

# 海参商用锅品牌 科瑞特厂家 甘肃海参商用锅

产品名称	海参商用锅品牌 科瑞特厂家 甘肃海参商用锅
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

海参商用锅的使用注意事项：

- 1.商用电热锅属有人看管器具。加热时，严禁用手触摸锅底。勿让儿童触摸。
- 2.使用电源必须与本厂技术规格相符。
- 3.电源插头不许插入带有接地保护的单项三孔插座中。
- 4.清洗时须切断电源，海参商用锅直销，拔下电源线，切勿将水溅入插座和锅底内部，更不能将产品整体浸入水中清洗。再次使用时必须将插座擦干。
- 5.初次使用由于零部件表面敷油受热挥发，产生轻微烟气属于正常，使用中有时出现噼啪响声，是因零部件热胀冷缩造成，不应现使用。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：博兴县科瑞特厨具厂

海参商用锅采通过电加热或燃气加热方式，将外胆和内胆夹层内的导热油加热，导热油吸收热量后，甘肃海参商用锅，传递至内胆并将内胆内的食物煮熟。

海参商用锅蒸煮食物不糊底粘锅，同时能防止“水垢”的产生。该设备分别有电加热和燃气加热两种方式，海参商用锅厂家，能满足客户不同的需求。

锅具即切割交变磁力线，而在锅具底部金属部分产生交变的电流（即涡流），涡流使锅具铁分子高速无规则运动，分子互相碰撞、摩擦而产生热能。

产品特点：

一、由于传热介质的传热性高达320摄氏度，海参商用锅品牌，因此在不加热的情况下能更长时间保温各种食物，从而降低食物的制作成本；同时本系列产品相比较同类产品更加节省30%-40%的能源！

二、同时本机器设有时间定时、加热功率的变换以及食物预设温度等功能；操作方法简单快捷、方便，更加适合广大群众的使用！

三、更能解决我国西北和东北出现已久的隐患“水垢”本系列产品整体采用不锈钢制造，特别是汤桶更是采用SU304不锈钢材料配合先进的生产设备制造而成，精选的材料、的技术力量大大提高了产品的卫生质量，更加有效地确保了产品的质量规范要求，同时本设备具有加热功率的变换、时间定时以及预设食物温度等功能，简单机械板配合人性化的设计操作方便、简单、快捷！适合更多广大群众的使用！

海参商用锅品牌-科瑞特厂家-甘肃海参商用锅由博兴县科瑞特厨具厂提供。博兴县科瑞特厨具厂是山东滨州,炊事、烘焙设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在科瑞特导热锅领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创科瑞特导热锅更加美好的未来。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。