卤蛋夹层锅供应 莆田夹层锅 诸城昌伟智能设备

产品名称	卤蛋夹层锅供应 莆田夹层锅 诸城昌伟智能设备
公司名称	诸城市昌伟智能设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道指挥二村
联系电话	13361549339 13361549339

产品详情

夹层锅一般广泛应用于各种类型的食品加工业、宾馆、餐厅、工矿企业、机关、大专院校食堂等,作为煮粥、熬汤、烧菜与炖肉之用。同时也可适用于糖果、糕点、饮料、蜜饯、果酱等食品加工及酿造、制酒、制药与日用化工等行业,作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、蒸煮、杀菌、调配与浓缩等加工.

夹层锅可以给食品加工提高质量,缩短时间,改善劳动条件.夹层锅具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。广泛用于食品加工生产过程的配制、溶解、加热、冷却、保温、存储等.

- 1、蒸汽夹层锅:就是用锅炉所产生的蒸汽通到夹层锅里来加温的,这种加温形式的就叫蒸汽夹层锅了. 一般选用此种加热方式的客户,通常他们本身就有锅炉.
- 2、电加热夹层锅:就是通过电热管加温导热油来进行加温的就叫电加热夹层锅了.简单的来说就是通电加热的,它使用非常方便,只要有电的地方都能随时使用.
- 3、燃气加热夹层锅:该设备主要由锅体、底座、燃气灶组成,除此之外还有搅拌装置、保温层、可倾架或撑脚供选择.操作方法是首先打开气阀,然后点燃燃气,人工加入食用油,莆田夹层锅,待油温达到烹饪温度时,加入适量的物料,人工翻锅、搅拌,使物料在锅里均匀受热.待物料加工完毕后,关气熄火,阿胶夹层锅出售,转动手柄,卤蛋夹层锅供应,通过蜗轮、蜗杆传动装置,使锅体旋转倾斜,将物料倒入另一容器内.

夹层锅工作原理是使用反压力蒸煮.简单来讲就是用压缩空气通入锅内增加压力,防止罐头凸罐和跳盖,为确保蒸汽夹层锅使用安全应注意哪六点?其操作规程分析如下:由于压缩空气是不良导热体,况且蒸汽本身又具有一定的压力.所以在杀菌升温过程中,不要放进压缩空气,而只需达到杀菌温度后处于保温状态即可.在完成杀菌后,降温冷却时,停止供应蒸汽,将冷却水压入喷水管.由于锅内温度下降,蒸汽冷凝,而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿.在杀菌过程中,直立式夹层锅多少钱,应注意排气方式,进而泄汽,使蒸汽流通.也可每隔15到20分钟放气一次,促进热交换.总之必须满足杀菌条件的规定,按一定程序进行,杀菌温度的

高低,杀菌压力的大小,杀菌时间的长短和操作方法等均由罐头产品杀菌工艺作出具体规定.

卤蛋夹层锅供应-莆田夹层锅-诸城昌伟智能设备(查看)由诸城市昌伟智能设备有限公司提供。卤蛋夹层锅供应-莆田夹层锅-诸城昌伟智能设备(查看)是诸城市昌伟智能设备有限公司今年新升级推出的,以上图片仅供参考,请您拨打本页面或图片上的联系电话,索取联系人:孙小伟。