

# 蒸汽式夹层锅、可倾式夹层锅、各种型号夹层锅

产品名称	蒸汽式夹层锅、可倾式夹层锅、各种型号夹层锅
公司名称	温州市森博轻工机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	种类:夹层锅 品牌:森博 型号:JCG-023
公司地址	浙江省温州经济技术开发区滨海园区一道八路839号
联系电话	86-057786831555 13780177158

## 产品详情

种类	夹层锅	品牌	森博
型号	JCG-023	电压	220 (V)
功率	3.0-5.0 (Kw)	外形尺寸	150-300 (mm)
净重	150 (Kg)	包装	软包装和木箱
适用范围	茶餐厅设备、中餐店设备 、饮品店设备	营销	新品

不锈钢夹层锅用途及特性 1、用途：不锈钢夹层锅又名夹层蒸汽锅，广泛应用于糖果制药、乳品酒、糕点、饮料、蜜饯、罐头等食品加工，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、改善劳动条件的好设备。 2、特性：本锅以在一定压力的蒸汽为热源，可选用电加热，具有受热面积大加热均匀，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等特点。本锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造,配有压力表和安全阀,外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

3、基本结构及安装 1)、总体结构：固定式(立式)主要由锅体和支脚组成；固定式(立式)带搅拌主要的锅体和支脚，搅拌器组成；可倾式主要由锅体、可倾装建组成；可倾式搅拌主要由锅体可倾装置及搅拌装置组成；

2)、拧紧撑架上的两颗紧定螺钉，摇转锅体时，两端的进气管和出水管不允许随锅转动。

3)、安装完毕，对搅拌式蒸锅，应作空车试运检查，待各转动部件运转正常后，方可投产使用。

4)、进汽后，如接头漏气可旋紧螺帽，直到不漏为止。

电加热夹层锅用途、特性、结构特、使用与保养： 1.用途及特性：电加热夹层锅具有耐高温、耐腐蚀、生产能力强、不用蒸汽加热等优点，广泛用于医药、饮料、化工、颜料、树脂、科研等工业部门。 2.结构特点：电加热夹层锅由锅体、搅拌器、加热夹套、支承及传动装置、轴封装置等组成。锅体、搅拌器、轴封、电加热装置等均由1cr18ni9 (usu304) 不锈钢制作。锅体下部有放料孔，夹层锅内有搅拌器。锅盖上部焊接支架上，装置减速机与电机，由传动轴驱动锅内搅拌器，轴封装置在锅盖顶部。加热夹套上开有进、排油，放空阀门、电热棒等接管孔。 3.使用与保养 1)、该设备为电加热夹层锅，每班使用前，应对各传动部位进行检查，添加润滑油，以免干磨，损坏设备。 2)、检查各电器线路是否完好，连接

处是否安全、牢固，保险丝是否匹配，一切完整无误后，方可通电加热。

3)、开机前检查导热油加入量，加油量为加油口以下8公分。4)、正常使用过程中，锅体上边沿的两个进油口在加完油后不能堵死，敞开加热使用。每日操作完后必须把电加热电源关闭。

5)、操作工在操作时不能带水操作，在外部有渗油现象时，停止操作。

6)、在操作时要严格控制温度，一般情况下控制在200度以下。

7)、每次换油时，应先把电热管拆下来，用碱水清洗干净后再加油。

8)、导热油每使用20锅，应换油一次，每使用一个月应把油放

完，以免影响导热效果。加入40%，2%的碱液充满夹套浸泡2小时，再用热水清洗干净后，再加油。

9)、每隔六个月后进行检修，包括：更换电热管，各部垫片和电热管线路，校验温度表等内容。10)

、本电加热夹层锅属高耗电用电设备，在实际使用过程中，一定要保证安全操作与管理，严格按规程实施，并做好每天的操作记录，以便更好的维护设备。11)、使用夹层锅必须先加兑物料的溶液，再输入

