



**FKI Fast Food Teknik a/s**



Twój dostawca wyposażenia  
gastronomicznego

# SPIS TREŚCI

SMAŻENIE	Grill stykowy . . . . . 3
	Grill taśmowy . . . . . 6
	Płyta grillowa . . . . . 8
GRILLOWANIE	Grill do kielbasek . . . . . 10
	Grill rolkowy . . . . . 14
GOTOWANIE	Sprzęt do gotowania . . . . . 17
OPIEKANIE PIECZYWA	Opiekacz taśmowy . . . . . 18
	Opiekacz . . . . . 19
	Opiekacz do bułek hamburgerowych . . . . . 20
	Quartsoven . . . . . 20
SMAŻENIE NA GŁĘBOKIM OLEJU	Frytkownica Friomat . . . . . 22
	Podgrzewacz do frytek . . . . . 26
	Frytkownica z termostatem analogowym . . . . . 27
PODGRZEWANIE	Sprzęt do podgrzewania . . . . . 28
SERWOWANIE	Przybory do serwowania . . . . . 29

# SMAŻENIE

## Automatyczny grill stykowy

Dzięki grillowi stykowemu Turbomatic poprawne i bezpieczne przygotowanie hamburgerów i steków jest proste. Smażenie jest szybkie i efektywne, ponieważ grill posiada dwie płyty grzewcze: górną i dolną. Używając wyświetlacza można zaprogramować różne czasy grillowania dla każdej strefy grzewczej a temperatura może być ustawiona niezależnie dla górnej i dolnej części.

Alarm dźwiękowy oraz automatyczne otwarcie pokrywy informują o zakończeniu smażenia. Istnieje możliwość dostosowania głośności alarmu lub całkowitego wyłączenia dźwięku.

### Cztery modele

Wykonany ze stali nierdzewnej grill stykowy Turbomatic jest prosty w obsłudze oraz łatwy do czyszczenia, a solidna konstrukcja gwarantuje niskie koszty utrzymania. Dostępny w czterech modelach zróżnicowanych pod względem wielkości maszyny i powierzchni smażącej.



GL 9001



GL 9002



GL 9003

### Automatyczny grill stykowy

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Powierzchnia smażąca (Szer. x Głęb.)	Napięcie/Moc	Wydajność na godzinę **
GL 9001	02-20101	400 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	400V / 9kW	80
GL 9001	02-20104	400 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x230V / 9kW	80
GL 9002	02-20102	600 x 630 x 480/680* mm	590 x 430 mm	400V / 14kW	120
GL 9002	02-20105	600 x 630 x 480/680* mm	590 x 430 mm	3x230V / 14kW	120
GL 9003	02-20103	400 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	400V / 10kW	80
GL 9003	02-20106	400 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x230V / 10kW	80
GL 9010	02-20110	490 x 730 x 480/680* mm	460 x 460 mm	400V / 11kW	150

\*Gdy górna płyta jest podniesiona

\*\* szacunkowa liczba, dokładna zależy od wielkości i wagi hamburgerów

## Manualny grill stykowy

Jeśli chcesz mieć pełną kontrolę nad smażeniem, manualny grill stykowy FKI jest rozwiązaniem dla Ciebie. Smażenie jest szybkie i wydajne dzięki dwóm płytom grzewczym: górnej i dolnej. Wykonanie ze stali nierdzewnej gwarantuje jakość i pierwszorzędną trwałość.



GL 2002

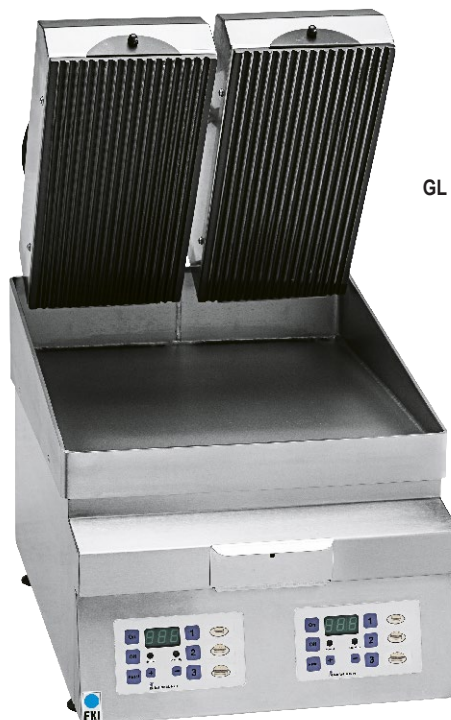
### Manualny grill stykowy

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Powierzchnia smażąca (Szer. x Głęb.)	Napięcie/Moc	Wydajność na godzinę**
GL 2002	02-80220	490 x 570 x 210/700* mm	450 x 390 mm	400V / 6,6kW	120
GL 2002	02-80221	490 x 570 x 210/700* mm	450 x 390 mm	3x230V*** / 6,6kW	120

\*Gdy górna płyta jest podniesiona

\*\*szacunkowa liczba, dokładna zależy od wielkości i wagi hamburgerów

\*\*\*230V dla Norwegii



GL 9003 z płytą grzewczą

## Akcesoria do grilla stykowego



### Folia teflonowa do Turbo grilla

Model	Nr produktu
Górna płyta	
GL 2002	01-10080
Dolna płyta	
GL 2002	01-30930



### Folia teflonowa do grilla Turbomatic

Model	Nr produktu
Górna płyta	
GL 9001 / GL 9002 Duża pokrywa	01-10079
GL 9002 / GL 9003 Mała pokrywa	01-10078
GL 9010	01-10093
Dolna płyta	
GL 9001 / GL 9003	01-10074
GL 9002	01-10076
GL 9010	01-10094



### Płyta grzewcza do grilla Turbomatic

Model	Nr produktu
GL 9002 / GL 9003	83-10422

## Grill taśmowy - smażenie bez potrzeby wentylatora

Przeznaczony wyłącznie do produktów mrożonych. 200 gramowy hamburger będzie idealnie usmażony w ciągu jednej minuty. Maszyna posiada zmienną prędkość przesuwu taśmy, która pozwala na doskonałe rezultaty smażenia niezależnie od tego, jaki produkt jest smażony. Temperaturę można regulować w zakresie od 0 do 250°C.

