



Katalog / Prisliste **Catalogue / Price list**

FKI

Juli 2011
July 2011

INDEX



PØLSERISTER

- Sausage Grill

5



STEGEPLADE

- Grill Plate

7



KONTAKTGRILL

- Contact Grill

11



BÅNDSTEGER

- Conveyor Grill

15



RULLEGRILL

- Roller Grill

17



KOGEUDSTYR

- Cooking Equipment

21



BÅNDRISTER

- Conveyor Toaster

24



TOASTER

- Toaster

26



INDSTIKSTOASTER
- Radiant Batch Toaster

28



ROTOTOASTER
- Vertical Contact Toaster

29



QUARTSOVN
- Quarts Oven

29



FRIOMAT FRITURE
- Friomat Fryer

30



POMMES FRITES STATION
- French Fryer Station

34



POMMES FRITES VARMER
- French Fries Heater

34



FRITURE MED ANALOG STYRING
- Fryer with Analogous Thermostat

35



VARMEHOLDNINGSUDSTYR
- Warming and Holding Equipment

37

INDEX



SERVERINGSUDSTYR - Equipment for Serving	38
--	-----------

TOTAL LØSNING - IDEEL TIL STADIONS - A Complete Solution - Ideal for Stadiums	42
---	-----------

INSPIRATION - Inspiration	44
-------------------------------------	-----------

HVORFOR FKİ? Why FKİ?	45
---------------------------------	-----------

SALGS-, GARANTI- & ANSVARSBETINGELSER - Terms of Sale, Warranty and Liability	46
---	-----------

FKİ

PØLSERISTER

- Sausage Grill

FKI leverer både standard og skræddersyede løsninger i pølseristere. Produkterne kan tilpasses kundernes individuelle behov.

Pølseristeren er produceret i rustfri stål og udført med fuldsvejsede og afrundede kanter, hvilket gør den rengøringsvenlig.

FKI delivers standard or custom-made solutions in sausage grills. The products are adjusted to the individual needs of the customers.

Since the sausage grill is welded with round edges and carried out in stainless steel, it is easy to clean.

Pølseristeren er som standard udstyret med en trinløs termostat, som kan reguleres fra 0-250°C. Det giver optimal tilberedning af pølser.

Standard equipment for the sausage grill is a infinitely variable thermostat which can be adjusted from 0-250°C. This creates the optimal preparation of the sausages.



Pølseristerne kan ved hjælp af en bro stilles ovenpå hinanden. Herved holdes to pølseristere i gang på samme tid - uden at kræve mere plads. Konceptet kan laves til de fleste modeller.

Se side 9 for mere information.

It is possible to save space and simultaneously be effective by building the sausage grills in stores. Two sausage grills would then be working parallel without requiring more space. The concept is available for most models. See page 9 for further information.



Med fokus på den ergonomisk korrekte betjening, rengøringsvenlige og enkle design findes pølseristeren i en model, som bygges ned i bordpladen og derved integreres i den korrekte arbejds højde.

Based on the ergonomic correct operation and the simple design the sausage grill is available as a built-in model for the counter and thus is integrated at the correct working level.



ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

PØLSERISTER

- Sausage Grill

BORDMODEL

- Counter Model



GL 9560



GL 6046

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Stegeflade (B x D) Working Surface (W x D)	Spænding/Effekt Power
GL 9520	01-95020	460 x 375 x 120 mm	450 x 290 mm	230V / 2,0kW
GL 9530	01-95030	460 x 475 x 120 mm	450 x 390 mm	230V / 2,0kW
GL 4660	01-46060	460 x 600 x 140 mm	450 x 515 mm	230V / 2,7kW
GL 9540	01-95040	405 x 525 x 140 mm	390 x 450 mm	230V / 2,0kW
GL 9560	01-95060	605 x 525 x 140 mm	590 x 450 mm	230V / 2,0kW
GL 9580	01-95080	805 x 525 x 140 mm	790 x 450 mm	230V / 2,7kW
GL 6036	01-60036	600 x 360 x 130 mm	590 x 350 mm	230V / 2,0kW
GL 6046	01-60046	600 x 460 x 130 mm	590 x 450 mm	230V / 2,0kW
GL 6060	01-60060	600 x 600 x 130 mm	590 x 590 mm	230V / 2,0kW

INDBYGNINGSMODEL

- Built-in Model



GL 5945



Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Stegeflade (B x D) Working Surface (W x D)	Udskæringsmål (B x D) Cut out Dim. (W x D)	Spænding/Effekt Power
GL 5945	01-05945	645 x 505 x 100 mm	590 x 450 mm	600 x 460 mm	230V / 2,0kW
GL 7945	01-07945	845 x 505 x 100 mm	790 x 450 mm	800 x 460 mm	230V / 2,7kW

STEGEPLADE

- Grill Plate

Som en nyhed introducerer FKI en ny maxi stegeplade med 2 eller 3 zoner. Stegepladen har en stor stegekapacitet på grund af den ekstra store stegeflade.

Den ny maxi stegeplade har en stænkskærm påmonteret, så stæk fra bøfferne ikke sprøjtes over alt.

Stegepladen er fremstillet i fuldsvejset rustfri stål og er utrolig rengøringsvenlig. Stegepladen er fremstillet i kraftigere materialer og er derfor mere robust.

FKI introduces a new maxi grill plate with 2 or 3 zones. The grill plate has a great capacity based on the extra-large working surface.

The new maxi grill plate is mounted with a splash screen which protects the area from splashes from the burgers.

The grill plate is produced in stainless steel which makes it easy to clean. The grill plate is produced in extra solid materials and is therefore very sturdy.



GL 6060 MAXI



GL 9060 MAXI

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Stegeflade (B x D) Working Surface (W x D)	Spænding/Effekt Power
GL 6060 MAXI	02-06060	600 x 600 x 420 mm	590 x 485 mm	400V / 6,0kW
GL 6060 MAXI	02-06061	600 x 600 x 420 mm	590 x 485 mm	3x230V / 6,0kW
GL 9060 MAXI	02-09060	900 x 600 x 420 mm	890 x 485 mm	400V / 9,0kW
GL 9060 MAXI	02-09061	900 x 600 x 420 mm	890 x 485 mm	3x230V / 9,0kW

STEGEPLADE

- Grill Plate

I samarbejde med brugere i fast food industrien har FKI udviklet et stort udvalg i stegeudstyr. Stegepladerne er fremstillet i fuldsvejset rustfri stål med afrundede kanter, hvilket gør dem rengøringsvenlige.

Stegepladerne er udstyret med en trinløs termostat, der kan reguleres fra 0-300°C. Det giver den optimale tilberedning af burgere, steaks o.lign.

In close co-operation with users in the fast food industry FKI has developed excellent solutions in grilling equipment.

The grill plates are produced in stainless steel and are with round edges, which makes them easy to clean. The grill plate is equipped with a infinitely variable thermostat which can be adjusted from 0-300°C. This creates the optimal preparation of burgers, steaks etc.



GL 9660



Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Stegeflade (B x D) Working Surface (W x D)	Spænding/Effekt Power
GL 9640	02-96040	405 x 525 x 140 mm	390 x 450 mm	400V / 4,0kW
GL 9640	02-96041	405 x 525 x 140 mm	390 x 450 mm	3x230V / 4,0kW
GL 9660	02-96060	605 x 525 x 140 mm	590 x 450 mm	400V / 6,0kW
GL 9660	02-96062	605 x 525 x 140 mm	590 x 450 mm	3x230V / 6,0kW

TILBEHØR TIL PØLSERISTER OG STEGEPLADE

- Accessories for Sausage Grill and Grill Plate

SKRABER
- Scraper

Model	Vare nr. Item no.
SKRABER - Scraper	03-70905



STÆNKSKÆRM
- Splash Protection

For model:	Vare nr. Item no.	Højde Height
GL 9520	02-95120	170 mm
GL 9530	02-95130	170 mm
GL 6036 GL 6046	02-96136	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



TEFLON FOLIE
- Teflon Cover

For model:	Vare nr. Item no.
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



ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT
All prices are excl. VAT and freight

TILBEHØR TIL PØLSERISTER OG STEGEPLADE

- Accessories for Sausage Grill and Grill Plate

STÅLSVAMP

- Steel Sponge



Model

Vare nr.
Item no.

STÅLSVAMP
- Steel Sponge

01-69000

BRO

- Bridge



For model (Nedre): For model (Lower):	For model (Øvre): For model (Top):	Vare nr. Item no.	Højde Height	BEMÆRK! Please notice!
GL 4660	GL 9520 GL 9530	01-10989	150 mm	2-DELT - 2-Parts divided
GL 6046 GL 6060	GL 6036	01-10990	250 mm	2-DELT - 2-Parts divided
GL 9540 GL 9640	GL 9540 GL 9640	01-10991	250 mm	LUKKET - Closed
GL 9520 GL 9530	GL 9520 GL 9530	01-10995	250 mm	LUKKET - Closed
GL 9660 GL 9560 GL 5945	GL 9640 GL 4660 GL 6036 GL 9560	01-10998	250 mm	LUKKET - Closed
GL 9580 GL 7945	GL 9560 GL 9540 GL 9580	01-10999	250 mm	LUKKET - Closed

KONTAKTGRILL

- Contact Grill

Den ny version af Turbomatic – GL 9001, GL 9002 og GL 9003 – er rengøringsvenlig, enkel og kræver mindre tid på vedligeholdelse – kort sagt, den gør stegning af bøffer mere simpel. Turbomatic har en stor stegekapacitet og er udstyret med et display, som kan programmeres med op til 3 forskellige stegetider/zone samt temperatur på øvre og nedre stegepande. Turbomatic er udstyret med en alarm, som automatisk giver besked, når stegningen er færdig.

