

# 商用厨房电磁炉饭店酒楼工厂院校大功率电磁炉

产品名称	商用厨房电磁炉饭店酒楼工厂院校大功率电磁炉
公司名称	广东顺德诗凌电器制造有限公司
价格	480.00/台
规格参数	品牌:诗凌 型号:SHT-3500 产地:广东省佛山市顺德区
公司地址	广东省佛山市顺德市容桂穗香工业区
联系电话	0757-26161230 15815921784

## 产品详情

### 产品实样正面图

高效：电磁感应原理对铁质炊具进行加热，升温快，热效率高达95%以上，提高出菜  
安全：先进微电脑控制系统，具有锅具检测、超温保护、自动故障检测、电压过高过低保护  
工艺：全不锈钢全模制作，外观高档豪华，磁控开关无极调速控温，设计合理时尚，简洁  
设计：四风机散热系统，确保机体内温度充分散热，超长寿命。  
实用：功能齐全有定温、炒菜等，体积轻巧，摆放方便，产品功率涵盖3-5KW。

防划痕

易清洁

**主体外壳采用优质不锈钢材料制造，结实厚重，零部件材质优良，故**

加热直径 5斤常温水4分30秒烧开

**百芯聚能，超强火力迅猛展示，在高油温状态下能实现可视性猛火爆炒**

厨师工作中急需解决的问题：1、厨房温度的问题：大部分厨房使用燃气燃油、热效率只有42%-46%，散失的热量，使厨房的温度高达40-47℃，严重影响了厨师的工作状态。

2、废气的问题：燃气灶在烹饪过程中会产生二氧化碳、二氧化硫等废气，厨师长期接触，容易造成呼吸功能衰竭、诱发不同程度的炎症，如慢性鼻炎、咽炎、支气管、哮喘及肺气肿等疾病。3、噪音的问题：燃气的烹饪过程到85-98分贝，员工长期在强大的噪音下工作，使人的性格暴躁，容易发脾气，且对厨师的听觉造成了一定的损

- 4、安全的问题：燃气灶会造成管道泄露、烟道长年油层过多引起燃烧的遗患，容易造成人员和财产的损失。
- 5、浪费的问题：使用燃油（气）厨师容易出现小燃气不关的现象，一旦被老板、经理发现，不但要挨骂、还要
- 6、心情的问题：因厨房的工作环境欠佳，造成厨师工作中的情绪的不安，从而使菜品的质量也会打折扣，而且难。