

# 咖喱酱炒锅,酱料熬制锅,肉类蒸煮锅

产品名称	咖喱酱炒锅,酱料熬制锅,肉类蒸煮锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	11.00/台
规格参数	内径:700 深度:500 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

### 咖喱酱炒锅,酱料熬制锅,肉类蒸煮锅

中国是酱的创始国，说来已有数千年的历史了。酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料，加工而成的糊状调味品，它起源于中国，有着悠久的历史。现在，中国人常见的调味酱分为以小麦粉为主要原料的甜面酱，和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类；现在还发展还有肉酱、鱼酱和果酱等调味品。随着酱制作工艺的进步，后来制酱之法也用于烹制其他非佐料菜肴，逐渐发展出一种烹调菜肴的方法，即酱法。酱调五味，我们享受到的吃喝乐趣总有几分离不开它。酱料，可以为菜品加分，让原本平淡无奇的家常菜变得更加美味。做菜时，如果能够善加运用酱料，即便是厨房新手，也能够烧出一桌子的好菜。酱料的制作方法不一样，有炒制，熬制，酿制等等，炒酱最重要的是加热均匀，口感深入，火候非常重要，重诺系列夹层锅，加热效率高，加热面积大，均匀，配上搅拌机，不糊锅，口感好，它不仅可以在炒制，还可以熬煮，功能齐全，是制作酱料的良好设备！孟婕：电话18365667703 QQ：2595091155

咖喱酱炒锅,酱料熬制锅,肉类蒸煮锅诸城是食品机械产业地，我们这里是全中国食品机械厂家最多的地方，拥有最先进的技术，最全面的设计理念，保证客户的利益，达到您想要的理想效果。我们这里的夹层锅，行星搅拌夹层锅，都是根据您的产品工艺来定制的，产品材质是食品级304不锈钢制作的，您使用10年是没有问题的，封头是我们自己生产的，可以根据您的要求加宽。可以加入食品搅拌装置，也可以加上可倾装置，保证功效。

### 咖喱酱炒锅,酱料熬制锅,肉类蒸煮锅基本性能：

本产品采用内外锅体满焊抛亮一次成型技术，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、罐头等、也可用于大型餐厅或食堂的熬粥、烧水、煮饭之用。

质量保证：电子部件、阀门、仪表等附属零部件保修1年，终生售后。

电器部件为3C认证的产品。

产品配带国家锅炉压力容器安全监察机构核发的：1.《压力容器产品安全性能监督检验证书》  
2.《压力容器质量计划》 3.《压力容器产品质量证明书》 4.《过程设备设计计算书》。