



安全 高效 稳定

卓越系列商用炸炉



值得信赖的商用炸炉 PITCO®

自1918年起, PITCO®开始致力于为客户提供高品质、经久耐用的商用油炸烹饪解决方案, 以先进的理念与技术推动产品创新。

作为业内值得信赖的商用炸炉品牌, PITCO®的目标是提供一种简单、可靠的专业商用设备。通过百余年的不断探索, PITCO®炸炉不仅能烹饪出美味可口、出品一致的油炸食品, 同时有效地管理油品和节省用油。

卓越系列商用炸炉

属于一款经济灵活的炸炉, 具备PITCO®炸炉高效、安全、耐用的一贯品质, 卓越性能帮助客户更容易地制作出优质的油炸食品。



值得信赖的炸炉品牌

整合油品管理



快速高效

安全可靠

出品稳定

电子高温保护

温度超过450°F (232°C), 自动切断加热器电路, 防止油温过高, 延长油使用寿命的同时, 让操作变得更加安全

放油阀保护

放油阀安全联锁系统在进行卸油时自动切断加热器电路, 防止加热管干烧

加热器保护

可向上提拉的加热器让操作员更容易清洁油槽, 向上抬起加热器时, 加热器保护装置会自动切断加热器电路

回油马达保护

防止回油阀关闭情况下马达过载

滤油车定位

滤油车后部磁吸式设计, 让操作员可轻易快速拉出滤油车进行清洁及更换滤油纸, 并将滤油车更准确的固定到位

智能便捷的操作面板

将您的食谱和烹饪时间存储在炸炉上, 保证了出品的一致性



4种菜单操作面板

- 4个可编程菜单按键
- 提供简单直接的烹饪模式
- 开/关温度控制
- 简单任务处理
- 自带融油功能



20种菜单操作面板

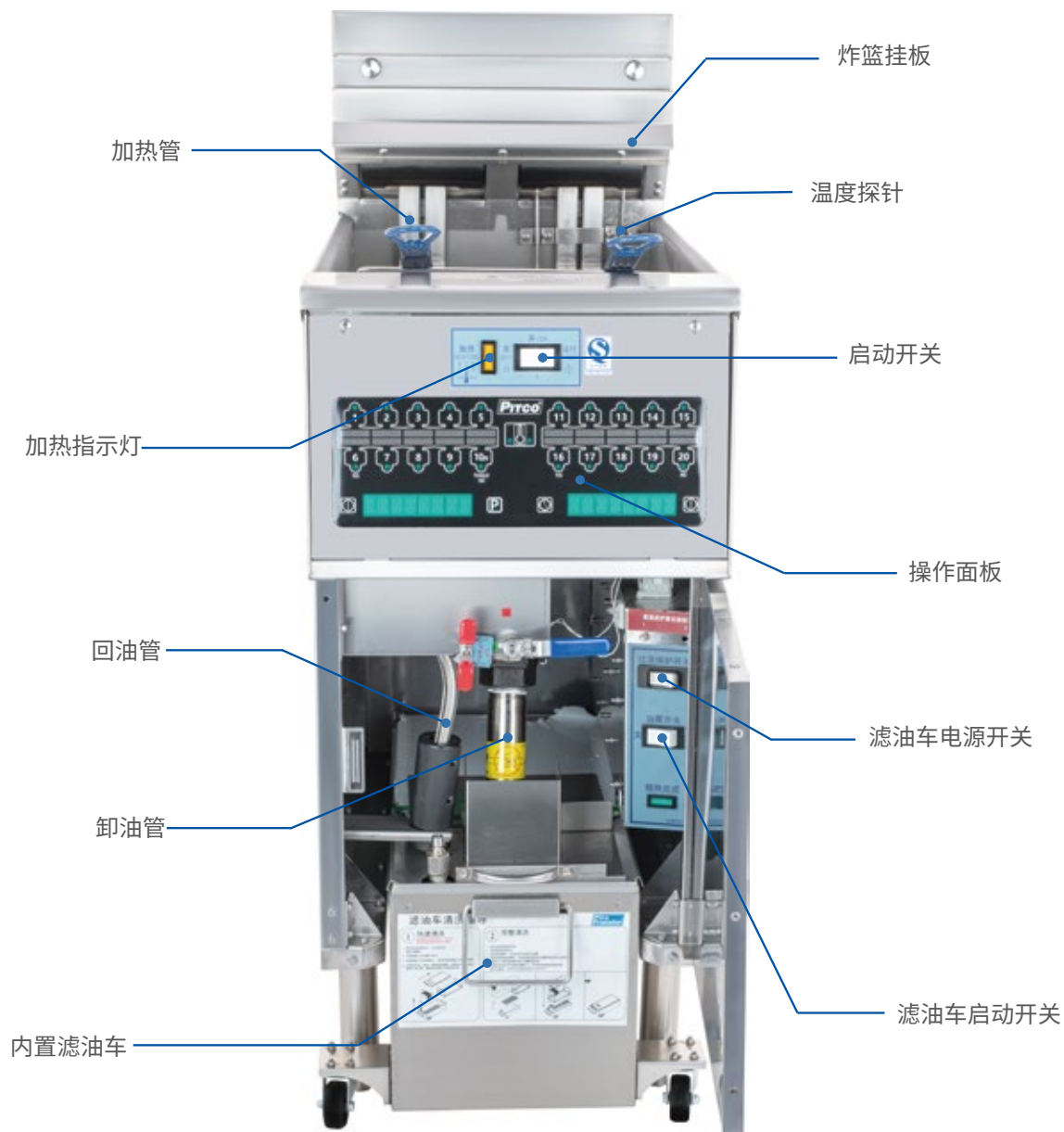
- 20个可编程多段菜单按键
- 提供多种烹饪模式
- 智能温控
- 多阶段烹饪
- 多任务处理
- 节能模式
- 自带融油功能

