

江苏商用厨具 商用厨具设备 宇杰厨具

产品名称	江苏商用厨具 商用厨具设备 宇杰厨具
公司名称	南京宇杰厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08
联系电话	13770837458

产品详情

那么对于我们商用厨具行业来说有什么影响呢？

想到商用厨具行业，一般人想到的肯定是T燃气炉灶这些设备。T燃气作为一种清洁能源在过去的20年中取代了煤炭在厨房中的运用，对整个社会的环保事业做出了非常大的贡献。但是T燃气虽然是一种清洁能源，但是他也有着自己的缺点。

首先就是不安全：作为一种明火加热的方式，本质和煤炭没有区别，如果不恰当使用的话，非常容易发生火灾；而且T燃气如果一旦发生泄漏聚集的话，一旦遇到明火就很容易发生危险，对于人是一种非常大的威胁；还有就是trq的加热效率很低，锅的温度升温慢不说，大部分的热量都随着空气散逸到空气中了，造成了厨房空气更热，商用厨具批发，对厨房新风系统造成极大的压力，虽然T燃气比电费要便宜一些，但是这些多余的成本足够抵消这些差价。

所以不管是从支持环保的角度来说，肯定要使用一种更加安全环保的能源；从成本的问题来考虑，T燃气也不是很好的选择。

商用电磁炉作为一种纯使用电力的设备，完全符合这两点要求。商用电磁炉作为高科技型的炉具，特殊的工作方式打破了传统的明火烹饪。商用电磁炉采用高频磁场感应电流通过电子线路板将50/60HZ的交流电变成直流电压，再通过控制电路将直流电压转换成20-40KHZ的高频电压，通过螺旋状的磁感应圈，形成高频交变磁场，直接作用于金属器皿，江苏商用厨具，磁场使得铁分子高速运动，分子互相碰撞、摩擦来产生热，总结来说就是电磁炉使锅子自己发热。

商用厨房设备中的白钢产品，我们最常听到的是201材质和304材质，这两款是白钢产品的两大巨头，但是这两款有什么区别呢，在厨房设备工程中的应用又是如何呢，我来给大家一一普及。

大家都知道这两款材质都是属于不锈钢，而不锈钢的生锈的速度和程度是和含镍多少来决定的，含量越高，越不容易生锈，不锈钢商用厨具，而201比304所含的镍元素少，但是这并不代表201就差，商用厨具设备，304的材质要比201的材质贵，那么在商用厨房设备可以在室内不是很潮湿的地方就可以选用201的白钢产品，而在常常出水，或者在室外的地方就可以使用304的白钢产品，这样下来既可以节约成本又可以较大化的利用产品的特性。

江苏商用厨具-商用厨具设备-宇杰厨具(推荐商家)由南京宇杰厨具有限公司提供。南京宇杰厨具有限公司(www.njyjcj.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。宇杰厨具——您可信赖的朋友，公司地址：南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08，联系人：刘经理。同时本公司(www.dcdcz.cn)还是从事电磁大炒灶，商用厨具，商用厨具厂家的厂家，欢迎来电咨询。