder også modellen CT 550, der med sin ekstra bredde er velegnet til festivaler og events.

CONVEYOR TOASTER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Båndbredde	Spænding/Effekt
CT 280 MAN	03-80280	412 x 545 x 430 mm	280 mm	230V / 2,2kW
CT 280 STD	03-80282	412 x 545 x 430 mm	280 mm	230V / 2,2kW
CT 280 ADV	03-80285	412 x 545 x 430 mm	280 mm	230V / 2,2kW
CT 400 MAN	03-80400	532 x 545 x 430 mm	400 mm	230V / 2,2kW
CT 400 STD	03-80402	532 x 545 x 430 mm	400 mm	230V / 2,2kW
CT 400 ADV	03-80405	532 x 545 x 430 mm	400 mm	230V / 2,2kW

CONVEYOR TOASTER SPECIALMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Båndbredde	Spænding/Effekt
CT 400 STD Performance	03-80406	532 x 545 x 430 mm	400 mm	230V / 3,2kW
CT 400 STD Performance	03-80407	532 x 545 x 430 mm	400 mm	400V / 3,2kW
CT 400 ADV Performance	03-80408	532 x 545 x 430 mm	400 mm	230V / 3,2kW
CT 400 ADV Performance	03-80409	532 x 545 x 430 mm	400 mm	400V / 3,2kW
CT 550 STD Performance	03-80551	682 x 545 x 430 mm	550 mm	400V / 5,2kW
CT 550 ADV Performance	03-80552	682 x 545 x 430 mm	550 mm	400V / 5,2kW

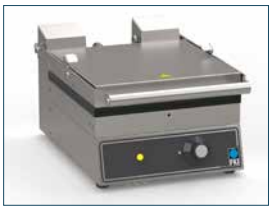


BRØD

TOASTER

- Tilberedning af toasts og andre lignende brødprodukter.
- Termostatreguleret varme fra 50-250 °C.

TOASTERE



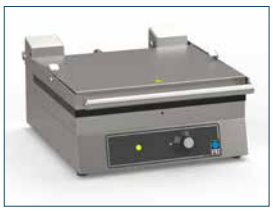
Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Afstand (Top/Bund)	Spænding/Effekt	Bemærk
TL 5270-24	03-70877	280 x 385 x 210 mm	Variabel 0-75mm	230V / 2,0kW	
TL 5270-24 Panini	03-70897	280 x 385 x 210 mm	Variabel 0-75 mm	230V / 2,0kW	Glat bundpande



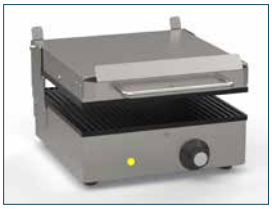
Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
TL 5272-24 FRH	03-70878	280 x 385 x 235 mm	230V / 2,0kW



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Afstand (Top/Bund)	Spænding/Effekt
TL 5603-24	03-70397	375 x 300 x 200 mm	Fast 20 mm	230V / 1,6kW



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Afstand (Top/Bund)	Spænding/Effekt	Bemærk
TL 3730-24	03-70885	390 x 430 x 210 mm	Variabel 0-75 mm	230V / 2,6kW	
TL 3730-24 Panini	03-70896	390 x 430 x 210 mm	Variabel 0-75 mm	230V / 2,6kW	Høj temperatur Keramisk coating



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Afstand (Top/Bund)	Spænding/Effekt
TL 5211	03-70810	280 x 330 x 170 mm	Fast 35 mm	230V / 2,0kW
TL 5212	03-70812	280 x 330 x 170 mm	Fast 27 mm	230V / 2,0kW



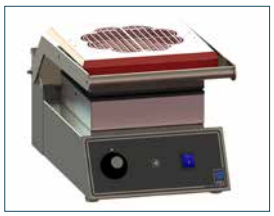
Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
TL 5417 Rototoaster	03-70503	270 x 380 x 530 mm	230V / 2,1kW



