

氣體安全事項簡介會 (2021年12月3日)



工商業廚房的「精明火」煮食



煤氣
Towngas

SMART



精明

SMART

更安全



更環保
節能



更方便

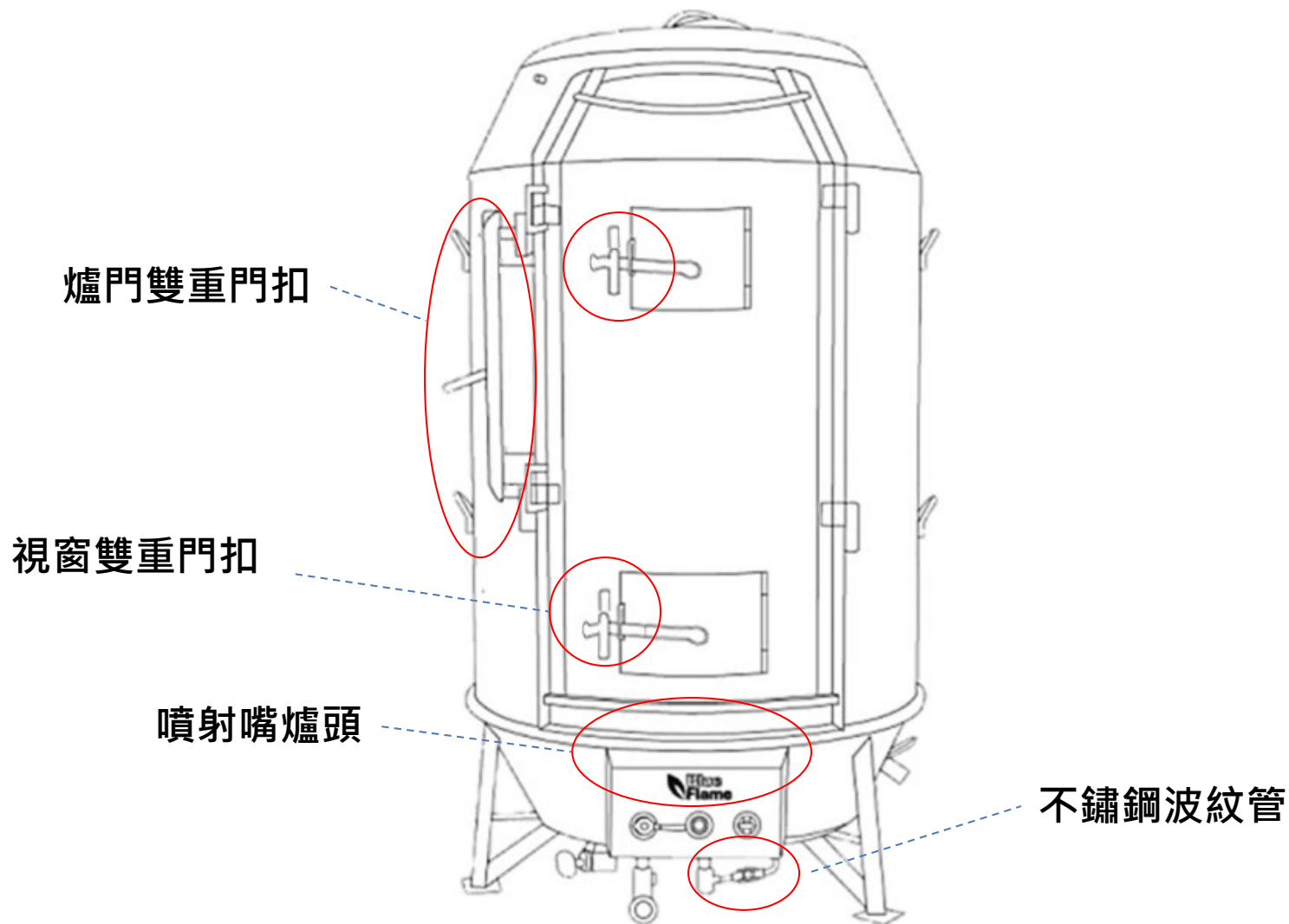


更安全

SMART



太空囊式燃氣烤肉爐





太空囊式燃氣烤肉爐



8-14" 強力爐頭(大眼雞)



如缺乏
保養



火石, 耐火石盤及爐頭噴嘴損耗



有可能不完全燃燒

“新式” 噴射嘴爐頭



改用



- 環形氣管配置多個傾斜擺放的噴嘴
- 蓋上保護蓋，減少醬汁或油脂掉下淤塞燃燒器火孔的機會



火燄狀態 - 噴射燃燒器



大火



細火

[蓋上保護蓋及耐火石盤]

