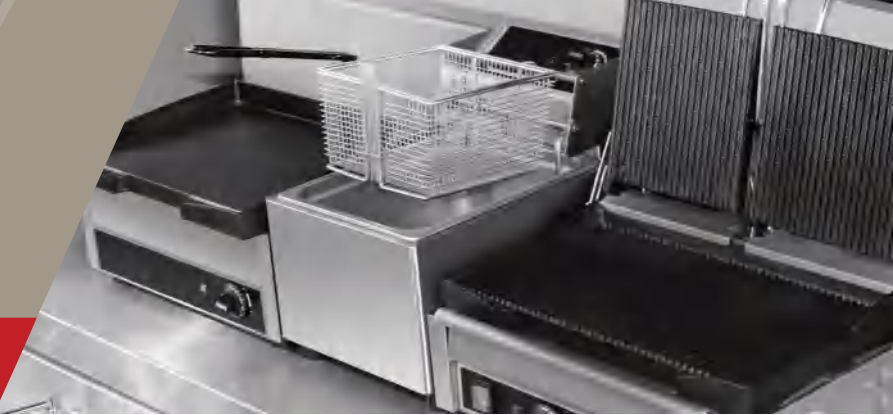


MERCURY

双头三文治机



Mercury 提供一系列商用的双头三文治机，以满足繁忙的中西餐厅和咖啡厅的需求。精密铸铁烹饪板，加上不锈钢结构，使该设备坚固、耐用和可靠。底部安装的金属发热管和铸铁烹饪板让产品快速加热并最大程度的保温，使烹饪更高效更完美。

Mercury 双头三文治机有四个尺寸可选，特别的设计还包括易清洗拉伸式接油盘和坚固可上下翻动的上烤板。Mercury 双头三文治机适合置于台面操作，此外，配备的插座和电源线使安装和电源连接十分方便。非常适合小型餐厅、咖啡厅、移动式餐厅和其他餐饮机构使用。双头三文治机系列是理想的烤三明治、面包、玉米饼、墨西哥卷饼、牛排、鸡肉、鱼肉和任何你希望快速并且简单完成的其他食物。

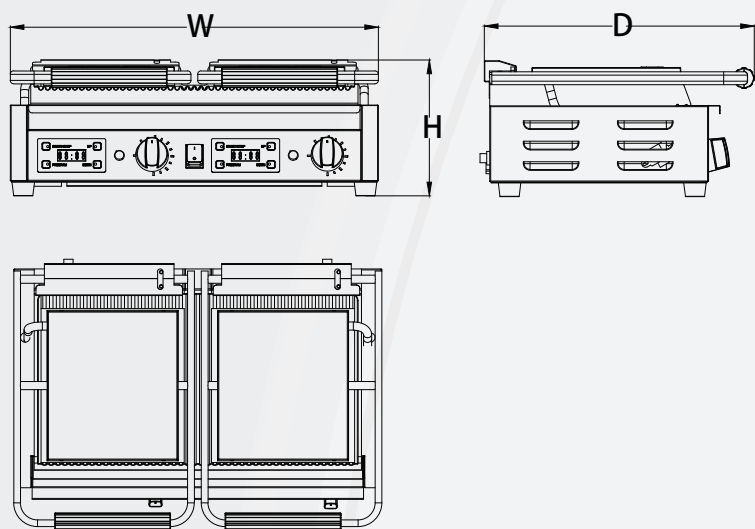
产品特点

- 不锈钢结构
- 半嵌入式发热管为铸铁板提供优越的热分布和快速恢复
- 金属提手和翻转功能，提手张力可调节
- 温度范围: 100°C-300°C
- 左右烤板可分开加热
- 热过载保护
- 温控器控制加热和指示灯
- 配有清洁配件
- 数字计时器

双头三文治机



双头三文治机



MERCURY

产品型号	烹饪区域	电器参数	烹饪面	产品外形尺寸 (毫米/英寸)		
				宽度	深度	高度
MEP-L-DATRR	210 x 226mm x2	220 V, 50 Hz, 2.7 kW, 12.3 A	全坑板	540/21.2	395/15.5	210/8.2
MEP-L-DATFF	210 x 226mm x2	220 V, 50 Hz, 2.7 kW, 12.3 A	全平板	540/21.2	395/15.5	210/8.2
MEP-L-DATRF	210 x 226mm x2	220 V, 50 Hz, 2.7 kW, 12.3 A	上坑板 下平板	540/21.2	395/15.5	210/8.2
MEP-L-DATFRFR	210 x 226mm x2	220 V, 50 Hz, 2.7 kW, 12.3 A	左平底 右坑板	540/21.2	395/15.5	210/8.2

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