



# 履带式电比萨烤炉

HX-1/2

HX-1S/2S

HX-1SA/2SA

（电脑板）

使用说明书



证书编号

粤 XK01-302-00013

ISO9001: 2008 国际质量体系认证企业  
通过 GB/T24001-2004/ISO14001:2004 管理认证

本公司系列产品由中国人民保险公司承保

英联斯特(广州)餐饮设备有限公司

首先非常感谢您选用“英联斯特”公司产品，此说明书的所有资讯和指导方针是在遵守适用的规章，其为当前工程发展状态与我们长期以来的知识和经验下所编辑而成。

如有特别的结构、附加指定的选项或由于新技术变更，实际供应的范围可能会偏离这里所说的描述和说明。如您有任何疑问请联络制造商。

为使本产品的性能充分发挥，减少不必要的损失和伤害，开启装置上的任何运作前请先仔细阅读操作指南，特别是在启动装置前！

**制造商对于不遵守操作指南所造成的损害或过失不承担任何责任。**

本说明书应直接贮藏在装置上，以便操作装置者能方便取阅。在改进性能特性和进一步发展的范围内，我们有权保留对产品的技术性变更。



- ◆ 任何改装、以及不正确的安装，调整、维修或维护都可能导致财产损失或人员伤亡，如需调整或维修应与供应商联络，并由经过训练的专业人员进行。
- ◆ 为了您的安全，请不要在本产品附近存放或使用易燃易爆气体、液体或物品。
- ◆ 此设备不应由生理、知觉、或心理机能障碍或缺乏经验或知识的人(包含儿童)使用，除非有人监督负责他们的安全或给予指导说明如何操作装置。
- ◆ 请监督孩童确保他们不玩设备。
- ◆ 请小心储藏操作指南。如装置交由第三者使用，请一并将操作指南交付使用。所有使用装置者必须坚持遵守操作指南资讯以及安全指导方针。
- ◆ 使用场所附近不能存放或使用易燃易爆气体、液体或物品。
- ◆ 如器具定位于紧靠墙壁、隔板、厨房设备、装饰板等位置，建议这些设备和设施用不可燃材料制作，否则应以适当的不可燃绝热材料加以覆盖，并且密切注意防火规章。
- ◆ 禁止使用产品标示电源以外的电源。
- ◆ 禁止使用不符合安全标准的电源闸刀。

## 使用说明书目录

一、 产品功能简介.....	4
二、 结构示意图及工作原理.....	4
三、 产品基本参数.....	9
四、 注意事项.....	10
五、 使用说明.....	11
六、 日常检查.....	11
七、 清洁与保养.....	12
八、 故障分析与排除.....	12

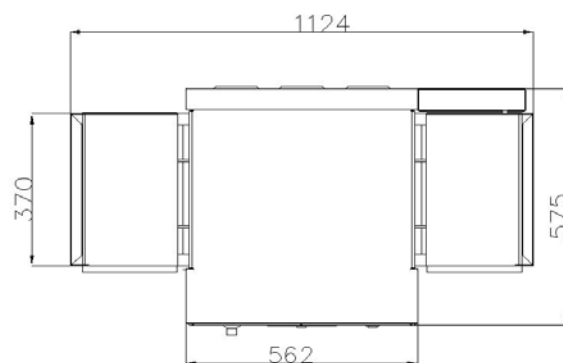
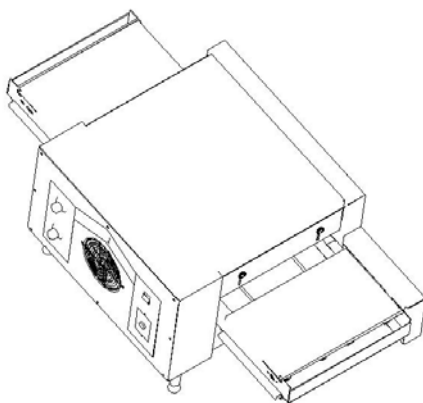
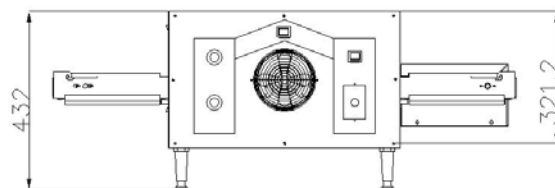
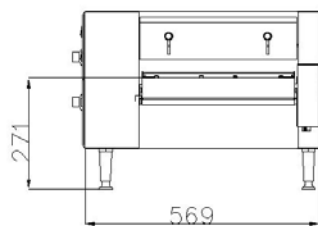
## 一、 产品功能简介

