

长帝电烤箱CRDF25全温型数显

产品名称	长帝电烤箱CRDF25全温型数显
公司名称	上海季欣蓝商贸有限公司总部
价格	500.00/件
规格参数	品牌:长帝 型号:CRDF25 容量:25 (l)
公司地址	中国 上海市普陀区 真金路577弄大华颐和华城31号102室
联系电话	86 021 66395903-11 13761868886

产品详情

品牌	长帝	型号	CRDF25
容量	25 (l)	材质	不锈钢
规格	外箱518*395*385MM	包装	纸盒
长帝09款“全温型”数码crdf25电烤箱盛大登场			

这款带电脑型的电烤箱是长帝电器潜心研究烘焙消费需求，专门为满足国内烘焙高手对高品质烘焙食物的需求而开发的，同时兼顾入门级新手，专门为入门级新手量身订做 14 种烘焙食物。长帝 crdf25 具有精确控温、面粉发酵、上、下管分段控温、新手 + 高手模式、热风循环、旋转转叉、自做酸奶、解冻等强大功能。目前长帝 ck-25b 占据国内烘焙市场 80% 以上的市场份额，烘焙行业 90% 的制作方子来自长帝 ck-25b 。那么，作为长帝推出烘焙高手版的多功能 crdf25 ，自然要更加倍受关注。

产品特点

外观大气

优质不锈钢外壳，外观豪华、大气，尽显王者风范

精确控温

50 度温度控制

100 度温度控制

150 度温度控制

200 度温度控制

crdf25 采用箱体内置电子感温器，由微电脑中央处理器直接检测箱体内部温度，进行实时检测控制，并显示于液晶屏，控制灵敏度和精确度达到了最佳。通过测定 50、100、150、200 度温度控制，控温精确度史无前例，如此之精确！无论对烘焙新手还是烘焙高手，对于内心涌动烘焙激情，追求高品质烘焙作品的消费者来说，必然有足够的杀伤力。

面团发酵

面粉发酵前

面粉发酵后

发酵后面团体积可膨胀 3-4 倍。发酵功能最长时间可达 10 个小时，用来制作酸奶和解冻食物。功能如此强大，可以替代了酸奶机，早餐机，淘汰发酵、测温等烘焙设备，是您居家的好帮手。

上、下管分段控温

上管全功率加热，下管半功率加热 上管半功率加热，下管全功率加热

上、下管分段控温是长帝电器专门烘焙高手设计的加热模式，根据食物受热和表面着色需求，在烤箱工作状态下，通过调节上下管控制箱体内上部和下部区域温度，来控制食物着色和受热情况，使烘焙食物更完善、更完美。

新手 + 高手模式

新手模式分为蛋糕和面包 2 个档位，每个档位分 7 个固定式烘焙模式，共 14 种新手烘焙模式，消费者只要根据参考长帝电器提供的烘焙方子和制作步骤，便可成功地制作烘焙美食。

高手模式分为发酵、烤鸡、上烤、下烤、烘焙、烘烤 6 种烘焙模式，烘焙高手可依据自己的烘焙经验，在 6 种模式之间自由切换，烘焙出更高品质、更漂亮的烘焙美食。

旋转烤叉 + 热风循环功能

旋转烤叉是专为烤制中式肉类食物而设计的，旋转烤叉可承重 4.5kg，360° 旋转，使食物均匀受热

热风循环技术让箱体内热气有规律地循环穿透食物，使烤制出来的食物更鲜、更嫩、更脆、更香；

crdf25烤制的美食

实测机型为长帝电器实验室提供的工程样机，外观色彩搭配的是白色面板。

纸杯蛋糕：做了九个，烤盘空间够大，表面着色效果相当好，味道就不用说了。

小孩最爱的芝士蛋糕。

再做几个：曲奇饼干、泡芙、面包

crdf25 全接触

crdf25基本配置

额定功率	1600w
容积	25l
额定电压	220v ~ 50hz
时间控制	0--120 分钟烘焙定时控制 发酵（0---10 小时）
温度控制	发酵 40 - 60 烘焙 82 - 232
加热方式	面包、蛋糕、发酵、肉类、上烤、下烤、烘焙、烘烤、开始 / 停止、时间 / 温度增加、时间 / 温度减少
功能配置	风机 / 旋转烤叉
随机配件	清洁盘、烤盘、烤网、手柄、烤叉手柄、烤叉
	产品特点

微电脑控制，超大液晶显示屏，工作状态一目了然；

按键式设计，美味只需轻轻一点；

超大容积，可同时烤制供多人使用的食物；

热风循环技术让箱体内热气有规律地循环穿透食物，使烤制出来的食物更鲜、更嫩、更脆、更香；

360° 旋转烤叉，烤架可承重 4.5kg 食物，食物受热均匀；

面团发酵、自制酸奶、解冻等强大功能，是您居家的好帮手；

8 种不同加热方式，满足不同食物的烘焙要求；

多段温度选择，精确到 2℃，把握温度更轻松，食物上色效果更快、更好；

定时功能精确到每一分钟，轻松掌控加热时间；

内胆喷优质环保涂料，容易清洗；

不锈钢发热管，烘焙温度均匀，使用寿命长；

配置清洁盘，方便用户保持箱体内清洁，清洁更加方便，省时省力。