



강력한 화력, 섬세한 화력조절로 빠르게 조리하는

# 상업용 전기구이기



## 원적외선 카본히터 장착



원적외선 카본히터로 조리물의 영양손실을 최소화 해 구이요리에 최적입니다.

## 강중약 3단계 열조절



3개의 히터를 내장하고 조리물의 요리방법에 따라 강,중,약으로 열을 조절할 수 있습니다.

## 작은 공간에 알맞은 디자인



좁은 주방에 적합한 컴팩트한 사이즈로, 작업 선반에 올려놓고 사용할 수 있어 편리합니다.

## 빠른 열배출 구조



제품 상하좌우에 배기구가 있어 조리 중 발생하는 제품 내부의 열기를 효율적으로 배출합니다.

## 4단 선반 가이드 장착 가능



4개의 구이용 그릴을 장착할 수 있도록 선반가이드가 있어 많은 양의 구이요리를 할 수 있습니다.

## 스테인리스 기름받이 기본 제공



기름, 국물받이용 스테인리스 받침대가 있어 청소가 간단하고 위생적입니다.

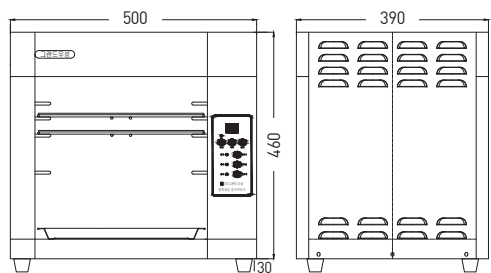
# 상업용 전기구이기

## Electric Countertop Ovens

- 원적외선 카본히터로 영양손실 최소화 • 열반사판과 3개 히터로 우수한 열효율성
- 과열을 막는 안전장치로 안심 사용 • 좁은 주방에 적합한 컴팩트한 사이즈

### 상업용 전기구이기 500

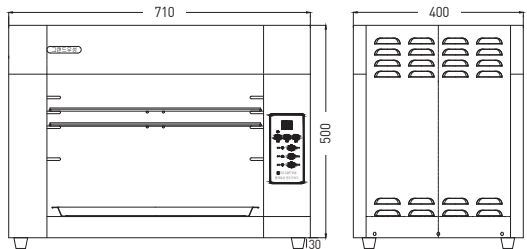
Side View



WS-EG500LE	
크기(mm)	W500×D390×H490
선반	다단식 고정(4단)
중량(kg)	13
소비전력 / 전원	1.95kW / 220V 60Hz

### 상업용 전기구이기 710

Side View



WS-EG710LE	
크기(mm)	W710×D400×H530
선반	다단식 고정(4단)
중량(kg)	18
소비전력 / 전원	2.85kW / 220V 60Hz