HX—系列中型履带式电比萨烤炉是我厂吸收国内外同类产品的优点设计而成，具有款式新颖、结构合理、操作方便、全不锈钢制作、坚固耐用、炉温及履带运行速度均可根据食品的烤制要求在一定范围内调节等优点，是烤制比萨饼的最理想设备，同时也可烤制其它食品，是西餐厅、卡拉 OK 歌舞厅、快餐店使用的必备设备。

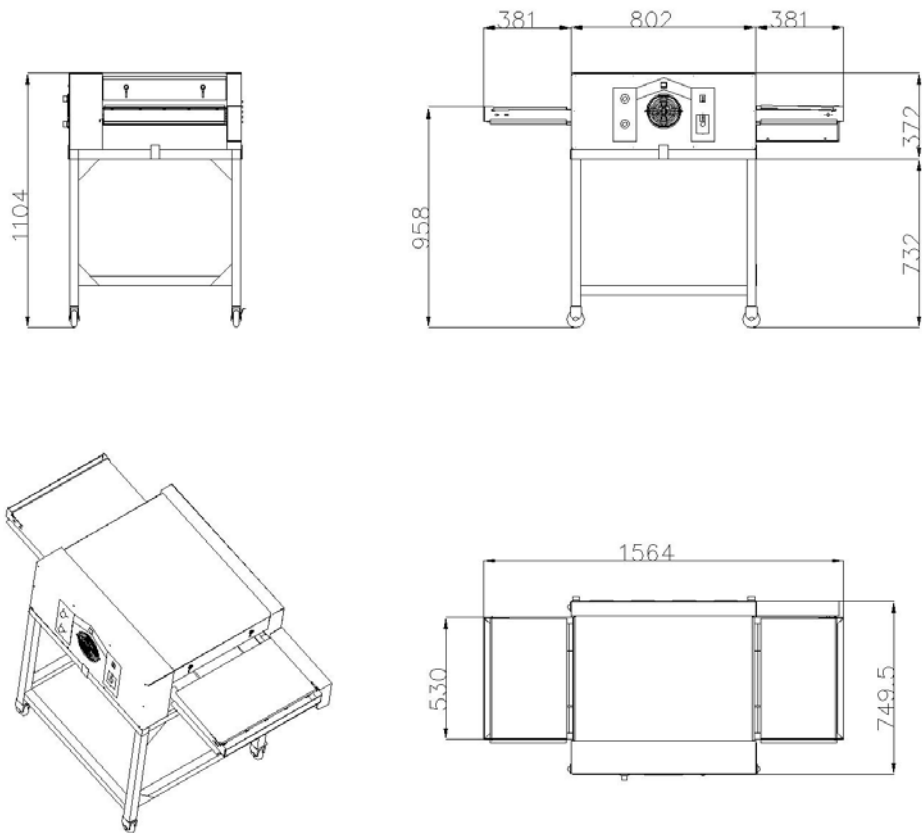
## 二、 结构示意图及工作原理

### 2.1 结构示意图：

