

百色面馆专用煮面炉 顺鑫鼎盛卤肉锅 面馆专用煮面炉定做

产品名称	百色面馆专用煮面炉 顺鑫鼎盛卤肉锅 面馆专用煮面炉定做
公司名称	山东省博兴县顺鑫鼎盛节能厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县曹王镇南工业区
联系电话	18366888841

产品详情

现在市场上的煮面炉有分：燃气煮面炉和电力煮面炉。

电力煮面炉，主要用的是304材质的五环发热管，耐用，大功率发热快，环环相扣，能够很好的控温，并且，发热管是采用圆弧发热管，百色面馆专用煮面炉，这样可以快速提高温度。

煮面炉这么多，我们该如何选购煮面炉

不锈钢隔板，由于发热管不能与残渣接触过久，这样会减短发热管的使用寿命，面馆专用煮面炉生产厂家，所以，采用了不锈钢隔板来隔渣，这样可以很好的保存发热管的外形和增加使用寿命。

燃气煮面桶采用全新的优质不锈钢焊接组合技术，工艺先进，整体发泡。外型高贵大方，以独特的手法对所有的零配件进行多重瓮中保护。

使用方法

- 1、关闭放水阀，让水箱加满水。
- 2、打开气源，将火力调节旋钮到中火处。
- 3、将点火开关打开，蒸炉自动打火点燃，可根据需要将火力调节开关调至相应位置。
- 4、关闭：将点火开关关闭，蒸炉自动熄火，再把气瓶阀关闭。

煮面炉，一般指商用煮面炉，其名称多种多样，各地叫法不一，除煮面炉外，面馆专用煮面炉定做，主要有煮面桶、捞面桶、汤桶、煮粥炉、汤锅、汤粥灶、汤粥炉、汤面炉、煲汤炉等叫法，不一而足。

根据其外形，主要分为两种：1、圆筒形煮面炉，一般根据其内桶直径分为30、35、40、45、50、60等型号；2、外方内圆煮面炉，一般根据其内桶直径分为45、50、60等型号。圆筒形煮面炉底部配有3根可调节支座；外方内圆煮面炉底部配有4根可调节支座，更加稳固。

百色面馆专用煮面炉-顺鑫鼎盛卤肉锅-面馆专用煮面炉定做由山东省博兴县顺鑫鼎盛节能厨房设备厂提供。山东省博兴县顺鑫鼎盛节能厨房设备厂（www.jienengtangtong.com）是山东滨州,机械加工的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在顺鑫鼎盛厨房设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创顺鑫鼎盛厨房设备更加美好的未来。同时本公司（www.cnsdbx.com）还是从事节能汤锅，大型煮肉锅，卤煮锅的厂家，欢迎来电咨询。