“燒鴨爐” 及 “燒肉爐” 噴射爐頭組件



燒鴨爐



24支
34kW



燒肉爐



40支
48kW

耐火石盤



耐火石盤



燒鴨爐24嘴
噴射燃燒器

燃燒器保護蓋



燃燒器保護蓋

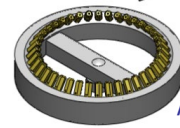


噴射燃燒器

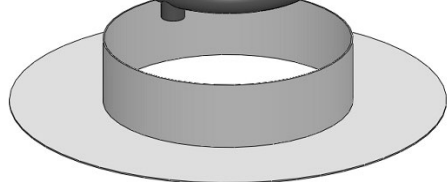


燒肉爐40嘴
噴射燃燒器

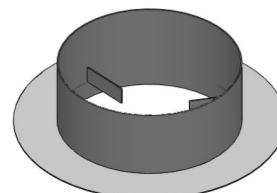
燒肉爐
噴射燃燒器



燒鴨爐底盤

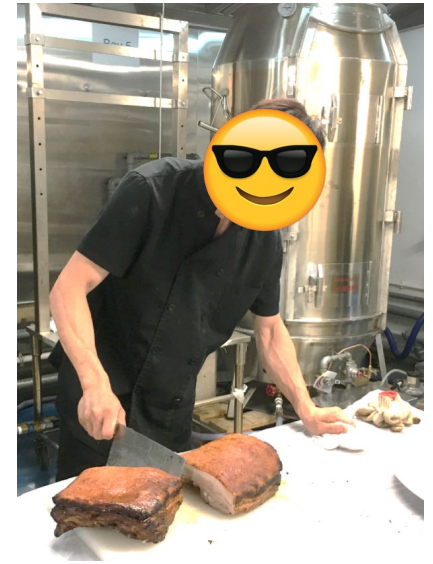


燒肉爐底盤



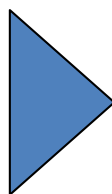
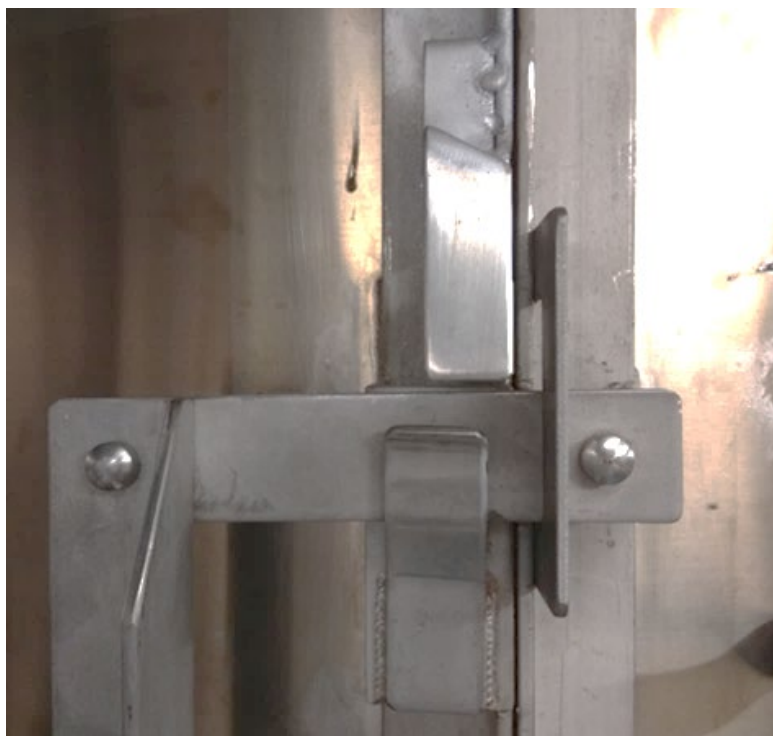
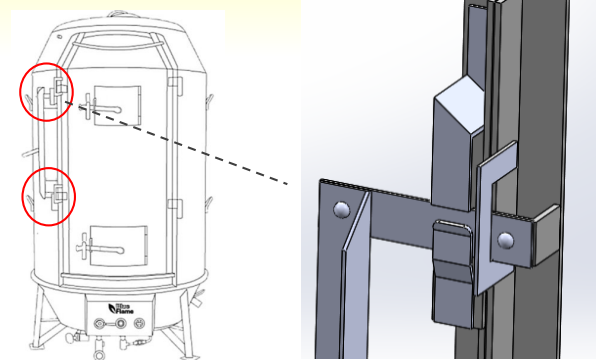
滿意燒烤效果

- 由連鎖店、燒味工場、酒家、廚藝學校多位燒味師傅測試
- 測試包括燒腩仔、燒鴨、叉燒。
- 全部滿意效能

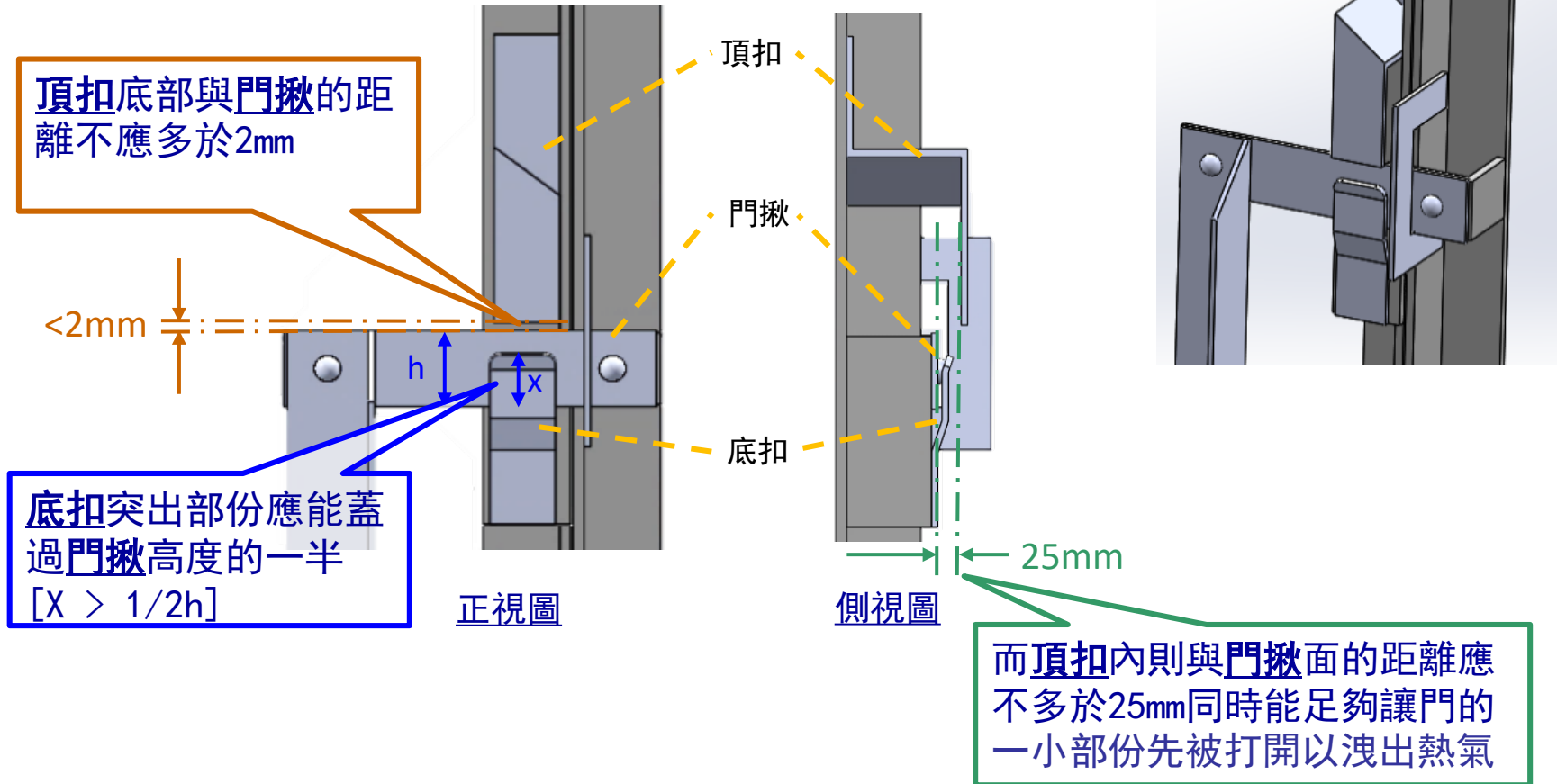


爐門/視窗雙重門扣-防止熱氣瞬間湧出

- 開門時先容許一小部分先被打開
- 提供緩衝時間，防止大量熱氣瞬間湧出

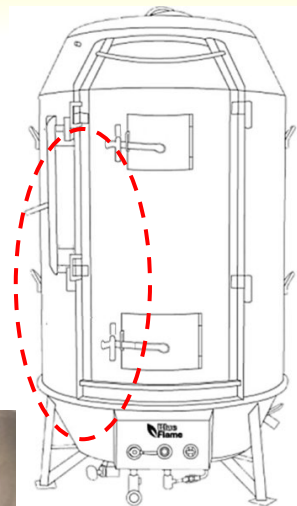


爐門/視窗雙重門扣設計



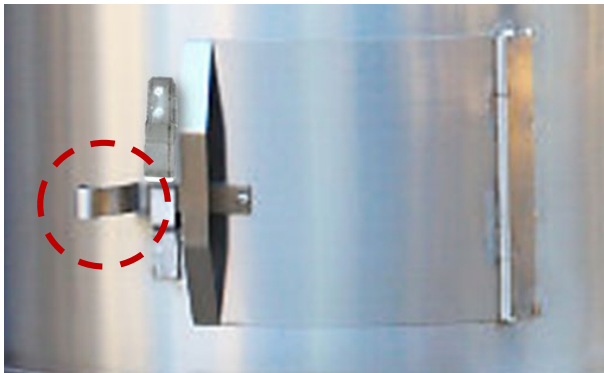
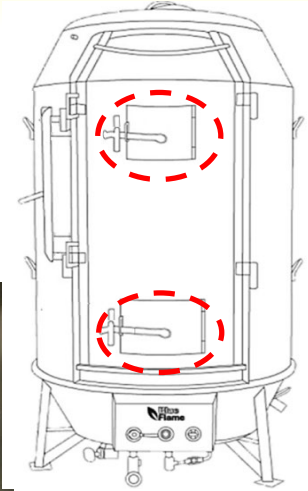
爐門擋熱板 - 防止大量熱氣瞬間湧出