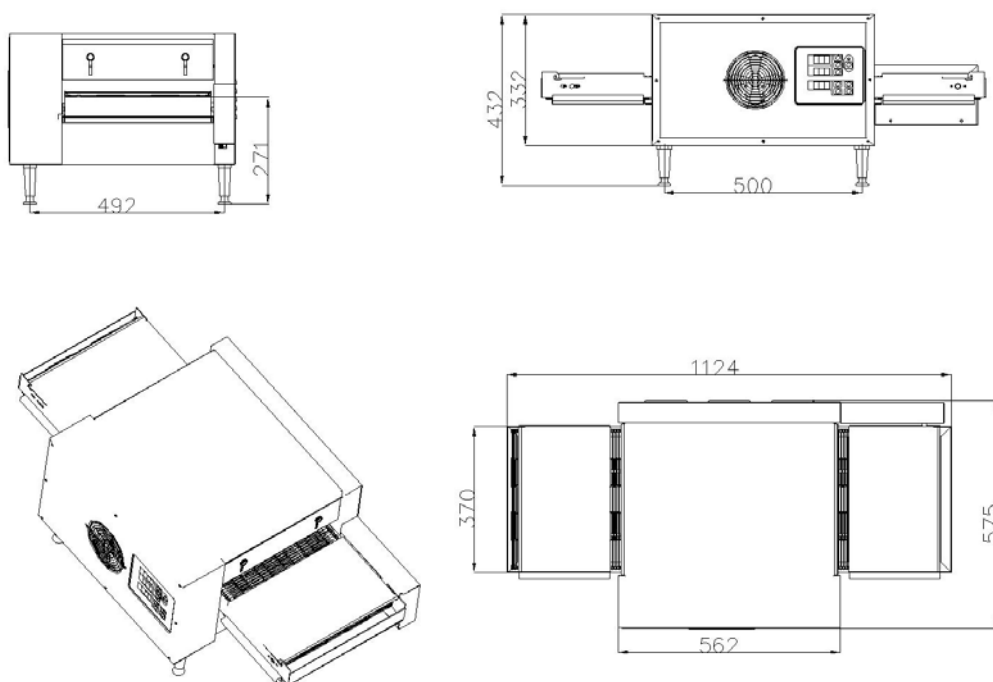
HX-1



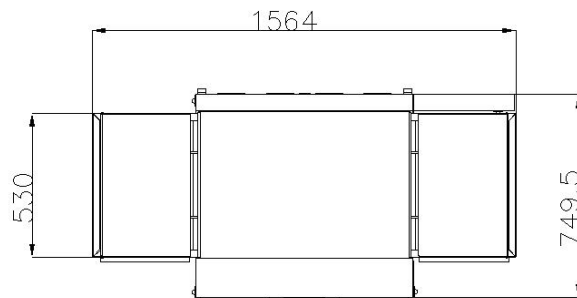
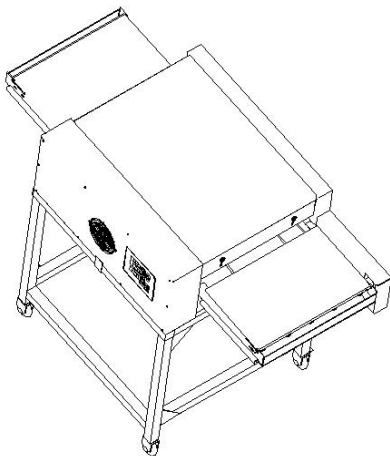
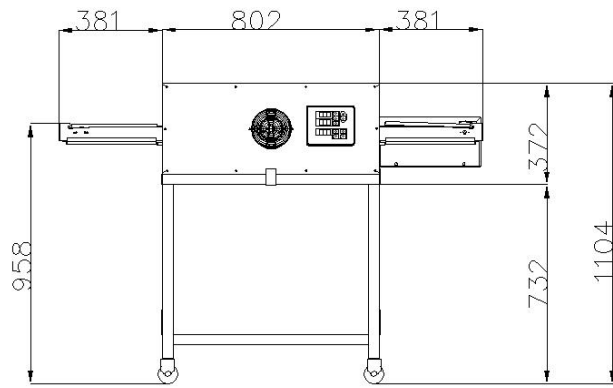
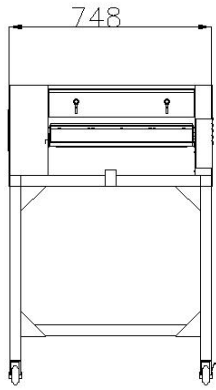
## HX-2



