

广州厨房工程电磁炉 信诚厨具设备 电磁炉

产品名称	广州厨房工程电磁炉 信诚厨具设备 电磁炉
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

产品详情

电磁炉介绍

摘要：从电磁炉的原理、结构、特点、工作流程等方面对电磁炉进行介绍，让读者更清楚的了解和合理的使用电磁炉。一、引言 电磁炉又被称为电磁灶，首台家用电磁炉1957年诞生于德国。1972年，美国开始生产电磁炉，20世纪80年代初电磁炉在欧美及日本开始热销。电磁炉的原理是磁场感应涡流加热。即利用电流通过线圈产生磁场，当磁场内磁力线通过铁质锅的底部时，磁力线被切割，从而产生无数小涡流，使铁质锅自身的铁原子高速旋转并产生碰撞磨擦生热而直接加热于锅内的食物。

电磁炉的区别

家用电磁炉家用电磁炉功率小，且是220V交流转变成直流，实现方法简单。商用电磁炉是圆底锅，并且功率达到了3.5KW，选材和控制模式与家用电磁炉是完全不同的。电炒王、商用电磁炉是属于商用工业级产品。具备家用电磁炉无法比拟的稳定性和耐用性。正常使用，可连续工作10年（10万小时）以上。

与传统锅炉相比的优势绿色环保：

无燃烧废气排放、不消耗氧气、无噪音、无污染、省能源。安全可靠：无明火燃烧、无废气排放、无燃烧泄漏，可避免人员及环境安全隐患、比传统的燃油、燃气炉具更安全并扩大了场地使用限制（例如地下室、高层建筑的顶楼厨房）；并配置多重安全保护装置，减少意外事故的发生。改善环境：无明火燃烧、无鼓风装置可减少热量散发、提高能源使用效率、降低噪音（厨房噪音的主要来源于炉灶鼓风、烟罩风机和设备马达。减少配套：

减少部分送风和排风装置的工程施工量和部分投资。免除了煤气管道的施工和配套费用。节省场地：体积小、热效率高、加热速度快，大大节省了场地使用面积。可以精准温控：大范围调节与先进电脑控制技术的运用、可精准控制烹饪温度，既节能又保证食品的美味，更重要的是有利于中餐菜肴制作标准的推广。

一、多功能性由于它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80%至92%以上，以1600w功率的电磁炉计，东莞厨房工程电磁炉，烧两升水，在夏天仅需7分钟，东莞酒店厨房电磁炉，与煤气灶的火力相当。用它蒸、煮、炖、涮样样全行，即使炒菜也完全可以。在北京，有许多家庭还没有使用管道燃气，但自从用上电磁炉之后，液化气罐反而成了备用厨具。电磁炉完全可以取代煤气灶，而不像电火锅、微波炉那样，电磁炉，仅是煤气灶的补充。这是它的优势所在。

二、清洁由于其采用电加热的方式，没有燃料残渍和废气污染。因而锅具、灶具非常清洁，广州厨房工程电磁炉，使用多年仍可保持鲜亮如新，使用后用水一冲一擦即可。电磁炉本身也很好清理，没有烟熏火燎的现象。这在其它炉具是不可想象的，煤气灶具用不多长时间就是黑乎乎的一层。同样，微波炉的内膛清理是非常令人头疼的事情，而使用电磁炉却没有这些麻烦。它无烟、无明火、不产生废气外形简洁，工作起来静悄悄的。

三、安全电磁炉不会像煤气那样，不产生明火，不会成为事故的诱因。

广州厨房工程电磁炉-信诚厨具设备(在线咨询)-电磁炉由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司（www.fsxsf.cn）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！