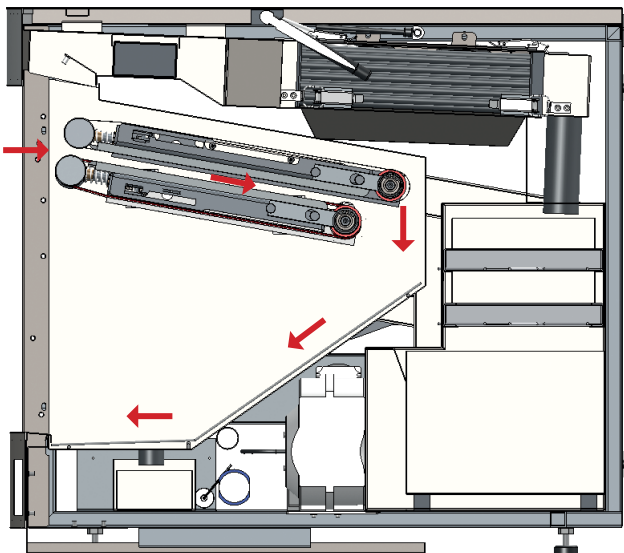
### Można stosować bez zainstalowanych wentylatorów wyciągowych.

Grill taśmowy jest gotowy do użycia nawet w przypadku braku wentylacji.

Maszyna posiada opatentowany, wbudowany system filtracji powietrza, który za pomocą filtrów usuwa zapachy smażenia, dzięki czemu nieprzyjemne zapachy nie pozostają w pomieszczeniu.

Przenośny grill jest idealny do stacji benzynowych, sklepów i innych miejsc, w których zastosowanie wentylatorów wyciągowych bywa problematyczne lub niemożliwe.

GLBT-UKV



Po otwarciu górnej pokrywy umieść zamrożone hamburgery na grillu taśmowym między dwoma teflonowymi pasami, które będą je przesuwać aż zostaną usmażone. Po zakończonym procesie idealnie usmażone hamburgery będą leżeć na ruszcie za szklaną pokrywą.

Grill taśmowy daje szybkie i identyczne efekty za każdym razem bez potrzeby pilnowania maszyny.

### Zalety

- Szybkie i dokładne smażenie
- Indywidualna regulacja prędkości taśmy i temperatury, tak by pasowały do konkretnych potrzeb
- Wbudowany system filtracji powietrza
- Łatwa obsługa

### Grill taśmowy

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc	Wydajność na godzinę*
GLBT-UKV	02-06400V	450 x 750 x 700 mm	400V / 5,7kW	120-200
GLBT-UKV	02-06323V	450 x 750 x 700 mm	3x230V*** / 5,7kW	120-200

\*szacunkowa liczba, dokładna zależy od wielkości i wagi hamburgerów

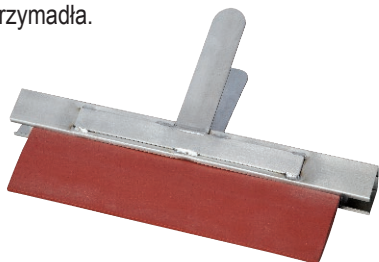
\*\*\*230V dla Norwegii

## Akcesoria do grilla taśmowego

### Silikon do przedmiotów czyszczących

Trzymadło silikonowe do papieru/materiału przeznaczonych do czyszczenia taśm.

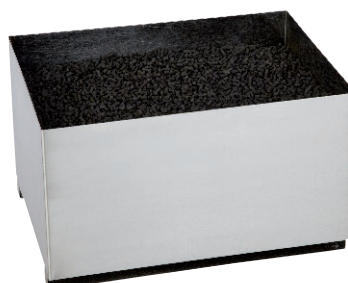
Przedmioty czyszczące są zamontowane do rączki za pomocą trzymadła.



Model	Nr produktu
Trzymadło silikonowe	88-00390

\* Nie uwzględnia przedmiotów czyszczących

### Filtr węglowy



Model	Nr produktu
Wkład filtra węglowego	88-00210

### Rolki napędowe pokryte silikonem



Model	Nr produktu
Rolki napędowe	88-00124

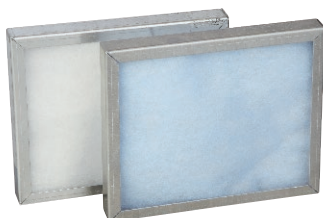
### Taśma teflonowa



Model	Nr produktu
Górna	88-00400
Dolna	88-00401

### Filtr

Gruboziarnisty i drobnoziarnisty



Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)
Drobnoziarnisty/ Biały	88-00068	240 x 200 x 20 mm
Gruboziarnisty / Niebieski	88-00069	240 x 200 x 20 mm

## Płyty grillowe

Opracowaliśmy szeroką gamę płyt grillowych dzięki ścisłej współpracy z użytkownikami. Wszystkie nasze ruszty są łatwe do czyszczenia, proste w obsłudze i niezawodne.

Płyty są wykonane ze stali nierdzewnej, wszystkie elementy zostały zespawane ze sobą a rogi zaokrąglone, tworząc niesamowicie solidny i estetyczny produkt. Płyty grillowe są wyposażone w termostat, który może być regulowany od 0 do 250°C.

## Płyty Maxi grill

Wysoka wydajność oraz powierzchnie smażenia nawet do 890x485 mm.

Powierzchnia smażenia płyt Maxi grill jest podzielona na dwie lub trzy strefy, co oszczędza energię i zapewnia doskonałe dostosowanie temperatury.

### Łatwe do utrzymania w czystości

Łatwiej jest utrzymać w czystości obszar dookoła płyty Maxi grill niż przy użyciu innych płyt. Istnieją specjalnie dopasowane do płyt Maxi grill osłony antybrzygowe, które chronią otoczenie przed zabrudzeniem.

Wykonane ze stali nierdzewnej o gładkiej powierzchni urządzenie jest niezwykle wytrzymałe i łatwe do czyszczenia.



GL 6060 MAXI



GL 9060 MAXI

### Płyta grillowa - maxi

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Powierzchnia smażąca (Szer. x Głęb.)	Napięcie/Moc	Wydajność na godzinę*
GL 6060 MAXI	02-06060	600 x 600 x 420 mm	590 x 485 mm	400V / 6,0kW	60
GL 6060 MAXI	02-06061	600 x 600 x 420 mm	590 x 485 mm	3x230V / 6,0kW	60
GL 9060 MAXI	02-09060	900 x 600 x 420 mm	890 x 485 mm	400V / 9,0kW	90
GL 9060 MAXI	02-09061	900 x 600 x 420 mm	890 x 485 mm	3x230V / 9,0kW	90

\*szacunkowa liczba, dokładna zależy od wielkości i wagi hamburgerów



## Płyty Standard grill

Jeśli wolisz mniejsze maszyny, FKI dostarcza również standardowe płyty o tak samo wysokiej jakości jak grill Maxi. Standardowe płyty są dostępne z regulacją termostatyczną o maksymalnej powierzchni smażenia 590 x 450 mm. Aby ułatwić czyszczenie wokół rusztu, możemy dostarczyć dostosowane akcesoria – osłony antybrzygowe.

