

工地食堂用大型电炒锅 变频电磁灶 大功率油炸锅

产品名称	工地食堂用大型电炒锅 变频电磁灶 大功率油炸锅
公司名称	邹平县鑫德恒电器厂
价格	3000.00/台
规格参数	品牌:釜帝 功率:9 电压:380V
公司地址	山东省滨州市邹平县好生街道办事处宗家村
联系电话	0543-4685221 13515336388

产品详情

釜帝商用电热锅广泛用于酒店、工地、餐厅、企业、学校、工厂、机关等单位，特别适用于无燃料供应或受限制燃料使用的场合，如地下室、铁路车辆、船舶、航空等。传统炉具因需要使用明火，出于安全考虑不易安装在受限制的场所。

1、釜帝节能高效商用电热锅的优势在于它由锅体直接加热食物，可通过对比实验得出数据，电热锅具有比燃气炉具节省能源60%、烹饪速度可快30%、热能散失少、煮食速度快、热效率高达95%，大大节省能源消耗。传统炉具如石油气炉、煤气炉、电炉，热能损耗量大、煮食速度慢，热效率只有40 - 60%。釜帝商用电热锅在加热过程中不会产生明火而导致室温升高，无污染、无噪音，不消耗氧气，令厨房舒适，清洁、宁静、大大降低厨房环境的温度，从而改善厨房工作环境。

2、传统炉具在使用明火燃烧时，使室温不断上升，油烟不断产生，释放出一氧化碳、二氧化碳等有害物质，严重污染厨房及周边环境，甚至影响工作人员身体健康。

3、电热锅通过大范围功率调节与控制技术的运用，能精确灵活的控制烹饪温度，可随意设定烹调所需的从常温到350度的要求，便于厨师掌握火候，保证食品美味，有利于菜肴制作标准的推广。传统炉具温度控制较难，容易造成食物过火。

4、釜帝电热锅能做到烹调制作的煎、炸、炒、煮、蒸、炖等各种功能。而传统炉具功能相对单一，局限较大。使用商用电热锅可减少部分送风和排风、烟道等装置，即减少工程篱工及材料成本的投资，节省了煤气管道的施工和配套费用。由于无明火燃烧，炉具不需使用隔热耐火砖，炉面冷却水等设备，可缩小炉具体积从而减少场地占用面积。传统炉具要配套安装油、煤气管道、烟道送/排风装置、隔热耐火砖、炉面冷却水等设备，增加工程施工投资成本及场地点用面积。釜帝牌商用电热锅无明火燃

烧、无废气排放、无燃料泄漏、跟电磁灶相比无电磁辐射等可消除操作人员及工作环境的安全隐患。传统炉具使用明火燃烧，产生废气，污染环境，燃料在使用和储存过程中容易产生泄漏，甚至发生火灾等危险。

釜帝商用电热锅优点：釜帝商用电热锅采用新技术和先进的焊接工艺，将铝发热盘和不锈钢焊接成一体，敷合底具有热效率高、导热性好、机械强度大、故障率低等特点，热效率可达95%以上，受热均匀，并可在400%高温下长时间干烧不受损，同时超越了传统燃气灶的所有功能，彻底解决了生铁锅加热过程中遇冷水炸裂的问题，是其他工艺无法比拟的。

釜帝磁控变频款电热锅与普通款的区别：

1：釜帝磁控变频款的控制有8个档位可以调节大小火，比起普通控制的2档位调节要更人性化，使用更方便。

2：釜帝磁控变频款通过调节工作频率来控制大小火，达到节能省电的效果。

3：釜帝磁控变频款控制底部加热管全部加热，而不是像普通电热锅一样分组加热，更是有效提高了其使用寿命。