

电磁三门海鲜蒸柜 东莞鲲鹏厨房设备 电磁三门海鲜蒸柜厂家

产品名称	电磁三门海鲜蒸柜 东莞鲲鹏厨房设备 电磁三门海鲜蒸柜厂家
公司名称	东莞鲲鹏厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市大朗镇佛子凹村富民南路52号
联系电话	13929495298

产品详情

东莞鲲鹏厨房设备有限公司为专业从事厨房设备科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业。

“鲲鹏厨具”现正以全新的思路和眼光步入全球经济共同发展的新一轮轨道。“以客为先，诚信为本”是我公司对服务的承诺

舒适：人性化设计，操作方便，档位调节开关轻松方便。煎、炒、炸、煮、炖样样神通，产品使用简单方便，整个厨房环境清凉舒适。

安全：由于电磁炉线圈和锅体没有直接接触，而是靠电磁感应加热，所以没有漏电危险。电磁炉发热线圈本身有磁条陈列，电磁三门海鲜蒸柜品牌，和锅体对磁力线的汇聚吸收作用，电磁三门海鲜蒸柜，并且经过金属外壳屏蔽所以不会对人体造成伤害。

大功率电磁炉涉及日常安危事项提醒

在使用过程中为了更好显示当前使用状态，请勿将显示屏遮挡。

微晶玻璃为易碎物品：请勿撞击以及大力震动。

如使用过程中，微晶玻璃破裂，请立即切断电源停止使用，防止可能会出现电。

请勿使用非厂家提供的配件（如：汤桶、汤锅及锅具），电磁三门海鲜蒸柜厂家，否则有可能损坏微晶玻璃或主机。

电磁加热的锅具（汤桶）直径范围20-35cm，否则有可能损坏机器。

严禁朝电磁炉底冲水及堵塞底部回风口。

电磁炉清洁应在关闭总电源后进行，严禁用水冲洗、及蒸汽清洁剂等水性液体清洁。

商用电磁炉将会是未来厨房设备发展方向

厨房每年排出的油烟不但影响了环境，更重要的严重伤害长时间在厨房工作的厨师们，商用电磁炉对于工厂食堂、酒店、餐饮连锁店等来说，每天烹饪量大，厨师在厨房工作的时间长。我们所用的食用油，在22度以上的高温烹调食物时会产生大量挥发性食用油热解产物以及部分挥发食用油本身，这些由食用油在高温条件下产生的烟雾的混合物统称为烹调油烟，可产生大量含有各种短链醛、酮以及多环芳烃类物质，醛含量高，多环芳烃虽然含量低，但由于其生殖毒害性、致突变性而成为油烟中最危险成分。

电磁三门海鲜蒸柜-东莞鲲鹏厨房设备-电磁三门海鲜蒸柜厂家由东莞鲲鹏厨房设备有限公司提供。电磁三门海鲜蒸柜-东莞鲲鹏厨房设备-电磁三门海鲜蒸柜厂家是东莞鲲鹏厨房设备有限公司（www.kunpengcj.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：唐桂清。