- 加裝全幅式擋熱板在爐門門揪底部
- 令熱氣於開門時由擋熱板外排走
- 避免熱氣接觸到使用者



視窗門手柄-避開門後散發的熱氣

- 從後方打開門時能避開門後散發的熱氣
- 在手柄加設隔熱套令操作更舒適



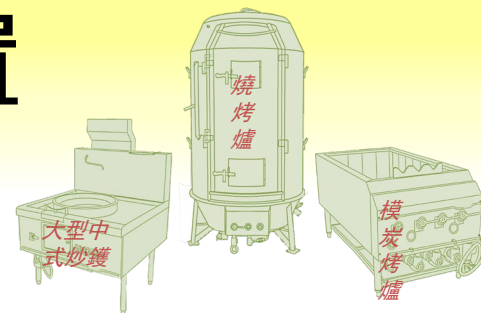
現時視窗門手柄置於門外



視窗門手柄改置於視窗門背後

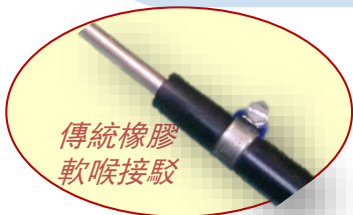


接駁軟喉於火種裝置

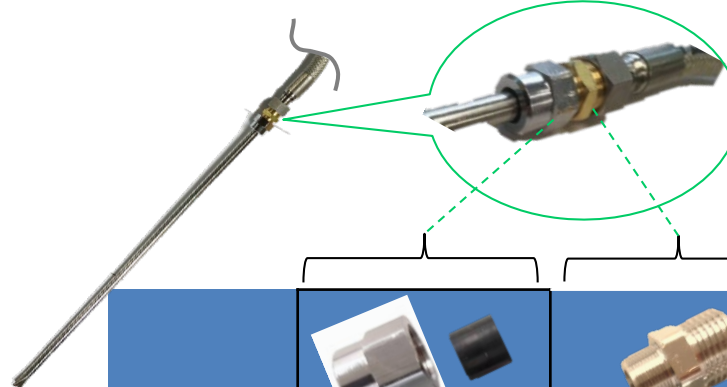


“...氣體接駁軟喉的使用壽命，一般為3年。”

工作守則：氣體應用指南之一 - 低壓氣體接駁軟喉的批准

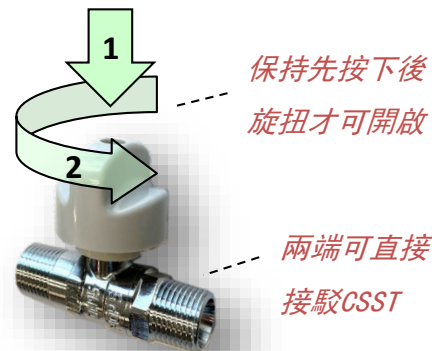


CSST連接點火棒的方法和所需配件



配件名稱	密封膠圈及M18銅螺帽	G 1/2" × M18 銅外接頭
------	-------------	-------------------

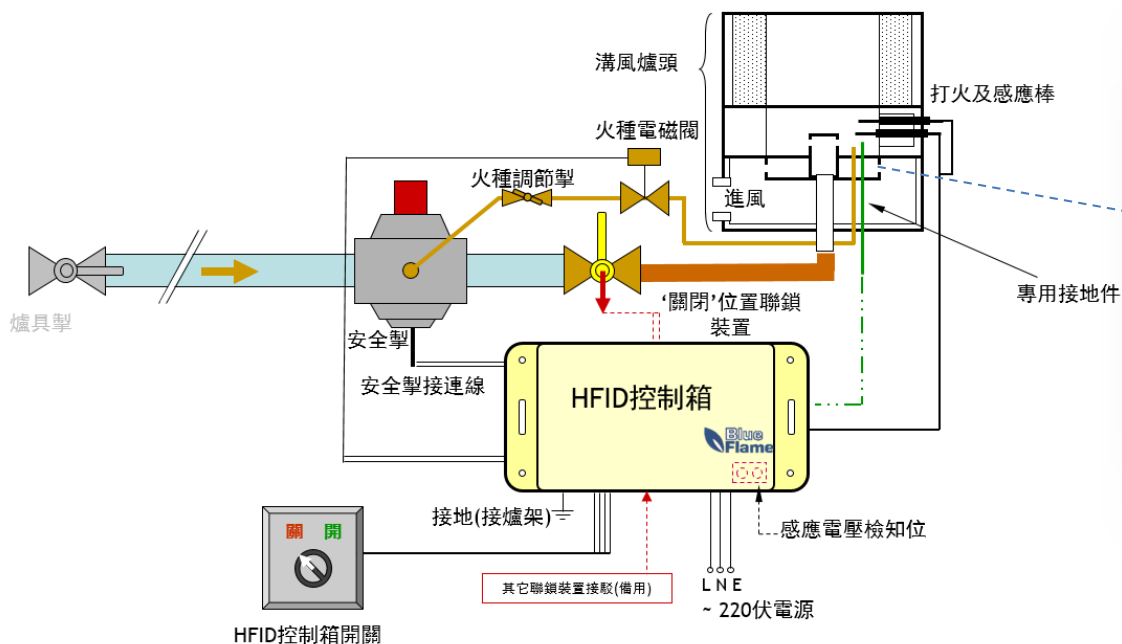
CSST供氣部份使用新的點火棒氣體控制閥



CSST - 不鏽鋼波紋管

混合式SE2火燄離子檢測裝置(雙針監察版)

- 反應遠比傳統熱電偶式火燄保護裝置(FFD)快
- 關氣源能於一秒內完成
- 雙針監察增加火種監察範圍,使爐具操作更穩定





SMART

“怎樣才是環保烹飪?”

何謂環保烹飪?