The new version - GL 9001, GL 9002 and GL 9003 - is easy to clean, simpel and demands less maintance - in other words, it makes grilling more simpel. The Turbomatic has a great grilling capacity and a display, where it is possible to program up to 3 different grilling times/zone and the temperature of the top and bottom working surfaces. The Turbomatic is equipped with an alarm which automatically informs when the grilling is done.

TURBOMATIC - AUTOMATISK

- Turbomatic - Automatic



Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Stegeflade (B x D) Working Surface (W x D)	Spænding/Effekt Power
GL 9001	02-20101	400 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	400V / 9,0kW
GL 9001	02-20104	400 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x230V / 9,0kW
GL 9002	02-20102	600 x 630 x 480/680* mm	590 x 430 mm	400V / 14,0kW
GL 9002	02-20105	600 x 630 x 480/680* mm	590 x 430 mm	3x230V / 14,0kW
GL 9003	02-20103	400 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	400V / 10,0kW
GL 9003	02-20106	400 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x230V / 10,0kW
GL 9010	02-20110	490 x 730 x 480/680* mm	460 x 460 mm	400V / 12,0kW

*NÅR OVERPANDEN ER OPPE

*When the top pan is open

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

TILBEHØR TIL TURBOMATIC

- Accessories for Turbomatic

LUFTRENSNINGSSYSTEM

- Air clean-system



Med et luftrensningssystem er ekstern udsugning ikke nødvendig, når man bruger den automatiske Turbomatic GL 9001 og GL 9003 eller den manuelle Turbosteger GL 2002 fra FKI.

Stegeosen suges ind i maskinen og renses gennem filtre, så der ikke efterlades lugtgener i rummet.

Et luftrensningssystem er ideelt i kiosker, benzin- og servicestationer, caféer eller andre steder, hvor der ikke er oprettet ekstern udsugning pga. omkostninger, eller det er umuligt at etablere.

With an air cleaning system external extraction is no longer a requirement if you use the automatic Turbomatic GL 9001 and GL 9003 or the manual Turbo Grill GL 2002 from FKI.

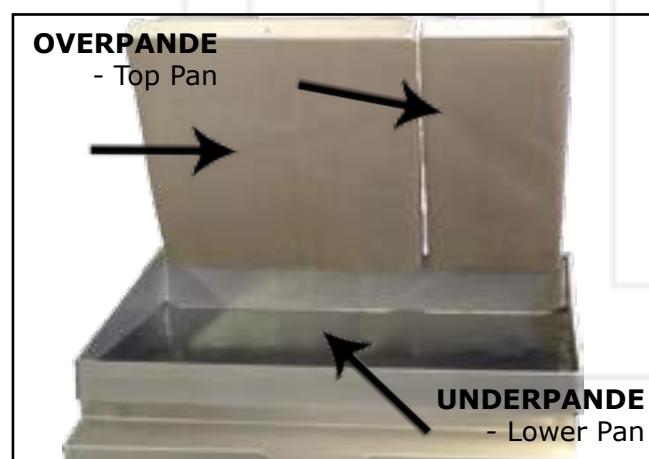
The smell of cooking is cleaned through filters, and therefore leaves no obnoxious smells in the room.

The air cleaning system is just right for small shops, gasoline and service stations, cafés and other places where no external extraction is established because it is high-priced or impossible to install an external extraction.

Model	Vare nr. Item no.	Udvendig mål (B x D x H) Dimension (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
ACS800	07-00400	800 x 730 x 1350 mm	230V / 0,5kW

TEFLON FOLIE

- Teflon Cover



Model	Vare nr. Item no.
OVERPANDE - Top Pan	
GL 9001 / GL 9002 STORT LÅG - Large Lit	01-10079
GL 9002 / GL 9003 LILLE LÅG - Small Lit	01-10078
UNDERPANDE - Lower Pan	
GL 9001 / GL 9003	01-10074
GL 9002	01-10076

KONTAKTGRILL

- Contact Grill

Turbosteger er en manuel kontaktgrill, som giver en hurtig og effektiv stegning, idet der steges fra både øvre og nedre stegepande. Turbostegeren udmærker sig ved at have en stor stegekapacitet. Kontaktgrillen har en trinløs termostat, der kan reguleres fra 0-300°C.

Turbo Grill is a manual contact grill which provides a fast and efficient grilling because it heats from both top pan and lower pan. The Turbo Grill distinguish itself by having a great grilling capacity. Turbo Grill has a infinitely variable thermostat which can be adjusted from 0-300°C.

TURBOSTEGER - MANUEL

- Turbo Grill - Manual



GL 2002



GL 4550

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Stegeflade (B x D) Working Surface (W x D)	Spænding/Effekt Power
GL 2002	02-80220	490 x 570 x 210/700* mm	450 x 390 mm	400V / 6,6kW
GL 2002	02-80221	490 x 570 x 210/700* mm	450 x 390 mm	3x230V / 6,6kW
GL 4550	02-04550	450 x 500 x 250/605* mm	435 x 350 mm	400V / 6,5kW
GL 4550	02-04551	450 x 500 x 250/605* mm	435 x 350 mm	3x230V / 6,5kW

***NÅR OVERPANDEN ER OPPE**

*When the top pan is open

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

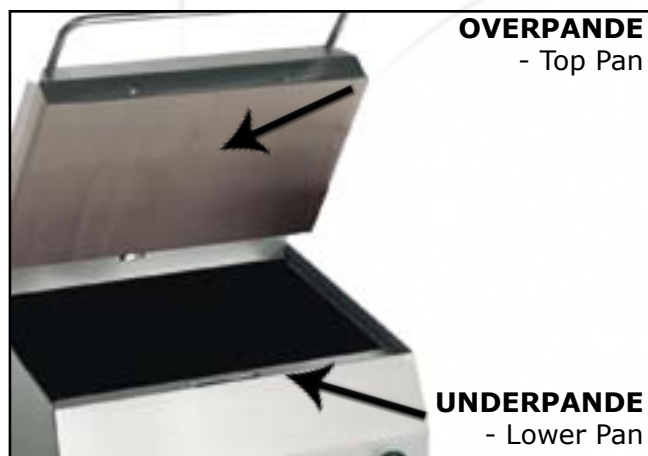
All prices are excl. VAT and freight

TILBEHØR TIL KONTAKTGRILL

- Accessories for Contact Grill

TEFLON FOLIE

- Teflon Cover



Model	Vare nr. Item no.
OVERPANDEN - Top Pan	
GL 2002	01-10080
GL 4550	01-10090
UNDERPANDEN - Lower Pan	
GL 2002	01-30930
GL 4550	01-10091

STÅLSVAMP

- Steel Sponge



Model	Vare nr. Item no.
STÅLSVAMP - Steel Sponge	01-69000

PALETKNIV

- Palette knife



Model	Vare nr. Item no.
PALETKNIV - Palette Knife	01-69018

BÅNDSTEGER

- Conveyor Grill

Med GLBT-UKV er det muligt at stege hamburgere uden ekstern udsugning.

Maskinen er forsynet med et patenteret luftrensningssystem. Stegeosen renses gennem filtre, så der ikke efterlades lugtgener i rummet.

Båndstegeren er let at rengøre. GLBT-UKV har variabel båndhastighed, så en optimal stegning opnås uafhængigt af, hvilke produkter båndstegeren skal stege. GLBT-UKV kan stege 2-4 hamburgere hvert 30. sekund. Temperaturen kan indstilles fra 0-250°C.

With GLBT-UKV it is possible to fry burgers without external extraction.

The machine is equipped with an air cleaner which is patented. The smell of cooking is cleaned through filters, and therefore leaves no obnoxious smells in the room.

The conveyor grill is easy to clean. It has an adjustable speed of the belt, which creates optimal grilling no matter the type of product that the conveyor grill is grilling. GLBT-UKV is able to grill 2-4 burgers every 30th second. The temperature can be adjusted from 0-250°C.



