

HY-585、HY-589輸送帶油炸機

感謝您睿智選擇本公司HY-585、HY-589輸送帶油炸機。
請詳閱本說明，以便得到最好的效果及維護。

■規格(Size)：

HY-589：W1650*D740*H1660(m/m) 380V/15000W 三相

HY-585：W985*D740*H1660(m/m) 220V/9000W 三相

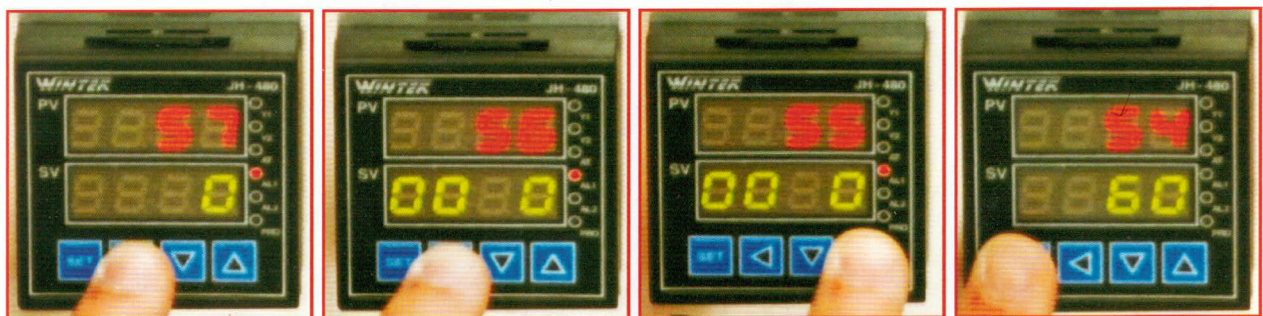
■烤網(Net)：W330 mm

■重量(weight)：85 Kg



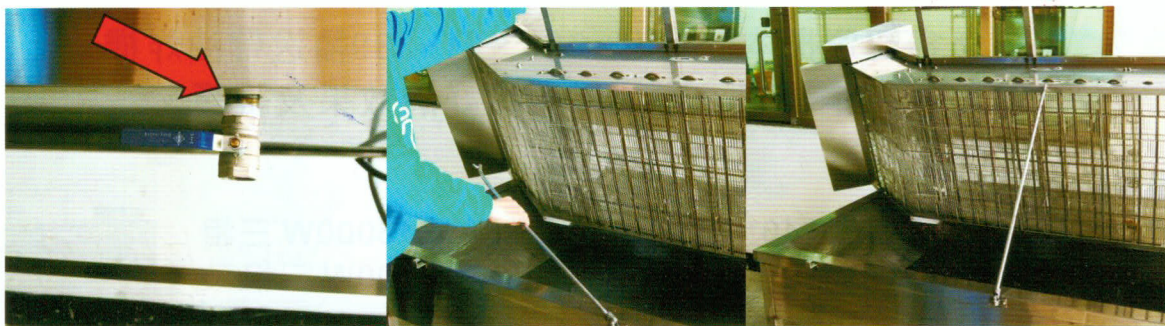
操作說明

- 1.請確認電源，接於無熔絲開關上、並做接地線，以符合安全需求。
- 2.本機槽內沒有油或水，請勿開機，以免空燒致電熱管燒毀。
- 3.本機採用電腦式溫度調節器，觸控型可由面板上的按鈕按壓，即可調整其溫度，若要改變溫度，先按◁開始調整(圖一)然後開始選擇數字的位數(圖二)，再按▽及△調整預設的溫度(圖三)，最後按SET確定。請設定在160°C~190°C，請勿超過200°C。

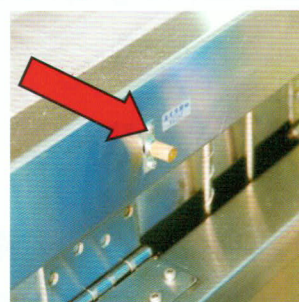


- 4.將油注入油槽至上層輸送網一半，將油炸物品放入油槽，沉的炸品走下層輸送帶、浮起來的食品走上層輸送帶，直到完成。
- 5.油炸時在油槽設有一冷油區可對油炸食物所掉落的雜質做儲存，使雜質不致浸泡在高溫油中產生裂解質。

6.要清洗時可以搭配HY-850濾油機、請先將油放出到濾油槽，再將上、下層輸送網座整個往上掀起、固定，在利用過濾的熱油清洗、清除殘渣。



7.本機設計有過溫保護開關，若使用使用中有突然不加熱情況時，（溫度異常超過 240°C）在機體後面，有一紅色按鈕（過溫度保護開關），請按下按鈕，即可重新啟動。



8.本機速度調整採用電子式無段微調，當數字越大時，表示速度越快反之則越慢。

