

### 型号

FPEL114C

FPEL114-2C

FPEL214C

FPEL214-4C



- 节省约 40%油料、10%能耗

- 3000 系列电脑控制板

- 烹炸均匀、品质稳定
- 延长油料使用寿命
- 监测设备运行性能
- 支持炸炉管理最佳应用实践

### 标准功能

- 开口式油槽, 30 磅(约 15L)容量
- 与容量翻倍的传统炸炉相比, 相同产量下可节省约 40%油料、10%能耗并减少原物料浪费
- 烹炸区尺寸
  - 全槽 330\*360\*95(mm)
  - 分槽 150\*360\*95(mm)
- 先进的监测及控制技术
  - 3000 系列电脑版监测、协助控制食物及油料质量、油料使用寿命以及炸炉运行状态。20 个快捷键、可编辑菜谱, 根据加载量自动调整烹饪时间
- 优于传统炸炉的创新安全监测, 含自动高保复位、第二个卸油阀打开时声音报警等功能
- 独立油槽设计, 便于维修或更换而其他油槽的正常使用

- 经久耐用且可翻转直立的加热管, 能效领先业界且超过 ENERGY STAR 标准
- 中线安装的 RTD  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  微动恒温探头
- 内置滤油系统, 背冲式注油, 易于使用
- 不锈钢油槽、柜门及底柜
- 可调脚轮

### 技术规格

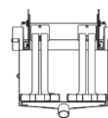
Frymaster OCF30E 系列落地式电加热炸炉, 是一款节油节能的高性能炸炉。随着行业的发展, 用户日益面临“小投入、大产出”的挑战, OCF30E 炸炉通过节省人力、油料及能耗等开支, 不仅有利于环境保护, 还可提升工作场所的安全性、为消费者提供更健康的食品。

不锈钢油槽采用开口式设计, 易于清洁。油料加注量仅为 30 磅, 而非传统炸炉所需的 50 磅。烹炸过程中, 食品碎屑会缩短油料的使用寿命。而在小油槽里, 新油料占比较高, 减少食品碎屑积聚, 有效延长使用寿命。添加量小、使用寿命长, 用户可节省约 40%的油料开支。OCF30E 炸炉节油的特性, 不仅向消费者提供了更健康的食品, 也帮助用户降低因使用不含反式脂肪的油料而带来的成本影响。同时, 其能效超过 EnergyStar®(“能源之星”)认证标准。

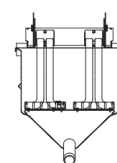
内置滤油系统滤油效率高且操作简便, 鼓励用户提高滤油频率以维持油料品质和烹炸口味、口感的稳定和均衡。该系统位于炸炉底柜内, 2 档卸油手柄采用下沉式设计, 降低意外启动滤油的可能性、也减少了繁忙场所中可能发生的意外伤害。

