

# 大夹层锅,肉制品蒸煮锅,馅料炒锅

产品名称	大夹层锅,肉制品蒸煮锅,馅料炒锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	11.00/台
规格参数	品牌:诸城重诺 型号:100--1000L 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

大夹层锅,肉制品蒸煮锅,馅料炒锅夹层锅是现在食品熟制方面应用很广的小设备,卤肉,炒菜,熬煮非常方便.针对产品的不同使用的夹层锅配置也不同,现在就产品糊锅这一问题进行统一回答,首先我们的夹层锅是以水、蒸汽或者是导热油为介质,不是传统的明火直接加热方式,并且温度是可调节控制的避免了传统工艺中人为控制温度(忽高忽低)的不稳定性,当然有很多产品比较容易糊锅,这时就需要配置一个刮底搅拌,根据产品要求可配置普通搅拌跟360度无死角行星搅拌。行星搅拌可以做阿胶,糖稀等高粘度的产品,保证了产品不糊锅.孟婕:电话18365667703 QQ:2595091155

大夹层锅,肉制品蒸煮锅,馅料炒锅创业初期,资金少,投入多,见效慢,所以不管是选择项目、选定商铺还是选购设备都要慎重。夹层锅是近年来众多中青年人创业起家的首选。它投资小,操作简单,安全可靠,占地面积小。一个几平米的小店面就完全可以开张营业了。夹层锅可以做的项目很多,凉粉、八宝粥、烧鸡、卤味等等,一次投资,终生获益!

大夹层锅,肉制品蒸煮锅,馅料炒锅用途:本产品广泛用于糕点馅料(莲蓉、果酱)、肉制品、调味品等食品的混合搅拌加温。特点:1、本产品为下搅拌铲锅,解决了上搅拌铲锅废油滴下、出料困难和不易清洗的问题,在国内同行业中处优秀地位;  
2、循环油路加热,升温快,温度易控,可保证食品的营养成分不被破坏,各项指标均达到绿色环保标准;  
3、搅拌轴采用下传动刮底式搅拌,完全解决高粘度物料粘锅问题,搅拌均匀,无搅拌死角,使物料混合更充分;  
4、锅体采用外保温结构,控制热量挥发,节约能源;  
5、自动出料系统,锅体倾斜采用电路系统控制,无噪音,可倾斜至任意角度。