## HX-1S (A)



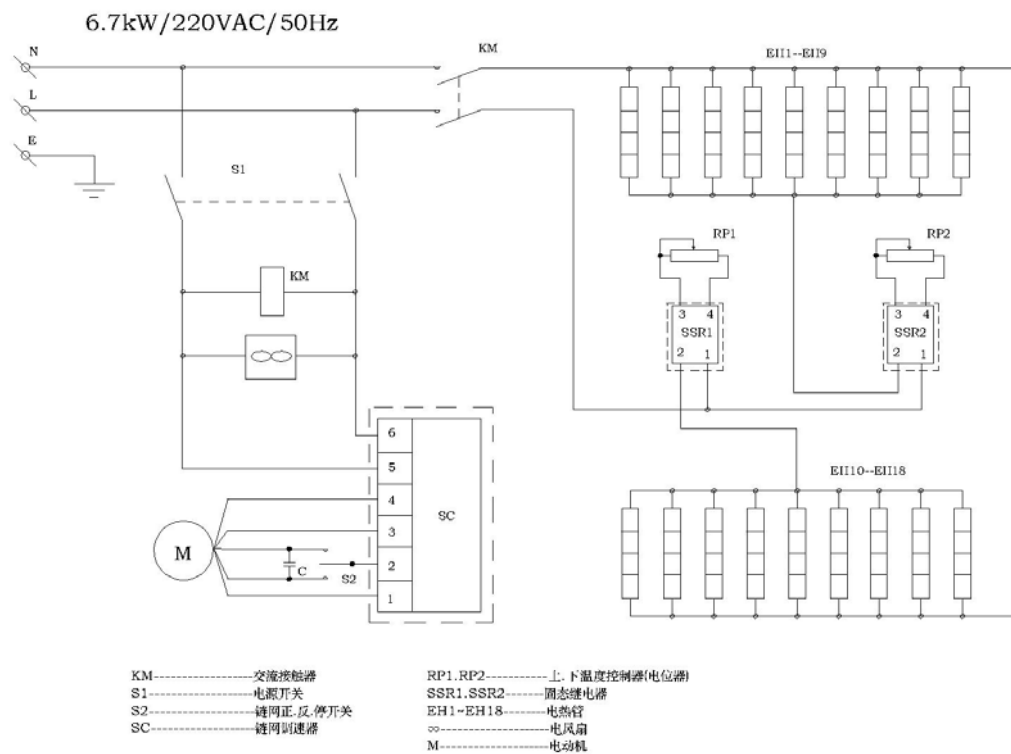
## HX-2S (A)



