

单眼小炒灶 单眼炒灶 南京宇杰厨具有限公司

产品名称	单眼小炒灶 单眼炒灶 南京宇杰厨具有限公司
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

商用电磁炉安全吗？

商用电磁炉是一个安全、环保节能的产品，况且在出厂前都会经过国家严格的安全检测，就以驰能的商用电磁炉来说具备了以下保护功能：

过压保护：当三相电源的电压超过475V两秒，电磁炉会停止发热并发出报警声响，且显示相应的故障代码

过流保护：电源超过额定电流时，电磁炉减少电流或停止加热

欠压保护：三相电源电压超过280V时电磁炉不会加热，并发出报警声响

无锅保护：当检测到锅具离开电磁炉或无锅具时，电磁灶停止加热并发出报警声响

缺相保护：三相线缺少其中一相或二相时，电磁灶便会停止加热

防水保护：电磁炉内部有防水保护，如果不小心进水，把水清理干净电磁炉会恢复加热

浪涌保护：出现浪涌电压时电磁炉停止加热，当浪涌过后自动恢复加热状态

断电保护：锅具移开电磁炉会自动断电，风扇保持转动两小时自动关机

低压保护：只要电压不低于正常电压的30%以下，电磁灶都可以继续工作

漏电保护：为保证人生安全当机芯检测设备有漏电现象，电磁灶停止加热并切断三相电源输入

雷击保护：为了消除雷电天气对电磁炉设备产生高压干扰，单眼小炒灶，机芯有抗雷功能

干烧保护：当温度达到干烧的保护点时，双炒单眼灶，电磁炉停止加热并发出报警声响，且显示相应的故障代码

抗干扰能力：适用范围广三相电源在270V-470V之间都可以正常工作，在浪涌状态下不受其它设备的干扰，不影响厨师厨师工作可进行恒功率、恒压、恒流输出。

商用电磁炉是利用电磁感应原理，使能导磁的金属体在交变磁场中产生感应电流，并产生热效应，来加热和烹饪食物。所以，电磁炉应使用导磁性能较好的材料制成的容器，如铁皮锅、铸铁锅、含铁不锈钢锅，以及底部是含铁材料的锅具等。总之在选购锅具时，应选含铁量多，锅盖密封度高为好（如选用电磁炉使用的不锈钢高压锅），同时，所选购的锅具应是平底的，以与电磁炉炉面面积差不多宽为好。这样，电磁炉就能达到电热转换效率较高，烹调速度快的效能。

商用电磁炉省电吗？

传统上，商用电炊具比燃气炊具耗电量大、成本高。但仔细计算一笔账，事实恰恰相反。可以计算得出：炒菜1小时总成本31元左右；商用电磁炒菜炉炒菜总成本11元。直接节约成本两倍多，这是商用电磁炉的节能特点。

商用电磁炉的节能节电技术

1.合理使用商用电磁炉，并将电磁炉档位调整好，大功率电磁炉加热速度是比较快，可是耗电量非常大。因此，我们可以得出一种有效的方法：用电磁炉加热锅时，我们可以先采用加热，这样就加热速度快。煮好后，如无特殊要求，应及时将电源挡位调整为小挡位，使锅保持沸腾，特别是煮粥、汤、火锅时。因为在这个时候，换位时不仅会浪费电能，还会使汤在大火下剧烈沸腾，这是完全不必要的，而且还会降低锅的寿命。

2.商用电磁炉加热原理：利用电磁感应，金属体传导磁场，然后在交变磁场中产生一种感应电流，并产生热效应，直接加热烹调食物。因此，单眼炒灶，商用电磁炉应使用导电性能好的锅，如锡锅、铸铁锅、含铁不锈钢锅、底部有铁质材料的锅等。总之，在选择锅碗瓢盆时，是选择铁含量高的原锅，并推荐去一些正规厂家进行购买。这样，商用电磁炉可以达到加热效果好。

3.加热食物的过程中，电磁单眼炒灶价格，要注意加热方法。对于要加热的食物，可以分解成小块或细条，尽量不要把大块或整片加热。

单眼小炒灶-单眼炒灶-南京宇杰厨具有限公司(查看)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）是江苏南京,行业专用设备的企业，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。在宇杰厨具领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创宇杰厨具更加美好的未来。同时本公司（www.njsydcl.cn）还是从事南京大功率电磁炉，商用厨具，商用厨具厂家的厂家，欢迎来电咨询。