

田山·维仕达炒菜机——小本创业的最佳选择

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 田山·维仕达炒菜机——小本创业的最佳选择 |
| 公司名称 | 田山 维仕达（鹤壁）电器有限公司 |
| 价格 | .00/普通 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 河南省鹤壁市淇滨区兴鹤大街北段 |
| 联系电话 | 0392-3388669 15039202794 |

产品详情

田山·维仕达炒菜机——小本创业的最佳选择 产品优点 自动炒菜、无人看管 将主（菜，肉，鱼等）副料一次性投入，选定菜系，手指轻轻一按，无需人工看管，一般家常菜肴三分钟即可出锅食用，比在家用燃（煤）气灶上人工炒制缩短时间一半。一锅多用，省时省力 炒菜机特具备煎鱼、炒菜、烹调、炸虾、爆料、焖饭、蒸馒头、煮粥、烙饼、炖肉、煲汤等烹饪技术的智能化，让不会做饭的人轻松做出美好的风味菜肴，家庭菜肴烹调不再是费时麻烦令人头疼的事，而成为享受娱乐过程中顺带完成的举手之劳。

100% 做到无油烟

全包式电加热技术，无微波，无油烟、无蒸汽、无电磁辐射，无飞溅，烹饪过程更安全，KSD 智能温控技术将油温控制在油的裂解温度下，使锅内不会产生油烟。超省电，省油，环保无噪音 产品内胆采用双层不锈钢材料，内锅采用铝镁合金真空压铸，确保安全使用。工作状态时最大功率为 1250W，炒一道菜的电费仅为 2-3

分钱；由于油基本没有浪费，所以炒菜时倒油只需平时的二分之一即可。炒菜三分钟，保鲜3小时 上下加热器形成的立体双光谱加热系统，保证肉菜同时炒熟，同时保持菜品不变色，不退味，不散温，不松软，即使炒好菜没有随时吃，盖好上盖放在锅内几小时始终都会保持色泽鲜亮，味道鲜美。

锁住营养，美味 100% 强制鼓气系统模仿大厨炒菜时高空抛勺的动作，让菜与空气充分接触，达到有氧烹饪的效果。炒出来的菜不但色泽鲜亮，而且味道鲜美。食用极不沾工艺

炒菜机内锅采用使用极不粘工艺，保证炒菜做饭不沾不糊，KSD

智能温控技术，使内锅温度随烹饪过程自动应变。安全有保障 田山机器人系列炒菜机是采用光谱加热，整个炒菜过程中没有煤气的危害，没有微波、电磁波的辐射，使用起来不但省时节能而且安全放心。

四大系统突破人工烹饪 一 熟油搅拌系统 它由流线性搅拌棒和KSD油温探测元件组成。搅拌器通过 KSD探温，当温度达到一定程度时，搅拌器会根据不同质体的菜肴

进行适度的搅拌。通过自动搅拌系统完成自动烹饪的工作。二 双全光谱立体加热翻炒系统 它由上下不同光谱的加热器和一个同步转动器组成。上加热器采取光谱直射的方式加热，对肉制食品的热渗透极强

；下加热器对锅内的菜实施传导性的加热，其突出特点是对蔬菜热渗透性强。它同上加热器形成了立体双光谱加热系统，把菜包裹在中间实施加热。这样的时间可以缩短将近一半。三 强制鼓气系统 在炒菜时

对内胆的菜肴实施强制性补气，确保菜色鲜亮。通常饭店里的大厨炒出的菜颜色都很鲜艳，主要是他们炒菜时一般不用锅盖，使锅内的菜不缺氧气，再加上大厨在不停地翻炒，甚至把菜抛得很高，其目的

就是让菜受气充分，确保菜色鲜艳。四 滤气装置系统 炒菜时的菜味随蒸气进入到空气中，会造成炒菜的人不想吃菜的现象；带有菜味的蒸气泄入到室内对家庭环境产生不良的影响。装在炒菜机出气口上的滤气装置通过分解，大幅度减少菜味的溢出。炒菜机新世纪的厨房保姆 在中国迈向现代化的进程中，

健康、环保、便捷和高品位的生活理念越来越深入人心，日益成为人们追求向往的目标。对每一个人来说，饮食永远是最基本的需求，而烹调水平和环境的好坏，在一定程度上反映了人们生活品质的高低，并且由于牵涉到亿万的家庭，它具有十分普遍的意义。