

# 厨房炊事设备 自动旋转炒菜机 自动机器人炒菜机

产品名称	厨房炊事设备 自动旋转炒菜机 自动机器人炒菜机
公司名称	东莞市大骊电器有限公司
价格	35000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:炊具 品牌:大骊
公司地址	东莞市寮步镇良边盘岭工业区
联系电话	0769-81680159

## 产品详情

产品名称：电磁旋转炒锅额定功率：15kw、20kw、25kw、30kw额定功率：380v采用最先进的电磁感应涡流加热原理。它利用电流通过绕制在加热器外壁的线圈产生磁场，磁场遇到铁质锅具时即产生无数小涡流，使内部铁分子剧烈运动从而自行高速发热，达到加热物体的目的，电磁旋转炒锅作为食品加工的一种新型设备,它打破了传统的明火及夹层锅（不用先加热导热油；也不用先烧开了水再用蒸气加热）方式，热效率高达98%，节能环保，无明火，更安全，没有余热，可实现精确控温，可用于加热水，油，化学、颜料，食品或者烘干设备等，使食品在加工过程中做到真正的无毒、无污染；机器（锅体）可连续使用10年或以上。节能对比：举例：我们有一个炒牛肉干的客户，炒一锅牛肉干的，用液化气灶要13元，用我们的电磁炉炒是7元，同样炒一锅用电磁旋转炒锅可以省6元，每台炒炉每天炒10锅，一天可以省60元，一个月可以省1800元，一年就可以省21600元，一年半省下了的钱就可以购买一台电磁旋转炒锅，投资无忧。假设工厂里一共有100台这样的炉子，全部采用电磁炉的话，一年可以帮企业省2160000元（216万人民币）功能介绍：电磁旋转炒锅：可自动翻炒，可倾斜倒料，加热均匀，不糊锅以其操作简单、方便；加热快、效率高、高效节能并且无明火、无烟、无废气、无污染；安全、环保、美观、耐用等优点。产品优势——实用新型、环保、安全、方便、省钱等优点。节能比较——1,比燃气省约50%~60%；2,比燃油省约40%~55%；3,使用导热油、蒸气式夹层锅的电能利用值只有在60~70%；而本机是直接在锅底加热，电能利用值超过97%。例如：同样用30kw烧开150公升的水，夹层锅需要55分钟以上；而本机是35~38分钟就可以了。按每天8个小时工作计算，就可以节省130~160度电。安全比较——由于本机是利用电磁加热，热能都产生在锅内，锅的外围基本上没有热或接近常温，那么，对于操作人员根本不可能发生（像夹层锅）烫伤的情况，也就排除了生产的安全隐患。操作简易——利用电磁加热，火力大小完全由操作人员控制，并且即时反应，完全可以使锅内的食品不焦、不糊。令到食品利用率大大的提高。绿色环保——无燃烧废气排放、不消耗氧气、低噪音、无污染、无热量散发、节省能源（直接降低成本）。成本比较——加工速度快、效率高、实用、使用方便，大大节省人力、成本、使用场地等。产品适用于——炒制干货、茶叶、牛肉、猪肉等；粉、面食品，也可作为汤锅、粥锅；瓜子、茶叶和需要混和、煮熟的加工厂、制造厂及大型饭堂等。

其它产品

## 公司介绍

东莞市大骊电器有限公司，是一家专业从事电磁感应加热技术研发与应用的高科技企业，具有完全自主的核心技术。公司扎根制造名城东莞，拥有科研、开发和生产基地，形成了完整的产品体系。近年来，公司不断的引进电磁感应领域高科技人才以及相关权威专家，经过多年的努力，开发出具有国际领先技术水平的大功率电磁加热设备，为普及电磁加热设备奠定了坚实的基础。电磁热能设备以其操作简单，使用方便，加热速度快，热效率高，以及高效的节能效果，已逐步成为传统加热设备的终结者，并具有无明火、无烟、无废气排放、安全性好、美观耐用等多方面优点。我公司自主研发生产有大功率电磁炉大炒炉、大功率电磁炉小炒炉、商用电磁炉三门万能蒸柜、商用电磁炉蒸饭柜、商用电磁炉平头炉、大功率电磁炉西餐系列、大功率电磁炉台式、商用电磁炉扒炉系列，可进行煎、炸、炒、煮等所有中西餐烹饪，具有非常强劲的功率（火力）和可靠性，其人性化设计体现了人与灶具的完美结合。广泛配套于家庭、大型厂矿、企事业单位、学校、宾馆酒店及连锁餐饮业之厨房设施中。

联系地址：东莞市寮步镇良边盆岭工业区

联系电话：86-0769-81680159

公司网址：<http://www.dgdl168.com>

本产品的加工定制是是，种类是炊具，品牌是大骊，型号是022，电压是380（V），功率是15（Kw），外形尺寸是1300x1100x1500mm（mm），包装是木架包装，适用范围是茶餐厅设备,咖啡店设备,西餐店设备,中餐店设备,饮品店设备，营销是新品，售后服务是整机保修两年，规格是多规格