



A WINSTON INDUSTRIES INNOVATION

单旋钮控制 保温 / 醒发柜

使用者手册

单旋钮系列
HA3022



WINSTON INDUSTRIES
THE TASTE OF INNOVATION

目 录

描述.....	01	使用说明.....	08
敬告.....	02	食品温度设置参考	09-11
安装.....	03-05	日常清洁.....	12
术语.....	06-07	故障诊断.....	13

欢 迎

感谢购买 Winston CVap® 保温 / 醒发箱，它是唯一拥有 CVap 专利科技的品
牌。它的长时间保温、更好的食品质量保障、维修时间较少、高食物产量、食品
温度更安全等优点让用户受益不浅。自 1980 年以来，CVap 保温柜以其优越的食
物保温方式推动着食品加工业。CVap 技术利用了双加热系统，并结合电子差异控
制，有效地减少食物的热量和水分的蒸发，从而确保保存过程中食品最高的产量。

双 重 加 热 系 统

CVap 双重加热系统将空气和水蒸汽转化为有两种分开独立性质的双加热剂。
Winston CVap 单旋钮控制的保温柜可以把食物精确地保存在 71 摄氏度。使用食
品质构刻度盘 (Food Texture) 旋钮来设置食品表面地湿脆度 (可以从潮湿调整到
干脆)。

单 旋 钮 控 制

单旋钮控制刻度盘非常容易理解和读取，不需要现场校准。机器出厂设置的食品
的温度可以保持在恒温 160 华氏度(71 摄氏度)。专业技术人员可根据需要把食品
温度刻度盘精确地将温度控制在 32°C 至 82°C 范围内的某一温度。食品质构刻度
盘标有“MOIST”、“CRISP”通过调整刻度盘可调整相应的食物表面脆度。

保 温 柜

Winston CVap 保温柜是专为热食品提供高质量保温而设计的。其各个部分用耐用
的不锈钢制成，具有高绝缘性，并设计了宽大的使用空间。请逐步浏览本手册中
包含的说明，了解此保温柜是如何轻松实现熟食保温质量比以前保持更长久。如
有任何问题或建议，请拨打我们中国特约维修中心客户服务中心的免费电话
800-820-6051。

需要与我们取得联系吗？请选择您最方便的联系方式。

美国邮箱：contact@winstonind.com

中国联络：pcchen@winstonind.com

美国总部：800-234-5286•502-495-5400

维修热线：800-820-6051

传真：502-495-5458

中国代表处：86-21-56336700

敬告

1. 使用 **CVap®** 保温设备之前，请详阅本使用手册并理解其内容。
2. 使用此设备存在一定的危险。请理解下列警告并遵循要求，否则您可能因而烧伤、严重受伤或致死！

- 只能由获得许可的电工或经过培训的维修工维修设备。维修设备时会有触电危险和高温危险，这些危险可能导致人员受伤、死亡或财产损失。
- 触摸设备时，如果感觉到电击，请立即断开电源线，呼叫维修厂进行修理，否则您可能被触电致死！
- 设备没有使用时，一定要关闭电源，否则出现电击事件可能会导致人员受伤、死亡或财产损失。
- 每天一定要清洁设备。酸或氯化物含量较高的食物残留会对不锈钢造成永久损坏，污染食物！
- 一定要使设备冷却之后才可以进行清洁，否则您可能会被严重烫伤！
- 打开设备门的时候有大量的热蒸汽出来，为避免接触这些蒸汽，请站在设备的后面，缓慢打开门。如果不按此要求进行，您可能会被严重烫伤！

注意：每日清洁蒸发器，防止氯化物（盐）堆积而引起蒸发器箱腐蚀出现泄漏。以往的经验表明只有蒸发器没有做好日常的清洁冲洗工作才会出现泄漏的情况。蒸发器出现泄漏不属于质保的范围。

注意：第一次使用设备之前，请完成 12 页上列出的日常清洁程序。

运输损伤

下载之前、卸载过程中以及卸载之后都要对所有设备进行彻底检查，确认是否有运输损伤。设备在我们工厂以进行了仔细检查，承运人有责任确保它安全达到目的地。如果设备表面损坏或有隐藏的损坏，必须对承运人进行索赔。

