

# 电磁大锅灶型号 科瑞特导热锅 安庆电磁大锅灶

产品名称	电磁大锅灶型号 科瑞特导热锅 安庆电磁大锅灶
公司名称	博兴县科瑞特厨具厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县店子工业园
联系电话	15005446123 15005446123

## 产品详情

单眼大锅灶热量大、火力猛：电磁使锅体直接发热，大锅灶热量大，火力猛，速度快。大功率电磁大锅灶是由锅体本身自行高速发热，微晶玻璃及灶台本身不吸收热量，使热量损耗降到较低程度，因此电磁灶的热效率可达95%，且响应速度快，大大节省了能源，与燃油、燃气灶相比，安庆电磁大锅灶，可节省能源60%，烹煮速度可快约30%。

饭店食堂酒店电磁大锅灶无明火、无燃烧现象，灶具本身不发热，不会发生事故。不产生烟、有害气体、无燃油燃气泄露，避免安全隐患，电磁大锅炉可替代完成传统燃油、燃气灶的炒、蒸、煮、煎、炸、熬、炖、烩、焖、煲等各类烹调功能，电磁大锅灶厂家，单头大锅灶适合各种传统的烹饪方式。双头大锅灶只要有电的地方就能使用电磁灶，插上电源即可使用；操作时只需调节功率按钮，几分钟即可学会。燃气大锅灶无废气、无污染、无辐射、无噪音、无废热散发，不升高操作间室温，使操作间清洁舒适、文明环保。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：博兴县科瑞特厨具厂

科瑞特厨业是山东博兴地区煮面炉设备供应商，生产煮面炉，喷流式煮面炉，电磁大锅灶批发，六

头煮面炉等，产品质量，价格合理服务周，深受新老客户青睐。

科瑞特煮面炉双向循环加热，节时节能，煮出的面口感更佳、品质更好，比其他同等产品质量效果好。本实用新型六头煮面炉，不锈钢外壳、美观、节能、升温快、热。广泛适用于蒸煮（煲）汤、粥、豆浆、煮面条、卤水加工、药材加工、煮开水、食品保温、高温清洗及消毒等。

本公司一直以来秉承"诚信为本、永续经营"的经营理念，"顾客是上帝"的服务宗旨，您买得放心、用得满意。

作为重要动力设备的导热油，是导热油炉的主要动力设备。那么在选用导热油时要注意哪些问题呢？首先要根据导热油炉的性能，进行选定。不同的导热油炉对导热油的要求是不同的。在选择导热油时，要了解其适当的加热工艺流程。初馏点不低于其使用温度，电磁大锅灶型号，馏程比较窄，燃点比较高。矿物型的导热油，高温是不得超过320。当然绝大多数的导热油，其使用温度是在300左右。还需要了解产品的传热性能-具有较低的粘度、较大的密度、较高的比热容和导热系数。在选择导热油时，要做好相关的试验，就是在使用温度下，导热油外观是否透明、有无悬浮物等。选择导热油，要选择信得过的厂家，有条件可实地考察其生产设备和检测手段的完善情况，要货比三家后在确定选择。

电磁大锅灶型号-科瑞特导热锅(在线咨询)-安庆电磁大锅灶由博兴县科瑞特厨具厂提供。“多功能液态导热锅,液态导热锅,节能导热锅”选择博兴县科瑞特厨具厂，公司位于：山东省滨州市博兴县店子工业园，多年来，科瑞特导热锅坚持为客户提供好的服务，联系人：赵连顺。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。科瑞特导热锅期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事大锅灶，不锈钢大锅灶，电热大锅灶的厂家，欢迎来电咨询。