

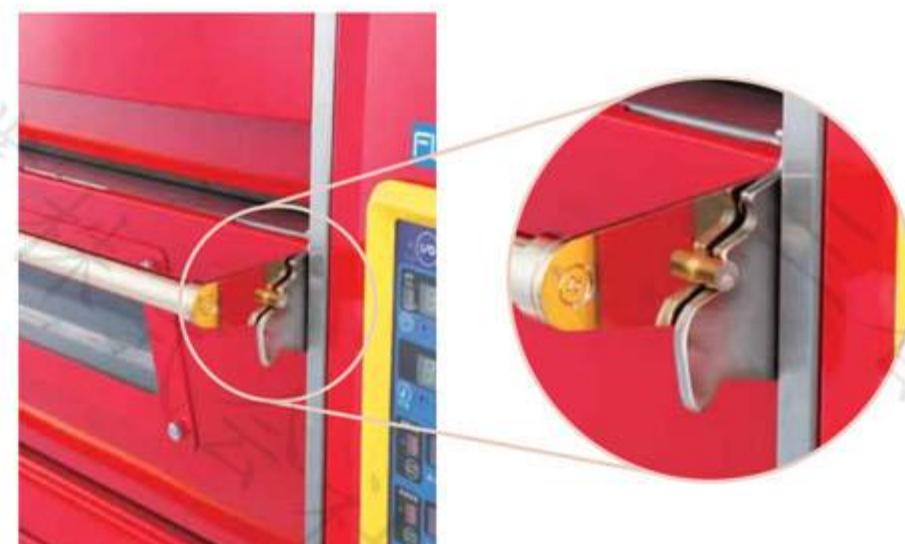
## ●双重垫片实现高密闭性

- 双重垫片实现高密闭性，防止水分扩散，烹饪出松软美味的糕点。
- 防止箱内热量扩散，有效缩短烹饪时间，保持热量，减少加热器的通电时间，节省运行成本。



## ●刹车器可调节门的打开程度

- 烹饪马卡龙和奶油乳酪等需要干燥烘烤的菜品时，可使用刹车器调节门的打开程度，有3种阶段可调节。根据菜品选择最适阶段。



## 装载双重定时器 方便的操作面板

- 操作面板装载2个定时器，可同时烹饪不同时间的菜品，方便不同烹饪时间的管理。
- 温度调节为一键操作。热量调节可从弱火到强火进行8个阶段的火候调节，应对不同的菜品烹饪。
- 上火下火有各自的温度、热量调节，半导体开关元件和比例控制准确管理。
- 烹饪结束后有电子音提示。

延长键可延长烹饪时间

- 烹饪结束，烘烤色泽不足的情况下，可按下延长键延长20秒的烹饪时间。

## 可登录9种阶段99种菜单

- 预先登录经典菜单后即可进行烹饪，1种菜单可登录9种阶段的烹饪程度，温度、时间、加热器的热量和排气（自然排气、强制排气）的设定，均可设置登录。
- 此外，烹饪过程中停下切取糕点后可一键继续烹饪。
- 登录好的菜单可一键出现，方便快速，提高烹饪的效率。



## ● 可视箱内

- 设置大玻璃门，即使不打开门也能看到箱内的情况。



两边的灯对箱内进行照明，方便确认烹饪的状态。



## 抑制辐射热

- 机体前部和门为含空气断热层的双重构造，减少辐射热，优化工作环境。

## 清扫性

- 可视门的玻璃可取出，清扫性强。

## 通电预约功能

- 预先设定时间即可在相应时间自动进入适温状态。无需为了预热提早操作。

## 装载防过热装置

### 另选配件



#### 芯温感应器

- 测量面团的中心温度，准确控制温度，实现稳定烘烤。
- 芯温感应器能准确控制温度，烹饪布丁等需要准确的温度管理的菜品时，防止烹饪过度。
- 芯温感应器有一点测量式和三点测量式可选。

• 1点测量式芯温感应器 **EPO-S1**

• 3点测量式芯温感应器 **EPO-S3**

感应器有三处测量点，可管理最低温度，实现更准确的温度管理。



#### 抽屉式铁板炉床式样

- 使用专用的手柄可简单取出铁板炉床。方便体型大的蛋糕的取出放入。此外抽屉式顶板使布丁、奶油乳酪等的热水烫化工作安全简单。滑动式铁板炉床方便女性操作。
- 抽屉式铁板炉床式样 1炉