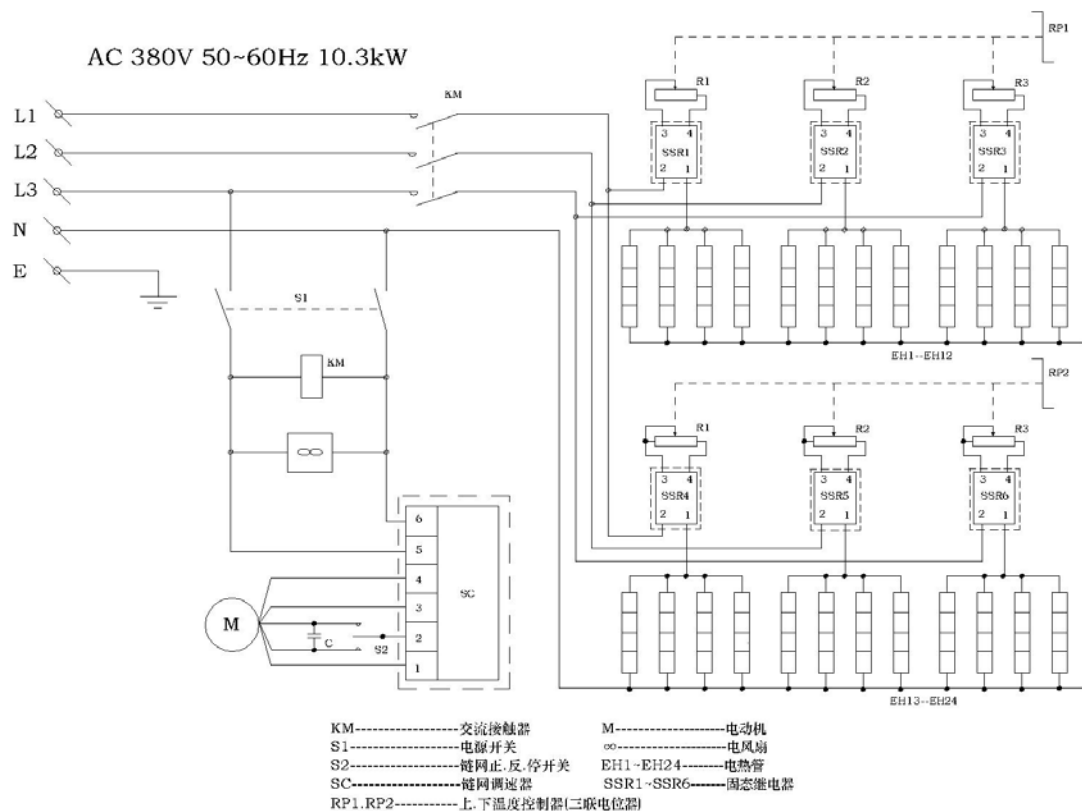
### 2.2 工作原理:

本产品是通过炉膛内上、下两排发热管发热，而链网在运行时其上层正好通过上、下两排发热管之间，使得放置于链网上的比萨饼（或其它食品）在运行到炉膛内时，上、下两面得到上、下两排发热管的加热而烤制。

