

專業級

關中紅外線烤肉爐

Grandhall Q8



WHY CORSSRAY?



CORSSRAY革命性紅外線專利燒烤技術

- ✓ 四個陶瓷紅外線燃燒器，火力強大且熱能均勻分佈於整個烹飪表面，且溫度高、加熱時間短，牢牢鎖住食材原汁不流失，沒有傳統烤爐因熱流帶走食材水分之問題。
- ✓ 四個紅外線燃燒器，在烤爐的前後兩側，當油脂滴落時是集中在下方的滴油盤上，大大地避免了火焰閃燃帶來的食材焦黑。
- ✓ 兩件式上層烹飪區增加60%以上的烹飪空間，可搭配煎鍋、炒鍋，直接在烤架上烹飪，亦可搭配自動烤雞架烤出美味烤全雞！



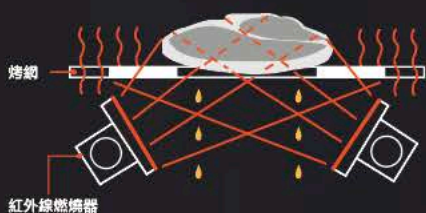
CORSSRAY
inside



關中烤肉爐

V.S.

傳統烤肉爐



輻射熱，穿透性佳

鎖住食材水分不流失，肉汁多

節能環保

紅外線直達烤物

專利燃燒器在烤網側邊
油脂滴落不易閃燃

油煙少，健康



對流熱能，易耗費

熱流帶走食材水分，肉易乾變柴

熱效率低，廢氣高

熱能流失

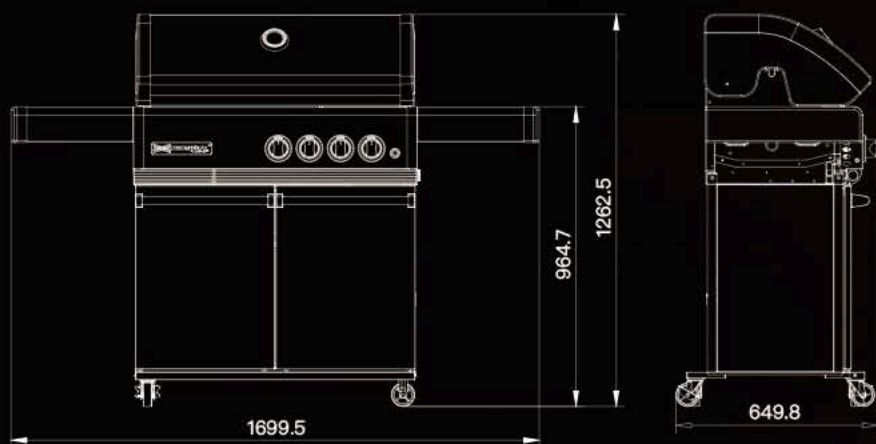
燃燒器在烤網正下方
油脂滴落易閃燃

易著火，油煙多



產品規格

品名	專業級關中紅外線烤肉爐 Q8
整體尺寸	長170 x 寬60.2 x 高125.8 (cm)
重量	69.7 kg
總燒烤面積	517 Inches
點火類型	電子式點火裝置
燃燒器	紅外線陶瓷燃燒器 x4
總熱值	48,000 Btu/hr
機體材質	304不鏽鋼
烤網材質	鑄鐵琺瑯
溫度計	不鏽鋼
瓦斯類別	液化石油氣 (桶裝瓦斯)
配件	附馬達烤肉叉組 (110V)



grandhall[®]
關中集團

台灣總代理：東湧實業股份有限公司
公司地址：台北市內湖區瑞光路298號9樓
客服專線：0800-739-628/02-2659-9284



ver. 2023.03