

卤制豆腐干夹层锅，米豆腐搅拌锅，红豆沙搅拌机器

产品名称	卤制豆腐干夹层锅，米豆腐搅拌锅，红豆沙搅拌机器
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

卤制豆腐干夹层锅，米豆腐搅拌锅，红豆沙搅拌机器日常生活中我们都知道，在炒制一些的时候，只有达到一定的温度、炒制时间才能把食品的香味、口感炒制出来，我们用家中的大锅炒的话，时间、温度都控制不好，而且费时费力。现在科技发达了，食品机械厂家根据这种需求专门生产了炒锅，我们的炒锅可以达到食品的要求，还能做到不糊锅，我们的炒锅代替了人操作，实现自动搅拌翻炒，比人工搅拌均匀，试想一下，如果每天炒1000斤的料，人工来炒制的话是远远达不到的，炒制不同的物料，它的要求也是不同的，米豆腐搅拌锅而我们的炒锅根据客户需求采用不同的加热方式，具有受热面积大、物料升温快受热均匀、加热温度容易控制等特点。是PLC控制系统,可以储存工艺,用起来方便多了，机械化的生产设备不仅能提高食品质量、缩短时间、改善劳动条件还能减少人工费用，所以何乐而不为呢！我们公司的炒锅有十年的生产经验，质量过硬，是每个食品生产厂家值得拥有的。

卤制豆腐干夹层锅，米豆腐搅拌锅，红豆沙搅拌机器清洁度高，在传统的烧煤、烧柴的过程中会产生烟尘废气，可能会污染加工过程中的产品。夹层锅避免了传统加热方式，保证产品加工过程中没有油烟产生，不会污染产品。而且，夹层锅热效率高，米豆腐搅拌锅从而降低了生产成本。可以省人工：传统加工方式需要大量人工，夹层锅可以订做大型号的，一次搞定一天的工作量。而且，夹层锅可以做到连续运行，工作时间长，工作质量有保障。

卤制豆腐干夹层锅，米豆腐搅拌锅，红豆沙搅拌机器蒸汽夹层锅工作原理是使用反压力蒸煮。简单来讲就是用压缩空气通入锅内增加压力，防止罐头凸罐和跳盖，其操作规程分析如下：由于压缩空气是不良导热体，况且蒸汽本身又具有一定的压力。所以在杀菌升温过程中，不要放进压缩空气，而只需达到杀菌温度后处于保温状态即可。在完成杀菌后，降温冷却时，停止供应蒸汽，将冷却水压入喷水管。米豆腐搅拌锅由于锅内温度下降，蒸汽冷凝，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。在杀菌过程中，应注意最初排气方式，进而泄汽，使蒸汽流通。也可每隔15到20分钟放气一次，促进热交换。总之必须满足杀菌条件的规定，按一定程序进行，杀菌温度的高低，杀菌压力的大小，杀菌时间的长短和操作方法等均由罐头产品杀菌工艺作出具体规定。