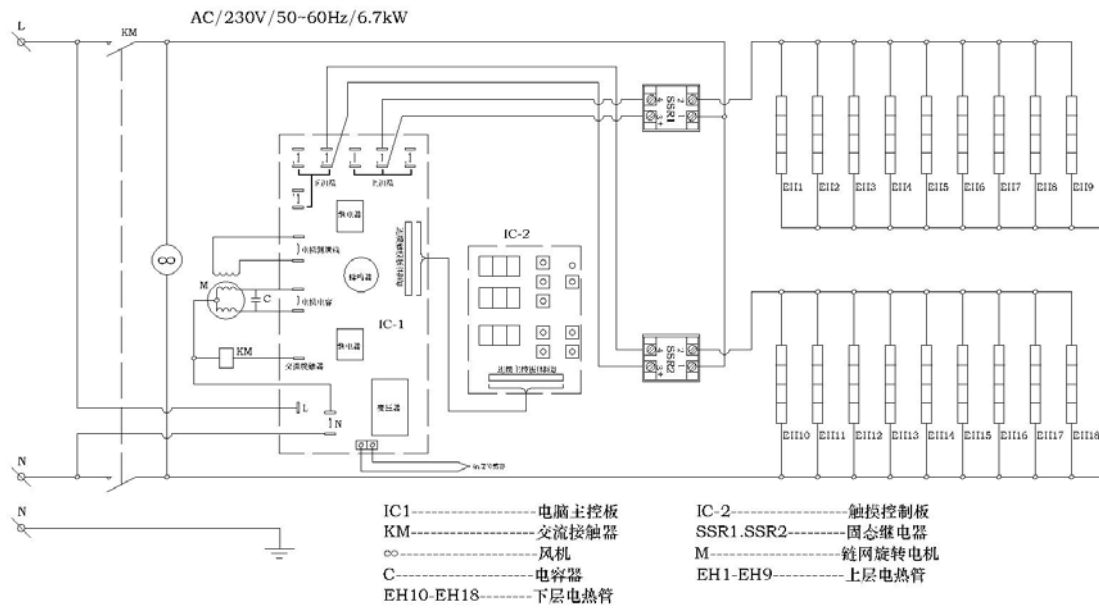
## 履带式电比萨烤炉 HX-1



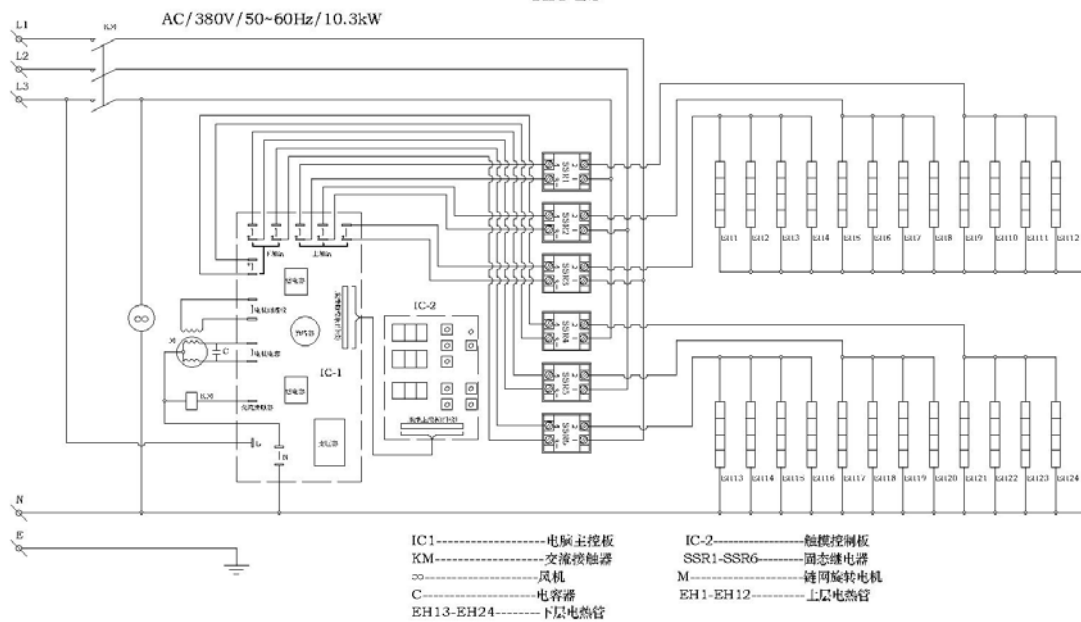
履带式电比萨烤炉 HX-2



履带式电比萨烤炉电脑控制电路图  
HX-1S



履带式电比萨烤炉电脑控制电路图  
HX-2S



### 三、 产品基本参数

型号	HX-1	HX-2	HX-1S	HX-2S
规格 (mm)	1125/1460×580 ×435	1565/2140×750× 1110	1125/1460×580 ×435	1565/2140×750× 1110
工作区域 (mm)	560×385	800×540	560×385	800×540
功率 (kW)	6.7	10.3	6.7	10.3
电压 (V)	220-240	3N-380	220-240	3N-380
发热管根数	18	24	18	24
电机轴输出转速	0~12r/min 可调	0~14.5r/min 可调	0~12r/min 可调	0~14.5r/min 可调
生产率	每小时可烤制 300mm 直径比萨 饼 16 个	每小时可烤制 460mm 直径比萨饼 20 个	每小时可烤制 300mm 直径比萨 饼 16 个	每小时可烤制 460mm 直径比萨饼 20 个
净重 (kg)	46	86	49	89