物料，开动搅拌器，然后开启电热电源，以便达到工艺所需温度。在出料前应先关闭电热电源，过2~3分

钟后，再关搅拌器，加工结束后，夹层锅内应尽快用温水冲洗，刷掉粘糊着的物料，然后用0~50℃碱水

在容器内壁全面清洗，并用清水冲洗，特别锅内无物料（吸热介质）既空锅情况下，不得开启电热电源

，特别注意使用温度，不得超过额定工作温度200℃。12)、夹层锅要经常注意整台设备和减速器的工作

情况，减速器润滑油不足应立即补充，对夹套和锅盖上等部位的电热棒、电器仪表等要应定期检查，如

果有故障要及时调换或修理，设备不用时，一定要用温水在容器内外壁全面清洗，经常擦洗锅体，保持

外表清洁和内胆光亮，达到耐用的目的。

不锈钢夹层锅用途及特性：1、用途：不锈钢夹层锅又名夹层蒸汽锅，广泛应用于糖果制药、乳品酒、糕点、饮料、蜜饯、罐头等食品加工，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、改善劳动条件的好设备。2、特性：本锅以在一定压力的蒸汽为热源，可选用电加热，具有受热面积大加热均匀，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等特点。本锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造,配有压力表和安全阀,外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

3、基本结构及安装1)、总体结构：固定式（立式）主要由锅体和支脚组成；固定式（立式）带搅拌主要的锅体和支脚，搅拌器组成；可倾式主要由锅体、可倾装建组成；可倾式搅拌主要由锅体可倾装置及搅拌装置组成；

2)、拧紧撑架上的两颗紧定螺钉，摇转锅体时，两端的进气管和出水管不允许随锅转动。

3)、安装完毕，对搅拌式蒸锅，应作空车试运检查，待各转动部件运转正常后，方可投产使用。

4)、进汽后，如接头漏气可旋紧螺帽，直到不漏为止。

电加热夹层锅用途、特性、结构特、使用与保养：1.用途及特性：电加热夹层锅具有耐高温、耐腐蚀、

生产能力强、不用蒸汽加热等优点，广泛用于医药、饮料、化工、颜料、树脂、科研等工业部门。2.结

构特点：电加热夹层锅由锅体、搅拌器、加热夹套、支承及传动装置、轴封装置等组成。锅体、搅拌器

、轴封、电加热装置等均由1cr18ni9（usu304）不锈钢制作。锅体下部有放料孔，夹层锅内有搅拌器。锅

盖上部焊接支架上，装置减速机与电机，由传动轴驱动锅内搅拌器，轴封装置在锅盖顶部。加热夹套上

开有进、排油，放空阀门、电热棒等接管孔。3.使用与保养1)、该设备为电加热夹层锅，每班使用前，

应对各传动部位进行检查，添加润滑油，以免干磨，损坏设备。2)、检查各电器线路是否完好，连接

处是否安全、牢固，保险丝是否匹配，一切完整无误后，方可通电加热。

3)、开机前检查导热油加入量，加油量为加油口以下8公分。4)、正常使用过程中，锅体上边沿的两个进油口在加完油后不能堵死，敞开加热使用。每日操作完后必须把电加热电源关闭。

5)、操作工在操作时不能带水操作，在外部有渗油现象时，停止操作。

6)、在操作时要严格控制温度，一般情况下控制在200度以下。

7)、每次换油时，应先把电热管拆下来，用碱水清洗干净后再加油。

8)、导热油每使用20锅，应换油一次，每使用一个月应把油放

完，以免影响导热效果。加入40%，2%的碱液充满夹套浸泡2小时，再用热水清洗干净后，再加油。

9)、每隔六个月后进行检修，包括：更换电热管，各部垫片和电热管线路，校验温度表等内容。10)

、本电加热夹层锅属高耗电用电设备，在实际使用过程中，一定要保证安全操作与管理，严格按规程实

施，并做好每天的操作记

技术参数：

产品型号	公称容量 (l)	形式	额定工作气压 ( mpa )	搅拌 速度 ( r/min )	最大可倾 角	进出口 管径(inch)	电机 功率(kw)
g100 -	100	可倾	0.09	36	900	3/4	
g100 -	66.4 × 48.2	搅拌					0.5
g100 -		搅拌					0.5
g200 - i	200	可倾	0.09	36	900	3/4	
g200 - ii		搅拌					0.5
g200 - iii	85 × 57.5	固定					
g300 - i	300	可倾	0.09	36	900	3/4	
g300 - ii		搅拌					0.75
g300 - iii	90 × 65	固定					
g400 - i	400	可倾	0.09	36	900	3/4	
g400 - ii		搅拌					0.75
g400 - iii	100 × 75	固定					
g500 - i	500	可倾	0.09	36	900	3/4	
g500 - ii		搅拌					1.10
g500 - iii	110 × 85	固定					
g600 - i	600	可倾	0.09	36	900	3/4	
g600 - ii		搅拌					1.10
g600 - iii	120 × 95	固定					