



IH圆形油炸炉

热能传导均匀 | 聚能储热

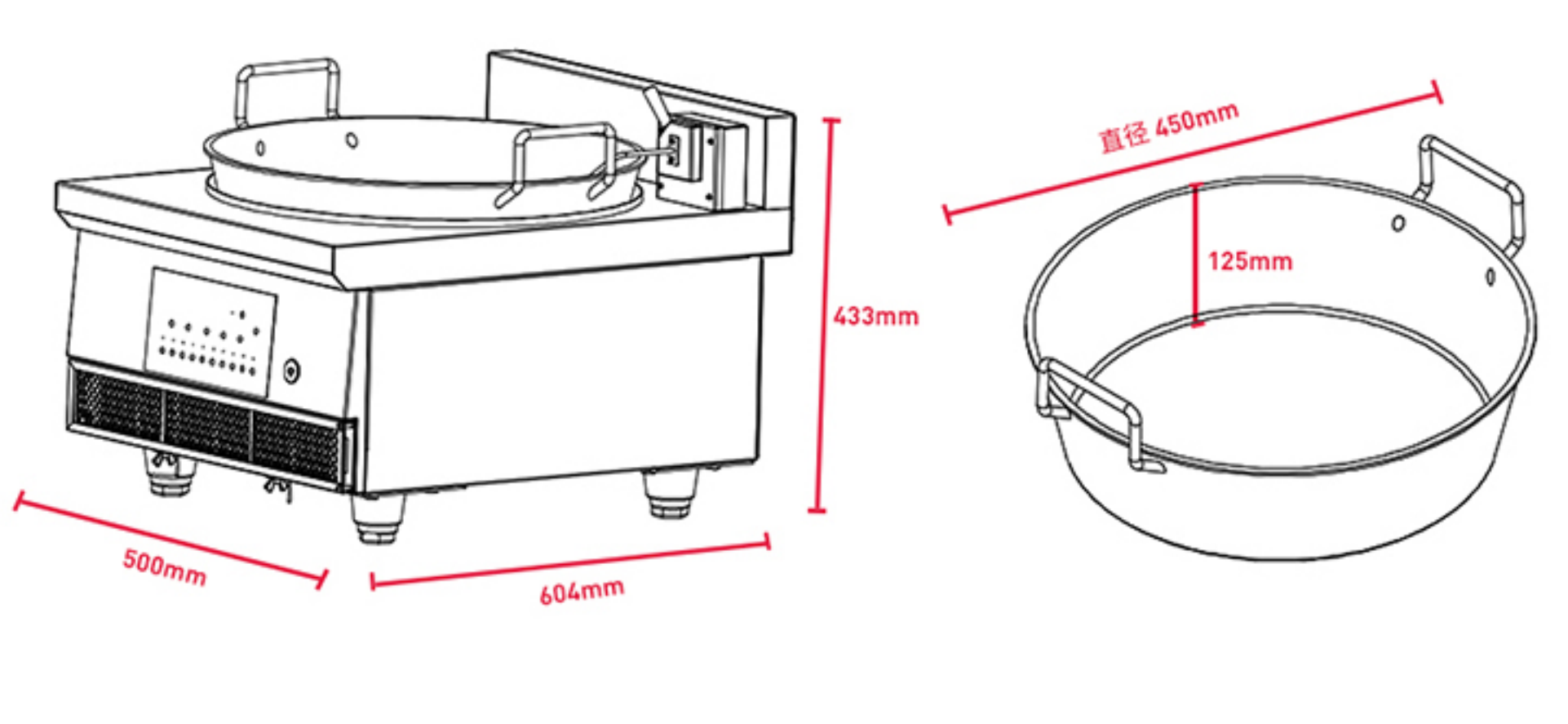


电压 单相220V 50Hz



功率 5kw

* 油炸锅尺寸展示 *



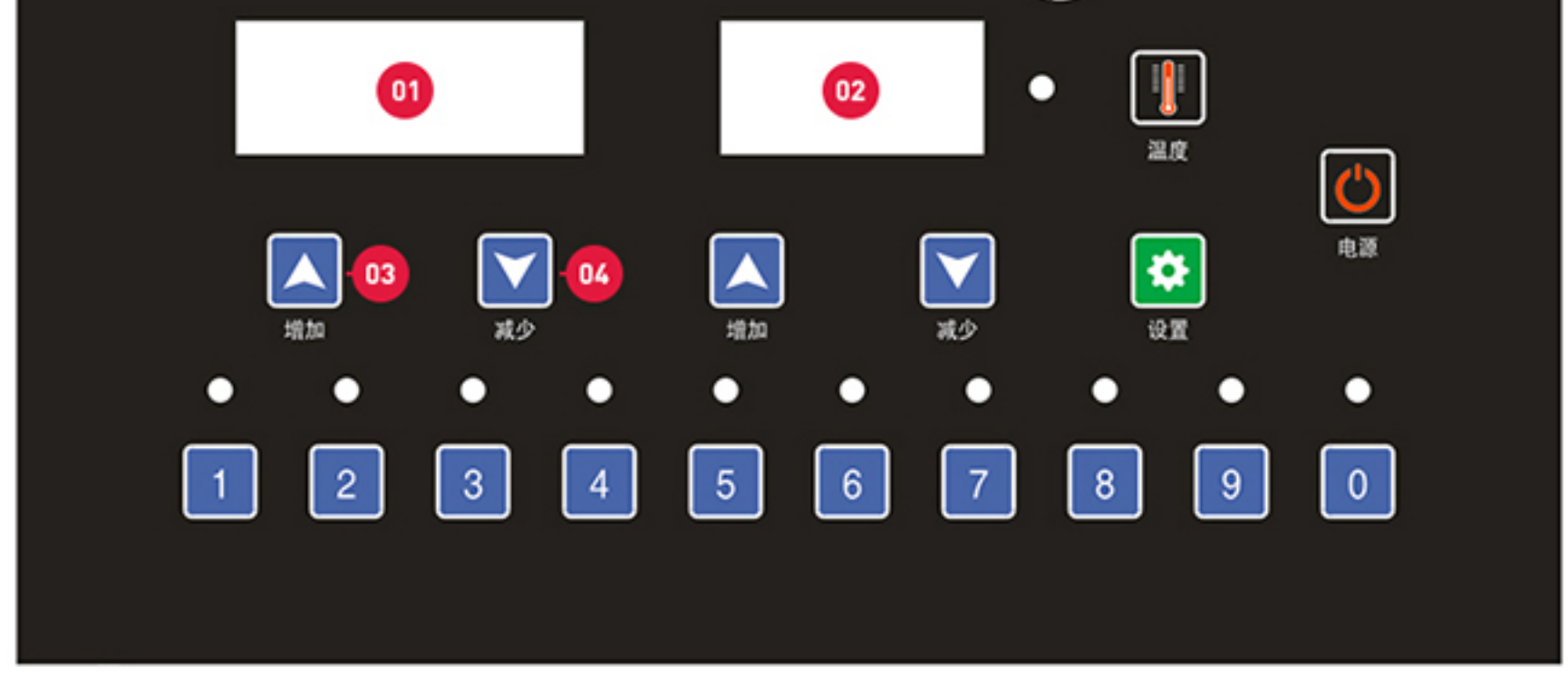
可快速烹饪大量油炸物

高热效率的IH加热方式在投入大量食材时让温度快速回升,可快速烹饪大量食材。



使用方便的操作面板

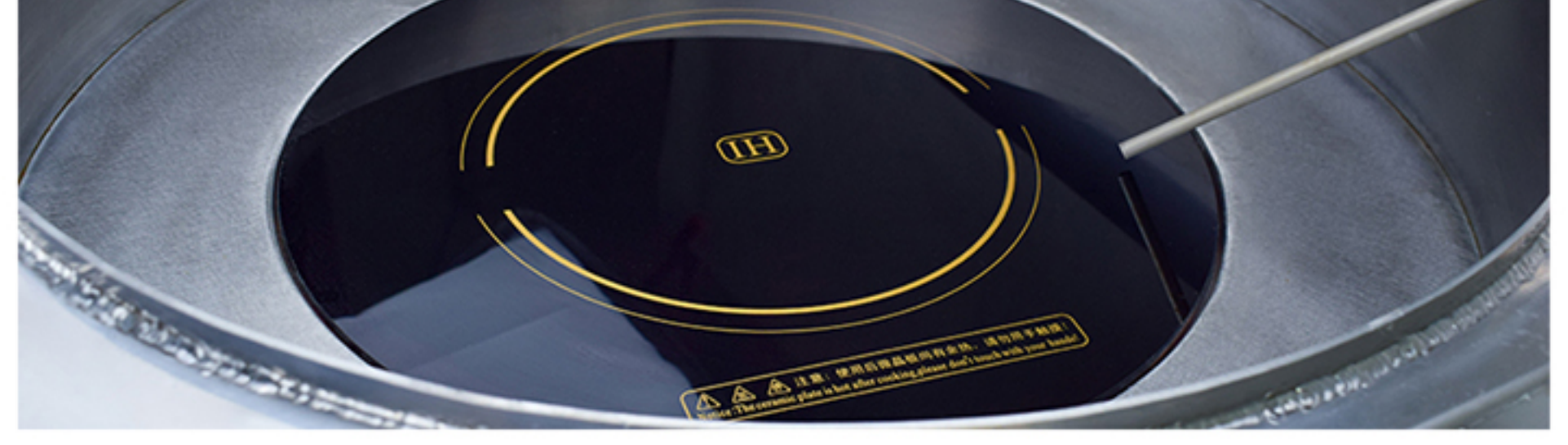
可根据烹饪时间通过温度设定键设定温度后,按下开始键即开始烹饪。油温通过智能控制,在30-220摄氏度之间以1摄氏度为单位可进行设定。可登录10种菜单的烹饪温度和时间(0-99分59秒),力求省力化和烹饪的手动化。烹饪完成时有信号提醒。



