

# 批发供应自动恒温悬浮式电饼铛

产品名称	批发供应自动恒温悬浮式电饼铛
公司名称	永康市旺通电器有限公司
价格	66.00/台
规格参数	品牌:金利诺 型号:30-36 饼铛类型:电饼铛
公司地址	永康市东城街道十里牌村恒富路97号第2幢
联系电话	0579 0579 87158933 13058974001

## 产品详情

品牌	金利诺	型号	30-36
饼铛类型	电饼铛	烙盘设计	悬浮式
额定功率	1200 (W)		

1可展平的结构设计，使产品功能更强大，可同时满足烤、烙、煎等多种制作需要。下壳材质为酚醛树脂，具有无毒、无味、耐热、耐磨、不烫手等特点。2、具有独特的导油槽设计，能将使用中溢出的油重新送回铛底。3、设有上盘加温指示灯，当温度达到设定值时，加温指示灯灭以提示可放入食品进行操作。4、上盘为悬浮结构设计，可随食品的热胀而自由调节，使不同厚度的食品拥有相同的加工效果。5、上盘可以展平，专为烤肉设有沟槽可用上、下盘同时烤肉。6、适用于加工各种烧烤、烙、煎的食品，如大饼、馅饼、发面饼、锅贴、玉米饼、烤肉、煎鱼、油焖大虾等。

功能 电饼铛电饼铛可以灵活进行烤、烙、煎等，如烙饼（大饼、馅饼、玉米饼、发面饼等）、煎烤（煎鱼、煎蛋、烤肉串、油闷大虾、锅贴等）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，因为电饼铛的功率不同，火力不一定很猛，有可能鱼会碎。当然火力急就不怕。

总的来说，只要加热可以熟的，那都可以往上扔。不过用完要刷干净哟。[编辑本段]结构特点

1、结构独特的导油槽，能将使用中溢出的油脂重新导回铛底。2、选用性能优良的电子元件，发热管采用高碳钢材质，干烧也不会损坏，安全可靠，使用寿命长。热效率高，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、上下盘同时加热，食物两面同时均匀受热，并有自动控温，调温装置，当内部温度达到设定值时，加温自动停止。

5、外壳采用酚醛树脂为原料，具有无毒、无味、耐磨、卫生等特点。[编辑本段]产品特色

1.磨砂不锈钢上盖高雅华贵、更易清洁。

2.可展平的结构设计，使产品功能更强大，可同时满足烤、烙、煎等多种制作需要。

3.上下盘加热单独控制，且上盘恒温，下盘采用双温控，可调温，使用更方便。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。[编辑本段]使用说明

- 1、第一次使用时，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。

功能 电饼铛电饼铛可以灵活进行烤、烙、煎等，如烙饼（大饼、馅饼、玉米饼、发面饼等）、煎烤（煎鱼、煎蛋、烤肉串、油闷大虾、锅贴等）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，因为电饼铛的功率不同，火力不一定很猛，有可能鱼会碎。当然火力急就不怕。

总的来说，只要加热可以熟的，那都可以往上扔。不过用完要刷干净哟。[编辑本段]结构特点

- 1、结构独特的导油槽，能将使用中溢出的油脂重新导回铛底。
- 2、选用性能优良的电子元件，发热管采用高碳钢材质，干烧也不会损坏，安全可靠，使用寿命长。热效率高，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、上下盘同时加热，食物两面同时均匀受热，并有自动控温，调温装置，当内部温度达到设定值时，加温自动停止。

- 5、外壳采用酚醛树脂为原料，具有无毒、无味、耐磨、卫生等特点。[编辑本段]产品特色

- 1.磨砂不锈钢上盖高雅华贵、更易清洁。

- 2.可展平的结构设计，使产品功能更强大，可同时满足烤、烙、煎等多种制作需要。

- 3.上下盘加热单独控制，且上盘恒温，下盘采用双温控，可调温，使用更方便。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。[编辑本段]使用说明

- 1、第一次使用时，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。