

## CM-ECD102A~312A

### 烤爐



CM-ECD102A, 103A, 104A, CM-ECD204A, 206A, 208A, CM-ECD306A, 309A, 312A, CM-ECD306AS 烤爐採用電熱式加熱，可分別控制上火與下火的加熱溫度；當設定溫度到達時會自動停止加溫，並持續維持溫度。備有計時器可設定烘烤時間提醒，及爐內照明燈確認烘烤狀況。機台另可依需求選配加裝蒸氣、石板及外掛式定時開關機用計時器，以方便操作者使用。

#### 機器規格：

型號	電力功率	烤焙容量	適用烤盤	機器淨重	機器尺寸 (寬×深×高)
CM-ECD102A	6 KW	1 層 / 2 盤	46 × 72 cm	216 KG	140 × 100 × 50 cm
CM-ECD204A	12 KW	2 層 / 4 盤	46 × 72 cm	432 KG	140 × 100 × 100 cm
CM-ECD306A	18 KW	3 層 / 6 盤	46 × 72 cm	650 KG	140 × 100 × 168 cm
CM-ECD103A	9 KW	1 層 / 3 盤	46 × 72 cm	266 KG	188 × 100 × 50 cm
CM-ECD206A	18 KW	2 層 / 6 盤	46 × 72 cm	532 KG	188 × 100 × 100 cm
CM-ECD309A	27 KW	3 層 / 9 盤	46 × 72 cm	800 KG	188 × 100 × 168 cm
CM-ECD104A	9 KW	1 層 / 4 盤	46 × 72 cm	266 KG	170 × 119 × 55 cm
CM-ECD208A	18 KW	2 層 / 8 盤	46 × 72 cm	532 KG	170 × 119 × 100 cm
CM-ECD312A	30 KW	3 層 / 12 盤	40 × 60 cm	800 KG	170 × 119 × 168 cm
CM-ECD306AS	18 KW	3 層 / 6 盤	46 × 72 cm	570 KG	140 × 110 × 168 cm

電力: 3 PH, 50/60 HZ

#### 機器特性:

1. 採用電子式的溫控器，準確度高，使烤爐烘焙室能維持一定的溫度，符合產品烘焙的需求。
2. 爐門附門封條，可避免內部烘焙熱氣洩漏導致爐溫不正常。
3. 爐體採用厚鋼板製成，結構堅固，使用壽命長。不會受到烤爐溫度過高而有過熱變形的狀況。
4. 機體附有厚的保溫隔熱層，避免熱能散失。
5. 烘焙效果平均，產品表面上色均勻。

#### 銓麥企業股份有限公司

總公司: [chanmag.fac@msa.hinet.net](mailto:chanmag.fac@msa.hinet.net)

國外部: [chanmag@ms24.hinet.net](mailto:chanmag@ms24.hinet.net)

總公司/工廠

Tel: +886-2-2680 5715

Fax: +886-2-2668 7825

國外部

Tel: +886-2-8667 6060

Fax: +886-2-86671882

泰國分公司

Tel: +66-2-398 2517

Fax: +66-2-744 5238

上海分公司

Tel: +86-21-6493 3571~2

Fax: +86-21-6493 3526

東莞分公司

Tel: +86-769-2316 8399

Fax: +86-769-2276 6619