

# 超大酱香饼干层饼机烤饼炉双面烙饼机 电饼档煎饼机

产品名称	超大酱香饼干层饼机烤饼炉双面烙饼机 电饼档煎饼机
公司名称	红花岗区华兴食品机械经营部
价格	面议
规格参数	建议零售价:¥ 1250.00 品牌:宏丰 型号:300型
公司地址	红花岗区外环路沙坝遵义县农机公司办公楼一层 右起第1间门面
联系电话	13705878057

## 产品详情

电饼铛可以灵活进行烤、烙、煎等，如烙饼（公婆饼，酱香饼，掉渣饼，葱油饼，鸡蛋饼，馅饼、玉米饼、发面饼 煎饺，烧卖等各类饼式）、煎烤（锅贴、水煎包、煎鱼、煎蛋、烤肉串、油闷大虾等）及炒花生米等。可以做烧烤，铁板烧，煎鱼！烤鸡翅，但是烤鸡翅要注意入味，最好是翅中，鸡翅要划刀，方便熟。肉类要注意刀功不可切太厚。煎鱼要记得挂面或蛋。

### 二、产品简介

自动控温电饼铛是目前较为先进的电烤炉。采用优质不锈钢为材料，全模具化生产。在以往电热铛生产的基础上，对铛体表面进行不粘涂料处理。加热部份则采用远红外加热管加热，大面积全封闭形式，热效率高，清洁卫生。在控温方面，则采用了我厂与协作厂联合研制的电热铛专用控温仪，全部原器件采用插接联接，并可互换，使之性能稳定，维修更加方便。

三、产品材料1、采用模具化生产，不锈钢拉伸成型。具体烧结不变形的优质不锈钢材料，并且对铛体表面进行不粘涂料处理。2、采用红外加热管加热，发热管采用高碳钢材质，非合金丝(普通电热丝)，具体耐高温，安全可靠，使用寿命长的特点。加热部分采取大面积全封闭形式，热效率高，可上、下档分控加热，省时省电。

3、发热盘均采用一次压铸成型、密度高，强度大，不变形，受热均匀。4、设有展开调温旋钮，当饼铛成180°展开时，调温旋钮可对下盘单独进行调温。当饼铛成90°展开时，调温旋钮不起作用。

5、保温棉采用硅酸铝不糊，无毒。

#### 四、产品特点

1、不粘附，容易脱模。产品废品率大大减低，脱模不用食油，减少生产成本，单免油一项，例：每天按200只饼计，每年可节约 $200 \times 0.02 \times 30 \times 12 = 1440$ 元/年。同时食品没有黑底和油腻，在色泽和口感方面有明显的改进。2、我厂采用了电饼铛专用控温仪。该电饼铛上下盘可根据需要设定加热温度达到设定温度时自动停止加热。低于设定温度时自动加热，使工作面保持一个恒定的工作温度。上下盘单独控制，同时加热均匀受热，效率更高。

3、加装独立热断路器。具有短路、过载、漏电三种保护功能，可以有效保证操作人员的人身安全。

四脚可折叠可拆卸，可根据操作地点不同进行选择。五、使用说明

因该产品的功率较高，所以请务必选择较粗的电线引进电源，一般选择直径为2.24mm，铜芯线连接。不得露天使用，防止雨淋，严禁用水冲洗。1、第一次使用，先用湿布将发热盘擦拭干净，上下发热盘擦上少量食用油。

2、插上电源插头，打开电源开关，加热指示灯亮时，电饼铛开始预热过程完成，产品才能进行正常工作，电饼烤制过程中间断加热，以维持恒定温度，因此加热指示灯与食物是否熟没有直接关系。3、产品工作过程中，严禁用手触摸发热盘及产品表面，以免烫伤。产品为悬浮式设计，电饼铛高度因食物厚度而自动调节 4、放入将要烤制的食品后盖好盖，参照食物加工表时，也可凭经验掌握，一般当电饼铛四周热气变小时表明食物已熟。食品加工表只供参考。它与电压、气温及食物的用料、软硬、大小等有关，可根据食品合理调整。使用完毕，断电后稍等几分钟，用湿抹布擦拭即可。但长期存放时应使用清洁剂进行清洗。六、电饼铛注意事项

(详见说明书或拨打我厂服务电话)

本产品的建议零售价是¥1250.00，品牌是宏丰，型号是300型，货号是YLBD-300，饼铛类型是电饼铛，功能是烤,炒,烙,煎，电饼铛加热是双面加热，饼铛口径是35cm及以上，烙盘设计是非悬浮式，控制方式是微电脑式，额定电压是220-380(V)，额定功率是6000(W)