BRØD

TOASTER - TILBEHØR

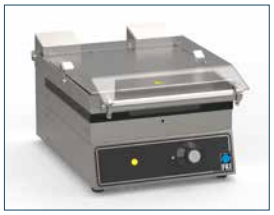
VAFFELJERN



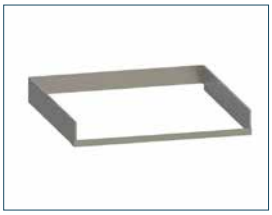
Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
TL 1322	03-13022	270 x 405 x 235 mm	230V / 1,5kW

TILBEHØR TOASTERE

Varmeskjold



Model	Varenr.
TL 5270	03-70823
TL 5211	03-70820
TL 5212	03-70820
TL 5602	03-70827



Afstandsramme

Model	Varenr.	Højde
TL 5270 + TL 5270 Panini	03-70893	15 mm
TL 5270 + TL 5270 Panini	83-00906	27 mm
TL 5270 + TL 5270 Panini	03-70892	35 mm
TL 3730 + TL 3730 Panini	03-70889	22 mm
TL 3730 + TL 3730 Panini	03-70888	27 mm
TL 3730 + TL 3730 Panini	03-70891	35 mm

Teflonskraber



Model	Varenr.
TL 5270	03-70900
TL 5211	03-70900
TL 5212	03-70900
TL 5602	03-70900
TM 05	03-70900

TILBEHØR ROTOTOASTER

Teflonfolie



Model	Varenr.
TL 5417	01-10082



Brøddeler teflonbelagt

Model	Varenr.
TL 5417	03-70512



SPECIALPRODUKT

BÅNDSTEGER

- Kan bruges uden udsugning eller emfang.
- Stegning af frosne maskinfremstillede burgerbøffer.
- ”Plug ’n’ Play” – behøver kun strøm.
- Kan tilpasses og programmeres for perfekt og ensartet tilberedning af dine burgerbøffer.

BÅNDSTEGER



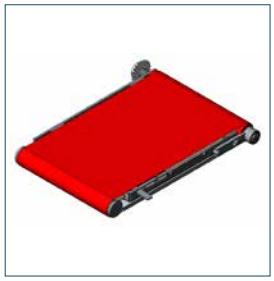
Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt	Kapacitet pr. time*
GLBT-UKV	02-06400V	450 x 750 x 700 mm	3x400V / 5,7kW	60
GLBT-UKV	02-06323V	450 x 750 x 700 mm	3x230V / 5,7kW	60

* Ca. angivelse - antal burgerbøffer afhængig af størrelse og vægt.









DRIFT OG VEDLIGEHOLD BÅNDSTEGER











Model	Beskrivelse	Varenr.
GLBT-UKV	Silicone til renseværktøj (holder medfølger ikke)	88-00390
GLBT-UKV	Drivrulle	88-00124
GLBT-UKV	Teflonbånd Øvre Teflonbånd Nedre	88-00400 88-00401
GLBT-UKV	Kulfilter Refill	88-00210
GLBT-UKV	Filter Fin/Hvid Filter Grov/Blå (ramme medfølger ikke)	88-00068 88-00069



FRITERING

FRYER ADVANCED

- Nyudvilket styring med præcis temperaturregulering.
- Ny energibesparende styring.
- Display med touchscreen.
- Brugervenlig og robust.
- Visuel visning af friteringstid.
- Eco sparefunktion.
- Nedtælling med alarm.
- Ekstra sikkerhedselementer.
- Nem at rengøre og servicere.
- Forskellig effekt til forskellige behov (9 kW, 15 kW, 21 kW).
- Gulvmodeller fås med hæve-/sænk system (se mere på side 25).
- Gulvmodeller fås med Olierensesystem.

