

酒店电磁炉 涪陵区电磁炉 伊派餐饮

产品名称	酒店电磁炉 涪陵区电磁炉 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

小火锅电磁炉享受健康生活

所谓"生活"的概念也并不仅仅是物质生活上的一种表现，还有一种生活的态度。就比如亲朋好友之间聚餐，这也是生活中的一种表现，聚餐不仅拉近人与人之间的距离，还可以额外获取另一种快乐。特别是冬季临近年末的时候为突出，冬季受欢迎非滋补、养颜、驱寒的火锅莫属。现在的人讲究养生的同时也注重饮食卫生。而各大火锅店z新推出的小火锅电磁炉，便实现了“鱼与熊掌兼得”，不仅安全、健康、，还是一人一锅口味自定。

在这里，您不仅购买到适用的产品本身，体现了自己对爱人和家人的爱电磁炉品牌得到家人和朋友的赞赏，获得了心理上的消费满足。品牌文化蕴含为爱，即艺术与阳光所交织的爱，温暖着我们的生活和心灵。，品牌形象+的产品质量+创新的经营理念+温馨的品牌服务+合适的商品价格=高性价比。

主要生产销售火锅电磁炉、商用电磁炉、火锅设备以及工业商用厨房电磁加热设备，深受广大客户及消费者的信赖和支持。采用工业控制技术，设计出高可靠、长寿命的工业级火锅商用电磁炉，针对不同的饮食习惯，开发出了多款火锅专用电磁炉，并在国内推出卫生健康型一人一锅的小功率分餐火锅电磁炉和情侣火锅炉，以及多人使用型大功率共餐火锅电磁炉。

电陶炉它是目前厨房电器炉具的顶头产品，是目前厨房较常使用的电磁炉和光波炉的升级版，它摒弃了电磁炉和光波炉的缺点，保留了其优点，并进行了改造，是全球较为先进的厨房炉具。在高度追求安全、环保、健康的欧美等发达国家中，电陶炉在家用电器灶具中占主导市场，相信在不久的将来，中国家庭也会逐渐使用电陶炉。

做为新的科技产品电陶炉相对于电磁炉或者煤气灶等厨房炉具具有一些优点:

1. 干净卫生:电陶炉在使用时不像煤气炉那样会产生煤烟等导致锅底变黑，使用后锅不好洗刷。

2. 健康环保:电陶炉不会像电磁炉那样产生电磁波辐射，直接影响身体健康;不像煤气炉那样产生有害气体、一氧化氮等有毒等致命的气体。

3. 保健:电陶炉采用红外线加热方法，释放的红外线和人身体相同，有助于人体促进血液循环，加速新陈代谢，增强免疫等功能。

4.

效率

:电陶炉设计加热设备采用反射盘和黑晶板凸凹颗粒结合，涪陵区电磁炉，为双重的凹镜聚焦聚热，麻辣烫电磁炉，这样使得电陶炉在工作时加热能量被扩大，即常说的“双重倍数放大”。

5. 控温好:电陶炉的温度能够控制在正负1 范围内，酒店电磁炉，主要是由于其采用了先进的热电偶控温技术，后厨电磁炉，使得做饭炒菜味道更香。

6. 不挑锅:铁质锅(铸铁和不锈钢)、砂煲、瓦锅、铝锅、微晶玻璃锅等平底锅均能使用，真正意义上实现了不挑锅的理念。

7. 功能强大:具有煎炒、火锅、爆炒、热奶、煲汤、慢炖、预约功能，此外配上烤盘或烤网等还可以进行烧烤，而且冬天里还可以用来取暖，对身体还好。

8. 寿命长:使用寿命达10年以上，而一般的炉具只用3年左右的寿命。

9. 抗压强:电陶炉能够承载100斤的重量，所以一般的做饭、做菜没问题。

10. 适用广:电陶炉所需电压范围广在75V-275V之间，全国各个地方都能够适用。

其中电陶炉的优势就是无辐射、对于老人、孕妇的家庭都可以使用，而且产生的红外线对身体还有好处呢。

酒店电磁炉-涪陵区电磁炉-伊派餐饮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)在家用电器产品代理这一领域倾注了诸多的热忱和热情，伊派餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李总。