选择您需要的操作面板和油槽

PITCO®为满足不同客户需求, 在操作面板、油槽宽度、内置滤油车上提供多种可选组合



稳定 STABILITY



值得信赖的炸炉品牌

节省人工

PITCO®卓越系列商用炸炉, 由于冷区较大, 在高效工作的同时保持油品质量, 减少了滤油次数, 节省运营操作。

结构耐用

PITCO®采用食品级SUS304优质不锈钢, 机身表面平滑, 并有多种油槽尺寸供您选择, 结构合理、外形美观、坚固耐用。

滤油系统

精心设计的内置式滤油系统, 可以节省外置式滤油车的占地空间。炸炉底部直径1-1/4" (3.2cm) 卸油管可快速放油, 操作便捷。

设备参数 SPECIFICATIONS



型号	电力规格		设备尺寸			容积		重量
	电力	功率	高	宽	深	单槽油锅容量	内置滤油车容积	设备净重
E141F-MF	380 V/50Hz/3	16.5 kW+1 kW	104 cm	41 cm	88 cm	20.45 kg	22 kg	98 kg
E141S-MF	380 V/50Hz/3	16.5 kW+1 kW	104 cm	41 cm	88 cm	20.45 kg	22 kg	98 kg
E141F-HF	380 V/50Hz/3	16.5 kW+1 kW	104 cm	41 cm	88 cm	20.45 kg	22 kg	98 kg
E141S-HF	380 V/50Hz/3	16.5 kW+1 kW	104 cm	41 cm	88 cm	20.45 kg	22 kg	98 kg
E18-2	380 V/50Hz/3	18 kW+18 kW	104 cm	102.6 cm	95.1 cm	29.5 - 36.3 kg	45.4 kg	190 kg



PITCO

值得信赖的炸炉品牌

想到创新
就想到**美得彼**



www.middleby.com.cn



美得彼餐饮设备(上海)有限公司

地址:上海市闵行区顾戴路2337号维璟中心D栋12楼 邮编:201199

电话:86-21-3323 9898 传真:86-21-5483 3301

销售邮箱:sales@middleby.com.cn