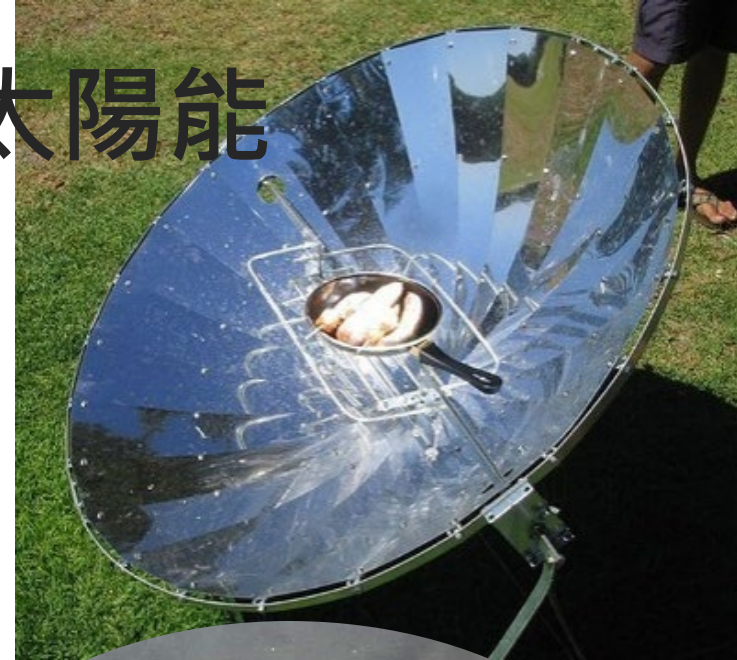
生吃



風乾



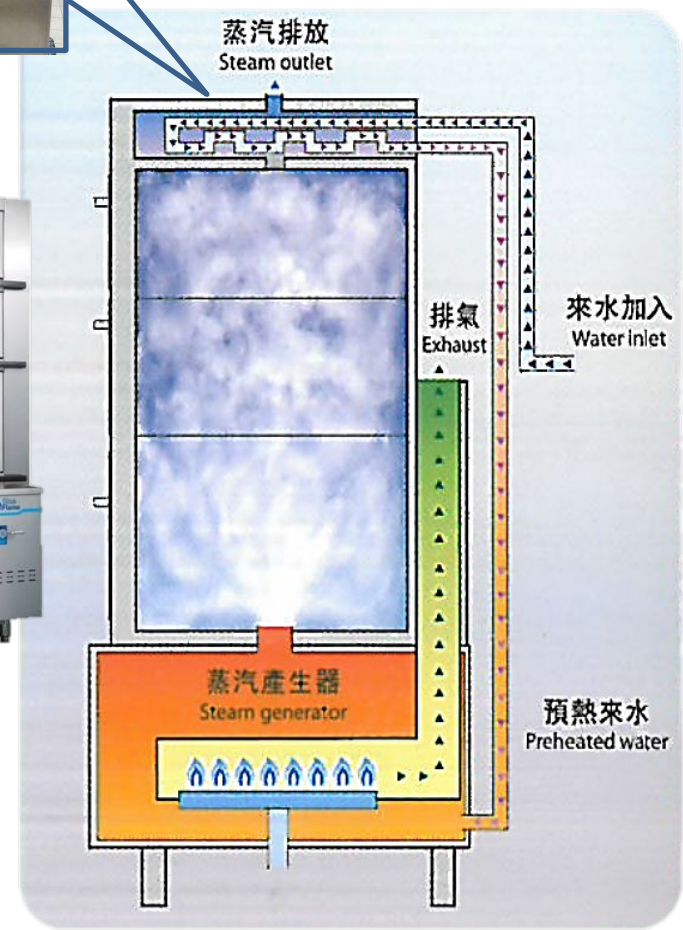
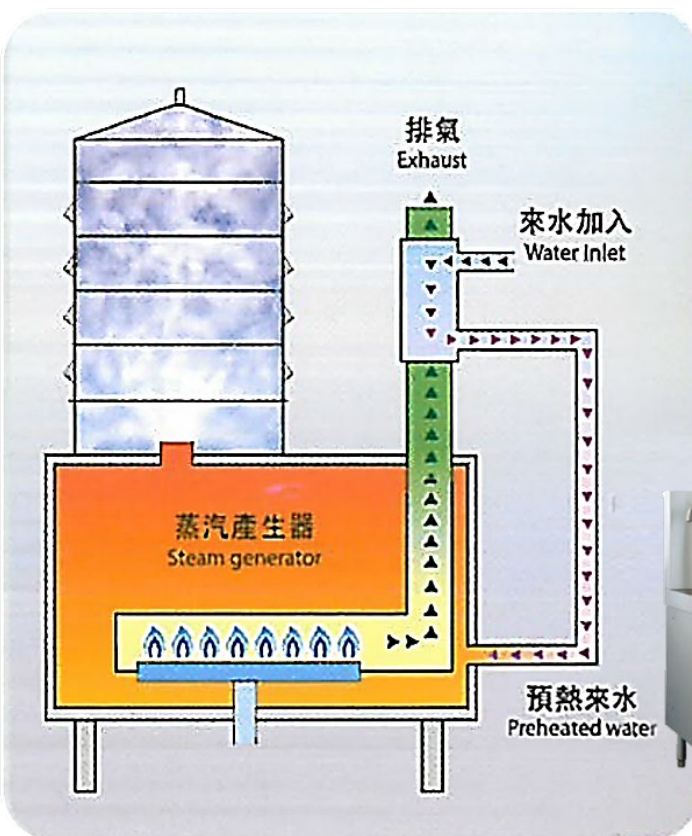
太陽能



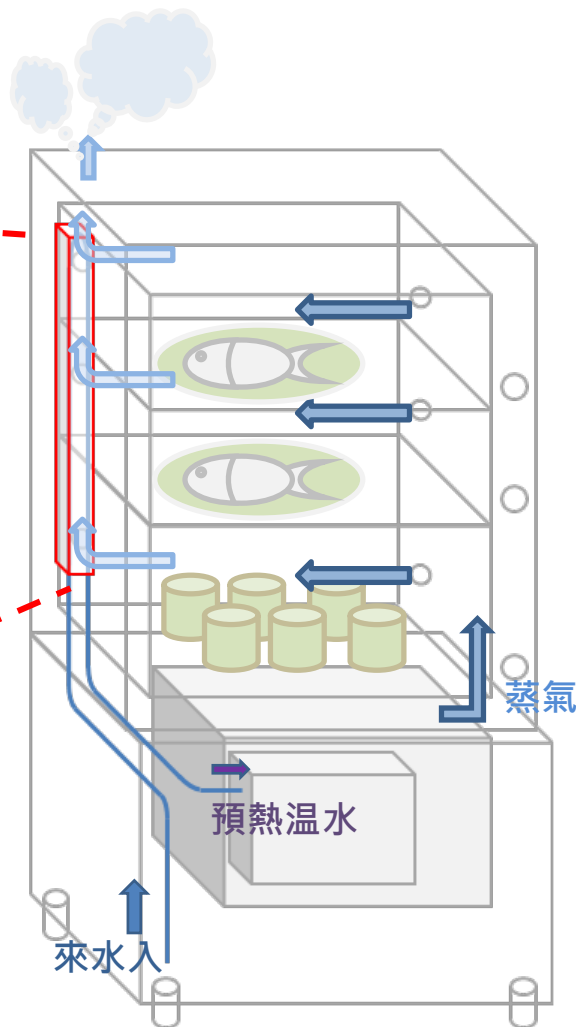
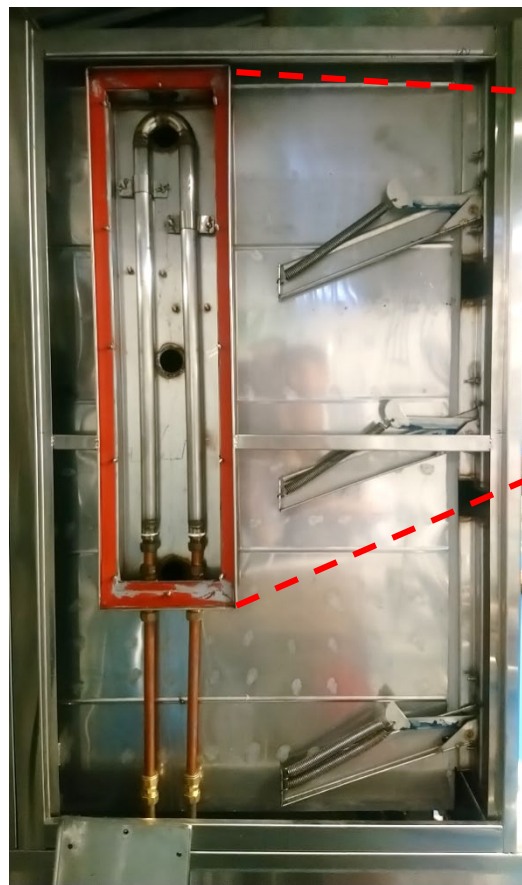
溫泉(地)熱



