

饭店电磁炉 伊派餐饮 万州区电磁炉

产品名称	饭店电磁炉 伊派餐饮 万州区电磁炉
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

当锅具垂直离开电磁炉面板3-5cm时，锅具超出了闭合磁场范围不会再生热，同时电磁炉自动停止工作；闭合磁场范围之外的水平磁场非常微弱，万州区电磁炉，大约占整个磁场能量的百分之零点零几，甚至基本接近于地球的磁场。磁炉的辐射频率虽然大约相当于手机信号频率的六十分之一，但是真正决定辐射大小的功率却要比手机信号大得多，这个辐射功率主要取决于电磁炉的电磁波的泄漏值，泄漏越大对使用者的伤害就越大，由于这种伤害是我们肉眼看不到的，因此，长期或长时间使用对人的身体健康会有较大的影响。

商用电磁炉使用过程中需要注意的事项-伊派电器

如今，商用电磁炉功率大、热，安全、环保，操作简单，比起以前的燃气灶更是安全了不少，给我们的生活带来了极大的方便，那么商用电磁炉拥有这么多优点，但是，我们在使用时需要注意些什么呢？下面由广东伊派电器给大家分享一些注意事项吧。

商用电磁炉在使用时应注意哪些问题呢？

- 1、电磁炉灶因为加热速度快，严禁空锅干烧，只能使用铁锅或者不锈铁制锅。
- 2、加热空锅时选择较低的功率加热，且热锅时间不可过长以免损坏锅具。
- 3、装有微晶玻璃的炉灶，请避免碰撞微晶玻璃面板，万一有，应立即关机，切断电源，停止使用。
- 4、金属小物件不可直接放在炉面上，饭店电磁炉，因它可能感应发热。
- 5、商用电磁炉用毕或长期不用时，请将电源总开关关闭。

伊派电磁炉主要生产商用电磁炉、火锅电磁炉、商用灶、火锅炉、大功率电磁炉等产品，为了客户的方便，餐厅电磁炉，提供多种行业相关配套的不锈钢圈，火锅餐桌、电磁炉火锅桌、陶瓷炉盆、火锅桌等各种配套设备，使用餐饮业和家庭多种用途，产品畅销全国各地。专业为您提供更高性价比的产品

商用”电磁炉未来会实现“家用”吗？商用电磁炉也叫大功率电磁炉，它和传统的电磁炉有一定的区别，而且又是主要用于工业食品加工厂和餐厅食堂等一些比较大型的机构的电磁炉；所以为了区分开来，通常叫做商用电磁炉。那么电磁炉商用和家用的有什么区别呢？如果把电磁炉商用和家用比作两岸的话，那么220v和380v电压的区别就是立在中间的鸿沟和河流。那么这条河流可不可以跨越呢？

就目前来说可能性还是比较有的，因为380v的三相电还是有很少家庭有的，普及率当然也非常低。不过随着社会的发展，380v的电进入普通居民家也不是不可能的。那真要实现的话需要满足一些什么条件呢？大家都知道，市场总是根据需求来走的，市场的基本定律；有需求才有市场，那么普通居民的家庭有没有要用到商用电磁灶这个需求呢？要知道有没有这个需求，首先得让居民们了解到有商用电磁炉这样一个产品，还要知道这个产品有什么独特的作用或者说优势；甚至可能要试用过才能知道。而现在普通家庭是基本不知道有那么一款产品存在的，就算知道也了解的不多，更别说为了使用这一款产品专门去搞380v的三相电了。

大功率电磁炉其实现在都还处于发展的阶段，普及率甚至还不如传统的燃气灶。所以普通居民自然而然了解的就更少了；而有没有这个需求我们也只能客观的分析一下了；分析的不好请大家见谅。现在的一般居民家庭炒菜基本都是使用的煤气灶，因为家用的电磁炉火力实在太小了，这也是我亲身体验过的，并非没有真凭实据；以前用家用电磁炉炒菜要炒熟都很难，后厨电磁炉，更别说炒的好吃了。而煤气灶相比于家用的电磁炉来说火力确实够大，炒起菜来也是得心应手。但它的缺点也很明显：就是很不安全，每年因为煤气泄露和煤气引发的家庭安全事故数不胜数，居高不下。而工业和餐饮业也正是因为这样的原因逐渐用商用电磁炉替代掉原来的煤气灶。同样的原理说明商用电磁炉是有可能走进千家万户实现进一步的普及的，但是这也还需要一个周期，需要让用户了解到这一款产品，从而产生需求。尤其是商用的一些较小型的台式炉，对于家庭爆炒和蒸煮真是个不错的选择！由于目前市场的空白，可以说这也是一个难得机会，对于创业者或者投资者来说，这是一个潜在的风口，而且发展的潜力巨大！有兴趣的朋友可以了解一下，我们专注商用电磁炉生产十几年，掌握核心技术。提供商用电磁炉的货源！希望能助您创业或者投资一臂之力！

饭店电磁炉-伊派餐饮-万州区电磁炉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。