

成都 燃气煮面炉

产品名称	成都 燃气煮面炉
公司名称	成都市金牛区洛克鑫机电经营部
价格	60.00/台
规格参数	品牌:洛克 型号:GN-6 尺寸: 600 × 700 × 900(mm)
公司地址	成都市金牛区二环路西三段62号附4、5号
联系电话	028-87540156 13032858889

产品详情

燃气煮面炉产品性能介绍：

燃气煮面炉豪华外型设计，整机结构安全合理。

采用高效能发热器，节能，升温快，煮面炉都配备有注水开关龙头和排水阀，使用起来更方便。

煮面炉采用燃气加热，比传统煮面机加热速度更快，方便又省钱。

煮面炉带温控功能，分六个缸，每缸单独温控控制功能，升温速度快。

煮面炉带放水阀装置，操作方便、节能省电。

燃气煮面炉技术参数：

型号(type)： gn-6

气源(gas class)： 液化石油气（可改为天然气、管道气）

热功率(fuel value)： 57mj

尺寸(dimension)： 600 × 700 × 900(mm)

燃气煮面炉使用范围：

多功能煮面炉不仅可以分开煮麻辣烫、麻辣串，也可以同时煮各种面如：米线、米粉、粉丝、担担面等，还可以煮各式串好的鸡杂、牛杂、小肠、大肠及各种鱼丸、肉丸、粉丸、豆腐干等等。煮面机上各种食品同时煮用，不串味不误工，燃气节省能源非常实用。特别适合在酒店，餐厅、商场、小吃店等人流多的地方。

燃气煮面炉产品优势：

多功能立式煮面炉，价格合理。它克服以往大锅和框煮的缺点，煮面炉上6个最新设计的不锈钢漏斗单独分开，口味更加多样化，适合口味不同的人群消费。燃气煮面炉也在一定的程度上使麻辣烫更干净、卫生，更专业化。燃气热煮面炉在温度控制方面的设置是比较好的，又节能又省燃气。

燃气煮面炉前景展望：

多功能煮面炉不仅煮面，还可在人流多的地方煮麻辣烫。众所周知麻辣烫一经出世就受到广大消费者的一至好评，在我们这里有最低廉的燃气煮面炉价格、最好的售后服务。想信您在我们这里购买煮面炉是您最好的先择。煮面炉无论是在商场超市还是店铺街头都已火爆上市。

燃气煮面炉使用方法：

1、使用煮面炉前应检查是否接通煤气管道以及是否接牢后，方可使用。

2、打开煮面炉的煤气调节阀门，用力按上炉体前面的开关，慢慢向反

时针方向旋转，直至听到“滴”一声，然后放手，并在煮面炉透视孔观察是否已经点燃，以确定炉内已经着火后才能使用，如煮面炉停用过久，或第一次使用，可能一次打不着火，因进气管道有空气，可照上述方法一再打火，直至打着为止。

3、煮面炉炉体前开关转至90°时，火力最大，大于90°时或小于90°火力将逐渐变小。

4、使用煮面炉完毕后就将煮面炉炉体前面的开关向顺时针方向旋转直至听到“滴”一声，并将罐装煤气的调节阀门关闭。

5、用户应定期清除煮面炉油缸中的残渣，以保持清洁。

燃气煮面炉注意事项:

1、安装燃气煮面炉时背面离墙10cm，并放在通气良好的地方使用。

2、切勿将易燃物品（如毛巾等）放在煮面炉炉体上，否则可能引起燃烧发生火灾事故。

3、切勿使用其它气体作煮面炉的燃料。

4、如煮面炉发生漏气，应立即关闭煤气阀，打开窗户，加强通风，切勿开、关电源及点火，待煮面炉维

修好后再使用。

5、煮面炉使用完毕后关闭好炉擎。