

# 诸城市亿科夹层锅生产厂家

产品名称	诸城市亿科夹层锅生产厂家
公司名称	诸城市亿科机械有限公司
价格	20.00/台
规格参数	品牌:亿科机械 型号:YKJX-008L 产地:潍坊
公司地址	诸城市皇华镇镇西工业园内
联系电话	17021761777 18765141901

## 产品详情

现在食堂的自动化水平越来越高，基本告别了传统的烧煤的铁锅，而不锈钢的炒锅以其卫生，操作方便被各食堂餐厅喜爱，电加热的炒锅以其使用方便，加热均匀，安全卫生而被大家采用，电加热使用时限制小，只要有380V的电源就可以使用，电加热炒锅锅采用耐酸耐热的304不锈钢制造，配有压力表和安全阀、电控箱。电控箱可以做成两组控制，也就是把加热管分开控制，这样温度调控比较方便，可根据产品的工艺随时调节温度，保证产品的口感。

不锈钢炒锅是一种新型的炊具设备，它由于同时兼备着蒸煮和炒制两大功能而畅销于各大食品厂，夹层锅可以分为普通刮底夹层锅和行星搅拌夹层锅，如果您是想加工一些比较稀的食品，如凉粉之类的，可以使用普通刮底搅拌夹层锅。行星搅拌炒锅主要用于带有一定粘度的物料的搅拌和炒制，这种物料加工有其特殊性，如果不用行星搅拌炒锅在加工的过程中，极容易出现粘锅糊锅的现象，这样费时费力费物料，即便能够加工出来，口感也不好。行星搅拌炒锅最大的特点就是搅拌的过程刮底刮边，360度无死角搅拌，使得即便是粘性物料也不会出现在粘锅糊锅的现象，因此如果要加工的是粘性物料，要选行星搅拌炒锅；比如带肉的酱料、粘稠的火锅底料、各种需要翻炒馅料、阿胶制品、熬糖等。

蒸汽夹层锅 熬汤锅 骨头汤熬制锅 不锈钢食品加工设备又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。通常由锅体和支脚组成。锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。有固定式、可倾式、搅拌式等样式。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、加热温度容易外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。夹层锅广泛应用于各类食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。