

# 海参商用锅厂家 海参商用锅 科瑞特厨具

产品名称	海参商用锅厂家 海参商用锅 科瑞特厨具
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

### 海参商用锅详细介绍

- 1、美观：全不锈钢精工细致人性化设计，海参商用锅，结实耐用，易清洗；
- 2、430#材质冲压翻边大锅灶，坚固耐用；
- 3、采用技术先进的德国Infeneon IGBT模块设计，双重防辐射外壳屏蔽设计；
- 4、自动出水功能，更显人性智能化；
- 5、操作方便，手柄开头（或旋钮开关）。输出功率可以灵活调节；
- 6、先进微电脑控制系统，海参商用锅批发，具有无锅检测、超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相保护；

山东科瑞特厨业，成立于2008年，座落在“中国厨都”——山东省博兴县店子镇工业园区，海参商用锅品牌，占地10000平方米，建筑面积6000平方米，山东科瑞特厨业始终专注于多功能液态导热锅领域，集科研、生产、销售于一体的高新技术企业，企业拥有的科技人才优势，先进的生产设备，严格的检查手段，海参商用锅厂家，科学的管理体制。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：博兴县科瑞特厨具厂

### 海参商用锅使用和保养

## 海参商用锅的正常使用和保养

海参商用锅的使用应严格按照安全操作规程进行工作，杀菌锅安全操作规程以下几点

- (1) 海参商用锅的操作工艺指标及1高工作压力，1高工作温度；
- (2) 杀菌锅的操作方法与程序和注意事项；
- (3) 生产运行中应重点检查项目和部位，以及运行中可能出现的异常现象和防止措施
- (4) 设备停用时的保养

使用海参商用锅的操作人员应经培训考试合格，应严格遵守安全操作规程和岗位责任制，发现不正常的现象应及时处理

海参商用锅通过电加热方式，将外胆和内胆夹层内的导热油加热，导热油吸收热量后，传递至内胆并将内胆内的食物煮熟。与传统的产品相比，海参商用锅具有加热、节能、省时、不易结垢、使用方便等特点，而且因外胆和内胆的夹层内不存在压力，使用。

博兴县科瑞特厨具厂所生产的导热锅节能美观的同时，还可多样化使用。博兴县科瑞特厨具厂，生产各种海参商用锅，欢迎广大新老客户的莅临选购！！

海参商用锅厂家-海参商用锅-科瑞特厨具(查看)由博兴县科瑞特厨具厂提供。博兴县科瑞特厨具厂为客户提供“多功能液态导热锅,液态导热锅,节能导热锅”等业务，公司拥有“科瑞特”等品牌，专注于炊事、烘焙设备等行业。，在山东省滨州市博兴县店子工业园的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：赵连顺。同时本公司还是从事煮面炉，煮面锅，煮面桶的厂家，欢迎来电咨询。