

山东诸城中润机械 豆制品高压蒸煮锅型号 安庆豆制品高压蒸煮锅

产品名称	山东诸城中润机械 豆制品高压蒸煮锅型号 安庆豆制品高压蒸煮锅
公司名称	诸城市中润机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市南湖经济开发区
联系电话	13280727133

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市中润机械有限公司

设备性能：

- 1.蒸煮出料时锅内汤汁不需要排出，可连续使用，节约了能源。
- 2.锅体外部用保温层保温，避免锅内热量散失及人员操作时高温受伤
- 3.锅门结构改过去法兰螺栓连接固定式为液压快开式。并安装了光电限位、联锁、互锁功能。
- 4.锅门为充气密封。

注意事项

- 1、使用蒸气压力，豆制品高压蒸煮锅厂家，不得超过定额工作压力。
- 2、进汽时应缓慢开启进汽阀，直到需用压力为止，冷凝水出口处的截止阀，如装有疏水器，应始终将阀门打开；如无疏水器，则先将阀门打开直到有蒸气溢出时再将阀门关小，开启程度保持在有少量水汽溢出为止。

- 3、对安全阀，可根据用户自己使用蒸气的压力，豆制品高压蒸煮锅售后，自行调整。
- 4、蒸气锅在使用过程中，应经常注意蒸气压力的变化，宁夏豆制品高压蒸煮锅，用进汽阀适时调整。
- 5、停止进气后，应将锅底的直嘴旋塞开启，放完余水。

中润高压蒸煮锅

高压蒸煮锅是粽子蒸煮必备设备，用该设备加工粽子时间短，。

粽是一种传统节庆食品，豆制品高压蒸煮锅型号，有着悠久的历史，广泛传布于中国及汉文化圈国家。粽子古称“角黍”、“裹蒸”、“包米”、“糗”等等，发展到现今，无论是粽叶的选材还是馅料的搭配等都更加丰富多彩。现代的粽是指用粽叶包裹糯米或黏黍，经过蒸煮而成的食品。自古至今，每年农历五月初，中国百姓家家都要浸糯米、洗粽叶、包粽子。粽的种类繁多，从馅料看，北方有包小枣的北京枣粽；南方则有豆沙、鲜肉、八宝、火腿、蛋黄等多种馅料。

中润蒸煮锅

我公司新设计出来的电汽两用粽子蒸煮锅，粽子蒸煮锅是由锅体和支脚组成。是针对大中小型工厂用来熬汤、炖肉、煮豆、煮粽子等熟食品加工而设计，能有效提高产品质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备，具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制、外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。是大中小工厂提生产效率不错的选择。

山东诸城中润机械-豆制品高压蒸煮锅型号-安庆豆制品高压蒸煮锅由诸城市中润机械有限公司提供。诸城市中润机械有限公司有实力，信誉好，在山东 潍坊 的炊事、烘焙设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进山东诸城中润机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事高压蒸煮锅，大型蒸煮锅，粽子蒸煮锅的厂家，欢迎来电咨询。