



Induction Cooking Plate

高功率電磁爐

Model: AT-25C



Project # _____

Item No. _____

讓您完成

『無火廚房』新概念，省能源、安全、舒適

控制面板一覽

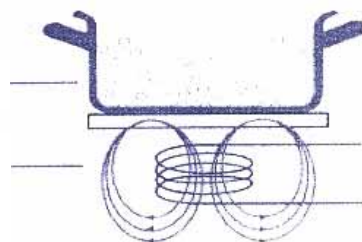


電磁爐加熱原理：

- 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

鐵製平底鍋

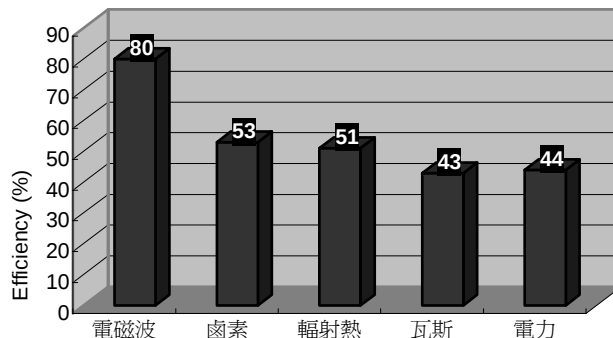
電磁摩擦



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。

The Most Efficient Cooking Method



Model AT-25C Plate

FUNCTION	WEIGHT	
Push bottom power control, 9 power settings, 7 temperature holding	7 Kg/ unit	
SPECIFICATION	DIMENSION	
2500w, 10.8 Amps, 1 phase, 220V, 50/60 Hz 加 G 接地線，並使用 T 型專用插座	GLASS	273 ×273 ×4 mm
	OUTWARD	328 ×422 ×100 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
● 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")	● 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