

# 单炒单温电磁灶型号 单炒单温电磁灶 炉旺达厨业

产品名称	单炒单温电磁灶型号 单炒单温电磁灶 炉旺达厨业
公司名称	山东炉旺达厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇李韩村
联系电话	13706372246

## 产品详情

### 大功率电磁炉和燃气灶对比有什么区别

大功率电磁炉（别名称为：大功率电磁灶，大功率商用电磁炉，大功率商用电磁灶等）指的是功率在3KW~35KW之间的电磁炉

（灶）；它跟家用电磁炉区别在于功率大小不同以及应用范围不同，单炒单温电磁灶型号，大功率电磁炉主要应该于商用厨房(商用厨房设计案例)而非家用厨房，如餐饮行业的饭店、酒楼、工厂、院校、机关、企事业单位、火车、轮船等商用厨房，特别合适限制使用明火的所有商用厨房：如地下室、地下商场、铁路车辆、油站、航空等。

由于大功率电磁炉具有节能、环保、安全、舒适、安全、无明火、利于厨师健康、加热时间短炒菜快等优点，更被人们誉之为“烹饪之神”和“绿色炉具”。

首先是节能。电磁炉采用的是电磁感应原理加热，减少了热量传递的中间环节，因而其热效率可达百分之八十至百分之九十以上，热效率远远高于传统燃气炉，一方面节省成本，另一方面也顺应了低碳生活的主流。

### 电磁大炒炉的定义

电磁大炒炉是一种利用电磁感应原理将电能转换成热能的厨房电器，在电磁大炒炉内部，由整流电路将50HZ/60HZ交流电变换成直流电压，再经过控制电路将直流电压转换成频率为20-40KHZ的高频电压，单炒单温电磁灶，高速变化的电流通过线圈会产生高速变化的磁场，当磁场磁力线通过炒锅的底部时，会在炒锅的底部金属体内产生无数的小旋涡流，使炒锅本身自行高速发热，从而加热炒锅内的食物。

电磁炉工作原理：（涡流加热原理）通过电子线路板产生交变磁场，当用铁质锅具放置炉面时，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（既涡流），涡流使锅具铁分子高速无规则运动，分子相互碰撞、摩擦而产生热能（电磁炉煮食的热能来自于锅具底部，单炒单温电磁灶价格，而不是电磁炉本身发热传导）。

优势：热能节能，可控制温度加温，无明火。

劣势：高温不超过300度，单炒单温电磁灶直销，不利于爆炒，一台电磁炉相当于15部手机的辐射，挑选锅具，只有贴纸平底锅才能使用。

单炒单温电磁灶型号-单炒单温电磁灶-炉旺达厨业由山东炉旺达厨业有限公司提供。单炒单温电磁灶型号-单炒单温电磁灶-炉旺达厨业是山东炉旺达厨业有限公司（[www.luwangda.cn](http://www.luwangda.cn)）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：潘经理。同时本公司（[www.sddiancilu.com](http://www.sddiancilu.com)）还是从事沾化大型电磁灶，厨房商用电磁灶，商用电磁灶厂家的厂家，欢迎来电咨询。