

YIKO 易烤炉

告别烟熏火燎的烧腊时代

烧腊一样可以好环保



真正具備 CE 資質的燒臘爐具



www.greenyiko.com
www.greenyiko.co.uk



易烤炉可烤制产品：

烤鸭(粤式,京式)烧鹅、脆皮烧鸡、叉烧、烧肉、排骨、鸡腿、鸡翅、乳鸽、乳猪等等。
一炉多用，创新无限。

我们一向致力于环保厨房的研发和推广，经过多年的市场调查及对环保政策的深度研究和分析，适时推出各种符合环保政策、安全使用、高效生产的餐饮工具和厨房设备，开创和引领环保餐饮、绿色厨房的新浪潮。

易烤炉是我们推向市场的一个重要的标志性产品，先进的技术和完美的出品，获得多位美食专家及烧腊大师的高度认可。易烤炉可烤制全系列的烧腊产品，包括：烧鹅、烧鸭、烧鸡、乳鸽、烤乳猪、叉烧、烧肉等烧烤系列产品。

我们还可以根据市场的需求，为餐饮企业提供全套的餐饮解决方案，帮助餐饮业者选择最合适的厨房设备、配套工具、食品组合及品种创新等全方位的优化与整合。

我们设计、生产、安装各类环保厨房设备及用品，并提供售后服务和技术支持。

详情请浏览我们的网站：

www.greenyiko.com www.greenyiko.co.uk



保

爐具



英国及欧盟对环保的政策已经影响到中国餐馆在海外的生存

英国发布“禁炉令” 北京烤鸭遭封杀

英国日前发布“禁炉令”，在用来制作北京烤鸭、烤乳猪的烤炉因为没有欧盟的CE认证标志被贴上封条。伦敦约10家最有名的中餐馆饱受冲击，英国计划将“禁炉令”“发扬光大”。

英国《每日邮报》报道，英国检查人员近日正忙着突击各家中餐馆，在用来制作北京烤鸭、烤乳猪的烤炉上贴上封条——因为这种烤炉没有欧盟的CE认证标志，在一氧化碳排放方面的安全度不达标。

顶级中餐馆仓促买新炉

伦敦已有10多家最有名的中餐馆饱受冲击，其中包括位于市中心多家高级餐馆，餐馆经营者抱怨说：“客人进来要点烤鸭吃，我们却只能说，不好意思，我们现在不能做烤鸭。”

很多餐馆的烤炉是多年前特地从中国运来的，因为欧洲没有制造商会生产这种特制烤炉。餐馆现在定制的新烤炉价值4000英镑(约合6万元人民币)，但最快也要一段时间才能送到。

亚洲饮食文化遭遇挑战

最先发布“禁炉令”的是威斯敏斯特议会正在与其他有中国人聚居的行政区沟通，准备将“禁炉令”“发扬光大”。议会发言人表示：“中餐馆若想要继续做烤鸭，就必须购买有CE认证标志的新烤炉。”

The screenshot shows the CHINA DAILY website interface. The main headline is "Peking Duck flies off UK menu on oven fears" by Chen Jie (China Daily), dated 2008-07-22 09:06. The article text is partially visible, mentioning British athletes and officials. To the right, there is a sidebar with navigation links like Home, China, World, Regional, etc. At the bottom right, there is a promotional banner for the 2008-2009 Central Government Directory.

The screenshot shows the MailOnline website. The main headline is "EU bans Peking Duck forcing council snoopers to shut down restaurant ovens in Chinatown" by Liz Doolan, dated 19th July 2008. The article text is partially visible, mentioning council inspectors. The website layout includes a top navigation bar and a sidebar with "News" and "Advanced Search" options.

The screenshot shows the thisislondon.co.uk website. The main headline is "EU bans Peking Duck forcing council snoopers to shut down restaurant ovens in Chinatown" by Liz Doolan, dated 19th July 2008. The article text is partially visible, mentioning council inspectors. The website layout includes a top navigation bar and a sidebar with "Home", "Film", "Restaurants", etc. There is also a "Critics' Choice" section.

The screenshot shows the Evening Standard website. The main headline is "EU bans Peking Duck forcing council snoopers to shut down restaurant ovens in Chinatown" by Liz Doolan, dated 19th July 2008. The article text is partially visible, mentioning council inspectors. The website layout includes a top navigation bar and a sidebar with "What's on today", "iGoogle", etc. There is also a "London for me" section.



