

煮面夹层锅，煮粥夹层锅，煮肉夹层锅

产品名称	煮面夹层锅，煮粥夹层锅，煮肉夹层锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	2800.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:500L 加热方式:电加热
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

煮面夹层锅，煮粥夹层锅，煮肉夹层锅(代大伟：183-6565-5619)面条起源于中国，已有四千多年的制作食用历史。面条是一种制作简单，食用方便，营养丰富，即可主食又可快餐的健康保健食品。早已为世界人民所接受与喜爱。面条一种用谷物或豆类的面粉加水磨成面团，之后或者压或擀制或抻成片再切或压，或者使用搓、拉、捏等手段，制成条状(或窄或宽，或扁或圆)或小片状，最后经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。重诺系列煮面夹层锅，不锈钢材质，安全卫生，操作方便，升温迅速，控制精准，是各类食堂，大型餐厅的得力帮手。

煮面夹层锅，煮粥夹层锅，煮肉夹层锅(代大伟：183-6565-5619)夹层锅技术性能

- 1、容积：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。
- 2、结构形式：分可倾式、立式结构，按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。
- 3、锅体材质：内外全不锈钢;内锅体不锈钢(SUS304)，夹套、支架碳钢(Q235—B)外涂防锈漆。
- 4、带搅拌装置锅体：顶部中心搅拌，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。
- 5、支脚形式：立式锅体：三棱锥形式、圆管式;可倾式锅体：槽形支架式。

煮面夹层锅，煮粥夹层锅，煮肉夹层锅(代大伟：183-6565-5619)本产品采用一次成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑。可采用蒸汽、液化气、天然气，电加热导热油等加热方式。受热面积大、热效率高、加热均匀、物料升温快、加热温度容易控制等特点。广泛应用于肉制品、炒馅、酱料、调理食品、糖果、制药、乳品、饮料、罐头、也可用于大型餐厅或食堂的熬粥烧水、煮饭之用。