

蓝天博科黑金直管无烟电烧烤炉大功率金刚棒电烤箱

产品名称	蓝天博科黑金直管无烟电烧烤炉大功率金刚棒电烤箱
公司名称	北京众语世佳信息技术有限公司
价格	2680.00/台
规格参数	蓝天博科:黑金直管无烟电烤炉 DBK150-4-22:1500-390-260mm 北京:大兴
公司地址	北京市大兴区北兴路(东段)2号院
联系电话	18811454340

产品详情

无烟烧烤炉核心特点是无烟，这也是改革开放以来国家对于环保和城市卫生要求的结果。最早风靡于威海-中国第一个卫生城市，百年健康和环保是所有人的梦想，尤其几乎在中国每一个城市的烧烤店，烧烤摊都用的设备，告别烟熏火燎是必然的环境要求。需要说明的是该无烟技术来源于韩国瑞韩。无烟烧烤炉的用途：烧烤。供烧烤食品包括：猪牛羊肉，海产品，水产品，蔬菜等等。

第一、烧烤时没有燃烧的化学排放：一切使用燃料作为热源烧烤，如炭火，哪怕是充分燃烧后的红炭，白炭地烧烤，再如液化气、煤气的烧烤，哪怕是燃烧及其充分的烧烤器具，不管我们看不看得到黑烟，化学排放依然存在，排放的物质依然污染食物，污染环境。在所有作为烧烤的热源中，电是最清洁的热源，电作为热源没有化学排放。

第二、烧烤时没有油烟的产生：油烟的产生，首先来源于烧烤时油滴滴落于高温的热源体，如油滴滴落于炭火，滴落于电热管，马上化做油烟；其次，油烟还来源于食物存在煎炸的过程，煎炸食物时的油质

会变质，也会产生油烟，污染食物，污染环境。

火盆式烧烤，如街头实用炭火的卖羊肉串的烧烤炉，既有燃烧排放又有油烟排放，所以最为有害，使用液化气的烧烤炉，虽号称无烟，不管我们看不看得到黑烟，化学排放依然存在，排放的化学物质依然污染食物。

值得注意的是，一些号称无烟的电烧烤炉，仅仅杜绝了燃烧气体的排放，没能杜绝油烟的产生和排放，就号称无油烟，人们往往容易上当，我们可以从其炉子结构上就可以判断它不可能做到无烟。首先，其发热元件布置于烧烤网下，烧烤食物油滴会滴落于其上，必然产生油烟，其次，一些具有宽大幅面的烧烤网，虽特意遮住发热元件，其烤网其实变成了半个铁板烧，也必然产生油煎，油炸的油烟。

最可怕的是目前使用的人工炭的烧烤，谁能保证生产人工炭的原料，不是混有甲醛，三聚氰胺，苯酚等化工原料的工业下脚料呢？

所以，没有废气排放和油烟产生的烧烤。才是真正的无烟烧烤，能做到没有废气排放和油烟产生的烧烤炉，才是真正的无烟烧烤炉，使用电的烧烤炉自然杜绝了燃烧的化学排放，在能做到没有上述油烟排放，就是真正的无烟电烧烤炉了。