

# 熬粥夹层锅,商用汤锅,汤粥熬煮夹层锅

产品名称	熬粥夹层锅,商用汤锅,汤粥熬煮夹层锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	11.00/台
规格参数	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

熬粥夹层锅,商用汤锅,汤粥熬煮夹层锅炎炎夏日,酷暑连连。当躺在凉爽的空调房,喝着透心凉的饮料时,不禁回想起了小时候绿豆汤的味道。现在还能记得,小时候对于一碗绿豆汤是多么的渴望。煮粥的时候往粥里放点冰糖,粥好后放进冰箱里冷藏下,那种滋味,是现在所有饮料所不能媲美的。绿豆汤具有清热解毒、止渴消暑的功效。绿豆的营养成分比较丰富,是经济价值和营养价值较高的一种豆类。绿豆汤是汉族民间传统的解暑佳品。煮一碗好粥,当然得需要一口好锅。绿豆汤的熬煮火候火候很重要,就像熬粥熬汤一样,香甜软糯为最佳口感。重诺系列夹层锅专为煮粥设计,加热均匀,热效率高,自动控温,如果担心糊锅,还可以带上搅拌,可以倾斜方便倒出,操作也非常的简单,占地面积小,门店工厂都可以用,夹层锅,带您找回童年的味道!孟婕:电话18365667703 QQ: 2595091155

熬粥夹层锅,商用汤锅,汤粥熬煮夹层锅电加热夹层锅,不糊锅夹层锅,出料方便 电加热的夹层锅使用前要先加导热油,锅体上带有油位计,能直观的看到导热油的油位,设备在出厂前就已经调试好了,拉到家之后只需要接上380V的电源就可以使用,电加热夹层锅是通过加热管加热导热油来对锅内的食品进行加热,导热油开始升温慢,但温度升上来后降温也慢,比较适合粥类和卤制食品,导热油的温度可以升高到300度,所以我们最好选择带保温的夹层锅,不仅防止人员烫伤还可以减少散热,节约能耗.传统的铁锅在对食品进行加热时因为火苗太集中而容易加热不均匀,有的地方还不熟有的却糊锅了,电加热的夹层锅是通过加热导热油来对锅内的食品进行加热,导热油是液体,温度比较均匀,不糊锅。