



FKI Fast Food Teknik a/s



**- Your Supplier of
Fast-Food Equipment**

🇩🇰 Vejen til glade kunder i fastfood-industrien

Hos FKI fokuserer vi på at udvikle og levere udstyr, der giver effektivitet, ro og overblik i fast-food-restauranten. Også selv om arbejdssituationen kan være stressende.

Vores udstyr er udviklet til, at medarbejderne kan yde restaurantens gæster hurtig betjening og levere et perfekt tilberedt måltid – hver gang. Den målsætning koncentrerer vi os om, hvad enten vi leverer komplette løsninger til tankstationer eller udstyr til enkeltstående grillbarer.

FKI har mere end 50 års erfaring med udvikling og produktion af udstyr for professionel tilberedning af fastfood. Igennem alle årene har vi udviklet os, så vi i dag er førende inden for branchen.

Også specialtilpassede løsninger

Vores stærke position har vi nået ved hele tiden at være tæt på vores kunder. Vi lever os ind i arbejdsforholdene på restauranterne og vi udvikler produkter, der gør arbejdet enkelt, sikkert og hurtigt, så gæsterne i restauranterne får den bedste oplevelse. Også når udstyret betjenes af nye, urutinerede medarbejdere.

Hvor der kræves specielle løsninger eller skal udvikles særlige koncepter, går vi engageret med i udviklingen af udstyr, der passer til opgaven. Ofte sker udviklingen i tæt samarbejde med vores forhandlere og brugere. Vi har for eksempel udviklet vaffeljern, indstikstoastere og energisparefunktion med automatisk sluk på brødrister.

Hos FKI møder du erfarne branchefolk og du får hurtig respons. Vi har egen produktion i Danmark og vi har standardprodukter på lager til omgående levering.

Vi yder garanti på alle vores produkter, og vi sikrer effektiv drift gennem et landsdækkende net af servicefolk, med specialuddannelse og certifikat fra FKI.

FKI står altid bag med soliditet og høj kompetence.



🇬🇧 The road to happy customers in the fast-food industry

At FKI we focus on developing and supplying equipment that provides efficiency, calm and clarity in fast-food restaurants – even in stressful working situations. Our equipment is designed to allow employees to give the restaurant guests quick service and deliver a perfectly prepared meal, every time. This is always our aim, whether we're supplying complete solutions to petrol stations or equipment to independent takeaways.

FKI has more than 50 years' experience of developing and manufacturing equipment for the professional preparation of fast food. We have been developing our business for many years, and as a result we are a leader in the industry today.

We also offer custom solutions

We have achieved our strong position by staying in close touch with our customers. We understand working conditions in restaurants and we develop products that make the work easy, safe and fast, so the guests get the best experience – even when the equipment is operated by new, inexperienced employees.

If special solutions or concepts are required, we get actively involved in developing equipment appropriate for the task. Often we develop these in close cooperation with our dealers and users. For example, we have developed waffle irons, radiant batch toasters and an energy-saving function for toasters with automatic power-off.

At FKI, you will meet experienced industry professionals and get fast responses to your enquiries. We have our own production facilities in Denmark and standard products in stock available for immediate delivery.

We offer a warranty on all our products, and ensure efficient operation through a nationwide network of service engineers with specialised training and certification from FKI.

FKI are always ready to help with solid experience and a high level of expertise.



FKI grundlægges i 1958 af Flemming K. Ibsen.

I 1991 skifter virksomheden navn til FKI Fast Food Teknik, da Ingvar Poulsen sammen med tre andre investorer vælger at overtage det konkursramte FKI Stålinventar. Samme år flytter fabrikken fra Rødovre til Fyn.

Op gennem 1990'erne vokser eksportmarkederne for rustfri udstyr til pølse-vogne, grillbarer, kantiner, storkøkkener og ikke mindst benzinstationer, og virksomhedens markedsandele udenfor Danmark vokser.

I oktober 1997 flytter FKI til større lokaler på Byghøjvej 5 i Verninge, hvor den i dag har til huse. Ingvar Poulsen overtager den samlede aktiekapital.

Virksomheden vokser stødt, og i 2004 bygges endnu en produktionshal til.

Samlet dækker FKI's bygninger et areal på næsten 2500 kvadratmeter.

I 2007 overtager 2. generation Søren Poulsen stillingen som adm. direktør samt ansvaret for den daglige ledelse. Virksomheden er i dag dominerende på det nordeuropæiske marked for stege- og kogeudstyr, toaster samt serverings-tilbehør til fast food industrien.

Desuden er FKI repræsenteret i flere europæiske lande og samarbejder med mange velkvalificerede og engagerede distributører verden over.



FKI was founded in 1958 by Flemming K. Ibsen.

In 1991 the company changed the name to FKI Fast Food Teknik, when Ingvar Poulsen together with three other investors choose to take over the bankrupted FKI Stålinventar. The same year the company was moved from Rødovre to Funen.

In the 1990's the export market of stainless inventory for hot dog stands, bistros, restaurants and hotels not to mention service stations grew increasingly and the market shares for FKI outside Denmark grew as well.

In October 1997 FKI moved headquarter to bigger premises at Byghøjvej 5 in Verninge, where it is placed today. Ingvar Poulsen took over the majority of the share capital.

The company increased and in 2004 another factory was built and today the company covers an area of almost 2500 square meters.

In 2007 second generation Søren Poulsen was appointed as Managing Director along with the daily responsibility. Today the company is dominant at the Northern European market for frying and cooking equipment along with accessories for the fast food industry. Furthermore FKI is represented in several European countries and co-operates with many well-qualified and committed distributors all over the world.

INDHOLD CONTENT

GL (Grilling Line)



STEGNING

Kontaktgrill	Contact grill	4-5
Båndsteger	Conveyor grill	5
Stegeplade	Grill plate	6-7



FRYING

GL (Grilling Line)

RISTNING

Pølserister	Sausage grill	9
Rullegrill	Roller grill	10-12

GRILLING

CL (Cooking Line)

KOGNING

Kogeudstyr	Cooking equipment	14
----------------------	-----------------------------	----

COOKING

TL (Toasting Line)

BRØDTILBEREDNING BREAD TOASTING

Brødrister	Conveyor toaster	15
Toaster	Toaster	16
Indstikstoaster	Radiant batch toaster	17
Rototoaster	Rototoaster	17
Quartsovn	Quartsoven	17

FKE / FKA

FRITERING

Friomat Friture	Friomat deep fryer	18-19
Pommes frites varmer	Chips heater	19
Friture med analog styring	Deep fryer with analogue thermostat	20

DEEP FRYING

VARMHOLDNING

Varmholdningsudstyr	Heating equipment	21
-------------------------------	-----------------------------	----

HEATING

SL (Serving Line) EL (Equipment Line)

SERVERING

Serveringsudstyr	Serving equipment	22-23
----------------------------	-----------------------------	-------

SERVING

TILBEHØR	ACCESSORIES	24-28
--------------------	-----------------------	-------

STEGNING FRYING



GL 9002

Automatisk Kontaktgrill

Med **Turbomatic kontaktgrill** er det enkelt og sikkert at opnå korrekt stegekvalitet på bøffer. Stegningen er hurtig og effektiv, fordi der steges både fra øverste og nederste stegepande. På displayet kan der programmeres forskellige stegetider på hver af grillens zoner, ligesom temperaturen kan indstilles på øvre og nedre stegepande. En alarm meddeler, når stegningen er færdig.

Fire modeller – samme høje kvalitet

Turbomatic kontaktgrill er enkel og rengøringsvenlig – fremstillet i rustfrit stål. Den robuste konstruktion sikrer minimalt vedligehold. Væg mellem 4 modeller med forskellig størrelse og kombination af stegeflader.



