高效节能三腔火锅炉 不锈钢

产品名称	高效节能三腔火锅炉 不锈钢
公司名称	重庆迅能节能燃气设备有限公司
价格	.00/件
规格参数	材质:不锈钢 产地:迅能 品牌:迅能
公司地址	重庆江北区五里坪港城东路6号茂源工业园区附2号4-2
联系电话	023-88927187 13983606990

产品详情

材质	不锈钢	产地	迅能
品牌	迅能	功能	节能
贸易属性	内贸	型号	JZT/Y/R--XNT1
灶形	台式灶	灶眼	三眼
点火方式	电子脉冲点火	进风方式	上进风

高效节能三腔火名灶

主要特点1、超级节能:节能效果达30%~40%,大大降低了燃料成本.并且因其特殊的结构决定了其节能效果终身不变.2、火力强:较传统灶具火力快,开锅速度相当或略快,提高翻台率.3、火面均匀:有效火面较传统灶具大,开锅面积大,火面均匀,不会出现糊锅现象,小火开锅面积较传统灶大,更方便火锅使用.4、外配聚能锅架:热量外散大大减少,有效缓解了明火烤人的现象,夏季室内气温大大降低,使室内环境更舒适.5、拒绝回火:灶具采用上进风的形式,杜绝了回火烧坏桌子的现象,消除了安全隐患.6、液化器灶具不托水:液化器专用灶具可将气罐内尾气全部烧干,无需托水,既方便使用又消除托水隐患.7、外接脉冲点火:提高了点火命中率和脉冲系统使用寿命.8、配备了灶具定位系统:为了防止灶具在使用过程中经常挪动,我们特加配了灶具定位片,使灶具使用更方便.9、灵活的点火方式:我们配备了外打火和内打火两种点火方式的灶具,客户可根据需要灵活选择.10、不锈钢外壳:提高了产品档次,延长了使用寿命,清洁更方便.11、不黑锅:使用任何气源,不黑锅底.

详情见公司网站:http://www.cqlzrj.cn

我国的火锅花色纷呈，百锅千味。著名的如四川的麻辣火锅，麻辣醇香，名扬天下；广东的海鲜火锅，钙骨火锅食而不腻，味美无穷；湘西的狗肉火锅，享有“ 狗肉滚三滚，神仙站不稳 ”之美誉；北京的羊肉涮锅风味别致，吊人胃口。此外，杭州的“ 三鲜火锅 ”、湖北的“ 野味火锅 ”、东北的“ 白肉火锅 ”、香港的“ 牛肉火锅 ”、上海的“ 什锦火锅 ”等，也风味别具，诱人馋涎，堪称为寒冬里的“ 席上春风 ”，为食客们所津津乐道。[编辑本段]相关历史 关于火锅的起源，有两种说法：一种说是在三国时期或

隋炀帝时代，那时的“ 铜鼎 ”，就是火锅的前身；另一种说是火锅始于东汉，出土文物中的“ 斗 ”就是指火锅。可见火锅在我国已有1900多年的历史了。四川火锅早在左思的《三都赋》中有记录。可见其历史至少在1700年以上。《魏书》记载，三国时代，曹丕代汉称帝时期，已有用铜所制的火锅出现，但当时并不流行。到了南北朝时期，人们使用火锅煮食就逐渐多起来了。最初流行于我国寒冷的北方地区，人们用来涮猪、牛、羊、鸡、鱼等各种肉食，后来随着我国经济文化日益发达，烹调技术进一步的发展，各式的火锅也相继闪亮登场。到北宋时代，汴京开封的酒馆，冬天已有火锅应市。到了清朝统治的年代，火锅涮肉已经成为宫廷的冬令佳肴。到了清朝末期民国初期，在全国已形成了几十种不同的火锅而且各具特色。日本室町时代，火锅从中国传入日本时在一三三八年。日本称火锅为“ 司盖阿盖 ”又称“ 锄烧 ”。如今火锅还传到美国、法国、英国等国家。