表面损失或损坏

如果出现了明显的损失或损坏，必须在要在货物清单或收据上注明，并由承运人代理签名，否则承运人可以拒绝索赔。承运人将提供必要的表格。

潜在的损失或损坏

设备包装打开后才发现有损失或损耗时，必须对潜在的损坏进行索赔。发现损坏情况时，请在 **15** 天内以书面形式请求承运人进行检查，并保留所有包装。承运人将提供检查报告和需要的索赔表格。

实际情况

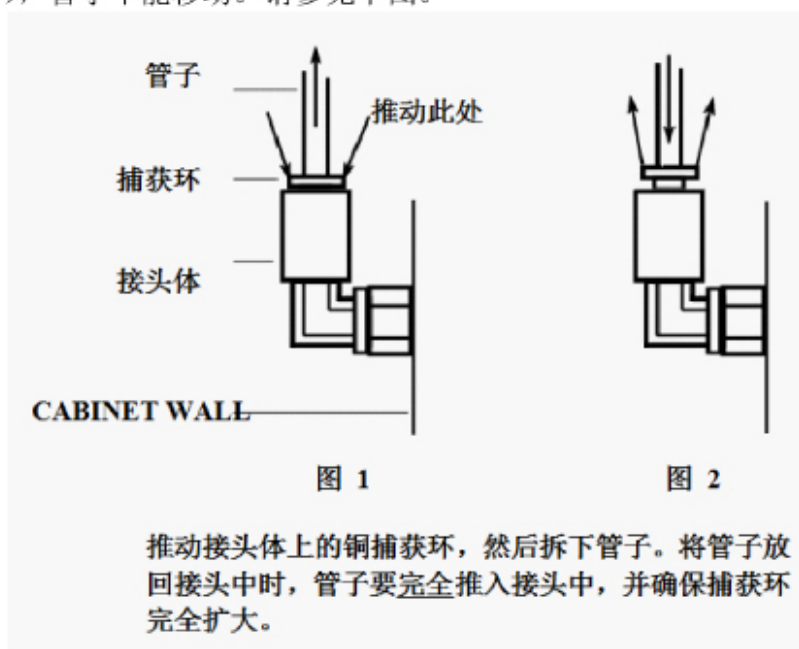
注意：下面列出的是提供了标准 3"高度的轮子的设备尺寸

型号	高度 (MM)	宽度 (MM)	深度 (MM)	重量 (KG)
HA3022	1861	696	867	155

供水系统

该设备使用时要在它的蒸发器内提供应用水。可以手动（通过倾倒）将水添加到蒸发器内，或用水自动加注系统（如果提供了此可选附件）自动将水添加到蒸发器内。

设备装运时如果提供了水自动加注系统并且设备后面的接头上没有接上塑料管道，第一次插上电源，打开设备之前，您必须将接头末端的堵头取下，然后插入供水系统管路中。要拆下供水管道接头上的塑料管时，请用手指小心朝着接头的主体方向按入小的铜捕获环。然后轻轻拉出接头中的管子。将管子插回接头中时，请把它完全插入接头中。一旦密封，请试着拉出接头中的管子，以便捕获环移出（约 1/16"），管子不能移动。请参见下图。



如果此设备提供（增加）了水自动加注系统，就必须将该系统挂在饮用水供应管路上。Winston 建议设备中包含的放液阀应连接到冷水管道、铜管道、黄铜管道或钢管道上（此阀适用于 3/8" 至 1" 的任何管道）。进入的水最高温度不能超过 **140°F (60°C)**，压力必须在 **20 至 150 psi** 之间。注意：如果设备装有水自动加注系统，就一定不可以没有水的情况下使用设备，否则水阀可能受到热损坏。

由于水是从蒸发器的双加热表面蒸发，因此无论蒸发器是手动加注水还是自动加注，水中的矿物质都会沉淀在这些表面上。表面上的矿物质沉淀最终将阻碍热量传输，沉淀物所在的不锈钢会被腐蚀和破坏。防止此情况发生的首要办法就是完成每天的清洁程序。此外，还建议您联系饮用水供应商，通知他们降低矿物质沉淀。以往的经验显示没有完成蒸发器的日常清洁冲洗工作才会出现泄漏的情况。蒸发器泄漏不在质保范围内。设备的安装要符合联邦、国家或当地的适用管道铺设规范。

电气系统

设备在工厂里装运时使用 7.5' 类型的软线。如果需要其它类型的软线，必须由许可的电工使用同等类型或更好的软线。授权电工提供下表中被识别插头的匹配插座。为了方便维修工和操作员，请勿用导线直接连接。下面是 CVap® 保温 / 隔离柜不同型号的电气信息。

