

韩式单头燃气低汤炉

产品名称	韩式单头燃气低汤炉
公司名称	上海厨鼎厨房设备有限公司
价格	950.00/台
规格参数	外形尺寸:60*65*40cm 材质: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，中圈火焰完美契合中性锅具锅底，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、部队、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、炉头内若掉进脏物要及时清理，以保证最佳的燃烧效果；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。

上海厨鼎厨房设备有限公司位于上海嘉定区，是专业的商用厨房设备一站式服务商，为企业、工厂、学校、医院、酒店饭店、连锁餐饮等企事业单位提供商用厨房设备系统性工程配套服务。公司主营：酒店厨房设备、饭店厨房设备、不锈钢厨房设备、食堂

厨房设备、厨房排烟设备等，集厨房布局设计、设备生产制作、安装调试、售后维修维护于一体。公司拥有先进的生产工艺和生产设备，可按照客户要求定制各类厨房设备，主要产品有：炒灶、蒸包炉、蒸饭车、海鲜蒸柜、煲仔炉、炖汤炉、炸炉、保温售饭台、保温车、蒸汽消毒柜、不锈钢水池、不锈钢工作台、挂墙架、挂墙吊柜、层架货架、厨房排烟管道等。上海厨鼎厨房设备有限公司与多个国内外厨房设备品牌建立了良好的合作关系，产品涉及商用电磁灶、烤箱、商用冰箱、工作台冰箱、洗碗机、消毒柜、油水分离器、食品加工设备、西餐设备、厨房排烟风机、油烟净化器等。公司以产品品种多、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为企业、工厂、学校、医院、酒店、饭店、连锁餐饮等企事业单位提供厨房设备布局设计、水电布局设计、排油烟系统设计、设备维修维护、老厨房设备翻新改造等服务。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。