

肉食蒸汽夹层锅 诸城丰昌机械 蒸汽夹层锅

产品名称	肉食蒸汽夹层锅 诸城丰昌机械 蒸汽夹层锅
公司名称	诸城市丰昌机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都工业园
联系电话	15854419666

产品详情

一、广州夹层锅设备简介蒸汽夹层锅

因丰昌机械生产的夹层锅销入广州全省各个市、区、县，所以丰昌机械生产的夹层锅又被命名为了广州夹层锅。广州夹层锅的结构形式主要由锅体和支脚或可倾架组成，蒸汽夹层锅，其中中间夹层通入热源加热，目前向夹层锅中通入的热源主要有三种供用户选择，分别为通燃气、通蒸汽、通电。

二、广州夹层锅设备参数蒸汽夹层锅

- 1、设备型号：HH
- 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：据情况而定
- 5、转速：据情况而定
- 6、加热功率：据情况而定
- 7、结构形式：立式(固定)、可倾式（锅体可翻转）
- 8、工艺方式：带搅拌式、不带搅拌式
- 9、加热方式：电加热（导热油）、蒸汽加热、燃气加热三种

蒸汽夹层锅

诸城丰昌机械主营：杀菌锅，夹层锅，包装机等！

可倾式夹层锅用途蒸汽夹层锅大型蒸汽夹层锅

丰昌夹层锅机器设备广泛运用于糖块、制药业、乳制品、酒水、点心、果脯、饮品、水果罐头、卤菜等食品类的生产加工，也可用以大中型饭店或饭堂煮汤、做菜、煮肉、煮粥等，是食品工业保证质量、减少时间、改进劳动者标准的优良机器设备。产品品种夹层锅是由内外球型锅体构成的板结构方式，正中间隔层进入蒸气加温；移动式关键由锅体和撑脚构成；可倾式关键由锅体和可倾架构成；拌和式关键由锅体和搅拌设备构成。

(a)立柱式夹层锅：三棱锥方式、圆列管式。

(b)可倾式夹层锅：圆钢支撑架式。

(a)内锅体不锈钢板(SUS304/SUS316L)、外锅体碳素钢(Q235-B)，外抹防腐漆；

(b)内外锅体全不锈钢板(SUS304/SUS316L)。诸城市丰昌机械设备长期定制各种各样型号规格的夹层锅，杀菌釜，全自动包装机等！

诸城市丰昌机械有限公司主要经营：蒸汽夹层锅巴氏杀菌机;风干机;蔬菜清洗设备;风淋室;真空包装机;巴氏灭菌线;杀菌锅;等产品。公司尊崇“踏实、拼搏、责任”的企业精神，蒸汽搅拌夹层锅，并以诚信、共赢、经营理念，创造良好的企业环境，以全新的管理模式，肉食蒸汽夹层锅，完善的技术，周到的服务，蒸汽夹层锅的品质为生存根本，我们始终坚持以用户至上用心服务于客户，坚持用自己的服务去打动客户。欢迎各位新老客户来我公司参观指导工作，我公司具体的地址是：山东省潍坊市诸城市西土墙工业园。您如果对我们的产品感兴趣或者有任何的疑问，您可以直接给我们留言或直接与我们联络，我们将在收到您的信息后，及时与您联络。

蒸汽夹层锅

肉食蒸汽夹层锅-诸城丰昌机械(在线咨询)-蒸汽夹层锅由诸城市丰昌机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市丰昌机械有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为休闲食品加工设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事电脑全自动杀菌锅，热水循环式杀菌锅，食品高温杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。