### Zapytaj o niestandardowe rozwiązania

Jeśli masz specjalne wymagania, FKI jest zawsze gotowe do opracowania niestandardowych rozwiązań zarówno dla płyt Maxi jak i Standard. Zapytaj nas o rozwiązania do nowych produktów lub pracy w specjalnych warunkach.

GL 9640



GL 9660



### Płyta grillowa - standard

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Powierzchnia smażąca (Szer. x Głęb.)	Napięcie/Moc	Wydajność na godzinę*
GL 9640v	02-96040 V	405 x 525 x 150 mm	390 x 450 mm	400V / 4,0kW	40
GL 9640	02-96041 V	405 x 525 x 150 mm	390 x 450 mm	3x230V / 4,0kW	40
GL 9660v	02-96060 V	605 x 525 x 150 mm	590 x 450 mm	400V / 6,0kW	60
GL 9660	02-96062 V	605 x 525 x 150 mm	590 x 450 mm	3x230V / 6,0kW	60

\*szacunkowa liczba, dokładna zależy od wielkości i wagi hamburgerów

# GRILLOWANIE

## Grill do kiełbasek

Grill do parówek FKI zawsze możesz dopasować do dostępnej przestrzeni kuchennej. Oferujemy go zarówno w standardowych i jak i niestandardowych rozmiarach, tak by jedzenie zawsze było przygotowane w optymalny sposób. Termostat jest standardowym wyposażeniem grilla do kiełbasek. Sprzęt jest wytrzymały, łatwy do czyszczenia, wykonany ze stali nierdzewnej z całkowicie zespawanymi, zaokrąglonymi krawędziami. Płyta grilla jest wykonana z nadzwyczaj wytrzymałego materiału, który zapewnia równomierne grillowanie.

## Podwójna zdolność produkcyjna

Za pomocą specjalnego mostka istnieje możliwość umieszczenia dwóch rusztów do grillowania jeden nad drugim. Mogą one być używane równocześnie, podwajając tym samym zdolność produkcyjną przy użyciu minimum przestrzeni kuchennej.

## Ergonomiczna konstrukcja

Najbardziej ergonomiczny kształt może być osiągnięty poprzez wbudowanie grilla w blat kuchenny, co sprawia, że przestrzeń robocza jest na odpowiedniej wysokości. Te wbudowane modele dostarczają również imponujące całościowe rozwiązania i ułatwiają czyszczenie. Modele do wbudowania są wyposażone w blokadę na pokrętle, która ogranicza temperaturę do 150 °C.



GL 9560

Grill do kiełbasek - model na blat

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Powierzchnia smażąca (Szer. x Głęb.)	Napięcie/Moc	Wydajność*
GL 9520 V	01-95020 V	460 x 365 x 125 mm	450 x 290 mm	230V / 2,0kW	25
GL 9530 V	01-95030 V	460 x 465 x 125 mm	450 x 390 mm	230V / 2,0kW	35
GL 4660	01-46060	460 x 600 x 150 mm	450 x 525 mm	230V / 2,0kW	45
GL 9540	01-95040	405 x 525 x 150 mm	390 x 450 mm	230V / 2,0kW	35
GL 9560	01-95060	605 x 525 x 150 mm	590 x 450 mm	230V / 2,0kW	50
GL 9580	01-95080	805 x 525 x 150 mm	790 x 450 mm	230V / 2,7kW	70

\*Liczba kiełbasek (18-21 cm) na płycie grillowej



GL 6046

## Grill do kielbasek - model na blat z pionowym przodem

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Powierzchnia smażąca (Szer. x Głęb.)	Napięcie/Moc	Wydajność*
GL 4060	01-40060	400 x 600 x 140 mm	390 x 590 mm	230V / 2,0kW	40
GL 6060	01-60060	600 x 600 x 140 mm	590 x 590 mm	230V / 2,0kW	60
GL 8060	01-80060	800 x 600 x 140 mm	790 x 590 mm	230V / 2,7kW	80
GL 6036	01-60036	600 x 360 x 140 mm	590 x 350 mm	230V / 2,0kW	40
GL 6046	01-60046	600 x 460 x 140 mm	590 x 450 mm	230V / 2,0kW	50
GL 8046	01-80046	800 x 460 x 140 mm	790 x 450 mm	230V / 2,7kW	70

\*Liczba kielbasek (18-21 cm) na płycie grillowej



GL 5945

## Grill do kielbasek - model do wbudowania w blat

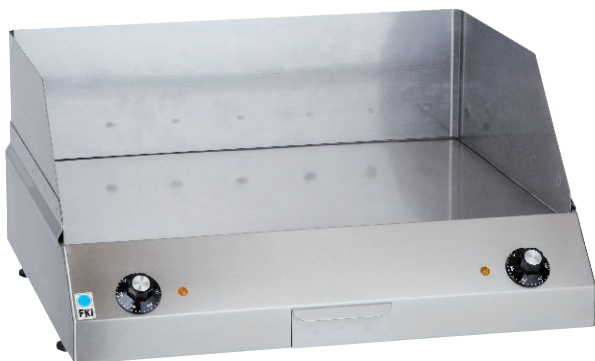
Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Powierzchnia smażąca (Szer. x Głęb.)	Wymiary wycięcia	Napięcie/Moc	Wydajność*
GL 5945	01-05945	645 x 505 x 100 mm	590 x 450 mm	600 x 460 mm	230V / 2,0kW	50
GL 7945	01-07945	845 x 505 x 100 mm	790 x 450 mm	800 x 460 mm	230V / 2,7kW	70

\*Liczba kielbasek (18-21 cm) na płycie grillowej

## Akcesoria do grilla do kiełbasek i płyty grillowej

### Oslona antybryzgowa

Pomaga utrzymać otoczenie w czystości.



