

立式可倾夹层锅,蒸汽夹层锅,餐厅专用熬汤夹层锅

产品名称	立式可倾夹层锅,蒸汽夹层锅,餐厅专用熬汤夹层锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	3600.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:300L 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

立式可倾夹层锅,蒸汽夹层锅,餐厅专用熬汤夹层锅如今蒸制许多食物都必须蒸煮锅,蒸煮锅依照加温物质分成;蒸汽夹层锅,电加热器锅也有燃气夹层锅。在平常应用中還是电加热器蒸煮锅运用比较多,由于他只必须有三相电就可以,并且提温较为快,他是根据电加热器高温导热油来加温锅体,遇热也较为匀称。电加热器蒸煮锅必须加隔热层防止烧伤职工。100L的是一根发热管输出功率为10kw,200L的是二根发热管输出功率为20kw,500L的是5根电热管输出功率为50kw,重诺电加热器蒸煮锅往往安装多条电热管,便是以便每根发热管承担输出功率较为小,那样才可以增加电热管的使用期,进而增加蒸煮锅的使用期。因此非专业看价钱,内行人看配备。有要求热烈欢迎拨电话咨询

立式可倾夹层锅,蒸汽夹层锅,餐厅专用熬汤夹层锅一般由锅体和撑脚构成。锅体是由内外球型锅体构成的板结构方式,正中间隔层进入蒸气加温。有移动式、可倾式、拌和式等款式。蒸煮锅具备遇热总面积大、热效高、加温匀称、液料烧开时间较短、加温温度非常容易操纵、外观美观大方、安装非常容易、实际操作便捷、可以信赖等特性。蒸煮锅广泛运用于各种食品类的生产加工,也可用以大中型饭店或饭堂煮汤、做菜、煮肉、煮粥等,是食品工业保证质量、餐厅专用熬汤夹层锅减少时间、改进劳动者标准的优良机器设备。

本商品凡触碰食品类一部分皆为0Cr19Ni10不锈钢板生产制造,合乎《中华人民共和国食品卫生法》的规定,具备造型设计美观大方、设计方案有效、结构紧凑、安装便捷、实际操作简易、有利于检修。

- 1)以蒸气为热原,实际操作便捷,具备遇热总面积大,热效高的特性。
- 2)、原材料加热迅速,加温匀称及加温温度易于控制等有点儿。
- 3)、锅体选用一次性冲压模具成形的不锈钢封头,确保锅内整平光洁。

- 4)、可拌和和不能拌和随意挑选，选用可倾斜翻锅，进料迅速整洁。
- 5)、结构紧凑，实际操作检修便捷，工作效能高，能耗低，使用期长。
- 6)、均选用不锈钢板生产制造，合乎食品卫生安全规定。
- 7)、提升产品品质，减少上班时间，改进劳动者标准。

立式可倾夹层锅,蒸汽夹层锅,餐厅专用熬汤夹层锅运用于糖块、点心、饮品、水果汁、苹果酱、果脯、乳制品与水果罐头等食品工业及酿制、酿酒、制药业与日化等制造行业。

做为原材料融化、消毒杀菌、加温、冷烫、预煮、配置、熬料、蒸制与萃取的用处。

也适用大中型酒店、餐馆、酒店餐厅、旅社、饭店、餐厅专用熬汤夹层锅厂矿企业、行政机关军队、大专学校饭堂做为熬粥、煮汤、煮饺子、做菜与煮肉的用处。