型号	电压	频率	PH	电流	功率	电路电流	插头类型
HA3022 中国制造	230	50	1	7.8A	1800	N/A	N/A

通风要求

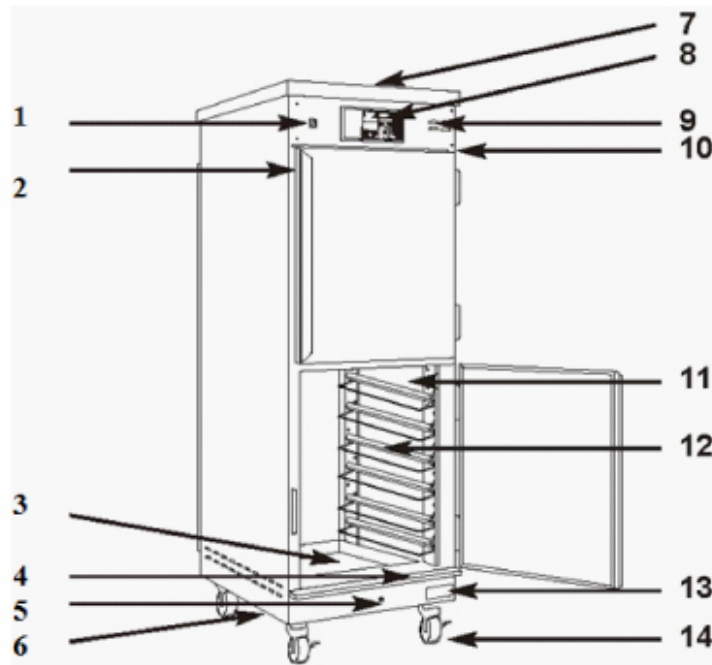
通风间隙—

设备周围应留有一定的空间以保持良好的空气循环。此设备安装时，至少需要与设备所有通风孔位置上固定的任何障碍物或易燃材料保持 2" 的间隙。必须装上设备的支架或脚。只能使用 Winston 提供的堆垛设备将一半大小的设备相互重叠，并遵循堆垛设备所附的说明。如果不遵守以上说明，质保将无效。

通风罩—

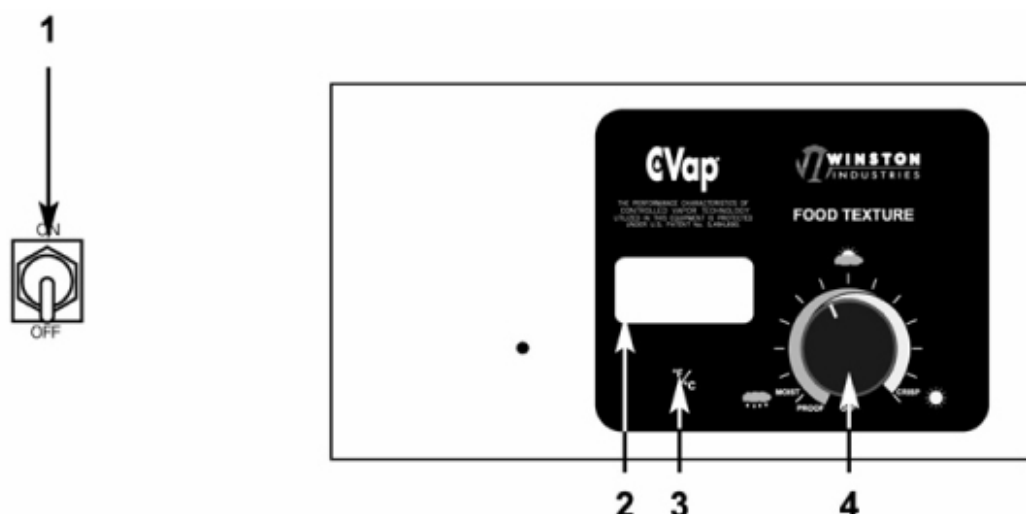
该设备通常不需要在机械通风系统（通风罩）下进行安装。确认当地的健康与火灾规范是否是针对您地区的要求。

