

粽子蒸煮锅特点 山东诸城中润机械 漳州粽子蒸煮锅

产品名称	粽子蒸煮锅特点 山东诸城中润机械 漳州粽子蒸煮锅
公司名称	诸城市中润机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市南湖经济开发区
联系电话	13280727133

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市中润机械有限公司

中润生产的高压蒸煮锅

电源电压是380V，粽子蒸煮锅特点，锅内用的是盘管加热。粽子的蒸煮需要很长的时间，我们平时在常压下煮粽子得需要4-5个小时，既浪费时间还得需要很多的煤，高压粽子蒸煮锅的问世解决了这个问题，加热源为380V的电源，加热时间在1-2小时，省时省力。

诸城市中润机械有限公司是杀菌设备、蒸煮设备、行星搅拌炒锅、浸糖锅、杀菌锅等食品机械的专业生产厂家，漳州粽子蒸煮锅，产品畅销全国各地及出口多个国家地区，广泛适用于食品加工业、医药化工业、农副产品加工业等等。

蒸煮锅的主要技术及结构性能

中润高压蒸煮锅结构

支脚形式： 立式锅体：三棱锥形式、圆管式； 可倾式锅体：槽形支架式。设备配置：表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等(立式结构)。可倾式蒸煮锅体可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。注：夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌浆结构等可根据客户特殊要求定做。

按形式分为：立式蒸煮锅、可倾式蒸煮锅，卧式蒸煮锅，固定式蒸煮锅粽子蒸煮锅粽子蒸煮锅设备

中润高压蒸煮锅的操作过程是：（1）装锅送液通常采用装锅器装锅，粽子蒸煮锅设备，以提高装锅量，蒸汽装锅还能除去木片中的空气，有利于药液渗透。送液时要求时间短，送液量要准确，一般立锅的送液量为锅溶的45~60%，采用碱回收的白液和黑液混合成蒸煮液时，一般先送白液、后送黑液。（2）升温保温升温操作主要是通入蒸汽使蒸煮器内的料片与药液的温度提高到蒸煮所需温度。随着温度的提高，加快了药液的渗透，加速了化学反应的进行。粽子蒸煮锅粽子蒸煮锅设备

粽子蒸煮锅特点-山东诸城中润机械(在线咨询)-漳州粽子蒸煮锅由诸城市中润机械有限公司提供。诸城市中润机械有限公司（www.zhonrunjixie.com）为客户提供“大型爆米花机,夹层锅,行星搅拌炒锅,横轴搅拌炒锅,高压蒸煮锅”等业务，公司拥有“山东诸城中润机械”等品牌。专注于炊事、烘焙设备等行业，在山东潍坊有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：曲经理。同时本公司（www.chaocaijiqi.com）还是从事炒菜机，大型炒菜机，全自动炒菜机的厂家，欢迎来电咨询。