節能環保蒸具 餘熱預熱來水 減少能源消耗

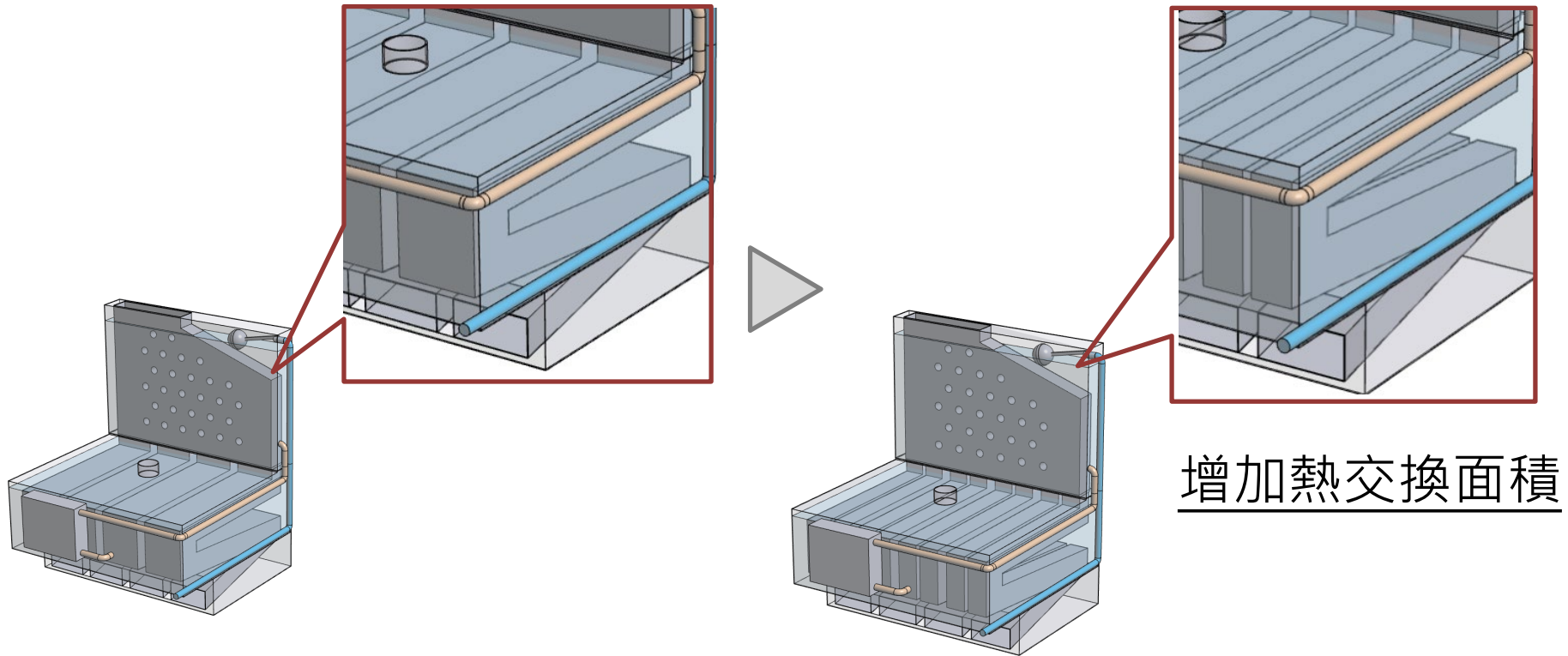


節能蒸櫃 優化熱回收設計

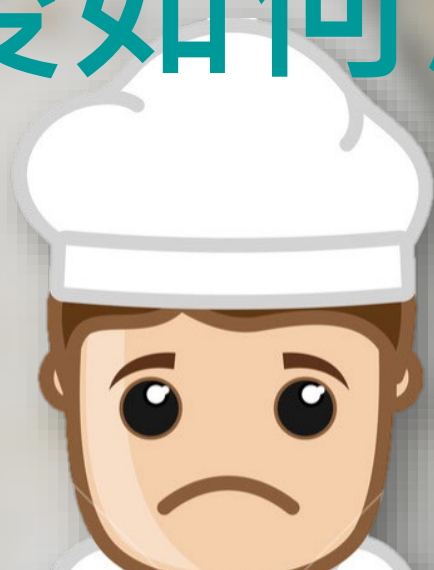


- 簡易
- 低成本
- 高效益

新一代節能環保蒸鐸



餐後如何處理？



餘熱回收式洗碗碟機



SMART

更方便



炒鑊爐三段式燃燒性能測試



炒鑊爐 - 燃燒性能測試

一) 最高熱輸入量



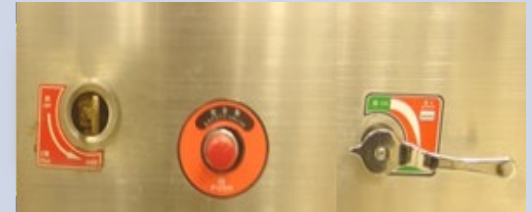
氣閥把手全開

二) 中熱輸入量



氣閥把手關上約45°角

三) 爐火全關掉,
只保留火種燃燒

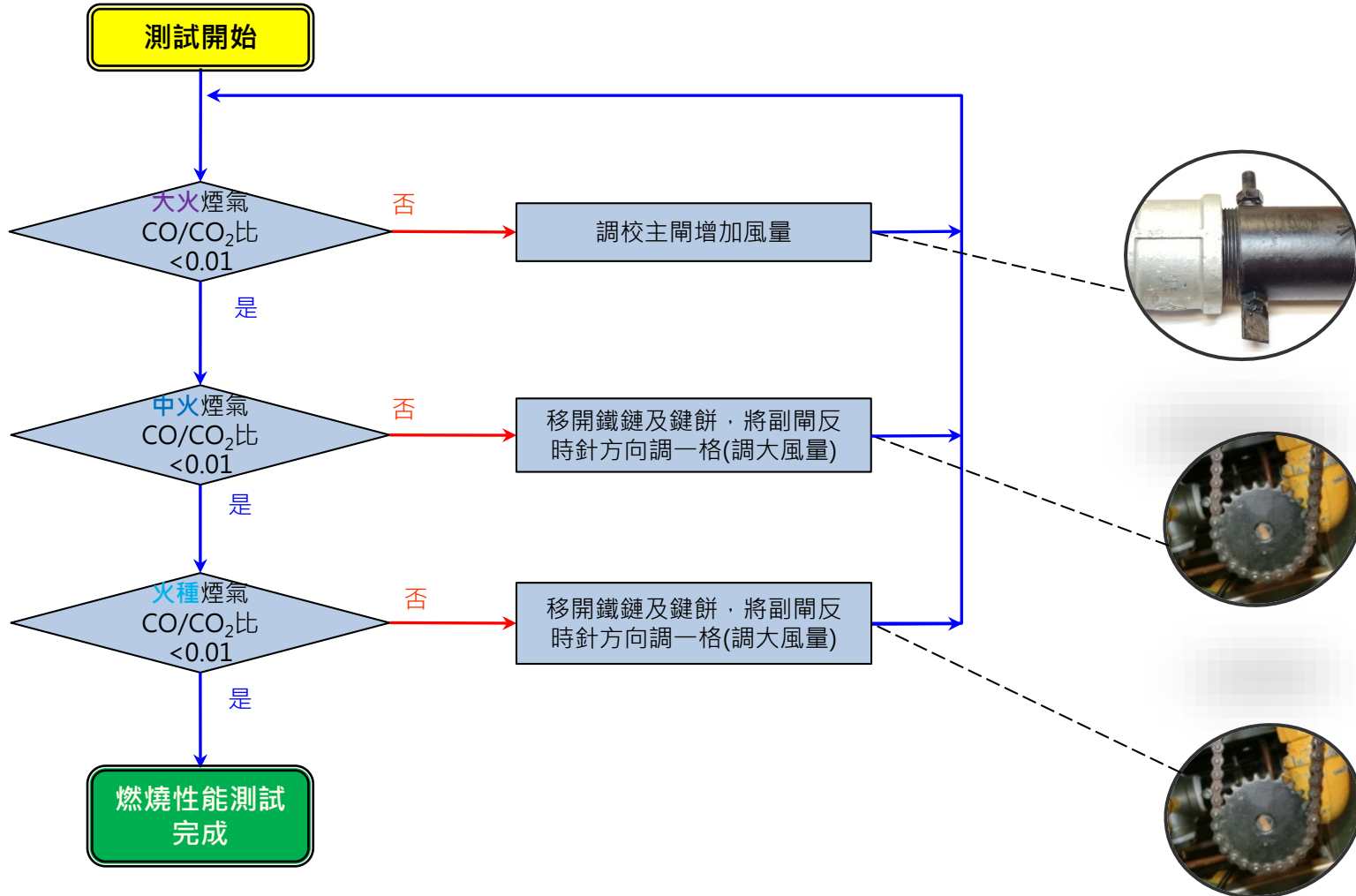


氣閥把手全關

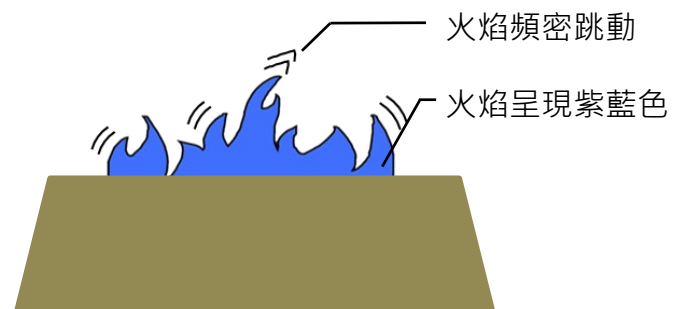
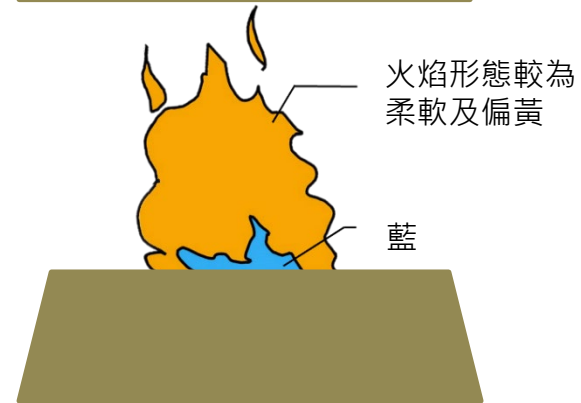
