

多功能熱風電焗爐

Convection Oven

特點及優勢

- 高效的加熱功能：熱風迴圈和上下獨自加熱方式，熱效率高，加熱均勻，達到期望的烤製和快速解凍等加熱功能。
- 使用方便：獨具的操作界面，使控制面板、通風隔熱門及門把手有機結合，從而方便操作和保養。
- 堅固耐用：結構合理，剛性強；獨有的門鎖結構，密封性強，烹飪效果更加完美。
- 功能強大：同時具有熱風烤、面火焗、獨立計時器、自動保溫、快速解凍等功能，完全滿足餐廳的各種烹飪需求。

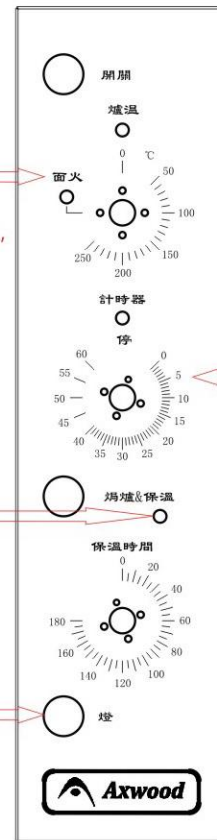


AJE-A6

独有的面火功能：
当食品烤制完成，
需面火焗功能时，
机器已设定好面火温度，
配合计时器，
即可轻松完成。

独有的超长时间
(3小时)
烤制加温功能：
当烤制大份量和
长时间食品时，
可提前烤好后，
自动转入保温功能，
随时准备为客户提供
最佳状态的食品。

方便随时观察
食品的烹饪情况



快速解冻功能：
把温度调至70°C，
配合计时器，
即可轻松实现快速解冻。

专为烹饪设计的
计时器功能：
配合炉温、设定好温度后，
客人点到这个食品时，
将半成品放入炉内，
调好时间，
完成后机器会提醒，
而炉内温度不变，
更方便接下来的烹饪。

专为餐厅烹饪要求而设计的功能，
使烹饪工作变得更加简单，餐厅的生意更加顺畅！

Features include:

- High efficiency heating: Heated air circulation, upper and lower independent heating mode, high thermal efficiency, well-distributed heating. Heating function like baking and food thawing can be realized easily and satisfyingly.
- Easy operation: Unique operation interface, for which the control panel, the ventilation hot door and its handle can be combined organically, thus easy to operate and maintain.
- Sturdy and durable: Reasonable structure, strong rigidity; Unique door lock structure, strong tightness, perfect cooking result.
- Multi-function: Heated air circulation, baking, separate timer, auto-temperature preservation, quick food thawing, etc, which can satisfy all kinds of cooking needs.

烤製食品：

序号	食物	临界温度℃	临界温度°F	时间 (分钟)
1	海绵蛋糕	165	330	10~12
2	小蛋糕	165	330	8~12
3	奶油蛋糕	160	320	35
4	水果面包	150	300	40~50
5	蛋白杏仁饼	160	320	15~20
6	饼干	140	285	12~20
7	脆饼	130	265	15~20
8	烤饼	200	390	10~12
9	蛋糕	165	330	35~50
10	面包	175	350	25~35
11	普通量水果蛋糕	165	330	60~90
12	多量水果蛋糕	130	265	120~180
13	姜饼	140	285	35~50
14	烘烤蛋奶糕	130	365	50
15	白牛奶酥	165	330	25
16	大米布丁	130	265	120~180
17	粉扑、泡芙	220	430	8~12
18	松饼	175	350	8~12
19	玉米片	205	400	8~12
20	果酱	185	365	12~20
21	水果	185	365	35

烤製肉類：

序号	肉类	每公斤需耗时间 (分钟)
1	三分熟牛肉	30~40
2	半熟牛肉	40~50
3	熟透牛肉	50~60
4	牛仔肉	60~70
5	羊肉	30~40
6	鸭	50
7	鹅	50
8	火鸡	30~40
9	鸡≤1kg	40
	≥1kg	50~60



溫馨提示

- ★焗爐加保溫功能：此控制系統能在設定時間裏自動煮食，並且能保溫。當焗溫達到設定溫度，放入食物，設定烘烤時間，並按下保溫按鈕，保溫指示燈隨着煮食完成而發亮。
- ★色澤：此焗爐能與不同食物一起烹飪，如：烘烤和燒烤，需要深色的食物放置在頂層，以便獲取更多的熱量，由於頂部溫度高，否則容易燒焦食物。請在使用時密切留意“烤焦”的發生。
- ★烤制：一般烤麪包、三明治等干爽食物時，避免上面的烤汁和油滴至其表面，影響食品品味，故此應放在頂層位置。
- ★使用面火功能時請勿關閉焗爐門。

安裝接駁要求 Installation

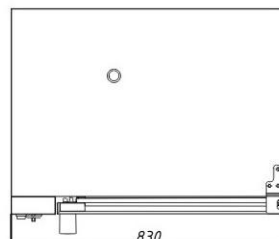
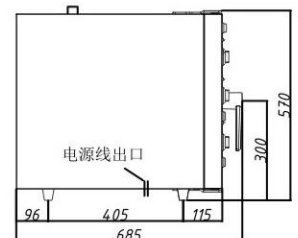
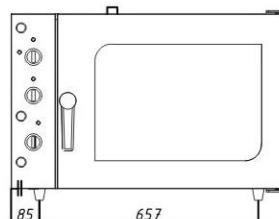
- 電力安裝需要220V/50Hz單相三線，外部可加裝獨立空氣開關，電源距設備1.5米範圍左右。
- 隨機配有約1.5米的三色電纜（帶插頭），將不同顏色的電源線正確的連接到電源上。
- 電源開關位置離機器一側半米左右。
電源開關的高度位置一般為1.7米以上。

產品參數 Technical Date

型号

AJE-A6

電源要求	Power Requirements	220V/50HZ/1P
風機功率 (千瓦)	Fan power (KW)	0.05
發熱管功率 (千瓦)	Heating element power (KW)	4.6(分开工作)
使用最大功率 (千瓦)	Max power (KW)	2.85
總電流 (安)	Total power(A)	13
電源插頭電流 (安)	Power plug current (A)	16
外形尺寸 (L×W×H) mm	External Dimension(mm)	830X685X570
內堂入口長度 (毫米)	Interior tank inlet length (mm)	550
內堂深度 (毫米)	Interior tank depth (mm)	430
內堂高度 (毫米)	Interior tank height (mm)	425
機器淨重 (千克)	Weight (KG)	64
毛重 (千克)	Packaged Weight (KG)	70
工作溫度 (攝氏度)	Temperature(°C)	50~300
外包尺寸(mm)	Packaged size(mm)	875×725×610mm



AJE-A6