

酒店厨房设备佳斯特六层触摸屏wanneng蒸烤箱

产品名称	酒店厨房设备佳斯特六层触摸屏wanneng蒸烤箱
公司名称	上海厨鼎厨房设备有限公司
价格	29800.00/台
规格参数	外形尺寸：:910*820*900 (mm) 电压:380v 功率:12.5 KW
公司地址	嘉定区金园一路1001号
联系电话	021-33046157 13788987141

产品详情

品名 佳斯特六层触摸屏多功能蒸烤箱

型号 TE601BQ1

规格 910 × 820 × 900MM

容量 6个GN1/1 × 1"盆

内腔规格(长/高/深):440 × 645 × 580MM

每层高度 60MM

功率 12.5KW

电压 3N-380V

温度范围 50-250

佳斯特新产品六层触摸版多功能蒸烤箱TE601BQ1介绍：

佳斯特六层触摸版多功能蒸烤箱TE601BQ1是英联斯特（广州）餐饮设备有限公司于2015年5月新推出的新款触摸版多功能蒸烤箱，可用于星级酒店、西餐厅、中餐酒楼和各类中西式快餐店等餐饮场所。佳斯特多功能蒸烤箱通过不断的研发和改进，佳斯特多功能蒸烤箱目前有4个系列的版本，分别是触摸版、电脑版、电子版、机械版，而每个版本的产品又分别含有多个型号。像佳斯特触摸版多功能蒸烤箱，还有TE101BQ1、TE601BQ1等型号。多功能蒸烤箱采用电脑板控制，自带一百多个常用菜单，操作方便，安全可靠，美观大方；该烤箱集烘焙、烧烤、蒸煮、加热、煲于一身，能够烹制各种各样的菜式，并且使用能够探测食品中心温度的探针，就可以随时掌握食品的中心温度，保证烹制的食品色、香、味

俱全；还带有自动清洗功能，实现一键清洗。

佳斯特六层触摸屏多功能蒸烤箱 TE601BQ1特点：

- 1、四个常用模式，全面实现中餐的蒸、烤、焖、炖、焗、煎等各类烹饪方法，切换简单。
- 2、全电脑触控屏，可视化操控，每个步骤都一目了然；
- 3、360度热风循环，高效能加热管、加热速度快、加热均匀，确保食品色泽；
- 4、肉针模式，可探、控食物内部温度；
- 5、自动锅炉，可产生强大的蒸汽，让中餐菜式烹饪自如；
- 6、排湿功能，强制排出烤制过程中产生的蒸汽，保证烤制效果；
- 7、层架模式，单独控制每层烹饪时间，可同时烹饪多种菜式，不串味；
- 8、智能温度控制，将设定温度和内腔温度控制在 ± 5 ，使温度控制更加，确保烹饪效果；
- 9、差值烹饪，低温慢煮，让食物更加鲜嫩幼滑；
- 10、预约烹饪可定时烹饪，方便自如；
- 11、多功率旋转（1、1/3、2/3），节约能源；
- 12、锅炉自动清洗除垢，定期提醒，有效防止水垢，延长设备使用寿命；
- 13、自动清洗，清洁方便简单，节省人力；
- 14、全不锈钢制造，内腔全部圆角，不藏垃圾，易清洁；
- 15、可储存100个常用菜单，调用简单，且可随时编辑；
- 16、二级开门，防止蒸汽突然涌出伤人；

更多佳斯特六层触摸屏蒸烤箱上海厨鼎厨房设备有限公司，拥有十年厨房设计及施工经验，是的厨房设备厂家，产品以商用厨房设备、饭店厨房设备、酒店厨房设备、不锈钢厨房设备、食堂厨房设备、厨房排烟设备为主。集大中型企业、机关单位、学校、酒店、饭店等商用不锈钢厨房设备的生产制作、工程设计、安装维修于一体。公司拥有先进的厨房设备生产工艺和生产设备，可按客户要求定制各类厨房设备，同时代理国内外多个厨房设备品牌。产品以品种多规格全、安全可靠、经久耐用、节能环保而倍受广大客户的信赖和赞誉。