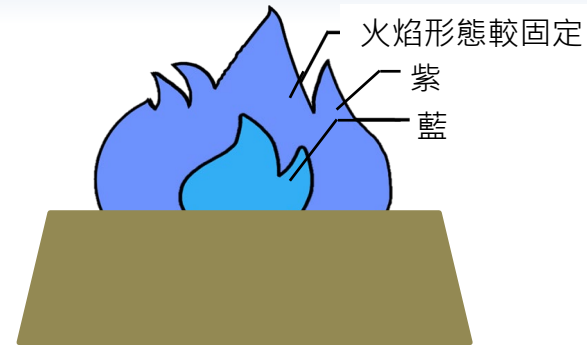
任何燃燒情形下煙氣中的CO/CO₂比率都不可高於0.01



三段式燃燒性能測試流程圖



不同火焰狀態及判斷方法



影片



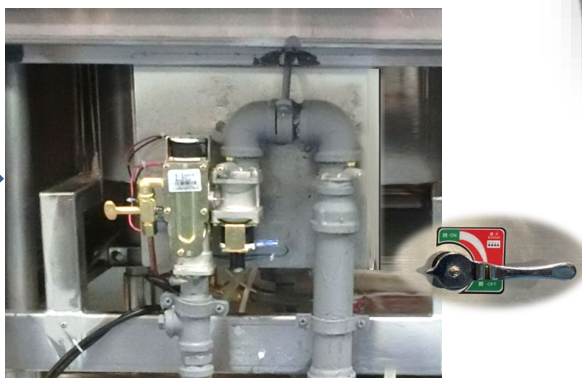
高效能電子混風中式炒鑊爐

- 5 段火力調節
- 微電腦調節燃氣比例閥及調節風機速度
- 燃氣與混風適當配合，發揮最高燃燒效率
- 電子點火及火焰離子檢測功能
- 爐具製作更容易

(註: 每段火力的出氣量及風速均已預設於控制箱)



風煤連動裝置



燃氣比例閥

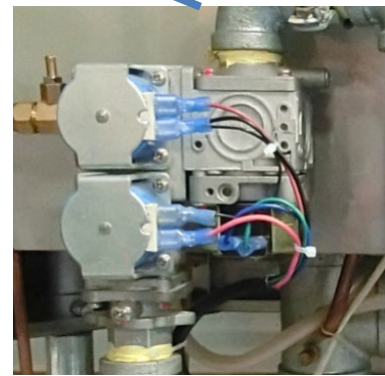
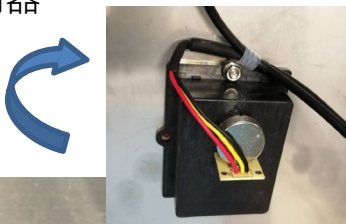
更方便調校方法



3)火力顯示屏展示
每段不同火力

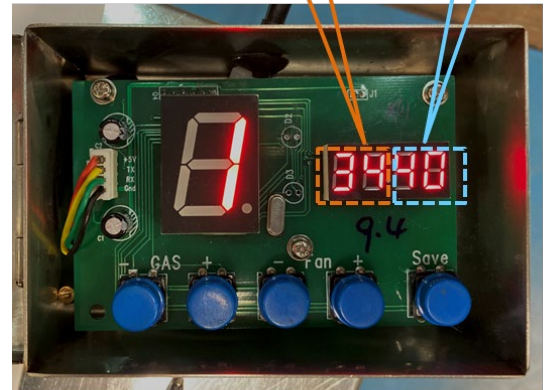


1)燃氣控制器



2)燃氣比例閥

燃氣 混風



更方便用戶



本部份完畢

多謝!

