

电加热搅拌夹层锅 月饼馅料搅拌豆沙馅自动搅拌炒锅 导热油夹层锅

产品名称	电加热搅拌夹层锅 月饼馅料搅拌豆沙馅自动搅拌炒锅 导热油夹层锅
公司名称	诸城市康桥食品机械厂
价格	6000.00/台
规格参数	电压:220/380V 型号:100L-600L 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道于王庄村村南
联系电话	13356736955

产品详情

电加热搅拌夹层锅通常由锅体和支脚组成。锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，夹层中间夹层通入介质加热，有固定式、可倾式、搅拌式等样式。夹层锅所有材料均采用食品级304优质不锈钢根据国家卫生标准进行生产和制造，具有受热面积大、热效率高、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、安全可靠等特点。

夹层锅广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，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。

夹层锅设备分类：

- 1、容积分为：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。
- 2、结构分为：可倾式、立式结构。
- 3、搅拌分为：普通搅拌、刮底搅拌、行星搅拌。
- 4、加热方式：电加热、蒸汽加热、燃气加热。
- 5、密封方式：无盖式、平盖式。

电加热搅拌夹层锅

夹层锅广泛应用于火锅底料、辣椒酱、红油熬制、凉粉制作、糖果、莲蓉、豆沙、果酱、糕点、饮料、

蜜饯、罐头、莲蓉、水果蓉、豆馅、枣泥、酱料、咖喱调等食品加工及酿造、制酒、制药与日用化工等行业，作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、熬制、蒸煮与浓缩之用。

同时，夹层锅也适用于大型宾馆、饭店、酒店、招待所、餐厅、工矿企业、机关部队、大专院校食堂，作为煮粥、熬汤、煮饺子、烧菜与炖肉之用。