

# 绿豆熬制蒸煮锅原理 诸城迈瑞特 扬州绿豆熬制蒸煮锅

产品名称	绿豆熬制蒸煮锅原理 诸城迈瑞特 扬州绿豆熬制蒸煮锅
公司名称	诸城迈瑞特机械设备制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市北环路路南544号
联系电话	15621628988

## 产品详情

夹层锅产品特性：

- 1.易控制
- 2.易维修、清洗
- 3.耐高温（适于高温加热）
- 4.搅拌/混合均匀
- 5.精确控热/温（采用SWC物控系统）
- 6.速度可调控
- 7.耐腐蚀（采用304不锈钢）
- 8.节能环保
- 9.适用于豆馅、调味食品、水产品、蔬菜、果酱、汤类的搅拌加热。
- 10.高效节能，无需人工炒制搅拌，绿豆熬制蒸煮锅功能，大大提高了生产的效率。绿豆熬制蒸煮锅，绿豆熬制蒸煮锅报价

以客户利益为先，绿豆熬制蒸煮锅，扬州绿豆熬制蒸煮锅，以诚信经营为本，是诸城迈瑞特一直奉行的原则，迈瑞特愿以成熟的技术和完善的服务与新老客户紧密合作，共同创造美好未来！

## 夹层锅简介：

我公司生产的夹层锅，夹层锅体焊接处都经过细致打磨，可倾斜架体采用的3mm足厚无缝方管，几何球体锅胆，尺寸精密合理，整体旋压封头，延展性高，不管多大的工作量都不会因加热时间过长而导致变形。鸟喙式出料锅嘴，使得汤料集中不易散开洒落。出料快速集中。绿豆熬制蒸煮锅

公司着眼于未来，不断创造新的节能、环保、低碳的解决方案以帮助我们的用户赢得未来充满竞争的挑战，同时也深信我们将充满的服务于客户，关注您的需求，超越您的期望，绿豆熬制蒸煮锅原理，以我们的努力成就您事业的辉煌。

夹层锅适用于各类耐高温包装材料：

- 1、塑胶容器：PP瓶、HDPE瓶。
- 2、软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等。

夹层锅的用电量换算为，一小时大约为（18-36）度电不等，具体取决于客户选择的加热管功率。

夹层锅由于热源方便，受热面积大，绿豆熬制蒸煮锅报价，加热均匀，热效率高，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等受到广大用户的喜爱。具体详情可咨询公司客服。

绿豆熬制蒸煮锅原理-诸城迈瑞特-扬州绿豆熬制蒸煮锅由诸城迈瑞特机械设备制造有限公司提供。诸城迈瑞特机械设备制造有限公司（[www.mrtjx.com](http://www.mrtjx.com)）是一家从事“真空包装机,果蔬清洗设备,巴氏杀菌设备,风干机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城迈瑞特”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使诸城迈瑞特在机械加工中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（[www.zcbanliaoji.com](http://www.zcbanliaoji.com)）还是从事食品拌料机，八角拌料机，滚筒式拌料机的厂家，欢迎来电咨询。