

南充市煲仔炉 煲仔炉代理 伊派餐饮

产品名称	南充市煲仔炉 煲仔炉代理 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

现在高科技的时代下，电陶煲仔炉广泛的被运用在大型饮食场所当中，可是需要安装完之后才能进行使用，可是电陶煲仔炉应该怎么正确的安装呢？下面会做一个详细地介绍电陶煲仔炉的安装方法：

- 1.按照电陶煲仔炉安全标准，进行接水、接电操作，煲仔炉批发，但是需要注意接地线。并且将设备固定在离墙20cm以上。
- 2.这种设备是按照商业用途标准来设计的。所以安装的过程中，必须连接漏电保护开关，以防安全隐患。开关和电线也应该按照标准来配置。
- 3.将电源调至“9”，煲仔炉价格，并将容器内的水煮沸，用来测试设备，是否可以正常工作。在电陶煲仔炉工作同时，需要检查炉后排风机和炉内冷却风机的工作是否可以正常运行。确保正常散热。同时还需要注意运输过后，煲仔炉代理，风扇插头会不会松动。
- 4.在加热的容器里应该适当放些水，然后关上开关。这时候，电陶煲仔炉的电源灯会发生变化，显示为红色状态。然后慢慢转动火控开关，数字显示从“0”显示到“9”，同时工作灯显示绿色，这时候表明电陶煲仔炉开始工作；
- 5.在安装调试完成之后，安装人员必须向操作人员讲清楚一些用电安全注意事项，并交代好操作人员不得将水冲入进风口和出风口。

酒店厨房设备的选购原则：方便的原则厨房内的操作要有一个合理的流程，在厨房设备的设计上，要按正确的流程设计各部位的排列，对日后使用方便十分重要。再就是灶台的高度、吊柜的位置等，都直接影响到使用的方便程度，要选择符合人体工程原理和厨房操作程序的酒店厨房设备。防火的原则酒店厨房设备表层应具有防火能力，正规厨房设备生产厂家生产的厨房设备面层材料全部使用不燃、阻燃的材料制成。卫生的原则酒店厨房设备要有抗御污染的能力，南充市煲仔炉，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，才能保证整个厨房设备的内在质量。美观的原则厨房设备不仅要求造型、色彩

赏心悦目，而且要有持久性，因此要求有较易的防污染、好清洁的性能。

改善环境：无明火燃烧、无鼓风装置可减少热量散发、提高能源使用效率、降低噪音（厨房噪音的主要来源于炉灶鼓风、烟罩风机和设备马达）。

可以精准温控：大范围调节与先进电脑控制技术的运用、可精准控制烹饪温度，既节能又保证食品的美味，更重要的是有利于中餐菜肴制作标准的推广。

顺德伊派餐饮设备是一家集柜式煲仔炉研发、生产、销售、服务于一体的专业商用厨具高科技企业。

南充市煲仔炉-煲仔炉代理-伊派餐饮(诚信商家)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）为客户提供“餐饮设备,日用电器及其配件,家具,厨卫洁具,燃气炉具”等业务，公司拥有“伊派”等品牌，专注于家用电器产品代理等行业。欢迎来电垂询，联系人：李总。

。