GL 9001

Automatic contact grill

The **Turbomatic contact grill** makes it simple and safe to fry burgers correctly. The frying is fast and efficient because the grill fries on both the top and bottom skillets. On the display you can programme different cooking times for each of the grill's zones, and the temperature can be set for both the top and bottom skillets. An alarm notifies you when the frying is completed.

Four models – same high quality

The **Turbomatic contact grill** is made of stainless steel and is simple to use and easy to clean. The robust construction ensures minimal maintenance. Available in four models with different sizes and combinations of frying surfaces.



GL 9003

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Stegeflade (B x D) Frying surface (W x D)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Kapacitet** Capacity**	Pris DKK	Price Euro
GL 9001	02-20101	400 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	400V / 9kW	80	30.600,-	4.120,-
GL 9001	02-20104	400 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x230V / 9kW	80	31.625,-	4.255,-
GL 9002	02-20102	600 x 630 x 480/680* mm	590 x 430 mm	400V / 14kW	120	47.750,-	6.425,-
GL 9002	02-20105	600 x 630 x 480/680* mm	590 x 430 mm	3x230V / 14kW	120	49.250,-	6.630,-
GL 9003	02-20103	400 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	400V / 10kW	80	46.350,-	6.240,-
GL 9003	02-20106	400 x 630 x 480/680* mm	385 x 430 mm	3x230V / 10kW	80	47.900,-	6.445,-
GL 9010	02-20110	490 x 730 x 480/680* mm	460 x 460 mm	400V / 11kW	150	37.000,-	4.980,-

*Når overpanden er oppe | When the top pan is up

**Antal 200 gr. bøffer pr. time | No. of 200 gram burgers per hour

Manuel Kontaktgrill

Når der ønskes manuel styring af stegningen, er en FKI manuel turbosteger den rigtige løsning. Stegningen er hurtig og effektiv, fordi der steges både fra øverste og nederste stegepande. Kvalitet og styrke er i top – fremstillet i rustfrit stål og med høj finish.

Manual contact grill

If you wish to control the frying manually, an FKI manual turbo fryer is the solution for you. The frying is fast and efficient because the grill fries on both the top and bottom skillets. The quality and strength are first-class – the grill is made of stainless steel with a fantastic finish.



GL 2002

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Stegeflade (B x D) Frying surface (W x D)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Kapacitet** Capacity**	Pris DKK	Price Euro
GL 2002	02-80220	490 x 570 x 210/700* mm	450 x 390 mm	400V / 6,6kW	120	20.800,-	2.800,-
GL 2002	02-80221	490 x 570 x 210/700* mm	450 x 390 mm	3x230V*** / 6,6kW	120	21.300,-	2.865,-

*Når overpanden er oppe | When the top pan is up

**Antal 200 gr. bøffer pr. time | No. of 200 gram burgers per hour

***230V til Norge | 230V for Norway

Båndsteger

Kun til frosne produkter. Kontinuerlig stegning 2 stk. 200 gr. hamburgere perfekt stegt hvert minut. Det klarer Båndstegeren. Maskinen har variabel båndhastighed, så der kan opnås perfekt stegeresultat uanset hvilke produkter, der skal tilberedes.

Temperaturen kan desuden indstilles fra 0–250 °C.

Spar ekstern udsugning

Båndstegeren er klar til brug uden ekstern udsugning. Maskinen har et patenteret luftrensningssystem indbygget. Systemet renser stegeosen gennem filtre, så der ikke efterlades lugtgener i rummet. Det gør Båndstegeren perfekt til benzinstationer, convenience butikker og andre steder, hvor det er vanskeligt eller umuligt at etablere udsugning.

Conveyor grill

Only for frozen products. The conveyor grill fries a set of 200 gram hamburgers to perfection every minute. The machine has variable belt speeds, providing perfect frying results regardless of which products you are frying. The temperature can also be adjusted from 0-250 °C.

No need for external extraction

The conveyor grill is ready to use without external extraction. The machine has a patented, inbuilt air-filtration system. The system removes frying smells via filters, so no unpleasant odours are left in the room. This makes the conveyor grill perfect for petrol stations, convenience stores and other places where it is difficult or impossible to set up extraction fans.



GLBT-UKV

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Kapacitet* Capacity*	Pris DKK	Price EURO
GLBT-UKV	02-06400V	450 x 750 x 700 mm	400V / 5,7kW	120-200	88.065,-	11.850,-
GLBT-UKV	02-06323V	450 x 750 x 700 mm	3x230V*** / 5,7kW	120-200	88.065,-	11.850,-

*Antal afhænger af størrelsen | Depends of the hamburger size

***230V til Norge | 230V for Norway

Stegeplader

Gennem det tætte samarbejde med brugerne har vi udviklet et stort program i stegeplader. Rengøringsvenlighed, brugervenlighed og robust konstruktion er kendetegn for alle vores stegeplader. De er fremstillet i fuldsvejset rustfrit stål med afrundede kanter, og stegepladerne er udstyret med termostat, der kan reguleres fra 0–300 °C.

Maxi stegeplader

Kapaciteten er høj med stegeflader helt op til 890 x 485 mm. Stegefladen på Maxi stegeplader er delt op i 2 eller 3 zoner. Det sparer energi og sikrer perfekt tilberedning.

Let rengøring

Det er lettere at holde rent omkring en Maxi stegeplade end ved andre typer stegeplader. Maxi stegeplader har integreret stænskærm, som beskytter omgivelserne.

Apparatet er robust og i sig selv utroligt rengøringsvenligt – fremstillet i fuldsvejset rustfrit stål med glatte flader.



GL 6060 MAXI

Maxi grill plates

High capacity, with frying surfaces of up to 890 x 485 mm. The frying surfaces of Maxi grill plates are divided into two or three zones. This saves energy and ensures perfect cooking.

Easy to clean

It is easier to keep the area around a Maxi grill plate clean than with other types of grill plates. Maxi grill plates have integrated splash guards that protect the surroundings.

The unit is sturdy and incredibly easy to clean, since it is made of stainless steel with smooth surfaces.



GL 9060 MAXI

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Stegeflade (B x D) Frying surface (W x D)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Kapacitet* Capacity*	Pris DKK	Price EURO
GL 6060 MAXI	02-06060	600 x 600 x 420 mm	590 x 485 mm	400V / 6,0kW	60	10.600,-	1.425,-
GL 6060 MAXI	02-06061	600 x 600 x 420 mm	590 x 485 mm	3x230V / 6,0kW	60	11.050,-	1.490,-
GL 9060 MAXI	02-09060	900 x 600 x 420 mm	890 x 485 mm	400V / 9,0kW	90	15.200,-	2.040,-
GL 9060 MAXI	02-09061	900 x 600 x 420 mm	890 x 485 mm	3x230V / 9,0kW	90	15.900,-	2.135,-

*Antal 200 gr. bøffer pr. time | No. of 200 gram burgers per hour

Grill plates

We have developed a wide range of grill plates through a close cooperation with users.

All our grill plates are easy to clean, user-friendly and robust. They are made of fully welded stainless steel with rounded edges, and are equipped with a thermostat that can be adjusted from 0-300 °C.

Standard stegeplader

Hvor kravene er lidt mindre, leverer FKI Standard stegeplader – udført i samme høje kvalitet som Maxi. Stegefladen på Standard stegeplader fås op til 590 x 450 mm med termostatregering.

For at lette rengøringen omkring stegepladerne kan vi som tilbehør levere veltillpassede stænkskærme.

Spørg efter specialløsninger

Hvor der opstår specielle behov, er vi hos FKI altid parate til at udvikle specifikke løsninger. Spørg efter løsninger til nye produkter eller til arbejde under specielle forhold.



GL 9640



GL 9660

Standard grill plates

If you prefer a smaller machine, FKI also supplies Standard grill plates with the same high quality as the Maxi. Standard grill plates are available with frying surfaces of up to 590 x 450 mm, with thermostatic control.

