

可倾式炒锅cleveland克利夫兰夹层蒸汽汤锅

产品名称	可倾式炒锅cleveland克利夫兰夹层蒸汽汤锅
公司名称	北京智享者科技有限公司
价格	100.00/个
规格参数	
公司地址	北京是海淀区复兴路83号院
联系电话	010-86200065 13321139076

产品详情

Cleveland蒸汽夹层汤锅，仍是目前市面上能效最高、产能最大的餐饮设备。适用于汤、汁水、意面、肉汁、米饭等食品。蒸汽夹层汤锅的能源传递效率与热量均衡性均无与伦比，可节省能源。

构造设计：

适合高速烹饪的50PSI (3.5Bar)

蒸汽夹层：蒸汽夹层中含净化水，无需抽真空和/或重新加水；

易于清洗：汤锅及所有外表面均采用304型不锈钢制成，#4表面处理；

元件罩：防溅元件罩，带双层密封垫；

5/8"外径四腿支架，带用于地板螺栓连接的水平调节脚；

大倾倒口，适合大容量及大块产品；

压力表和减压阀均安装在后部，易于操作，防止篡改；彩色编码，易于读表，包括“绿色”正常区域和“排除空气区”；

强化卷边设计，防止汤锅卷边受损，淘汰了“条状翻边”；

倾斜机构：滚子轴承及外壳强化型自锁蜗杆和扇形齿轮；

水位控制：固相水位控制（无观察镜，不会破碎或泄漏）。

KEL-T电加热可倾式蒸汽汤锅（100、150、225、300升可选）

KGL-T燃气加热可倾式蒸汽汤锅（100、150、225、300升可选）

KDL-T可倾式直接蒸汽汤锅（100、150、225、300、375、475、575升可选）

PowerPan系列燃气加热可倾式炖锅/煎锅/炒锅——SGL30T1/SGL40T1

加热系统：

焊入式加热元件（更好地保持真空，不会泄漏或漏水）；

精确一致的固相温控（机械恒温控制不够精确），误差小于 1°C （适用于文火炖）。工作温度范围： 145°F - 260°F (63°C - 127°C)。控制面板包括热循环LED指示灯、低水位LED指示灯、电源ON/OFF开关、可调温控盘；

380 V，50 Hz，3相3线。