

无锡商用电磁炉 商用电磁炉定制 宇杰厨具

产品名称	无锡商用电磁炉 商用电磁炉定制 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

所谓的商用电磁炉，就是用在饭店一类的电磁炉，商用电磁炉生产厂家，商用电磁炉有什么特点？带大家去了解以下。

商用电磁炉特点是什么：

- 1、商用电磁炉的优势首先就是它的热效率极高。
- 2、商用电磁炉让我们告别了满是油烟的厨房，因为电磁炉(灶)在加热时不会释放任何物质，既无火无烟，又不会升高室温；
- 3、商用电磁炉的使用效果与煤气灶完全不同，在使用过程中既不会产生明火，无锡商用电磁炉，电磁炉(灶)本身也不会发热，会如其它灶具经常导致火灾事件，更不会存在因泄漏煤气而引发的种种事端。

购买商用电磁灶一定要选品牌，厂家购买，这样对产品使用寿命质量都是有保障的，对锅具的选择：

1.凹面微晶玻璃直径：现在家用凹面商用电磁炉一般都是300mm直径，那么就配400--450mm的锅，像一般餐饮店，企业院校，商用电磁小炒一般都是400mm直径的微晶玻璃，那么适合配450--500mm直径的锅，特殊的要求也可用600mm的锅，商用电磁煲汤炉现在市面大多都是430mm直径的平面微晶玻璃，商用电磁炉定制，那么应适应450--600mm的汤桶

2.看锅的类型

虽然各种商用电磁炉厂家都称其产品是支持多种锅具的，如不锈钢锅、铁锅、导磁的铝合金锅、镁合金锅、陶瓷锅、紫砂锅等，商用电磁炉批发，但并非每个锅都能有的热转换效率，也不是所有不锈钢锅都能用。奥氏体型钢的磁导率小，不适合用作商用电磁炉锅具。通常磁导率高、电阻率小且锅底较厚的铁

含量较高的锅具与电磁炉更匹配，带复底的锅具较理想。

如果客户要自己去配锅具，一定要选择自带磁性的锅，商用电磁炉自身发热原理是，铁分子的剧烈运动才产生热能，去配锅时一定要用磁铁吸一下锅的底，检查是否自带磁性。如果带磁是可以使用的。

商用电磁炉磁控开关的原理与优点

带有磁性的磁控开关的原理：将设有若干磁感应霍尔的霍尔开关原理电路板安装在设备机体壁内侧，在对应的设备机体壁外侧安装磁感应滑块机构。利用磁感应滑块机构上磁性滑块之磁穿透性能，实现电器设备的功率调节和控制。而磁性滑块与滑轨内间隔设置的磁块之间所产生的磁性阻力，可为操作者提供较好的手感，有利于调节的准确性。

带有磁性的磁控开关的优点：滑移式功率档位调节控制开关结构简单、合理。它在保持原有拨杆式功率调节开关操作方便的基础上，克服了原有拨杆式功率调节开关的拨杆需通过设备机壁上孔口伸出，空气中的盐雾或水蒸气或使用中水容易从设备机壁孔口浸入，浸染设备机内电器元件之缺陷。有利于电器设备的正常使用。尤其适用于商用电磁炉的火力调节控制。

无锡商用电磁炉-商用电磁炉定制-宇杰厨具(诚信商家)由南京宇杰厨具有限公司提供。南京宇杰厨具有限公司(www.njyjck.com)实力雄厚，信誉可靠，在江苏南京的行业专用设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领宇杰厨具和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司(www.njsycf.cn)还是从事南京商用厨具，商用厨房，商用厨房订做的厂家，欢迎来电咨询。