

食堂熬汤夹层锅 抚州夹层锅 旭力机械公司

产品名称	食堂熬汤夹层锅 抚州夹层锅 旭力机械公司
公司名称	诸城市旭力机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新区
联系电话	13854470780 13854470780

产品详情

不锈钢节能夹层锅材质以不锈钢制成，锅身无涂层，高温蒸煮使食物不老化，不焦糊，让你用得放心，吃得安心，在烹调过程中，锅具不会产生油腻。

卧式搅拌夹层锅的性能及优点

- 1.卧式搅拌夹层锅使用蒸汽加热，便于控制热源，清洁卫生，维修简单方便，豆沙馅夹层锅，操作安全。
- 2.配有螺旋叶羽和搅拌装置，使物料循环流动并使其充分混合。

立式夹层锅是夹层锅的重要类型，应用广泛，操作简单方便，深受广大消费的喜爱。下面我们来看一下立式夹层锅的工作原理及分类：

工作原理是使用反压力杀菌，就是用压缩空气通入锅内增加压力，防止罐头凸罐和跳盖，其操作情况分述如下：由于压缩空气是不良导热体，况蒸汽本身又具有一定的压力。因此，在杀菌时升温过程中，不放进压缩空气，而只在达到杀菌温度后处于保温时，才开放压缩空气入锅内，使

立式夹层锅又名立式蒸汽锅、立式蒸煮锅、立式夹层蒸汽锅，熬麦芽糖夹层锅，通常由锅体和支撑脚组成。通常适用于液体物料，因物料加工完后直接通过底部出料即可，便捷。

夹层锅热效率较高，温度可以根据需要加以调整，不容易糊锅和结垢。广泛用于豆沙、果酱、糕点、莲蓉、蜜饯等食品的加工及化工、制药等行业的搅拌配合，也可用于餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥、炒制等

夹层锅使用注意事项，抚州夹层锅，设备以380V电力为热源，夹层内装电热管、电热偶及导热油，食堂熬汤夹层锅，gao可达150℃，由电控箱控制。具有受热面积大，热利率高，加热均匀，液料沸腾时间短，加热温度容易控制等特点。电加热夹层锅锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏体型不锈钢制造，配有加油杯、电控箱。设备美观，安装容易、操作方便，绝缘性能可靠。

食堂熬汤夹层锅-抚州夹层锅-旭力机械公司由诸城市旭力机械有限公司提供。诸城市旭力机械有限公司为客户提供“杀菌锅，夹层锅，蒸煮锅”等业务，公司拥有“旭力”等品牌，专注于清洗、清理设备等行业。在诸城市高新区的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：庄焕明。