

八头煲仔炉 伊派餐饮 煲仔炉

产品名称	八头煲仔炉 伊派餐饮 煲仔炉
公司名称	广东顺德伊派餐饮设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省佛山市顺德区容桂大道南16号
联系电话	13726334959 13726334959

产品详情

电能加热，智能操控，无油烟，无污染。集节能、环保、自动化、可调控数控为一体，操作简单、煲、煮、焗、焖、烩俱兼并用。煲仔炉使用的是低压独立调节阀，使用独立接宵盒，煲仔炉架可以拆卸，使用非常方便，电热煲仔炉，不锈钢构造，是餐饮行业使用比较好的设备。煲仔炉采用直火免清理炉头，电子打火阀体，特厚不锈钢外壳，电子总成送气，节能灶，当水快沸腾，直至沸腾后，你会发现锅底布满气泡，而不只是中间有。

电能加热，智能操控，无油烟，无污染。集节能、环保、自动化、可调控数控为一体，操作简单、煲、煮、焗、焖、烩俱兼并用。煲仔炉使用的是低压独立调节阀，使用独立接宵盒，煲仔炉架可以拆卸，使用非常方便，不锈钢构造，是餐饮行业使用比较好的设备。

一、多头电磁炉摆放位置：我们都知道，电子产品是最怕有水的地方。虽然现在所有产品都是防水的，但是其摆置位置应该避免水蒸气的地方。

二、容器选择也有技巧：电磁设备需要使用一种铁磁特性的容器，否则是无法进行加热的。非铁磁性产品主要由以下玻璃、铝、铜等制成成一个容器。

三、产品面板用品：在使用产品时，除锅碗瓢盆外，不应该放置任何物品，特别是一些磁性物品会干扰电磁范围的使用。

四、多头电磁炉的使用：可是在使用过程中，八头煲仔炉，不能烘干铁锅，否则会造成电磁炉面板温度越来越高，进而会导致面板开裂。

五、多头电磁炉清洗：清洗污垢的过程中，应该注意：不要使用高强度清洗剂，而是应该使用中等或以下的清洁剂，清洗前，应该将产品冷却一遍。清洁面板时，不能用湿布清洁面板，要注意：也不能用金

属物品刷洗面板。不过的是不能用清水清洗内部。

六、拆卸改装：商家对这种行为造成的损害不承担任何赔偿，因此遇到问题时，煲仔炉，不应主动拆卸。

多头电磁炉的维护与否无关，只要按照说明书正确操作，并注意一些操作事项。为了延长使用寿命，产品也应定期清洗。进一步了解更多知识。

市场对多头电磁炉的需求正在增加。一线城市的餐饮业已经启动了阳光厨房的建设。消费者实时观看厨房的每个角落和操作过程，使就餐者能够对食品卫生更加放心，从而吸引更多消费者。安全火灾已成为餐饮业业主和消防检查部门最为关注的问题。商用电磁炉成为厨房最热门的设施。

一、使用多头电磁炉更加便捷，煲仔炉厂家，也可以大程度地减少厨房设施：减少部分送排风装置的建设量和部分投资。虽然没有鼓风机，但是可以减少散热，进而提高能源效率，降低来自明火、机罩风扇和设备电机噪音。

二、与其它的电炉相比，没有燃烧废气排放，没有反应热排放，无燃烧排放，无氧气消耗，零噪音，零污染，达到节约资金，节约燃气管道建设及配套费用的效果。

三、节能：工业电炉的温度可在15秒内升到300度。加热速度高于油气炉。电磁热效率在98%以上，燃料气热效率在20%-45%之间。高效：加热速度很快，温度控制稳定！电磁炉足够结实。

多头电磁炉的缺点是没有电就不能工作。现在规定，对用电设备线路的检查维修，将提前通知承。处理停电事故的普通商业区和工厂都是自给式发电机，而且总是为防止停电供电。

八头煲仔炉-伊派餐饮(在线咨询)-煲仔炉由广东顺德伊派餐饮设备有限公司提供。广东顺德伊派餐饮设备有限公司(www.gdyipai.com)为客户提供“餐饮设备、日用电器及其配件、家具、厨卫洁具、燃气炉具”等业务，公司拥有“伊派”等品牌。专注于家用电器产品代理等行业，在广东佛山有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：李总。