

山东泰尔厨业商用电磁灶品质

产品名称	山东泰尔厨业商用电磁灶品质
公司名称	山东泰尔厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县庞家镇工业园
联系电话	0543-5035708 18954386755

产品详情

随着现代我们商用电磁灶的不断应用，我们在进行选购时，对商用电磁灶的各部件应当如何进行选择呢，在进行制造时有哪些标准好处呢，下面跟着小编一起了解一下。

- 1、微晶玻璃面板：骤冷骤热不裂。硬度高，不划花 耐冲击，高强度微晶板。
- 2、不锈钢外壳：不锈钢或者不锈钢外壳，坚固，美观，易清洁，产品不藏污纳垢。
- 3、线圈盘：商用电磁灶采用高频耐高温铜线。不导热塌陷。固定线圈的环氧树脂胶水耐高温达300，线圈不脱盘。由于电磁炉线圈和锅体没有直接接触，而是靠电磁感应加热，所以没有漏电危险。
- 4、锅底温度传感器：固定支架采用酚醛塑料。热敏电阻高精度。采用进口导热硅脂传递锅底的热量。
- 5、风扇：商用电磁灶选用无刷直流风扇，和有刷风扇比风量大，寿命长达 20000 小时，低噪声。
- 6、变压器：主要选用磁损小的硅钢片和耐高温铜线。
- 7、IGBT：运行速度高，耐反高电压，工作电流大，稳定性能特别好。
- 8、散热片：自行设计，完全符合电路的散热要求。
- 9、高压电容：商用电磁灶耐高压、高频、高精度、低损耗。

以上就是小编为大家介绍的商用电磁灶在进行选择时，可以采纳以上小编为大家的介绍，在进行选择时，多加注意，这样我们进行时，就可以减少大量使用支出，增大生产上力度。

公司拥有专业的网站，提供产品图片和产品资料，欢迎访问<http://www.cntaier.net>本文源自：<http://www.cntaier.net/zx/show165.html>