

# 常州猛火灶 卤菜用猛火灶价格 广运厨具

|      |                     |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 常州猛火灶 卤菜用猛火灶价格 广运厨具 |
| 公司名称 | 武汉市广运厨具有限公司         |
| 价格   | 面议                  |
| 规格参数 |                     |
| 公司地址 | 武汉市蔡甸区文正街3号         |
| 联系电话 | 18971371149         |

## 产品详情

武汉广运厨具公司是一家集销售、制造、安装及售后维修服务于一体的专业化公司，能为酒店、宾馆、学校、商场、企业等大型食堂及各种餐饮业提供各项服务。本公司的制造、安装及维修力量雄厚，拥有一支高素质的工程策划设计师和技术人员，装备齐全，能为客户提供优质、快捷、安装、调试、咨询、设备功能开发，更新改造系统服务。

具体来看卤煮低压节能灶与普通中压灶的对比： 、排烟量不同。猛火灶烟气(含有CO和氮氧化物)排放大，对人身危害比较大。普通燃气灶烟气稍微要小点。

、热效率不同。猛火灶一般只是燃气输出功率大，卤菜用猛火灶价格，但热效率并不高，不节能；家用的灶具都是低压灶，热效率高。

、适用地方不同。猛火灶适用于大型酒店、饭堂和餐馆；普通灶比较适用于家庭，普通燃气灶火力小，易于家庭操作。

猛火灶不能在接居民用1然气管的情况下使用，饭店燃气灶用的是增压阀(高压阀)，家用燃气灶用的则是减压阀，常州猛火灶，家用燃气灶如果采用高压阀的话极容易回火甚至1火。

武汉广运厨具公司是一家集销售、制造、安装及售后维修服务于一体的专业化公司，能为酒店、宾馆、学校、商场、企业等大型食堂及各种餐饮业提供各项服务。本公司的制造、安装及维修力量雄厚，拥有一支高素质的工程策划设计师和技术人员，装备齐全，能为客户提供优质、快捷、安装、调试、咨询、设备功能开发，更新改造系统服务。

红外线节能灶、煤气节能器就是通过减少以上两种热损失达到节能效果的：

采用完全预混式燃烧，即改进燃烧器结构使燃气在燃烧前先与足够的空气完全混合，同时，炉具的辐射燃烧板火孔多达几千个，使燃气有足够的空气燃烧，卤菜用猛火灶哪家好，燃烧十分完全，减少了“化学热损失”；

堇青石材料制成的燃烧板将燃烧所产生的热能转化为红外线辐射传递，更有效地使被加热物体吸收，大大减少了“物理热损失”。经过机构检测，红外线节能灶具的热效率高达75%，按折算比普通大气式燃气炉具可节能40%以上，卤菜用猛火灶，大量用户的使用实例亦充分证明了这一点。

武汉广运厨具公司是一家集销售、制造、安装及售后维修服务于一体的专业化公司，能为酒店、宾馆、学校、商场、企业等大型食堂及各种餐饮业提供各项服务。

熄火保护装置是在燃气灶由于意外熄火时（比如煮饭时开水溢出将火打灭之类），燃气灶自动关闭气源，保证你安全的装置，主要分为热电式和离子感应式两种。现在国家已经强制性要求燃气灶带熄火保护了，所以没有熄火保护装置的，你千万不要买。

常州猛火灶-卤菜用猛火灶价格-广运厨具(推荐商家)由武汉市广运厨具有限公司提供。武汉市广运厨具有限公司（[www.whgycj.com](http://www.whgycj.com)）位于武汉市蔡甸区文正街3号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前广运厨具在汤锅中享有良好的声誉。广运厨具取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。广运厨具全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。