

# 南岸区煲仔炉 伊派餐饮 八眼煲仔炉

产品名称	南岸区煲仔炉 伊派餐饮 八眼煲仔炉
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

本实用新型专利技术公开了一种具有散热结构的电磁六眼煲仔炉，包括煲仔炉外壳和设置在电磁煲仔炉外壳内部的发热元件，所述煲仔炉外壳的左、右侧面对称设有散热结构，南岸区煲仔炉，所述散热结构包括吸热管、导热金属板一、导热金属板二、导热管、T形导热杆、散热片、第二散热片、散热风扇，所述导热金属板一设置在煲仔炉外壳的内部，所述煲仔炉外壳的外部与导热金属板一对应的位置设有导热金属板二，所述导热金属板一与导热金属板二通过若干导热管连接，所述导热管均匀设置，所述导热管的内部设有导热腔。本实用新型专利技术的目的是提供一种具有散热结构的电磁六眼煲仔炉，该煲仔炉散热效果好、使用寿命长、结构稳定。

顺德伊派餐饮是一家专注于商用电磁炉产品营销和售后服务的企业。我们的商用电磁炉功率涵盖0-8KW，有大炒、小炒、煲汤炉、煲仔炉、台式炉等众多系列。品质精良，八头煲仔炉，工艺先进。是目前国内实力的高品质商用电磁炉制造商和电磁热能加热方案提供商。公司销售的商用厨具系列产品，把220V电压电磁炉功率做到了8KW，把380V电压电磁炉做到了35KW，解决了商业电磁炉行业火力不足的一大难题。产品获得了国家技术专利35项，以及多项荣誉和技术奖。产品通过了中国3C认证，环境检测体系认证，质量检测体系认证，防辐射检测体系认证，产品节能检测认证，所有产品均有太平洋保险承担产品安全责任险。完全可以满足市场和用户的信任和需求。

如何使用电磁煲仔炉？如果电磁炉表面出现裂纹的现象，应该马上停止使用，并在一定的时间内找专业人员进行现场维修。使用电磁炉之后后，六头煲仔炉，应该要拔掉电源插头，在直通电源的情况下，严禁将其他用具放在上面。

如果在无人看管的地方，不要启动火锅电磁炉，尤其是在孩子们活跃的地方

1、使用一些承受电流能力强的铜芯电源线，以及插座、插头、开关等。在同时使用时候也应该满足这一要求。不然的话，电磁炉工作时候，这么大的电流通过会导致电线、插座等发热严重或烧掉。

- 2、确保火锅电磁炉通风的条件下使用。电磁炉在高温情况下进行使用，需要确保火锅电磁炉炉体处于正常温度范围内，避免烧坏控制电路和其他电路。
- 3、不要放置一些东西在炉表面，这样会损坏炉面。也不能让炉子表面有沉重的锅和食物，除此之外，锅的底部不能过小。在清洗电磁炉顶板的时候，不能使用溶剂和清洗炉面，金属刷和砂布等硬工具也不能用来擦拭炉面上的油污和污垢。使用中，不要立即用冷水擦拭炉表面。
- 4、正确放置和使用加热容器。加热液体时，不要将容器装满液体，这样会造成溢出导致短路。锅碗瓢盆等容器应放置在电磁炉的中心，来避免故障，不然的话，容易造成散热不平衡和故障。加热到高温时，直接拿起容器放下，容易造成故障。

南岸区煲仔炉-伊派餐饮-八眼煲仔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](http://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。