

双头燃气低汤炉 商用厨房设备 酒店厨房设备

产品名称	双头燃气低汤炉 商用厨房设备 酒店厨房设备
公司名称	上海厨鼎厨房设备有限公司
价格	.00/件
规格参数	外形尺寸:120*65*80cm 材质:不锈钢 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

材料说明：

面板：使用1.2mmSUS304不锈钢板，加2.0mm厚铁板补强;围板：使用1.0mmSUS不锈钢板，内加38*4mm角铁补强;背板：使用1.0mmSUS304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.

产品特点：

- 1、全不锈钢精工细致人性化设计，采用食品级不锈钢板材，面板1.2mm，围板1.0mm，其它0.8mm；一体成型面板，无缝隙、无残渣滞留，方便清洗。
- 2、产品具有节能、环保的特点，火力迅猛、调节快慢随意、操作方便、安全可靠。升温快，排风散热集中，热效率高达95%以上，提高出菜品率。

3、防水、防油烟、防漏电等，使用更安全更省心，更省电，无明火，无烟尘，无废气，超静音设计，优化厨房环境。

4、具有自动报警装置和多重保护功能。

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，*后关风阀。

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）

注意事项：

1.火种未点着时，切勿打开炉气掣；

2.如长时间内不使用炒炉，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。