

# 油炸机同膨化锅别名膨化设备

产品名称	油炸机同膨化锅别名膨化设备
公司名称	佛山市顺德区智械智能设备有限公司
价格	888.00/台
规格参数	
公司地址	佛山市顺德区伦教永丰村委会工业区南路40号首层之一
联系电话	0757-22136983 18676552257

## 产品详情

电磁油炸锅、电油炸锅、油炸机、膨化锅、膨化设备

用途及特点：

- 1、适用于食物的油炸、膨化等工艺，如油炸花生米、鸡鸭鱼肉类、薯条、薯片等。广泛用于饭店、酒店、工厂、食品加工厂等企业。
- 2、可选用机械化辅助操作，如增加升降式锅盖、倒料系统、排油系统等。
- 3、采用进口温控器控温，精准度达 $\pm 2$ 。
- 4、采用最先进的热效率高达93%以上的电磁感应加热方式，节能高效。
- 5、安全、环保无污染、省人工。

工作条件

- 1、操作人员：1-2人
- 2、实用电压380v
- 3、环境温度45
- 4、工作环境：干燥，无污染

使用说明

- 1、清洗：每次使用前应将锅体清洗干净。
- 2、投放食用油：根据所油炸食物的膨化程度投放适量的食用油。
- 3、调节温度：根据所油炸食物的温度要求，调节温控旋钮将温度定在所需要的合适温度。（顺时针、逆时针旋转选择温度，以1 为单位，0-300 ）
- 4、 加温：设定好所需温度后，滑动开关至5档电磁油炸锅开始工作，直至达到设定的温度。电磁油炸锅一旦达到设定的温度后，即会自动停止加热；当油温低于设定温度，立即启动加热；如此反复。
- 5、 投料：当油温达到设定温度后，即可投料下锅开始油炸了，下料时，注意小心烫伤。物料油炸期间可根据实际情况左右拨动滑杆开关来调节火力的大小。
- 6、 出料：待物料成型后，向左拨动滑杆开关滑环关闭电磁油炸锅，物料即可起锅。

### 保养及清洁方法

- 1、保养及清洁前请先切断电源。
- 2、注意：每次使用电磁油炸锅完毕，关机一分钟后再断开电源。
- 3、严禁直接冲洗电磁灶（设备底部和后背部设有进出风口，严禁冲水）。需要清洁时要先切断电源，再用湿抹布擦洗。

### 注意事项：

- 1、电磁油炸锅应水平放置，设备背面有散热出风口，不可紧靠墙面或物体，与墙面或物体至少保持20cm以上距离以利于通风。
- 2、电源需经外接足够容量的漏电保护开关再接入电网。外壳要可靠接地。
- 3、严禁直接冲洗设备。需要清洁时要先切断电源，再用温抹布擦洗。
- 4、设备底部和背部有进风口，不可放置杂物阻挡进风。注意防止蒸汽经电磁灶底部窜入机内。
- 5、严禁锅具干烧以免损伤机器和锅具。
- 6、请勿将纸张、布等易燃物品垫在面板与锅具之间加热，以免工作时引起燃烧引发危险。
- 7、在确认不使用设备时务必切断电源。
- 8、使用后面板尚有余热请勿用手触摸。
- 9、假如锅体破裂需立即切断电源，以免进水导致炸机。并通知本公司指定维修服务中心更换。

### 滑杆式磁感应开关操作及使用方法

- 1、接通电源前，将火力调节器滑动至“ off ”位置。
- 2、接通电源后，火力档位显示器显示“ — ”红色电源指示灯闪烁。

- 3、根据需要的火力大小滑动磁感应火力调节器，数码管会根据选择的火力显示数字“1”—“5”，“1”功率最小，“5”功率最大。
- 4、红色电源指示灯和绿色加热指示灯点亮时，电磁灶开始加热。
- 5、工作结束后将磁感应火力调节器划至“off”位置关机。