To make it easier to clean around the grill plates, we can supply well-fitting splash guards as accessories.

Ask for custom solutions

If you have special requirements, we at FKI are always ready to develop custom solutions. Ask us about solutions for new products or products for working in special conditions .

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Stegeflade (B x D) Frying surface (W x D)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Kapacitet* Capacity*	Pris DKK	Price EURO
GL 9640v	02-96040	405 x 525 x 150 mm	390 x 450 mm	400V / 4,0kW	40	8.240,-	1.110,-
GL 9640	02-96041	405 x 525 x 150 mm	390 x 450 mm	3x230V / 4,0kW	40	8.450,-	1.140,-
GL 9660v	02-96060	605 x 525 x 150 mm	590 x 450 mm	400V / 6,0kW	60	9.500,-	1.280,-
GL 9660	02-96062	605 x 525 x 150 mm	590 x 450 mm	3x230V / 6,0kW	60	9.700,-	1.305,-

*Antal 200 gr. bøffer pr. time I No. of 200 gram burgers per hour

“

Vi er altid parate, når det drejer sig om udstyr til professionel tilberedning af fastfood.

Hos FKI har vi stor viden om branchen og vi engagerer os i at finde de bedste løsninger til hver opgave.

Kontakt os for løsningsforslag og tilbud.

We are always ready when it comes to supplying equipment for the professional preparation of fast food.

At FKI we have extensive knowledge of the industry and we are committed to finding the best solution for each task.

Contact us to find out what we recommend and to obtain a quote.

”





GL 6046

RISTNING GRILLING



GL 9560

Pølserister

FKI pølserister kan altid passes ind på den plads, der er til rådighed. Vi leverer både standardstørrelser og skræddersyede løsninger. Brugere kan altid opnå den optimale tilberedning. Som standard er pølseristeren udstyret med termostat. Pølseristeren er robust og rengøringsvenlig. Apparatet er fremstillet i rustfrit stål og fuldsvejset med afrundede kanter. Stegepladen er af ekstra kraftigt materiale, som sikrer jævn stegning.

Dobbelt kapacitet

Kapaciteten kan fordobles på samme plads. Ved hjælp af en bro kan to pølserister placeres over hinanden og holdes i gang samtidig.

Sausage grill

FKI sausage grills can always be fitted into whatever space you have available. We provide both standard-sized and custom solutions. Users can always achieve optimal food preparation. The sausage grill is equipped with a thermostat as a standard feature. It is robust, easy to clean, made of stainless steel and fully welded with rounded edges. The grill plate is made of an extra robust material, ensuring even cooking.

Double capacity

The capacity can be doubled in the same space. Using a bridge, two sausage grills can be placed one above the other and be used at the same time.

Bordmodel - Countertop model

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Stegeflade (B x D) Frying surface (W x D)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Kapacitet* Capacity*	Pris DKK	Price EURO
GL 9520 V	01-95020	460 x 365 x 125 mm	450 x 290 mm	230V / 2,0kW	25	6.550,-	880,-
GL 9530 V	01-95030	460 x 465 x 125 mm	450 x 390 mm	230V / 2,0kW	35	7.400,-	995,-
GL 4660	01-46060	460 x 600 x 150 mm	450 x 525 mm	230V / 2,0kW	45	8.450,-	1.140,-
GL 9540	01-95040	405 x 525 x 150 mm	390 x 450 mm	230V / 2,0kW	35	8.000,-	1.075,-
GL 9560	01-95060	605 x 525 x 150 mm	590 x 450 mm	230V / 2,0kW	50	9.200,-	1.240,-
GL 9580	01-95080	805 x 525 x 150 mm	790 x 450 mm	230V / 2,7kW	70	10.500,-	1.415,-

Med lodret front - With vertical front

GL 6036	01-60036	600 x 360 x 140 mm	590 x 350 mm	230V / 2,0kW	40	7.400,-	995,-
GL 6046	01-60046	600 x 460 x 140 mm	590 x 450 mm	230V / 2,0kW	50	8.100,-	1.090,-
GL 8046	01-80046	800 x 460 x 140 mm	790 x 450 mm	230V / 2,7kW	70	9.400,-	1.265,-
GL 6060	01-60060	600 x 600 x 140 mm	590 x 590 mm	230V / 2,0kW	60	9.350,-	1.260,-

*Antal pølser (18-21 cm) pr. plade | No. of sausages (18-21 cm) per grill plate
V = vandret | V = Horizontal



GL 5945

Design og ergonomi

Den bedste ergonomi opnås, når pølseristeren bygges ned i bordpladen, så arbejds højden bliver korrekt. Indbygningsmodellerne giver samtidig en flot helhedsløsning og lettere rengøring.

Ergonomic design

The most ergonomic design is achieved when the sausage grill is built into the countertop, so the working height is correct. These built-in models also provide an impressive total solution and easier cleaning.

Indbygningsmodel - Built-in Model

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Stegeflade (B x D) Frying surface (W x D)	Udskæringsmål (B x D) Cut out Dim. (W x D)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Kapacitet* Capacity*	Pris DKK	Price EURO
GL 5945	01-05945	645 x 505 x 100 mm	590 x 450 mm	600 x 460 mm	230V / 2,0kW	50	8.000,-	1.075,-
GL 7945	01-07945	845 x 505 x 100 mm	790 x 450 mm	800 x 460 mm	230V / 2,7kW	70	9.200,-	1.240,-

*Antal pølser (18-21 cm) pr. plade | No. of sausages (18-21 cm) per grill plate

Rullegrill

FKI Rullegrill kan opfylde ethvert behov for tilberedning af **pølser, wraps og pizzaruller**. Apparatet er udstyret, så betjeningen er enkel og tilberedningen bliver perfekt. FKI Rullegrill leveres i flere størrelser, og med ruller i forskelligt materiale og udførelse, der vælges efter de produkter, som skal tilberedes. **Grillen kan indeles i forskellige varmezoner**, som styres af en termostat eller en energiregulator. Betjeningen er enkel. Der er umiddelbar adgang til maden og rengøringen er let.



GL 6RT 45



GL 6R 65

Model	Bredde på rulle Width of roller	Antal zoner No. of zones	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Kapacitet* Capacity*	Pris DKK	Price EURO
GL 6	450 mm	1	530 x 265 x 170 mm	230V / 0,95kW	10	7.500,-	1.010,-
GL 6	650 mm	1	730 x 265 x 170 mm	230V / 0,95kW	15	8.950,-	1.205,-

*Antal pølser (18-21 cm) pr. plade | No. of sausages (18-21 cm) per grill plate



GL 8RT 45 / 2



GL 8R 45 / 2T

Roller grill

The FKI roller grill can meet all requirements for the preparation of **sausages, wraps and pizza rolls**. The unit is equipped to make the operation simple and the cooking perfect.

FKI's roller grill comes in several sizes and with rolls in different materials and constructions, according to the types of products you want to cook. **The grill can be divided into different heating zones** controlled by a thermostat or an energy regulator.

It is easy to operate and clean, and it provides easy access to the food.