### Oslona antybryzgowa

Do modelu	Nr produktu	Wysokość
GL 9520	02-95120	170 mm
GL 9530	02-95130	170 mm
GL 6036	02-96136	170 mm
GL 6046	02-96160	170 mm
GL 9540 GL 9640	02-96140	170 mm
GL 9560 GL 9660 GL 5945 GL 6060	02-96160	170 mm
GL 9580 GL 7945	02-96180	170 mm

### Folia teflonowa

Ułatwia czyszczenie patelni.



### Folia teflonowa

Do modelu	Nr produktu
GL 9520	01-30920
GL 9530 GL 9540 GL 9640	01-30930
GL 9560 GL 9660 GL 5945	01-30960
GL 9580 GL 7945	01-30980

### Mostek

Wydajność wzrośnie dzięki umiejscowieniu dwóch płyt rusztu jedna nad drugą.



### Mostek

Do modelu (część dolna)	Do modelu (część górna)	Nr produktu	Wysokość	Adnotacja
GL 4660	GL 9520 GL 9530	01-10989	150 mm	Two-part
GL 6046 GL 6060	GL 6036	01-10990	250 mm	Two-part
GL 9540 GL 9640	GL 9540 GL 9640	01-10991	250 mm	
GL 9520 GL 9530	GL 9520	01-10995	250 mm	
GL 9660 GL 9560 GL 5945	GL 9640 GL 4660 GL 6036 GL 9560	01-10998	250 mm	
GL 9580 GL 7945	GL 9560 GL 9540 GL 9580	01-10999	250 mm	

## Aksesoria – ogólne

### Skrobka do płyt grillowych

Model	Nr produktu
Skrobka do płyt grillowych	03-70905



### Szpachla

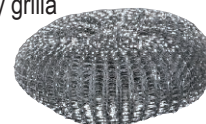
Model	Nr produktu
Szpachla	01-69018



### Szrober

Czyści bez zarysowań powierzchnię płyty grilla

Model	Nr produktu
Szrober	01-69000



## Grill rolkowy

Grill rolkowy FKI jest stuprocentowo dostosowany do przygotowania kiełbasek, wrapów i pizza rollsów. Dzięki idealnemu wyposażeniu czynności są proste a dania doskonałe.

Grill rolkowy FKI jest dostępny w kilku rozmiarach. Również rolki różnią się między sobą w zakresie budowy i materiału wykonania – wyboru należy dokonać w zależności od pokarmu, który będzie podlegał obróbce termicznej. Ruszt może być podzielony na różne strefy grzewcze kontrolowane przez regulator. Sprzęt jest łatwy w obsłudze i czyszczeniu a dostęp do przygotowywanego jedzenia jest bardzo wygodny.



GL 6RT 45



GL 6R 65



GL 8R 45 / 2

### Grill rolkowy (6 rolek)

Model	Szerokość rolki	Liczba stref grzewczych	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc	Wydajność*
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

\*Liczba kiełbasek (18-21 cm) na płycie grillowej

### Grill rolkowy (8 rolek)

Model	Szerokość rolki	Liczba stref grzewczych	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc	Wydajność*
GL 8	450 mm	1	530 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	14
GL 8	450 mm	2	530 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	14
GL 8	650 mm	1	725 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	21
GL 8	650 mm	2	725 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	21

\*Liczba kiełbasek (18-21 cm) na płycie grillowej



GL 10R 22



GL 10RT 45 / 2



GL 16RT 65 / 2

## Grill rolkowy (10 rolek)

Model	Szerokość rolki	Liczba stref grzewczych	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc	Wydajność*
GL 10	220 mm	1	300 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	9
GL 10	450 mm	1	530 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	18
GL 10	450 mm	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 / 2,10kW	45

\*Liczba kiełbasek (18-21 cm) na płycie grillowej

## Grill rolkowy (14 rolek)

Model	Szerokość rolki	Liczba stref grzewczych	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc	Wydajność*
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 / 2,8kW	65

\*Liczba kiełbasek (18-21 cm) na płycie grillowej

## Grill rolkowy (16 rolek)

Model	Szerokość rolki	Liczba stref grzewczych	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc	Wydajność*
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

\*Liczba kiełbasek (18-21 cm) na płycie grillowej

## Akcesoria do grilla rolkowego

### Rolki owalne

Dzięki rolkom owalnym, produkty trudne w przygotowaniu takie jak wrapy i kiełbaski mogą być stabilnie ułożone na grillu oraz – w celu zapewnienia jak najlepszej jakości przygotowania – optymalnie opiekane w równomierny sposób.

### Rolki aluminiowe z teflonem

Najlepsze grzanie produktów można uzyskać dzięki rolkom aluminiowym, ponieważ optymalnie rozpraszają one ciepło w całej rolce. Rolki aluminiowe z teflonem są również dostępne w owalnym kształcie.



Owalne rolki

Model	Szerokość rolki	Nr produktu
GL	220 mm	01-22022
GL	450 mm	01-22045
GL	650 mm	01-22065
GL	1020 mm	01-22102

Rolki aluminiowe z teflonem

Model	Szerokość rolki	Nr produktu
GL	220 mm	01-23022
GL	450 mm	01-23045
GL	650 mm	01-23065
GL	1020 mm	01-23102



# GOTOWANIE

## Sprzęt do gotowania

FKI posiada szeroką gamę urządzeń do podgrzewania kielbasek i utrzymania ciepła produktów takich jak sosy, zupy i klopsiki w sosie. Nasz sprzęt dostępny jest w modelach do wbudowania w blat oraz do postawienia na blacie. Wszystkie nasze produkty są wykonane ze stali nierdzewnej i wyposażone w termostat, który może być regulowany od 0 do 110 ° C.

Wbudowane modele można z łatwością zintegrować z blatem, dzięki czemu są łatwe do utrzymania w czystości.

Pojemnik zewnętrzny można z łatwością wyczyścić przy użyciu zaworu odpływowego umieszczonego z przodu maszyny. Pojemnik wewnętrzny można bez przeszkód wyjąć i umyć, na przykład w zmywarce do naczyń.



