

浦东学校食堂碳中和灶台

发布日期: 2025-09-29

商用碳中和灶台：灶居面上方及周围勿放置易燃品，如喷雾器、地毯、抹布等。靠近灶具的窗户不能使用窗帘等易燃物。注意避免，使用过程或使用后，除旋钮以外部分因温度较高，请不要用手直接接触，也不要将刀、叉、勺等传热良好的金属物品放在灶台上。请勿将大的铁板、石板之类物品当作辅助物盖于集成灶之上烹饪食物，以免过热或异常燃烧发生故障，避免用阻隔板掩盖火焰。并在使用过程中，经常检查火焰是否正常燃烧。必须打开窗户或换气扇以保持空气流通。如何选择节能的碳中和灶台：看碳中和灶台的热流量大不大。碳中和灶台采用单柱悬浮燃烧方式，使火力均匀分布在锅底，高温全部集中于锅底，其热量几乎全部被锅底吸收。浦东学校食堂碳中和灶台

安装碳中和灶台前请仔细阅读本说明书。请妥善保管好说明书，以便随时查阅。本说明书适用于台式、座地式、大灶、平底、凹底、单相、三相等多种规格的电磁灶。确认碳中和灶台用户电源电压，功率是否满足电磁灶所要求的电压和功率。培训的维修人员不得打开电气控制箱。碳中和灶台的电源后方可进行维护。严禁使用非本公司配给的锅。通风孔须保持清洁，不得堵塞。若有堵塞，应及时清理，以免影响电磁灶的正常工作。外壳按相应的用电规程可靠接地。我们在挑选碳中和灶台的时候，可以看该品牌的宣传册或燃气灶面板底壳的标识。浦东学校食堂碳中和灶台由于商用碳中和灶台节能效益好，所以商用节能更被人们重视。

传统燃气灶属多柱火源燃烧，其高温区集中在下部，热量通过立体的空间而向四方辐射，使热量损失很大，造成热效率降低。经检测，普通灶热效率在50%左右，而碳中和灶台热效率高达63%或更高。较大限度的利用能源来达到节能减排的作用！各大燃气灶具厂家都有向这方面创新的意向，这也是一个社会发展的趋势！低碳节能灶，集市面上畅销节能灶，克服了碳排放量超标的难题，充分运用碰撞发热，增加中心2次供氧，引氧助燃。悬浮式感应燃烧方式，直接加热，避免了传统燃烧方式二次传热造成的热量散失，提高热效率。饭店用碳中和灶台生产厂碳中和灶台看边角工艺，看是否有折边，因做清洁时经常移动灶具，所以要折边。

碳中和灶台节气率高达40%以上，使用寿命都在5年以上。碳中和灶台安全环保：由于燃烧充分，一氧化碳的排放量为0.03%，而排放气体中的NO_x含量0.006%，有利于厨房内工作人员的身心健康。同时灶头、锅底不结碳，不生锈，干净卫生，为绿色厨房提供了硬件平台。碳中和灶台产品独特：设计使热能流失很少，不会烘烤灶台表面，厨师不必用自来水降低灶台的温度，从而节约了水费，厨房的温度也大幅度下降。红外线节能灶节省时间：在相同条件下做饭，炒菜，时间比原来节省30%。碳中和灶台节能率高；投资回收成本快：火力猛，燃气灶耗量少。

碳中和灶台使用的过程中环形罩避免了外界气流的干扰，火焰不会发生偏移，这样就不会导致锅的受热不均了，也不会因为有风，在烹饪的时候火焰在气流的带动下而烧到手，同时在烹饪的过程中，喇叭筒的存在，避免烹饪时的油溅到箱体内，保证了箱体内的清洁。节能灶头的燃烧热能主要由辐射能和对流热能两部分组成。由于辐射的传热特点，对于被加热物质，具有很强的穿透性，其热量很容易被加热物体所吸收，故具有热效率、节约能源。辐射能约占50%——60%，而大气式燃烧器产品的燃烧能主要是对流能，辐射能占极少的一部分。碳中和灶台能有效一氧化碳及氮氧化物的生成和排放，燃烧十分充分。碳中和灶台使用寿命长：由于结构简单实在，而且材质上乘，其使用寿命可达八年以上。浦东学校食堂碳中和灶台

碳中和灶台采用单柱悬浮燃烧方式，使火力均匀分布，高温全部集中于锅底。浦东学校食堂
碳中和灶台

碳中和灶台省气，可能是比较省气的节能灶，省气35%----48%，相当于一瓶气多用十多天。低碳环保，无烟无铁屑，不熏锅底，不生锈；充分燃烧，一氧化碳排放量远低于国家规定标准。火猛，纯蓝猛火，完全把锅底包围，不脱火，不回火，炒的菜肴味香美。省时，烧水、煮饭比传统炉灶省时20%以上。使用寿命长，由于结构简单而实在，材质上乘，造型大方，使用寿命可达八年以上。碳中和灶台适用于酒楼、院校、工厂企业、机关单位食堂厨房炉灶燃气节能改造安装；如小炒炉灶、汤炉灶、蒸炉、大蒸柜炉灶等厨房各类燃气灶具改造安装；燃气灶适用小型锅炉、熔锅、陶瓷炉窑的安装；燃气用具产品——商用成品燃气灶具的安装。适用于天然气、代天然气、油制气、液化气等各种燃气灶具、炉窑的安装。浦东学校食堂碳中和灶台

上海领厨余热节能科技有限公司属于机械及行业设备的高新企业，技术力量雄厚。公司致力于为客户提供安全、质量有保证的良好产品及服务，是一家有限责任公司（自然）企业。公司拥有专业的技术团队，具有余热回收节能灶，低碳节能蒸汽发生器等多项业务。领厨余热以创造高品质产品及服务的理念，打造高指标的服务，引导行业的发展。