

設備規範書

名 稱	二主一副一煎板西餐爐/溫控烤箱	項 次	
廠 牌	集品訂製 (JP)	區 域	廚房區
外型尺寸	1560 x 750 x 850/1000 mm (包外尺寸)	數 量	1

規 格 說 明

- ☐ 桶裝
☐ 天然



施工說明：

- ☐ (台式爐頭) ☐ (西式爐頭)
☐ (防水爐頭) ☐ (銅爐頭)

1. 型號：JPC-2111。

2. 尺寸規格：1560 x 750 x 850/1000 mm。

3. 發熱量：161,000BTU 西餐爐頭 (標準配備)。

245,000BTU 台式爐頭 (選配)。

4. 爐頭：特製西餐爐頭，每只發熱量33000BTU，副爐發熱量30000BTU (天然瓦斯)。

特製西餐爐頭，每只發熱量25000BTU (桶裝瓦斯)，須視壓力值。

台式15支芯爐頭，每只爐頭髮熱量為72,000BTU (副爐8支芯爐頭髮熱量36,000BTU)。

5. 台面採用SUS 304# 1.5mm及2.0側框不銹鋼板製作。

6. 底板採用SUS 430# 1.0mm厚不銹鋼板製作。

7. 升級版母火採押扣式除垢裝置，只要輕輕一按即可輕鬆除去母火火嘴塞住問題，外部全銅製內部配件ST彈簧、ST扣環止輪、耐高溫 O 型環及耐高溫黃油 (為業界唯一採用)。

8. 升級版爐頭，加裝304#1.2T不銹鋼圓形水盤，減少污物掉入，下方配有一只大型水盤，為雙重承接，加強清潔保護為業界唯一採用 (選配)。

9. 烤箱溫控採義大利進口，頂級溫控組，瓦斯壓力自動調整、防爆系統電子點火及溫度設定，並附玻璃視窗，可降低沖水及油垢附著。

10. 烤箱內容量：635 x 570 x 360 mm 130公升(L) (烤箱發熱量25000BTU)。

11. 烤箱門之拉簧採進口頂級不銹鋼線，並附銅製導輪，可降低彈簧磨損斷裂。

12. 煎板採用19 mm 鋼板焊接不銹鋼台面(細研磨加工)，內側加擋火板(煎板尺寸：56 x 44 cm)。附窺視火孔及電子點火裝置，煎板面側板材質SUS304 3.0T + 前後板2.0T (發熱量40000BTU)。

13. 煎板面側板附把手孔可將整台面板取下檢修。

14. 瓦斯管採不銹鋼製；入口 Ø1"。

15. 重量：275 KG (整台不銹鋼製)。

16. 特性：專利型內置母火可當小火使用，須配合西餐爐頭。

17. 附全不銹鋼重型高低調整腳 (整台不銹鋼製及全毛邊處理)。



(JP) 集品不銹鋼有限公司
J.P.Steel JI PING STAINLESS STEEL CO., LTD.

新北市蘆洲區復興路227巷27號
TEL : 2283 - 7108 FAX : 2283 - 7430
e-mail : jpsus.aaa@msa.hinet.net