

# 冰糖浓缩锅 森峰 冰糖浓缩锅好处

产品名称	冰糖浓缩锅 森峰 冰糖浓缩锅好处
公司名称	诸城森峰食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	经济开发区站前路215号
联系电话	15318958388

## 产品详情

高压真空锅材质采用不锈钢304制造的。随着社会的发展高压真空锅已经慢慢取代了传统的蒸煮方式，人们越来越向节能环保的蒸煮方向迈进。老子机械研发的这款高压真空锅满足了您对产品的需求。

高压真空锅又名高压真空锅、密封式真空锅；一、浸糖工艺流程:传统工艺流程（传统果脯）原料选择 鲜果加工及预处理（包括去皮、去核、切分及硫熏等） 糖液煮制（一次煮成或多次煮成） 糖液浸泡 干燥（晒干或烘干） 成品。

隆泽真空浸糖工艺是：清洗 去核 放进锅里 捞出晒干（或者烘干）。二、真空浸糖技术：降低果脯甜度的另一方法是：改变过去传统生产果脯单纯使用白砂糖，冰糖浓缩锅，用淀粉糖浆取代40~50%的蔗糖，这样，煮制成的果脯依然是吃糖饱满，但吃起来甜度适宜。3、建议使用350#导热油，建议导热油1年左右更换一次，作时间不长的话可以酌情延长更换时间。与传统果脯生产方法不同，采用新工艺可以生产出“鲜香果脯”、“轻糖果脯”等。另外，国外生产果脯的工艺也与我国的传统工艺有所不同。

真空煮锅 采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，冰糖浓缩锅规格，外型美观、安装容易、工作方便、安全可靠。本品使用先进的传动与密封结构，冰糖浓缩锅好处，使传动部分与锅内洁净、卫生。1、按结构形式分为：固定式、可倾式2、由锅体和支脚组成。设备结构：锅胆是采用日本北海封头，法兰厚度是300mm-400mm，密封垫子是硅胶垫，架体304不锈钢40\*70方管焊接。锅体是由内外由半球形锅体+直边+支架组成的双层结构形式。3.浓缩提纯罐装置由立夹层加热器、浓缩器、冷凝器及管道阀门等组成，真空系统可与其它设备配用水力喷射器或真空泵。4.加热器、蒸发器采用不锈钢保温结构，保温层外用不锈钢薄板制作外壳，表面做镜面或亚光处理。5.腌渍锅锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，外型美观、安装容易、工作方便、安全可靠。6.本品使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。

不锈钢粽子真空锅价格选择上等不锈钢材质，严格按照国家压力容器制造标准加工制造，冰糖浓缩锅型号，食品杀菌釜产品有规范的质量管理体系层层把关，设备投放市场前，都要经过严格的测试，广大客户尽可放心使用！蒸汽杀菌锅配有正规压力容器手续壹套。

真空浸糖锅的出现，不管在时间还是在效率上都解决了很多的问题。真空浸糖锅以一定压力的蒸汽为热源，真空浸糖锅具有受热面积大、热、加热均匀、沸腾时间短、加热温度容易控制、方便清洗、真空度

高等特点。所有灭菌数据，包括灭菌条件、F值、时间-温度曲线、时间-压力曲线等均可通过数据处理软件处理后予以保存或打印，以便于生产管理。304316L不锈钢材料制造（符合国家卫生级标准）；后者只有内锅体采用304316L不锈钢制造，其它部件均为碳钢（卫生要求不高的可采用）；前者内外锅体以及支脚均采用304316L不锈钢材料制造（符合国家卫生级标准）；后者只有内锅体采用304316L不锈钢制造，其它部件均为碳钢（卫生要求不高的可采用）

产品简介 真空浸糖锅、果脯罐适用于各种蜜饯、水果浸糖、酱菜迅速腌渍。如：大枣、蜜枣、山楂、蓝莓、草莓、苹果、梨、桃子等迅速浸糖，酱菜及休闲食品调料迅速腌渍入味。

冰糖浓缩锅-森峰-冰糖浓缩锅好处由诸城森峰食品机械有限公司提供。由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。诸城森峰食品机械有限公司（[www.zclze.com](http://www.zclze.com)）为客户提供“行星搅拌锅,爆米花机,火锅底料炒料机,自动炒菜机”等业务，公司拥有“森峰”等品牌，专注于机械加工等行业。欢迎来电垂询，联系人：石经理。