

蒸粽子使用加热设备

产品名称	蒸粽子使用加热设备
公司名称	广州市宇益能源科技有限公司
价格	7800.00/台
规格参数	品牌:宇益 用途:蒸汽加热升温 额定蒸汽压力:0.7MPa
公司地址	广州市白云区北太路1627号敏捷科创中心
联系电话	020-29176609 13926161245

产品详情

蒸煮锅广泛应用于糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。蒸煮锅的分类:1、按加热方式分为:电加热蒸煮锅、蒸汽加热蒸煮锅。2、按形式分为:立式蒸煮锅、可倾式蒸煮锅。

蒸煮锅适合蒸煮各种不容易煮透煮熟肉食，该蒸煮锅采用外加热方式，直接将水注入在蒸煮室内加热，产生蒸煮需求的高压蒸汽，对需要蒸煮的物品进行蒸煮，蒸煮结束后通过外接压缩空气，水压进行快速冷却3分钟，筒内物品可下降到30~40℃。水煮范围在120℃的。设有水煮及蒸煮时间的控制，具有操作简便、使用携带方便可靠。本产品适用于食品包装袋和相关薄膜等物品的蒸煮。也适用于食品科研单位作无菌包装试验的理想设备。

各种加热方式的优点：

- 1、燃气加热：升温快、冷却快、可调频。
- 2、电加热：导热油可控温、可调频、加热均匀。

3、电磁加热：消除加热的惯性现象，升温降温迅速；加热无死角，整体料筒均匀加热；电磁线圈保持凉爽，因此寿命超长。

4、蒸汽加热：温度100摄氏度左右。