

后厨电磁炉 泸州市电磁炉 伊派餐饮

产品名称	后厨电磁炉 泸州市电磁炉 伊派餐饮
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

当锅具垂直离开电磁炉面板3-5cm时，锅具超出了闭合磁场范围不会再生热，同时电磁炉自动停止工作；闭合磁场范围之外的水平磁场非常微弱，大约占整个磁场能量的百分之零点零几，奶茶店电磁炉，甚至基本接近于地球的磁场。收音机测出安全距离 任何电器只要通上电流就有电磁辐射，大到空调、电视机、电脑、微波炉、加湿器，小到吹风机、手机、充电器甚至接线板都会产生电磁辐射，但各种电器产生的辐射量不尽相同。

电陶炉的工作原理

电陶炉原理有很多朋友不太了解，今天我们就这个问题来一起了解一下。

电陶炉的工作原理采用的是开放式发热方式，不像电磁炉是封闭式的发热方式，发热盘采用的是新型原材料：镍铬金属发热体。这种发热体的好处是可以将电热能转变为对人体很有好处的红外线，而不像电磁炉散发出的是磁辐射。电陶炉是什么，怎么样

电陶炉由于其独有的发热方式，使得热传导很好，热效率很高，下面我们一起来对比一下不同的发热材料热效率是怎么样的。

1、传统的电炉是弹簧状发热丝，被包裹在陶瓷格里面，热量出不来。

2、电热炉的铸铁盘又厚又重，本身加热起来就要好久，而且基本靠传导。

3、电陶炉炉盘位于底部材料表面带状波浪发热体，麻辣烫电磁炉，热量迅速向上传递。发热面积很大，炉丝暗红。如果我们将手直接放在炉盘上10公分处，通电几秒后就能够感受到热量让人受不了，而底部温度是很低的，它的热量是迅速向上传导的，热效率非常高。

看到电陶炉的发热原理，有的朋友可能会问，这么高的温度是否安全呢？这个问题其实完全不必担心。电陶炉的表面一般都是盖一块耐800度、900度甚至1000度以上的微晶玻璃面板，这种材质的面板使得除了发热区以外，其他地方都是不热的，并且电陶炉配备有温控器，泸州市电磁炉，如果超过了一定的温度，就会采取自动断电保护炉子模式，而以前的电炉技术没有达到这么高，因此安全性能远远不如

新式电陶炉。

因此大家在购买电陶炉的时候还是需要关注下电陶炉的品牌，如果你还不知道电陶炉什么牌子好，大家可以关注下伊派电陶炉也是不错的奥！

如今，商用电磁炉功率大、热效率高，安全、环保，操作简单，比起以前的燃气灶更是安全了不少，给我们的生活带来了极大的方便，那么商用电磁炉拥有这么多优点，但是，我们在使用时需要注意些什么呢？下面由广东伊派电器给大家分享一些注意事项吧。

商用电磁炉在使用时应注意哪些问题呢？

- 1、电磁炉灶因为加热速度快，严禁空锅干烧，只能使用铁锅或者不锈铁制锅。
- 2、加热空锅时选择较低的功率加热，且热锅时间不可过长以免损坏锅具。
- 3、装有微晶玻璃的炉灶，请避免碰撞微晶玻璃面板，万一有破裂，应立即关机，切断电源，停止使用。
- 4、金属小物件不可直接放在炉面上，因它可能感应发热。
- 5、商用电磁炉用毕或长期不用时，请将电源总开关关闭。

伊派电磁炉主要生产商用电磁炉、火锅电磁炉、商用灶、火锅炉、大功率电磁炉等产品，为了客户的方便，后厨电磁炉，提供多种行业相关配套的不锈钢圈，火锅餐桌、电磁炉火锅桌、陶瓷炉盆、火锅桌等各种配套设备，使用餐饮业和家庭多种用途，产品畅销全国各地。专业为您提供更高性价比的产品

后厨电磁炉-泸州市电磁炉-伊派餐饮(查看)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)有实力，信誉好，在广东佛山的家用电器产品代理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促进伊派餐饮和您携手步入辉煌，共创美好未来！