

酒店炉灶火候控制，菜品质量提高，炉灶节能

产品名称	酒店炉灶火候控制，菜品质量提高，炉灶节能
公司名称	衢州宇轩炉灶火焰控制装置有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:火候牌 产品别名:火候控制器 用途:节油
公司地址	衢州市柯城区双港口大桥西侧联建综合楼13-15轴
联系电话	13957018829

产品详情

品牌	火候牌	产品别名	火候控制器
用途	节油		

炉灶火候控制器简介

(国家发明专利zl200910097964.1)

“火候牌”炉灶火候控制器，将商用炉灶配置大火和小火(是大火的10-20%)二档。在烹饪过程中，厨师可自主掌控火候，达到烹饪的最佳效果，同时节约了燃料。它的特点是；

1、符合烹饪的技术要求

烹饪是一门艺术，它是食文化与艺术的完美结合，它是一种创作过程，不是固定、机械的；烹饪是一种智能型劳动，每一道菜的烧制方法、程序，用时都是不一样的；烹饪是一门技术，炒、炖、煎、焖、炆、熘、炸、焯等等所需火候是不一样。

而现有的炉灶及以锅为信号的节能器“锅离火熄”的方式是达不到这样要求的。

2、符合节能的要求

烹饪过程中，不需用旺火时拨到小火档可节约80-90%的燃料。

当空烧的时候，拨到小火档它可以是火种，又避免了80-90%燃料的空烧。

3、操作方便。厨师习惯于用炒勺拨水龙头，同样用炒勺拨火候控制器显得习惯自然。

4提高了厨师操作过程中的安全性。如炸菜程序中过油，原来操作是，油烧沸后厨师须把整锅油端出来离开旺火，然后把料投进油锅炸，不时地移近旺火火焰加热，这样是不安全的，油很容易爆溅。用上小火档既省力又安全。

5、性价比高。如一孔柴油灶一天工作5小时，耗油3.5升/小时，按现时油价7元/升计，每天115元，一个月3450元。使用火候控制器，能省油20-30%，按20%计每月可节约690元。而安装一台火候控制器，只需680元，一年还能为你节省8280元。你会觉得不划算吗？

6、性能可靠、稳定、使用寿命长。旺火时火候控制器不工作，小火时火候控制器才工作，切换频率比以锅为信号的节能器大大减少。电器选用上排除电子元件，电子元件在高温、高湿、高油烟的厨房是不适宜的。如果火候控制器出故障，炉灶仍能保持旺火时的燃烧状态，不影响正常上菜时间