

# 不糊底豆浆锅定做 不糊底豆浆锅 科瑞特厨具

产品名称	不糊底豆浆锅定做 不糊底豆浆锅 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

商用电热锅无明火燃烧、无废气排放、无燃料泄漏、跟电磁灶相比无电磁辐射等可消除操作人员及工作环境的安全隐患。传统炉具使用明火燃烧，产生废气，污染环境，燃料在使用和储存过程中容易产生泄漏，不糊底豆浆锅，甚至收发火灾等危险。

商用电热锅广泛用于酒店、酒楼、餐厅、企业、学校、工厂等单位，特别适用于无燃料供应或受限制燃料使用的场合，如地下室、铁路车辆、船舶、航空等。传统炉具因需要使用明火，出于安全考虑不易安装在受限制的场所。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：博兴县科瑞特厨具厂

山东科瑞特厨具以优，不糊底豆浆锅定做，特，新成为行业内一间品质，规格齐全的"蒸"炖"液态导热锅等厨具设备公司;愿以优价的产品竭诚为新老客户提供完善的服务，在"自主，科技发展，精益求精"企业方针与你迈向健康美好的明天.

液态导热锅产品介绍：夹层内传热介质“导热油”的特性安全性强：具有高闪点、高自燃点，降低了泄露起火的危险程度，显著提高运行的安全性；对环境友好，对操作人员身体无损害。

经济性高：具低蒸气压、高出馏点，正常运行状态下不易挥发，不需要经常补充新油，从而降低消耗，节约成本。

使用寿命长：热氧化稳定性好，能减缓系统中沉渣及积炭的形成，有极长使用寿命。

传热性好：比热高，传热性能良好，操作温度高达320摄氏度。抗腐蚀：对设备材质无特殊要求，无腐蚀、锈蚀、渗透现象。

产品特点：一、本系列产品是我公司开发的“产品”，整体采用304不锈钢制造

二、低凝高温液态导热油传热技术和夹层受热面积大、立体加热均匀的原理，有效地提高工作效率；同时本系列的加热原理已在欧美市场广泛使用！

三、由于传热介质的传热性高达320摄氏度，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！

四、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，不糊底豆浆锅厂家，更加适合广大群众的使用！

五、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！

本系列产品适用于不同形式的餐厅或单位食堂烫面、炖肉、炖菜、熬粥、煲汤等等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动成本条件的必备设备。

咨询液态导热锅价格致电科瑞特液态导热锅厂家，我公司是从事厨房设备的设计、安装、维护、技术咨询及服务的公司。公司拥有一支高素质的工程设计、安装和技术监督队伍，每项工程从设计到施工都紧密配合，不糊底豆浆锅，严格把握工程的质量关。

液态导热锅是采用现代环保型液态介质传热和微电脑装置，配合的技术制造而成。该设备有的节能特性和功能。该设备广泛应用于煲汤、煲粥、煮豆浆、卤水加工以及蒸煮、焖炖各种食物和食品保温等等。

我公司讲诚信、重品质，随时随地，全心全意为所有用户提供的售后服务，确保每一位用户无后顾之忧，我们热诚的欢迎国内外广大客户来人来函洽谈，并将竭诚为您服务。

不糊底豆浆锅定做-不糊底豆浆锅-

科瑞特厨具由博兴县科瑞特厨具厂提供。博兴县科瑞特厨具厂实力不俗，信誉可靠，在山东滨州的炊事、烘焙等行业积累了大批忠诚的客户。科瑞特导热锅带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事海参锅，商用海参锅，海参商用锅的厂家，欢迎来电咨询。