

海参炉 科瑞特厂家 海参炉型号

产品名称	海参炉 科瑞特厂家 海参炉型号
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

不锈钢厨具小常识问：为什么我买的不锈钢锅可以用磁铁吸住？是假的不锈钢吗？

答：如果购买的厨具是复合底设计的话，厂家为厨具能在电磁炉上使用，海参炉厂家，复合底的锅底外层是马氏体导磁不锈钢，如果没有导磁不锈钢的话是无法在电磁炉上使用的哦，常识中的使用磁铁去经验不锈钢真伪的方式是存在错误的，科学的正确检验方法应该是使用不锈钢检测液。

问：为什么不锈钢锅在使用后会变色（发黄、彩色、发黑），会影响使用吗？

答：不锈钢产品在高温加热后都会出现不同程度的变色状况，不锈钢锅在高温后发黄或者变彩色是不锈钢材质的特性！不锈钢在受到长时间的明火加热或者其他高温加热之后，外表的铁和碳元素出现高温氧化就会出现黄色或者彩色，发黑。在饮食中是不会对人体产生不良影响，锅底发黑主要是燃气燃烧不充分在锅的外表形成碳灰层，并非锅的质量问题，不影响使用

企业视频展播，请点击播放

视频作者：博兴县科瑞特厨具厂

海参炉以椭圆形封头加以直边和搅拌装置等组成；夹层内加导热物质通过电热管为热源的加热方式；并配有刮边刮底底部搅拌装置及保温层，可使物料混合均匀且可避免物料的粘锅现象、从而达到更快更省力的蒸煮效果；底部搅拌即节省空间又可方便锅内出料；海参炉具有受热面积大、传热、加热均匀、物料煮熟时间短、加热温度容易控制等特点。海参炉锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造

，海参炉，配有电器控制器、底部搅拌装置等，外型美观、安装容易、操作方便、安安全

1、搅拌转速：23r/min（可以根据客户要求来选定一定的转速）；搅拌桨形式：普通搅拌（锚式）和刮底搅拌。

2、支脚形式： 立式锅体：三棱锥形式、圆管式； 可倾式锅体：槽形支架式。

3、设备配置：表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等(立式结构)。

4、可倾式蒸煮锅体1大可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。

海参炉-科瑞特厂家-海参炉型号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电热大锅灶，电热锅，不锈钢电热锅的厂家，欢迎来电咨询。