

凉粉夹层锅,搅拌式夹层锅,不锈钢煮肉夹层锅

产品名称	凉粉夹层锅,搅拌式夹层锅,不锈钢煮肉夹层锅
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 容积:100
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

凉粉夹层锅,搅拌式夹层锅,不锈钢煮肉夹层锅凉粉调以酱油、醋、辣椒油而食,清凉爽滑,为夏季风味食品。凉粉作为一种地方特色小吃在当地延续了上千年。据清康熙年间的乡土志记载:“豫中驿城之南,有一地盛产豌豆之凉粉,色若琥珀,口感爽滑,弹性适中,食之有清热、驱火、凉血之功效。”夏季吃凉粉消暑解渴冬季热吃凉粉多调辣椒又可祛寒。传统的凉粉,磨好浆后,放入大锅内,电加热的夹层锅带有控制箱,可以事先设定好温度,当加热到您设定的温度时,加热管自动停止加热,温度降低的时候再自动开始加热,省心省力。蒸煮作为食品加工中一道至关重要的工序,蒸煮的火候蒸煮的口感都是很重要的,其实最重要的还是蒸煮设备的选择,一款好的设备不仅节约成本且带来很好的效益,重诺机械专业为蒸煮产品设计了一款夹层锅,具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。夹层锅锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造,配有压力表和安全阀,外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。孟婕:电话18365667703 QQ:2595091155

凉粉夹层锅,搅拌式夹层锅,不锈钢煮肉夹层锅用途: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。