

# MERCURY

## 单头三文治机



Mercury提供一系列商用的单头三文治机，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单头三文治机有三个尺寸可选，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单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。单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

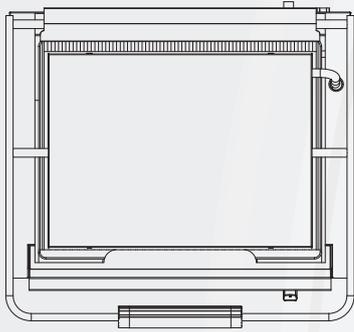
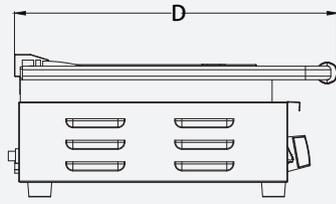
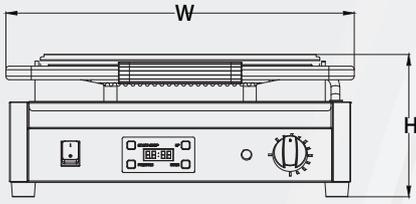
- 不锈钢结构
- 半嵌入式发热管为铸铁板提供优越的热分布和快速恢复
- 金属提手和翻转功能，提手张力可调节
- 温度范围: 100°C-300°C
- 热过载保护
- 温控器控制加热和指示灯
- 配有清洁配件
- 数字计时器

## 单头三文治机



粤XK01-302-01215

# 单头三文治机



**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
<b>MEP-M-SATFF</b>	375 x 276mm	220 V, 50 Hz, 2.0 kW, 9.1 A	全坑板	435/17.1	480/18.9	210/8.2
<b>MEP-M-SATRR</b>	375 x 276mm	220 V, 50 Hz, 2.0 kW, 9.1 A	全平板	435/17.1	480/18.9	210/8.2
<b>MEP-M-SATRF</b>	375 x 276mm	220 V, 50 Hz, 2.0 kW, 9.1 A	上坑板 下平板	435/17.1	480/18.9	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