GLBT-UKV



Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
GLBT-UKV	02-06400V	450 x 750 x 700 mm	400V / 5,7kW
GLBT-UKV	02-06323V	450 x 750 x 700 mm	3x230V / 5,7kW

TILBEHØR TIL BÅNDSTEGE

- Accessories for Conveyor Grill

GUMMI FOR RENSEVÆRKTØJ

- Rubber for Cleaning Tool



Model	Vare nr. Item no.
GUMMI - Rubber	88-00390

* IKKE INKL. VÆRKTØJ
- Not incl. tool

DRIVRULLE

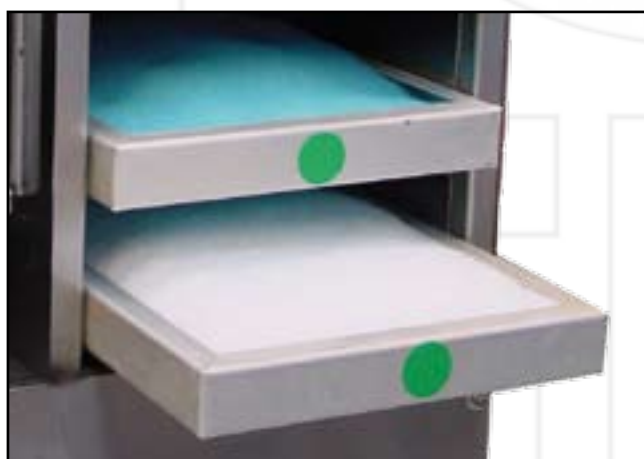
- Drive Shaft



Model	Vare nr. Item no.
DRIVRULLE - Drive Shaft	88-00124

FILTER

- Filter



Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)
FIN / HVID - Fine / White	88-00068	240 x 200 x 20 mm
GROV / BLÅ - Rough / Blue	88-00069	240 x 200 x 20 mm

TEFLONBÅND

- Teflon Band



Model	Vare nr. Item no.
ØVRE - Top	88-00400
NEDRE - Lower	88-00401

KULFILTER

- Carbon filter

Model	Vare nr. Item no.
KULFILTER - Carbon Filter	88-00210

RULLEGRILL

- Roller Grill

Rullegrillen er til tilberedning af pølser, wraps og pizza ruller og kan tilpasses enhver kundes behov, da den fås i forskellige størrelser, afhængig af antallet af ruller, som også leveres i forskellige materialer og udførelser. Rullegrillen har en justérbar temperatur, som kan styres via en termostat eller en energiregulator. Der er let adgang til maden, og rullegrillen er let at rengøre. Den kan inddeles i forskellige varmezoner.

The roller grill can prepare sausages, wraps, pizza rolls and be adjusted to the needs of any customer based on the fact that the roller grill is available in various sizes depending on the number of rolls which also are available in different materials. The roller grill has an adjustable temperature which can be controlled either through a thermostat or an energy regulator. The customer has easy access to the products and the roller grill is easy to clean. It can be divided in multi-zones.



GL 6R 45T



GL 6RT 45

Model	Bredde på rulle Width of roll	Antal zoner No. of zones	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
GL 6	450 mm	1	530 x 265 x 170 mm	230V / 0,95kW
GL 6	650 mm	1	725 x 265 x 170 mm	230V / 0,95kW



GL 8R 65 / 2T



GL 8RT 65 / 2

Model	Bredde på rulle Width of roll	Antal zoner No. of zones	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
GL 8	450 mm	1	530 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW
GL 8	450 mm	2	530 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW
GL 8	650 mm	1	725 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW
GL 8	650 mm	2	725 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

RULLEGRILL

- Roller Grill



GL 10RT 22



GL 10RT 45 / 2

Model	Bredde på rulle Width of roll	Antal zoner No. of zones	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
GL 10	220 mm	1	300 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW
GL 10	450 mm	1	530 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW
GL 10	450 mm	2	530 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW
GL 10	650 mm	2	725 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW
GL 10	1020 mm	2	1100 x 430 x 170 mm	230V / 2,10kW



GL 14RT 45 / 2

Model	Bredde på rulle Width of roll	Antal zoner No. of zones	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
GL 14	450 mm	2	530 x 595 x 170 mm	230V / 2,15kW
GL 14	650 mm	2	725 x 595 x 170 mm	230V / 2,15kW
GL 14	1020 mm	2	1100 x 595 x 170 mm	230V / 2,8kW

RULLEGRILL

- Roller Grill



GL 16RT 65 / 2

Model	Bredde på rulle Width of roll	Antal zoner No. of zones	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
GL 16	450 mm	2	530 x 680 x 170 mm	230V / 2,4kW
GL 16	650 mm	2	725 x 680 x 170 mm	230V / 2,4kW

GL 6R T 45 / 2T

- GL = **GRILL LINE**
- 6R = **ANTAL RULLER EKS. 6 RULLER**
- no. of rolls e.g. 6 rolls
- T = **TEFLONBELAGTE RULLER**
- rolls with teflon cover
- 45 = **BREDDE PÅ RULLE EKS. 45 CM**
- width of roll e.g. 45 cm
- 2 = **ANTAL ZONER EKS. 2 ZONER**
- no. of zones e.g. 2 zones
- T = **TERMOSTAT**
- thermostat

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

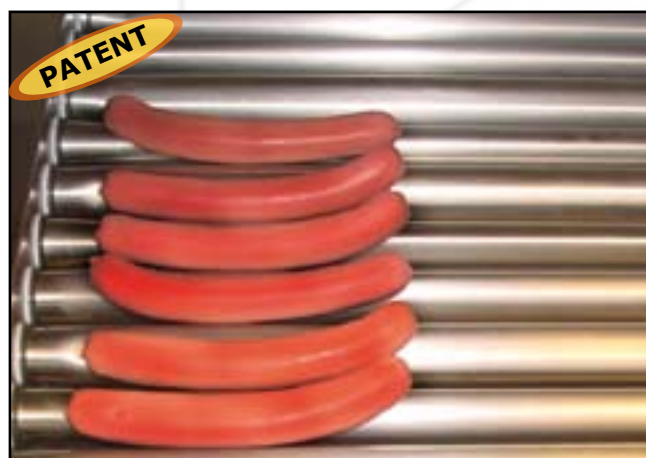
All prices are excl. VAT and freight

TILBEHØR TIL RULLEGRILL

- Accessories for Roller Grill

OVALE RULLER

- Oval Rolls



Før i tiden har det været svært at tilberede wraps, bøfruller samt krumme pølser, da runde ruller ikke er ideelle til at vende produkterne.

Med ovale ruller kan produkterne lettere stabiliseres på grillen. Det giver en mere jævn og forbedret tilberedning. FKI har patent på ovale ruller i alle materialer.

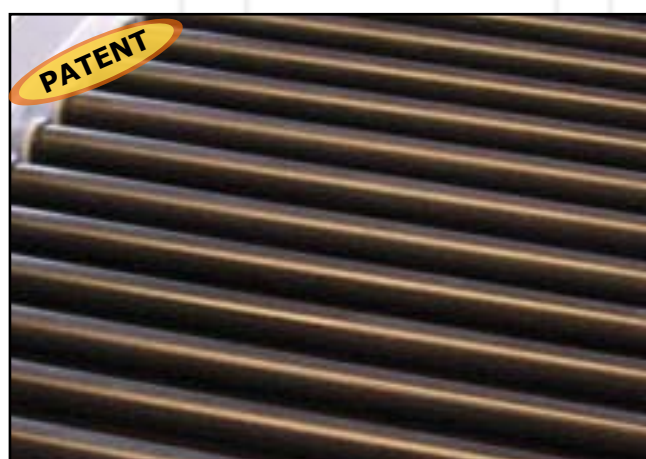
In the past there has been problems when grilling wraps, beef rolls and curve sausages because round rolls were not ideal for turning these products.

When using the oval rolls the products are easily stabilized, which gives a more even and improved preparation. FKI has patent on the oval rolls in all material.

Model	Bredde på rulle Width of roll	Vare nr. Item no.
GL	220 mm	01-22022
GL	450 mm	01-22045
GL	650 mm	01-22065
GL	1020 mm	01-22102

ALUMINIUM RULLER MED TEFLON

- Rolls of Aluminium with Teflon



Med de teflonbelagte aluminiumsruller opnår kunden den bedste form for opvarmning af produkterne.

Aluminium fordeler varmen optimalt over hele rullen. Fås også som ovale ruller.

The customers achieve the best source of heat for the products through the aluminium rolls which are teflon covered.

The aluminium spreads the heat most optimal over the whole roll. Also available for oval rolls.

Model	Bredde på rulle Width of roll	Vare nr. Item no.
GL	220 mm	01-23022
GL	450 mm	01-23045
GL	650 mm	01-23065
GL	1020 mm	01-23102

KOGEUDSTYR

- Cooking Equipment

FKI har opbygget en stor erfaring indenfor kogeudstyr og har derfor et stort udvalg. Produkterne er udført i rustfri stål og er udstyret med en trinløs termostat, som kan reguleres 0-110°C. Kogeudstyret findes som indbygningsmodel eller bordmodel.

FKI has a great experience in cooking equipment and therefore has a large range of products. The products are made in stainless steel and are equipped with a infinitely variable thermostat which can be adjusted 0-110°C.

The cooking equipment is available as built-in model or counter model.