### Sprzęt do gotowania – model do postawienia na blacie

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc
CL 3016 B	01-30404	280 x 460 x 310 mm	230V / 1,0kW
CL 2530	01-30142	275 x 240 x 310 mm	230V / 0,75kW
CL 3050	01-30501	255 x 425 x 310 mm	230V / 1,0kW
CL 13100 B*	01-30131	205 x 425 x 175 mm	230V / 1,0kW
CL 13150 B*	01-30135	205 x 425 x 225 mm	230V / 1,0kW
CL 14100 B*	01-30141	295 x 265 x 175 mm	230V / 0,75kW

\* Podgrzewacz do burgerów

### Sprzęt do gotowania – model wbudowany w blat

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Wymiary wycięcia	Napięcie/Moc
CL 3016 R	01-30403	310 x 465 x 265 mm	270 x 385 (x 265) mm	230V / 1,0kW
CL 3020	01-30003	330 x 435 x 285 mm	270 x 370 (x 285) mm	230V / 1,2kW
CLA1D	01-30405	325 x 365 x 300 mm	270 x 300 (x 300) mm	230V / 1,0kW
CLA1N*	01-30406	325 x 365 x 300 mm	270 x 300 (x 300) mm	230V / 1,5kW
CLA2N	01-30414	325 x 365 x 215 mm	270 x 300 (x 215) mm	230V / 1,0kW

\* Z pokrywą i nóżkami

# OPIEKANIE PIECZYWA

## Opiekacz taśmowy

Niezawodny i kompaktowy opiekacz, który jest łatwy w obsłudze i czyszczeniu. Opiekacz taśmowy FKI idealnie opieka bułki do hot dogów, bagietki, bułki do burgerów, itp. Prędkość taśmy w opiekaczu można regulować, dlatego czas piekania może być dostosowany do rodzaju przygotowywanego produktu.

Opiekacz taśmowy jest dostępny w dwóch rozmiarach. Jest obsługiwany od przodu i bez problemu można go dopasować do układu kuchni.

Opiekacz taśmowy jest dostępny wraz z zamkniętą szufladą na chleb, która dłużej utrzymuje ciepło pieczywa.

### Oszczędza energię i jest gotowy do użycia w każdej chwili

Opiekacz taśmowy FKI posiada standardowy przycisk oszczędzania energii. Naciśnij "I" by opiekacz wykorzystywał tylko połowę mocy oraz by taśmy się zatrzymały. Aby ustawić go na maksymalną temperaturę ponownie, naciśnij "II".

### Oszczędzaj energię dzięki technologii automatycznego włączania i wyłączania

Większość restauracji fast-food może zaoszczędzić do 70% energii poprzez zakup nowych opiekaczy. Nowy model może zwrócić się w czasie krótszym niż rok poprzez samą oszczędność energii. Model Eko wyłącza się automatycznie po upływie trzech minut nieużywania. Maszyna rozgrzeje się ponownie po umieszczeniu pieczywa na przenośniku taśmowym w maksymalnie 20 sekund.

### UT 280 / 400:

Stały czas opiekania: 90 sekund

### UT 280V / 400V:

Zmienna prędkość taśm

### UT 280E / 400E:

Energooszczędny model z automatycznym wyłącznikiem

### UT 280EV / 400EV:

Energooszczędny model z automatycznym wyłączeniem zasilania i zmienną prędkością taśm

UT 280 Eco



UT 280

UT 400 V



#### Opiekacz taśmowy

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc
UT280	03-70285	410 x 510 x 420 mm	230V / 2,2kW
UT280V	03-70286	410 x 510 x 420 mm	230V / 2,2kW
UT280E	03-70287	410 x 510 x 420 mm	230V / 2,2kW
UT280EV	03-70288	410 x 510 x 420 mm	230V / 2,2kW
UT400	03-70405	530 x 510 x 420 mm	230V / 2,2kW
UT400V	03-70406	530 x 510 x 420 mm	230V / 2,2kW
UT400E	03-70407	530 x 510 x 420 mm	230V / 2,2kW
UT400EV	03-70408	530 x 510 x 420 mm	230V / 2,2kW

## Opiekacz

Opiekacze FKI są dostępne w wielu modelach, o stałych lub zmiennych odległościach między płytami opiekającymi. Opiekacze dostosowane są do przygotowywania różnych produktów, w różnych rozmiarach. Konstrukcja jest prosta i funkcjonalna, a dzięki termostatowi, który może być regulowany od 0 do 250°C, przygotowanie jest bardzo łatwe.



TL 5270



TL 5211 / 5212



TM 05


 TL 5209  
Ceramiczne powierzchnie


TL 5602

### Opiekacze

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc	Odległość
TL 5270	03-70870	280 x 375 x 170 mm	230V / 2,0kW	Zmienne 0-75 mm
TL 5602	03-70394	420 x 260 x 190 mm	230V / 1,6kW	Stałe 15/25 mm
TL 5211	03-70810	280 x 330 x 170 mm	230V / 2,0kW	Stałe 35 mm
TL 5212	03-70812	280 x 330 x 170 mm	230V / 2,0kW	Stałe 27 mm
TM 05	03-70395	180 x 450 x 205 mm	230V / 1,6kW	Stałe 27 mm
TL 5209	03-70809	380 x 400 x 160 mm	230V / 2,0kW	Zmienne 0-75 mm

## Opiekacz do bułek hamburgerowych

- Piec do karmelizacji

Rototoaster to szybki i wydajny opiekacz do bułek hamburgerowych. Dwie połówki bułek staną się ciepłe na zewnątrz i przypieczone w środku, tworząc chrupiącą, skarmelizowaną powierzchnię w miejscu przekrojenie bułki. Bułki hamburgerowe są gotowe w ciągu 30-35 sekund. Urządzenie jest proste w obsłudze a termostat można regulować w zakresie 0-300 ° C.



Opiekacz do bułek hamburgerowych

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc
TL 5417	03-70503	270 x 380 x 530 mm	230V / 2,1kW

## Quartsoven

Quartsoven FKI jest idealny, aby podpiec bagietkę, chleb czy pizzę. Wykonany ze stali nierdzewnej piec jest wyposażony w regulator czasowy, który umożliwia łatwe kontrolowanie stanu przygotowań.



Quartsoven

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc
TL 6T	12-00022	470 x 250 x 240 mm	230V / 2,0kW

## Akcesoria do opiekacza

### Ochrona przed poparzeniem

Solidna termo obudowa wykonana ze szkła akrylowego skutecznie chroni użytkownika przed poparzeniem. Dzięki temu, że bariera jest zdejmowana, można ją z łatwością wyczyścić. Termo obudowa jest wyposażeniem dodatkowym do opiekacza FKI i dostępna jest dla wszystkich modeli.



#### Termo obudowa

Do modelu	Nr produktu
TL 5211 / TL 5212	03-70820
TL 5270	03-70823
TL 5602	83-08927

### Skrobak do teflonu

Płyty grzewcze opiekaczy FKI są standardowo pokryte teflonem. Skrobak przeznaczony do czyszczenia wgłębień na powierzchni płyty grzewczej jest wykonany ze specjalnego materiału, który chroni powłokę teflonową.



