利高

电焗炉（手动式）

编号:

数量:

工程名称:

产 品 特 点

利高电焗炉在设计时特别在近门位置加装发热线，减低温差效应。防烫大把手设计，轻松开关门不烫手，采用重力门铰以加强耐用性。

焗饼炉(手动式)可选择配焗炉架，或加配下发饱柜。本产品适用于商业性烤制肉类、饱点糕饼类食品之用途。

功 能 特 性

- 拉簧式半自动炉门,开关灵活
- 耐高温双层玻璃视窗和内置照明，方便观察
- 优质高效的发热线，升温快，温度均匀
- 炉温小于370℃范围内手动调节，并能自动恒温

安 全 特 性

- 具备超温保护，安全可靠

注意事项：

选用RN-4109ES，硬水地区使用必须配置软化水设置



☐ RN-2111D
焗肉炉(铁底不连脚)



☐ RN-2109E
焗饼炉(铁底)



☐ RN-4109E
焗饼炉(铁底)

☐ RN-4109ES
焗饼炉连加湿器(铁底)

利高

电焗炉（手动式）

生产许可证（QS）
编号：粤XK01-302-00079

规 格 参 数

型号	尺寸(毫米) W	D	H	电压	耗电量（千瓦）	饼盘尺寸(毫米)及数量	温度
RN-2111D	810	718	490	220V/SPN/50/60Hz	5	500x500;2	＜370℃
RN-2109E	820	870	415	220V/SPN/50/60Hz	5	460x660;1	＜370℃
RN-4109E	1326	870	415	220V/SPN/50/60Hz	6.6	460x660;2	＜370℃
RN-4109ES	1326	1060	415	220V/SPN/50/60Hz	6.6+3=9.6	460x660;2	＜370℃

*规格更改无需另行通知

标配件及可选配件

● 为标配件

RN-2111D

- ● 层网1件
- ☐ 2"/4"/6"子弹脚

RN-2109E

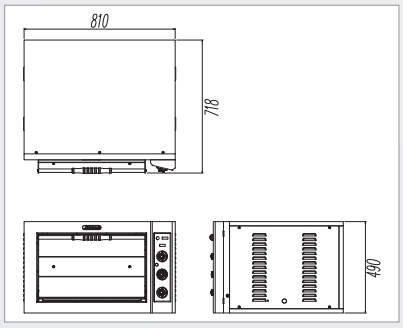
层数：☐ 1 ☐ 2 ☐ 3
- ☐ 下发饱柜(PR-2109E)
- ☐ 焗炉架(S2102E)
- ☐ 2"/4"/6"子弹脚

RN-4109E

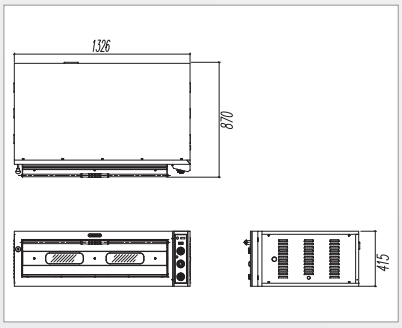
层数：☐ 1 ☐ 2 ☐ 3
- ☐ 下发饱柜(PR-4109E)
- ☐ 焗炉架(S4102E/S4103E)
- ☐ 4"/6"子弹脚

RN-4109ES

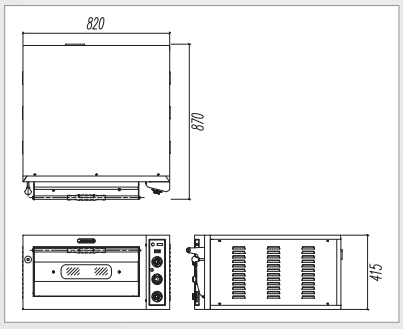
层数：☐ 1 ☐ 2 ☐ 3
- ● 加湿器(含水垢磁化管)
- ☐ 下发饱柜(PR-4109E)
- ☐ 焗炉架(S4102E/S4103E)
- ☐ 4"/6"子弹脚



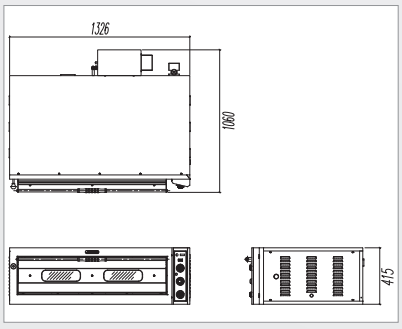
RN-2111D



RN-4109E



RN-2109E



RN-4109ES

裕富宝厨具设备(深圳)有限公司
Yu Fu Bao Kitchenware Equipment (Shenzhen) Co., Ltd.
深圳市龙岗区龙岗街道爱南路348号保成泰吉祥产业园A栋501室
TEL: 0755-84712229
E-MAIL: szfac@yufubao-cn.com WEBSITE : www.yufubao-cn.com
(生产基地：惠州市惠阳区平潭镇独石村(怡发工业区)厂房一、厂房二、厂房三)

若以上资料有任何更改，恕不另行通知，如有任何争议，本司将保留最终的决定权