FKI FRYER ADV GULVMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE FLOOR 9kW	04-21020	352 x 655 x 880 mm	16	400V / 9kW	2 x 1/2
SINGLE FLOOR 15kW	04-21021	352 x 655 x 880 mm	16	400V / 15kW	2 x 1/2
SINGLE FLOOR 21kW	04-21022	352 x 655 x 880 mm	16	400v / 21kW	2 x 1/2



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
DOUBLE FLOOR 9kW	04-21025	705 x 655 x 880 mm	2 x 16	400V / 9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE FLOOR 15kW	04-21026	705 x 655 x 880 mm	2 x 16	400V / 15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE FLOOR 21kW	04-21027	705 x 655 x 880 mm	2 x 16	400V / 21kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2

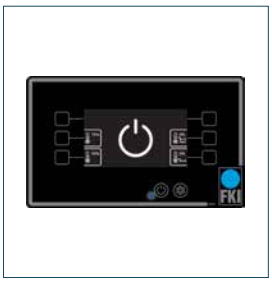
FKI FRYER ADV SPLIT GULVMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE FLOOR SPLIT 10kW	04-21023	470 x 655 x 880 mm	2 x 10	3x400V / 10kW	2 x 1/2
SINGLE FLOOR SPLIT 14kW	04-21024	470 x 655 x 880 mm	2 x 10	3x400V / 14kW	2 x 1/2









For modeller med 3x230V se prisliste.



FRITERING

FRYER ADVANCED

FKI FRYER ADV BORDMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE TABLE 9kW	04-21000	352 x 655 x 370 mm	16	400V / 9kW	2 x 1/2
SINGLE TABLE 15kW	04-21001	352 x 655 x 370 mm	16	400V / 15kW	2 x 1/2
SINGLE TABLE 21kW	04-21002	352 x 655 x 370 mm	16	400v / 21kW	2 x 1/2



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
DOUBLE TABLE 9kW	04-21005	705 x 655 x 370 mm	2 x 16	400V / 9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE TABLE 15kW	04-21006	705 x 655 x 370 mm	2 x 16	400V / 15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE TABLE 21kW	04-21007	705 x 655 x 370 mm	2 x 16	400V / 21kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2

FKI FRYER ADV SPLIT BORDMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE TABLE SPLIT 10kW	04-21003	470 x 655 x 370 mm	2 x 10	3x400V / 10kW	2 x 1/2
SINGLE TABLE SPLIT 14kW	04-21004	470 x 655 x 370 mm	2 x 10	3x400V / 14kW	2 x 1/2



FRITERING

FRYER STANDARD

- Varmestyring med elektronisk termostat.
- Hurtig opvarmning.
- Simpel betjening med trykknapper.
- Ekstra sikkerhedselementer.
- Nem at rengøre og servicere.
- Eco sparefunktion

FKI FRYER STD GULVMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE FLOOR 9kW	04-22020	352 x 655 x 880 mm	16	400V / 9kW	2 x 1/2
SINGLE FLOOR 15kW	04-22021	352 x 655 x 880 mm	16	400V / 15kW	2 x 1/2
SINGLE FLOOR 21kW	04-22022	352 x 655 x 880 mm	16	400V / 21kW	2 x 1/2



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
DOUBLE FLOOR 9kW	04-22025	705 x 655 x 880 mm	2 x 16	400V / 9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE FLOOR 15kW	04-22026	705 x 655 x 880 mm	2 x 16	400V / 15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE FLOOR 21kW	04-22027	705 x 655 x 880 mm	2 x 16	400V / 21kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2

FKI FRYER STD SPLIT GULVMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE FLOOR SPLIT 10kW	04-22023	470 x 655 x 880 mm	2 x 10	400V / 10kW	2 x 1/2
SINGLE FLOOR SPLIT 14kW	04-22024	470 x 655 x 880 mm	2 x 10	400V / 10kW	2 x 1/2