Kogeudstyret er ideelt til opvarmning af pølser, men kan også bruges til at holde bøf i sovs, saucer, supper o.lign varme.

The cooking equipment is ideal for heating up sausages but is also optimal for keeping beef in gravies, soups etc. warm.



Kogeudstyret kan integreres i bordpladen.

With the built-in model the cooking equipment is integrated in the counter.

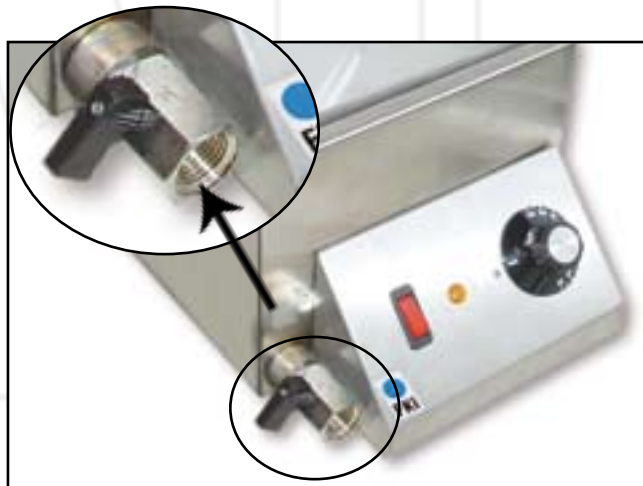


Kogeudstyret er i fronten udstyret med en aftapningshane, så yderkarret let kan tømmes.

Inderkanten er let at rengøre - evt. i en opvaskemaskine.

The cooking equipment is delivered with a tap at the front, so the main vessel easily can be drained.

The inner-vessel is easy to clean - e.g. in a dishwasher.



ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

KOGEUDSTYR

- Cooking Equipment

BORDMODEL

- Counter Model



CL 3016 B



CL 13100 B



Dampkoger
- Steamer

CL 3050

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
CL 3016 B	01-30404	280 x 460 x 300 mm	230V / 1,0kW
CL 3050	01-30501	250 x 420 x 280 mm	230V / 1,0kW
CL 13100 B*	01-30131	205 x 425 x 165 mm	230V / 1,0kW
CL 13150 B*	01-30135	205 x 425 x 165 mm	230V / 1,0kW
CL 14100 B*	01-30141	295 x 260 x 165 mm	230V / 0,75kW

* BØFVARMER

* Beef Heater

KOGEUDSTYR

- Cooking Equipment

INDBYGNINGSMODEL

- Built-in Model



CL 3016 R



CL A1N

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Udskæringsmål (B x D x H) Cut out Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
CL 3016 R	01-30403	335 x 440 x 300 mm	270 x 385 (x 300) mm	230V / 1,0kW
CL 3020	01-30003	270 x 370 x 300 mm	270 x 370 (x 300) mm	230V / 1,2kW
CL A1D	01-30405	320 x 335 x 300 mm	270 x 300 (x 300) mm	230V / 1,0kW
CL A1N*	01-30406	320 x 335 x 300 mm	270 x 300 (x 300) mm	230V / 1,5kW
CL A2N	01-30414	320 x 335 x 215 mm	270 x 300 (x 215) mm	230V / 1,0kW

* MED VIPPELAG

* With Tip Cover

FRK

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

BÅNDRISTER

- Conveyor Toaster

Båndristeren, som har været en del af produktprogrammet i mere end 20 år, er en pålidelig og kompakt gennemløbsrister. Den er ideel til franske hot-dog brød, pølsebrød, pitabrød, flûtes, burgerboller o.lign. Båndristeren er let at betjene og rengøringsvenlig. Den er fremstillet i rustfri stål og kan leveres med variabel båndhastighed, så gennemløbstiden kan tilpasses.

The conveyor toaster which has been in the product range for more than 20 years, is a reliable and compact toaster - ideal for sausage bread, toast, pita bread, buns etc. The conveyor toaster is easy to operate and is easy to clean. It is made in stainless steel and is available with adjustable speed of the belt, so the pass through time can be regulated.



Båndristeren findes i to størrelser, som begge passer til den fleksible indretning i et travlt køkken.

Brødet placeres på båndet, som så kører det gennem maskinen, hvorefter brødet falder ned i skuffen.

The conveyor toaster is available in two sizes which suit the flexible outfitting in a busy kitchen. The buns are placed on the belt, which transports them through the machine. Hereafter they drop into the bread shell.



Båndristeren kan leveres med en lukket brødskuffe, hvilket kan holde brødet varmt i længere tid.

The conveyor toaster is available with a closed bread shell, which will keep the bread hot for a longer period of time.



Som standard leveres båndristeren med en spareknap. Når knappen trykkes til "-", går båndristeren på halvt strømforbrug, og båndet stopper. Tryk på "=" for at opnå maksimal varme igen.

As a standard the conveyor toaster is produced with an economy button. When the button "-" is activated, the conveyor toaster only uses half the amount of power and the belt stops. To achieve maximum heat again, press the button to "=".

BÅNDRISTER

- Conveyor Toaster

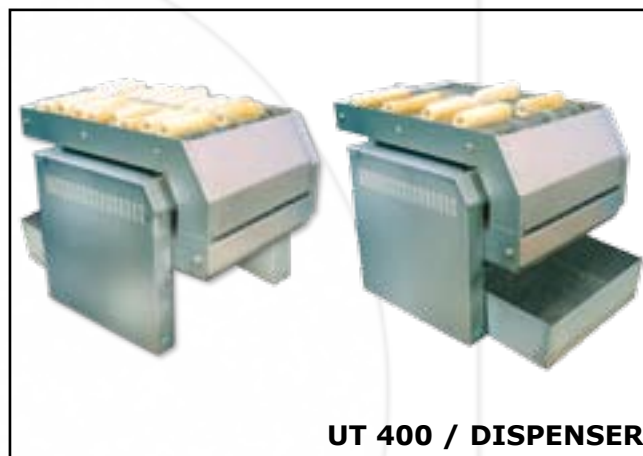
AUTOMATISK OPFYLDNING

- Automatic Dispenser

Båndristeren kan leveres med automatisk opfyldningssystem, som er ideelt, når der skal varmes mange brød til franske hot dogs på samme tid. Gennemløbstiden er 160 sek., og kapaciteten er 350 stk./time.

The conveyor toaster is available with automatic dispenser which is ideal for heating several buns for french hot dogs at the same time.

The heating time is 160 sec., and the capacity is 350 pcs./hour.



UT 400 / DISPENSER

For model:	Vare nr. Item no.	Ekstra højde Additional height	Spænding/Effekt Power
UT 400	03-70398	200 mm	230V / 0,15kW



UT 280



UT 400

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
UT 280	03-70280	410 x 510 x 420 mm	230V / 2,05kW
UT 280V*	03-70281	410 x 510 x 420 mm	230V / 2,05kW
UT 400	03-70400	530 x 510 x 420 mm	230V / 2,05kW
UT 400V*	03-70401	530 x 510 x 420 mm	230V / 2,05kW

* VARIABEL BÅNDHASTIGHED

* Adjustable Speed of Belt

LÅG FOR BRØDSKUFFE

- Closed Breadshell

For model:	Vare nr. Item no.
UT 280	83-06526
UT 400	83-06587

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

TOASTER

Toasteren er kompakt, fleksibel og passer præcis til kundens behov. Toasteren fås i flere varianter, hvor højden mellem panderne kan være fast eller variabel. Toasteren er nem at betjene. Produkterne bliver ristet optimalt, så de stadig beholder smag og den sprøde overflade.

Toasteren har en termostat, der kan reguleres fra 0-250°C.

The toaster is compact, flexible and meets the needs and desires of the customer. The toaster is available in different variations where the height between heating plates can be either fixed or adjustable.

The toaster is easy to operate. The products are toasted, still leaving the taste and crunchy surface well kept.

The toaster has a thermostat which can be adjusted from 0-250°C.



Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
TL 5270	03-70870	280 x 375 x 170 mm	230V / 2,0kW
TL 5602	03-70394	420 x 260 x 190 mm	230V / 1,6kW
TL 5211	03-70810	280 x 330 x 170 mm	230V / 2,0kW
TL 5212	03-70812	280 x 330 x 170 mm	230V / 2,0kW
TM 05	03-70395	180 x 450 x 205 mm	230V / 1,6kW
TL 5209	03-70809	380 x 400 x 160 mm	230V / 2,0kW

TILBEHØR TIL TOASTER

- Accessories for Toaster

Som tilbehør til toasterne fra FKI fås et varmeskjold som ekstra beskyttelse for brugeren.

Varmeskjoldet er lavet i plexiglas og er aftageligt, så det let kan rengøres.

As an accessory to the toasters from FKI a heat barrier is available as extra protection for the user.

The heat barrier is made of perspex and is easy to dismantle and therefore easy to clean.

VARMESKJOLD

- Heat Barrier



For model:	Vare nr. Item no.
TL 5211 / TL 5212	03-70820
TL 5270	03-70823
TL 5602	83-08927

Varmepladerne på toasteren er som standard teflonbelagte.

