韩式双头燃气低汤炉 商用低汤炉 韩式低汤炉

产品名称	韩式双头燃气低汤炉 商用低汤炉 韩式低汤炉
公司名称	上海厨鼎厨房设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	外形尺寸:120*60*40cm 材质:304不锈钢 可否定制:可定制
公司地址	嘉定区金园一路1001号
联系电话	021-33046157 13788987141

产品详情

应用范围： 1、会所、餐饮、酒店、饭店等商用厨房设备。
2、企业工厂、医院、学校、机关事业单位食堂厨房设备。 3、食品加工及中央厨房设备。 产品特点： 1、三环火力设计，可自由调节，三个燃气开关，每个开关控制一个炉头，火力可大可小，可以根据需要任意调节火力，当需要加速炖汤时可调节大火，快速炖汤，当不需要时，可调小火，节省能源。 2、内圈火焰直指锅底中心，适用文火慢炖，中圈火焰完美锲合中性锅具锅底，持续为锅底黄金区域加热；外圈火焰适应大型锅具锅底，精火延伸至锅底外侧。
3、采用韩国技术生产，火力强劲，无污染，耗气量只有传统鼓风灶燃气灶的三分之一左右；
4、全不锈钢外形，高出灶面1CM的稳架盘牢牢锁住锅底支架，操作简便，易清洗，无维修率；
5、无需电动鼓风，节省能源并避免使用时产生的故障，无爆燃；
6、外形简洁大方，广泛适用于宾馆、酒店、食堂、、学校单位使用。 使用说明： 1、接上气源，打开气源检查气源接头，确认无泄漏后方可使用，打开气源，换瓶首次要排空管道内气体，慢慢开动气阀直到点燃，然后调节风阀至所需火力。 2、炉头内若掉进赃物要及时清理，以保证优秀的燃烧效果；使用过程中不得将液化气瓶倒放，以防瓶内残渣流入管道堵塞喷嘴； 3、注意经常检查管道及连接处是否漏气，一旦发现漏气现象，立即关闭气源，修复后方可继续使用，灶前连接胶管若有老化，要及时更换，注意减压阀和钢瓶接触部分的清洁，并保持室内空气流通。
4、工作完毕后请关闭气阀，建议有条件的用户使用气化炉，以提高燃气使用效果，降低日常使用成本。