

型号

RE114CSE (全槽) RE114-2CSE (分槽)



图示型号 RE114CSE

标准功能:

- 开口式炸炉-易于清洁
- 独有的，可上翻并保持直立姿态的带状加热管，使用寿命长
- 耐用的±1°RTD温控器
- CM 3.5 电脑控制器
- 不锈钢油槽，柜门和柜体
- 融油模式
- 深的冷油区，全槽炸炉配有3.2cm球型泄油阀，分槽为2.5cm 球型泄油阀
- 2个分槽炸篮
- 22cm高的可调节脚轮

全槽炸炉

- 25升容量
- 14kw/全槽
- 油炸区面积35.6*39.4cm

分槽炸炉

- 12升容量
- 7kw/分槽
- 油炸区面积17.1*39.4cm

选配及附件:

- 分槽炸篮

规格：

特别设计的高产能和高稳定性的商用炸炉

Frymaster 独有的可上翻并保持直立姿态的带状加热管和精准的温控，能效评级超出ASTM标准83%，远超Energy Star 认证标准，确保了行业内领先的节能位置。

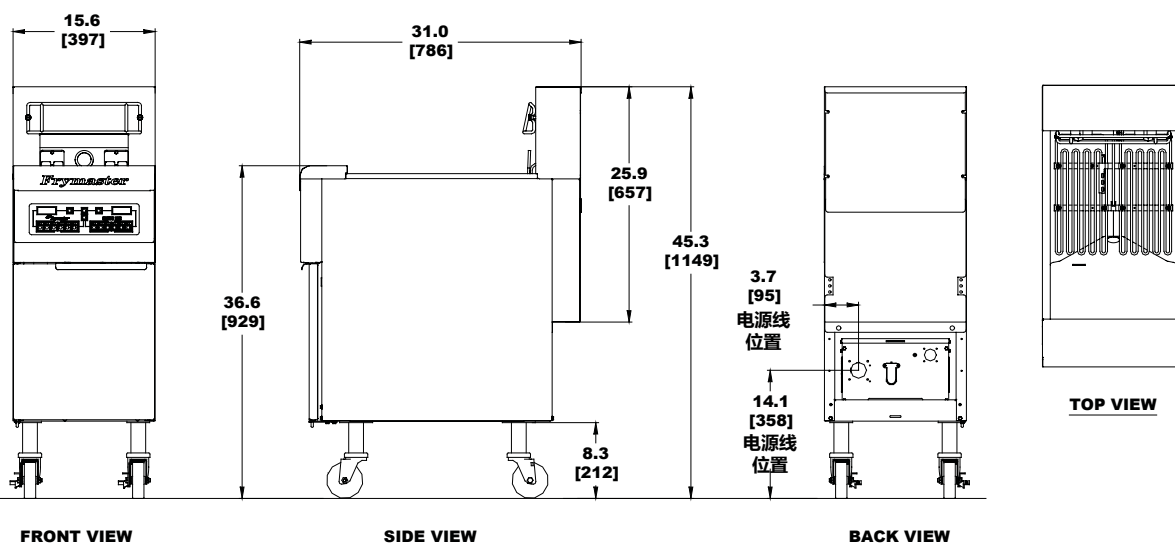
安装在加热管上的温控器，确保精准的温度测量。精准的温控系统减少了过度加热因此能延长油的使用寿命。

宽大的冷油区和向前倾斜的油槽底部，有利收集和冲刷掉底部食物碎屑沉积物，进而有利油的寿命和日常清洁工作。



所有RE系列炸炉符合美国能源之星的节能认证标准

产品尺寸 (单位: 英寸[毫米])



电源规格

型号	加热管 / 油槽			控制器	滤油系统
	功率	电压	三相	电流	电流
RE114CSE	14kw	380V	22A	1A	4A
RE114-2CSE	2x7kw	380V	22A	1A	4A

净空距离

炸炉正面应至少为操作和维修保留61cm空间；
侧面和背面至少与可燃物保留15.2cm距离

产品尺寸

型号	容量	外形尺寸(cm)			排油高度(cm)	含包装重(kg)	包装尺寸(cm)		
		宽	深	高			宽	深	高
RE114CSE	25L	39.7	78.6	115	29.9	86	55.9	91.4	134
RE114-2CSE	2x12L	39.7	78.6	115	29.9	86	55.9	91.4	134

注意

每一个全槽或双分槽由一根独立电源线供电
电源线随炸炉提供，不含插头