

15KW电磁卤肉锅 大型电磁卤肉锅图 不锈钢电磁炉大口径卤肉锅

产品名称	15KW电磁卤肉锅 大型电磁卤肉锅图 不锈钢电磁炉大口径卤肉锅
公司名称	广东银科厨房设备有限公司
价格	1.00/1
规格参数	品牌:灶源 功率:15KW 产地:广东东莞
公司地址	广东省东莞市望牛墩镇望洪路66号（注册地址）
联系电话	13066167221

产品详情

如何选购大功率商用电磁炉？这两年随着大功率商用电磁炉性能不断提高，价格也越来越亲民，采购的人也越来越多，在选购时也有着不少的疑问。商用电磁炉要比家用的电磁炉要猛很多，通常大功率商用电磁炉都是用三相电来驱动的，家庭用的都是220v的电压电磁炉功率一般在3千瓦以内，高的也不会超过5千瓦，而超过5千瓦的电磁炉都统称为大功率电磁炉。

故障检测：

E2：锅（线盘）超温保护，开机一段时间后，出现E2，检查线盘风机是否运转，如运转极可能是由于线盘热敏电阻变质，此时要更换线盘没温座。E3：锅热敏电阻开路，更换线盘测温座。E4：IGBT热敏电阻超温，机芯上散热风机不转，或太慢，检查风机及插头，如都没问题时，可能是继电器损坏，此时应

急修理方法是：将继电器上外壳夹坏，也即是将继电器的触点常通。但要跟客户说清楚上电风机会转，但不影响使用。E5：IGBT 热敏电阻开路，此时尽量换机芯或专业维修拆板更换铝板测温座。E6：电压过低，电源电压不够。E7：锅热敏电阻短路，锅底测温座故障，更换解决。E8：IGBT热敏电阻短路，此时尽量换机芯或专业维修拆板更换铝板测温座。E9：电压过高，电源电压过高。

大功率电磁炉正确使用分析方法

由于大功率电磁炉的节能、环保、安全、舒适、高效率的独特优势，经过市场的磨合，人们大幅度的提高对大功率电磁炉的认知程度，不少企业、工厂、学校、酒店、部队以及机关单位的食堂都改成了大功率电磁炉，如何正确使用大功率电磁炉？

在使用大功率电磁炉之前，应当仔细阅读产品说明书，了解产品的功能、使用方法、维护保养要求以及制造商可能提供的售后服务内容，注意按大功率电磁炉制造厂家的操作流程进行操作，通常使用、保养时应该注意以下几点：一.大功率电磁炉忌水汽和湿气，应远离热气和蒸汽。大功率电磁灶内有冷却风扇，故应放置在空气流通处，使用出风口要离墙和其他物品10厘米以上，它的使用温度为10 - 40 。

二.大功率电磁炉在使用时，灶面板上不要放置小刀、小叉、瓶盖之类的铁磁物件，也不要将手表、录音磁带等易受磁场影响的物品放在灶面上或带在身上进行大功率电磁灶的操作。

三.大功率电磁炉虽然有检测空烧以及干烧功能，但尽量不要让其锅具空烧、干烧，以减少空烧、干烧带来的困扰。

四.大功率电磁炉使用完毕后，应把档位开关调到小位置，即时然后关闭电源。

五.大功率电磁炉清洁时，尽量不要用金属刷子刷炉面板，避免将面板挂花。

六.大功率电磁炉的炒锅不能使用诸如玻璃、铝、铜质的容器加热食品，这些非厂家特制材质的锅是不会有效升温的。

七.大功率电磁炉使用完毕后，应把档位开关调到小位置，即时然后关闭电源。

哪些场所适合使用大功率电磁炉？大功率电磁炉有哪些优势？

大功率电磁炉（别名又称：大功率电磁灶，大功率商用电磁炉，大功率商用电磁灶等）指的是功率在3.5KW~35KW之间的电磁炉（灶）；它跟家用电磁炉区别在于功率大小不同以及应用范围不同，大功率电磁炉主要应该于商用厨房而非家用厨房，如餐饮行业的饭店、酒楼、工厂、院校、机关、部队、企事业单位、火车、轮船等商用厨房，特别合适限制使用明火的所有商用厨房：如地下室、地下商场、铁路车辆、油站、航空等。

由于大功率电磁炉具有节能、环保、安全、舒适、安全、无明火、利于厨师健康、加热时间短炒菜快等优点，更被人们誉之为“烹饪之神”和“绿色炉具”。

组成部分

1.加热部分：电磁炉的锅体下面有隔热功能的微晶玻璃面板（也有用其他材料的），大功率电磁炉下面有铜线圈。通过电磁感应产生涡电流对锅体进行加热。

2.控制部分：主要有电源开关，温度调节钮，功率选择钮等。由内部的控制电路来掌控。

3.冷却部分：采用风冷的方式。炉身的侧面分布有进风口和出风口，内部设有风扇。

4.电气部分：由整流电路、逆变电路、控制回路、继电器、电风扇等组成。

5.烹饪部分：主要包括各种炊具，供用户使用。