

鸡蛋干夹层锅，鸡爪鸡翅蒸煮锅，鸡脆骨蒸煮锅

产品名称	鸡蛋干夹层锅，鸡爪鸡翅蒸煮锅，鸡脆骨蒸煮锅
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

鸡蛋干夹层锅，鸡爪鸡翅蒸煮锅，鸡脆骨蒸煮锅现在很多的年轻人都进行创业，都说创业难，其实也不是很难，只要你看准商机，选好设备就可以。在创业初期，资金紧张，投入多，见效慢，所以不管是选择创业的商机，选择的商铺还是选择的设备，都需要慎重。夹层锅是近几年来年轻人创业的设备，投资小，操作方便，占地面积小，安全可靠。一个几十平方的小店面就可以营业了，鸡爪鸡翅蒸煮锅可以做的的项目有很多，熬汤、煮粥、烧菜、煮肉、卤味等，不管是蒸煮还是熬制都没有问题，而且不需要人工来搅拌，自动翻炒，受热面积大，加热均匀，保证产品口感的同时又保证了产品的量，夹层锅外形美观、操作简单、安全方便，是当今蒸煮熬制的必需品。

鸡蛋干夹层锅，鸡爪鸡翅蒸煮锅，鸡脆骨蒸煮锅锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，采用电加热、燃气加热、电磁加热等加热形式，搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，使用的行星式搅拌器与锅体充分接触，实现传动公转与自转的不整数传动比，鸡爪鸡翅蒸煮锅使锅内无搅拌死角。使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。采用变频调速动力，运行更平稳。另本机采用液压升降，翻锅运料，免拆装搅拌器，节省人力，降低劳动强度，是性能优良的食品加工设备。

鸡蛋干夹层锅，鸡爪鸡翅蒸煮锅，鸡脆骨蒸煮锅种类及其特点；常用、热销的是全自动行星搅拌炒锅，有燃气加热、电磁加热、蒸汽加热、电加热导热油等加热方式；无论是炒制过程，还是出料过程，都更大程度地节省了人力物力财力，自动化程度较高，是大多数厂家的好选择，搅拌轴采用下传动刮底式搅拌，完全解决高粘度物料粘锅问题，搅拌均匀，无搅拌死角，使物料混合特点，电加热的温度好控制，温度稳定，不会忽高忽低，也是保证这种容易糊锅物料品质稳定的首要选择。除此之外，鸡爪鸡翅蒸煮锅不糊渣，也主要应用于绿豆沙馅料，红豆沙馅料，莲蓉馅料的炒制与加工。重诺款的电加热炒锅，还配有自动感温探头，通过控制导热油的温度，来达到控制物料的温度可以0-300度任意调节，380V电源，有三组加热控制，内部装有导热油作为介质，只要温度达到预期值，降温很慢。还具有受热面积大热效高等特点。无论是熬糖，炒制火锅底料，炒蓉沙馅料效果都非常好，也可以作为油炸设备用，用来油炸花生，蟹黄蚕豆，蟹黄瓜子。更有好多食品厂家用来做牛皮糖，高粱饴。核桃糕以及各式卡拉胶软糖和其他淀粉软糖之用。

