

# 通桥N型双温双控电饼铛 电饼铛

产品名称	通桥N型双温双控电饼铛 电饼铛
公司名称	北京宏达世纪厨具制造有限公司
价格	.00/个
规格参数	种类:电饼铛 品牌:通桥 型号:N型
公司地址	北京市大兴区黄村镇西庄路1号院东楼101室
联系电话	13581156555

## 产品详情

种类	电饼铛	品牌	通桥
型号	N型	电压	220/380 ( V )
功率	5 ( Kw )	外形尺寸	660*820*700 ( mm )
净重	40 ( Kg )	包装	纸箱
适用范围	茶餐厅设备、西餐店设备、中餐店设备、其他	营销	特价

我公司生产的yxd45型系列自动控温电饼铛，是根据国家gb4706.2005和gb4706.37-2008技术要求设计推出的新型产品。他采用全新生产工艺，在外型、加热、电器等方面进行了全面改革。结构上采用模具化生产，箱体采用喷塑涂覆和不锈钢二种。盖、面采用不锈钢压型，加热部分大面积全封闭，热效率提高20%。控温方面，采用了双温单控指针式无级调节控温仪和双温双控液胀式温控仪，性能稳定可靠，维修方便。该产品可烙制各种面类、豆类、鱼及海鲜、肉串类，是饮食行业最理想的炊事设备。

### 一、产品特点

1上下铛可同时加热，下铛也可单独加热，加工食品时可根据用户的需要双面或单面烙制。

1产品有低锅沿、高锅沿。低锅沿适合烙制大饼、馅饼等较薄的食品；高锅沿适合烙制水煎包、烧饼等较厚的食品。

1上下铛结构严密，在烙制食品过程中基本不失水分，烙熟的食品松软适度，外黄里嫩，美味可口，能保持传统食品的风味。

1本产品使用寿命长，维修费用低。

1产品分多种型号，可满足不同用户需求。

二、设有上火、底火控制、下温加热、上下温同时加热。在加工食品时

I当温度在140—160 烙制薄饼、春饼、烧饼。

I当温度在180—220 烙制大麦、烧饼。

I当温度在200—220 烙制烧饼、锅贴。

I当温度在220—240 烙制馅饼、水煎包。

(以上仅供参考)

用户使用时可根据当时环境温度调整，以便合理使用。