

火锅店输送设备 厂家直销专业设计安装 旋转火锅

产品名称	火锅店输送设备 厂家直销专业设计安装 旋转火锅
公司名称	青岛宝铸机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	青岛市黄岛区长江中路世纪大厦1804
联系电话	13589331202

产品详情

回转火锅设备 自助火锅设备快速专业。回转火锅设备 自助火锅设备：

1、整机性能稳定、安全、无噪音、易操作
2、输送链带运转平稳，机械维护可自己随时进行，使用寿命长

我国的火锅，历史悠久，源远流长。浙江等地曾出土5000多年前的与陶釜配套使用的小陶灶，可以很方便地移动，可以算是火锅初级形式。北京延庆龙庆峡山戎文化遗址中出土的春秋时期青铜火锅，有加热过的痕迹。奴隶社会后期，出现了一种小铜鼎，高不超过20厘米，口径15厘米左右。有的鼎与炉合二为一，即在鼎中铸有一个隔层，将鼎腹分为上下两部分，下层一个开口，可以送入炭火，四周镂空作通风的烟孔有的鼎腹较浅，鼎中间夹一炭盘，人们称这种类型的鼎为“温鼎”，它小巧便利，可以说是一种较好的火锅了。汉代出现一种称为“染炉”、“染杯”的小铜器，构造分为三部分：主体为炭炉；上面有盛食物的杯，容积一般为250至300毫升；下面有承接炭火的盘。可以推断这就是古代单人使用的小火锅。唐宋时，火锅开始盛行，官府和名流家中设宴，多备火锅。在五代时，就出现过五格火锅，就是将火锅分成五格供客人涮用。那时的火锅又称暖锅，一种是铜制的，一种是陶制的，主要作用是煮肉食用。到了清代，各种涮肉火锅已成为宫廷冬令佳肴。怒蛙网络策划机构认为，火锅是中国所特有的食用食品的方式，火锅的圆形设计，使就餐者集成为一个圆圈，也在预示着中国人讲究团圆的传统习俗，这种在冬天采取碳加热水烹饪牛羊肉的吃饭，也符合了满族人的饮食习惯。嘉庆皇帝登基时，在盛大的宫廷宴席中，除山珍海味、水陆并陈外，特地用了1650只火锅宴请嘉宾，成为我国最盛大的火锅宴。

回转火锅设备 自助火锅设备是我公司自主研发一种新型时尚自助餐饮设备。