

## 红外线节能灶系列 天狼 0 (元)

产品名称	红外线节能灶系列 天狼 0 (元)
公司名称	四川省瑞锋电气有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:天狼 基本投资额:10-50万(元) 保证金额:0(元)
公司地址	四川广汉市金鱼镇凉水村节能灶工业区
联系电话	86-08385670603 13980107567

## 产品详情

产品名称：红外线节能灶系列（中餐灶、大锅灶、低汤灶、小炒炉）节能40-55%

节能效果：40-55%，用户投资回收周期：3-5个月 功能特点：预混无焰节能燃烧，热能高排放低  
适用范围：液化石油气、天然气、人工煤气 品质优良：国家权威质量检测认证，国家专利技术  
金牌服务：全国联保，7×24小时×1年期产品免费三包服务。

### 节能炉头餐饮行业、食品行业节能改造项目

一、方案名称：红外线节能灶系列（中餐灶、大锅灶、低汤灶、小炒炉）炉灶节能改造

二、产品与技术支持：四川省瑞锋电气有限公司

三、环保类别：节能减排

四、环保目标：大量节省各类燃气、电力，同时大量降低一氧化碳、二氧化碳和氮氧化物的排放

五、现有样板客户：中国民航飞行学院、四川航空航天大学、德阳建筑工程学院、四川省绵阳中学、中国第二重型机械集团公司、四川省江油市工业学校、四川省都江堰市北街小学实验外国语学校、西南石油大学、重庆邓龙火锅鱼府连锁、四川省广汉市光华双语学校等以及数千家普通餐饮用户；四川省成都市青麦食品厂、德阳罗江老灶煮食品厂、德阳罗江洪运食品厂、四川正林食品有限公司等食品行业用户。

六、项目概要

(1) 项目背景

现在环境问题十分迫切，温室效应已经十分显著，世界各国高度关注。哥本哈根气候大会也于2009年12月7日在丹麦首都哥本哈根召开。据统计，此次会议将有190多个国家和地区的代表参加，其中仅国家、地区和国际组织领导人就超过100人，吸引了全球目光的关注。

从能源使用结构来看，在未来很长一段时间内仍会以石化能源为主，使用石化能源就难免带来二氧化碳等温室气体的排放，为减少温室气体的排放，在能源使用结构无法改变的情况下，必须提高能源使用效率。

餐饮行业和食品加工业都属于高耗能企业，能源使用效率极低，浪费十分严重。近年来，随着燃料价格不断攀升，燃料支出也不断提高，已经变成餐饮单位及相关食品厂一项沉重的负担。

## (2) 产品简介

'天狼'牌红外线节能灶系列(中餐灶、大锅灶、低汤灶、小炒炉)是我公司研发生产的新型高效,环保节能灶具,其结构和燃烧方式与传统燃烧节能器完全不同.该产品燃烧时呈无焰炽热状态,中心温度达到1000度以上,比传统灶头产品的中心温度高约300度,节能效果异常显著。可达40%-60%，.燃气充分燃烧使一氧化碳排放量仅为0.043%--0.08%(国际标准规定为 $\leq 0.1\%$ ),烟气中nox含量仅为0.003%,环保指标远优于目前传统燃烧灶头。国家实用新型专利号:zl01247723.0。

该产品在红外线燃烧方式节能20%的基础上，

(一) 炉头采用特殊拉伸材料冲压而成，充分保证最佳炉腔混合空间，让燃气空气达到最佳混合比例；

(二) 专利切向进气方式确保产生旋转冲力；

(三) 表面采用搪瓷处理光洁无瑕，大大减少混合气体在炉体内部的流动阻力。最终使红外线节能灶系列(中餐灶、大锅灶、低汤灶、小炒炉)节能达40%以上。

该专利(专利号：

“zl201020194139.1)所应用之产品新型高科技燃具采用先进的新型燃烧技术(无焰燃烧)，在节能和环保两方面具有突破性的优势。该燃具的各项性能指标如下：

热效率高:中餐灶已达50%~55%，而目前国产中餐灶只有21%~23%左右的热效率，比国产灶高出1.34~1.67倍，比28~33%的日本进口燃机高出22~27个百分点。

节能显著:中餐灶节能55~60%，最高达65.29%。

环保清洁

:烟气中的一氧化碳(co)和氮氧化物(nox)含量大大低于同类产品；燃烧噪声明显低于国家标准。

该节能新品系列经国家、四川省、重庆市燃具质检部门检验，各项技术指标均处于国内领先水平，某些指标已超过国外进口燃具。就整台灶而言，需4—6个月的节气费，就单火头而言只需2—3个月的节气费就可收回新燃具的购置费。

