

四川夹层锅 诸城源晟机械 搅拌夹层锅

产品名称	四川夹层锅 诸城源晟机械 搅拌夹层锅
公司名称	诸城市源晟机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道站前街101号
联系电话	15706460646

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市源晟机械科技有限公司

源晟夹层锅适应范围

诸城源晟夹层锅以有一定压力的蒸汽为热源，四川夹层锅，具有受热面积大、热效率高，加热均匀，不锈钢夹层锅，液料沸腾时间短，加热温度容易控制等优良特点。内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，搅拌夹层锅，并配有压力表和安全阀，安装容易、操作方便、外型美观、，便于维修。内外锅体一次成型，无拼接焊缝，安全卫生美观实用。广泛应用于各种类型食品加工业、宾馆、餐厅、工矿企业、机关、大专院校食堂，作为煮粥、熬汤、烧菜与炖肉等使用。同时也适用于糖果、糕点、饮料果酱等食品加工及酿造、制酒、制药与日用化工等行业，作为物料融化、消毒、加热、热汤、预煮、配制、蒸煮与浓缩之用。本品实为提高制品质量、缩短工作时间、改善劳动条件的优良食品设备。蒸汽立式常压夹层锅（压力0.9kg）半钢：内胆201不锈钢，外胆碳钢全钢：内外胆均为201不锈钢夹层锅

源晟机械不锈钢夹层锅构造

诸城源晟机械有限公司不锈钢夹层锅一般是由支脚、夹套、内胆、加热管、搅拌轴、电机、搅拌浆、盖子、电控箱、蜗轮机构、倾倒嘴、溢流口、排污口、加油口组成的。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、等特点。夹层锅

诸城源晟主要生产、研制各种食品加工机械，产品主要包括：果蔬清洗设备、油炸设备、速冻设备、蒸煮漂烫设备、风干设备、烘干设备、巴士杀菌设备等多个系列产品。

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。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，蒸汽夹层锅，应停止使用。夹层锅不锈钢的焊接和不锈钢与其他钢材连接处的焊接，应采用不锈钢焊条奥102、奥107、奥132、奥137，不宜采用其他牌号。搅拌结构有两种，一种是普通搅拌结构，另一种为刮边搅拌，刮边材质为聚四氟。夹层锅

四川夹层锅-诸城源晟机械-搅拌夹层锅由诸城市源晟机械科技有限公司提供。诸城市源晟机械科技有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东 潍坊 的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。诸城源晟机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事根茎类果蔬气泡清洗机，清洗预煮流水线，农作物清洗机的厂家，欢迎来电咨询。