

# 高压蒸煮锅厂家 高压蒸煮锅 国龙压力容器生产

产品名称	高压蒸煮锅厂家 高压蒸煮锅 国龙压力容器生产
公司名称	山东国龙食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇王桥南工业区
联系电话	18954387092

## 产品详情

### 高压蒸煮锅作用

#### 高压蒸煮锅的作用

夹层锅又叫做夹层蒸气锅或蒸煮锅，它的锅体是非常巨大的，可以一次性蒸煮很多人吃的饭菜，不管是做菜还是熬汤，它的效率要远比一般的大锅更高，所以广受大家的追捧。

- 1.新买来的夹层锅使用前要先除去味：可以在锅里加上盐，将盐炒成黄色，然后在锅内加水和油并煮开。
- 2.刷锅时也应尽量少用洗涤剂，高压蒸煮锅，以防食油“保护层”被刷尽。
- 3.刷完锅后，还要尽量将锅内的水擦净，以防生锈。
- 4.如果有轻微的锈迹，可用醋来清洗。

我公司生产的高压蒸煮锅，质量好，，欢迎来厂洽谈工作。

蒸煮锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），蒸煮锅具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。立式蒸煮锅又称立锅。为间歇式化学制浆设备二用于蒸煮木材、竹、荻、苇等纤维原料生产化学浆。

立式蒸煮锅又称立锅。为间歇式化学制浆设备二用于蒸煮木材、竹、荻、苇等纤维原料生产化学浆。立式蒸煮锅包括锅体、循环系统、支座三部分、锅体分上锥部、圆筒部和下锥部三部分。上锥部上面联着加料口。

用途：夹层锅（不锈钢夹层锅）又名蒸汽夹层锅，广泛用于糖果，制药，高压蒸煮锅价格，乳品，酒类，糕点，饮料，蜜线，罐头等食品加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤，烧菜，高压蒸煮锅多少钱，炖肉，高压蒸煮锅厂家，熬粥等，是食品加工提高质量，缩短时间，改善劳动条件的优良设备。

蒸汽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。

高压蒸煮锅厂家-高压蒸煮锅-国龙压力容器生产(查看)由山东国龙食品机械有限公司提供。山东国龙食品机械有限公司位于博兴县兴福镇王桥南工业区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前国龙在炊事、烘焙设备中享有良好的声誉。国龙取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。国龙全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。