

# 双头单尾炒炉 汇泉伟业厨房设备

产品名称	双头单尾炒炉 汇泉伟业厨房设备
公司名称	武汉汇泉伟业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市经济技术开发区创业路嘉昱公馆B座2514室
联系电话	18007130787 18007130787

## 产品详情

节能灶的物理原理：

高压真空节能炉芯完全按燃料特性及燃烧分子效应比和空气动力学科学配比设计，使燃料能得到很好的燃烧效果，火焰呈蓝色，温度提升至1300 以上。

聚能体按锅形原理科学设计，燃料燃烧做功后，聚能体能吸收多余热量加以储存，采用暗火辅助明火做功原理，锅底受热均匀，火力更强劲，做功更有效，更持久。

燃气主动控制气流系统阀，能主动调节燃料输出比及供氧比，使火力达到很好的燃烧状态，可杜绝厨师把燃气控制阀习惯性开到很大，从而导致燃料输出量过大而不能得到充分燃烧，火力呈黄色火焰，严重浪费现象。

聚火圈能够有效聚集热能流向，导流火焰，聚能热量，使火力直达锅底，做功更直接。

聚能灶系列设备综合节能比可高达30 -5 0%以上节能率。

物理性节能优点：不易碎、寿命长、效果明显。

电炸炉选购关键点：

1.智能温控：选购炸炉重要的一点是温控精准，对放下的食物反应迅速，双头单尾炒炉，不会出现冲温现象。

2.加热均匀：不会造成同一批食物有的没炸熟，有的已经焦掉。

科普知识：好的炸炉与一般炸炉区别

1.一般炸炉设计比较单一，只具备简单的油温加热功能。

2.好的炸炉更加智能化：

自动融油功能：根据放进去油的种类（液态油、固态油），控制面板自动选择加热比例控制加热，有效防止油的损害，保证安全。（没有此功能的炸炉很容易在融油过程中造成油冒烟的现象。）

空闲保温功能：此功能可有效避免反复加热带来的能源损耗，减少非餐期顾客的等待时间。

记忆功能：快捷键储存记忆功能，多段时间多段温度设置，常用菜单一按即可。

冷区处理：具备冷区功能的炸炉，利用热油上浮原理可将油与油渣分开，阻延食物残渣的碳化并降低对食油的污染，并可以有效延长油的寿命。

节能灶的特点：

有效——充分燃烧火焰温度高，缩短热传导时间，提高厨房出品速度，无形中提升工作效率。

环保——节能灶除节省了能源消耗外，燃烧时废气少，降低CO/CO<sub>2</sub>废气排放，改善了厨房工作环境与温室效应。同时锅离火灭后，厨房噪音降低。单就降噪来说，预混燃烧贡献较好。（当然预混火力稍弱）  
降温——热量被重复多次加以利用，加上锅离火灭不空烧，多渠道保障热散失少，厨房温度大幅降低。

方便——节能灶自动化程度较高，使用很方便。

实用——随着产品的不断成熟，节能灶成为常配是大势所趋，这里面它的实用性毋庸置疑。

广泛——节能灶系列设备研究开发面向液化气，天然气、管道煤气、柴油、环保油及其它燃料。

双头单尾炒炉-汇泉伟业厨房设备(在线咨询)由武汉汇泉伟业厨房设备有限公司提供。武汉汇泉伟业厨房设备有限公司在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，汇泉伟业厨房设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创\*\*。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。