**PS520**

**产品参数：**

* **加热区长度20”(508mm)，传送带宽度18”(457.2mm)**
* **长42”(1066.8mm)，深35”(189mm)，高21-3/4”(552.4mm)**
* **用电：380V/50HZ/3**
* **功率：8.3kW**

**产品特性：**

**Middleby Marshall PS系列链式烤炉与传统烤炉相比,可以用较低的温度达到更快的烘烤速度。技术领先的垂直热风喷射及循环加热系统有别于传统的高温烘烤，可以完全避免烘烤不均，无需明火即可达到快速的烹饪效果。**

**除了披萨，Middleby Marshall链式烤炉还能烘烤蛋糕、牛排、海鲜、三明治、百吉饼、蔬菜、酥皮汤等各种美食。**

**Middleby Marshall链式烤炉使用了能源管理系统-EMS，为产品传递高效地热量。由于热风被循环加热使用，热能损失较少，从而最大限度地减少能源支出，烤炉的外表面可以直接用手触摸。**

**PS536**

**产品参数：**

* **加热区长36″(914mm)，传送带宽20″(508mm)，**
* **长60″(1524mm) 深39”(1010mm)，高43-1/2”(1105mm)**
* **用电：380V/50HZ/3**
* **功率：17kW**
* **产品特性：**
* **Middleby Marshall PS系列链式烤炉与传统烤炉相比,可以用较低的温度达到更快的烘烤速度。技术领先的垂直热风喷射及循环加热系统有别于传统的高温烘烤，可以完全避免烘烤不均，无需明火即可达到快速的烹饪效果。**
* **除了披萨，Middleby Marshall链式烤炉还能烘烤蛋糕、牛排、海鲜、三明治、百吉饼、蔬菜、酥皮汤等各种美食。**
* **Middleby Marshall链式烤炉使用了能源管理系统-EMS，为产品传递高效地热量。由于热风被循环加热使用，热能损失较少，从而最大限度地减少能源支出，烤炉的外表面可以直接用手触摸。**

**PS540**

**产品参数：**

* **加热区长40″(1016mm) 传送带宽32″(813mm)，**
* **长76-1/2″(1943mm) 深60-1/2”(1437mm)，高47-1/4”(1200m)**
* **用电：380V/50HZ/3**
* **功率：27kW**
* **产品特性：**
* **Middleby Marshall PS系列链式烤炉与传统烤炉相比,可以用较低的温度达到更快的烘烤速度。技术领先的垂直热风喷射及循环加热系统有别于传统的高温烘烤，可以完全避免烘烤不均，无需明火即可达到快速的烹饪效果。**
* **除了披萨，Middleby Marshall链式烤炉还能烘烤蛋糕、牛排、海鲜、三明治、百吉饼、蔬菜、酥皮汤等各种美食。**
* **Middleby Marshall链式烤炉使用了能源管理系统-EMS，为产品传递高效地热量。由于热风被循环加热使用，热能损失较少，从而最大限度地减少能源支出，烤炉的外表面可以直接用手触摸。**

**PS640**

**产品参数：**

* **加热区长40-1/2″(1028mm) 传送带宽32″(813mm)，**
* **长76-1/2″(1943mm) 深60-1/2”(1537mm)，高48”(1224m)**
* **用电：380V/50HZ/3**
* **功率：27kW**
* **产品特性：**
* **Middleby Marshall PS系列链式烤炉与传统烤炉相比,可以用较低的温度达到更快的烘烤速度。技术领先的垂直热风喷射及循环加热系统有别于传统的高温烘烤，可以完全避免烘烤不均，无需明火即可达到快速的烹饪效果。**
* **除了披萨，Middleby Marshall链式烤炉还能烘烤蛋糕、牛排、海鲜、三明治、百吉饼、蔬菜、酥皮汤等各种美食。**
* **Middleby Marshall链式烤炉使用了能源管理系统-EMS，为产品传递高效地热量。由于热风被循环加热使用，热能损失较少，从而最大限度地减少能源支出，烤炉的外表面可以直接用手触摸。**