

御科单眼蒸炉 超大地盘 馍笼专用炉 710型盘管 方管 蒸炉

产品名称	御科单眼蒸炉 超大地盘 馍笼专用炉 710型盘管 方管 蒸炉
公司名称	合肥瑶海区飞龙厨具商行
价格	1000.00/台
规格参数	加工定制:是 种类:炊具 品牌:御科
公司地址	安徽合肥市安徽大市场四区1216号
联系电话	86 0551 65614886 13155190985

产品详情

主要技术特征：

豪华外型设计，整体结构安全合理 全不锈钢炉身，全自动脉冲点火，高效加热装置。

自动加水，缺水保护，定时功能，意外熄火保护装置。

一.产品介绍：

本产品集合了国内外先进的燃烧理论及优化的结构，研究出安全、高效、节能和环保的蒸炉系列。

产品的设计和标准均符合q/(py)jnw1-2003标准，经省质量检测中心检验符合标准，是各酒店、餐馆及厂矿企业、机关团体、学校、医院等单位的理想厨用设备。

二.产品特点：

1.全微电脑控制，自动进水，自动点火等性能特点，操作方便。

2.采用双保险装置，没电断气，没气断电，气电互锁；并采取意外熄火断气电防爆装置，使用安全

3.采用全方位水包火设计，导热性能优良，热利用率达95%以上，沸腾速度快，蒸汽量大。

三.安装使用：

- 1.把蒸炉平稳安放，可以通过调节蒸炉承脚下部的胶脚来调整蒸炉至水平状态。
- 2.确认点火开关处于“关”的状态。
- 3.接上气源，必须用优质家庭装减压阀(jyt-0.6)接驳液化石油气于蒸炉进气口。
- 4.接上自来水管，水压为0.15mpa以上
- 5.先打开自来水开关，让水箱盛满清水。
- 6.打开气源，将火力调节旋钮至“大”处。
- 7.将点火开关打至“开”处，蒸炉自动打火点燃，根据需要可将“火力调节”开关旋至相应位置。
- 8.关机：将点火开关按至“关”的位置，蒸炉自动熄火，再把气瓶阀关闭。

四.清洁保养：

- 1.使用十五天后，火管沾满黄色水垢，就必须用100克清洁盐酸（浓度为30%左右）加水（大约浸至或高于火管2-3厘米高为宜）煮到沸腾3-4分钟左右，待水垢全脱落，然后将水排走，用清水冲干净即可；操作时人员必须穿好胶手套、口罩眼镜等防护措施，防止盐酸飞溅到皮肤或眼睛。
- 2.长期使用后，火管周边有很多杂物不能杂物不能取出来，就要把水箱的水加到七成满左右，将水沸腾，再用密网筛把杂物捞起即可。

五.注意事项：

- 1.每次使用前必须检查各气体接头是否漏气，如有漏气应马上停止工作，排除漏气后才能使用。
- 2.使用前必须保持室内空气流通，严禁空气不流通情况下工作，把排气管连接至室外或在室内加装强力排风机，以确保室内有足够的氧气。
- 3.严禁倾侧或倒立气瓶使用。
- 4.当长时间不使用时，必须把气瓶关闭。
- 5.开机必须检查进水浮球活动自由。
- 6.使用时每天应冲洗一次。
- 7.防止干烧。
- 8.当听到报警声响时，要立即检查是由于缺水还是水位探头有油污所致，要保持水位在安全水平线以上
- 9.本炉外壳，必须良好接地，确保安全。

"御科单眼蒸炉 超大地盘 馍笼专用炉 710型盘管 方管 蒸炉"的功率为0.13 (Kw) , 营销是新品, 电压为220 (V) , 种类是炊具, 加工定制为是, 型号是710, 净重为22kg (Kg) , 规格是710型, 适用范围为茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,西餐店设备,中餐店设备,休闲速食设备,其他, 品牌是御科, 包装为纸箱, 外形尺寸是650*650*750 (mm)