

卤煮猛火灶 猛火灶 武汉市广运厨具

产品名称	卤煮猛火灶 猛火灶 武汉市广运厨具
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。

当遇到猛火炉一直打不着火时该怎么办？

如果遇到燃气灶一直打不着火时，卤煮猛火灶报价，应按如下程序进行检查：

首先，先检查气源开关是否处在开着状态，如果处在开着状态，那么其次，检查连接皮管是否有折扁或压弯，如果没有被折扁或压弯，卤煮猛火灶，那么，最后，拿起火盖，卤菜用猛火灶，看点火喷嘴处是否冒火：

1)、如果不冒火，则看放电针是否放电、如果放电针不放电，说明是放电针故障，应更换放电针。b、如果放电针放电，说明是气路有一部分堵塞或阀体故障，应更换阀体。

2)、如果冒火：a、如果冒火，但火焰太弱，达不到炉头处，则是气体压力太低，可能是气瓶快使用完或调节阀调节功能失常

b、如果冒火，且火焰能达到火盖处，但就是不着火，说明是阀体堵塞，指导用户用细铁丝疏通喷嘴。

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。

单头低汤灶使用更安心全新过滤散热系统设计，散热高效多重立体防辐射外壳屏蔽设计，防止磁场泄露紫铜搭桥技术，耐电流冲击性更强 真正的全封闭式结构，做到真正的防水、防油烟、防蟑螂、防老鼠等最新的铲片式散热技术，IGBT模块温度比常规的机芯要低20度
温度传感器和温控开关双重保护，更好保护IGBT模块的正常运转。

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。

卤煮猛火灶和普通燃气灶区别：

、耗能不同

卤煮猛火灶使用的是低压阀减压阀，耗能远远小于普通中压阀的灶，经过测试，节能效果可以达到30%以上。普通中压阀的灶每小时耗气量1.55Kg，卤煮节能灶只需1.02kg耗气量。早买早实惠，早用早省钱。

、使用便捷程度不同

卤煮低压猛火灶是电子打火，方便、实用、安全、便捷；而普通低汤灶、猛火灶是需要人工点火，打火机点火，猛火灶，操作麻烦，还需要调整风门。卤煮低汤灶只有一个阀，省事，简洁，不需要调整风门。

、声音大小不同

卤煮低压节能灶使用低压阀，声音非常小，基本上零噪音。普通猛火灶声音大，很吵，噪音大。低噪音，也是卤煮低压低汤灶的一大优点。

卤煮猛火灶-猛火灶-武汉市广运厨具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）是湖北武汉，汤锅的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在广运厨具领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创广运厨具更加美好的未来。