Peking roast duck

UK officials are busy inspecting restaurants and sealing the ovens because they do not carry a CE (Conformit Europeenne) mark to meet the standards on carbon-monoxide emission.

The newspaper said the clampdown comes despite officials conceding that no health problems linked to the ovens made in China have been reported.

Qiao Jie, general secretary of the Beijing-based China Cuisine Association, said Monday that the British move was a misunderstanding of the Chinese art of cooking.

"Chinese dishes have been subject to a lot of misunderstandings in terms of quality and nutrition. Cooking is not only about science and nutrition, but also art."

China should set up its own standards for traditional cooking equipment to protect the reputation of Chinese dishes across the world, Qiao said.

The Peking Duck has a history of more than 200 years.

A vertical strip of small images and text. It includes a photo of a person, a photo of a restaurant interior, and some text fragments. The images are small and somewhat blurry, but they appear to be related to the main topic of the article.

使用说明:

品种	烤前处理	预热状态	烤制键	档位	时间
叉烧/烧排骨	前期处理完成符合烤制要求	1. 打开电源开关 2. 按下预热键(黄色方形按键),将旋钮开关设到6档位置 3. 预热到达合适温度时,蜂鸣器响起可操作烧烤工作。(温度控制由厂家设定).	普温键(黄色圆形按键)	6档	40分钟
广式烧鹅			普温键(黄色圆形按键)	6档	45-50分钟
广式烧鸭			普温键(黄色圆形按键)	6档	40-45分钟
北京烤鸭			普温键(黄色圆形按键)	6档	40-45分钟
脆皮烧鸡			高温键(红色圆形按键)	6档	15-20分钟
烧肉			高温键(红色圆形按键)	6档	50分钟
乳猪			高温键(红色圆形按键)	6档	120 分钟

注意事项:

- 时间设定是根据鸡,鹅,鸭,肉等烤物的重量来计算的,以上数据是以光鸡1.6-1.8斤,鹅:4-5,鸭:4斤比例提供实际烧烤时有可能偏差5-10分钟.
- 时间设定后按下定时开关,烧烤时间完成,警报器会自动鸣响,此时将定时开关关掉并出炉烤物.
- 以上数据均为参考数据,使用者应根据自身环境和习惯调设最佳烤制时间.

使用方法和步骤参考

广东烧鹅/北京烤鸭

1. 将烧鹅/烤鸭处理干净并符合烤制要求.挂好凉干或吹干外皮.
2. 打开电源开关
3. 按下预热键(黄色方形按键),将旋钮开关设到6档位置.
4. 预热到达合适温度时(预热温度由厂家设定),蜂鸣器自动响起可进行烧烤工作.
5. 按下普烤键(黄色圆形按键)
6. 将旋钮档位开关设到6档的位置.
7. 将烧鹅放入炉中(背向炉壁,胸向中央),把盖子盖好
8. 设定烧烤时间,45-50分钟,按下定时开关(时间设定是根据鹅或鸭的重量来计算的,一般光鹅4斤约为45-50分钟左右,5-6斤约50-60分钟左右.根据实际情况可能偏差5=10分钟,应根据现场的环境调设最佳烤制时间.)
9. 烤制过程中炉膛内会有部份水蒸气产生,可在中途将炉盖打开,释放水蒸气顺便观察一下烤物的情况或调整烤物的位置和方向,然后合上炉盖.
10. 烤制时间完成,到蜂鸣器自动鸣叫报警.提醒烤制时间已到,将定时开关停掉.
11. 打开盖子,将鹅/烤鸭取出.
12. 挂到明档,斩件食用.
13. 烧鹅呈皮脆,肉滑,骨香.是烧鹅/烤鸭的上乘出品.
14. 其他烧烤流程一样,具体操作参数可参考上述列表



更多资讯请浏览我们的网站: www.greenyiko.com www.greenyiko.co.uk

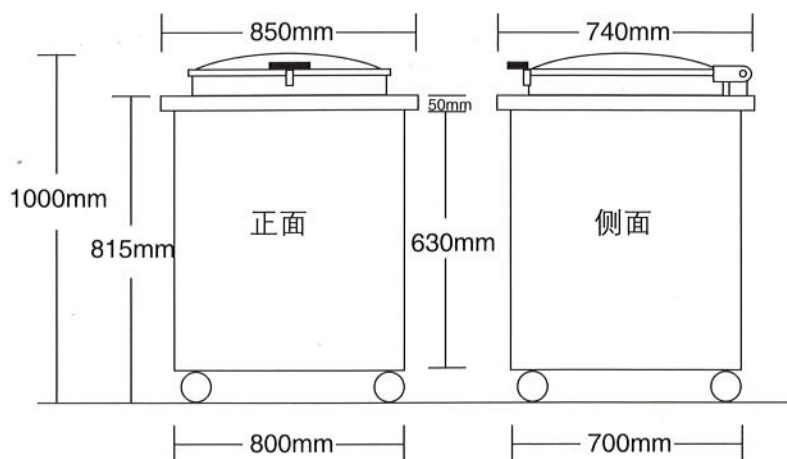
技术参数:

额定相数:	P+N
额定电压:	220V/380V
额定电流:	20.4A起
额定功率:	4.5KW/6.0KW
电源频率:	50/60Hz
最高温度:	400° C
炉体材质:	SUS304(不锈钢)
炉胆内径:	530mm
炉胆深度:	710mm
外形尺寸:	(L)820mm X (W)720mm X (H)1100mm
炉体重量:	85KG

安装说明:(请安排有资质电工安装接线)

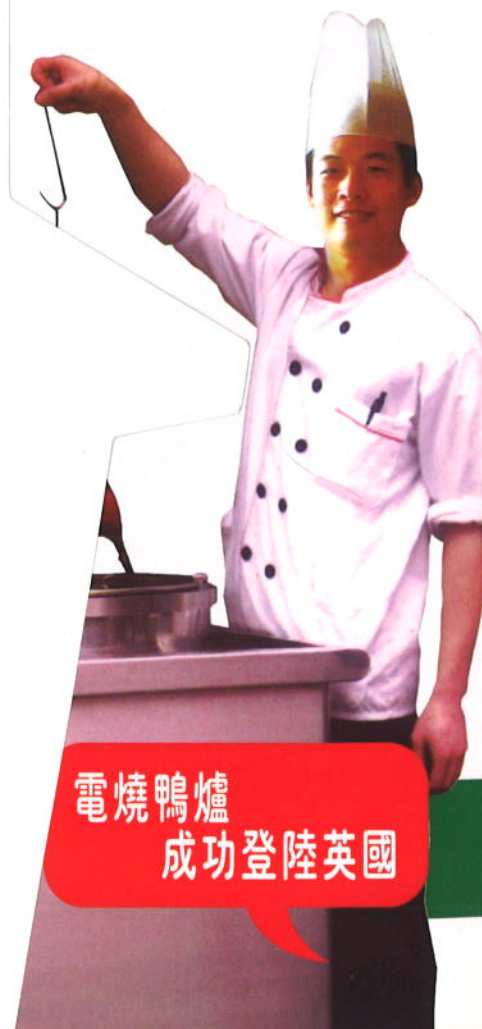
1. 可靠接地, 双色线为地线.
2. 电源相数不可接错.
3. 电源电压不可接错.
4. 输入电源线的截面面积不可小于烤炉要求.
5. 输入电源电度表的安培限额不可少于烤炉的要求.
6. 炉体高温, 非操作者勿动. 儿童勿动, 免生意外.
7. 清洗的水不要长期浸泡在炉胆上面.
8. 未经本厂同意, 不可擅自拆卸本烤炉部件.
9. 如有故障, 需及时通知我公司售后维修部处理.
10. 在潮湿环境下, 若长期不使用, 再次使用前要测电热体对地的绝缘电阻. 绝缘0.5兆欧姆以下应干燥到0.5兆欧姆以上才可使用.
11. 安装使用时请在接电源处安装漏电开关, 如有跳闸情况出现, 请按<<合闸开关>>后, 推上漏电开关, 继续使用. 如果漏电开关连续跳闸, 则及时通知本公司售后维修部处理.

规格尺寸:



話:
、慳地方
錢...

話:
、易用、
全...



電燒鴨爐
成功登陸英國

政府話：
有CE、無火、無烟
够環保...

老板話：
節能、慳地方
又慳錢...

師傅話：
全自動、出品保證
創新無限...

伙計話：
易學、易用、
又安全...

客人話：
新鮮、好食！

阿嬤話：
清潔簡單！

"易烤炉"掀起了一輪環保、安全、節能新浪潮。
已獲中國大陸、香港、北美、澳洲等國多家
著名中餐企業訂購使用。

詳情請瀏覽"易烤炉"網站

www.greenyiko.com
www.greenyiko.co.uk

Tel: (44)020-82013478

Fax: (44)020-89009739

Email: sales@greenyiko.com



電燒鴨爐
成功登陸英國

 易烤炉 