保温柜部件



1. 电源开关 控制电源的开关。
2. 门 带密封条（用来将水分锁在保温柜内）；门把手可以根据需要调整方向。
3. 水气蒸发器（位于设备底部）通过水气蒸发产生的水气来控制食品的温度。
4. 排气槽 收集门上凝结的水分并回流至蒸发器中。
5. 排水盖 可取下以排放蒸发器中的水。
6. 底盖（图上无法看到）维修通道。
7. 顶盖 维修通道。
8. 控制面板 为食品温度和食品质构的精确控制的单旋钮控制器。
9. 通风口 储存特别干脆食品时用来释放多余的水气。
10. 电线缠绕（设备后面）为电源线提供了存储
11. 空气加热器（未显示）位于柜子的侧面。他们提供了高于水温的不同加热空气，为食品质构的精确控制提供了最佳的环境。
12. 可调整的支架支撑 位于柜子固定盘、面板、架子和支架内的两侧。**HA3022**的支架与**HAD022**图中不同。**HA3022**的支架为可调节式的不锈钢活动支架。
13. 标牌 标识了型号和序列号（对于维修部件和选购零配件这是十分重要的信息）、电压、电源和电气信息。
14. 轮子 可以在前轮未锁定时轻松移动保温车。

控 制 器



1. 电源开关 为保温柜电路提供了电压。
2. 数字显示 显示柜内最低温度。
3. 华氏度 / 摄氏度 (°F/°C) 键 操作员可以显示华氏度或摄氏度表示的温度。在新的保温柜模块上允许操作员对默认的温度显示刻度进行编程，并同时在蒸发器显示（食品温度）和（食品质构）温度显示之间选择。按 °F/°C 键可以循环显示以下读数：**EF**（蒸发器华氏温度）、**EC**（蒸发器摄氏温度）、**AF**（食品质构华氏温度）和 **AC** 食品质构摄氏温度。继续按键，直到显示你期望的模式。这将使工厂设置的默认显示（EF）转变被选择的模式。
4. 食品质构刻度盘 标识了各种不同食品质构的温度刻度。

日常使用步骤

注意：第一次使用设备之前，请完成 12 页上列出的日常清洁程序。

注意：确保蒸发器有充足的水源之后才打开电源开关。溢出的水位应该约为 1" (2.5 cm)。

1. 设置适当的温度。食物的温度(水气蒸发器温度) 自动调整为设定的恒温(出厂设置的默认温度为 71 摄氏度)。用食品质构 (FOOD TEXTURE)控制旋钮选择食品的质构。具体设置请参考见 9—11 页上的保温指导方针。
2. 注满水气蒸发器（在硬水地区，蒸发器中的水要添加一大汤匙的白醋或柠檬汁，防止结垢）。向当地的供水当局寻求建议，了解水需要进行何种可能的必要处理才能使设备得到保护。部分水源的化学物质含量较高，如果未经处理，足以损坏不锈钢。当蒸发器中加入低化学物质含量的水时，蒸发过程会使化学物质集中，以至与不锈钢发生激烈的交互作用。当可用水的质量不清楚时，对于选配有自动进水功能的保温柜应通过净水器将自动加水设备（选装）连接到水源上。如果不按照以上要求做，质保将无效！
3. 打开电源开关，预热 30 分钟。
4. 放入食品。
5. 根据需要调节食品温度或食品质构刻度盘，以保持期望的食品质量。保温柜不使用时请保持门关闭。

温度设置



食品保温设定参考
(以旋钮设置划分)