GL = Grill Line	_____
6R = Antal ruller eks. 6 ruller - No. of rolls e.g. 6 rolls	_____
T = Teflonbelagte ruller - Teflon-coated rollers	_____
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	_____

Model	Bredde på rulle Width of roller	Antal zoner No. of zones	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Kapacitet* Capacity*	Pris DKK	Price EURO
GL 8	450 mm	1	530 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	14	8.850,-	1.190,-
GL 8	450 mm	2	530 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	14	9.850,-	1.325,-
GL 8	650 mm	1	730 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	21	9.950,-	1.340,-
GL 8	650 mm	2	730 x 350 x 170 mm	230V / 1,25kW	21	11.125,-	1.500,-

*Antal pølser (18-21 cm) pr. plade | No. of sausages (18-21 cm) per grill plate

Model	Bredde på rulle Width of roller	Antal zoner No. of zones	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Kapacitet* Capacity*	Pris DKK	Price EURO
GL 10	220 mm	1	300 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	9	8.950,-	1.205,-
GL 10	450 mm	1	530 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	18	9.500,-	1.280,-
GL 10	450 mm	2	530 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	18	10.800,-	1.455,-
GL 10	650 mm	2	730 x 430 x 170 mm	230V / 1,55kW	27	14.000,-	1.885,-
GL 10	1020 mm	2	1100 x 430 x 170 mm	230V / 2,10kW	45	16.200,-	2.180,-

*Antal pølser (18-21 cm) pr. plade | No. of sausages (18-21 cm) per grill plate



GL 10R 22T



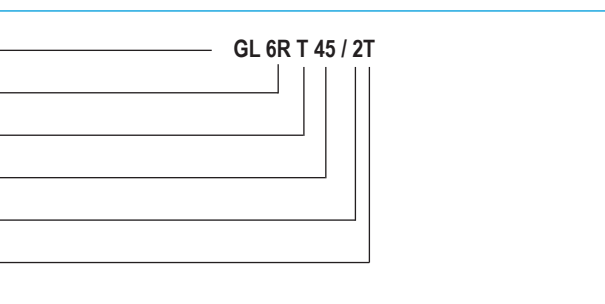
GL 10RT 45 / 2

Model	Bredde på rulle Width of roller	Antal zoner No. of zones	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Kapacitet* Capacity*	Pris DKK	Price EURO
GL 14	450 mm	2	530 x 595 x 170 mm	230V / 2,15kW	26	14.100,-	1.900,-
GL 14	650 mm	2	730 x 595 x 170 mm	230V / 2,15kW	39	16.200,-	2.180,-
GL 14	1020 mm	2	1100 x 595 x 170 mm	230V / 2,8kW	65	19.800,-	2.665,-

*Antal pølser (18-21 cm) pr. plade | No. of sausages (18-21 cm) per grill plate



GL 14RT 45 / 2



GL 6R T 45 / 2T



GL 16RT 65 / 2

Model	Bredde på rulle Width of roller	Antal zoner No. of zones	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Kapacitet* Capacity*	Pris DKK	Price EURO
GL 16	450 mm	2	530 x 680 x 170 mm	230V / 2,4kW	30	15.800,-	2.125,-
GL 16	650 mm	2	730 x 680 x 170 mm	230V / 2,4kW	45	17.000,-	2.290,-

*Antal pølser (18-21 cm) pr. plade | No. of sausages (18-21 cm) per grill plate

Tilbehør til Rullegrill

Ovale ruller

FKI har gjort det umulige muligt. Med ovale ruller kan vanskelige produkter som wraps, bøfruller og krumme pølser stabiliseres og vendes på grillen, så tilberedningen bliver jævn i høj kvalitet. FKI er den eneste på markedet, der leverer ovale ruller. Rullerne fås i alle materialer.

Aluminium-ruller med teflon

Den bedste opvarmning af produkter opnås med aluminiumsruller, fordi aluminium fordeler varmen optimalt over hele rullen. Aluminium-ruller med teflon fås også som ovale ruller.

Accessories for the roller grill

Oval rollers

FKI has made the impossible possible. With oval rollers, tricky products such as wraps, beef sausages and curved sausages can be stabilised and turned on the grill in a way that ensures even heating and better-quality cooking.

FKI is the only company on the market that supplies oval rollers. The rollers are available in all materials.

Aluminium rollers with Teflon

The best heating of products is obtained with aluminium rollers, because aluminium distributes the heat optimally over the whole roller. Aluminium rollers with Teflon are also available as oval rolls.

Ovale ruller | Oval rollers

Model	Bredde på rulle Width of roller	Vare nr. Product no.	Merpris pr. rulle DKK	Extra charge per roller EURO
GL	220 mm	01-22022	22,-	3,-
GL	450 mm	01-22045	38,-	5,-
GL	650 mm	01-22065	52,-	7,-
GL	1020 mm	01-22102	75,-	10,-



Aluminium-ruller med teflon | Aluminium rollers with Teflon

Model	Bredde på rulle Width of roller	Vare nr. Product no.	Merpris pr. rulle DKK	Extra charge per roller EURO
GL	220 mm	01-23022	105,-	14,-
GL	450 mm	01-23045	125,-	17,-
GL	650 mm	01-23065	155,-	21,-
GL	1020 mm	01-23102	245,-	33,-

KONCEPTLØSNINGER CONCEPT SOLUTIONS

“

Vi er specialister i fremstilling af moderne udstyr i rustfrit stål. Et stærkt grundlag for produkter i høj kvalitet og fornem finish.

We specialise in producing modern equipment in stainless steel – a strong basis for high-quality products with a great finish.

”



KOGNING COOKING

Kogeudstyr

FKI har et stort udvalg i kogeudstyr til opvarmning af pølser og til at holde bøf i sovs, saucer, supper og lignende varme.

Kogeudstyret fås som indbygningsmodel eller bordmodel. Alle vores produkter er udført i rustfrit stål og udstyret med termostat, der kan reguleres fra 0–110 °C.

Indbygningsmodellerne er enkle at integrere i bordpladen.
Denne løsning gør rengøringen let.

Det er let at tømme yderkarret med aftapningshanen på fronten.
Inderkarret kan let tages ud og rengøres, fx i opvaskemaskinen.



CL 3050
Dampkoger
Steamer



CL 13100 B



GL 3016 B

Bordmodel - Countertop model

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Pris DKK	Price EURO
CL 3016 B	01-30404	280 x 460 x 300 mm	230V / 1,0kW	5.475,-	735,-
CL 3050	01-30501	255 x 425 x 300 mm	230V / 1,0kW	5.600,-	755,-
CL 13100 B*	01-30131	205 x 425 x 175 mm	230V / 1,0kW	4.775,-	645,-
CL 13150 B*	01-30135	205 x 425 x 225 mm	230V / 1,0kW	4.775,-	645,-
CL 14100 B*	01-30141	295 x 265 x 175 mm	230V / 0,75kW	4.775,-	645,-

* Bøfvarmer | Burger heater

Cooking equipment

FKI has a wide range of appliances for heating sausages and keeping products such as sauces, soups and meat patties in gravy warm.
Our cooking equipment is available as a built-in model or a counter model. All our products are made of stainless steel and equipped with a thermostat that can be adjusted from 0-110 °C.

The built-in models are simple to integrate into the countertop, making cleaning easy.

It is easy to empty the outer vat using the drain tap on the front. The inner vat can easily be removed and cleaned, for example in the dishwasher.



CL 3016 R



CLA1N

Indbygningsmodel - Built-in model

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Udskæringsmål (B x D x H) Cut out dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Pris DKK	Price EURO
CL 3016 R	01-30403	310 x 465 x 265 mm	270 x 385 (x 265) mm	230V / 1,0kW	5.275,-	710,-
CL 3020	01-30003	330 x 435 x 285 mm	270 x 370 (x 285) mm	230V / 1,2kW	5.100,-	685,-
CLA1D	01-30405	325 x 365 x 300 mm	270 x 300 (x 300) mm	230V / 1,0kW	4.350,-	585,-
CLA1N*	01-30406	325 x 365 x 300 mm	270 x 300 (x 300) mm	230V / 1,5kW	4.350,-	585,-
CLA2N	01-30414	325 x 365 x 215 mm	270 x 300 (x 215) mm	230V / 1,0kW	4.200,-	565,-

* Med vippeålg og ben | With tip cover and legs



UT 400 V

Brødrister

En pålidelig og kompakt brødrister, som er let at betjene og gøre ren. FKI brødristeren giver perfekt tilberedning af franske hotdog-brød, pølsebrød, flûtes, burgerboller og lignende. Brødristeren fås med variabel båndhastighed, så gennemløbstiden kan tilpasses de aktuelle produkter.

