

天门卤煮节能汤桶 武汉广运厨具

产品名称	天门卤煮节能汤桶 武汉广运厨具
公司名称	武汉市广运厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市蔡甸区文正街3号
联系电话	18971371149

产品详情

武汉广运厨具公司是一家集销售、制造、安装及售后维修服务于一体的专业化公司，能为酒店、宾馆、学校、商场、企业等大型食堂及各种餐饮业提供各项服务。

功能特点

结构：背热式换热结构，卤煮节能汤桶，将容器和燃烧及换热系统合为一体，使得效率更高效；采用翅片底结构，聚热聚火，传热非常快，经久耐用。

保温：内外桶夹层保温，采用高密度保温材料，内部温度再高，外桶表面不超过30度。

环保：燃烧CO排放量仅为0.0029%，低于国家标准69倍（国际0.2%）。

节能：改变传统的燃烧方式，将换热器更好的散发热量，使得热能更充分的吸收。从而提高热能的利用效果和节能率。

安全：采用多项安全保护装置，保证设备和操作人员的安全。

武汉广运厨具公司是一家集销售、制造、安装及售后维修服务于一体的专业化公司，能为酒店、宾馆、学校、商场、企业等大型食堂及各种餐饮业提供各项服务。

不锈钢卤肉锅使用与保养

1)、该设备为电加热夹层锅，每班使用前，应对各传动部位进行检查，添加润滑油，以免干磨，损坏设备。

- 2)、检查各电器线路是否完好，连接处是否安全、牢固，保险丝是否匹配，一切完整无误后，方可通电加热。
- 3)、开机前检查导热油加入量，加油量为加油口以下8公分。
- 4)、正常使用过程中，锅体上边沿的两个进油口在加完油后不能堵死，敞开加热使用。每日操作完后必须把电加热电源关闭。
- 5)、操作工在操作时不能带水操作，在外部有渗油现象时，停止操作。
- 6)、在操作时要严格控制温度，一般情况下控制在200度以下。

设备用途

节能汤桶是一种燃气蒸煮设备。质量优良，性能稳定，节能环保，经过用户实验证明热能利用率高燃气蒸煮设备达90%以上，和传统炉具或矮仔炉在同等条件下对比燃气节能率可高达65%，节省时间45%以上。适用于1化1油气、1燃气、人工煤气等各类燃气。

结构：背热式换热结构，将容器和燃烧及换热系统合为一体，使得效率更高效；采用食品级不锈钢材质，经久耐用。**保温：**内外桶夹层保温，采用高密度保温材料，内部温度再高，外桶表面不超过30度。**工作：**一键式开关启动，自动点火方便快捷。**环保：**燃烧CO排放量仅为0.0029%，低于国家标准69倍（国际0.2%）。**节能：**改变传统的燃烧方式，将换热器更好的散发热量，使得热能更充分的吸收。从而提高热能的利用效果和节能率。**安全：**采用多项安全保护装置，保证设备和操作人员的安全。

天门卤煮节能汤桶-武汉广运厨具(图)由武汉市广运厨具有限公司提供。天门卤煮节能汤桶-武汉广运厨具(图)是武汉市广运厨具有限公司（www.whgycj.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：罗先生。