

Pølserister

GL 5945 - indbygning



Robust pølserister til optimal tilberedning og varmeholdning af pølser

En pølserister fra FKI er den sikre vej til veltilberedte pølser, og ristningen går nemt og hurtigt på den kraftige stegeplade.

Når pølserne er færdigstegte kan du skrue ned for temperaturen på den manuelt styrede termostat, og derefter holde pølserne varme indtil de skal serveres. Pølseristerens stegeplade er lavet af ekstra kraftigt materiale, som sikrer jævn stegning.

Nedbygningspølseristeren er udstyret med en vredspærrer, som begrænser temperaturen til ca. 150 °C. Det vil sige, at der sidder en fysisk begrænser, som forhindrer, at du kan dreje temperaturreguleringen længere, end hvad der svarer til ca. 150 °C. Hvis pølseristeren kører på maksimal temperatur, er der en risiko for, at pølseristeren kan blive skæv. Det er u hensigtsmæssigt, når pølseristeren er bygget ned i en bordplade. Samtidig sikrer begrænsningen at pølserne ikke sprækker, hvis temperaturen er for høj under tilberedningen.

Pølseristeren er fremstillet i rustfrit stål og fuldsvejset med afrundede kanter. Det gør den både robust og meget rengøringsvenlig.

Når pølseristeren bygges ned i bordet giver det en bedre og mere ergonomisk korrekt arbejdsstilling. Samtidig giver indbygningsmodellen en flot helhedsløsning og endnu nemmere rengøring.

Fordele

- Nem og hurtig tilberedning
- God adgang til at betjene apparatet
- Indbygning sikrer god ergonomi
- Effektiv ristning og varmeholdning
- Flot helhedsløsning
- Nem rengøring



Her er vist model GL 7945.





Teknisk data

Udvendige mål (B x D x H):
645 x 505 x 100 mm

Stegeflade (B x D):
590 x 450 mm

Udskæringsmål (B x D):
600 x 460

Kapacitet:
50 pølser (18-21 cm)

Vægt:
24 Kg.

Spænding/effekt:
230V / 2,0kW

Strømoftagelse:
8,7 Amp.

Tilslutningsfrekvens:
50 Hz



Funktionalitet

- Tilberedning og varmholdning af pølser
- Justerbar temperatur fra 50-150 °C
- Nem betjening
- Kraftig stegeplade
- Indbygningsmodel

Tilbehør

- Stænkskærm
- Teflonfolie
- Bro – bruges til at installere to pølseristere oven over hinanden