PROOF

发酵面团

CLOUD

豆类
砂锅菜
熟谷类食品
炒蛋, 煎蛋, 荷包蛋
意式酱汁面条

煎蛋饼
酱汁三明治
摆盘食物
布丁 / 蛋塔

米饭
千层面
汤类 / 酱汁类
清蒸蔬菜

SUN / CLOUD

培根
烤马铃薯
饼干
烧烤牛肉
烧烤猪肉
牛肉烤肉
软炸鸡肉
法式牛角面包

丹麦糕点
带酱汁的鱼 / 虾
法式 / 意式面包
法式吐司
水果派
大蒜面包
原味肋排
肉卷

热狗
火腿
香肠
肉排
华夫饼
白 / 荞麦面包
羊肉

SUN

BBQ 雞肉
脆皮炸雞
烤雞
玉米热狗

鸭
炸鱼
炸薯条
鹅

比萨饼
炸虾
火鸡
裹粉蔬菜

FOOD PRODUCTS Listed by Food Type 按产品类别划分					
PRODUCT 产品		DIAL SETTING 旋钮设置	PRODUCT 产品		DIAL SETTING 旋钮设置
BREAD PRODUCTS 面包产品			VEGETABLES 蔬菜类		
饼干		Sun/Cloud	烤土豆		Sun/Cloud
牛角面包		Sun/Cloud	蔬菜(未裹粉)		Cloud
丹麦面包		Sun/Cloud	STARCHES 淀粉类		
长形面包		Sun/Cloud	豆类		Cloud
发给面包片		Sun/Cloud	砂锅类		Cloud
法国/意大利式面包		Sun/Cloud	熟的谷类		Cloud
水果派		Sun/Cloud	肉末番茄面		Cloud
姜料面包		Sun/Cloud	米饭		Cloud
烤薄饼/华夫饼		Sun/Cloud	汤 和 酱汁		Cloud
白面包/荞麦面包		Sun/Cloud	意大利细面		Cloud
DAIRY & EGG PRODUCTS			CRISP TEXTURED FOODS 表面干脆食品		
奶制品 和 鸡蛋 类			带裹粉的食品		Sun
炒蛋,煎蛋,荷包蛋		Cloud	干脆食品		Sun
蛋饼		Cloud	炸薯条		Sun
布丁/奶油蛋羹		Cloud	带表皮的糕点		Sun
MEATS 肉类			匹萨		Sun
牛肉		Sun/Cloud	裹粉蔬菜		Sun
汉堡肉饼		Sun/Cloud	PREPARED FOODS		
热狗		Sun/Cloud	预备好的食品		
羊肉		Sun/Cloud	芝士汉堡		Sun/Cloud
猪肉(烤肉,肉馅,培根,火腿,香肠)		Sun/Cloud	玉米热狗		Sun
POULTRY 禽类			主食		Sun/Cloud
BBQ鸡肉		Sun	汉堡包		Sun/Cloud
香脆炸鸡		Sun	带汁的三明治		Cloud
炸鸡(柔软的)		Sun/Cloud	装碟的食物		Cloud
烤鸡		Sun	带汁的海鲜		Sun/Cloud
火鸡,烧鹅,烤鸭		Sun	PROOFING 醒发		
SEAFOOD & SHELLFISH			发酵面团		Proof
海鲜 & 贝壳类			备注: 以上食品的设置作为参考. 厨师可以根据实际情况进行调试. 如果食物太潮湿,就把FOOD Texture旋钮往右调; 如果太干就把FOOD Texture旋钮往左调.		
烤鱼		Sun/Cloud			
炸鱼		Sun			
带汁的鱼/虾		Sun/Cloud			
炸虾		Sun			



食品保温设定参考
(以食物组成与餐别划分)

CLOUD

早餐

炒蛋	粗粉煎饼	香肠肉饼
----	------	------

午餐

苹果	BBQ猪肉炒墨西哥豆	馄饨鱼
烤热狗	牛肉炒豌豆和胡萝卜	焗饭青豆
烤豆类	西兰花排骨	Salisbury牛肉堡
焗烤马铃薯肉饼	玉米棒	肉饼泥

SUN/CLOUD

早餐

肉桂卷	松饼蛋糕	烘夹饼
-----	------	-----

午餐

苹果馅饼	馅饼比萨	Tony的速食比萨
肉饼面包	厚脆皮鸡	玉米面包
饼干	烤南瓜	土耳其水果馅饼
热狗面包	砂锅玉米热狗	火腿起司卷
面包裹牛肉		

SUN

早餐

早餐比萨		
------	--	--

午餐

鸡肉条	肉片比萨	炸马铃薯泥
薯条炸鸡	薄脆皮鸡	鸡块

清洁附件和供应品需求

- 水气发生器的排放盘
- 食品杀菌剂
- 除锈剂 (ScaleKleen™)

警告：该设备要使用电，因此有可能会出现严重的电击事件；使用电加热器可能会造成疼痛的烫伤；排放的热水蒸汽可能会导致疼痛的烫伤。为避免以上事件发生，只能由得到许可的电工安装设备，由经过培训的维修工进行维修。请将此页提供给维修厂。

