

脱毛黄香锅,电加热松香锅,电黄香锅

产品名称	脱毛黄香锅,电加热松香锅,电黄香锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	8600.00/台
规格参数	品牌:诸城重诺 型号:600 材质:304不锈钢
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

脱毛黄香锅,电加热松香锅,电黄香锅每次去逛菜市场,总喜欢往自己爱吃的东西面前跑,有时候去到肉市场,看见一排排的白嫩生猪头,就忍不住会想起,小时候过年时,蹲在爸爸身边看他用烧着的酒精灯,一点一点的脱毛,不知道市场上如此多的猪头是用多久才变成这样白嫩的模样,后来做了食品机械候,看到了“脱毛神器”松香锅,才明白,原来这么简单,松香锅是适应范围很广的一种加热脱毛设备,主要适应屠宰,猪头猪蹄、羊头羊蹄、牛头牛蹄加工之用。那么松香锅是如何操作的呢?其实非常简单,首先将淡黄色颗粒状的食用松香放入到松香锅中,加热溶化后,把猪头或需要脱毛的禽类放入到松香锅内沾满食用松香,3-5s后将产品捞出快速放置在水池中冷却。冷却后剥离松香,产品表层的毛也随着不断脱掉。孟婕:电话18365667703 QQ:2595091155

脱毛黄香锅,电加热松香锅,电黄香锅扒猪脸俗称扒猪头,是汉族传统名菜。而且是有名的喜宴名菜。此菜由于味道独特,香而不腻,入口甜鲜,深受各美食家和各方人士的赞誉。做法是将猪取头取猪脸肉脱去绒毛等杂物,用清水洗刷干净,再放入沸水锅中煮取出,将调料放入焖罐中,将猪脸肉放入焖罐内,置火上烧沸后,再用慢火扒制,熟透捞出,取焖罐中适量的汤汁放入勺中,浇在扒好的猪脸肉上即成。扒猪脸的做法看似简单,但是猪头脱毛却是格外麻烦,脱不干净毛,总会影响口感,所以我公司针对目前形势,研发了新型的脱毛设备,松香锅节能环保,去毛干净彻底,是猪头肉制品生产商家的首要选择。

脱毛黄香锅,电加热松香锅,电黄香锅小型电加热松香锅可倾式的可以将锅倾斜。自动电热松香锅可以实现输送带投料,输送带出料,方便快捷,卫生高效。

松香锅采用独特的内部设计,极大的减少了导热油的用量,为您节约了成本。本机具有用油少、升温快、易操作、安全等优点。采用电热管加热,经加热导热油传热给锅体,热效率高,自动控温,加热功率分档可调。采用60mm厚硅酸铝保温层