

Cleveland™

蒸汽夹层汤锅

专业的蒸汽夹层汤锅制造商



品质恒久如一

信赖一生所托

Cleveland™ 蒸汽夹层汤锅

是时候用蒸汽夹层汤锅替代传统汤锅



电力型号剖面图



燃气型号剖面图

Cleveland 可倾式蒸汽夹层汤锅，具有热传导效率高、加热均匀、大容量出料口出料速度快等特点。相较于传统汤锅仅在底部以较高的温度烹饪食品，Cleveland 汤锅有多达 2/3 表面积直接接触食品且降低了烹饪温度。精准的温控系统，无需值守照看或反复调整火力设置，可长时间煨煮而不会煮糊或烧焦。可倾式设计便于快速倒出汤锅内的食品。由于食品不会被过度烹煮或烧焦，汤锅的清洗从而变得十分便捷。

适于烹饪：

汤类、预制酱料、意大利面、肉汁、甜品、炖菜、炖肉、米饭、回温及保温

提升烹饪品质、提高生产效率

- 锅体四周及底部均被加热，受热面积是传统汤锅的 3-4 倍
- 加热精细且均匀
- 使用高热能的蒸汽为热源，加热速度更快
- 温度控制精准，文火炖煨、武火急滚均可
- 汤锅表面无过热点
- 无需值守照看或搅拌翻动，也不需使用大型传统汤锅

改善运营营收

- 减少因烹煮过度或烧焦导致的食材损耗
- 回温肉类而不会将其烹煮过头
- 长时间煨煮而不会将食材煮老、煮烂
- 简化、标准化菜谱，有益于研发

优化工作场所安全性

- 可倾式设计，保证了倾倒出料的安全
- 员工无需移动或提起高温汤锅

降低能源消耗

相较于传统汤锅，蒸汽夹层汤锅的能耗减少 35%，有助于降低厨房的环境温度

节省时间

- 便于清洁
- 蝶形出料口可准确地将食品倒入容器中

常见汤锅型号								常用选配件及附件				
型号	容量 Gal. / L	功率(kW)		外形尺寸(mm)				手提式汤锅盖	放汤阀	开关防护网 SG	容量标尺	加仑/公升容量标记
		标准	高	宽	深	高						
电力桌上型 - 单头												
	KET6T	6 / 23	7.5	12.1	610	432	572					
	KET12T	12 / 45	12.1	15.1	699	508	632	40 加仑	CL-40	3 寸	TD3	
	TKET6T	6 / 23	15	24	1124	535	580	60 加仑	CL-60			
	TKET12T	12 / 45	24	30	1285	605	615	80 加仑	CL-80			
	TKET12T	12 / 45	24	30	1285	605	615	100 加仑	CL-100			
	TKET6T	6 / 23	15	24	1124	535	580	60 加仑	CL-60			
电力桌上型 - 双头*												
	TKET6T	6 / 23	15	24	1124	535	580					
	TKET12T	12 / 45	24	30	1285	605	615	40 加仑	TBS-40			
	TKET12T	12 / 45	24	30	1285	605	615	60 加仑	TBS-60			
	TKET6T	6 / 23	15	24	1124	535	580	80 加仑	TBS-80			
	TKET12T	12 / 45	24	30	1285	605	615	100 加仑	TBS-100			
电力落地型 - 倾摇操纵杆												
	KET20T	20 / 90	15	18	813	641	693					
电力落地型 - 可倾式												
	KEL25T	25 / 100	12.1	18.1	927	857	1045					
	KEL40T	40 / 150	18.1	30.1	1054	943	1080	12 加仑	BS-12			
	KEL60T	60 / 225	18.1	36.2	1143	975	1191					
	KEL80T	80 / 300	18.1	36.2	1232	1022	1324					
	KEL 100T	100 / 375	18.1	36.2	1295	1016	1356					
	KEL 100T	100 / 375	18.1	36.2	1295	1016	1356					
燃气桌上型 - 单头												
	KGT6T	6 / 23	34,000BTU		610	489	641					
	KGT12T	12 / 45	53,000BTU		686	591	692	6 加仑	BS-6			
燃气落地型 - 可倾式												
	KGL25T	25 / 100	90,000BTU		1067	940	981					
	KGL40T	40 / 150	140,000BTU		1162	1080	1029					
	KGL60T	60 / 225	190,000BTU		1254	1168	1112					
	KGL80T	80 / 300	190,000BTU		1346	1245	1137					
	KGL80T	80 / 300	190,000BTU		1346	1245	1137					
* 容量为单桶满载数据												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
注：												
1. 我司保留一切更改设计、技术参数而无须提前通知之权利												
2. 燃气汤锅的额定热值以天然气计算，液化丙烷气可供，详询我司销售												
3. 所列汤锅仅为常用型号，直接蒸汽或其他容量规格，详询我司销售												
4. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售												
5. 选配及附件是否与汤锅匹配，详询我司销售</												

常用烹饪步骤

(注：除蛋奶类食品外，汤锅预热后方可进行烹饪)



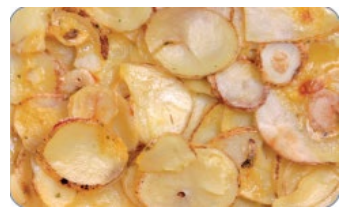
米饭

按 1 杯米 2 杯水或 454 克米 5 杯水的比例加水，打开汤锅开关并将温度旋钮旋至#10，水开后加入大米再次煮沸，温度调至#4，加盖焖煮 20 分钟，把大米从汤锅中倒入滤锅(可按需滤水)。烹煮糙米时，加入糙米后温度调至#4，加盖焖煮 40 分钟。



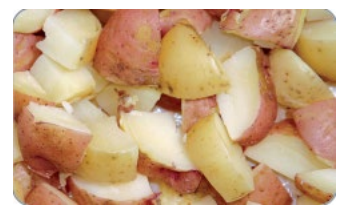
意大利面、通心粉

按 1 公斤干意大利面 12.5 升水的比例加水，打开汤锅开关并将温度旋钮旋至#10，水开后按需加入干意大利面、食盐、食用油(如需)再次煮沸，温度调至#4，维持沸腾的状态并时常搅动以防粘锅，将面条煮至筋道适口的状态(根据面条厚度不同，通常煮 8-12 分钟左右)，滤水出锅。



脱水土豆片

5 公斤脱水土豆片烹饪后的重量约为 20 公斤。将脱水土豆片加入汤锅内，加水至盖住土豆片，按需加入食盐，温度旋钮调至#10，煮沸后调至#6 小火慢炖 10-12 分钟，滤水出锅。



新鲜的土豆块或小土豆

温度旋钮调至#10，水沸后加入新鲜的土豆块或小土豆，按需添加食盐，并将温度调至#5-6。根据尺寸不同，建议的烹饪时长为 25-40 分钟，滤水出锅。



肉类

给肉类烹煮上色时，温度设置在#10 且不时搅动。烹煮后肉类的核心温度不应低于 71-76°C。按需滤水出锅。注，4.5 公斤冷冻肉馅约需 10-15 分钟可煮至上色。如要将大块肉类彻底煮熟或炖软，需延长烹饪时间。按菜谱加入料酒或其他调料，在#5 温度设置下炖煮。



(罐装或冷冻的、解冻) 酱汁、汤类

酱汁或汤类倒入汤锅，根据浓稠度、受热性将温度设置在#5-7 之间，时常搅动以防粘锅，直至温度达到 71-76°C