Content – Presentation Outline

安全

- Meat roaster

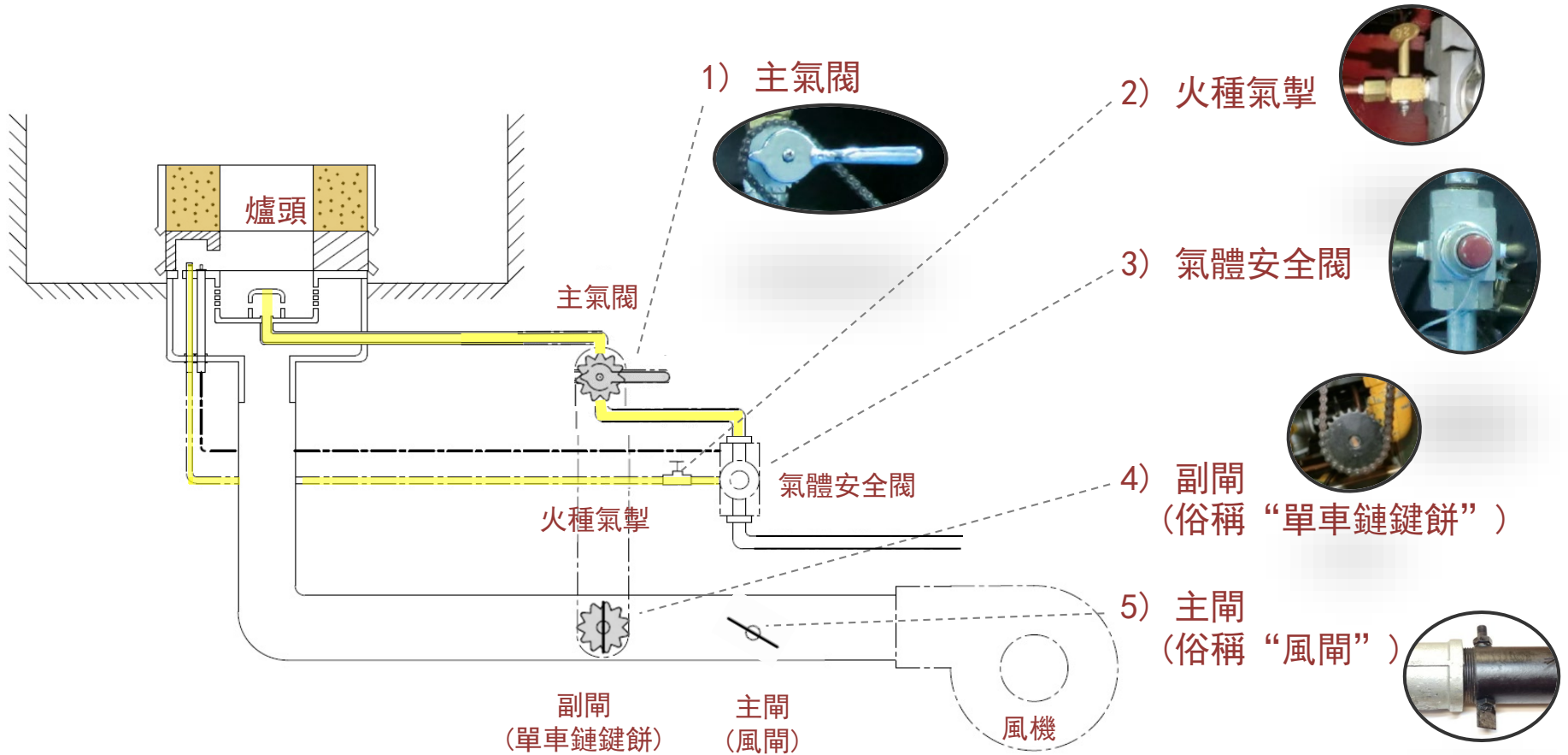
環保節能

- Steamer
- Dishwasher

方便

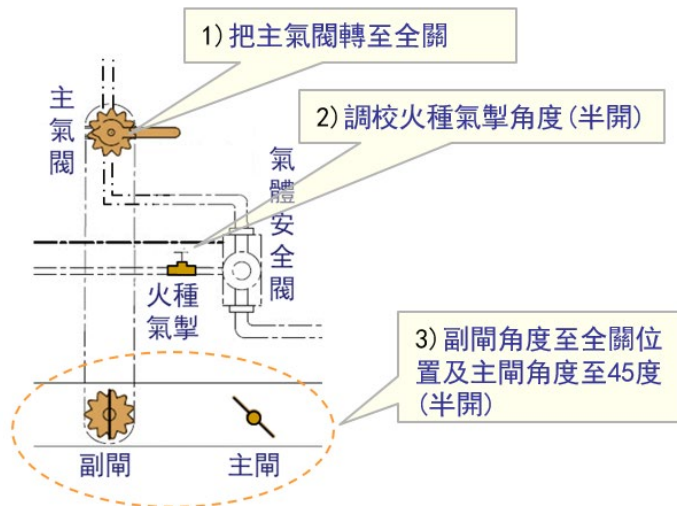
- Smart tuning method for wok range
- 高效能電子混風中式炒鑊爐

