

燃气猪手夹层锅 果脯燃气夹层锅

产品名称	燃气猪手夹层锅 果脯燃气夹层锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1650.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:可定制 产地:山东潍坊诸城
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

燃气猪手夹层锅 果脯燃气夹层锅

猪首含有丰富的蛋白质和胶质，既有美容功效又有食疗功效，卤煮猪尾巴不管是做下酒菜还是家常菜都受人们的喜爱，但是想做到肥而不腻，又入味就是需要足够的火候，就需要一口好的卤煮锅，一款好的产品不但要有过硬的质量同样也要有好的外形，就像我们都爱看美女一样，我们重诺的焊接师傅都是有焊工证的，每一台过上都有漂亮的鱼鳞焊。重诺系列的卤煮锅型号可分为100,200,300,400,500,600型号加热方式可选电加热，蒸汽加热，燃气加热，可以根据客户的实际需求加工定制。

燃气猪手夹层锅

两种大类：可倾斜（方便倒料）、立式（结实耐用）两类；加热方式有三类：分为电加热、蒸汽加热、燃气型（天然气或煤气）。

燃气猪手夹层锅特点：

- 1)、燃气夹层锅燃烧充分，无烟无尘、少量积碳、无环境污染。
- 2)、燃气夹层锅火焰温度随意调节温度高达300 左右。
- 3)、结构合理使用操作方便。
- 4)、燃气夹层锅强力节能，火大火猛热效率较同类产品提高25%左右。
- 5)、燃气夹层锅燃料：液化石油气、管道煤气、天然气、严禁使用油。
- 6)、耗气量：比同类产品降低20%左右。

锅体部分由内外锅体焊接而成。内外锅体均采用06Cr19Ni10不锈钢，按GB150-1998规定采用全焊透结构拼焊

果脯燃气夹层锅

按加热方式分为:电加热夹层锅、蒸汽加热夹层锅、燃气加热夹层锅、电磁加热夹层锅。

产品分类

- 1)、按结构形式分为：可倾式夹层锅、立式(固定)夹层锅结构。
- 2)、按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。

设备结构

电加热可倾式夹层锅主要由锅体和可倾架组成；锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层加入导热油。

设备材质

内外锅体全不锈钢(SUS304)。

果脯燃气夹层锅广泛应用于各类食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。本公司生产的蒸煮锅产量根据各类大小客户的产量要求，推荐不同容积产量的锅。