#### Skrobak do teflonu

Do modelu	Nr produktu
TL 5602 / TL 5211 / TL 5212 / TL 5270 / TM 05	03-70900

## Akcesoria do opiekacza do bułek hamburgerowych



#### Folia teflonowa

Do modelu	Nr produktu
TL 5410	01-10082



#### Duży pojemnik na pieczywo

Do modelu	Nr produktu
TL 5417	83-07953

# GŁĘBOKIE SMAŻENIE

## Frytkownica Friomat

Przy projektowaniu tej frytkownicy, wzięliśmy pod uwagę wszystkie wymagania potrzebne do szybkiego grzania, praktycznego wykorzystania i łatwości utrzymania czystego otoczenia wokół frytkownicy. Ogrzewanie jest kontrolowane elektronicznie, a temperatura jest wyświetlana na ekranie.

Istnieje sześć różnych programowalnych czasów smażenia.

Wydajne elementy grzewcze i elektroniczne czujniki temperatury zapewniają szybkie nagrzewanie oleju do smażenia.

### Różne modele

Frytkownica zrobiona jest ze stali nierdzewnej, zaprojektowana w prosty sposób, łatwa do czyszczenia.

Frytkownica Friomat dostępna jest w dwóch modelach: blatowym i podłogowym.

Automatyczny system podnoszenia jest dostępny dla obu modeli. Oszczędzający pieniądze system oczyszczający olej jest dostępny dla modeli podłogowych.

Frytkownice Friomat są łatwe w konserwacji i czyszczeniu. Przykładowo element grzejny można wymienić w ciągu kilku minut. Element grzejny w celu odsączenia może być uniesiony nad pojemnikiem, sprawiając że jest on łatwiejszy do wyczyszczenia.

Wszystkie modele FKE dostarczane są z pojemnikami do odsączenia i pokrywką.

## FKE Modele Podłogowe



FKE 169 EG



FKE 2010 G



FKE 2515 G


**FKE Modele Podłogowe**

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Pojemność w litrach	Napięcie/Moc	Standardowe kosze
FKE 169 EG	04-16951	350 x 650 x 880 mm	16	400V / 9kW	2 x 1/2
FKE 1615 EG	04-16953	350 x 650 x 880 mm	16	400V / 15kW	2 x 1/2
FKE 1621 EG	04-16956	350 x 650 x 880 mm	16	400V / 21kW	2 x 1/2
FKE 2515 G	04-16991	500 x 650 x 880 mm	25	400V / 15kW	3 x 1/2
FKE 2521 G	04-16990	500 x 650 x 880 mm	25	400V / 21kW	3 x 1/2
FKE 2010*/** G	04-17005	415 x 650 x 880 mm	2x10	400V / 2x5kW	2 x 1/2
FKE 2014*/** G	04-17006	415 x 650 x 880 mm	2x10	400V / 2x7kW	2 x 1/2
FKE 169** DG	04-16952	700 x 650 x 880 mm	2x16	400V / 2x9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
FKE 1615** DG	04-16954	700 x 650 x 880 mm	2x16	400V / 2x15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
FKE 1621** DG	04-16957	700 x 650 x 880 mm	2x16	400V / 2x21kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
FKE 3619** TG	04-17008	760 x 650 x 880 mm	2x10 - 1x16	400V / 2x7 - 1x9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
FKE 3629** TG	04-17009	760 x 650 x 880 mm	2x10 - 1x16	400V / 2x7 - 1x15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2

\*2 x osobne pojemniki

\*\* Dostępne z systemem oczyszczającym olej

## FKE modele blatowe



### FKE modele blatowe

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Pojemność w litrach	Napięcie/Moc	Standardowe kosze
FKE 169 EB	04-16961	350 x 650 x 335 mm	16	400V / 9kW	2 x 1/2
FKE 1615 EB	04-16960	350 x 650 x 335 mm	16	400V / 15kW	2 x 1/2
FKE 2515 B	04-16993	500 x 650 x 335 mm	25	400V / 15kW	3 x 1/2
FKE 2521 B	04-16994	500 x 650 x 335 mm	25	400V / 21kW	3 x 1/2
FKE 2010* B	04-16996	415 x 650 x 335 mm	2x10	400V / 2x5kW	2 x 1/2
FKE 2014* B	04-16998	415 x 650 x 335 mm	2x10	400V / 2x7kW	2 x 1/2
FKE 169 DB	04-16962	700 x 650 x 335 mm	2x16	400V / 2x9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2
FKE 1615 DB	04-16963	700 x 650 x 335 mm	2x16	400V / 2x15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2

\*2 x osobne pojemniki



## Akcesoria do frytkownicy Friomat

### Zmniejszenie zużycia oleju i poprawa jakości żywności

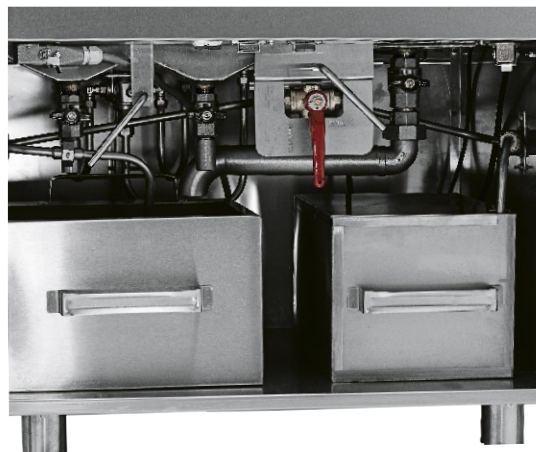
- Magnesol® XL przedłuża żywotność oleju do smażenia

### Korzyści z systemu oczyszczania oleju z Magnesol® XL

- Zmniejsza zużycie oleju o co najmniej 50%.
- Wydłuża żywotność oleju i zachowuje jakość oleju przez dłuższy czas.
- Redukuje nieprzyjemny zapach z frytkownicy.
- Usuwa z oleju zarówno stałe i rozpuszczalne zanieczyszczenia.
- Jeden cykl zmywania dziennie, w zależności od użytkowania frytkownicy.
- Niski koszt – z proszkiem Magnesol® XL do czyszczenia oleju jedno czyszczenie (do 23 litrów oleju) kosztuje ok. 1 Euro

### Magnesol® XL

Codziennie używanie Magnesol® XL w procesie oczyszczania oleju wydłuża jego żywotność. Proszek Magnesol® XL działa jak magnes i w procesie czyszczenia wychwytuje cząsteczki i mikrocząsteczki. Olej jest dokładnie oczyszczony oraz jest zdatny do użycia przez dłuższy czas po oczyszczeniu Magnesolem® XL.



