

Pølserister

GL 9520 V



Robust pølserister til optimal tilberedning og varmholdning 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.

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

Apparatet kan nemt passes ind på den plads, du har til rådighed. Du kan få pølseristeren i mange størrelsesvarianter samt som specialtilpassede løsninger.

Fordele

- Nem og hurtig tilberedning
- God adgang til at betjene apparatet
- Effektiv ristning og varmholdning
- Nem rengøring



Her er vist model GL 9530 V.





Teknisk data

Udvendige mål (B x D x H):
460 x 365 x 125 mm

Stegeflade B x D):
450 x 290 mm

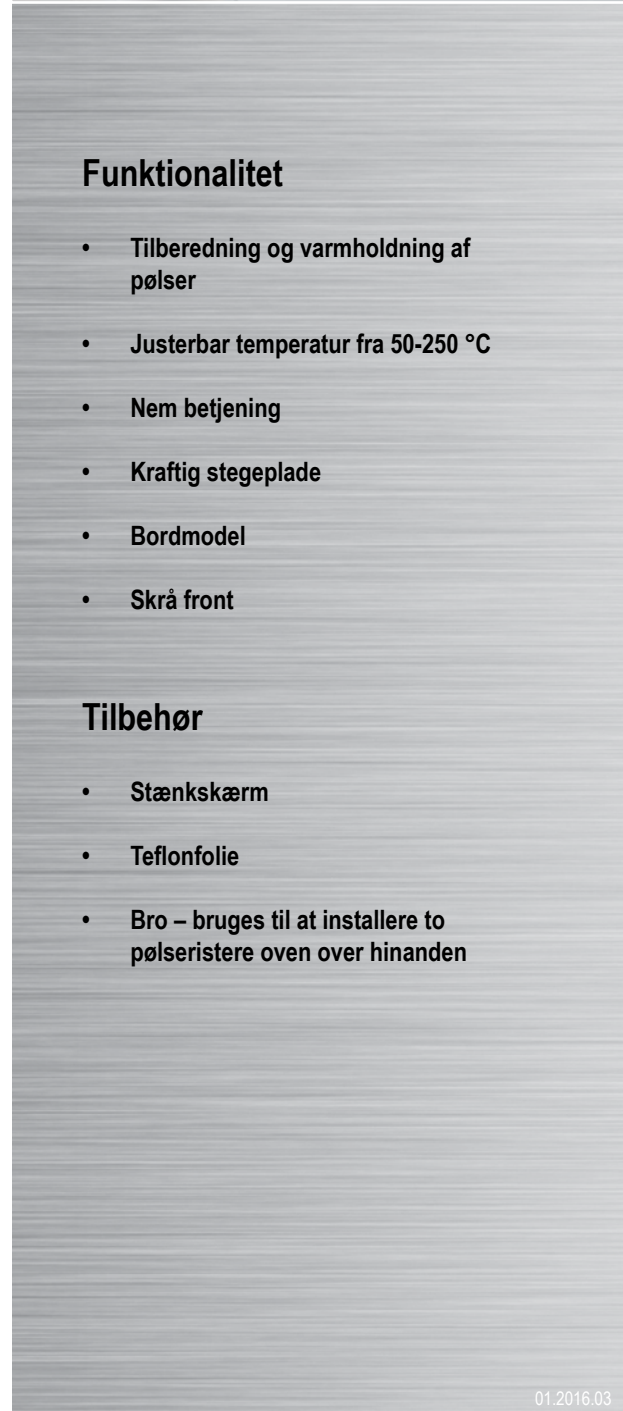
Kapacitet:
25 pølser (18-21 cm)

Vægt:
15 Kg.

Spænding/effekt:
230V / 2,0kW

Strømoftagelse:
8,7 Amp.

Tilslutningsfrekvens:
50 Hz



Funktionalitet

- Tilberedning og varmholdning af pølser
- Justerbar temperatur fra 50-250 °C
- Nem betjening
- Kraftig stegeplade
- Bordmodel
- Skrå front

Tilbehør

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



01.2016.03

FKI Fast Food Teknik a/s

www.fki.dk • info@fki.dk • Tel: +45 64 75 10 66