FKI har designet en teflon skraber, som er tilpasset varmepladens riller.

The heating plates is as a standard available with a teflon cover. FKI has developed a teflon scraper intended for the teflon heating plates which are groove.

TEFLON SKRABER

- Teflon Scraper



For model:	Vare nr. Item no.
TL 5602 / TL 5211 / TL 5212 / TL 5270 / TM 05	03-70900

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

INDSTIKSTOASTER

- Radiant Batch Toaster

FKI har produceret en ny indstikstoaster. TL 5509 er beregnet til opvarmning og karamellisering af halve burgerboller. Toasteren er fremstillet i rustfrit stål med afrundede kanter, som gør den let at rengøre maskinen.

Toasteren er enkel at betjene.

Toasteren leveres med to indstiksbakker.

FKI has produced a new Radiant Batch Toaster. TL 5509 is designed for heating and caramelization split buns. TL 5509 is welded with round edges and carried out in stainless steel. Therefore it is easy to clean. Furthermore the toaster is easy to operate and maintain.

The toaster is delivered with two bread trays.



Det er muligt at placere flere maskiner ovenpå hinanden, hvilket giver en optimal udnyttelse af pladsen.

It is possible to place more toasters on top of each other and therefore exploit the space utmost.

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
TL 5509	03-70100	510 x 600 x 220 mm	230V / 3,66kW

ROTOTOASTER

KARAMELLISERINGSOVN

- Caramelization oven

Rototoasteren giver burgerbollerne en karamelliseret og sprød overflade. Den er let at betjene. Rototoasteren er udstyret med en trinløs termostat, som kan regulere varmen fra 0-300°C.

The Rototoaster leaves a delicious, crunchy surface so the bun stays crispy. It is easy to operate and ideal for buns. The Rototoaster is equipped with an infinitely variable thermostat which adjusts the heat from 0-300°C.



TL 5410

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
TL 5410	03-70501	270 x 380 x 530 mm	230V / 1,1kW

TEFLON FOLIE

- Teflon Cover

For model:	Vare nr. Item no.
TL 5410	01-10082

QUARTSOVN

- Quarts Oven

Quartsovn er fremstillet i rustfri stål og er ideel til opvarmning af flûtes, brød og pizza.

Quartsovn er udstyret med en mekanisk timer.

The Quarts oven is produced in stainless steel and is ideal for warming up flute, bread and pizza.

The Quarts oven is equipped with a mechanical timer.



TL 6T

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
TL 6T	12-00022	470 x 250 x 240 mm	230V / 2,0kW

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

FRIOMAT FRITURE

- Friomat Fryer

Friomat er den elektroniske programmerbare friture, som er let at vedligeholde og betjene.

Friomat har dybe kar, så løse stænkskærme er ikke nødvendige. De kraftige varmelegemer og den elektroniske temperaturføler medfører ekstrem hurtig opvarmning af fritureolien.

Friomat er let at rengøre.

Fritureoliens temperatur vises på et display, som kan programmeres med op til 6 fritteringstider.

Friomat findes som gulvmodel og bordmodel. Til begge tilbydes automatisk hæve/sænkesystem, og til gulvmodellerne iøvrigt også olierensningssystem.

Friomat is the full electronic programmable fryer which is easy to operate and maintain.

It has deep vessels which make splash screens unnecessary. The powerful heating elements and the electronic heat sensor cause the oil immediately to warm up.

The Friomat is easy to clean.

The temperature of the oil is shown on a display which has up to 6 different programmable frying times.

The Friomat is available as floor model and counter model. Both is available with an automatically lift system, and for the floor models an oil cleaning system.



FRIOMAT FRITURE

- Friomat Fryer

GULVMODEL

- Floor Model



Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Liter Litre	Spænding/Effekt Power
FKE 169 EG	04-16951	350 x 650 x 880 mm	16	400V / 9kW
FKE 1615 EG	04-16953	350 x 650 x 880 mm	16	400V / 15kW
FKE 1621 EG	04-16956	350 x 650 x 880 mm	16	400V / 21kW
FKE 2515 G	04-16991	500 x 650 x 880 mm	25	400V / 15kW
FKE 2521 G	04-16990	500 x 650 x 880 mm	25	400V / 21kW
FKE 2010* G	04-17005	415 x 650 x 880 mm	2x10	400V / 2x5kW
FKE 2014* G	04-17006	415 x 650 x 880 mm	2x10	400V / 2x7kW
FKE 169 DG	04-16952	700 x 650 x 880 mm	2x16	400V / 2x9kW
FKE 1615 DG	04-16954	700 x 650 x 880 mm	2x16	400V / 2x15kW
FKE 1621 DG	04-16957	700 x 650 x 880 mm	2x16	400V / 2x21kW

* 2 x SEPERATE KAR
- 2 x seperate vessels

- LEVERES MED AFTAPNINGSSPAND OG LÅG
- To be delivered with bucket and lit

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

FRIOMAT FRITURE

- Friomat Fryer

BORDMODEL

- Counter Model



Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Liter Litre	Spænding/Effekt Power
FKE 169 EB	04-16961	350 x 650 x 335 mm	16	400V / 9kW
FKE 1615 EB	04-16960	350 x 650 x 335 mm	16	400V / 15kW
FKE 2515 B	04-16993	500 x 650 x 335 mm	25	400V / 15kW
FKE 2521 B	04-16994	500 x 650 x 335 mm	25	400V / 21kW
FKE 2010* B	04-16996	415 x 650 x 335 mm	2x10	400V / 2x5kW
FKE 2014* B	04-16998	415 x 650 x 335 mm	2x10	400V / 2x7kW
FKE 169 DB	04-16962	700 x 650 x 335 mm	2x16	400V / 2x9kW
FKE 1615 DB	04-16963	700 x 650 x 335 mm	2x16	400V / 2x15kW

* 2 x SEPERATE KAR
- 2 x seporate vessels

- LEVERES MED AFTAPNINGSSPAND OG LÅG
- To be delivered with bucket and lit

TILBEHØR TIL FRIOMAT FRITURE

- Accessories for Friomat Fryer

HÆVE/SÆNKESYSTEM

- Lift System

Model	Vare nr. Item no.	Beskrivelse Description
FKE - 16	04-16211	1 x 1/1 KURV / Basket
FKE - 16 FKE - 20	04-16215	2 x 1/2 KURVE / Baskets
FKE - 25	04-25112	1 x 1/1 KURV / Basket + 1 x 1/2 KURV / Basket



OLIERENSNINGSSYSTEM

- Oil Cleaning System

Model	Vare nr. Item no.
FKE - EG	04-30001
FKE - DG	04-30002



FRITUREKURV

- Fryer Basket

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)
FKE 1/1	84-00070	260 x 265 x 155 mm
FKE 1/2	84-00071	125 x 265 x 155 mm

FRITURE TIL SKIB

- Fryer for Ship

3x400V FASER UDEN 0 - 3x400V without 0		
Model	Vare nr. Item no.	Beskrivelse Description
FKE	04-30500	3x400V PR. KAR 3x400V per vessel

EL-SYSTEM

- Electrical System

Model	Vare nr. Item no.	Beskrivelse Description
FKE	04-20020	3x230V PR. KAR 3x230V per vessel

IKKE FOR MODEL FKE 2521 OG FKE 2014
- not for model FKE 2521 and FKE 2014

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

POMMES FRITES STATION

- French Fries Station



Pommes frites stationen produceres efter kundens behov. Den indeholder en friture og en pommes frites varmer.

Der kan monteres olierensningssystem og hæve/sænkesystem.

Pommes frites stationen er digitalt styret med et display. Den produceres også som bordmodel.

The french fries station is produced on the needs of the customer. It contains a fryer and a french fries heater.

Furthermore a lift system and an oil cleaning system can be installed as part of the fryer.

The french fries station is controlled by a digital display. It is also available as counter model.

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Liter Litre	Spænding/Effekt Power
POMMES FRITES STATION - French Fryer Station	04-17011	700 x 750 x 880 mm	16	15kW + 1kW

HÆVE/SÆNK FOR 2 x ½ KURVE - SE SIDE 33

- Lift System for 2 x ½ Baskets - see page 33

OLIERENSNINGSSYSTEM - SE SIDE 33

- Oil Cleaning System - see page 33

POMMES FRITES VARMER

- French Fries Heater



Pommes frites varmeren fra FKI garanterer sprøde pommes frites og holder dem varme, indtil de skal serveres.

Alt dette betyder mindre spild, hvilket er en økonomisk gevinst for kunden.

Den robuste pommes frites varmer er produceret i rustfri stål.

French fries heater from FKI guarantees crispy french fries and keeps the french fries hot until they are served.

All this means less waste for the customer and therefore a financial gain. The sturdy french fries heater is produced in stainless steel.

