

## 双缸落地式炸炉



Induc双缸落地式炸炉采用不锈钢材质，紧凑的结构设计可节约面空间，美观大方的外观设计和可靠的性能表现尽显高端厨具的格调。

大功率、大容量、高效、安全、易操作、易使用、易清洁是炸炉的基本特点。它有16L容量油盆可供选择，清晰可见的油位设置，让您实时掌握器具的运行状态；安全可靠的限温器和电源总开关让用电更安全，防滑橡胶支脚让使用更放心，配备有放油阀让清洁更省心；高品质不锈钢挂篮经久耐用，充分保障食品安全；可旋转发热管结构设计-利于缸底清洁，易操作。每一台机器都配有可调温控器和限温器，精准的掌控油温，很好的诠释了油炸食品的精髓，提升了烹饪的体验。双油盆设计，能同时烹饪更多的食物，高效的产出，满足更多的客户需求。

本系列的产品适合薯条、鸡肉、虾、排骨、豆腐和其他您想要油炸的食品，是咖啡厅、茶餐厅、移动餐厅、酒店、茶楼和其他餐饮机构的完美之选。

## 产品特点

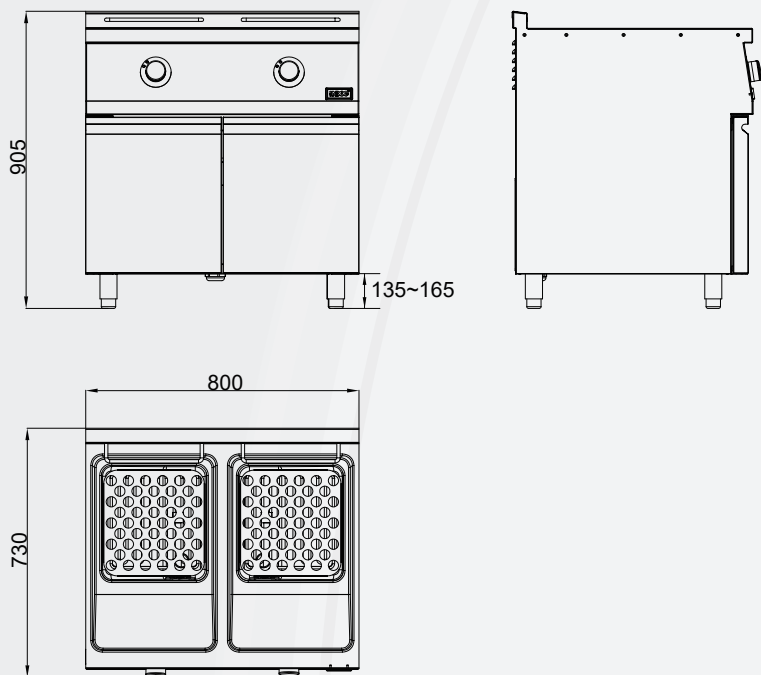
- 采用不锈钢材质
- 两个独立控制的工作区
- 304不锈钢 2 x16升油盆
- 配置放油阀，方便放油
- 不锈钢炸篮
- 指示灯显示工作状态
- 设计热保护装置，确保操作安全
- 冷油区设计，可旋转发热管结构设计，利于缸底清洁
- 恒温器温度范围60-190°C，可根据不同要求选择油温
- 高度可调防滑支脚，安全稳固
- 配独立储物柜

## 双缸落地式炸炉



号XK01-302-01215

# 双缸落地式炸炉



**INOX**  
喜达客

产品型号

烹饪区域

电器参数

产品外形尺寸 (毫米/英寸)

**IEF2-X-700**

2x16升

220/380V 3N~ 50Hz 22kW 33.4A

宽度  
800/31.5

深度  
730/28.7

高度  
905/35.6

以上所给尺寸只是作为参考。因为这是一个持续性产品改进的过程，所以美得彼公司拥有产品变更不另外通知的权利。本文件所包含的是保密信息，所有权归美得彼公司所有，未经明确书面授权不得以任何目的转载及翻译成其他文件。

美得彼餐饮设备(上海)有限公司

中国上海市闵行区沪闵路3888号1号楼105-109室

电话：021-3323 9898

传真：021-5483 3301