

八眼煲仔炉 伊派餐饮 达州市煲仔炉

产品名称	八眼煲仔炉 伊派餐饮 达州市煲仔炉
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

商用大功率电磁炉

适用于厂矿企业、医院、院校、食堂、等集体食堂。

外壳材质采用SUS304不锈钢外壳

输出档位大小通过显示板显示

直滑式手柄与旋钮式火力调节可选

超静音灶具设计、智能人机一体化

防水、漏电、干烧等16项保护功能，确保使用安全。

功能完善：可替代传统厨具的煎、炸、等各类烹调功能。

绿色环保：无燃烧废气排放、不消耗氧气、无噪音、无污染、省能源。

操作简便：一键式操作与数码显示简单明了，智能化电脑控制技术具备自动检测锅体、过热及空烧保护，过载保护功能。

现在火锅电磁炉非常普遍，使用范围非常广泛。当我们使用电磁炉出现问题的时候，我们该怎么去解决呢？接下来，我们来谈谈购买火锅电磁炉时应该注意的一些事项。

一、底部温度控制特性。锅底加热将热量直接传送到灶板上，灶板的材质才为陶瓷玻璃，所以呢，灶板也是导热材料，八眼煲仔炉，所以通常在灶板的底部会安装一个安装热传感器，其目的是检测锅底的

温度。检查的方法：检查电磁炉是否有设定在100摄氏度的温度范围之内，并使用配套的锅具将水煮沸，看煮沸后的水是否还能在100摄氏度下煮沸。因为许多内部保护功能的维持，都是建立在温度监测的基础上，如果温度设计不当会导致燃烧机的安全隐患。

二、可靠性和有效寿命。火锅电磁炉的可靠性指标，主要依据：平均无故障工作时间，并且它的单位为“小时”，产品应在10000小时以上。火锅电磁炉的使用寿命主要依靠使用环境、维护保养和主要部件的使用寿命。如果按照平时的使用的话，火锅电磁炉的故障期应该是使用三、四年之后。

三、功率输出稳定性。火锅电磁炉应该配置输出功率自动调节功能，这个功能的特性：提高电源和负载的适应性。如果火锅电磁炉没有配置这个功能。如果电源电压升高时，输出功率快速上升。当电源电压下降时，功率明显下降，降低用户使用效果，影响烹饪质量。

四、外观和结构。产品一般情况下都是外观整洁大方，花纹清晰明了，没有色差，塑料配件表面没有明显凹凸，上下盖之间配合紧密，给人一种舒适感，内部结构布局合理，整体感好，安装性能牢固，达州市煲仔炉，通风性比较好，接触可靠性强，陶瓷玻璃是选择对于厨房面板，六眼煲仔炉，如果选择钢化玻璃，则性能稍差。

市场对多头电磁炉的需求正在增加。一线城市的餐饮业已经启动了阳光厨房的建设。消费者实时观看厨房的每个角落和操作过程，使就餐者能够对食品卫生更加放心，从而吸引更多消费者。安全火灾已成为餐饮业业主和消防检查部门为关注的问题。商用电磁炉成为厨房热门的设施。

一、使用多头电磁炉更加便捷，也可以大程度地减少厨房设施：减少部分送排风装置的建设量和部分投资。虽然没有鼓风机，但是可以减少散热，进而提高能源效率，降低来自明火、机罩风扇和设备电机噪音。

二、与其它的电炉相比，没有燃烧废气排放，没有反应热排放，无燃烧排放，无氧气消耗，零噪音，零污染，达到节约资金，节约燃气管道建设及配套费用的效果。

三、节能：工业电炉的温度可在15秒内升到300度。加热速度高于油气炉。电磁热效率在98%以上，燃料气热效率在20%-45%之间。：加热速度很快，温度控制稳定！电磁炉足够结实。

多头电磁炉的缺点是没有电就不能工作。现在规定，八头煲仔炉，对用电设备线路的检查维修，将提前通知承。处理停电事故的普通商业区和工厂都是自给式发电机，而且总是为防止停电供电。

八眼煲仔炉-伊派餐饮(在线咨询)-达州市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）是一家从事“餐饮设备,日用电器及其配件,家具,厨卫洁具,燃气炉具”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“伊派”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使伊派餐饮在家用电器产品代理中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！