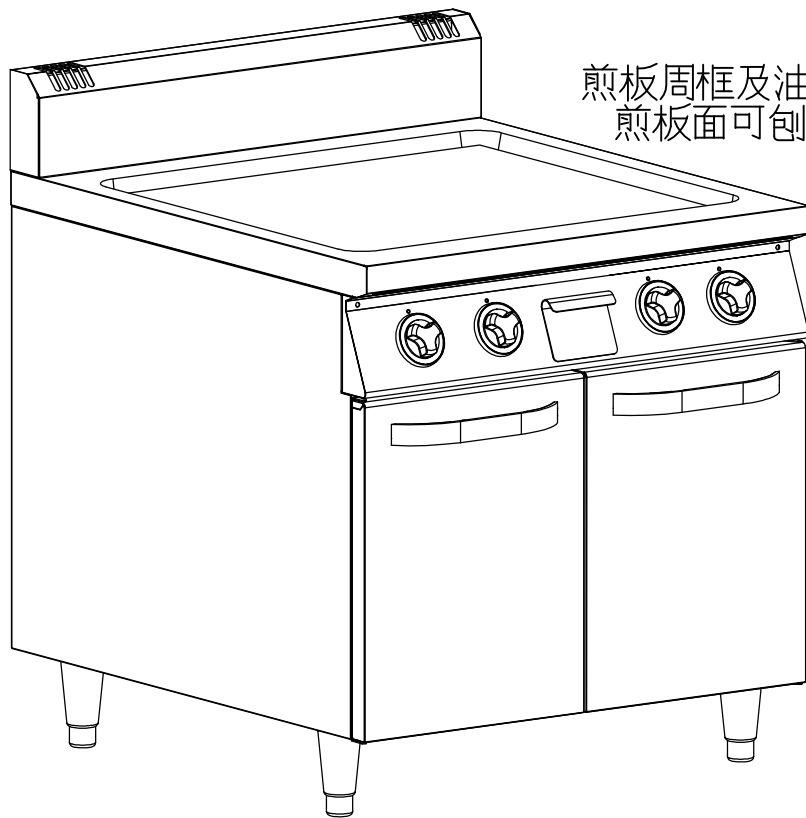
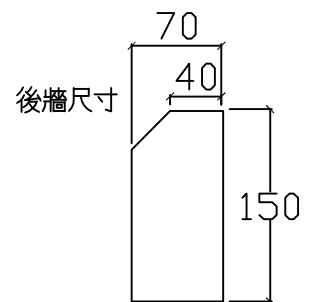


設備名稱	煎板爐/ 下櫥櫃— 電能	廚霸王產品系列	
HEC-275	800*750*850/1000 m/m	數量	台



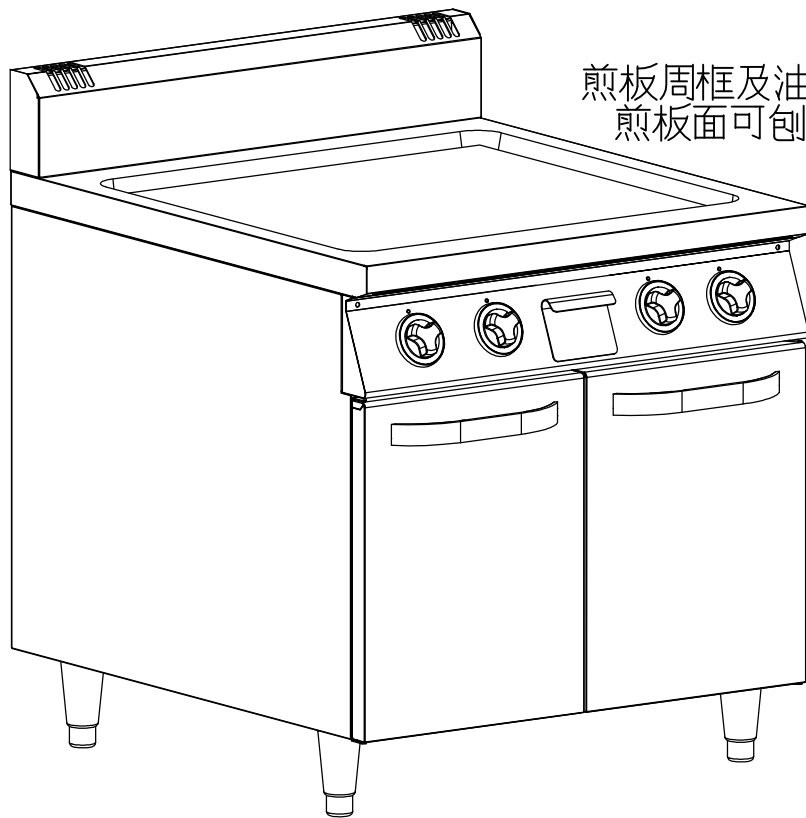
煎板周框及油溝— 弧形
煎板面可刨溝訂製



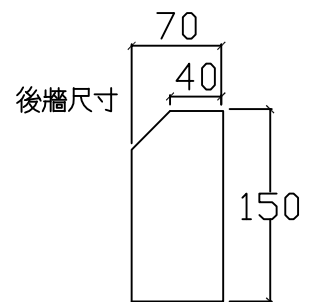
材料說明：

1. 面板使用 SUS 304 1.5 m/m 厚不銹鋼板製作。
2. 側板使用 SUS 304 1.0 m/m 厚不銹鋼板製作。
3. 底板使用 SUS 304 1.0 m/m 厚不銹鋼板製作。
4. 櫥櫃門，採用內外雙層不銹鋼 SUS 304 製作。
5. 門把採用雙圓弧防撞腳設計，均具美感。
6. 煎板面以鋼板製作 厚 25 m/m 面以拋光倒角優化處理，煎板周框及油溝以不銹鋼沖壓製成弧形，無死角，好清理。
7. 附電磁開關，溫控開關及指示燈。煎板溫度為：50~320 度
8. 抽取式滴油盤及使用電力：3 ϕ 220V-7.5KW。
9. 附高低調整腳四只。

設備名稱	煎板爐/ 下櫥櫃— 電能	廚霸王產品系列	
HEC-290	800*900*850/1000 m/m	數量	台



煎板周框及油溝— 弧形
煎板面可刨溝訂製



材料說明：

1. 面板使用 SUS 304 1.5 m/m 厚不銹鋼板製作。
2. 側板使用 SUS 304 1.0 m/m 厚不銹鋼板製作。
3. 底板使用 SUS 304 1.0 m/m 厚不銹鋼板製作。
4. 櫥櫃門，採用內外雙層不銹鋼 SUS 304 製作。
5. 門把採用雙圓弧防撞腳設計，均具美感。
6. 煎板面以鋼板製作 厚 25 m/m 面以拋光倒角優化處理，煎板周框及油溝以不銹鋼沖壓製成弧形，無死角，好清理。
7. 附電磁開關，溫控開關及指示燈。煎板溫度為：50~320 度
8. 抽取式滴油盤及使用電力：3 ϕ 220V-8.1KW。
9. 附高低調整腳四只。