

商用电磁炉 伊派餐饮 绵阳市电磁炉

产品名称	商用电磁炉 伊派餐饮 绵阳市电磁炉
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

伊派餐饮公司简介

广东伊派餐饮设备有限公司2008年成立于广东顺德，是一家主要以火锅电磁炉、后厨火锅灶来研发、生产、销售、服务一体的综合型企业，发展至今，是目前行业内技术数一数二的餐饮设备企业，目前主要产品有：线控/触摸/暗装/旋钮/遥控式火锅电磁炉/电陶炉/商用大功率电磁炉/煲仔炉/韩式烧烤炉，配带有不锈钢圈，锅具等，为酒店、饭店、火锅店，餐厅，大型酒楼等连锁餐饮配套服务。我们以360度的服务为国内外的餐饮行业做出可靠，新意，环保，节能的设备，我们一如既往的秉承“不求强，只求更精，更专，更高”的信念和追求，不断提升研发设计和生产制造实力，超越自我，完善产品体系，质量体系，管理体系，和全方面的服务体系，为餐饮行业做出更大的贡献，得到很多火锅店，连锁餐饮企业的好评与支持。将伊派品牌打造酒店设备具有的倡导者。

在运用大功率电磁炉时注意什么事项

在运用大功率电磁炉时注意什么事项：

在运用时留意尽量和电磁炉坚持间隔，不要靠得过近。电磁炉与微波炉运用时的留意事项比较相似，靠得越近则越容易被辐射，通常与电磁炉坚持20厘米以上的间隔较为安全。

别的，运用电磁炉的时刻不要过长，如果常常较长时刻地运用电磁炉，应尽可能挑选有金属隔板遮盖的。由于在正常情况下，电磁炉若放在金属隔板下方，电磁辐射明显较低，阻隔规划不佳或直接把电磁炉放在桌面上，辐射量会相应地增大很多。这也要求我们在购买电磁炉的时分尽量挑选有质量确保，酒店电磁炉，规划较为合理安全的产品。而购买电磁炉的一个重要环节就是一定要向销售商索要电磁感应强度测试陈述，通过这个陈述来比照挑选低场强的产品。

电磁炉在使用中需要注意的事项，如今水电，火锅店电磁炉，风力发电及太阳能等可再生能源已经逐渐进入到人们的生活中，节能环保的话题也一再唱响世界各地。商用电磁炉就在这个大背景下

越来越受到人们的欢迎，不过在使用时我们不可大意，否则后果严重。

电磁炉在使用中需要注意的事项，说明书是我们了解产品的好途径，所以在使用前先仔细阅读该使用说明书。商用电磁炉升温速度快，容易出现空锅干烧，绵阳市电磁炉，所以在使用过程中不要随意离开炉灶，以免损坏锅灶；当从微晶玻璃面板把锅具移开时，不要直接用手去触摸微晶玻璃面板，以免被余热烫到，可佩戴上防烫手套。

应保持商用电磁炉底部的进风口清洁，无杂物，避免吸进去杂物。在使用过程中转动手柄时，不要用力过大，以免损坏开关。电磁炉在使用中需要注意的事项，在电磁炉使用过程中，不要随意切断电源，若需要切断电磁炉电源，需要确认电磁炉已停止工作，且散热风扇已停止运行情况下才关断电源总开关。面板的材质为微晶玻璃，是易碎物品，不要撞击以及大力震动。如在使用过程中，微晶玻璃，马上停止使用，防止可能出现的电伤。

定期清洁进风口过滤网以保证散热效果，电磁炉在使用中需要注意的事项，商用电磁炉，不过在清洁时，不得向散热风扇冲水或散热风扇运行时朝炉底回风口冲水。底部还附加一个油脂过滤装置，它是防止冷却风扇吸进油脂的，也需要经常清洗。

商用电磁炉-伊派餐饮-绵阳市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）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！