

天长电磁低汤炉,冠睿厨具规格齐全,圆玻璃电磁低汤

产品名称	天长电磁低汤炉,冠睿厨具规格齐全,圆玻璃电磁低汤
公司名称	东莞市冠睿厨房设备有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:安磁 型号:ID1997
公司地址	广东省东莞市寮步镇大进工业区
联系电话	0769-89106237 18676997559

产品详情

安磁商用电磁炉厂是一家专业从事电磁感应加热技术的研究、开发与应用的高科技企业，拥有电磁加热、核心技术，有科研、开发和生产基地，形成了完整的产品体系。近年来，公司不断的引进电磁感应领域高科技人才以及相关权威专家，经过多年的努力，开发出具有国际领先技术水平的大功率电磁加热设备，为普及电磁加热设备奠定了坚实的基础。

电磁单头煲汤炉详细介绍：

- 一、高效：采用电磁感应原理加热，升温快，热效率高达90%以上；
- 二、安全：防水、防漏电、防干烧保护等18重安全保护，使用更省心；
- 三、节能：不存在热传导和热辐射，比普通燃气/油灶节能50%以上；
- 四、环保：无明火，无烟尘，无废气，超静音设计（45分贝以下）；
- 五、美观：全不锈钢精工细致人性化设计，耐磨耐用，易清洗；

我们所售产品一律实行国家三包政策，自售出之日起如有质量问题（面板烧坏或炉子不能工作了）七天内包退、一个月内包换（外包装完好、机器无破损划痕、配件齐全），一年内保修，请买家放心购买。

大功率电磁煲汤灶-优选安磁品牌，现货供应，终身免费服务值得信赖！期待您的来电！

商用电磁灶主要应用在哪些行业？

商用电磁灶，顾名思义指的是应用于商用厨房的电磁炉。大功率电磁炉其功率一般在3KW~50KW之间。主要应该于餐饮行业的饭店、酒楼、餐厅以及工厂、院校、机关、部队、医院、企事业单位、火车、

轮船的食堂（饭堂）等商用厨房，特别合适限制使用明火的所有商用厨房，如：地下室、地下商场、铁路车辆、油站、气站、航空等。

由于大功率电磁炉具备了节能、环保、安全、舒适、无明火、利于厨师健康、加热时间短、炒菜快等优点，代替传统的燃气、燃油炉具是餐饮行业所向、经营者所需的趋势，它将会使餐饮行业的炉（灶）具发生历史性的更换革命、投资革命。更被广大民众，特别是餐饮行业的负责人、厨师等誉之为“烹饪之神”、“绿色炉具”“炉具节能王”等。

东莞市冠睿厨房设备有限公司，集电磁感应加热技术的研究、开发与应用为一体，是国内最早生产大功率商用电磁炉的企业之一。安磁商用电磁炉面向全国发货，想要订购商用电磁炉的请联系我们。

必看，酒店厨房设备的选购原则有以下几点

您知道酒店厨房设备的选购有什么原则吗？您知道在选购的时候有哪些需要注意的事项吗？下面，安磁商用电磁炉公司为您整理了以下几点，可以作为参考。

卫生的原则：酒店厨房设备要有抗御污染的能力，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，才能保证整个厨房设备的内在质量。

防火的原则：酒店厨房设备表层应具有防火能力，正规厨房设备生产厂家生产的厨房设备面层材料全部使用不燃、阻燃的材料制成。

方便的原则：厨房内的操作要有一个合理的流程，在厨房设备的设计上，要按正确的流程设计各部位的排列，对日后使用方便十分重要。再就是灶台的高度、吊柜的位置等，都直接影响到使用的方便程度，要选择符合人体工程原理和厨房操作程序的酒店厨房设备。

美观的原则：厨房设备不仅要求造型、色彩赏心悦目，而且要有持久性，因此要求有较易的防污染、好清洁的性能。

安磁大功率商用电磁炉厂能为您提供一份合理的厨房设计方案，保证您满意！欢迎拨打图片上的电话咨询，或者访问我们的官方网站浏览查看！