

商用燃气炒锅 国龙机械私人定制 商用燃气炒锅价格

产品名称	商用燃气炒锅 国龙机械私人定制 商用燃气炒锅价格
公司名称	山东国龙食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇王桥南工业区
联系电话	18954387092

产品详情

商用燃气炒锅

- 1.主要看的就是它的材质。就拿商用燃气炒锅来说，锅体内部的材质都是没有毒无害涂层的。
- 2.锅体外部的材质都是耐高温的，而且高温加热的情况下也不会出现变形扭曲等问题
- 3.既可以满足我们的需要，又可以保证使用安全。
- 4.大致就是设备的导热速度快，还是保温效果好，又或者是受热均匀。

国龙机械生产的商用燃气炒锅畅销全国各地，深得用户信赖是同行业中具有一定实力的企业。

商用燃气炒锅

商用燃气炒锅的特点

- 1、油、水、动物油的比重不同的原理在工作过程中产生自然分层，动物油脂沉入植物油下层，从根本上解决了传统油炸机中残渣、动物油脂、反复油炸使炸油酸化碳化而变质的问题。
- 2、对植物油层加热有效控制上下油层对流，从而确保各种油层纯净，所炸食品色香味俱全、外观美观，提高了产品品质。
- 3、省炸油，商用燃气炒锅哪家好，利于环保产品解决了传统油炸机过热干燥致使油大量挥发问题。油水混合技术使油层下面的水不断产生少量蒸汽，并透入油层给炸油补充水分，从而抑制油不大量挥发；中部加热工艺可根据需要控制温度，有效缓解炸油的过氧化程度，抑制酸价的产生，从而延长了炸油的使用周期，减少浪费，比传统油炸机节省油50%以上。

4、用植物油与动物油的比重关系，商用燃气炒锅厂家，使油炸类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，这样上层工作油始终保持纯净，可同时炸制各种食品，互不串味，商用燃气炒锅，一机多用，可增加您的经营品种。

5、本机装有先进的自动温控装置，油温在常温至240度之间任意调节。抑制因高温而遭成的油的过氧化和酸化。

1、真空压注超导内锅：采用真空压注而成，锅体导热性能可比传统炒锅提高数倍；表面经过特殊技术工艺处理，对人体健康无危害。

2、双层保温结构机身：采用SUS304材料双层保温结构设计，有效的阻止了热流失，极大的提高了热效率。

3、不仅可以炒菜，商用燃气炒锅价格，烤以及做米饭和做饼的功能，真正实现了一锅多用的特点。国龙机械专业生产商用燃气炒锅，国龙机械是中国不锈钢压力容器及不锈钢设备专业制作企业。

商用燃气炒锅-国龙机械私人定制-商用燃气炒锅价格由山东国龙食品机械有限公司提供。山东国龙食品机械有限公司（guolongjixie.tz1288.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。国龙机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省滨州市博兴县兴福镇王桥村，联系人：王经理。