

宣城电磁低汤炉冠睿厨具规格齐全矮仔型电磁低汤炉

产品名称	宣城电磁低汤炉冠睿厨具规格齐全矮仔型电磁低汤炉
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:TM1723
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

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！

安磁商用煲汤灶、食堂专用煮粥炉的优点当然是节能省钱，冠睿厨房设备公司经过测试，我们用猛火炉头同样烧50kg的水，用了40分钟才烧开，耗掉了1.9 kg 的煤气，按8.6元一公折计算的话，烧开同样的50kg的水，煤气费要16元。电磁感应加热速度快，烧50kg的水，15KW的只需20分钟，需要5度电，按1块钱一度计算，烧开50kg的水的燃料成本上五元。

结论：电磁煲汤炉加热速度快一半，一桶水省11元，每天烧三桶水，每月30天， $11*3*30=3400$ 元，一个月可省3400元

电磁双头煲汤炉产品别名：矮仔煲汤炉、平头电汤炉

产品功能：五档滑竿式磁控火力控制-全封闭三重防辐射外壳屏蔽专利设计-防虫、防水、防油污侵蚀设计；-采用高强度耐高温的黑色微晶玻璃

电压/功率：380V/2 × 8kw-380V/2 × 12kw-380V/2 × 15kw

规格型号：1300*730*（500+700）

电磁煲汤炉适用场所：中大型饭店、酒楼、酒家餐厅-工厂、院校、机关、部队、医院、企事业单位食堂-无燃料供应或限制燃料使用禁明火的场合，欢迎需要订购电磁煲汤炉的顾客前来我司洽谈！一流的设备，一流的质量，保证让您买的放心，用的舒心！

商用电磁炉与传统柴油煤气炉加热对比

很多顾客在选购电磁商用电磁炉时，都会觉得商用电磁炉怎么这么贵啊？商用电磁炉烧水快不快呢？这样一台机械能用多长时间呢？保修多久呢？在此，安磁商用电磁炉厂为您分析一下，其实，一台商用电磁炉与传统柴油煤气炉加热对比下，商用电磁炉的优势完全大于传统炉灶的，不然也不会有那么多的顾客会用商用电磁炉代替以前的加热设备了，看准的就是大功率商用电磁炉的安全、节能、环保、方便的优点：

- 1、柴油炉需要购置储油罐，油泵、燃烧机，柴油炉本身，铺设油路管道等，成本高，安装复杂，存在了火灾隐患。
- 2、煤气炉需要接通煤气管道，或者采用灌装的煤气，拆装运输都存在一定的危险性，也需要配备风机等，点火、管道都存在一定的火灾风险。

安磁商用电磁炉包括：电磁大炒炉、电磁小炒炉、电磁油炸炉