型号	HX-1SA	HX-2SA
规格 (mm)	1125/1460×580×435	1565/2140×750×1110
工作区域 (mm)	560×385	800×540
功率 (kW)	6.7	10.3
电压 (V)	220-240	3N-380
发热管根数	18	24
链网调速数显范围	4~75 可调	4~75 可调
生产率	每小时可烤制 300mm 直径 比萨饼 16 个	每小时可烤制 460mm 直径 比萨饼 20 个
净重 (kg)	49	89

## 四、 注意事项

### 4.1 运输与保管

运输时应先拆下可调脚，将接饼盘翻转到盖位链网，在运输过程中，本比萨炉应小心轻放，不得倒置，以防止对产品外壳和内部损坏。已包装好的比萨炉不应长期露天存放，应放在通风良好、无腐蚀性气体的仓库内。需要临时存放时，应采取防雨措施。

### 4.2 安装注意事项

1. 供电电压必须与本设备的使用电压相符合。
2. 炉体后面设有接地螺栓，应用不小于 1.5mm<sup>2</sup> 铜芯导线与符合安全规定的地线可靠连接。
3. 安装后，应检查各接线有无松动，电压是否正常，安全接地是否连接可靠。
4. 本炉具应放在平稳的地方，左右侧离开不燃物 10cm 以上，背面应离不燃物（如砖墙、窗等）20cm 以上。
5. 本设备连接的固定布线必须按布线规则配有全极断开开关，并且开关每一极上应有至少 3mm 触点开距。并建议安装接地漏电保护开关。开关前面不许堆放杂物，方便操作。
6. 安装位置附近不可存放易燃易爆物品，环境温度低于 45℃，相对湿度在 85% 以下。
7. 本炉具的安装应请专业技术人员进行操作。

### 4.3 特别注意事项

1. 不适合家庭使用。
2. 本产品是商业用机器，需由受过训练的厨师操作。
3. 使用时不可以摇动，亦不可以倾斜。
4. 不可以拆卸，不可以改装。产品的拆卸和改装会导致严重事故发生。
5. 不要打开机器外壳。
6. 产品内含有高压电路，拆卸外壳有可能发生触电事故。
7. 清洁前，要拔掉插头，切断电源。
8. 清洁时，不要在产品上直接洒水。
9. 水会导电，产品有可能因漏电而引起触电事故发生。
10. 不要拍打产品或在产品上放置重物。
11. 不正常的操作会引起设备损坏及危险。
12. 高温会引起烫伤，比萨炉在工作过程中以及前后，由于高温关系不要用手直接接触比萨炉箱体，尤其是炉膛内。
13. 雷区接近时，尽早断开电闸。
14. 可以避免因雷击产生的电器损坏。
15. 禁止使用坚硬、锐利物体破坏控制面板。
16. 工作完成后，要关闭电闸。
17. 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。

