

诸城夹层锅价格，优质电加热夹层锅，卤鸭脖燃气卤煮锅

产品名称	诸城夹层锅价格，优质电加热夹层锅，卤鸭脖燃气卤煮锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1198.00/台
规格参数	型号:100L-600L 加热方式:电加热 蒸汽加热 燃气加热 安装方式:立式和可倾式
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

诸城夹层锅价格，优质电加热夹层锅，卤鸭脖燃气卤煮锅学生在学校食堂吃饭，为了保障在校生的饮食安全问题，学校实施“明亮厨房”工程，增强学校食堂的操作间、洗菜间、消毒间等食品加工制作的重要部位，原料的清洗、切配、烹饪、餐具的洗化消毒等重要环节，让这些操作都是透明化的，让学生们去食堂吃饭一眼就看透。因此很多学校食堂现在逐渐的把烧煤的炉灶换成干净卫生好操作的夹层锅，改变传统大锅烧煤的方法，用电加热的方法，有380v电就可以，而且不占地方，炒菜装上搅拌装置连翻炒都省下了，方便又省力，而且对食品的口感不会有影响，重诺系列的夹层锅，优质电加热夹层锅具有受热面积大，热效率高，物料升温快，加热均匀及加热温度易于控制等特点，设备配置齐全，型号多样，客户可以根据自己的要求选择适合自己的，一次选择，终生受益。

诸城夹层锅价格，优质电加热夹层锅，卤鸭脖燃气卤煮锅操作

采用立锅碱法蒸煮的操作过程是：

(1) 装锅送液

通常采用装锅器装锅，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) 升温和保温

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。

升温时间一般在1~2小时。

在升温过程中，通常在升到125~130时要进行小放气。优质电加热夹层锅其目的在于排除蒸煮器内的空气以及松节油等挥发性物质。排除锅内的假压，并能减少对纤维素的氧化。

小放气操作过程是当锅内压力升到0.2~0.3 MPa时，即停止通气，并开启放气阀进行放气。当锅内压力降到0.05 MPa时，再关闭放气阀，继续通气升温，直到达到最高压力。

保温是指在最高温度下保持一定时间，以保证脱木素，原料离解成浆。

保温时间视生产条件和浆种而定。生产本色浆为0.5小时，漂白浆须1.5~2.0小时，特种浆有的达6小时。

(3) 放汽和放锅

蒸煮终点化验合格后，采用常压放锅或高压喷放。

【公司承诺】

经营方针：诚信为本、信誉第一、以产品质量求生存

服务宗旨：交货及时、价格合理、用真诚服务谋发展

诸城夹层锅价格，优质电加热夹层锅，卤鸭脖燃气卤煮锅的特点：

蒸煮夹层锅的上边是带有锅盖的，锅盖是有椭圆形的封头和承压的法兰焊接而成的，并且采用的是充气式硅橡胶耐温的密封圈，使得机器密封效果好，使用的寿命也长。通常在使用蒸煮夹层锅升到125--130时要对机器进行小放气，以便排除蒸煮锅内的空气和可挥发性物质，实现排除假压和减少对纤维素的氧化的作用。优质电加热夹层锅该机器具有受热面积大并且受热均匀，机器加热热效率高使得产品加热速度快、液料沸腾的时间短的特点，同时该机器使用起来非常的安全、操作也是简单方便，广泛的应用于各种粽子、豆类的生产和食品加工，也是可以用于食堂餐厅的烧菜炖肉和熬汤熬粥等，是食品加工企业提高产品质量、缩短加工时间和改善操作人工劳动条件的优质设备。