

诸城雅辰机械 自动翻锅卸料鸡爪卤制锅配置

产品名称	诸城雅辰机械 自动翻锅卸料鸡爪卤制锅配置
公司名称	诸城市雅辰机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	18765623776 18765623776

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市雅辰机械有限公司

蒸汽夹层锅主要技术及结构性能：

- 1、蒸汽夹层锅结构形式：分可倾式、立式结构，按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。
- 2、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。
- 3、蒸汽夹层锅支脚形式： 立式锅体：三棱锥形式； 可倾式锅体：槽形支架式。
- 4、可倾式夹层锅体可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。

注：夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌桨结构等可根据客户特殊要求定做蒸汽夹层锅

食堂熬粥夹层锅

蒸汽夹层锅设备介绍

电加热夹层锅主要由锅体和支架组成，锅体是由内外形锅体组成的双层结构形式，中间夹层加入导热油

或水。电加热夹层锅以380V电力为热源，夹层锅内装电热棒、电热偶及导热油（自配），可以达到320度，燃气加热毛豆漂烫锅价格，有电控箱控制，内部配备温度控制系统。电加热夹层锅具有受热面积大，加热均匀、热，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等。本锅体为整体一次旋压成型，无焊接，全304不锈钢制造，食品不锈钢材料，符合HACCP卫生标准。搅拌方式采用的倾式传动，使搅拌器与锅体充分接触，实现传动公转与自转的不整数传动比，使锅内无搅拌死角。全自动行星砂锅采用变频调速动力，运行更平稳，采用液压翻臂翻锅出料，免拆装搅拌器，节省人力，降低劳动强度，是性能优良的食品加工设备。广泛用于糖果、莲蓉、豆沙、糕点、饮料、蜜饯、罐头、水果蓉、豆馅、枣泥、酱料、咖啡调理食品和日用化工、制药等行业的搅拌混合，以及乳品、酒类、油类等食品加工。

卤煮夹层锅具有受热面积大、热、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。广泛应用于各类食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

卤煮夹层锅设备参数：

- 1、蒸汽夹层锅设备型号：100、200、300、400、500、600、800、1000
- 2、有效容积：100-1000L（以液态水密度为基准）
- 3、锅体材质：SUS304/SUS316
- 4、搅拌功率：
- 5、转 速：
- 6、结构形式：可倾式
- 7、加热功率：
- 8、加热方式：电加热（导热油）、蒸汽加热、燃气加热及电磁加热等

卤煮夹层锅设备特点

- 1、蒸汽夹层锅夹层锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热；天然qi、液化气），夹层锅具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。
- 2、蒸汽夹层锅夹层锅锅内层锅体(内锅)一次冲压成型，保证设备无焊点，不泄漏，寿命更长；配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、。蒸汽夹层锅

诸城雅辰机械(多图)-自动翻锅卸料鸡爪卤制锅配置由诸城市雅辰机械有限公司提供。“杀菌锅,,夹层锅,行星搅拌炒锅,食用菌灭菌罐,硫化罐”选择诸城市雅辰机械有限公司，公司位于：诸城市龙都街道西土墙

工业园，多年来，诸城雅辰机械坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城雅辰机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事小型杀菌锅，小型高温杀菌锅，小型食品高温杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。