

信诚厨具设备 广州餐饮店炉灶工程 炉灶

产品名称	信诚厨具设备 广州餐饮店炉灶工程 炉灶
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

产品详情

商用电磁炉介绍

四、特点 电磁炉系利用线圈盘在控制电路的作用下产生低频（20~25KHZ）之交变磁场，经过导磁性（铁质）锅具产生大量密集涡流，兼有感应电流转化为热量来加热食物，能源效率特高。使用铁质、特殊不锈钢或铁烤珐琅之平底锅具，且其锅底直径以12~26厘米为宜。电磁炉附有温度控制器，可防过热，省电又安全。 1、加热速度快---电磁炉能使锅底的温度在15秒内升到300度以上，速度远快于油炉及燃气炉，大大节约烹调时间，提高出菜速度。

2、节能环保--电磁炉无明火，锅体自身发热，减少了热量传递损失，因而其热效率可达80%至92%以上，而且无废气排放，无噪音，大大改善了厨房环境。 3、多功能性---电磁炉“炒、蒸、煮、炖、涮”样样全行。在上海，新三口之家一般都是用电磁炉，基本取代了煤气灶，管道煤气主要用淋浴器。 4、容易清洁---电磁炉没有燃料残渍和废气污染，炉灶，因而锅具、炉具都非常容易清洁，这在其它炉具是不可想象的。 5、安全性高---电磁炉不会像煤气那样，也不产生明火，安全性明显优于其它炉具。特别是，它本身设有多重安全防护措施，包括炉体倾斜断电、超时断电、干烧报警、过流、过压、欠压保护、使用不当自动停机等等，即使有时汤汁外溢，也不存在煤气灶熄火跑气的危险，使用起来省心。尤其是炉子面板不发热，广州餐饮店炉灶工程，令老人和儿童倍感放心。 6、使用方便：---民用电磁炉的“一键操作”指示非常人性化，老人小小孩一看就会，加之炉体本身仅几斤重，拿上它随便去哪都不成问题，只要有电源的地方都能使用。对于居室狭小的外地打工人员，用时把它从床下拿出，用完再塞进去，什么炉具能有这么便利呢？ 7、经济实惠---电磁炉是用电大户，但由于加热升温快速、电价相对又较低，计算起来，费用比煤气、都要便宜。此外，1600W电磁炉仅100多元，而且还送锅具。 8、减少投资---商业电磁炉比传统炉灶需要厨房空间要少得多，因无燃烧废气，故减少部分给排风装置的投资，并且免除了煤气管道的施工和配套费用。

9、温控---电磁炉可控制烹饪温度，既节能又保证食品的美味，便重要的是有利于中餐菜肴制作标准的推广。

商用电磁炉

辐射问题编辑商用电磁炉一直受到辐射危害人体健康的质疑。大家知道电磁炉采用采用磁场感应电流商用电磁炉(3张)(又称为涡流)的加热原理,电磁炉是通过电子线路板组成部分产生交变磁场、当用含铁质锅具底部放置炉面时,锅具即切割交变磁力线而在锅具底部金属部分产生交变的电流(即涡流),涡流使锅具铁分子高速无规则运动,分子互相碰撞、摩擦而产生热能,使用时会产生一定的辐射。那么,什么频率范围的电磁波对人有害呢?单位换算:1MHz=1000KHZ=1000000Hz电磁加热机芯频率为:20~25KHz IEEE(国际电子电机工程协会)所定对的范围:1、磁场从0.1MHz左右到300MHz左右的频率范围内,所产生的磁场,其磁场强度超过3毫高斯,即对人体有害,90MHz至300MHz的磁场伤害较大,广州酒店炉灶工程,而愈向上愈接近0.1MHz的磁场伤害愈小,到0.1MHz以下磁场的伤害问题,就更加微不足道了。当然在有害范围其强度在3毫高斯以下,一般而言被视为安全范围。2、电场从1.4MHz左右~300MHz的频率范围内所产生的电场,其电场强度超过1mv/m,即对人体有害,强度愈强伤害愈大,而若强度一样,则27MHz左右至300MHz的电场伤害较大,到1.4MHz以下电场的伤害问题,广州餐饮店炉灶设备,也一样微不足道。3、电磁波则90MHz到300MHz的电磁波伤害较大,300MHz以上愈靠近12000MHz,其伤害程度愈小,故由此得知,大哥大之频率900MHz及1800MHz,皆在有害范围内。至于工业加热电磁机芯,频率为20~25KHz,属于正常音频信号(20~22kHz范围),除噪音对耳膜的冲击外,其它对人体无损。

电磁炉的外部结构电磁炉的型号较多,但其构造基本相同。电磁炉的外部主要由陶瓷面板(液晶板)、塑料外壳和电源线等组成。

一、陶瓷面板

电磁炉的陶瓷面板采用特殊材料制成,它具有机械强度高、耐高压冲击和耐高温烘烤等特点。陶瓷面板从外形上分为圆形和方形,从颜色上分为印花板、白色板及黑色板,如图2-2所示。印花板和白色板基本上为陶瓷面板,这种陶瓷面板具有耐冲击性能好、导热性能好、热膨胀系数小、耐负荷量大、硬度大等优点。它的缺点是面板颜色容易变色发黄。黑色板采用石英微晶材料制成,称为微晶面板,它比陶瓷面板的耐冲击性能更好,导热性能更强,热膨胀系数更小,耐负荷量更大,硬度更高,且不易变色,主要用在价格较高的电磁炉上。

信诚厨具设备(图)-广州餐饮店炉灶工程-炉灶由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司(www.fsxf.cn)为客户提供“电热产品、金属制品、厨具用品;厨房设备安装工程、”等业务,公司拥有“李大叔”等品牌,专注于其它等行业。欢迎来电垂询,联系人:李先生。