

## 单缸电炸炉



Mercury台式单缸电炸炉采用不锈钢材质，紧凑的结构设计可节约台面空间，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。

高效、安全、易操作、易使用、易清洁是电炸炉的基本特点。它有3L和5L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，高品质不锈钢挂篮经久耐用，充分保障食品安全。每一台机器都配有可调温控器和定时器，精准的掌控油温和烹饪时间，很好的诠释了油炸食品的精髓，提升了烹饪的体验。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

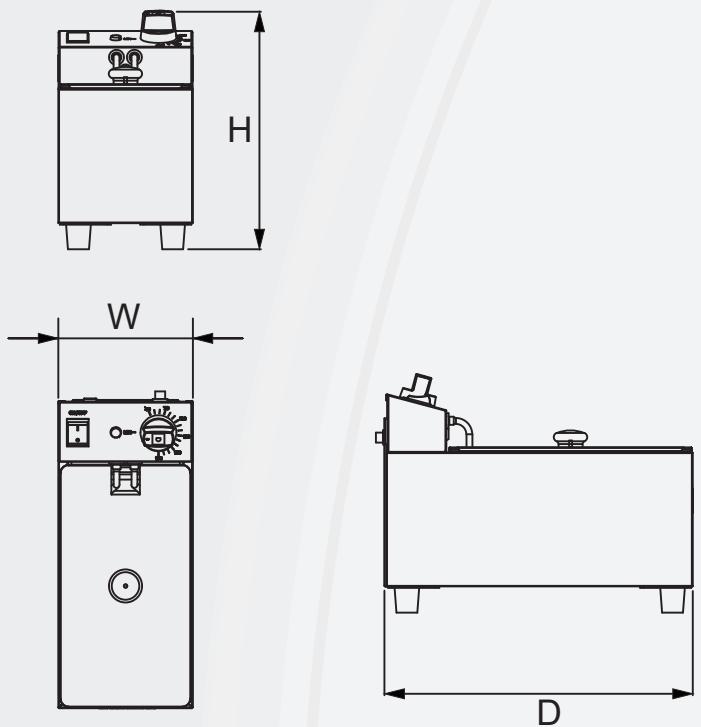
- 带安全开关的可拆卸电箱头
- 3升/ 5升容量
- 防滑橡胶脚
- 1个优质不锈钢篮子
- 开关控制主电源
- 指示灯显示工作状态
- 热切断装置使操作安全
- 温控器的温度调节范围为60-190°C

### 单缸电炸炉



粤XK01-302-01215

# 单缸电炸炉



**MERCURY**

产品型号	容量	电器参数	产品外形尺寸 (毫米/英寸)		
<b>MEF-L3-SA</b>	3升	220 V, 50 Hz, 1.8 kW 8.2 A	宽度 180/7.0	深度 410/16.1	高度 320/12.5
<b>MEF-L5-SA-2</b>	5升	220 V, 50 Hz, 2.5 kW 11.4 A	270/10.6	410/16.1	320/12.5

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