

高压蒸煮锅定制 高压蒸煮锅 国龙压力容器生产

产品名称	高压蒸煮锅定制 高压蒸煮锅 国龙压力容器生产
公司名称	山东国龙食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇王桥南工业区
联系电话	18954387092

产品详情

高压蒸煮锅产品结构

高压蒸煮锅产品结构

高压蒸煮锅为系列产品，主要由锅体、进气、倾翻、搅拌与机架等部分组成。锅体全部采用SUS304不锈钢制作，外锅体焊有排气口。进气部分由万向球头及管路组成。

可倾翻部分由蜗轮、蜗杆、手轮与轴承座等组成。

搅拌部分由电机、摆线针轮减速器，高压蒸煮锅，板或支架、延长轴、连接套、浆叶用支承座等组成。转速可变频调速。

可倾式机架由油杯、轴承座、支架与拉杆等组成。

立式机架焊接在外锅体上。

高压蒸煮锅操作要点

(1) 生产运行中应重点检查项目和部位，以及运行中可能出现的异常现象和防止措施。

(2) 设备停用时的保养方法。

高压蒸煮锅

汽源可由电或蒸汽来供给，杀菌前可预先设定到所需要温度和压力，通过电接点压力表进行自动控压，通过温控仪控制杀菌温度，高压蒸煮锅定制，低于一定温度时可自动加温，从而确保了在杀菌时温度的准确性。用蒸汽时可通过锅炉蒸汽直接进行升温杀菌。

我公司是生产夹层锅的厂家，夹层锅带有搅拌结构的配料与浓缩装置，应用广泛。与物料接触部分均采用耐酸耐热的304不锈钢制造，公司生产的不锈钢夹层锅可选用一定压力的蒸汽为热源，也可选用电加热，电加热以380V电力为热源，夹层内装电热棒、电热偶及导热油（自配），1高可以达到260度，有电控箱控制，内配备自动温度控制系统。本设备具有受热面积大加热均匀，液体沸腾时间短，高压蒸煮锅批发，加热温度容易控制等特点。加工厂采用什么样的加热方式，要根据传热面积，工质和所需温度及热量等各种条件综合考虑。如有不明白的地方，可以直接咨询我公司工程师，高压蒸煮锅价格，为您量身定制合适的夹层锅，我们先出方案，根据客户的实际加工情况，然后根据每天的加工量选择什么样的设备，后，配置为实用的加工设备。

高压蒸煮锅定制-高压蒸煮锅-国龙压力容器生产(查看)由山东国龙食品机械有限公司提供。山东国龙食品机械有限公司为客户提供“炒菜机器人,蒸汽/电热/燃气夹层锅,行星搅拌锅,蒸煮锅”等业务，公司拥有“国龙”等品牌，专注于炊事、烘焙设备等行业。，在博兴县兴福镇王桥南工业区的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：王经理。