独立式油槽设计, 便于维修或更换。慧而特(Welbilt)完善的售后服务体系为高品质的 OCF30E 系列炸炉保驾护航, 用户使用无忧。

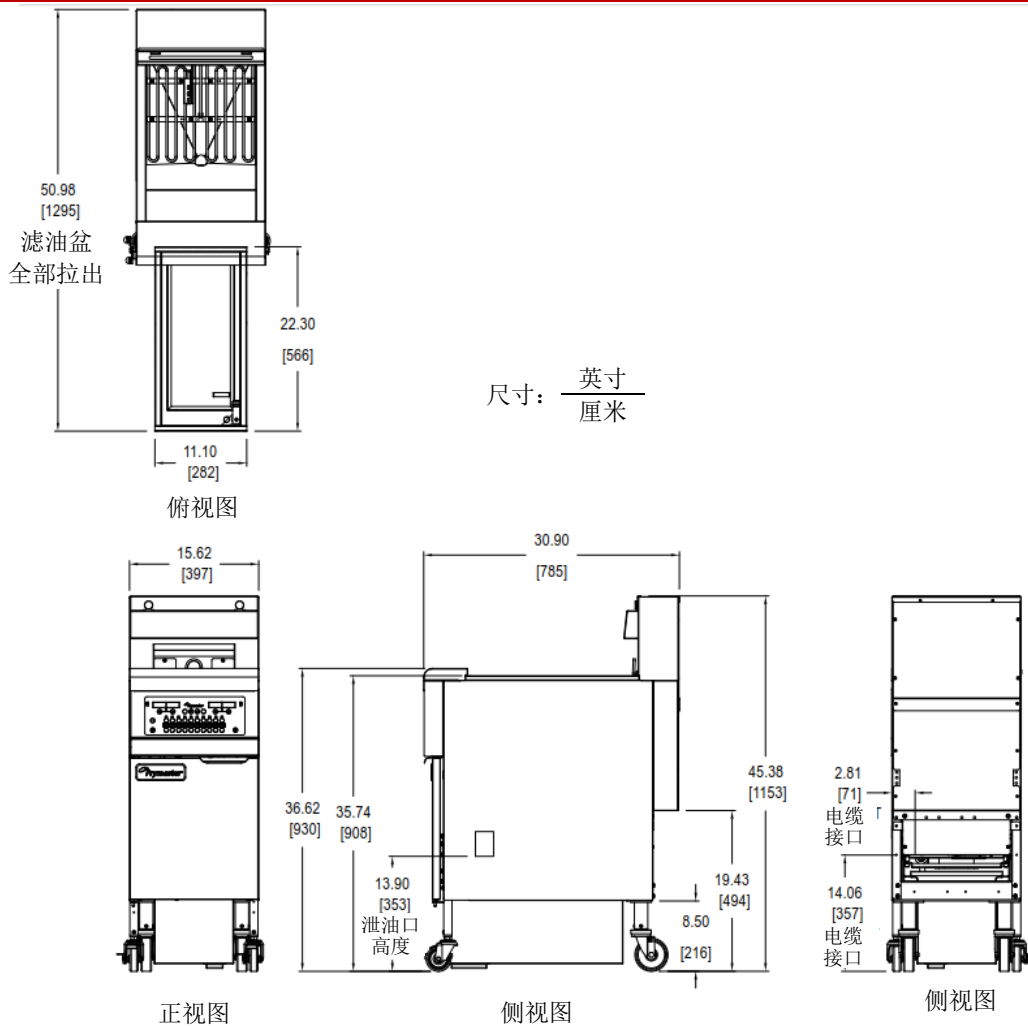
- 全槽炸炉: 14kW/槽
- 分槽炸炉: 7kW/槽
- \* 公升换算标准: 21.1 $^{\circ}\text{C}$  液态油



OCF30E 油槽



传统电炸炉油槽



## 技术参数

型号	容油量 (磅/公升)	电气规格	控制面板	滤油系统	外形尺寸(mm)			净重 (kg)	运输信息*		
					宽	深	高		毛重 (kg)	体积 (m <sup>3</sup> )	包装尺寸 (宽*深*高, mm)
全槽	30 / 15	380V/50Hz/3N, 21A	1A	4A	397	786	1152	93	116	0.6	530*890*1190
分槽	16 / 8										

## 安装净空

正面：610mm，用于日常使用、维修保养

两侧及后部：距可燃物至少 152mm

## 型号命名规则

### FPEL - C

高效节油型炸炉，30 磅(15 公升)容油量，开口式油槽(全槽/分槽)、3000 系列电脑控制面板、14kW/缸、内置滤油系统、脚轮、炸篮、右槽盖、不锈钢油槽、柜门及底柜

举例：FPELX14C、FPELX14C-YC

FP = 内置滤油系统

X = 油槽数量

14 = 14kW/缸

C = 电脑控制面板

-Y = 分槽

我司保留更改本系列炸炉外观、技术参数等而无需提前通知之权利。欲了解更多信息，详询我司销售。