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
FKE-PV	04-17013	350 x 650 x 700 mm	230V / 1kW

FRITURE MED ANALOG STYRING

- Fryer with analogous thermostat

FKI har videreudviklet den traditionelle friture med analog styring. Den ny version er rengøringsvenlig, enkel og kræver mindre tid på vedligeholdelse. Varmen er reguleret af en analog termostat. Frituren er udført i rustfri stål og er let at betjene. FKA 159 findes som gulv- eller bordmodel. FKA 159 er nem at rengøre frituren. Leveres uden aftapningsspand og låg.

FKI has developed the traditional fryer with an analogous thermostat. The new version is easy to clean, simpel and demands less time on maintance. The heat is regulated by an analogous thermostat. The fryer is manufactured in stainless steel and is easy to operate. FKA 159 is available as a floor model or a counter model. FKA 159 is easy to clean. To be delivered without bucket and lit.

BORDMODEL - Counter Model



Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Liter Litre	Spænding/Effekt Power
BORDMODEL - Counter Model				
FKA 159 EB	04-15120	400 x 585 x 525 mm	9	400V / 9kW
FKA 159 DB	04-15100	600 x 585 x 525 mm	2x9	400V / 2x9kW

FRITURE MED ANALOG STYRING

- Fryer with analogous thermostat

GULVMODEL

- Floor Model



Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Liter Litre	Spænding/Effekt Power
GULVMODEL - Floor Model				
FKA 159 EG	04-15130	400 x 580 x 1130 mm	9	400V / 9kW
FKA 159 DG	04-15110	600 x 580 x 1130 mm	2x9	400V / 2x9kW

TILBEHØR TIL FRITURE

- Accessories for Fryer

FRITUREKURV

- Fryer Basket

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)
1/1	84-00070	260 x 265 x 155 mm
1/2	84-00071	125 x 265 x 155 mm

AFTAPNINGSSPAND

- Bucket

For model	Vare nr. Item no.
FKA	84-00112

LÅG

- Lit

For model	Vare nr. Item no.
FKA	89-10067

VARMEHOLDNINGSUDSTYR

- Heating Equipment

VSK 10R



VARMESKUFFE

- Heating Drawer

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
VSK 10R	02-83125	250 x 520 x 300 mm	230V / 0,35kW

TL 3550 / NYSESKÆRM

TL 3550 / Screen



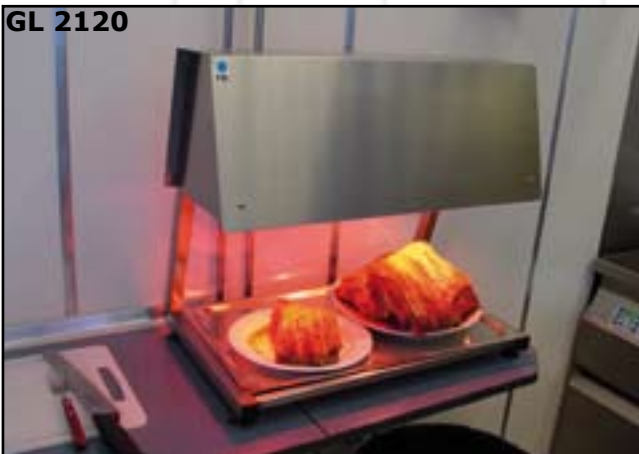
VARMEPLADE

- Heating Plate

For model TL 3550	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)
NYSESKÆRM - Screen	02-09241	515 x 150 x 265 mm

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
TL 3550	02-83550	500 x 350 x 55 mm	230V / 0,4kW

GL 2120



VARMELAMPE

- Heating Lamp

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Power
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

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

SERVERINGSUDSTYR

- Equipment for Serving

GARNITUREBOX

- Salad Box



SL 7010



SL 7005



SL 7050

Model	Vare nr. Item no.	Kantiner Canteens	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)
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

KØLEELEMENT

- Cooling Element



SL 75870

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)
SL 75850	29-75850	480 x 280 x 35 mm
SL 75870	29-75870	214 x 120 x 50 mm

SERVERINGSUDSTYR

- Equipment for Serving

HOLDER

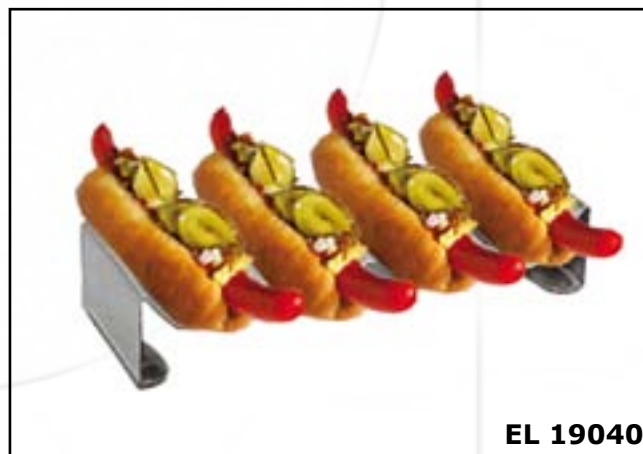
- Racks



EL 19130



EL 19140



EL 19040

Model	Vare nr. Item no.	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)
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 11030

LØGAUTOMAT

- Dispenser for Onion

Model	Vare nr. Item no.	Beskrivelse Description	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)
EL 11030	01-50010	LØGAUTOMAT Dispenser for Onion	120 x 200 x 325 mm

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

SERVERINGSUDSTYR

- Equipment for Serving

TANG

- Tong



Model	Vare nr. Item no.	Længde: Length:
EL 19012 Pølsetang - Tong for sausage	01-69016	24 cm
Ostetang - Tong for cheese	01-69013	15 cm

TANGKASSE

- Box for Tongs



Model	Vare nr. Item no.	Beskrivelse Description
EL 19010	01-69010	TANGKASSE M. OMBUK - Box for Tongs with bend
EL 19011	01-69011	TANGKASSE M. SKRUEBESLAG - Box for Tongs with mounting unit

SERVERINGSUDSTYR

- Equipment for Serving

FLASKEHOLDER

- Dispenser for Bottles



EL 16080

Model	Vare nr. Item no.	Beskrivelse Description	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)
EL 16080	01-63040	FLASKEHOLDER FOR 3 FLASKER - Dispenser for 3 Bottles	300 x 125 x 150 mm
EL 16090	01-63090	FLASKEHOLDER FOR 4 FLASKER - Dispenser for 4 Bottles	400 x 125 x 150 mm

DRESSINGUDSTYR

- Equipment for Dressing

EL 16010
DRESSINGPUMPE
- Pump for Dressing

EL 16041 / -42 / -43 / -44
INDBYGNINGSRAMME FOR 1-4 PUMPER
- Built-in frame for 1-4 pumps

EL 16050
DRESSINGBEHOLDER
B x D x H: 160 x 120 x 340 mm
- Container for Dressing
W x D x H: 160 x 120 x 340 mm

→

→

→

Model	Vare nr. Item no.	Beskrivelse Description	Udv. mål (B x D x H) Dim. (W x D x H)
EL 16010	01-66010	DRESSINGPUMPE - Pump for Dressing	
EL 16050	01-66050	DRESSINGBEHOLDER (6,5L) - Container for Dressing (6,5L)	160 x 120 x 340 mm
EL 11912	01-66051	LÅG FOR BEHOLDER - Lit for Container	
EL 16041	01-66041	INDBYGNINGSRAMME FOR 1 PUMPE - Built-in frame for 1 pump	
EL 16042	01-66042	INDBYGNINGSRAMME FOR 2 PUMPER - Built-in frame for 2 pumps	
EL 16043	01-66043	INDBYGNINGSRAMME FOR 3 PUMPER - Built-in frame for 3 pumps	
EL 16044	01-66044	INDBYGNINGSRAMME FOR 4 PUMPER - Built-in frame for 4 pumps	

ALLE PRISER ER EXCL. MOMS OG FRAGT

All prices are excl. VAT and freight

TOTAL LØSNING - IDEEL TIL STADIONS

- A Complete Solution - Ideal for Stadiums

I pauserne ved store sportsevents er der en stor efterspørgslen på fast food. Specielt franske hot dogs er eftertragtede. FKI har udviklet en total løsning, som kan bruges til stadions, koncert arrangementer og andre arenaer.

At half time at great events in the world of sport, music or entertainment the demand for fast food is large – especially French hot dogs are in demand.
FKI has developed a complete solution which is ideal for stadiums or other grounds.



Løsningen består af tre forskellige elementer – en unitoaster med automatisk opfyldningssystem, en pølserister i etage og et varmekar, som kan holde de franske hot dogs varme i ca. 15 min. før servering.

The solution is made of tree different products – a conveyor toaster with automatic dispenser, a sausage grill in stores and a heating vessel which keeps the French hot dogs hot up till 15 minutes before serving.



Hele løsningen er med til at fremme servicen og effektiviteten ved salg af franske hot dogs i pauserne.

The whole solution contributes in promoting good service and the efficiency of the sale of French hot dogs in half time.



Det ny varmekar består af to kantiner, som er delt med skillevæg. Det giver plads til en del franske hot dogs, så serveringen kan gå hurtigt og derved dække den store efterspørgsel, som opstår i pauserne.

