

饭店卤肉灶 自动反转卤肉锅 600升卤肉锅淮南牛肉汤熬汤锅

产品名称	饭店卤肉灶 自动反转卤肉锅 600升卤肉锅淮南牛肉汤熬汤锅
公司名称	广东银科厨房设备有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:灶源 型号:卤肉锅 产地:广东东莞
公司地址	广东省东莞市望牛墩镇望洪路66号（注册地址）
联系电话	13066167221

产品详情

产品名称：1米2卤肉汤锅

功率电压：30KW/380V

锅径容量：1200mm/612L/深600mm

产品尺寸：1400*1500*(800+400)mm

出水口：2吋阀门

电磁炉优缺点

一、优点

- 1、加热速度快：电磁炉能使锅底的温度在15秒内升到300度以上，速度远快于油炉及燃气炉，大大节约烹调时间，提高出菜速度。
- 2、节能环保：电磁炉无明火，锅体自身发热，减少了热量传递损失，因而其热效率可达80%至92%以上，而且无废气排放，无噪音，大大改善了厨房环境。
- 3、多功能性：电磁炉"炒、蒸、煮、炖、涮"样样全行。在上海，新三口之家一般都是用电磁炉，基本取

代了煤气灶，管道煤气主要用淋浴器。

4、容易清洁：电磁炉没有燃料残渍和废气污染，因而锅具、炉具都非常容易清洁，这在其它炉具是不可想象的。

5、安全性高：电磁炉不会像煤气那样，易产生泄露，也不产生明火，安全性明显优于其它炉具，特别是，它本身设有多重安全防护措施，包括炉体倾斜断电、超时断电、干烧报警、过流、过压、欠压保护、使用不当自动停机等等，即使有时汤汁外溢，也不存在煤气灶熄火跑气的危险，使用起来省心，尤其是炉子面板不发热，不存在烫伤的危险，令老人和儿童倍感放心。

6、使用方便：民用电磁炉的"一键操作"指示非常人性化，老人小孩一看就会，加之炉体本身仅几斤重，拿上它随便去哪都不成问题，只要有电源的地方都能使用，对于居室狭小的外地打工人员，用时把它从床下拿出，用完再塞进去，什么炉具能有这么便利呢？

7、经济实惠：电磁炉是用电大户，但由于加热升温快速、电价相对又较低，计算起来，费用比煤气、天然气都要便宜，此外，1600W电磁炉低价仅100多元，而且还送锅具。

8、减少投资：商业电磁炉比传统炉灶需要厨房空间要少得多，因无燃烧废气，故减少部分给排风装置的投资，并且免除了煤气管道的施工和配套费用。

9、温控：电磁炉可精确控制烹饪温度，既节能又食品的美味，更重要的是有利于中餐菜肴制作标准的推广。

10、电磁炉与微波炉单一的功能比较起来，蒸、煮、煎、炒、炸样样全能，亦可作家用火锅及商用火锅，火力可随意调整，而且能自动化保温。

二、缺点

1、温升特别快，开炉之前应做好准备工作，否则，容易发生空锅干烧，缩短锅具和电磁炉的使用寿命；

2、电磁炉发生故障概率比传统炉具要高，维修起来要麻烦一些，若发生故障，没有备用炉会影响经营；

3、电磁炉的功率与锅具密切相关，因此对锅具要求较高，锅的通用性较差；

4、电磁炉工作时，锅底与锅身的温度相差较大，烹调时，如果不及时翻动锅底容易烧焦；

5、民用普通电磁炉通常是平面板，要求使用平底锅，而浅底平锅，翻炒时不像传统那么方便；

6、电磁炉面板上显示的功率、温度都是程序事先设置好的，与实际功率和温度都会有较大差异；

7、还没有汤汁外溢自动关机功能的电磁炉

8、电磁炉无明火，一般人难以直观掌握火候，专业厨师从明火改为电磁炉需要较长时间适应。