



Project # _____

Item No. _____

Induction Cooking Plate

高功率電磁爐

Model: CT-35L



讓您完成

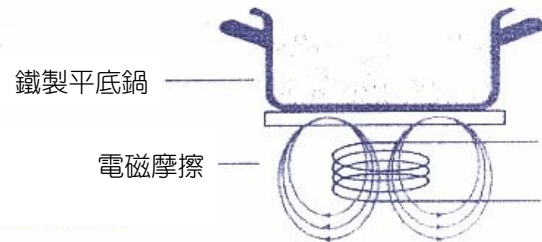
『無火廚房』新概念，省能源、安全、舒適

控制面板一覽



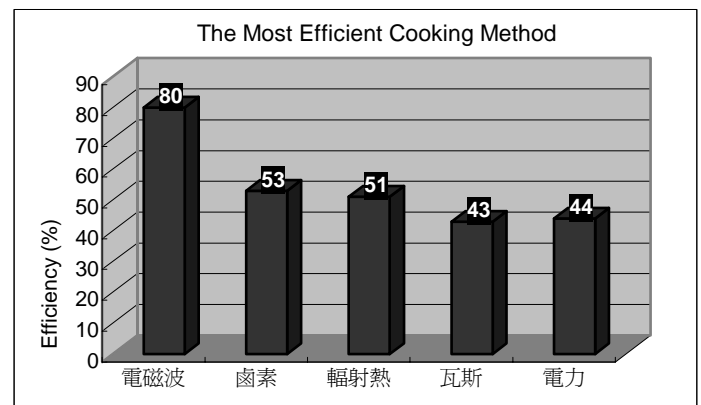
電磁爐加熱原理：

- 電磁爐是利用電磁感應原理發熱
- 加熱方式無需透過空氣傳導熱源
- 可直接由烹調容器發熱，加熱效率極高



電磁爐的優點：

- 安全 - 逾時自動關機、無鍋自動關機、鍋具檢知功能、小物檢知功能、及過熱保護功能。
- 便利 - 只需插電即可使用，桌上型機種適合任何需要烹調之場所。
重量輕、易搬運，哪裡有需要哪裡去。
光滑的作業平面，方便清潔。
多段觸控式按鈕可隨需要控制火力。
- 經濟 - 密閉式加熱方式突破傳統傳導式烹調法，直接加熱於爐具，而非空氣，降低廚房溫度，降低空調費用，烹調更舒適，員工更開心更具生產力。



Model CT-35L Plate

功能	重量	
火力段數 1~19 段，定溫設定:攝氏 50 度~240 度，每 10 度為一選擇單位。	14 Kg/ unit	
規格	體積	
220V, 60Hz, 350~3500W, 15.9 Amps	爐面玻璃	300 × 300 × 6 mm
	外觀尺寸	385 × 520 × 177 mm

※ 專用電源回路：3.5 平方以上絞線，加 G 接地線，並使用 T 型專用插座。

※ 嚴禁和其他電器共用同一回路。

以商業用電磁爐來說，Erado 高功率電磁爐最大特色為：

(1) 鍋具相容性最高：

- 歐美日之高功率電磁爐，為保護其自身之迴路，對於鍋具非常挑剔，只要可能傷及其電磁爐迴路零件之鍋具，就採取保護措施，不讓它啟動。
- Erado 之設計，則是因為廣泛的國外客戶要求，一路調整到目前鍋具相容性最要之狀況，連沒有磁性的#304 不銹鋼鍋，不管是便宜的單層鍋，或者高單價之複合金鍋具，都能啟動加熱。

(2) 電磁波干擾之疑慮：

- 多數電磁爐之設計，都是在無鍋具時假設有鍋具狀態，不斷送出電磁波，企圖加熱鍋具；在有鍋具之狀態下，大部分的電磁波都會被鍋具吸收轉為熱能，但在無鍋具狀態下，電磁波對人體就不太好了。
- Erado 電磁爐在基本設計上，有鍋具時，電磁波干擾最低，我們有北美的 FCC 及歐洲的 CE 認證，甚至在無鍋具時候，我們的設計與同業也不同；無鍋具時，我們的微處理器先假設無鍋具，不送電磁波只送訊號來偵測到底有沒有鍋具，等微處理器確認有鍋具的時候，才開始啟動加熱。
- Erado 電磁爐已經通過美國 FCC part 18 (Part 18 是 ISM, industrial, Science, Medical 設備之等級的規範，在電磁波干擾方面來說，算是目前最嚴格的標準。

適用鍋具	不適用鍋具
<ul style="list-style-type: none">● 鐵鍋● 生鐵鍋● 不銹鋼鍋● 琺瑯鍋● 鍋具底部可導磁● 鍋具底部為平面● 鍋具底部平面面積大於 12 cm (4.75")，小於 26 cm (10.25")	<ul style="list-style-type: none">● 鍋具底部小於 5 cm (2")● 不銹鋼鍋具，但底部為鋁材質● 陶瓷鍋具● 玻璃鍋具● 鋁鍋具● 銅鍋具● 有腳墊之鍋具，底部不平鍋具