- * 智能功能
- 01- 8888 显示时间
- 02- 888 温度显示
- 03- 增加: 在工作菜单内,因为炸制多份食品需要延时时间的时候可以按此键,按下此键后可以根据设定的延时百分比对菜单的时间进行延时。
- 04- 减少: 在工作菜单内,因为炸制多份食品需要延时时间的时候可以按此键,按下此键后可以根据设定的延时百分比对菜单的时间进行延时。
- 05- 启动: 在待机状态下按下此键,启动菜单的烹饪工作。
- 06- 临时常变菜单: 在参数设置好状态下可以按此键调整该菜单的参数。
- 07- 设置: 在参数设置好状态下可以按此键调整该菜单的参数。
- 08- 电源: 临时常变菜单按键,需要经常调整时间和温度的烹饪工作按此键。此键调整参数不会被记忆。
- 09- 0: 在参数设置好状态下可以按此键调整该菜单的参数。
- 10- 0: 在参数设置好状态下可以按此键调整该菜单的参数。

低运行成本

油槽内没有其他零件,与其他烹饪面积相同的油炸机相比用油量减少。通过高热效率的IH加热方式,减少电力消耗5KW,也减少了光热费。



IH加热

IH锅胆全面发热 360°加热均匀



底盘加热

仅底盘发热 受热面积不均



大幅减少烫伤的危险性

没有加热管,无需担心油溅及碰到加热管的隐患。此外,手容易碰到的机器前部等位置采用隔热结构,大幅减少烫伤的危险性,低辐射热也减轻操作者的负担。

扩充安全装置

采用检测到机体内部的温度上升及电力发生异常时停止作业的保护机能。大大提高安全性。

清扫性能优

清扫性能优。油槽底部有盛放残渣的装置,可轻松清扫落入的残渣。大幅减少烹饪结束后的清扫工作,进而减少人工处理。

* 斜型孔板

* 油炸锅

* 油炸机

