

## 卤煮低压节能灶价格 武汉广运厨具 鸡西节能灶

产品名称	卤煮低压节能灶价格 武汉广运厨具 鸡西节能灶
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。

上进风型：这种灶具改进了第1种灶具的缺点，鸡西节能灶，将炉头抬高超过台面，希望从炉头与承液盘的缝隙进入空气。但燃烧时该部位已形成了高温区，冷空气受热膨胀上升，不能由此进入炉头，于是二次空气仍然得不到有效补充，根本上也解决不了黄焰及一氧化碳浓度偏高的问题。这种结构设计，热负荷也不能设计过大?大于3.06千瓦时黄焰很厉害，热效率较低，不太符合国人对猛火的需求，且高高的炉头使灶具的美观大打折扣，但能降低玻璃面板爆裂率。

卤煮低压猛火灶与普通猛火灶有什么不同？

、排烟量不同。普通猛火灶烟气(含有CO和氮氧化物)排放大，对人身危害比较大。卤煮低压低汤灶热利用率高，热量被充分吸收，烟气非常少。

、热效率不同。猛火灶一般只是燃气输出功率大，但热效率并不高，不节能；卤煮低汤灶都是低压灶，卤煮节能灶哪家便宜，热效率高。

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，家用燃气灶如果采用高压阀的话极容易回火甚至1火。

猛火炉工作原理是将丙烷气从煤气罐儿内进入调节器，经过调节器的调节进到炉头中，这时候就会混入一部分空气，经过混合的气体从燃烧器的出气孔中喷出，就这样形成火焰。

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。

火力大小是一般消费者选择灶具的直观指标。家用燃气灶具设计的热流量值越大，加热能力越强，但火力太大不一定好。实际上，卤煮低压节能灶价格，热流量的大小应与烹饪方式及灶具相适应，如果一味追求大的热流量，会大大降低灶具热效率，卤煮节能灶价格，增加废烟气排放量。所以在做饭时，火也不是越大越好。燃气灶是靠火焰对流传热给锅底，但火焰与锅底的接触时间很短，如果火太大，大量的热量未被利用转瞬即逝，这样可能有将近一半的燃气被浪费掉了。

卤煮低压节能灶价格-武汉广运厨具-鸡西节能灶由武汉市广运厨具有限公司提供。“翅片节能桶锅,煮面炉,熬汤锅,卤锅”就选武汉市广运厨具有限公司（[www.whgycj.com](http://www.whgycj.com)），公司位于：武汉市蔡甸区文正街3号，多年来，广运厨具坚持为客户提供好的服务，联系人：罗先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。广运厨具期待成为您的长期合作伙伴！