

# 食堂厨房设备大功率电磁单头大锅灶

产品名称	食堂厨房设备大功率电磁单头大锅灶
公司名称	上海厨鼎厨房设备有限公司
价格	2880.00/台
规格参数	外形尺寸:1100*1000*800mm 电压/功率:380v/15kw 材质:不锈钢
公司地址	嘉定区金园一路1001号
联系电话	021-33046157 13788987141

## 产品详情

电磁单头大锅灶产品优势：1、灶体外壳全部采用优质不锈钢材料制造，结实厚重，零部件材质优良，故而坚固耐用。2、电磁灶的核心技术在机芯，友祥电磁灶用的机芯是铜条搭桥机芯。同行的机芯多是采用“电路板机芯”，“电路板机芯”插件较多、复杂，维修维护困难，容易高温，故障率高，维修起来只能一整块机芯电路板更换，费用高，不方便也不快捷。搭桥技术克服了这些难题，铜条不会自身发热，降低了故障率，而且搭桥售后起来方便快捷，还降低了费用；尽管铜条搭桥的成本比电路板高，但整体价格却降下来。3、高频专利电磁线圈，中心点发热技术（\*\*\*\*），解决受热盲点（可煎蛋），均匀受热，发热面积大、火力更猛更强劲。4、不存在热传导，热量流失率极低，电磁热效率在90%以上，燃油、燃气热效率仅在40%左右。比普通燃气/油灶节能50%以上。5、无明火、无热辐射、无烟、无灰、无污染、不升高室温，不产生CO、CO2、SO3等有害物质，环境得到保护，优化厨房环境。6、采用电磁感应原理对铁质炊具进行加热，升温快，热效率高达90%以上，超强火力迅猛展示，无火胜有火。7、电磁炉是利用高频磁场在铁质锅底感应电涡流使锅体自身发热，灶体并不产生热量，灶面不需用水冷却。8、人性化波段开关控制，实现高、低功率分段连续性微调操控，八档火力循环调节，烹饪更方便；LED高清数字显示功率火力大小，一目了然。9、采用大功率电磁加热技术，避免了电压不稳对主控电子部件的冲击，主机工作稳定、产品寿命长；采用全闭环设计，输出功率恒定，火力稳定。10、防水、防油烟、防漏电、防干烧保护等多重安全保护，无漏电危险，无电磁辐射，不会发生爆炸，安全可靠。

电磁单头大锅灶产品特点：

1、超大线圈盘，高频率专利线盘，火力更强劲，均匀，火力均匀更强劲，可实现抛炒；2、采用高强度耐高温的黑色微晶玻璃凹锅，配送电磁炉专用铁锅；3、采用第七代高新科技大功率电磁加热技术；德国进口Infeneon IGBT模块设计，结构、工艺更精湛；4、智能化电脑控制技术简洁的模块化设计，功能更完善；5、自动检测锅具，起锅后，无须调节，输出功率自动降为零，节省电能；6、全不锈钢外壳，三重防辐射外壳屏蔽设计；7、五档、九档控制开关，操作方便；8、超静音系统设计、营造清爽安静的惬意的烹饪环境；9、先进微电脑控制系统，具有超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相保护；10、三防设计：有效防虫、防水、防油污侵蚀；11、可根据客户需求订做不同尺寸、功率的炉具和加热设备。

电磁单头大锅灶使用说明： 通电前必须关断电磁炉灶开关至OFF位，档位应按实际需要选择。加热空锅时选择较低的功率加热，且热锅时间不可过长以免损坏锅具；严禁空锅干烧。装有微晶玻璃的炉灶，请避免碰撞微晶玻璃面板，万一有破裂，应立即关机，切断电源，停止使用。电磁炉在使用时，\*\*不允许采用不锈钢锅为加热厨具，只能使用铁锅或者430#不锈铁制锅。使用后不要马上将电源头拔下，因为机内冷却风扇还要连续工作1-3分钟，以保证机器内部的热量充分散出，有效延长机器寿命。使用电磁灶的地方请注意防止蟑螂等小虫鼠进入机器内部，以防引发机器故障。金属小物件不可直接放在炉面上，因它可能感应发热，使用完毕或长期不用时，请将电源总开关关闭。

电磁单头大锅灶安装注意事项： 必须安装在一个平整牢固的平台上，安装后面必须有大于20cm的空间，以便热空气的排放；电磁灶下面的空间严禁堵塞，以保证进风口畅通；不能放在其他热源附近，以保证吸入的冷空气小于45度；必须由的电气工作人员连接；必须有单独的漏电开关，且一切参数符合；电源电压分为380V 50HZ和220V50HZ,一定要电压相符才能接入；请确保外接电源中接有漏电开关，地线接触良好（保护电流大于60MA）。

电磁单头大锅灶九项安全保护装置：1、过流保护：当浪涌电流超过机芯额定电流时，商用电磁炉机芯自动减少电流或暂时停止加热，蜂鸣器响警报声。2、过压保护：当三相电源电压连续超过456Vac时（单相265Vac），电磁炉机芯不加热，LED电子高清显示屏显示相应故障代码，蜂鸣器响警报声。3、欠压保护：当三相电源电压连续低于304Vac时（单相165Vac），商用电磁炉机芯不加热，LED电子高清显示屏显示相应故障代码，蜂鸣器响警报声。4、线盘短路保护：当线盘短路或开路，电磁炉机芯不加热，蜂鸣器响报警。5、IGBT模块保护：IGBT模块短路、开路、过温、过流、过压时，电磁炉机芯不加热，LED电子高清显示屏显示相应故障代码，蜂鸣器响警报声。6、浪涌电压保护雷击保护：当电源出现浪涌电压时，电磁炉机芯立即停止加热，浪涌电压消失两秒后，自动恢复加热。7、干烧保护：当锅干烧达到干烧温度点时，商用电磁炉机芯不加热，数码管显示相应故障代码，蜂鸣器响警报声。8、缺相保护：当三相电源输入，任意缺少一相或两相时，电磁炉机芯停止加热。9、无锅保护：当锅具离开电磁炉后，自动停止加热，有效防止电磁辐射。

上海厨鼎厨房设备有限公司拥有十年厨房设计及施工经验，是的厨房设备厂家，产品以商用厨房设备、饭店厨房设备、酒店厨房设备、不锈钢厨房设备、食堂厨房设备为主。集大中型企业、机关单位、学校、酒店、饭店等商用不锈钢厨房设备的生产制作、工程设计、安装维修于一体。公司拥有先进的厨房设备生产工艺和生产设备，可按客户要求定制各类厨房设备，同时代理国内外多个厨房设备品牌。产品以品种多规格全、安全可靠、经久耐用、节能环保而倍受广大客户的信赖和赞誉。上海厨鼎厨房设备有限公司同时承接酒店、饭店、工厂、学校等企事业单位厨房设备工程。提供厨房设计、厨房布局、厨房规划、厨房工程、厨房设备维修服务。我们可根据不同客户的厨房规模、菜单分类及其生产程序和加工工作程序的需要，按设计卫生学规范、环保设计理念和人机工程学原理，将厨房布局、设备布置、工艺流程、卫生、消毒、通风排风、给排水和采光照明的设计体现出标准优化，安全可靠.经济合理。公司本着“客户利益优先”、“为客户创造价值”的经营理念，不断进行技术改进和创新。为客户提供优质的产品和完善的售后服务。我们追求卓越品质，我们追求高效服务，欢迎广大新老客前来参观指导。

。