FKI FRYER STD BORDMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE TABLE 9kW	04-22000	352 x 655 x 370 mm	16	400V / 9kW	2 x 1/2
SINGLE TABLE 15kW	04-22001	352 x 655 x 370 mm	16	400V / 15kW	2 x 1/2
SINGLE TABLE 21kW	04-22002	352 x 655 x 370 mm	16	400V / 21kW	2 x 1/2



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
DOUBLE TABLE 9kW	04-22005	705 x 655 x 370 mm	2 x 16	400V / 9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE TABLE 15kW	04-22006	705 x 655 x 370 mm	2 x 16	400V / 15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE TABLE 21kW	04-22007	705 x 655 x 370 mm	2 x 16	400V / 21kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2

FKI FRYER STD SPLIT BORDMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE TABLE SPLIT 10kW	04-22003	470 x 655 x 370 mm	2 x 10	400V / 10kW	2 x 1/2
SINGLE TABLE SPLIT 14kW	04-22004	470 x 655 x 370 mm	2 x 10	400V / 10kW	2 x 1/2



FRITERING

FRYER MANUAL

- Varme reguleres med analog termostat.
- Lav levetidsomkostning.

FKI FRYER MAN BORDMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE TABLE 9kW	04-19000	350 x 650 x 335 mm	16	3x400V / 9kW	2 x 1/2
SINGLE TABLE 15kW	04-19034	350 x 650 x 335 mm	16	3x400V / 15kW	2 x 1/2



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
DOUBLE TABLE 9kW	04-19010	700 x 650 x 335 mm	2 x 16	3x400V / 2 x 9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE TABLE 15kW	04-19033	700 x 650 x 335 mm	2 x 16	3x400V / 2 x 15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2

FKI FRYER MAN GULVMODELLER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
SINGLE FLOOR 9kW	04-19020	350 x 650 x 880 mm	16	3x400V / 9kW	2 x 1/2
SINGLE FLOOR 15kW	04-19032	350 x 650 x 880 mm	16	3x400V / 15kW	2 x 1/2



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Liter	Spænding/Effekt	Standard kurve
DOUBLE FLOOR 9kW	04-19030	700 x 650 x 880 mm	2 x 16	3x400V / 2 x 9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
DOUBLE FLOOR 15kW	04-19031	700 x 650 x 880 mm	2 x 16	3x400V / 2 x 15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2



FRITERING

FRITURE - TILBEHØR

AUTOMATISK OLIERENS TIL FRYER ADV



Model	Varenr.	Bemærk
Olierens til Fryer ADV Double Floor	04-21065	Til Magnesol filterpuder
Olierens til Fryer ADV Split Floor	04-21066	Til Magnesol filterpuder
Magnesol filterpuder	04-21068	50 stk.

HÆVE-/ SÆNKSYSTEM - FÅS TIL FØLGENDE MODELLER



Model	Varenr.	Standard kurve
Single floor	04-21040	1 x 1/1
Single floor	04-21041	2 x 1/2
Single floor split	04-21042	2 x 1/2
Double floor	04-21043	1 x 1/1
Double floor	04-21044	2 x 1/1
Double floor	04-21045	2 x 1/2
Double floor	04-21046	2 x 1/2 + 1 x 1/1
Double floor	04-21047	4 x 1/2

Totaldybden på frituren øges med 100 mm.

FRITUREKURVE TIL FKI FRYER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)
FKI FRYER 1/1	84-00070	260 x 280 x 155 mm
FKI FRYER 1/2	84-00071	125 x 280 x 155 mm

FRYER POMMES HEATER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
Single Table	04-21070	352 x 655 x 651 mm	230V / 1kW



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
Single Floor	04-21075	352 x 655 x 1150 mm	230V / 1kW



VARMHOLDNING

VARMHOLDNING

Varmeplade



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
TL 3550	02-83550	500 x 350 x 50 mm	230V / 0,4kW
TL 4075	02-84075	750 x 400 x 50 mm	230V / 0,9kW
TL 11026	02-11025	1100 x 265 x 50 mm	230V / 0,8kW

