

百冠广州电加热夹层锅 压力蒸煮锅

产品名称	百冠广州电加热夹层锅 压力蒸煮锅
公司名称	诸城市百冠机械科技有限公司
价格	5800.00/台
规格参数	品牌:百冠 型号:400 产地:诸城百冠
公司地址	诸城市科技工业园
联系电话	0536-6358114 13256368109

产品详情

夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。通常由锅体和支脚组成。锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。有固定式、可倾式、搅拌式等样式。夹层锅具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制、外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。1、按结构形式分为：可倾式夹层锅、立式（固定）夹层锅结构2、按加热方式分为：电加热夹层锅、蒸汽加热夹层锅、燃气加热夹层锅、电磁加热夹层锅。3、按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。按搅拌方式可分为：a.上搅拌b.下搅拌c.横轴搅拌d.行星搅拌

4、夹层锅按密封方式可分为：无盖型、平盖型、真空型；整体结构固定式主要由锅体和撑脚组成；可倾式主要由锅体和可倾架组成；搅拌式主要由锅体和搅拌装置组成。锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。支脚（a）立式夹层锅：三棱锥形式、圆管式。（b）可倾式夹层锅：槽钢支架式。夹层锅广泛适用于糖果、糕点、饮料、果汁、果酱、蜜饯、乳品与罐头等食品加工及酿造、制酒、制药与日用化工等行业。作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、蒸煮与浓缩之用。也适用于大型宾馆、饭店、酒店、招待所、餐厅、食堂作为煮粥、熬汤、煮饺子、烧菜与炖肉之用。