

# 食堂大锅灶定做 科瑞特厂家 无锡食堂大锅灶

产品名称	食堂大锅灶定做 科瑞特厂家 无锡食堂大锅灶
公司名称	博兴县科瑞特厨具厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县店子工业园
联系电话	15005446123 15005446123

## 产品详情

食堂大锅灶应用领域：

该设备广泛应用于煲汤、煲粥、煮豆浆、焖牛腩、烫面、炖肉、炖菜、卤水加工以及蒸煮、焖炖各种食物和食品保温等等。适用于不同形式的餐厅或单位食堂，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动成本条件的好设备。

经营理念：1.好品牌、好质量、好诚信。

2.新技术、新理念、新管理。

3.走创新跨越之路，打强硬产品之战。

产品理念：专业生产、精品典范、以质为本、物美价廉。

产品优势：1.有效节能、绿色环保、技术专利。

2.质量可靠、功能齐全、操作简便。

专业熬豆浆，不粘锅不糊锅，us304加厚汤桶，既保证了食物的原汁原味，同时大大提升了产品的使用寿命。做您经济的好帮手。

还能熬粥香浓粘稠，炖肉软软糯糯。

产品理念：专业生产、精品典范、以质为本、物美价廉。

产品优势：1.有效节能、绿色环保、技术专利。

2.质量可靠、功能齐全、操作简便。

企业宗旨：以科技创新为导向，以专业生产为中心，以创新发展为目标。

走向全国、走向世界、走向未来。

食堂大锅灶属于供热、炉灶领域，特别是一种利用蒸气加工食物的设备，食堂大锅灶定做，它是由外壳，盛水腔，燃气燃烧器，排烟管和隔层组成，隔层与外壳相连，在隔层内壁上间隔设置有一层或一层以上的隔板，隔板是由隔层内壁上的支撑处固定，使用时，隔板将隔层分为几层，食堂大锅灶型号，能同时蒸煮食物，本实用新型结构设计合理，无锡食堂大锅灶，热效率利用率高，体积小，吸收热量好，使用成本低，食堂大锅灶哪家好，能同时蒸煮食物，是一种节能的多功能燃气蒸煮炉。

食堂大锅灶是由外壳，盛水腔，燃气燃烧器，排烟管组成，在盛水腔的内部的下部设置有一个开口，在开口上安装有排烟管，在盛水腔的侧面有一个排烟口，排烟管连接在排烟口上，燃气燃烧器设置在盛水腔的下部排烟管口，在排烟管上设置有火管，其特征是隔层与外壳相连，在隔层内壁上间隔设置有一层或一层以上的隔板，隔板是由隔层内壁上的支撑处固定。

食堂大锅灶定做-科瑞特厂家-无锡食堂大锅灶由博兴县科瑞特厨具厂提供。行路致远，砥砺前行。博兴县科瑞特厨具厂（[www.2451456.com](http://www.2451456.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（[www.haishenguo.com](http://www.haishenguo.com)）还是从事海参专用锅，商用海参锅，海参商用锅的厂家，欢迎来电咨询。