警告：通过日常清洁程序来遵守食品安全惯例。

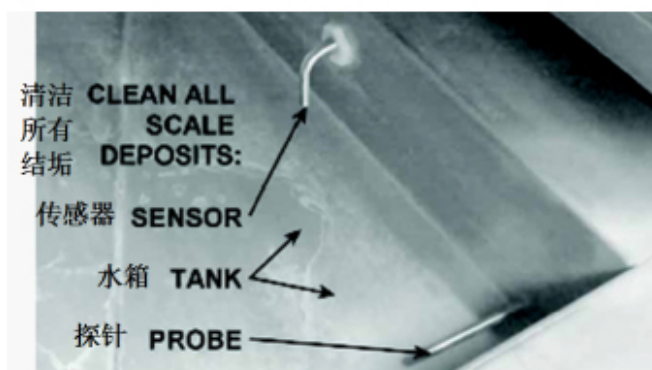
警告：使用或清洁过程中如果感到电击，请拔下设备电源进行修理，然后再使用或清洁。

注意：每天清洁水气发生器，防止氯化物（盐）积聚而导致水气发生器腐蚀以至出现泄漏的情况。以往的经验表明只有水气发生器没做好日常清洁冲洗工作才会导致泄漏情况的发生。水气发生器的泄漏不在质保范围内。

注意：第一次使用设备之前，请完成以下日常清洁程序。

日常清洁程序

1. **警告：**每个清洁步骤之前，请断开设备电源，使其冷却半小时以上。
2. 将空盘放在排放盖下，然后取下盖子，排放水气发生器的水。
3. 拆下支架，并用食品级杀菌剂进行清洁。冲洗支架，然后晾干。（可用洗碗机清洗支架）。
4. 用食品级杀菌剂喷洒柜体和水气发生器底部。
5. 擦拭内部表面，去除所有食品沉淀。
6. 检查水箱表面、传感器（可选自动加水传感器，如图所示）、探针（见上图）是否有形成水垢。如果有，请使用除垢剂去除。阅读除垢剂包装上的所有警告和以下说明。
7. 检查加热管。加热管是用不锈钢做的。如果需要擦洗的话，可先用铁氟龙或尼龙毛刷清除掉大的食物颗粒，进然后再用抹布和带有碱性的清洁剂行进一步的清洗。不要使用金属刷、刀片、钢球、磨砂纸或带氯化物的清洁剂。遵循清洁剂厂家对清洁不锈钢时的使用说明。用清洁的水清洗多次后立即擦干。
8. 冲洗内部所有表面，包括水气蒸发器，然后用干净的毛巾擦干。
注意：请勿用水冲洗设备外部或用水喷洒控制器。
9. 更换支架支撑物。
10. 检查 O 形环是否在排水管上，更换排放盖，重新加满水气发生器。
11. 重新接上设备电源，为使用做好准备。



故障排除

有关设备性能故障的诊断显示以下内容将成为故障来源（按出现频率从高到低的顺序排列）

- 错误的使用保养习惯
- 电源故障
- 设备故障

故 障	校 正
A. 电路断路器跳闸或保险丝熔断.....	重设或更换
B. 电源线未插上.....	插上
C. 电源开关故障.....	致电维修厂
D. 电源开关故障.....	致电维修厂
E. 水气蒸发器（水）箱空.....	见 9 页
F. 排水管 o 形环损坏或缺少.....	致电维修厂
G. 食品质构设置过高.....	见 8 页
H. 食品质构设置过低.....	见 8 页
I. 门密封条损坏.....	致电维修厂
J. 电脑控制板故障.....	致电维修厂
K. 食品残迹或水垢堆积.....	见 14-15 页
L. 温度探针故障.....	致电维修厂
M. 伤害或事故，请呼叫维修厂.....	致电 8008206051

有关故障的隔离和补救措施，请参阅下一页的故障诊断图。确认不是错误的使用保养习惯和电源故障造成的问题后，如果故障仍然存在，请致电有资质的维修人员进行诊断并排除设备故障。如果设备在质保期内，请致电 **Winston** 厂家的客服部门完成质保期内的维修。中国地区客户拨打电话 **800-820-6051** 联系工厂，确定当地方便的维修点。请写下识别标签上完整的型号和序列号，并提供购买时的发票复印件。

故 障	故障代码
数字显示不亮.....	A, B, C, D, E
控制器显示器不协调.....	J, L
控制器旋钮反应异常.....	J
漏水.....	F
食品变干.....	E, G, I
食品水分过多.....	H
食品不够热.....	L, I, K, H, J
食品太热.....	L, G
伤害或事故.....	L, G