調試炒鑊爐的相關部件

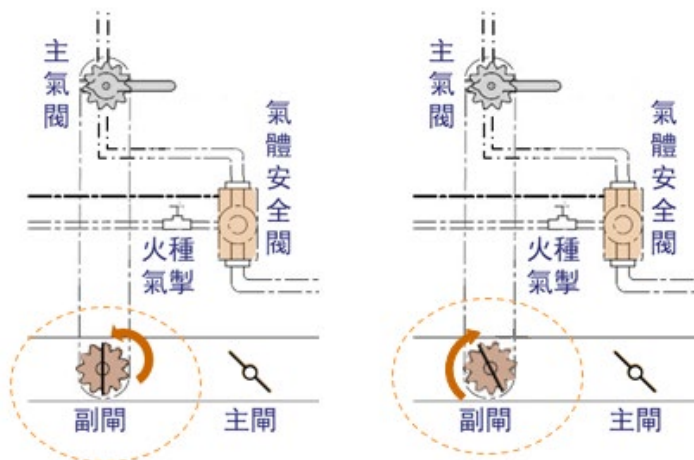


調校方法

開始時狀況



調試火種

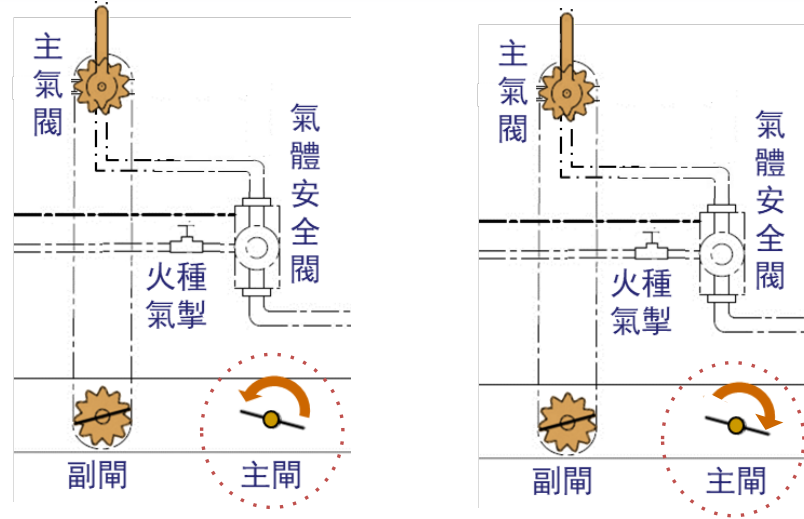


火焰柔軟- 風量不足,
將副閘以反時針方向
調來增加風量

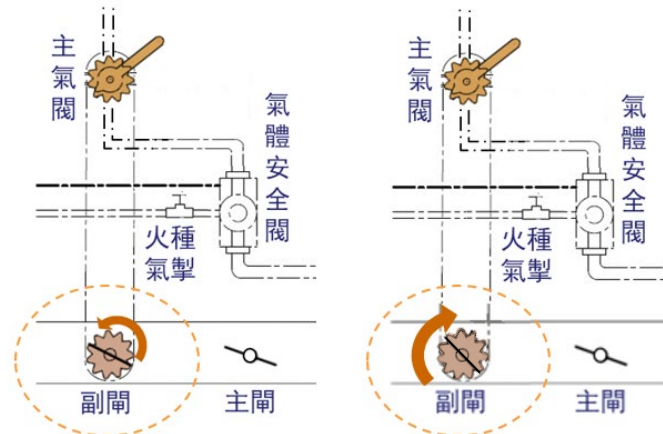
火焰跳動 - 風量太大,
將副閘以順時針方向調
來減少風量

調校方法 (續)

調試大火



調試中火

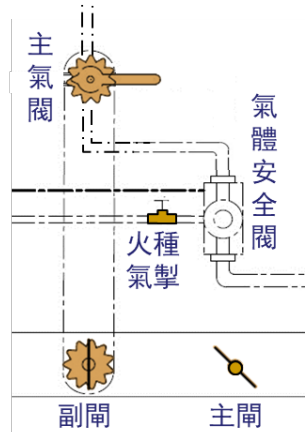


火焰柔軟- 風量不足，
以反時針方向將副閥微
調一小格來增加風量

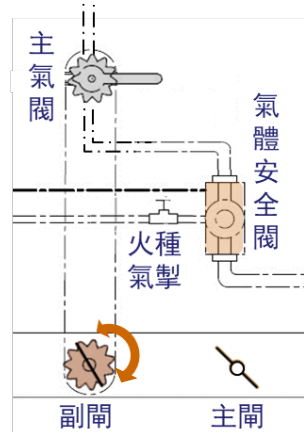
火焰跳動 - 風量太大，
以順時針方向將副閥微
調一小格來減少風量

三段式火焰調試流程圖

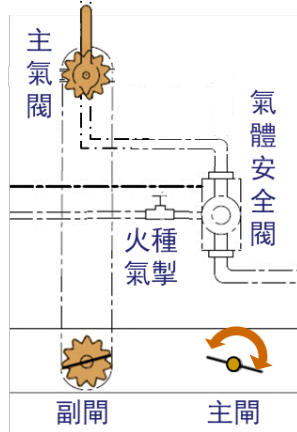
開始時狀況



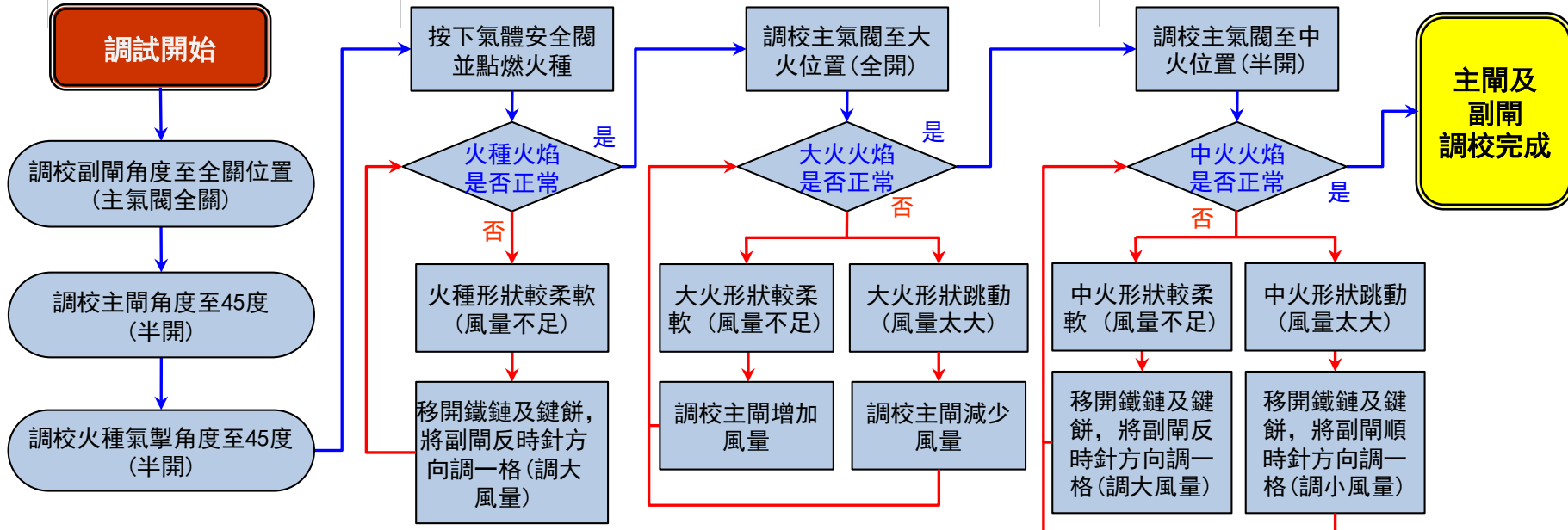
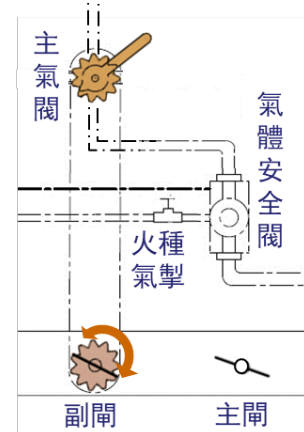
調試火種



調試大火



調試中火



三段式燃燒性能測試流程圖

