


CRISPA

更智能的油炸體驗 精準掌控 每一次油炸

專為高效能廚房打造



產品特色



耐用

採用食品級 304 不鏽鋼，具備可靠性與長期穩定表現。採用帶狀加熱管設計，加熱效率高，實現快速升溫。



節能高效設計

單槽雙籃設計，具備獨立時間控制，搭配搖籃提醒功能，可同時烹調不同食材，提升廚房效率。



便利

油槽底部採用冷區設計，可收集碎屑並將其導離加熱區域，有效防止食物殘渣燒焦。



節省用油

內建油濾系統，支援重複過濾，最多可減少 30% 的油耗。



智能

智慧數位顯示控制面板，具備時間與溫度控制功能，提供 12 組可編程預設，並支援記憶儲存功能，同時具備雙重融油模式（固態／液態油），實現快速設定與簡易操作。



安全

配備高溫保護系統，保持穩定油炸溫度，降低過度烹調風險，提升使用者與設備的安全性。

落地式油炸爐

- 26L / 52L 容量
- 雙炸籃設計
- 電力 / 瓦斯雙能源選擇
- 數位面板溫控
- 自動升降系統 (選配)



可設定 12 組不同時間參數與 6 組不同溫度參數，支援記憶儲存與快速調整按鈕，讓食品製作更加標準化、高效化。

技術參數

產品	單缸瓦斯炸爐	單缸電炸爐	雙缸瓦斯炸爐	雙缸電炸爐
型號	CFG-301	CFE-301	CFG-302	CFE-302
電壓	 220V	3N-380V / 3N-220V	220V	3N-380V / 3N-220V
功率 / 能源	 液態瓦斯或天然氣	14.2kw	液態瓦斯或天然氣	27.7kw
溫度範圍	 ~200	~200	~200	~200
油過濾系統	 Yes	Yes	Yes	Yes
設備尺寸	 450 x 860 x 1130mm	450 x 860 x 1130mm	850 x 860 x 1130 mm	850 x 860 x 1130mm
容量	 26L	26~30L	26L x 2	26~30L x 2
淨重	 98kg	98kg	158kg	158kg
自動升降功能	 -	可客製	-	可客製



型號

單缸雙炸籃油炸爐（電熱/瓦斯）

雙缸雙炸籃油炸爐（電熱/瓦斯）



配件



高密度濾油紙



油泵



餐飲透視鏡



DKSH 餐飲設備

台灣大昌華嘉 <https://hos.dksh.tw>

北部：114 台北市內湖區堤頂大道二段407巷22號
中部：408 台中市南屯區益豐路四段436, 438號
南部：717 台南市仁德區仁德里中山路19鄰中山路822號
800 高雄市新興區忠孝一路147號

☎ 02-8752 6326
☎ 04-2385 2669
☎ 07-815 0951
☎ 07-815 0951