如果设备在质保期内，中国地区请致电 **800-820-6051** 呼叫 **Winston** 工厂上海代表处 **021- 56336700**。请确定以下内容，并附上购买时的发票复印件：

1. 型号_____序列号_____（铭牌上）
2. 您的姓名_____
3. 公司名称_____
4. 公司电话_____
5. 公司地址_____
6. 故障描述_____
- _____
- _____

如果设备不在质保期内，请自己选择维修厂，或呼叫最近的 **Winston** 授权维修厂。

保温参考简易图

产品	食物中心温度	食物表面温差
水份很多的食物 酱汁，肉汁，蔬菜等	140°F (60°C)	+5°F (3°C)
柔软湿润食物 面包，肉类，鱼，鸡肉等	140°F (60°C)	+10°F (6°C)
硬的、湿润食物 手抓小吃类，烤土豆等	140°F (60°C)	+15-30°F (8-17°C)
香酥干的食物 酥脆炸鸡薯条	140°F (60°C)	+50-60°F (28-33°C)

备注：1. 酥脆的干的食物实际温度可能大大超过最适合的上菜温度
因此有必要降低食物中心温度20-30°F (11-17°C) 来获得所需的温度

2. 食物表面的总温度（空气温度）的设置等于食物的中心温差与食物表面温差之和。
列如：食物中心温度设为140°F (60°C)，食物表面温差设置为+10°F (+6°C)
就是水气温度（即食物内部温度）是140°F，而空气温度（即食物表面温度）
为150°F (66°C) - (140+10°F (60+6°C))。

3. 不同的食物根据烹饪的方式和每个运营单位的需求不同，在保温柜中可存放的时间长短都会不同。简单说来，汤汁类，肉类食物可存放12小时；叶子类的蔬菜可存放2小时；油炸类食物不要超过3小时；烤类食物不要超过4小时。因为各国食品安全法对食物保温时间长短有所规定，请根据当地要求来协调。

通用市场温度设定指导-HA30/HA40系列

产品	FAHRENHEIT		CELSIUS	
	Food Temp F°	Food Texture F°	Food Temp C°	Food Texture C°
面包类				
饼干	140-150	+20	60-66	+11
面包	140-150	+10	60-66	+5
丹麦面包	140-150	+10	60-66	+5
牛角包	140-150	+10	60-66	+5
白/全麦面包	140-150	+10	60-66	+5
法式/意大利面包	140-150	+15	60-66	+8
煎饼/华夫饼	140-150	+10	60-66	+5
法式吐司	140-150	+10	60-66	+5
水果派	140-150	+15	60-66	+8
	140-150	+15	60-66	+8
乳制品和蛋类产品				
鸡蛋（班尼迪克蛋煎，炒水煮）				
蛋饼	145-150	+5	62-66	+2
布丁/蛋羹	150-160	+10	66-71	+5
	140-150	+5	60-66	+2
肉				
牛肉（肋排，烤肉，牛排，BBQ）	130-140	+15	54-60	+8
猪肉（烤肉，肉末BBQ，培根，火腿香肠）	140-150	+15	60-66	+8
羊肉&小牛肉	140-150	+15	60-66	+8
汉堡肉饼	150-160	+10	66-71	+5
热狗	150-160	+10	66-71	+5
家禽				
鸡				
炸，软	150-160	+15	66-71	+8
炸，酥脆	130-140	+50	54-60	+27
烤	150-160	+15	66-71	+8
BBQ	150-160	+15	66-71	+8
火鸡，鹅，鸭	150-160	+15	66-71	+8
海鲜&贝类				
鱼 油炸				
鱼 烤/烘	130-140	+50	54-60	+27
鱼/虾带有酱汁	150-160	+15	66-71	+8
	130-140	+50	54-60	+27
	150-160	+5	66-71	+2