Brødristeren fås i to størrelser, som betjenes fra fronten og er enkel at passe ind i køkkenlayoutet.

Brødristeren kan leveres med lukket brødsuffe, som holder brødet varmt længere.

Sparer strøm – og er alligevel klar til brug.

Spareknappen er standard på FKI brødristerne. Tryk "I" og strømforbruget halveres samtidig med at båndet stopper. Tryk "II" og Båndristeren kører med fuld varme igen.

Spar energi med automatisk stop/start

I de fleste fastfood-restauranter kan der spares op til 70% energi til brødristeren. Derfor kan en ny model tjene sig selv hjem på under et år – alene i energibesparelse. Vores nyeste model har automatisk stop, der helt slukker maskinen, når den ikke bruges. Maskinen starter automatisk, når brødet lægges på båndet.

UT 280 / 400:

Fast gennemløbstid 90 sekunder - Fixed toasting time: 90 seconds

UT 280V / 400V:

Variabel båndhastighed - Variable band speed

UT 280E / 400E:

Eco energisparemodel med autosluk -

Eco energy-saving model with auto power off

UT 280EV / 400EV:

Eco energisparemodel med autosluk og variabel båndhastighed -

Eco energy-saving model with auto power off and variable band speed

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Pris DKK	Price EURO
UT280	03-70285	410 x 510 x 420	230V / 2,2kW	8.300,-	1.120,-
UT280V	03-70286	410 x 510 x 420	230V / 2,2kW	11.050,-	1.490,-
UT280E	03-70287	410 x 510 x 420	230V / 2,2kW	14.800,-	1.985,-
UT280EV	03-70288	410 x 510 x 420	230V / 2,2kW	16.900,-	2.270,-
UT400	03-70405	530 x 510 x 420	230V / 2,2kW	9.500,-	1.280,-
UT400V	03-70406	530 x 510 x 420	230V / 2,2kW	12.500,-	1.685,-
UT400E	03-70407	530 x 510 x 420	230V / 2,2kW	15.950,-	2.140,-
UT400EV	03-70408	530 x 510 x 420	230V / 2,2kW	17.950,-	2.395,-

BRØDTILBEREDNING BREAD TOASTING

Conveyor toaster

A reliable and compact toaster that is easy to operate and clean.

The FKI conveyor toaster toasts hotdog buns, baguettes, burger buns, etc., perfectly. The toaster comes with variable belt speed, so the toasting time can be adjusted to the type of product.

The conveyor toaster is available in two sizes. It is operated from the front and is simple to fit into the kitchen layout.

The conveyor toaster is available with a closed bread drawer, which keeps the bread warm longer.

Saves energy and is still ready to use anytime

An energy-saving button is standard on FKI bread toasters.

Press "I" and the toaster uses only half the power and the belt stops.

To run it at maximum heat again, press "II".

Save energy with automatic stop/start

Most fast-food restaurants can save up to 70% in energy by buying new toasters. A new model can pay for itself in less than a year through energy savings alone. Our latest model has an automatic power-off function that completely shuts off the machine when it is not in use. The toasting/belt starts as soon as the bread is on.



UT 280



UT 280 Eco

Toaster

FKI Toastere fås i mange varianter, der er tilpasset forskellige produkter – i forskellige størrelser med fast eller variabel afstand mellem panderne. Designet er enkelt og kompakt og betjeningen let med termostat, der kan reguleres fra 0–250 °C.



TL 5211 / 5212



TL 5270



TL 5209
Keramiske stegeflader
Ceramic frying surfaces



TM 05

Toaster

FKI toasters are available in many models, adapted to different products, in different sizes, and with fixed or variable distances between the pans. The design is simple and compact and the operation is easy, with a thermostat that can be adjusted from 0-250 °C.



TL 5602

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Afstand Distance	Pris DKK	Price EURO
TL 5270	03-70870	280 x 375 x 170 mm	230V / 2,0kW	Variabel 0-75 mm	5.300,-	715,-
TL 5602	03-70394	420 x 260 x 190 mm	230V / 1,6kW	Fast - Fixed 15/25	5.125,-	690,-
TL 5211	03-70810	280 x 330 x 170 mm	230V / 2,0kW	Fast - Fixed 35	5.050,-	680,-
TL 5212	03-70812	280 x 330 x 170 mm	230V / 2,0kW	Fast - Fixed 27	5.050,-	680,-
TM 05	03-70395	180 x 450 x 205 mm	230V / 1,6kW	Fast - Fixed 27	5.125,-	690,-
TL 5209	03-70809	380 x 400 x 160 mm	230V / 2,0kW	Variabel 0-75 mm	5.800,-	780,-



Indstikstoaster

Til opvarmning og karamellisering af halve burgerboller. Kapaciteten er stor med kun 45-60 sekunders tilberedningstid pr. bakke. FKI Indstikstoaster leveres som standard med to store indstiksbakker på 28 x 40 cm.

Temperatur og tid indkodes og lagres i styringen med op til 6 forskellige programmer. Apparatet er designet rengøringsvenligt og fremstillet i rustfrit stål.

Radiant batch toaster

For heating and caramelising split burger buns. This toaster has a large capacity, with only 45-60 seconds of toasting time per tray. FKI radiant batch toasters come with two large batch trays of 28 x 40 cm as standard. The temperature and time are encoded and stored in the control unit, with up to six different programmes. The unit is designed to be easy to clean and is made of stainless steel.

Pladsen udnyttes optimalt, når flere apparater placeres oven på hinanden.

The available space can be fully exploited by placing units on top of each other.



Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Pris DKK	Price EURO
TL 5509	03-70100	510 x 600 x 220 mm	230V / 3,1kW	24.500,-	3.290,-

Rototoaster

- Karamelliseringsovn

FKI Rototoaster giver burgerboller en karamelliseret og sprød overflade. Toasteren kan indstilles i forhold til bollernes tykkelse. Betjeningen er enkel med termostat, der kan reguleres fra 0-300 °C.

Rototoaster

- Caramelisation oven

FKI rototoasters give burger buns a crisp, caramelised surface. The toaster can be adjusted according to the thickness of the buns. The operation is simple and the thermostat can be adjusted from 0-300 °C.

TL 5410



Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Pris DKK	Price EURO
TL 5410	03-70501	270 x 380 x 530 mm	230V / 1,1kW	18.250,-	2.455,-



TL 6T

Quartsovn

FKI Quartzovne er ideelle til opvarmning af flûtes, brød og pizza. Ovnene er fremstillet i rustfrit stål og udstyret med timer.

Quartsoven

FKI quartzovens are ideal for warming up baguettes, bread and pizza. The ovens are made of stainless steel and are equipped with a timer.

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Pris DKK	Price EURO
TL 6T	12-00022	470 x 250 x 240 mm	230V / 2,0kW	3.100,-	420,-

FRITURE DEEP FRYING

Frigmat Friture

Her er tænkt på alle kravene til hurtig opvarmning, praktisk brug og rent miljø omkring frituren.

Opvarmningen styres elektronisk og temperaturen vises på et display.

Der kan programmeres 6 forskellige fritterings-tider.

Kraftige varmelegemer og elektronisk temperaturføler sikrer hurtig opvarmning af friture-oilen.

Mange varianter

Frituren er fremstillet i rustfrit stål med et enkelt rengøringsvenligt design.

Frigmat fås som gulv- eller bordmodel.

Til begge modeller fås automatisk hæve-sænkesystem. Til gulvmodellen fås et besparende olierensningssystem.