The new heating vessel is created by two canteens which are divided by partition. It makes room for several French hot dogs which can be served fast and this way meets the great demand which occurs in half time.

FKI har udviklet et automatisk opfyldningssystem til unitoaster. Opfyldningssystemet er ideelt, når der skal varmes mange brød til franske hot dogs på samme tid. Derudover er der udviklet et koncept, hvor pølseristerne er bygget i etager, så der spares plads, men man stadig er effektiv. Udstyret er produceret i rustfri stål og er let at rengøre.

FKI has created an automatic dispenser for the conveyor toaster. The automatic dispenser system is ideal when a lot of buns for French hot dogs have to be heated within a short period of time. In order to save space and simultaneously be effective a concept has also been developed which allows the sausage grill to be built in stores. The equipment is made in stainless steel and is easy to clean.

Ved hjælp af varme fra bunden af karret samt to varmelamper, som er monteret ovenpå maskinen, holdes de franske hot dogs varme og sprøde, indtil de skal serveres.

The French hot dogs are kept warm because of the heat placed in the bottom of the heating vessels and the heat from above in the adjustable heating lamp. This way they are kept warm and crunchy until being served.



Brødet lægges på båndet og transporteres automatisk gennem maskinen ved en konstant varme. Herefter falder det ned i en brødsuffe, som holder brødet varmt, indtil det skal videre i processen.

The bun is placed at the conveyor belt and is transported automatically through the machine at constant heat. Then the bun drops into the bread skid which keeps the bun hot until further processed.



To pølseristere holdes i gang på samme tid uden at kræve mere plads. Det betyder, at mange pølser kan tilberedes og holdes varme i en begrænset tidsperiode, indtil de skal placeres i brødet.

This way two sausage grills are working at the same time without requiring more space. This means that a lot of sausages can be prepared and kept warm in a short period of time until it has to be placed in the bun.



INSPIRATION

- Inspiration



Hvad kan FKI gøre for dig?

FKI har gennem flere år opbygget et tæt og gensidigt respektfuldt forhold til kunderne. Det betyder ikke blot, at FKI forstår problemerne, som kunderne oplever, men også at FKI har løsningen til dem.

Markedet for rustfri udstyr til fast food branchen er i konstant bevægelse, og hver enkel kunde på markedet har specifikke behov. Kravene til forandringer på markedet og en efterspørgsel på mere rengøringsvenlige og energibesparende produkter har været stigende gennem de seneste år, og her har FKI forstået at skille sig ud fra konkurrenterne, idet virksomheden har den rette størrelse til stadig at bibeholde fleksibiliteten.

Hvordan kan FKI løse problemerne for dig?

Gennem et tæt samarbejde med internationale fødevarereproducenter og kunder har FKI formået at udvikle sig efter kundernes og markedets behov. Denne know-how har sat FKI i en position, hvor virksomheden er i stand til at løse eventuelle problemer, som kunderne måtte have. På grund af en stor erfaring indenfor branchen har FKI fundamentet til at tilbyde kunderne den korrekte og nøjagtige rådgivning. FKI er i stand til at designe og udvikle de kundespecifikke produkter, som passer til netop den enkelte kundes behov, hvad enten det er en enkelt forespørgsel eller en ny produktserie.

Produkterne har den gennemtænkte brugervenlighed

FKI forstår, hvor vigtigt det er for kunden, at maskinerne fungerer optimalt og er nemme at vedligeholde. Derfor har FKI udviklet produkterne, så kunderne gennem en kort oplæring selv er i stand til at vedligeholde og betjene produkterne. Desuden er kravet til en højere servicegrad blevet mere og mere dominerende, hvilket FKI har tilpasset sig for at skabe tilfredse kunder.

FKI lever op til den høje danske kvalitet

Kvalitet er et kendetegn for produkterne fra FKI, som har bearbejdet materialet og været omhyggelig med kvaliteten, så kunderne, som køber et produkt fra FKI, kan være tilfredse med produktet, serviceydelsen og ikke mindst kvaliteten.

What FKI can do for you?

Through many years FKI has built a close and mutual respectful relationship to the customers. Not only does this mean that FKI understands the problems which the customers experience, but also that FKI has the solution to the problems.

The market for stainless equipment for the fast food industry is in constant movement and each customer at the market has specific needs and desires. During the past few years the requirements for constant changes at the market and the demand for more energy saving products which are easy to clean, have been increasing and FKI has managed to distinguish the company from the competitors because FKI still has the right size to maintain the flexibility.

How can FKI solve your problems?

Through a close co-operation with international food manufacturers and customers, FKI has managed to evolve to the desires of the customers and the market. The know-how has placed FKI in a position where the company is able to solve exactly the problem which the customers may have. Based on the great experience within the business area FKI has the foundation to offer the customers an exact and correct guidance. FKI is able to design and develop custom-made products which suit exactly to the needs of the individual customer whether it is a single request or a new product line.

The products have a carefully prepared user-friendliness

FKI knows how important it is for the customers that the product works perfectly and is easy to maintain. That is why FKI has developed the products so the customers through a short training period will be capable of maintaining the products themselves. In order to create satisfied customers FKI has adjusted the company to the demand for a higher service level which is becoming more and more dominant.

FKI meets the high Danish quality

The quality is a characteristic for the products from FKI who has adapted the material and been very cautious with the quality so the customers that purchase a product from FKI will be satisfied with the product, the service and not least the quality.

Salgs-, Garanti- og Ansvarsbetingelser for FKI Fast Food Teknik a/s

Generelt

Nedenstående betingelser er gældende for alle med FKI afsluttede aftaler. Afvigelser herfra har kun gyldighed, hvis de er skriftligt bekræftet af os.

1. Ordrebekræftelse

En ordre er først bindende for os, når vi skriftligt har accepteret denne. Ønsker køber at træde tilbage fra handlen, påhviler det køber at give sælger skriftlig meddelelse herom senest 5 dage efter modtaget ordrebekræftelse fra sælger.

2. Priser

Alle priser gælder ab fabrik, og forstås netto, ekskl. moms og andre afgifter. Prisen er dagspris - fastlagt ud fra de på ordrebekræftelsens tidspunkt gældende løn og materialepriser, valutakurser samt told-, fragt- og andre omkostninger.

I tilfælde af ændringer i dette grundlag i perioden mellem ordrebekræftelsen og leveringen forbeholder vi os ret til at forhøje prisen i overensstemmelse hermed. Hvis en sådan prisforhøjelse stiger mere end 10% på den samlede ordre, er kunden berettiget til at træde tilbage fra købet.

3. Betaling

Med mindre andet er aftalt eller fastsat af os, betales netto kontant ved leveringen. For ikke rettidigt indbetalt beløb tilføjes morarenter med 2% pr. måned. En eventuel reklamation berettiger ikke køber til at udskyde betalingen. Ejendomsretten til køber overgår først, når hele salgssummen tillige med evt. renter, omkostninger m.v. er fuldt indbetalt.

Hvis køber ikke inden 45 dage fra leveringstidspunktet har betalt købesummen, har FKI ret til ved skriftlig meddelelse til kunden at hæve handelen og kræve erstatning. Undlader køber at modtage leverancen på det aftalte tidspunkt, er han forpligtet til at lægge en betaling, som om leveringen har fundet sted i henhold til aftalen.

FKI forbeholder sig ret til at udskyde afsendelsen af samt at annullere yderligere kontraherede leverancer, hvis køber undlader betaling, anmelder betalingsstandsning, kommer under konkurs eller hans formueforhold i øvrigt viser sig at være sådan, at han må anses at ville være ude af stand til at betale købesummen til rettidigt forfald.

4. Levering

Levering sker ab FKI's adresse i Verringe. Køber bærer risikoen for produktets undergang eller beskadigelse fra tidspunktet, hvor produktet i henhold til det aftalte er stillet til købers disposition på FKI's forretningssted.

Forsendelse sker på købers regning og risiko. Hvis vi ikke har modtaget nogen skriftlig instruks for forsendelse, vælges transportmiddel af os efter vort skøn. Leveringstidspunktet oplyses efter FKI's bedste skøn, og levering indtil 14 dage efter det aftalte tidspunkt skal i enhver henseende betragtes som rettidig levering.

5. Specifikationer

Alle oplysninger om mål, vægt, effekt, kapacitet samt andre tekniske data, som er anført i brochurer og tegninger, er omtrentlige, medmindre andet er anført i ordrebekræftelsen.

6. Tegninger og beskrivelser

Tegninger, beskrivelser, konstruktionsforslag o.lign. - udfærdiget og/eller overgivet til kunden i forbindelse med en leverance - forbliver vor ejendom. Derfor må kunden ikke uden vor tilladelse senere benytte dette materiale, og kunden må ikke informere tredje mand herom.

7. Force majeure

FKI ifalder ikke ansvar, hvis følgende omstændigheder indtræffer efter aftalens indgåelse og forhindrer/forsinker dennes opfyldelse inden for aftalt tid: Force majeure, krig, brand, strejke, lock-out, ud- og indførselsforbud, ekspropriation, mangler eller forsinkelser ved leverancer fra underleverandør eller andre omstændigheder, som FKI ikke kan forudse på tidspunktet for aftalens indgåelse.

