

# 华强北商用电磁大炒炉 兆信厨具厂家 商用电磁大炒炉出售

产品名称	华强北商用电磁大炒炉 兆信厨具厂家 商用电磁大炒炉出售
公司名称	深圳市兆信厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区横岗街道安良五村油甘园路51号
联系电话	13825288597

## 产品详情

商用电磁炉在使用前，商用电磁大炒炉出售，应仔细阅读产品说明书，商用电磁大炒炉生产，了解产品的功能、使用方法、维护保养要求以及制造商可能提供的售后服务内容，注意按商用电磁炉上的标识操作，一般在使用、保养时应该注意以下几点：1.商用电磁炉最忌水汽和湿气，应远离热气和蒸汽。灶内有冷却风扇，故应放置在空气流通处，使用出风口要离墙和其他物品10cm以上，它的使用温度为10 - 40。2.商用电磁炉不能使用诸如玻璃、铝、铜质的容器加热食品，沙井商用电磁大炒炉，这些非铁磁性物质是不会升温的。3.在使用时，灶面板上不要放置小刀、小叉、瓶盖之类的铁磁物件，也不要将手表、录音磁带等易受磁场影响的物品放在灶面上或带在身上进行电磁灶的操作。

单位换算：1MHz=1000KHZ=1000 000Hz电磁加热机芯频率为：20~25KHz IEEE（国际电子电机工程协会）所定对的范围：1、磁场从0.1MHz左右到300MHz左右的频率范围内，所产生的磁场，其磁场强度超过3毫高斯，即对人体有害，90MHz至300MHz的磁场伤害最大，而愈向上愈接近0.1MHz的磁场伤害愈小，到0.1MHz以下磁场的伤害问题，就更加微不足道了。当然在有害范围其强度在3毫高斯以下，一般而言被视为安全范围。商用电磁炉一直受到辐射危害人体健康的质疑。大家知道电磁炉采用采用磁场感应电流商用电磁炉(3张)（又称为涡流）的加热原理，电磁炉是通过电子线路板组成部分产生交变磁场、当用含铁质锅具底部放置炉面时，锅具即切割交变磁力线而在锅具底部金属部分产生交变的电流（即涡流），商用电磁大炒炉商机，涡流使锅具铁分子高速无规则运动，分子互相碰撞、摩擦而产生热能，使用时会产生一定的辐射。那么，什么频率范围的电磁波对人有害呢？华强北商用电磁大炒炉-兆信厨具厂家-商用电磁大炒炉出售由深圳市兆信厨具有限公司提供。深圳市兆信厨具有限公司（www.zxomen.com）是广东深圳,炊事、烘焙设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在兆信厨具厂家领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创兆信厨具厂家更加美好的未来。