燃气双炒单尾灶

产品名称	燃气双炒单尾灶
公司名称	上海厨鼎厨房设备有限公司
价格	7500.00/个
规格参数	外形尺寸:1800*900*800mm 产地:上海 材质:304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

燃气双炒单尾灶产品优势：1、整体灶架及灶面均采用优质201不锈钢材质，更加坚固耐用，耐油耐腐蚀，延长使用寿命。2、台面与背面采用45度斜角处理，使用更加卫生方便；排水槽与前围一体成型，更加坚固耐用。3、采用更符合人体工程学设计的斜柄气阀，操作更顺畅方便4、灶台所有紧固螺栓全部采用羊角螺栓，拆卸、维修更加简单方便。5、人性化的安全保护系统，鼓风机不开启（不转动时）燃气不会进入燃烧腔体，杜绝了厨师在操作过程中未开启风机先开启燃气阀门所造成的安全隐患，是目前进的安全保护系统。

燃气双炒单尾灶产品特点：1、与传统中餐燃气炒灶相比，火力更猛，火焰温度可达1200℃，工作效率高，出菜速度快20%以上。2、独有专利制造技术，节能效果可达30%以上。3、集成红外线控制系统，无需人工点火，自动优化厨师的操作习惯。4、整体合金铸造，使用寿命长（5年以上），再无修灶膛的烦恼。5、电子点火系统为持续打火状态，避免爆锅现象。6、炮台与炉膛之间采用隔热材料，不用给灶台降温，节约用水量。7、配备不锈钢专用摇摆水龙头，质量更稳定。8、改善工作环境，大幅减少一氧化碳及氮氧化物的排放。

燃气双炒单尾灶使用说明及注意事项：1、使用前详细阅读说明书（此产品适用于中餐炒灶，禁止长时间煲汤）2、要确认规定使用的气源和使用低压阀，禁止使用中压阀。3、确认在燃气灶工作前厨房通风系统处于开启状态。4、要确认风阀在开启状态时炉具的所有供所阀处于关闭状态，炉头内无异物。5、打开燃气灶电源开关，见机开始工作，红外线探头指示灯开始闪烁，炉膛内有风吹出。6、先开启灶前阀，再开启面板燃气阀，将锅从架上推入炉膛，炉头自动点火后正常操作，如自动点火系统不能正常使用，打开备用供氯阀，手动点火，下班后通知维修人员维修。7、在通电、燃气阀打开的状态下，严禁将身

体的任何部位伸到炉膛上方，以免炉头自动点火造成烧伤。8、下班前，要先关闭燃气灶所有燃气粉蓝，再关闭燃气灶电源。9、清洗灶台卫生时要先将炒锅放入炉膛，避免将水进入炉膛导致点火系统不能正常工作。

10、发现漏气或闻到异味，立刻关闭气源开关，保持通风，禁止使用明火或使用电器用具以免开关产生电火花引发事故，并立刻通知维修技术人员处理。

燃气双炒单尾灶产品参数：主火热负荷：35KW×2热效率：43.4% 能效等级：二级
耗气量：天然气（m3/h/火眼）：3.7×2液化气（kg/h/火眼）：3.3×2
燃气接口（mm）：DN15×27、给水接口（mm）：DN15 排水接口（mm）：DN32

更多燃气双炒单尾灶产品信息请登录上海厨鼎厨房设备有限公司：www.chufangshebei.cc。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，是专业的厨房设备供应商，产品以酒店厨房设备、商用厨房设备、不锈钢厨房设备、饭店厨房设备、食堂厨房设备为主，集酒店、饭店、食堂等不锈钢商用厨房设备生产制作、工程设计、设备安装维修于一体。