46

Hvis mangelfri eller rettidig levering hindres midlertidigt ved en eller flere af ovennævnte omstændigheder, udskydes leveringstiden i et tidsrum svarende til hindringens varighed, og levering til den udskudte leveringstid skal i enhver henseende anses som værende rettidig.

Såfremt leveringshindringen kan påregnes at ville vedvare i en periode på mere end 3 måneder, er såvel FKI som køber dog berettiget til at annullere indgåede aftaler, uden at dette kan betragtes som misligholdelse.

8. Garanti og reparation

FKI yder 12 måneders garanti for de i ordrebekræftelsen anførte leverancer, gældende fra leveringsdato/fakturadato.

Garantien omfatter kvaliteten i konstruktion og udførelse, så vi forpligter os til at udbedre eller erstatte dele, der beviseligt er behæftet med fejl eller er blevet ødelagt som følge af dårlige materialer, dårlig udførelse eller fejlkonstruktion.

For komponenter og dele m.v. som vi køber hos underleverandør, kan garantien ikke udstrækkes ud over vor underleverandørs garanti.

Garantien dækker ikke for fejl, som er opstået som følge af misbrug, vanrøgt, hændeligt uheld, fejlbetjening, manglende vedligeholdelse eller normalt slid.

Garanti dækker ikke sliddele, og garantien bortfalder, hvis der i garantiperioden ikke er anvendt originale reservedele specificeret af FKI. Fejl eller mangler, som menes at høre under garantien, skal straks efter, at de er konstateret, anmeldes til FKI, idet FKI forbeholder sig ret til at afgøre, hvor og hvordan en udbedring skal finde sted. Dog bør udbedring finde sted snarest muligt, da garanti ikke omfatter erstatning for afsavn m.v. i reparationsperioden. Samtlige udskiftede dele tilhører FKI og skal fremsendes til FKI FRANCO. Reparationer, der ikke er aftalt med FKI på forhånd, vil ikke blive erstattet, og FKI fralægger sig ethvert ansvar vedrørende reparationens udførelse og eventuel følgevirkning heraf.

9. Returnering

Returnering af dele kan kun ske efter forudgående aftale. FKI forbeholder sig ret til at modregne et returneringsgebyr på 10% af den fakturerede nettoværdi, dog mindst et beløb svarende til de med returneringen forbundne udgifter, så som lageromkostninger m.v. Returvarer skal sendes til os FRANCO med oplysninger om fakturanummer.

10. Ansvar

FKI er kun ansvarlig for den skade, som det solgte forvolder, hvis køber kan dokumentere, at skaden skyldes grov uagtsomhed, begået af FKI. FKI hæfter aldrig for driftstab, avancetab eller andet tænkeligt indirekte tab. Det påhviler FKI såvel som køber for egen regning at tegne behørig produktansvarsforsikring til afdækning af parternes respektive ansvar for produktansvarsskader.

11. Værneting m.v.

Enhver af nærværende salgs-, garanti- og ansvarsbetingelser affødt tvist afgøres af de ordinære domstole og med Odense Byret/ Østre Landsret som værneting, og efter de i Danmark gældende retsregler. Retsproget er dansk.

Tommerup December 2008

Terms of Sale, Warranty and Liability for FKI Fast Food Teknik a/s

General Provisions

The terms stipulated below shall apply to all agreements entered into with FKI. Any deviations from these terms shall only be valid if confirmed by us in writing.

1. Order Confirmation

An order shall not be binding on us until we have accepted it in writing. If the buyer wants to rescind the transaction, the buyer shall notify the seller hereof in writing not later than 5 days after receipt of order confirmation from the seller.

2. Prices

All our prices are excl. works, net, VAT and other duties. The price is our current price, fixed on the basis of current salaries, prices of materials, exchange rates, customs duties, freight costs and other costs at the time of the order confirmation. In case of any changes in this basis in the period between the order confirmation and delivery, we reserve the right to increase the price correspondingly. If such a price increase amounts to more than 10% on the total order, the customer is entitled to rescind the purchase.

3. Payment

Unless otherwise agreed or stated by us, payment shall be net cash on delivery. Default interest at the rate of 2% per month will be charged on any overdue amount. Any complaint shall not entitle the buyer to postpone payment. The title shall not pass to the buyer until the full sales price, including any interest, costs etc., has been paid in full.

If the buyer has not paid the purchase price within 45 days from the date of delivery, FKI is entitled by written notice to the customer, to cancel the transaction and claim damages. If the buyer does not accept to take delivery at the agreed time, he shall, regardless hereof, still be liable for payment as if delivery has been made in accordance with the agreement.

FKI reserves the right to postpone or cancel the dispatch of any further contracted deliveries if the buyer fails to pay, files for suspension of payments, enters bankruptcy or liquidation proceedings or his financial circumstances generally turn out to be such that he must be regarded as unable to pay the purchase price when it falls due.

4. Delivery

Delivery shall be ex FKI's address in Verninge. The buyer shall bear the risk of the product being lost or damaged from the time at which the product was placed at the buyer's disposal as agreed at FKI's place of business. Forwarding shall be for the buyer's account and risk. If FKI have not received any written forwarding instructions, the means of transportation will be chosen by FKI at our discretion. The delivery time is stated at FKI's best estimate, but delivery up to 14 days after the agreed delivery time shall be regarded as delivery on time in any and all respects.

5. Specifications

All information about dimensions, weight, output, capacity and other technical data stated in brochures, drawings etc. are approximate unless otherwise stated in the order confirmation.

6. Drawings and Descriptions

Drawings, descriptions, design proposals etc. issued and/or given to the customer in connection with a delivery shall remain our property, and the customer shall not be entitled subsequently to use this material without our permission nor may the customer disclose the material to a third party.

7. Force Majeure

FKI shall not incur any liability if the following circumstances occur after the formation of the agreement and prevent or delay its performance within the time agreed: Force majeure, war, fire, strike, lock-out, export and import bans, expropriation, defects, deficiencies or delays in deliveries from sub-suppliers or any other circumstances that FKI could not foresee at the time of the formation of the agreement.

If defect-free delivery or delivery on time is prevented temporarily because of one or more of the above circumstances, the delivery time shall be postponed by a period that corresponds to the duration of the obstacle, and delivery at this postponed delivery time shall be regarded as delivery on time in any and all respects. If the obstacle to delivery can be expected to persist for a period of more than 3 months, both FKI and the buyer shall, however, be entitled to cancel any agreements entered into without this being regarded as breach of agreement.

8. Warranty and Repairs

FKI provides a 12-month warranty on the deliveries stated in the order confirmation valid from the date of delivery/invoice. The warranty comprises the quality of the design, construction and workmanship so that FKI is under an obligation to remedy or replace parts that are verifiably defective or have been damaged as a result of poor materials, poor workmanship or defects in design.

For components and parts etc. that we buy from sub-suppliers, the warranty cannot extend further than our sub-supplier's warranty.

The warranty shall not cover any defects resulting from misuse, neglect, accident and incorrect operation, failure of maintenance or normal wear and tear. The warranty shall not cover wearing parts, and the warranty shall lapse if original spare parts specified by FKI have not been used during the period of warranty. FKI must be notified of any defects or deficiencies that are thought to be covered by the warranty without delay after they have been ascertained, and FKI reserves the right to decide where and how such defects or deficiencies are to be remedied, however, remedial action should be taken as quickly as possible. The warranty shall consequently not cover any compensation for loss of use etc. during the repair period. All replaced parts shall belong to FKI and shall be forwarded to FKI CARRIAGE PAID. Any repairs that have not been agreed with FKI in advance will not be compensated, and FKI disclaim any liability for the workmanship of the repair work and any effects hereof.

9. Return of Goods

Parts may only be returned after prior agreement. FKI reserves the right to offset a return fee of 10% of the invoiced net value, however, minimum an amount that is equal to the expenses connected with the return such as storage costs etc. Returns shall be forwarded to us CARRIAGE PAID with information about invoice number.

10. Liability

FKI shall only be liable for the damage caused by the goods sold if the buyer can document that the damage is due to gross negligence on the part of FKI. However, FKI shall never be liable for any operating loss, loss of profit or any other indirect loss. Both FKI and the buyer shall, for their own account, take out product liability insurance to cover the parties' respective liability for product liability claims.

11. Venue, etc.

Any dispute arising out of the present terms of sale, warranty and liability shall be settled by the ordinary courts of law and with Odense Town Court/the Eastern Division of the High Court as the proper venue and in accordance with the existing rules of law in force in Denmark. The court language shall be Danish.

DK-Tommerup December 2008



FKI Fast Food Teknik a/s

*Byghøjvej 5 - Verringe • DK-5690 Tommerup
Tel.: +45 64 75 10 66 • Fax: +45 64 75 10 88
www.fki.dk • info@fki.dk*