

粽子锅,肉制品夹层锅,豆浆夹层锅

产品名称	粽子锅,肉制品夹层锅,豆浆夹层锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	7500.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:100L 内径:700
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

粽子锅,肉制品夹层锅,豆浆夹层锅 近阶段为了保障在校学生的食品安全问题,实施“明厨亮灶”工程,强化学校食堂的操作间、凉菜间、洗消间等食品加工制作的关键部位和原料清洗、切配、烹饪、餐具洗消等重要环节的阳光操作和透明化管理。因此很多学校食堂开始将食堂内烧煤的炉灶通通换成干净卫生的电加热不锈钢夹层锅,它不需要大锅烧火,插上电就可以用。而且占地面积不大,装上搅拌装置连翻炒都省下了,真是方便又省力,而且对口感没有任何的影响。重诺系列夹层锅,各种配置齐全,型号多样,客户可以从中选择适合自己的,一次投入、终生获益。孟婕:电话18365667703 qq:2595091155

粽子锅,肉制品夹层锅,豆浆夹层锅行星搅拌夹层锅是一种新型高效无死点混合搅拌设备。它具有独特、新颖的搅拌形式。釜内有两根或三根多层浆叶式搅拌器和一至两个自动刮刀,搅拌器在绕釜体轴线公转的同时,又以不同的转速绕自身轴线自转,使物料在釜体内作复杂的运动,受到强烈的剪切和搓合。此外设备内的刮壁刀绕釜体轴线转动,将粘在壁上之物料刮下参于混合,使其效果更为理想。釜体夹层采用特殊密封结构,可根据用户需要进行加热、冷却。出料方式为压料式,设备缸盖可液压升降,操作十分方便。而且搅拌桨及刮刀可随横梁上升而完全脱离缸体,便于清洁。

粽子锅,肉制品夹层锅,豆浆夹层锅性能及优点

- 1.系统使用蒸汽加热,便于控制热源,清洁卫生,维修简单方便,操作安全。
- 2.使用最少量高效蒸汽压力(0.3mpa),适于高温加热。
- 3.配有螺旋叶羽和搅拌装置,使物料循环流动并使其充分混合。同时,通过搅拌装置,不断的将已加热物料和未加热物料混合均匀。
- 4.采用swc物控系统,可在整个操作(加热和搅拌)过程中供给物料所需最精确的热量(可选)回收管道
- 5.计为节能方式,可节省能源。

6.罐体为最佳设计，有助于加热或冷却过程中热量的有效流动和利用。

7.所有部件（包括缸体）均采用304不锈钢材料和其他抗腐蚀材料，浆叶可移动（拆卸），便于清洗和更换。通过速度控制盘可选择适宜的搅拌速度。