

宇杰厨具有限公司 单眼电炒灶 江苏单眼炒灶

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 宇杰厨具有限公司 单眼电炒灶 江苏单眼炒灶 |
| 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

电磁炉正常情况来说，在使用和保养期间应注意以下几点:

- 1.使用商用电磁炉时，请先仔细阅读产品说明手册，单眼小炒灶，然后从说明手册中了解产品的特性、使用说明、保养需求、使用环境和售后维修内容。注意:使用电磁炉时，要先根据电磁炉的标记进行操作，单眼电炒灶，以免盲目操作带来的损失。
- 2.水蒸气和湿气是商用电磁炉中的忌讳，应远离湿气和水蒸气。电磁炉里有一个冷却风扇，所以应该放在空气循环的地方。冷却风扇出风口应远离墙壁等物品10厘米以上及电磁炉工作温度应在10-40 。
- 3.商用电磁炉不能使用玻璃制品、纯铝、非磁性的合金等容器来加热食物。这些非磁性物品并不会与线圈起反应，从而加热食物。
- 4.在使用时，不应放置强磁性物品于电磁炉附近，例如：刀、叉、瓶盖、音响等。在电磁炉面板上，请勿放置手表、录音带和其他易受磁场影响的物品，也不应将它们放在身上来操作电磁炉。
- 5.请勿在电磁炉上干烧，以免因过热而使电磁炉面板或者引起火灾。
- 6.在商用电磁炉的2-3m范围内，建议不要放置具有强磁性的家用电器，如电视、录像机、收音机等。以免其他商品受到影响。
- 6.在不使用商用电磁炉时，请先将功率调节至，待冷却风扇停止工作后，关闭电源，然后取下铁锅。此时，不应用手直接触摸面板的加热范围圈，以免。
- 7.清洁商用电磁炉时，应待电磁炉完全冷却后，断开电源在使用少量中性清洁剂。请勿直接使用强力洗涤剂及金属刷，也不要直接用水冲洗电磁炉。

商用电陶炉的表现和优点

商用电陶炉使用电磁感应来加热煮熟的食物，即，磁力线和锅底形成磁力线路，从而锅的底部被加热以烹饪锅中的食物。

商用电陶炉覆盖有光滑，耐热的陶瓷面板，是放置平底锅的地方。打开商用电陶炉电源开关后，如果用手触摸陶瓷面板，它将一直很冷，冰棒不会融化，喷洒在上面时不会燃烧。因此，使用这种炉子是相当安全的。当平底铁锅放置在压板上时，加热速度非常快，其热效率达70-80%，江苏单眼炒灶，是蒸汽炉的两倍。可以调节线圈的温度以调节温度以控制“火”。商用电陶炉操作简单，易于使用，节省电力，经济且无污染。

随着大家对商用电磁炉逐步的认可，了解了商用电磁炉节能、环保，等优势，广大用户也对商用电磁炉的认知度大幅度提升，商用电磁炉也深受企业、学校、酒店等的青睐。但是话说回来由于客户选择性越来越多，所以不知道如何选择一台合适的商用电磁炉以及如何玄子商用电磁炉厂家，下面教您些选择电磁炉厂家小窍门。

1. 俗话说的话，人靠衣服马靠鞍。那么我们先看商用电磁炉的外观及材料，很多厂家使用较薄的不锈钢板，通常不锈钢板的厚度为1.2-1.5mm厚，其次是外观的设计是否美观，毕竟美好的东西会让人赏心悦目。
2. 检查商用电磁炉核心部分，核心部分也就是机芯，我们要多选择几家厂商对比机芯配置。
3. 要了解您选的厂家是生产商还是经销商，生产商会有保障些，因为只有生产商才懂得核心技术，单眼小炒灶价格，生产的商用电磁炉才会稳定耐用。如果有机会也可以到工厂实地考察一下，了解一下生产流程及制作工艺，这样会准确些。
4. 售后服务，虽然商用电磁炉的故障率比较低，但是依然不可避免售后的状况发生，如果售后没有保障会严重影响客户的使用，直接影响工作效率而造成不必要的损失。

宇杰厨具有限公司(图)-单眼电炒灶-江苏单眼炒灶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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。宇杰厨具——您可信赖的朋友，公司地址：南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08，联系人：刘经理。同时本公司（www.njpbj.cn）还是从事南京片冰机，片冰机厂家，商用厨具供应的厂家，欢迎来电咨询。