

海参商用锅 科瑞特导热锅 都兰县海参商用锅

产品名称	海参商用锅 科瑞特导热锅 都兰县海参商用锅
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

公司锐意进取，海参商用锅价格，广泛吸取国际同类产品的精华，并敏锐把握着市场发展的方向。生产管理方面，公司努力与国际接轨，拥有三十余台的生产设备，生产完全采用环保材料，修建了符合的性能检测室，新生产线还配置了的主要生产设备：AMADA数控折弯机数台，数控冲床数台，采用了国际上的ISO:9001管理体系和6S管理体系，顺利通过了严格的ISO14000认证，确保了产品的质量。

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

海参商用锅是采用磁场感应电流（又称涡流）的加热原理，电磁灶热源的产生是通过电子线路板组成的机芯部分产生高频电流，通过螺旋状的电磁感应圈，都兰县海参商用锅，形成高频交变磁场，海参商用锅品牌，当含铁质锅体放置在耐高温、抗冲击的高强度微晶玻璃面时，锅体即切割交变磁力线而在锅体内产生大量涡流，涡流使锅体铁分子高速无规则运动，分子相互碰撞、磨擦而产生热能使锅体本身自行高速发热，从而将电能转换为热能。

海参商用锅以一定压力的蒸汽为热源，蒸煮锅具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。海参商用锅锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和

安全阀，海参商用锅厂家，外型美观、安装容易、操作方便、。海参商用锅锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、。

海参商用锅价格-科瑞特导热锅(在线咨询)-都兰县海参商用锅由博兴县科瑞特厨具厂提供。海参商用锅价格-科瑞特导热锅(在线咨询)-都兰县海参商用锅是博兴县科瑞特厨具厂今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：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。