

卤味专用夹层锅 炸花生带搅拌夹层锅 电加热煮猪肉夹层锅

产品名称	卤味专用夹层锅 炸花生带搅拌夹层锅 电加热煮猪肉夹层锅
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

卤味专用夹层锅 炸花生带搅拌夹层锅 电加热煮猪肉夹层锅 近几年随着食品行业的日益兴盛，夹层锅在食品行业里应用很广泛，就像姜汁糖熬制，卤煮肥肠，卤制豆干，羊肉汤熬煮，就连学校，电加热煮猪肉夹层锅食堂都可以用到所以选一台好的夹层锅很重要，诸城重诺专业生产夹层锅，质量售后都有保障，欢迎新老客户找我们洽谈业务。

卤味专用夹层锅 炸花生带搅拌夹层锅 电加热煮猪肉夹层锅有蒸汽加热、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、油电加热煮猪肉夹层锅炸的效果，温度可以达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，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。

卤味专用夹层锅 炸花生带搅拌夹层锅 电加热煮猪肉夹层锅 用途及特性：1.用途：夹层锅（不锈钢夹层锅），广泛用于糖果,制药,乳品,酒类,糕点,饮料,蜜线,罐头等食品加工,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,改善劳动条件的优良设备。2.特性：本锅以蒸汽为热源，可达300，具有受热面积大、热效率高，加热均匀、液料沸腾时间短、加热快等特点。本锅内层锅体（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、操作方便炸花生带搅拌夹层锅、可靠。