

肉冻熬煮锅 卤味蒸煮夹层锅 酱汁凤爪卤煮锅

产品名称	肉冻熬煮锅 卤味蒸煮夹层锅 酱汁凤爪卤煮锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	4500.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:200 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

冻熬肉煮锅，卤味蒸煮夹层锅，酱汁凤爪卤煮锅 每年冬天我家都会用鸡肉、猪皮、猪蹄熬制猪皮冻，里面满满的胶原蛋白让我很喜欢，不想自己熬制当然还有做好成品的猪皮冻，狗肉冻，在制作的时候就离不开猪皮熬制锅了酱汁凤爪卤煮锅，诸城重诺机械专门针对肉制品蒸煮熬制研究了肉制品熬制锅，用电为加热源，导热油为介质，省时省力可以高效的完成工作。

冻熬肉煮锅，卤味蒸煮夹层锅，酱汁凤爪卤煮锅设备有蒸汽加热、电加热、燃气加热三种加热方式。蒸汽加热可以对蒸煮、熬制浓缩的产品进行加工，电加热和燃气加热可兼并蒸汽加热的功能外可以达到爆炒、油炸的效果，温度可达380°，适合于各种食品的热加工，表面光滑，好操作好打理。可倾式夹层锅倾斜度可达90°。可以完美的将锅中物料全部清出酱汁凤爪卤煮锅，可有效的节省时间和人力。在必要时可以配备自动搅拌设备，这样就可以达到自动化无需人工搅拌，并且可以使物料受热均匀，不沾锅底，又提高了生产效率，一举多得。

冻熬肉煮锅，卤味蒸煮夹层锅，酱汁凤爪卤煮锅夹层锅的种类1、设备材质SUS304；SUS316；2、支撑方式：立式、卧式、可倾式；3、加热方式：电加热；蒸汽加热,燃气加热；电磁加热；4、介质：导热油卤味蒸煮夹层锅，水蒸气；5、附加功能：带（不带）搅拌、真空。