

# 不锈钢夹层锅 猪头肉蒸煮锅 顺泽肉制品加工设备

产品名称	不锈钢夹层锅 猪头肉蒸煮锅 顺泽肉制品加工设备
公司名称	诸城顺泽机械有限公司
价格	8800.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:夹层锅 品牌:顺泽
公司地址	诸城市密州街道杨家岭
联系电话	0536-6088033 15684288088

## 产品详情

### 可倾式搅拌夹层锅特点

本锅以有一定压力的蒸汽为热源，具有受热面积大，热效率高，加热均匀、物料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。

以蒸汽为热源，具有受热面积大、热效率高、加热均匀、加热时间短且温度容易控制；物料搅拌形式采用刮底、刮边、不粘锅、无搅拌死角、搅拌均匀；锅体内外壳均为不锈钢材料制造，符合卫生要求并且安全附件齐全、外形美观、安装及操作简便、安全可靠。

### 应用范围:

广泛用于酒店、宾馆、食堂熬汤、烧水、煮饭、干净卫生、方便快捷、不糊锅、是食品加工提高质量，缩短时间、改善条件的优良设备。

可倾夹层锅批发---可倾蒸汽夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。通常由锅体和支脚组成。锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。诸城市顺泽机械有限公司作为可倾夹层锅批发厂家，所以价格实惠，经济实用，质量有保障，产品多样，型号齐全，那么可倾夹层锅批发厂家在哪里呢，欢迎各大新老客户前来选购！可倾夹层锅批发\_蒸汽夹层锅主要结构及工作原理蒸汽夹层锅主要由机架，锅体和倾锅装置等组成，加入适量的净水和物料，打开进汽球阀开始加热，等物料达到一定温度和要求时，加入调味品和辅料，待物料达到要求时，关闭进汽球阀，转动手轮使锅体旋转，倾斜，可倾夹层锅。

可倾夹层锅批发\_蒸汽夹层锅主要结构及工作原理：蒸汽夹层锅主要由机架，锅体和倾锅装置等组成，加入适量的净水和物料，打开进汽球阀开始加热，等物料达到一定温度和要求时，加入调味品和辅料

，待物料达到要求时，关闭进汽球阀，转动手轮使锅体旋转，倾斜，将加工好的物料倒入容器内。

图片展示：

本产品的加工定制是是，种类是夹层锅，品牌是顺泽，型号是sz-600，电压是380（V），功率是2.2（Kw），外形尺寸是1800\*1000\*1600（mm），净重是300（Kg），包装是拉伸膜，适用范围是西餐店设备,蛋糕房设备,休闲速食设备,茶餐厅设备,面包房设备,中餐店设备,饮品店设备,咖啡店设备，营销是新品，售后服务是终生，规格是sz-600