Frigmat Friturer er rengørings- og service-venlige. Fx kan varmelegemet udskiftes på få minutter.

Varmelegemet kan løftes op til afdrypning over karret. Det letter rengøringen af karret.



FKE 1615 DG



FKE 2515 G

Frigmat deep fryer

In designing this fryer, we considered all the requirements for rapid heating, practical use and a clean environment around the fryer.

The heating is controlled electronically and the temperature is shown on a display.

It has six different programmable frying times.

Powerful heating elements and an electronic temperature sensor ensure fast heating of the frying oil.

Many models

The fryer is made of stainless steel, in a simple, easy-to-clean design.

Frigmat is available as a countertop or floor model. An automatic lift system is available for both models. A money-saving oil-cleaning system is also available for the floor model.

Frigmat fryers are cleaning and maintenance-friendly.

For example, the heating element can be replaced in a few minutes. The heating element can be lifted up to drain over the vat, making it easier to clean the vat.

- Leveres med aftapningsspand og låg

- Supplied with a draining bucket and lid.



FKE 169 EG

FKE 2010 G

Gulvmodel - Floor Model

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Liter Litre	Spænding/Effekt Voltage/Power	Standard kurve Standard baskets	Pris DKK	Price EURO
FKE 169 EG	04-16951	350 x 650 x 880 mm	16	400V / 9kW	2 x 1/2	21.750,-	2.930,-
FKE 1615 EG	04-16953	350 x 650 x 880 mm	16	400V / 15kW	2 x 1/2	22.800,-	3.070,-
FKE 1621 EG	04-16956	350 x 650 x 880 mm	16	400V / 21kW	2 x 1/2	23.600,-	3.175,-
FKE 2515 G	04-16991	500 x 650 x 880 mm	25	400V / 15kW	3 x 1/2	26.000,-	3.500,-
FKE 2521 G	04-16990	500 x 650 x 880 mm	25	400V / 21kW	3 x 1/2	28.200,-	3.795,-
FKE 2010* G	04-17005	415 x 650 x 880 mm	2x10	400V / 2x5kW	2 x 1/2	28.900,-	3.890,-
FKE 2014* G	04-17006	415 x 650 x 880 mm	2x10	400V / 2x7kW	2 x 1/2	29.500,-	3.970,-
FKE 169 DG	04-16952	700 x 650 x 880 mm	2x16	400V / 2x9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2	37.000,-	4.980,-
FKE 1615 DG	04-16954	700 x 650 x 880 mm	2x16	400V / 2x15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2	38.950,-	5.245,-
FKE 1621 DG	04-16957	700 x 650 x 880 mm	2x16	400V / 2x21kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2	41.500,-	5.585,-

* 2 x separate kar | 2 x separate vats



FKE 2010 B



FKE 2515 B



FKE 169 EB



FKE 1615 DB

Bordmodel - Countertop model

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Liter Litre	Spænding/Effekt Voltage/Power	Standard kurve Standard baskets	Pris DKK	Price EURO
FKE 169 EB	04-16961	350 x 650 x 335 mm	16	400V / 9kW	2 x 1/2	18.000,-	2.425,-
FKE 1615 EB	04-16960	350 x 650 x 335 mm	16	400V / 15kW	2 x 1/2	18.900,-	2.545,-
FKE 2515 B	04-16993	500 x 650 x 335 mm	25	400V / 15kW	3 x 1/2	21.900,-	2.950,-
FKE 2521 B	04-16994	500 x 650 x 335 mm	25	400V / 21kW	3 x 1/2	24.000,-	3.230,-
FKE 2010* B	04-16996	415 x 650 x 335 mm	2x10	400V / 2x5kW	2 x 1/2	25.000,-	3.365,-
FKE 2014* B	04-16998	415 x 650 x 335 mm	2x10	400V / 2x7kW	2 x 1/2	25.750,-	3.465,-
FKE 169 DB	04-16962	700 x 650 x 335 mm	2x16	400V / 2x9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2	32.500,-	4.375,-
FKE 1615 DB	04-16963	700 x 650 x 335 mm	2x16	400V / 2x15kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2	34.200,-	4.605,-

* 2 x Separate kar | - 2 x separate vats

Pommes frites varmer

FKI pommes frites varmer anvendes til kortvarigt, at holde friturestegte produkter varme og sprøde inden servering. Giver en optimal udnyttelse af friturens kapacitet.



FKE-PVB

French fries/ Chips heater

The FKI French fries/chips heater is used for, briefly, to keep the fried products hot and crispy before serving. Provides an optimal use of the deep fryers capacity.

FKE-PVG gulvmodel
Floor Model

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Pris DKK	Price EURO
FKE-PVB	04-17013	350 x 650 x 335 mm	230V / 1kW	10.815,-	1.455,-
FKE-PVG	04-17015	350 x 650 x 700 mm	230V / 1kW	13.750,-	1.845,-

Friture med analog styring

FKI Friture er fremstillet i rustfrit stål. Varmen reguleres med en analog termostat. Frituren fås både som gulv- og bordmodel. Som tilbehør kan købes aftapningsspand og låg.

FKA 159 EB



FKA 159 DB

Deep fryer with analogue thermostat

FKI's deep fryer is made of stainless steel. The heat is controlled by an analogue thermostat. The fryer is available in both a floor and a countertop model. A draining bucket and lid can be bought as accessories.

Bordmodel - Countertop model

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Liter Litre	Spænding/Effekt Voltage/Power	Standard kurve Standard baskets	Pris DKK	Price EURO
FKA EB	04-15120	400 x 585 x 525 mm	15	400V / 9kW	2 x 1/2	11.900,-	1.600,-
FKA DB	04-15100	600 x 585 x 525 mm	2x15	400V / 2x9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2	17.900,-	2.410,-

Gulvmodel - Floor Model

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Liter Litre	Spænding/Effekt Voltage/Power	Standard kurve Standard baskets	Pris DKK	Price EURO
FKA EG	04-15130	400 x 580 x 1130 mm	15	400V / 9kW	2 x 1/2	13.400,-	1.805,-
FKA DG	04-15110	600 x 580 x 1130 mm	2x15	400V / 2x9kW	1 x 1/1 - 2 x 1/2	21.900,-	2.950,-

FKA 159 EG



FKA 159 DG



VARMHOLDNING HEATING

Nyseskærm - Screen



Varmeplade - Heating plate



TL 3550

For model TL 3550	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Pris DKK	Price EURO
Nyseskærm - Screen	02-09241	515 x 150 x 265 mm	1.900,-	255,-

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Pris DKK	Price EURO
TL 2550	02-82550	500 x 250 x 50 mm	230V / 0,4kW	2.080,-	280,-
TL 3550	02-83550	500 x 350 x 55 mm	230V / 0,4kW	2.350,-	315,-

Varmelampe - Heating lamp



GL 2120

Varmeskuffe - Heating drawer



VSK 10R

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Pris DKK	Price EURO
GL 2110	02-82101	260 x 360 x 560 mm	230V / 0,25kW	4.700,-	635,-
GL 2120	02-82201	560 x 360 x 560 mm	230V / 0,5kW	5.850,-	790,-

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Spænding/Effekt Voltage/Power	Pris DKK	Price EURO
VSK 10R	02-83125	250 x 520 x 300 mm	230V / 0,35kW	5.500,-	740,-

