红外线静音节能炉头批发，供应各类商用厨房设备

产品名称	红外线静音节能炉头批发，供应各类商用厨房设备
公司名称	广汉市利升红外线灶具厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	德阳广汉市新丰经济开发区
联系电话	86-08385197388 13981062336

产品详情

红外线节能灶 节能原理：普通燃气灶燃烧不充分，这称为是“ 化学热损失 ”， 未被烧尽的燃气就浪费了，而且大气式灶具靠火焰对流传热给锅底，使大量的热能未被利用就散发至空间，这属于“ 物理热损失 ”，所以普通灶具热效率通常只有45%，有一半多的燃气被白浪费了。

利升红外线节能灶，是用三级预混技术，让燃气和空气在温合腔内达到最佳混合并充分燃烧，首先减少“ 化学热损失 ”提高火焰温度，另外就是采用红外热辐射功能材料，减少“ 物理热损失 ”，让被加热的物料升温迅速。

另外我们厂专利生产的节能炉头用几何原理，使灶燃烧层面为凹面球形，使燃烧产生热能聚集，减少热量散失，提升热作用率，缩短加热时间，从面达到节能的目的。

好效果也不是说出来的，用户反馈数据足以说明一切。

节能灶 产品优势：

1、高效节能：节气达30%~50%，极大的节约燃气费用。

2、绿色环保：燃气充分洁净燃烧，有害气体排放极低，无明火，红外线燃烧，不黑锅底，不用鼓风机，完全静音。给您一个健康、温馨的厨房。

3、高温耐用：燃烧器中心温度可达1200度，火力强劲，灶体通过高温搪瓷，不变形，不生锈，易清洁，使用寿命长。

4、性价比高：工程灶、猛火灶 三至五个月即可收回投资成本。

5、结构科学：巧妙结构设计使燃烧面与锅底面板很好帖合，热效率高，火力集中，受热均匀，热损失小。

6、应用广泛：适用天然气，液化气。广泛应用于学校、医院、宾馆、酒楼、餐厅、企事业单位食堂等各种场合。

7、省时方便：在满足工作气压相同的条件下，烧、炖、蒸、煮、炒、吊汤、火锅炒料更省时、更方便