Varmelampe



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
GL 2110	02-82101	260 x 360 x 560 mm	230V / 0,25kW
GL 2120	02-82201	560 x 360 x 560 mm	230V / 0,5kW

Varmeskuffe

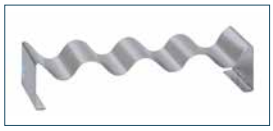


Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Spænding/Effekt
VSK 10R	02-83125	250 x 520 x 300 mm	230V / 0,35kW
VSK 10S	02-83120	315 x 260 x 550 mm	230V / 0,35kW



SERVERING

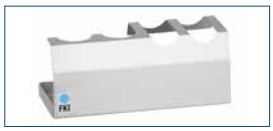
HOTDOG HOLDERE



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)
EL 19040	01-69040	300 x 90 x 60 mm



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)
EL 19130	01-69130	210 x 110 x 145 mm



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)
EL 19140	01-69140	260 x 110 x 110 mm

LØGAUTOMAT



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)
EL 11030	01-50010	120 x 200 x 325 mm

FLASKEHOLDER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Beskrivelse
EL 16080	01-63040	300 x 125 x 150 mm	3 Flasker



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)	Beskrivelse
EL 16090	01-63090	400 x 125 x 150 mm	4 Flasker

TÆNGER



Model	Varenr.	Længde	Beskrivelse
EL 19012	01-69016	24 cm	Pølsetang



Model	Varenr.	Længde	Beskrivelse
EL 19013	01-69013	15 cm	Ostetang



SERVERING

TANGKASSER



Model	Varenr.	Beskrivelse
EL 19010	01-69010	m. ombuk



Model	Varenr.	Beskrivelse
EL 19011	01-69011	m. skruebeslag

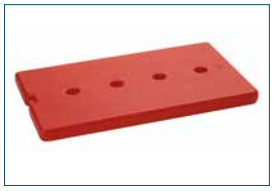
GARNITUREBOKSE - KANTINE





Model	Varenr.	Box + Kantiner	Udv. mål (BxDxH)
SL 7003	05-75810	3 x (1/9 x 100)	340 x 220 x 210 mm
SL 7005	05-75105	1 x (1/9 x 100) + 2 x (1/6 x 100)	450 x 220 x 210 mm
SL 7010	05-75110	4 x (1/6 x 100) + 1 x (1/3 x 150)	560 x 375 x 260 mm
SL 7016	05-75800	3 x (1/6 x 100) + 1 x (1/3 x 150)	825 x 220 x 210 mm
SL 7050	05-75820	4 x (1/6 x 100) + 1 x (1/3 x 150)	990 x 220 x 210 mm
SL 7060	05-75825	4 x (1/6 x 100) + 2 x (1/3 x 150)	1320 x 220 x 210 mm

KØLEELEMENTER



Model	Varenr.	Udv. mål (BxDxH)
SL 75850	29-75850	480 x 280 x 35 mm



FKI

OM FKI

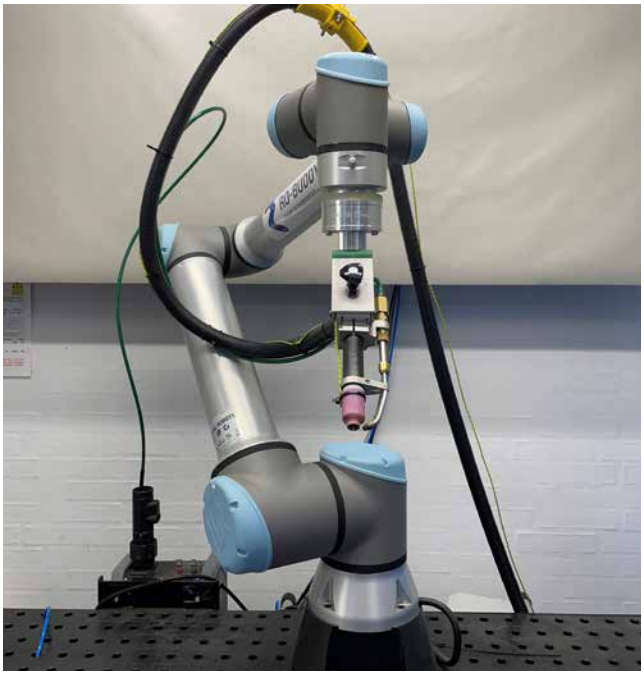
Vores stærke position har vi nået ved hele tiden at være tæt på vores kunder. Vi lever os ind i arbejdsforholdene på restauranterne og vi udvikler produkter i rustfrit stål til tilberedning af fastfood, der gør arbejdet enkelt, sikkert og hurtigt, så gæsterne i restauranterne får den bedste oplevelse.

