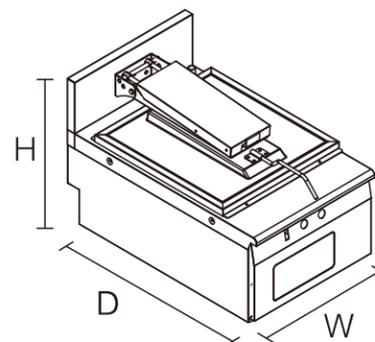


智能煎饺炉

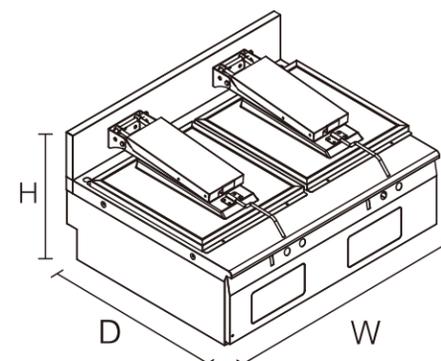
HECMAC® 海克



产品规格



全自动智能煎炉 (单头)
FEHCC251



全自动智能煎炉 (双头)
FEHCC252/FEHCC253

商品名/Name	商品号/Code	尺寸/Size			电源/Power			煎盘尺寸/Furnace Size		净重Net wt.	毛重Gross wt.
		W	D	H	V	Hz	kW	L	W	Kg	Kg
全自动智能煎炉 (单头)	FEHCC251	405	648	440	380	3N~	50	4.5	330 x 330	40	49
全自动智能煎炉 (双头)	FEHCC253	815	648	440	380	3N~	50	9		74	88
全自动智能煎炉 (双头)	FEHCC252	600	648	440	380	3N~	50	6	220 x 330	64	78

标准化, 大产量, 省人工的自动煎制设备

产品优势

- 操作简单
煎制过程全自动, 程序控制喷水及加热
- 标准化, 大产量
每7分钟出品40只煎饺, 煎板温度均匀
- 节省投资, 适用性强
适合多种面点食品
- 媲美日本同类产品
中国最大速冻食品生产商认可



适用场景



适用于: 连锁餐饮店, 酒店, 西餐厅

认证, 授权, 备案, 注册

认证	执行标准	证书编号	发证机构
QS认证		沪XK01-302-00031	上海市质量技术监督局
食品安全接触认证		GB4806.9; GB4806.7; GB4806.11	CQC17036176869 中国质量认证中心

上海酒店设备工程成套南翔厂有限公司
Shanghai Hotel Equipment Engineering Complete Set Nanxiang Factory Co., Ltd.
地址: 上海市嘉定区南翔镇嘉美路1688号
电话: 021-69179549
售后服务电话: 4009203258
传真: 021-69179687
网址: www.hecmac.com.cn
邮箱: sales@hecmac.com.cn
邮编: 201802



微信公众号

安全注意事项

- 使用前请仔细阅读使用说明书, 以正确使用。
 - 产品设计与规格可能会有变化, 具体数据、参数请以机身铭牌及说明书为准;
 - 基于印刷条件, 资料内产品与实物可能会有细微差别, 请以实物为准;
 - 涉及产品功能及食品图片仅供参考;
 - 版权归上海酒店设备工程成套南翔厂有限公司所有。上述产品的规格和设计若有变化恕不另行通知。
- 全国联保, 整机保修壹年。