

单头燃气低汤炉

产品名称	单头燃气低汤炉
公司名称	上海厨鼎厨房设备有限公司
价格	1400.00/个
规格参数	外形尺寸:560*650*400mm 炉头尺寸:450*550mm 产地:上海
公司地址	嘉定区金园一路1001号
联系电话	021-33046157 13788987141

产品详情

单头燃气低汤炉材料说明：

面板：使用1.2mm SUS 304/201不锈钢板，加2.0mm厚铁板补强;围板：使用1.0mm SUS 304/201不锈钢板，内加38*4mm角铁补强;背板：使用1.0mm SUS 304/201不锈钢板;支架：38*4mm角铁；燃烧器：6" 强力炉头;炉花：8×30 A3扁铁;脚管：¢ 50*150mm不锈钢，内衬¢ 48厚壁铸铁管;附件：可调节重力脚*4.

单头燃气低汤炉操作流程：

1.燃油炒炉操作顺序：开抽气 开炉头风机 关闭炉头气阀 打开油开关 加入少许柴油 点燃炉头约一分钟，加风加油，调节火焰为淡黄色即为正常，可以使用；2.燃气炒炉操作顺序为：开抽气 开炉头风机 关闭炉头气阀 点燃火种 加风加气，调节火焰为淡青色即为正常，可以使用；3.停止时应先关炉头油开关或炉头掣后火种掣后火种掣，最后关风阀。

单头燃气低汤炉应用行业：

- 1、餐饮（酒楼、饭店、茶餐厅、西餐厅、中餐店、饮品店、休闲速食等）
- 2、单位食堂（企业单位、机关食堂、学校食堂、工厂、酒店、等）
- 3、咖啡厅、蛋糕店、面包房等
- 4、食品加工（卤菜、煲汤、煮面、煮饺子等）

单头燃气低汤炉注意事项：

- 1.火种未点着时，切勿打开炉气掣；
- 2.如长时间不使用炒炉，则必须关闭火种掣；
- 3.随时留意燃气开关，抽气系统必须能正常工作；
- 4.炒炉使用时，必须保持风机运行正常；
- 5.随时留意燃气开关或其管路系统是否有泄漏点，如发现有漏气现象，须即时关闭燃气总开关，并要求修理；
- 6.请注意炉圈砖，炉头顶圈等高温配件是否损坏，如发现损坏，要求及进更换；
- 7.开炉之后，要清理炉面及排水槽，保持清洁卫生；
- 8.防止硬，重物件碰炉身，以免造成损坏；
- 9.经常清理炉头积炭及其它杂物；
- 10.使用完毕，切记关闭所有燃气掣，风掣及电源。

除尘装置：

原始炉具都不存在除尘装置，灰尘直接排放，污染环境。节能环保多功能炉具利用多级湿式除尘方法进行除尘，其实施方法是：将厨具使用过程中产生的蒸汽少量引入到烟囱内，使之与灰尘结合，形成大分子团；安装在产品烟囱内的灰尘网状过滤装置，阻止灰尘等大分子物质通过烟囱排出，使之降落到集尘盒内，并通过集尘盒收集。