

GARLAND®

大师系列电力双面煎炉

品项: _____
数量: _____
项目名称: _____
批准人: _____
日期: _____

型号

XPE24CE

XPE24CE-1L

XPE24CE-1R



XPE24 电力双面煎炉
(图示型号选配了平面型集油槽)



标准功能:

- 烹饪情境 (cooking lane) 可编程设定, 实现精准控制:
 - 上台板自动升降
 - 先进的上/下台板温度控制
 - 烹饪时间、上/下台板间的烹饪间距
- EasyTouch™ 触摸式控制面板, 操作简便、直观, 可“一键启动” (Press & Go)
- 先进的温度控制、智能预测温度变化, 而不是简单的“启动/停止”加热
 - 防止温度过高或者过低
 - 每 290mm 宽的烹饪区域上下共有 5 个独立的加热区 (上台板 2 个、下扒板 3 个), 热量分布更均匀
 - 不同的烹饪情境, 可以设置不同的温度, 扩充了菜单的灵活性
 - 不需要时, 可以退出设定的烹饪情境以节约能源
- 通过设定上下/下台板温度、烹饪间距 (最多为 5cm)、烹饪时间, 可以预设不同的烹饪菜单
- USB 接口用以更新菜单等内容

- 搭载有先进的自我诊断功能, 在控制面板中存储了错误日志, 供维修服务参考、使用, 提升一次性修复率
- 不锈钢前面板、顶板及双侧板
- 抹布挂架
- 左右两侧均配有不锈钢集油槽
- 万向轮 (前面 2 个有刹车)
- IPX4 防水等级
- 单个上台板可选 (订购时需注明左/右侧)

选配件:

- 集油槽
 - 平面型集油槽, 最大限度节省空间
 - 斜坡型集油槽, 可以悬挂工具挂架 (选配)
- 工具挂架
 - 4 英寸铲刀
 - 6 英寸刮刀
 - 7 英寸抹布

产品规格:

Garland Xpress 系列双面煎炉, 上/下台板可同时加热食品, 烹饪时间缩短一半以上。通过一个静音传动系统, 上台板可自动抬起或落下。

下扒板由 19mm 厚的碳钢制成, 机器打磨、高抛光。底下安装有 3 个加热管。

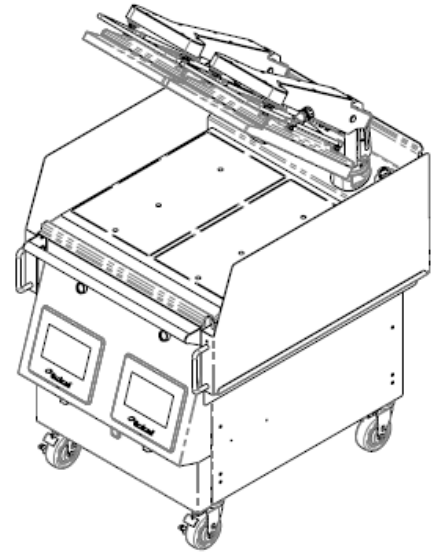
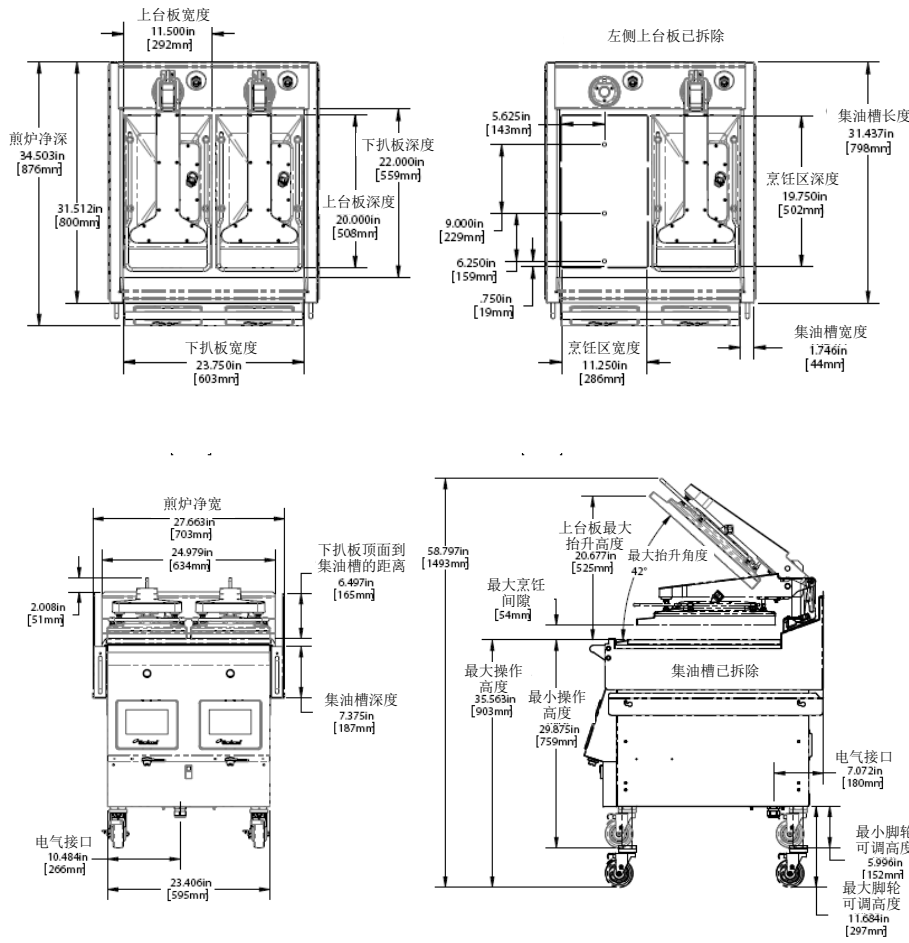
上台板内安装了镀镍铸铝加热管, 表面覆盖有可快速更换的特氟龙纸。

CE、NSF 认证。

周围不存在可燃物时, 无需保留安装净空。



GARLAND®



电气规格

型号	上台板数量	电气规格	安培数			功率 (kw)
			L1	L2	L3	
XPE24CE	2	380V/50Hz/3Ph	27.3	24.9	27.1	15.8
XPE24CE-1L, 或 XPE24CE-1R	1	380V/50Hz/3Ph	27.3	13.8	27.1	13.1