SERVERING SERVING

Garnitureboks - Salad box - Kantine



SL 7005



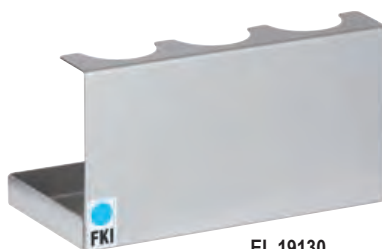
SL 7010



SL 7050

Model	Vare nr. Product no.	Box + Kantiner Canteens	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Pris DKK	Price EURO
SL 7003	05-75810	3x(1/9x100)	340 x 220 x 210 mm	2.575,-	345,-
SL 7005 (GN5)	05-75105	1x(1/9x100) + 2x(1/6x100)	450 x 220 x 210 mm	2.900,-	390,-
SL 7010 (GN10)	05-75110	4x(1/6x100) + 1x(1/3x150)	560 x 375 x 260 mm	4.275,-	575,-
SL 7016	05-75800	3x(1/6x100) + 1x(1/3x150)	825 x 220 x 210 mm	4.100,-	550,-
SL 7050	05-75820	4x(1/6x100) + 1x(1/3x150)	990 x 220 x 210 mm	4.150,-	560,-
SL 7060	05-75825	4x(1/6x100) + 2x(1/3x150)	1320 x 220 x 210 mm	4.550,-	610,-

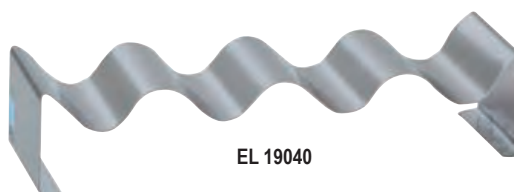
Holder - Racks



EL 19130



EL 19140



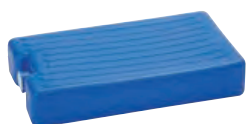
EL 19040



Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Pris DKK	Price EURO
EL 19040	01-69040	300 x 90 x 60 mm	360,-	49,-
EL 19130	01-69130	210 x 110 x 145 mm	290,-	40,-
EL 19140	01-69140	260 x 110 x 110 mm	400,-	55,-

Kølelement - Cooling element

SERVERING - SERVING



SL 75870



SL 75850

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Pris DKK	Price EURO
SL 75850	29-75850	480 x 280 x 35 mm	350,-	47,-
SL 75870	29-75870	214 x 120 x 50 mm	90,-	12,-



EL 11030

Løgautomat - Onion dispenser

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Pris DKK	Price EURO
EL 11030	01-50010	120 x 200 x 325 mm	2.050,-	275,-



EL 19012

Tang - Tong

Model	Vare nr. Product no.	Længde Length	Pris DKK	Price EURO
EL 19012 Pølsetang - Sausage tong	01-69016	24 cm	75,-	10,-
Ostetang - Cheese tong	01-69013	15 cm	75,-	10,-



Ostetang - Cheese tong



EL 19010

EL 19011

Tangkasse - Tong box

Model	Vare nr. Product no.	Beskrivelse Description	Pris DKK	Price EURO
EL 19010	01-69010	Tangkasse m. ombuk - Tong box with fold-over	475,-	64,-
EL 19011	01-69011	Tangkasse m. skruebeslag - Tong box with bracket	475,-	64,-

Flaskeholder - Dispenser for Bottles



EL 16080



EL 16090

Model	Vare nr. Product no.	Beskrivelse Description	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Pris DKK	Price EURO
EL 16080	01-63040	Flaskeholder til 3 flasker - Dispenser for 3 bottles	300 x 125 x 150 mm	900,-	121,-
EL 16090	01-63090	Flaskeholder til 4 flasker - Dispenser for 4 bottles	400 x 125 x 150 mm	1.150,-	155,-



TILBEHØR ACCESSORIES

🇩🇰 Tilbehør generelt

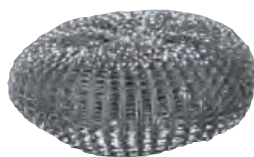
🇬🇧 Accessories – general

Stålsvamp

Renser uden at ridse stegepladen

Steel sponge

Cleans without scratching the grill plate.



Model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
Stålsvamp - Steel Sponge	01-69000	57,-	8,-

Model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
Paletkniv - Palette Knife	01-69018	215,-	29,-

Paletkniv
Palette Knife



🇩🇰 Tilbehør til Kontaktgrill

🇬🇧 Accessories for contact grill

Teflon folie
til Turbosteger

Teflon foil
for Turbo grill

Model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
Overpanden - Top Pan			
GL 2002	01-10080	120,-	16,20
Underpanden - Bottom Pan			
GL 2002	01-30930	110,-	16,75



Teflon folie
til Turbomatic

Teflon foil
for Turbomatic

Model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
Overpanden - Top Pan			
GL 9001 / GL 9002 Stort låg - Large lid	01-10079	175,-	24,-
GL 9002 / GL 9003 Lille låg - Small lid	01-10078	135,-	18,-
GL 9010	01-10093	183,-	24,50
Underpanden - Bottom Pan			
GL 9001 / GL 9003	01-10074	120,-	16,-
GL 9002	01-10076	155,-	21,-
GL 9010	01-10094	183,-	24,50

Tilbehør til Pølserister og Stegeplade

Accessories for sausage grill and grill plate

Skraber
Scraper



Model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
Skraber - Scraper	03-70905	110,-	15,-

For model	Vare nr. Product no.	Højde Height	Pris DKK	Price EURO
GL 9520	02-95120	170 mm	1.650,-	225,-
GL 9530	02-95130	170 mm	1.750,-	235,-
GL 6036 GL 6046	02-96136	170 mm	1.700,-	230,-
GL 9540 GL 9640	02-96140	170 mm	1.750,-	235,-
GL 9560 GL 9660 GL 5945 GL 6060	02-96160	170 mm	1.800,-	240,-
GL 9580 GL 7945	02-96180	170 mm	1.850,-	250,-

Stænskærm

Hjælper til at holde omgivelserne rene.

Splash guard

Helps keep the surroundings clean.



Bro

Kapaciteten øges, når to stegeplader monteres over hinanden.

Bridge

The capacity will increase by mounting two grill plates one above the other.

Teflon folie

Letter rengøring af panden.

Teflonfoil

Makes it easier to clean the pan.

For model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
GL 9520	01-30920	95,-	13,-
GL 9530 GL 9540 GL 9640	01-30930	115,-	16,-
GL 9560 GL 9660 GL 5945	01-30960	225,-	30,-
GL 9580 GL 7945	01-30980	240,-	32,-



For model (Nedre) For model (Lower)	For model (Øvre) For model (Upper)	Vare nr. Product no.	Højde Height	Bemærk Note	Pris DKK	Price EURO
GL 4660	GL 9520 GL 9530	01-10989	150 mm	2-delt - Two-part	2.150,-	290,-
GL 6046 GL 6060	GL 6036	01-10990	250 mm	2-delt - Two-part	1.750,-	235,-
GL 9540 GL 9640	GL 9540 GL 9640	01-10991	250 mm		2.060,-	275,-
GL 9520 GL 9530	GL 9520	01-10995	250 mm		2.200,-	295,-
GL 9660 GL 9560 GL 5945	GL 9640 GL 4660 GL 6036 GL 9560	01-10998	250 mm		2.200,-	295,-
GL 9580 GL 7945	GL 9560 GL 9540 GL 9580	01-10999	250 mm		2.300,-	310,-

Tilbehør til Båndsteger

Accessories for conveyor grill

Silicone til renserværktøj

Holder til papir eller klud for rengøring af bånd.

Renserværktøjet monteres på et håndgreb med holder.

Silicone for cleaning tools

Holder for paper or cloth for cleaning the band.

The cleaning tool is mounted on a handle with the holder.



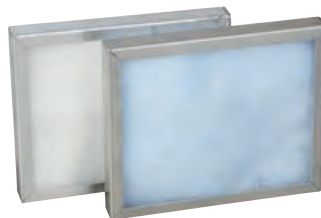
Model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
Gummi - Rubber	88-00390	1.100,-*	150,-*

* Ikke inkl. værktøj | Not incl. tools



Siliconebelagte drivruller - Silicone-covered drive shafts

Model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
Drivrulle - Drive Shaft	88-00124	1.490,-	200,-



Filter

Grov og fin.

