

新型高效环保节能型上下加热免翻转烤公鱼水产烤炉

产品名称	新型高效环保节能型上下加热免翻转烤公鱼水产烤炉
公司名称	沈阳星光（食品机械）红外线器材制造有限公司
价格	3600.00/台
规格参数	规格:1400*500*1200 品牌:星光 型号:SK-HB1400B
公司地址	中国 辽宁 沈阳市大东区 大东区东望街20号
联系电话	86 024 82187667/88128008 13236611622

产品详情

规格	1400*500*1200	品牌	星光
型号	SK-HB1400B	主件工艺	铸铁炉头
重量	80KG	规格(长*宽*高)	1500*500*12500mm

本公司是水产烤炉的专业生产厂家。自从全国第一台水产烤炉问世至今，全国的江河湖泊，海洋渔业到处都有水产烤炉的身影。它广泛应用于鱼类烤制：池藻公鱼，鳗鱼，鱿鱼，马面鱼等等.....蟹足棒烤制，贝类烤制，鲤鱼，鲫鱼，罗非鱼等等等。但是先期传统的水产烤炉至命的缺点就是太浪费能源。由于热源在上，被烤制的鱼类在下方，所以能源利用率极低（仅能达到30%）。另外由于在鱼类烤制过程中需要翻转,这样既费工又费时.所以也极大的浪费了人了物力.大大增加了人力开支和劳动力成本,同时操作又不方便也是被淘汰的个中原因。而新式的水产烤炉彻底改变了传统水产烤炉的缺点.变只有上加热改进为上,下同时加热方式(其中应用了公司的又一项专利技术-新型特种耐高温高透明玻璃)。它加热快,热效率高,节省人工,提高产量热源的加热位置，变传统只有上加热改进为新式上,下同时加热方式。这样能源利用率提高到65%以上。节省能源50%以上.它大大降低了烤制鱼类的制作成本。节省了能源。同时由于烤制过程隔绝了热源与鱼类的直接辐射接触，使鱼类更干净卫生。同时由于增加了更多极的燃烧使环境根绿色环保。所以他有传统烤炉不可替代的诸多优点。也标志着传统水产烤炉的彻底淘汰，新型环保节能的水产烤炉的时代已经到来。

特别注明:以上价格不含特种玻璃!!!特种玻璃(本公司专利产品)6套1200元人民币.