## 另选配件

有4种颜色可选！

- 机体除标准不锈钢制外，还有红、黄、白、黑4种颜色可选。请根据您的喜好和店铺的装修风格选择。



※图片颜色仅供参考。

### 蒸汽产生装置

- 需要加湿的菜品。
- ※只限标准铁板式样

※请务必装置软水器

### 风斗

- 抑制排气扩散，集中有效排气。

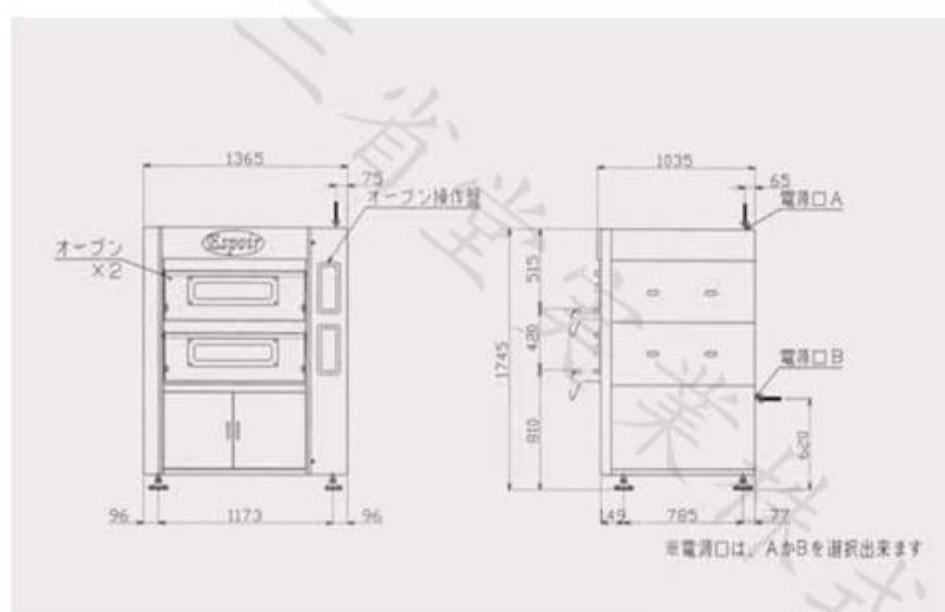
## Espoir 糕点烤箱

### EPO-T11-R (红色)

#### 另选配件

logo可自由变更

- 机体的logo可更改为贵店的原创名字。
- 店名的logo视觉效果强。
- 详情请咨询。



#### ■烤箱规格说明表

式样	炉的层数	型号	外形尺寸	箱内尺寸	顶板收纳数	电源	电力消耗	容许电流值	电源线	重量
纵向2个	2段	EPO-(H)T11(S)-◇	1365×1040×1745	885× 640×210	4枚	3φ200V	10.2kW	40A	-	620kg
	3段	EPO-(H)T111(S)-◇	1365×1040×1760		6枚		15.3kW	60A	-	730kg
横向4个	2段	EPO-(H)A11(S)-◇	1765×1280×1745	1285× 880×210	8枚	3φ200V	18.2kW	75A	-	820kg
	3段	EPO-(H)A111(S)-◇	1765×1280×1760		12枚		27.3kW	100A	-	1030kg
纵向4个	2段	EPO-(H)B11(S)-◇	1365×1680×1745	885×1280×210	8枚	3φ200V	18.2kW	75A	-	820kg
	3段	EPO-(H)B111(S)-◇	1365×1680×1760		12枚		27.3kW	100A	-	1030kg

交货期约为下单后45天

◇标记为颜色。(R···红、Y···黄、W···白、B···黑、无记号···标准不锈钢)

■1为炉床式样(1···标准炉床、3···抽屉式炉床)

■型号(H)带风斗。

■型号(S)为全段带蒸汽产生装置。

#### ■芯温感应器(另选)

型号	式样
EPO-S1	一点测量式
EPO-S3	三点测量式

该书面所记载的全部商品均不包含消费税，购买时另外收取。