

# 旋转式寿司传送带质量保证

产品名称	旋转式寿司传送带质量保证
公司名称	成都壹欣餐饮管理责任有限公司
价格	650.00/米
规格参数	长:10 宽:55 高:78
公司地址	四川成都市温江区成都市温江区惠民路500号
联系电话	18728435800

## 产品详情

传送带 自助传送带 自助火锅 XR-18

传送带 自助传送带 自助火锅

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，成为我国历史上最盛大的火锅宴。

传送带 自助传送带 自助火锅是我公司自主研发一种新型时尚自助餐饮设备。

成都壹欣餐饮管理有限公司生产的回转寿司设备是回转设备其中的一种。

师傅把制作好的食物摆在运输带上,运输带围绕餐厅的坐台而行。顾客选择运输带上挑选想吃的食物放入自己的小火锅内。食物按价钱放在不同

颜色的盘子上。用餐后,店员依照顾客桌上的盘子而结算帐单。

回转寿司的运输带上除了食物之外,还有其他小吃、纸包饮料、水果、甜点等。最受欢迎的回转店由于顾客流量高,食物放在运输带上的时间也相对较短,因此料通常也应该比较新鲜。

旋转式的新鲜菜肴传送形式,专营特色精品小火锅。菜肴轻松选,选你所选、挑你所爱。再加点日式料理的味道,添加台式的随意风情。也可以做成自助形式,固定价格,自助旋转,让用餐成为一种惬意享受。我们将为您呈现上百种精美佳肴和小菜。满足您胃的要求。