

四头煲仔炉 伊派餐饮 惠州煲仔炉

产品名称	四头煲仔炉 伊派餐饮 惠州煲仔炉
公司名称	广东顺德伊派餐饮设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省佛山市顺德区容桂大道南16号
联系电话	13726334959 13726334959

产品详情

煲仔炉介绍

1.煲仔炉根据加热特点分为:燃气煲仔炉和电热煲仔炉;根据操作分为台式煲仔炉和立式煲仔炉;根据功能特点分为:单头煲仔炉、双头煲仔炉、四头煲仔炉、六头煲仔炉、八头煲仔炉等多功能煲仔炉。

工作原理

2.煲仔炉作为厨具市场的一种新型炉具，它打破了传统的明火烹调方式。电磁加热的工作原理是在线圈盘中通上高频电流，在线圈盘的轴向两面产生磁场，当铁质锅具处于磁场范围内时，锅具即切割交变磁力线而在锅具底部产生交变的电流(即涡流)，涡流使锅具铁分子高速无规则运动，分子互相碰撞、摩擦而产生热能使器具本身自行高速发热，用来加热和烹饪食物，从而达到煮食用。

性能分析

3.电能加热，智能操控，无油烟，电磁煲仔炉，无污染。集节能、环保、自动化、可调控数控为一体，操作简单、煲、煮、焗、焖、烩俱兼并用。煲仔炉使用的是低压独立调节阀，使用独立接宵盒，煲仔炉架可以拆卸，使用非常方便，不锈钢构造，是餐饮行业使用比较好的设备。

不锈钢煲仔炉根据加热特点分为燃气煲仔炉和电热煲仔炉；根据操作分为台式煲仔炉和立式煲仔炉；根据功能特点分为单头煲仔炉双头煲仔炉头煲仔炉头煲仔炉头煲仔炉等多功能煲仔炉。不锈钢煲仔炉根据使用方式分为燃气煲仔炉和电煲仔炉。不锈钢煲仔饭机采用电能加热，集节能环保自动化可调控数控为一体，运转自如，重庆煲仔炉，更便捷，安全方便的煮食炉具。

煲仔饭机采用电能加热，集节能、环保、自动化、可调控数控为一体，运转自如，更便捷，安全方便的煮食炉具。

煲仔炉根据加热特点分为：燃气煲仔炉和电热煲仔炉；根据操作分为台式煲仔炉和立式煲仔炉；根据功能特点分为：单头煲仔炉、双头煲仔炉、四头煲仔炉、六头煲仔炉、八头煲仔炉等多功能煲仔炉。

煲仔炉采用直火免清理炉头，电子打火阀体，特厚不锈钢外壳，电子总成送气，节能灶，当水快沸腾，四头煲仔炉，直至沸腾后，你会发现锅底布满气泡，四眼煲仔炉，而不只是中间有。加热是均匀，悬浮燃烧后，排放量只有0.032%，远低于国家环保标准。不熏锅、不生锈、不堵塞、安全保险。

四头煲仔炉-伊派餐饮(在线咨询)-惠州煲仔炉由广东顺德伊派餐饮设备有限公司提供。广东顺德伊派餐饮设备有限公司（www.gdyipai.com）在家用电器产品代理这一领域倾注了诸多的热忱和热情，伊派餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李总。