第三代天然气、液化石油气环保高效红外线节能灶系列(中餐灶、大锅灶、低汤灶、小炒炉)技术说明

五大创新(对比)

无焰燃烧，辐射传热，高热负荷

中餐灶由25mj(6000千卡)/h~150mj(36000千卡)/h，提高到25mj(6000千卡)/h~418mj(100000千卡)/h；

完全满足了中餐灶强火炒菜、大火蒸煮的要求；非常适合中国烹饪的习惯。

燃烧清洁，环保干净

在上述高热负荷下，不用电，不鼓风，靠燃具的先进性，把燃气彻底燃完烧尽。无焰无烟，如3.25kw~11.6kw的高能电炉一样，实现了高效、辐射传热；同时节约能源。

结构新颖，火力自由调节

炉体结构由三炉体、三燃烧器具组成，形成全、大、中、小，四个火力，具有自由、方便调节的适用性。

。

凹面辐射，高热效率

凹面辐射的研究成功，使传热效率及节能大增。

无需电源风机，无需水冷却，静音设计

去掉了现有燃气中餐灶的电源和风机，革掉了用水冷却中餐灶台面的局面。彻底解决了现有中餐灶长期无法解决的高噪音问题，大大改善了环境污染。可在无电源、无水源的地方使用。

### (3) 市场简介

该产品的目标市场包括酒店、内部餐厅、快餐厅、餐馆、大学食堂、部队、工矿企业、事业单位的食堂以及食品厂加热车间等等，市场十分广阔。2007年全国住宿与餐饮业燃料支出在490亿元以上，其中限额以上的餐饮业（年营业额200万以上同时从业人员40人以上）燃料支出约147亿元，而且最近几年来，中国餐饮行业平均每年都保持15%以上的增长速度，对能源的消耗也保持相应的增长。（4）项目模式

由投资人对大型项目采用合同能源管理模式，免费为客户进行节能改造，客户前期不需要任何投入，投资人与客户分享节能效益，以50%分成计算，回收期一般不超过一年。

产品及技术支持由四川省瑞锋电气有限公司提供。原则上成都平原的客户我公司可直接派人安装并进行售后服务，其他地区建议项目投资派人到我公司学习安装及售后服务技术。

案例：德阳罗江老灶煮食品厂于2009年8月20日对我公司专利节能炉头进行了产品现场测试。同样的火力，气表的流量表显示为4.9m<sup>3</sup>。而据厂里工作人员介绍，同样的火力下，原来的普通火头耗气大概为每小时10m<sup>3</sup>。这样算下来，该厂每个火头每小时可节约燃气5m<sup>3</sup>左右。该厂平均每天生产12小时，当地天然气价格为1.5元/m<sup>3</sup>，这样每天一个灶大约节约燃气费90元。德阳老灶煮食品厂共有11个大灶火头，全部改造每天可节约1000元左右，按该厂全年300天生产计算，一年可节省燃气费30万元左右。另外由于新型炉具不需要鼓风机，该厂之前使用550w风机11口，按上述生产时间计算一年还可以节约20000度以上的电费费用，而投入节能改造的费用仅仅在6万余元。

普通客户可以采取传统销售模式。

## （5）项目投资分析

我方要求投资人最低投资不得低于20万元。（以预付货款方式支付，不收取其他任何附加费用，签订合作协议）

最终的投资额视投资人垫支的工程数量及大小而定，以上述案例为例，回收期一般在一年以内。

## （6）竞争对手分析

目前市场上其他节能炉头节能效果一般在30%以下。

## 七、项目风险分析

### （1）客户风险

客户风险主要有客户信用风险、经营风险和合同风险。为了降低这些风险，首先要充分了解客户的经营及能源的使用情况，正式合作前，一定要先自行测量一段时间的能源使用情况，并且在产品中使用计量装置，掌握用户燃料使用的真实情况。其次要与客户签订完备的合同，通过合同的约束来保证项目的正常执行，以及正常的回收应得收益。（2）节能量风险——因考虑不周致使测算项目的节能效益有误，为避免这种风险，应视情况自行测定客户的燃料使用情况，掌握确实的数据。改造前要先做好测试工作，对实际节能效果做出预估。

（3）能源价格变化风险——能源价格变化将造成项目的节能效益评估结果发生变化，从而导致利益分成变化或客户投资回收期延长。为避免这种风险，节能效益评估要以实际节省能源量为基准。

本产品的品牌是天狼，基本投资额是10-50万（元），保证金额是0（元），加盟费是0（元），项目区域要求是全国，品牌发源地是四川，预计回报率是300（%），预计回报周期是0.5（年），特许权使用费是0（元），合同期限是2（年），加盟商总数是20（家），特许经营时间是2（年），经营模式是经销,代理,直营，发展模式是经销,区域代理