Magnesol® XL to syntetyczny krzemian magnezowy, który został zatwierdzony do stosowania w produkcji żywności.

### System czyszczenia oleju – wyłącznie do modelu podłogowego

Model	Nr produktu
FKE 2010 G FKE 2014 G	04-30003
FKE 169 DG FKE 1615 DG FKE 1621 DG	04-30004
FKE 3619 TG FKE 3629 TG	04-30005

### Magnesol® XL proszek

Model	Nr produktu
Magnesol® XL 10 kg.	07-50500

### System podnoszący

Automatyczny system podnoszenia we frytkownicy działa w ten sposób, że kosz frytkownicy jest automatycznie obniżony do pojemnika frytkownicy po naciśnięciu jednego z przycisków. Po upływie czasu smażenia, system podnoszenia automatycznie podnosi kosz z oleju do smażenia i zawiesza do odsączenia. Nie trzeba więc przerywać pracy wykonywanej w kuchni aby wyciągnąć kosz do smażenia z oleju.

### System podnoszący

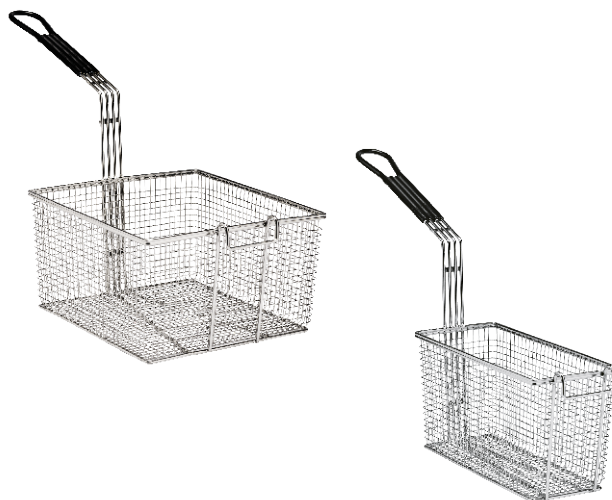
Model	Nr produktu	Standardowe kosze
FKE - 16	04-16211	1 x 1/1
FKE - 16 FKE - 20	04-16215	2 x 1/2
FKE - 25	04-25112	1 x 1/1+ 1 x 1/2



## Akcesoria do frytkownicy FKE

### Kosz do frytkownicy

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)
FKE 1/1	84-00070	260 x 280 x 155 mm
FKE 1/2	84-00071	125 x 280 x 155 mm



### Frytkownica dla statków

Model	Nr produktu	Opis
FKE	04-30500	3x400V na pojemnik
3x400V phaser bez 0		

### System elektryczny

Model	Nr produktu	Opis
FKE	04-20020	3x230V na pojemnik
- Tylko dla Norwegii		

## Podgrzewacz do frytek

Dzięki podgrzewaczowi do frytek usmażone wcześniej produkty są ciepłe i chrupiące tuż przed podaniem. Podgrzewacz gwarantuje optymalne wykorzystanie zdolności produkcyjnych frytkownic.

### Podgrzewacz do frytek

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc
FKE-PVB	04-17013	350 x 650 x 335 mm	230V / 1kW
FKE-PVG	04-17015	350 x 650 x 700 mm	230V / 1kW



## Frytkownica z termostatem analogowym

Frytkownica FKI wykonana jest ze stali nierdzewnej a ciepło jest kontrolowane termostatem. Frytkownica jest dostępna zarówno w modelu do postawienia na blacie jak i podłogowym. Pojemnik do odsączania i pokrywka mogą być dokupione jako akcesoria.



### FKA modele blatowe

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Pojemność w litrach	Napięcie/Moc	Standardowe kosze
FKA EB	04-15120	400 x 585 x 525 mm	15	400V / 9kW	2 x 1/2
FKA DB	04-15100	600 x 585 x 525 mm	2x15	400V / 2x9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2

### FKA modele podłogowe

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Pojemność w litrach	Napięcie/Moc	Standardowe kosze
FKA EG	04-15130	400 x 580 x 1130 mm	15	400V / 9kW	2 x 1/2
FKA DG	04-15110	600 x 580 x 1130 mm	2x15	400V / 2x9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2

## Akcesoria do frytkownicy FKA

### Kosz do głębokiego smażenia

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)
FKA 1/1	84-00070	260 x 280 x 155 mm
FKA 1/2	84-00071	125 x 280 x 155 mm

### Pojemnik do odsączania

Do modelu	Nr produktu
FKA	84-00112

# PODGRZEWANIE

## Płyta grzewcza

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc
TL 2550	02-82550	500 x 250 x 50 mm	230V / 0,4kW
TL 3550	02-83550	500 x 350 x 55 mm	230V / 0,4kW

TL 3550



## Ekran

Dla modelu TL 3550	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)
Screen	02-09241	515 x 150 x 265 mm



## Lampa grzewcza

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc
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

GL 2120



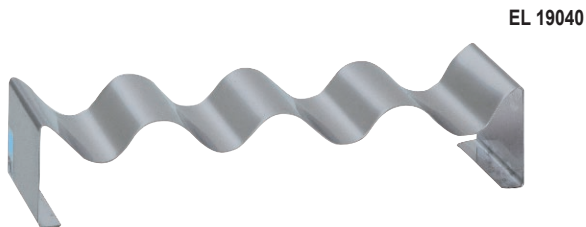
## Szuflada grzewcza

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)	Napięcie/Moc
VSK 10R	02-83125	250 x 520 x 300 mm	230V / 0,35kW

