

绿豆糕馅料熬制锅 麻辣鸭头蒸煮锅 虾酱加工机械

产品名称	绿豆糕馅料熬制锅 麻辣鸭头蒸煮锅 虾酱加工机械
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	7500.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:500 产地:山东诸城
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

绿豆糕馅料熬制锅 麻辣鸭头蒸煮锅 虾酱加工机械 现在炎炎夏日，很多人不爱在家里做饭就选择在外面吃小吃比如麻辣烫，米粉，米线。其实这些小吃好吃归功于他们的汤汁鲜美，怎样做出好的汤汁呢？重诺系列的夹层锅可以很好地帮助您，重诺燃气夹层锅液化气的可用蜂窝式，也可用普通两圈火式的炉盘，天然气的只能用普通两圈火式的炉盘。麻辣鸭头蒸煮锅蜂窝式的节能，火旺，比普通的炉盘节约能源约三分之一。（进气量一样，炉盘大，火散，不旺。）点火有普通点火器的，也有电子打火的。所以这样的用起来比较节能，有需求的老板联系我吧。

绿豆糕馅料熬制锅 麻辣鸭头蒸煮锅 虾酱加工机械 机构性能：1、容积:50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。2、结构形式:分可倾式、立式结构，按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。3、锅体材质: 内锅体不锈钢(SUS304)，夹套、支架碳钢(Q235-B)外涂防锈漆；内外全不锈钢。4、带搅拌装置锅体:顶部中心搅拌，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。5、搅拌转速:36r/min(可以根据客户要求来选定一定的转速);搅拌桨形式:普通搅拌(锚式)和刮底搅拌。6、固定式电夹层锅 支脚形式: 立式锅体:三棱锥形式、圆管式; 可倾式锅体:槽形支架式。7、设备配置:表盘指针式温度计、麻辣鸭头蒸煮锅蒸汽进口、出料口等(立式结构)。8、大型夹层锅可倾式蒸煮锅体大可倾转90°，倾转方式为手动式翻转

绿豆糕馅料熬制锅 麻辣鸭头蒸煮锅 虾酱加工机械 设备配置：1 虾酱加工机械、内胆为：4mm，外包装为:4mm，材质为304不锈钢材质。2、采用电热管加热，经导热油传热给锅体，热效率高。3、保温层是采用硅酸铝保温，保温效果好，不烫手。4、温控仪采用全数字显示，操作方便控制准确，全程自动控制。5、采用漏电保护开关，操作安全。可倾式电加热夹层锅6、独立的配电箱装置。

