

卤煮夹层锅 绥化夹层锅 旭力机械

产品名称	卤煮夹层锅 绥化夹层锅 旭力机械
公司名称	诸城市旭力机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新区
联系电话	13854470780 13854470780

产品详情

立式夹层锅是夹层锅的重要类型，应用广泛，操作简单方便，深受广大消费的喜爱。下面我们来看一下立式夹层锅的工作原理及分类：

工作原理是使用反压力杀菌，就是用压缩空气通入锅内增加压力，防止罐头凸罐和跳盖，其操作情况分述如下：由于压缩空气是不良导热体，卤煮夹层锅，况蒸汽本身又具有一定的压力。因此，在杀菌时升温过程中，不放进压缩空气，而只在达到杀菌温度后处于保温时，可倾蒸汽夹层锅，才开放压缩空气入锅内，使

立式夹层锅又名立式蒸汽锅、立式蒸煮锅、立式夹层蒸汽锅，通常由锅体和支撑脚组成。通常适用于液体物料，因物料加工完后直接通过底部出料即可，燃气夹层锅，便捷。

电加热夹层锅使用5年后，建议进行安全性水压试验，水压试验夹层内压力时以1.5倍使用压力试验。按各地治安部门的要求进行。电加热夹层锅外层锅体使用4.5—5.5毫米厚的不锈钢钢板SUS304或SUS316或A3钢板制造。当外锅经多年锈蚀减薄到2毫米以下时，应停止使用。

电加热导热油夹层锅的技术性能

- 1、立式夹层锅带搅拌装置锅体：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。
- 2、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）和刮边刮底搅拌。

3、立式夹层锅支脚形式：三棱锥形式、圆管式。

4、立式夹层锅设备配置：安全阀、压力表、排气阀、蒸汽进口、出料口等。

夹层锅又叫做夹层蒸气锅或蒸煮锅，它的锅体是非常巨大的，可以一次性蒸煮很多人吃的饭菜，不管是做菜还是熬汤，它的效率要远比一般的大锅更高，所以广受大家的追捧。

1.新买来的夹层锅使用前要先除去味：可以在锅里加上盐，将盐炒成，然后在锅内加水和油并煮开。

2.刷锅时也应尽量少用洗涤剂，软化夹层锅，以防食油“保护层”被刷尽。

3.刷完锅后，还要尽量将锅内的水擦净，以防生锈。

卤煮夹层锅-软化夹层锅-旭力机械由诸城市旭力机械有限公司提供。诸城市旭力机械有限公司是从事“杀菌锅，夹层锅，蒸煮锅”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：庄焕明。