

诸城丰昌机械 夹层锅

产品名称	诸城丰昌机械 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

广州杀菌锅概述夹层锅

广州夹层锅设备特点

- 1、夹层锅以一定压力的蒸汽、电、液化气的其中任意一种为热源，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、夹层锅锅内有一层锅体也就是内锅一次冲压成型，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、。

四、广州夹层锅设备用途

广泛应用于果酱、糖果、蜜饯、果汁、饮料、乳品与罐头等食品加工及日用化工等行业！目前使用duo的地方还是在招待所、大型饭店、酒店、餐厅、机关、大专院校食堂等，作为煮饺子、熬汤、煮粥、炖肉与烧菜之用。一般是都是在就餐人数多的地方，夹层锅的使用可以加快蒸煮食物的效率，夹层锅，提高食物质量。

注：夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌浆结构等可根据客户特殊要求定做。

夹层锅

诸城丰昌机械欢迎您前来参观和考察业务！

夹层锅的参数夹层锅

技术参数及结构选用：

- 1、结构形式：立式结构，夹层锅，按客户需要采用带搅拌与不带搅拌。
- 2、材质：夹层锅内外全304不锈钢，也可内304不锈钢，可倾夹层锅，外A3碳钢。
- 3、带搅拌装置锅体：夹层锅顶部中心搅拌，肉食夹层锅，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。
- 4、电机功率：根据物料及锅体容积大小定。
- 5、搅拌桨形式：浆式、螺带式、挂壁式。
- 6、立式夹层锅：三棱锥形式、圆管式。

诸城市丰昌机械欢迎各界朋友前来考察！

夹层锅

各型号夹层锅受热面积及液料沸腾时间（按常规蒸汽压力0.3Mpa）列表如下所示：

型号 受热面积（m²） 蒸汽压力（Mpa） 时间（min）

G50	0.45	0.3	4—5
G100	0.58	0.3	5—6
G150	0.88	0.3	6—7
G200	1.13	0.3	8—9
G300	1.43	0.3	10—15
G400	1.75	0.3	11—18
G500	2.00	0.3	15—20
G600	2.30	0.8	15—20
G1000	3.20	0.9	15—20

夹层锅

诸城丰昌机械有限公司是国内外食品加工业，油炸设备更好的供应商！

诸城丰昌机械(在线咨询)-夹层锅由诸城市丰昌机械有限公司提供。诸城丰昌机械(在线咨询)-夹层锅是诸城市丰昌机械有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。同时本公司还是从事蒸汽全自动炒锅，电加热全自动炒锅，燃气全自动炒锅的厂

家，欢迎来电咨询。