

高温高压粽子锅 不夹生粽子蒸煮锅

产品名称	高温高压粽子锅 不夹生粽子蒸煮锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:重诺 型号:1000*1800 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

高温高压粽子锅 不夹生粽子蒸煮锅煮粽子怕什么呢，当然是怕夹生了，但是为了避免这个问题，每次蒸煮时间又会很长，所以这时候就要用到我们的高温高压粽子锅了，粽子锅采用的是底部带盘管的形式，蒸汽从底部盘管通入，蒸汽不接触粽子，蒸煮起来干净卫生，不夹生粽子蒸煮锅而且利用蒸汽蒸煮效率高，煮出来的粽子口感也好。

高温高压粽子锅 不夹生粽子蒸煮锅

一、粽子蒸煮锅结构：

粽子锅由锅体、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。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐高温密封圈，密封可靠，使用寿命长。

二、粽子蒸煮锅特性：

有一定的压力的蒸气为热源，具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。本锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、不夹生粽子蒸煮锅安全可靠。

设备特点：本设备以一定压力的蒸汽为热源(也可选用电加热)，具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。食品框基本贴着锅壁，增加了空间利用率，同一个型号的设备比卧式杀菌锅利用率高三分之一。锅体外部用保温层保温，避免锅内热量流失以及人员操作时高温伤到人。蒸煮出料时锅内汤汁不需要排出，可连续使用，节约了能源，特别适合做加料汤汁的食品使用。电加热蒸煮锅 立式粽子蒸煮锅设备应用：

本品可对粽类、不夹生粽子蒸煮锅卤蛋、大豆及类似产品的蒸煮。