Hvor der kræves specielle løsninger eller skal udvikles særlige koncepter, går vi engageret med i udviklingen af udstyr, der passer til opgaven. Ofte sker udviklingen i tæt samarbejde med vores forhandlere og brugere.

Hos os møder du erfarne branchefolk, og du får hurtig respons. Al vores produktion foregår i Danmark og vi har standardprodukter på lager til omgående levering.

Vi er ledende på det nordeuropæiske marked for stege- og kogeudstyr, toastere samt serverings-tilbehør til fastfoodindustrien. Derudover er vi repræsenteret i store dele af Europa, og vi samarbejder med mange velkvalificerede og engagerede distributører verden over







SOCIAL ANSVARLIG-MÆRKET 2024

FKI Fast Food Teknik a/s har fået tildelt Udvikling Assens' Social Ansvarlig-mærke for 2024.
Udvikling Assens' begrundelse for tildelingen:

"Mærket (certificeringen) gives som en anerkendelse af jeres store indsats for social ansvarlighed. Det handler fx om at gøre plads til medarbejdere, der af den ene eller anden grund ikke kan ansættes på helt ordinære vilkår. Det gavner både den enkelte medarbejder, virksomheden og vores samfund som helhed, at I på denne måde giver flere mulighed for at være en del af arbejdsmarkedet."





BÆREDYGTIGHED

Bæredygtighed og omtanke for klodens ressourcer er vigtigt både for os, for vores leverandører, forhandlere og kunder. Vi tænker altid bæredygtighed ind i vores produktion.

Materialer, transport m.m.
Stål udgør 90% af vores produkter, vi har derfor valgt at bruge stål der indeholder ca. 90% genbrugsstål. Samtidig er producenten af vores stål, Outokumpu, verdens mest miljøvenlige stålproducent.

I samarbejde med vores stålleverandør Lemvigh-Müller har vi reduceret udledningen af CO2 med 90% under transporten i forbindelse med levering af stål.

Når vi sender varer ud til kunder, betaler vi altid et CO2 gebyr, der er med til at finansiere emissionsreduktionsprojekter i samarbejde med "Atmosfair".

Alt det pap og papir vi bruger til at emballere vores maskiner, er lavet af FCS Certificeret genbrugspapir/-pap.

Strømmen vi bruger på fabrikken, bliver leveret af "AURA", der leverer grøn strøm (vind, sol, vand).

Alt affald (pap, papir, plast) og skrot (stål) i forbindelse med produktion af vores maskiner bliver selvfølgelig sorteret og genbrugt.

Vi udleder hverken spildevand eller drivhusgasser i forbindelse med produktionen.

Insourcing
Vi har de seneste år lavet store investeringer i ny produktionsteknologi i form af en robotsvejser og en laserskærer. Det har betydet, at vi har kunne trække en række produktionsopgaver hjem på fabrikken, og herved sparer vi også transport af materialer og halvfabrikata frem og tilbage.

Læs også vores ESG-rapport på www.fki.dk.



FKI Fast Food Teknik a/s

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

VER. 2025-1