## 五、 使用说明

1. 使用前应检查接线有无松动，使用电压是否正确，安全接地是否连接可靠，即严格按本说明书安装注意事项检查无误后，才能正式使用。
2. HX-系列中型履带式电比萨炉配有三个控制开关：①上温控旋钮。②下温控旋钮。③电机调速旋钮。另设有电源开关、调速电机正反转开关。
3. 将上、下温控旋钮、调速器旋钮调到“零”的位置，将电源开关及调速开关调到“关”的位置，将电源线牢固可靠地接到设备附近有熔断器的电源闸刀上。
4. 将左右两边接饼盘翻转开来以便开始工作，使用完毕后再将其翻转回来罩住链网。使用一段时间后要检查其连接螺丝是否过于松动，如若过于松动，应将其拧紧到接饼盘能够灵活翻转为止。
5. 根据所烤制食物的厚度，拧松保温插板固定螺丝，调节保温插板距离链网的高度至合适（保温插板不妨碍食物在链网上的运行），再拧紧其固定螺丝，此可保证内温度的均匀性及养活热量的损失。
6. 使用前应通过调节从动轴固定盘固定螺丝在链网固定盒上腰圆形孔中的位置而调整链网的张紧度以及通过调节电机固定螺丝在后箱体内部腰圆形孔中的位置而调整链条的张紧度至合适。（我厂出厂时已调节好，但使用一段时间后需根据情况再适当调节）
7. 一切准备妥后便开始工作。首先合上电源闸刀，再按下炉体面板上的电源开关，则指示灯亮，电源接通，风扇转动；转动上、下温控旋钮，上、下电热管开始加热（上、下温控旋钮各自独立控制上、下电热管），通过可调电位器，可调节电热管的输出功率，以保证炉温在 300℃ 以内任意调节且持续加热；当温度达到合适时（可通过实际操作确定温控旋钮指定位置），启动调速电机开关，旋转电机正反转开关，旋转电机调速旋钮，链网开始转动，调速电机输出轴转速可在 0~12r/min 内任意调节，将比萨饼（或其它食品）放置于一端链网上，运行进入炉内烤制，从另一端取出烤制好的比萨饼（或其它食品）。链网电机调速不要频繁进行。如果链网传动不顺畅，请减少比萨饼个数。
8. 一般情况应使电机正转（即从操作面看，链网逆时针方向转动），遇有食物一次通过炉膛后不能达到烤制要求的特殊情况，再启动电机反转开关。
9. 工作完毕后，将上、下温控旋钮旋转到零点位置，关闭调速电机开关，将调节电机输出轴转速旋转到零位，关闭电源开关，拔下电源闸刀。
10. 当设备出现故障时，应立即停止使用，尽快通知专业人员检查及维修。

## 六、 日常检查

必须经常进行日常检查。

经常检查产品，可以防止严重事故发生。

感觉到电路、机器故障时，要停止使用。

每天使用前后都要留意检查机器状态

使用前      机器是否倾斜？

控制面板有没有破损？

电源线有没有老化、裂痕或破损？

使用中      是否有异味、臭味、有没有振动声响？

## 七、 清洁与保养

1. 每天工作完毕后，应对设备进行清洁与保养。
2. 在清洁之前，应先断开电源且待炉膛冷却至常温时，才允许清洁，否则，手或身体其他部位不小心接触电热管会导致烫伤。
3. 清洁时，严禁使用有腐蚀性的水及清洁剂冲洗。
4. 主要清洁左右接油盆、中间接油板、左右接饼盘、链网、操作面板等。
5. 定期注入适当的润滑油至主、从动轴固定盘与主、从动轴接触处，以提高转动的灵活性，减少主、从动轴在主、从动轴固定盘中转动时产生的噪音。
6. 任何时候如不使用，应将电源开关关闭。
7. 长期不用时，应把比萨炉清洗干净，并放置在通风良好，无腐蚀性气体的仓库内。

## 八、 故障分析与排除

故障现象	检查
电源指示灯不亮	电源是否接好？ 电网是否有电？
发热管不发热	电源是否接好？ 电网是否有电？ 发热管是否烧坏？ 固态调压器是否烧坏？ 可调电位器是否失灵？ 接触器是否烧坏？
电机不转	电源是否接好？ 电网是否有电？ 接触器是否烧坏？ 调速器是否损坏？ 机械部分是否有损坏、卡死现象？ 电机电容是否损坏？

上述故障项目只作参考，如有故障发生，应立即停止使用，并尽快通知专业技术人员检查及维修！

地 址：中国广东省广州市花都区花山镇华侨科技工业园

邮 编：510880

公司电话：(86) 20 86949182 86949183 86948023 86948033

传 真：(86) 20 86949123

维修服务热线：(86) 20 86848189

全国免费报修电话：400 830 1580

电子邮件：newyuehai@newyuehai.com

网 址：www.actista.com.cn