产品	FAHRENHEIT		CELSIUS	
	Food Temp F°	Food Texture F°	Food Temp C°	Food Texture C°
蔬菜				
蔬菜 未裹粉	150-160	+5	66-71	+2
蔬菜 裹粉类	130-140	+60	54-60	+33
土豆 烤	150-160	+15	66-71	+8
淀粉类				
意大利面	140-150	+5	60-66	+2
米饭	140-150	+5	60-66	+2
烤宽面条	150-160	+10	66-71	+5
豆类	140-150	+15	60-66	+8
汤/酱汁	140-150	+5	60-66	+2
沙煲类	150-160	+10	66-71	+5
	150-160	+5	66-71	+2
酥脆食物				
匹萨				
酥皮	130-140	+60	54-60	+33
脆面包	130-140	+60	54-60	+33
脆 干食物	130-140	+60	54-60	+33
薯条	130-140	+60	54-60	+33
	100	+60	38	+33
鱼贝食物				
带汁海鲜	150-160	+15	66-71	+8
带面包汉堡	150-160	+10	66-71	+5
芝士汉堡	150-160	+10	66-71	+5
三明治（不带包装）	150-160	+5	66-71	+2
盘装食物	150-160	+5	66-71	+2
主食	140-150	+15	60-66	+8
玉米热狗	140-150	+40	60-66	+22
醒发				
面团（酵母团，丹麦面包团）	100	+10	38	+5
备注： 1. 这个表中的建议温度可作为一个开始的参考，如果使用者想让食物更加干脆，就可以增加食物表面温差；如果想让食物更加柔软多汁，就减少食物表面温差。 2. 对特别酥脆食物保温时间要比其他食物更短 3. 温度设定请与当地卫生规范相符				

学校指导-HA40&HA30系列

产品	FAHRENHEIT		CELSIUS	
	Food Temp F°	Food Texture F°	Food Temp C°	Food Texture C°
打样	90-100	+5	32-38	+3
早餐				
早餐比萨	145	+40	63	+22
肉桂卷	140	+20	60	+11
鸡蛋, 炒	150	+10	66	+5
糝	150	+10	66	+5
松饼	140	+5	63	+2
煎饼	150	+5	66	+2
Piggiestix	150	+5	66	+2
香肠馅饼	150	+5	66	+2
华夫饼	145	+10	63	+5
午餐				
比萨	140	+50	60	+27
薄面包皮	145	+30	63	+16
厚面包皮	140	+50	60	+27
烤薄饼	145	+30	63	+16
烤厚饼	145	+30	63	+16
Tony's ReadyRise				
三明治	130	+30	54	+16
火腿芝士融化	150	+10	66	+5
汉堡	150	+10	66	+5
带面包的热狗				
肉类	150	+10	66	+5
BBQ 猪肉, 切碎	150	+20	66	+11
鸡, 烤	150	+5	66	+2
鱼, 烤	150	+5	66	+2
汉堡包肉饼	150	+5	66	+2
热狗短粗	150	+5	66	+2
肉块	150	+10	66	+5
猪排	150	+5	66	+2
索尔兹伯里牛排	150	+20	66	+11
火鸡, 烤全				
砂锅	150	+10	66	+5
牛肉通心粉	150	+10	66	+5
馄饨	150	+15	66	+8
壁球砂锅	150	+15	66	+8
鸡茸浓汤				

产品	FAHRENHEIT		CELSIUS	
	Food Temp F°	Food Texture F°	Food Temp C°	Food Texture C°
面包食品				
鸡, 炒	130	+50	54	+27
鸡肉, 鱼片	130	+50	54	+27
鸡翅	130	+50	54	+27
上校鸡块	140	+40	63	+22
玉米狗	150	+20	66	+11
面包牛肉饼	140	+30	63	+16
蔬菜				
西兰花	150	+5	66	+2
烤豆	150	+5	66	+2
绿豆	150	+5	66	+2
玉米穗轴上	150	+5	66	+2
豌豆与胡萝卜	150	+5	66	+2
土豆, 烤	150	+20	66	+11
墨西哥豆	150	+5	66	+2
蔬菜, 蒸	150	+5	66	+2
壁球	150	+5	66	+2
面包				
饼干	140	+20	63	+11
面包/松饼	150	+20	66	+11
脆面包, 酵母	140	+20	63	+11
小吃				
苹果, 烤	150	+10	63	+5
薯条,	130	+80	54	+44
箱式				
通心粉和奶酪	150	+10	66	+5
饭	150	+5	66	+2
薯块	130	+60	54	+33
甜品				
水果馅饼	150	+20	66	+11
苹果馅饼	150	+40	66	+11
备注: 1. 这个表中的建议温度可作为一个开始的参考, 如果使用者想让食物更加干脆, 就可以增加食物表面温差; 如果想让食物更加柔软多汁, 就减少食物表面温差。 2. 对特别酥脆食物保温时间要比其他食物更短 3. 温度设定请与当地卫生规范相符				