

thor



链式多士炉

Thor系列多士炉的工作量是每小时300到600片面包不等。每一个型号都配备变速箱和链条传动系统以应付大量的烹饪需求。可调节控制器使操作者能够手动地增加或减少每批吐司的数量。本产品由双金属耐热镍铬铁合金发热管发热。

可以通过在产品背面放一个传递接收斜槽去接收传递出来烤好的吐司。另外，此款多士炉还适用于烤制面包圈和松饼。

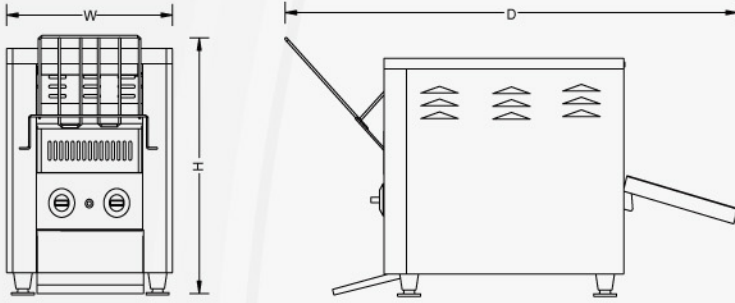
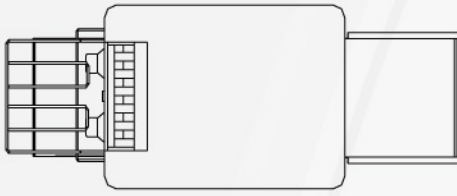
产品结构

- 不锈钢结构
- 顶部和底部金属发热管
- 能量和速度双功能控制（磁盘电阻）
- 三位功能加热控制（EGO 旋转开关）
 - 双层顶部和底部发热管发热
 - 顶部发热管发热
 - ECO节能特性
- 传送带变速控制
- 传递和返回操作
- 可移动烤架和碎屑托盘
- 可移动碎屑/油脂托盘
- 宽敞的面包/松饼放入口 - 55毫米/ 2.2英尺
- 可调试防滑脚

链式多士炉



链式多士炉



thor

产品型号	容量/面积	电器参数	土司产量/小时	产品外形尺寸 (毫米/英寸)		
				长	宽	高
TR02700	178 x 399 x 71 mm 7" x 15.7" x 2.8"	220-240 V, 50 Hz, 1.65 kW, 7.2 A 120 V, 60 Hz, 1.5 kW, 12.5 A	300片	290/11.4	750/29.5	380/15
TR02710	259 x 399 x 71 mm 10.2" x 15.7" x 2.8"	220-240 V, 50 Hz, 2.6 kW, 11.3 A 240 V, 60 Hz, 2.6 kW, 10.8 A 208 V, 60 Hz, 2 kW, 9.6 A	600片	370/14.6	750/29.5	380/15

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，所以尤莱迪拥有产品变更不另行通知的权力。
本文件所包含的是保密信息，所有权归尤莱迪有限公司所有，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。

珠海尤莱迪厨具有限公司
中国广东省珠海市金湾区平沙镇东部工业区
电话: +86 (0) 755 82739225
传真: +86 (0) 756 82739201
邮箱: sales@unitedfoodserviceequipment.com
网址: www.unitedfoodserviceequipment.com