

单眼大锅灶 宇杰厨具有限公司 电磁单眼大锅灶

产品名称	单眼大锅灶 宇杰厨具有限公司 电磁单眼大锅灶
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

每个人都必须熟知电磁炉，移动单眼大锅灶，但你见过商用电磁炉的“真身”吗？你明白为什么连锁店餐厅经常选取商用电磁炉吗？

安全性与功能性？不，不，不只这些！

还有人说，商用电磁炉要用电吗？天啊，你看不到商用电磁炉的优点，难道商用电磁炉很糟糕吗？

今天，小编要给商用电磁炉“代言”，拉开它们的面纱

1、热传递高（更环保）

商用电磁炉的优势首先反映在热传递之高上。作为提倡“绿色厨房文化”的产品，燃气灶、燃气灶等传统炉具的加热锅之中的食物，热传递效率在0%~60间，效率小，烹调慢。商用电磁炉的应用原理是电流通过线圈造成磁场。热传递效率可达90%，烹调快捷安全性。

2、无明火（更安全）

商用电磁炉的使用效果与燃气炉全然有所不同。在采用过程之中，不会有明火，电磁炉本身也不会有明火，也不会像其他炉子那样经常发生火灾事件，也没有煤气泄漏事故。

3、样样都会（更全能）

商业电磁炉无疑是油炸、煎炸、煎炸、搅拌和炖煮的，与微波炉的单个功能相对，无疑具备极大的进步，它的智能体可程度地节约厨房空间，加装、迁移轻巧方便，无辐射、漏电危险性。

4、芯片控制（更智能）

商用电磁炉可根据用户的有所不同烹饪要求敏捷地控制加热功率和烹调温度。有经验的厨师之所以能烹抽调美味的食物，是因为他们能娴熟掌控炉火。因此，新手厨师可透过商用电磁炉的智能效果，敏捷地选取烹调所需的温度，非常便于，使熟食达的色泽和风味。

5、简约大方（更有艺术感）

商用电磁炉只需几个按钮，手动便于。台式电磁炉便携。局限于各种场所，特别是连锁店便利店、宾馆、茶馆、地下室、加油站、液化气中心、酒厂、车间、仓库等不造成明火、无高温、无废气的禁火场所。

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，机芯有抗雷功能

干烧保护：当温度达到干烧的保护点时，电磁炉停止加热并发出报警声响，单眼大锅灶，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。

商用电磁炉节能省电技巧：

1.首先我们要合理的使用电磁炉的档位调节功能，档位调节大功率时加热速度会快，同样耗电量也会增加。商用电磁炉使用中当对锅具加热时需先使用位进行加热，这样加热速度快，等开锅时无特别要求就

及时把档位调节为小功率，只要保持开锅就可以。因长时间使用位不但浪费电，还会使锅内汤水剧烈沸腾，造成不必要的浪费还会降低锅的使用寿命。

2.商用电磁炉的工作原理是采用电磁感应，使能导磁的金属体在交变的磁场中感应电流，进而产生热效应，来加热和烹煮食物。所以商用电磁炉要选择导磁性好的锅具，如铸铁锅、铁皮锅、含铁不锈钢锅及底部使用含铁材料的锅具等，总而言之大家选择锅具时要选择含铁量高的，大粤厨具推荐大家购买厂家原装锅具，进而达到加热，烹调速度快的效果。

3.针对食物加热就要讲方法了，加热任何食物时，尽量将大块或整体分解为小块或细条状在加热。而做米饭时将米浸泡5分钟左右在进行通电工作。食物加热时尽量需要多少就加热多少，烧水或煮汤也一样要注意，以免做多食用不完就会造成不必要的浪费。另外煮汤时锅内有比较难煮的食材，中式单眼大锅灶厂家，尽量少放些水，需先将食物煮熟在加够量的汤水，从而节约更多的电能和时间。

单眼大锅灶-宇杰厨具有限公司-电磁单眼大锅灶由南京宇杰厨具有限公司提供。单眼大锅灶-宇杰厨具有限公司-电磁单眼大锅灶是南京宇杰厨具有限公司（www.njyjcj.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：刘经理。同时本公司（www.njdcbtz.cn）还是从事电磁煲汤炉，大型电磁煲汤炉，商用厨具的厂家，欢迎来电咨询。