Filter

Coarse and fine.

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Pris DKK	Price EURO
Fin / Hvid - Fine / White	88-00068	240 x 200 x 20 mm	37,-	5,-
Grov / Blå - Coarse / Blue	88-00069	240 x 200 x 20 mm	37,-	5,-



Teflonbånd - Teflon band

Model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
Øvre - Upper	88-00400	235,-	32,-
Nedre - Lower	88-00401	235,-	32,-



Kulfilter - Coal filter

Model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
Kulfilter - Coal filter	88-00210	645,-	87,-

Tilbehør til Toaster

Accessories for toaster

Varmeskjold

Varmeskjoldet i plexiglas beskytter brugeren mod forbrænding. Skjoldet er aftageligt, så det er let at gøre rent. Varmeskjoldet er ekstratilbehør til FKI Toastere. Det fås til alle vores modeller.

Heat barrier

The plexiglas heat barrier protects the user from burns. The barrier is removable, so it is easy to clean. The heat barrier is an optional extra for FKI toasters. It is available for all our models.



For model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
TL 5211 / TL 5212	03-70820	320,-	43,-
TL 5270	03-70823	370,-	50,-
TL 5602	83-08927	320,-	43,-

Teflon skraber

Varmepladerne på FKI Toastere er som standard teflonbelagte. Skraberer er designet til varmepladens riller og udført i et materiale, der skåner teflonbelægningen.

Teflon scraper

The heating plates on FKI toasters are Teflon-coated as standard. The scraper is designed to scrape the heating plate's grooves and is made of a material that protects the Teflon coating.



For model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
TL 5602 / TL 5211 / TL 5212 / TL 5270 / TM 05	03-70900	145,-	20,-

Tilbehør til brødrister

Accessories for conveyor toaster

Låg for brødsuffe - Lid for bread drawer

For model	Vare nr. Product no.	Merpris DKK	Add. Price EURO
UT 280	83-06526	279,-	37,50
UT 400	83-06587	279,-	37,50

Tilbehør til rototoaster

Accessories for rototoaster

Teflon folie - Teflon foil

For model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
TL 5410	01-10082	145,-	20,-

Tilbehør til Friomat Friture

Accessories for Friomat deep fryer

Hæve- sænkesystem Lifting system

Model	Vare nr. Product no.	Standard kurve Standard baskets	Pris DKK	Price EURO
FKE - 16	04-16211	1 x 1/1	10.800,-	1.455,-
FKE - 16 FKE - 20	04-16215	2 x 1/2	16.300,-	2.195,-
FKE - 25	04-25112	1 x 1/1 + 1 x 1/2	17.500,-	2.355,-



Friture til skib - Deep fryer for ships

Model	Vare nr. Product no.	Beskrivelse Description	Merpris DKK	Add. Price EURO
FKE	04-30500	3x400V pr. kar 3x400V per vat	4.200,-	565,-

3x400V faser uden 0 | 3x400V phases without 0

EI-system - Electric system

Model	Vare nr. Product no.	Beskrivelse Description	Merpris DKK	Add. Price EURO
FKE	04-20020	3x230V pr. kar 3x230V per vat	1.150,-	155,-

- kun for Norge I - For Norway only

Friturekurv - Deep-frying basket

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Pris DKK	Price EURO
FKE 1/1	84-00070	260 x 280 x 155 mm	1.370,-	185,-
FKE 1/2	84-00071	125 x 280 x 155 mm	1.070,-	144,-

Olierensningssystem - Oil-cleaning system

Model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
FKE - EG	04-30001	18.000,-	2.425,-
FKE - DG	04-30002	21.600,-	2.910,-

- Kun til
gulvmodel

- For floor model
only

Tilbehør til friture med analog styring

Accessories for deep fryer with analogue thermostat

Friturekurv - Deep-frying basket

Model	Vare nr. Product no.	Udv. mål (B x D x H) Ext. dim. (W x D x H)	Pris DKK	Price EURO
FKA 1/1	84-00070	260 x 280 x 155 mm	1.370,-	185,-
FKA 1/2	84-00071	125 x 280 x 155 mm	1.070,-	144,-

Aftapningsspand - Draining bucket

For model	Vare nr. Product no.	Pris DKK	Price EURO
FKA	84-00112	1.330,-	180,-



Se salgs- og leveringsbetingelser på vores hjemmeside www.fki.dk

Alle priser er excl. moms og fragt



See terms and conditions on our website www.fki.dk.

All prices are excl. VAT and shipping.

En leverandør du kan regne med

FKI råder over moderne faciliteter til udvikling, produktion, lager, salg og administration i Veminge på Fyn. Vi har fuld kontrol over hele processen fra udvikling og test, over produktion og montage, til levering og service.

Det sikrer dig kvalitetsprodukter, der kan leve op til forventningerne om stabil drift under krævende forhold i fastfood-restauranterne.



Hos vores udviklingsingeniør konstrueres og visualiseres nye produkter i moderne 3D-teknologi.

Our development engineer designs and visualises new products using modern 3D technology.



Vi er specialister i fremstilling af moderne udstyr i rustfrit stål. Et stærkt grundlag for produkter i høj kvalitet og fornem finish.

We specialise in producing modern equipment in stainless steel – a strong basis for high-quality products with a great finish.

A supplier you can count on

FKI has modern facilities for development, production, warehousing, sales and administration in Veminge, Denmark. We have full control over the entire product process, from development and testing, to production and assembly, and delivery and service.

This ensures quality products that meet our customers' expectations for stable operation under demanding conditions in fast-food restaurants.



I montageafdelingen er arbejdet tilrettelagt, så én medarbejder har ansvar for montering og afprøvning af udstyret. Lige fra opbygning af apparatet til montering af elektronik og sikring af den endelige finish.

In our assembly department, the work is organised so that one employee is responsible for assembling and testing the equipment – from the construction of the unit to installing the electronics and ensuring the final finish.



Hos FKI har vi lager af standardprodukter, så levering for det meste kan ske fra dag til dag. Ved nedbrud kan restauranternes gamle udstyr fornyes uden lang leveringstid.

At FKI we have stock of standard products, ensuring that for the most part we can deliver with a day's notice. In case of breakdown, the restaurant's old equipment can be replaced quickly.

Vores landsdækkende net af servicemontører er specialuddannede hos FKI. Det har de certifikat på. Organisationen sikrer hurtig og kompetent service, så længere driftsstop undgås.

Our nationwide network of service technicians are specially trained at FKI and have certificates to prove it. Our organisation ensures fast, competent service, thus avoiding long downtimes.





- Vi indgår i langvarige samarbejdsrelationer
- Vi har kompetente medarbejdere med erfaring
- Vi engagerer os i udvikling af specialløsninger
- Vi leverer høj kvalitet og fornem finish
- Vi yder garanti på alle vores produkter
- Vi har et landsdækkende net af specialuddannede serviceteknikere
- En solid virksomhed står bag

“

Vi er altid parate, når det drejer sig om udstyr til professionel tilberedning af fastfood.

Hos FKI har vi stor viden om branchen og vi engagerer os i at finde de bedste løsninger til hver opgave.

Kontakt os for løsningsforslag og tilbud.

We are always ready when it comes to supplying equipment for the professional preparation of fast food.

At FKI we have extensive knowledge of the industry and we are committed to finding the best solution for each task.

Contact us to find out what we recommend and to obtain a quote.

”



- We enter into long-term partnerships
- We have skilled, experienced staff
- We develop custom solutions in close cooperation with our customers
- We provide high quality and great finish
- We offer a warranty on all our products
- We have a nationwide network of specially trained service technicians
- All this is based on a solid company structure

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

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