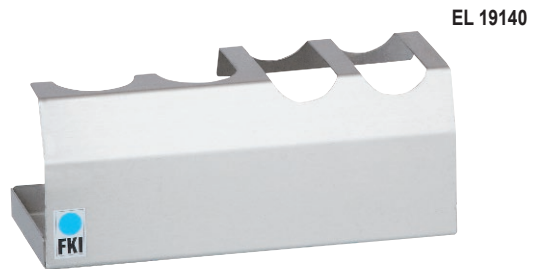
VSK 10R



# SERWOWANIE



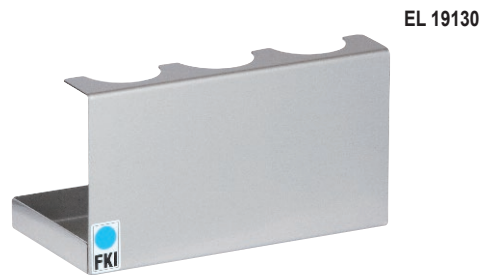
EL 19040



EL 19140

## Stojaki ekspozycyjne na hot-dogi

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)
EL 19040	01-69040	300 x 90 x 60 mm
EL 19130	01-69130	210 x 110 x 145 mm
EL 19140	01-69140	260 x 110 x 110 mm



EL 19130



SL 7005



SL 7010

## Lada sałatkowa

Model	Nr produktu	Lada + pojemniki	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)
SL 7003	05-75810	3x(1/9x100)	340 x 220 x 210 mm
SL 7005 (GN5)	05-75105	1x(1/9x100) + 2x(1/6x100)	450 x 220 x 210 mm
SL 7010 (GN10)	05-75110	4x(1/6x100) + 1x(1/3x150)	560 x 375 x 260 mm
SL 7016	05-75800	3x(1/6x100) + 1x(1/3x150)	825 x 220 x 210 mm
SL 7050	05-75820	4x(1/6x100) + 1x(1/3x150)	990 x 220 x 210 mm
SL 7060	05-75825	4x(1/6x100) + 2x(1/3x150)	1320 x 220 x 210 mm

Chłodzone elementami chłodzącymi

## Element chłodzący

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)
SL 75850	29-75850	480 x 280 x 35 mm
SL 75870	29-75870	214 x 120 x 50 mm



SL 75850

## Dozownik cebuli

Model	Nr produktu	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)
EL 11030	01-50010	120 x 200 x 325 mm



SL 75870



EL 11030

## Szczypce

Model	Nr produktu	Długość
EL 19012 Szczypce do kielbasy	01-69016	24 cm
Szczypce do sera	01-69013	15 cm



EL 19012



Cheese tong

## Pojemnik na szczypce

Model	Nr produktu	Opis
EL 19010	01-69010	Pojemnik na szczypce z przykrywą
EL 19011	01-69011	Pojemnik na szczypce ze wspornikiem



EL 19010



EL 19011

## Podstawa na butelki

Model	Nr produktu	Opis	Wymiary zewnętrzne (Szer. x Głęb. x Wys.)
EL 16080	01-63040	Dozownik na 3 butelki	300 x 125 x 150 mm
EL 16090	01-63090	Dozownik na 4 butelki	400 x 125 x 150 mm



EL 16080

Przez ostatnie 50 lat, będąc w ścisłej współpracy z naszymi klientami, w naszej duńskiej fabryce produkujemy urządzenia do szybkiego przygotowywania posiłków.

Dzięki jakości użytych materiałów i montażu, nasze urządzenia zapewniają szybki i niezawodny proces produkcji oraz jednolitą, wysoką jakość wytworzonych dań.

Urządzenia FKI nie ulegają awarii oraz eliminują przerwy w produkcji, dzięki czemu oszczędzają czas właściciela gastronomii oraz zapewniają nieustannie wysoką jakość posiłku, sprawiając że konsument będzie wracać i dokonywać zakupu ponownie.

Niniejszym oferujemy platformę, która pomoże Państwu zmaksymalizować zarobki Państwa klientów a tym samym rozwinąć i rozszerzyć Państwa interes.

---

## Zadowoleni klienci w szybkim przemyśle fast food

FKI posiada wieloletnie doświadczenie w branży i jest specjalistą w produkcji nowoczesnych urządzeń ze stali nierdzewnej. Jako nasz klient, otrzymują Państwo produkty wysokiej jakości, które zapewniają stabilną pracę w wymagających warunkach. Sprzęt jest dokładnie testowany i zaprojektowany we współpracy z przemysłem fast food, co zapewnia trwałość i doskonałą funkcjonalność.

Z wyposażeniem FKI w kuchni, mogą Państwo serwować klientom perfekcyjnie przygotowane dania. Co więcej, sprzęt jest bardzo wydajny, dlatego też możliwe jest przygotowanie większej ilości dań i obsłużenia większej liczby klientów podczas godzin szczytu. Rozumiemy warunki pracy w restauracjach i tworzymy nasze produkty w taki sposób, aby przygotowywanie jedzenia było łatwe, bezpieczne i szybkie, nawet dla osób rozpoczynających pracę

przy naszym sprzęcie. Dzięki temu będą Państwo mieli możliwość zapewnienia swoim gościom najlepszej jakości usług.

Jeśli potrzebne są specjalne rozwiązania i koncepcje, chętnie podejmiemy się stworzenia sprzętu, który pasuje do Państwa indywidualnych potrzeb. Wszystkie fazy produkcji - rozwój, testowanie i montaż - zlokalizowane są w jednym miejscu i tym samym możemy dokonać niezbędnych zmian w wielkości, funkcjach itp., jak również bardzo szybko zaproponować indywidualne rozwiązania.

Na wszystkie nasze produkty oferujemy gwarancję. W przypadku awarii natychmiastową pomoc można uzyskać za pośrednictwem naszej sieci autoryzowanych serwisantów, którzy odbyli specjalistyczne szkolenia i posiadają certyfikaty FKI Fast Food Technik.



## O firmie FKI Fast Food Teknik A/S

FKI zostało założone w 1958. W 1991 firma zmieniła nazwę na FKI Fast Food Teknik i przeniosła fabrykę z Rødovre do Funen. W latach dziewięćdziesiątych eksport stale wzrastał, dlatego w 1997 firma przeniosła się do większego zakładu produkcyjnego w Verringe, gdzie znajduje się do dzisiaj. Stabilny rozwój pozwolił FKI Fast Food Teknik na rozbudowanie swojej siedziby w 2004 o dodatkową halę produkcyjną.

Dziś FKI Fast Food Teknik jest liderem w Europie północnej na rynku sprzętu i akcesoriów do smażenia i gotowania dla restauracji typu fast food. Ponadto, FKI ma przedstawicielstwa w wielu Europejskich krajach i współpracuje z wieloma dystrybutorami na świecie.



**FKI Fast Food Teknik a/s**  
Byghøjvej 5  
Verninge  
DK-5690 Tommerup

Tel. +45 6475 1066  
info@fki.dk  
www.fki.dk

Zamieniamy pasję w perfekcję.