

西安夹层锅、电加热 夹层锅

产品名称	西安夹层锅、电加热 夹层锅
公司名称	河南欧仕博机械有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:油/醋/酱灌装机 品牌:欧仕博
公司地址	河南郑州郑上路二十里铺村
联系电话	0371-56790955 15837131220

产品详情

一、用途及特性:

1 用途：不锈钢夹层锅又名夹层蒸气锅，广泛用于糖果、制药、乳品、酒类、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、改善劳动条件的优良设备。2 特性：本锅以有一定的压力的蒸气为热源，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。各型号夹层锅受热面积及液料沸腾时间列表于后：

型号	受热面积 (m ²)	参数		沸腾时间 (min)
		液料及加入量 (kg)	蒸气压力 (mpa)	
g50	0.45	自来水50	0.3	4~5
g100	0.58	自来水100	0.3	5~6
g150	0.88	自来水100	0.3	6~7
g200	1.13	自来水100	0.3	8~9
g300	1.43	自来水100	0.3	10~15
g400	1.75	自来水100	0.3	11~18
g500	2.00	自来水200	0.3	15~20
g600	2.30	自来水200	0.3	15~20

3 附表:蒸气压力与蒸气温度的关系:

绝对压力*	饱和温度	绝对压力	饱和温度
(kg/cm ²)	()	(kg/cm ²)	()
1	99.1	7	164.2
2	119.6	8	169.6
3	123.9	9	174.5
4	142.9	10	179
5	151.1	11	183.2
6	158.1	12	187.1

*绝对压力=表示压力+0.1mpa

二 产品系列型号及性能参数:1 型号符号含义: 注:

1)形式----可倾式用i表示;搅拌式用ii表示;固定式用iii表示;

2)设计序号-----用1,2,3,表示.

3)特殊要求----用a、b、c表示.

例: g300---iii----b表示不锈钢夹层蒸气锅300l;固定式;第一次设计

要求锅底放料,加高撑脚.2 各型号产品性能参数:

产品 型号	公称容量(l) 直径×深(cm)	形式	额定 工作 压力 (mpa)	搅拌速 度 (r/min)		最大 可倾 角	进出口 管径(inc h)	电机 功率 (kw)		
g50-i	50/52 × 40	可倾	0.09	0.5		90 °	1/2"			
g50-ii		搅拌								36
g100-i	100/70 × 50	可倾	0.09	0.5		90 °	3/4"			
g100-ii		搅拌								36
g100-iii		搅拌								
g200-i	200/80 × 55	可倾	0.09	0.5		90 °	3/4"			
g200-ii		搅拌								36
g200-iii		固定								
g300-i	300/90 × 60	可倾	0.09	0.5		90 °	3/4"			
g300-ii		搅拌								36
g300-iii		固定								
g400-i	400/100 × 65	可倾	0.09	0.5		90 °	3/4"			
g400-ii		搅拌								36
g400-iii		固定								
g500-i	500/110 × 72	可倾	0.09	0.5		90 °	3/4"			
g500-ii		搅拌								36
g500-iii		固定								
g600-i	600/120 × 80	可倾	0.09	0.5		90 °	3/4"			
g600-ii		搅拌								36
g600-iii		固定								

注: 特殊要求根据用户要求意见协商确定。

三 基本结构及安装

1、总体结构

固定式（立式）主要有锅体和支脚组成（图一）；

固定式（立式）带搅拌主要有锅体和支脚，搅拌器组成（图二）；

可倾式主要由锅体、可倾装置及搅拌装置组成（图4）

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，应作空车试用检查，待各传动部件运转正常后，方可投产使用。

4、进汽后，如接头漏汽，可旋紧螺帽，直到不漏为止，或检查内填料有无破损。

四 使用注意事项

1、使用蒸气压力，不得长时间超过定额工作压力。

2、进汽时应缓慢开启进汽阀，直到需用压力为止，冷凝水出口处的截止阀，如装有疏水器，应始终将阀门打开；如无疏水器，则先将阀门打开，直到有蒸气溢出时再将阀门关小，开启程度保持在有少量水汽溢出为止。

3、对安全阀，可根据用户自己使用蒸气的压力，自行调整。

4、蒸气锅在使用过程中，应经常注意蒸气压力的变化，用进汽阀适时调整。

5、停止进气后，应将锅底的直嘴旋塞开启，放完余水。

6、可倾式和搅拌式夹层锅，每班使用前，应在各转动部位加油；搅拌式夹层锅锅体面上的部件，建议采用熟菜油；其它各处均采用30#--40#机械油。

五 维护保养

1、进气管和出水管接头漏汽，当紧螺帽不解决问题时，应添加或更换填料。

2、压力表和安全阀应定期检查，如有故障及时调换和修理。

3、减速箱开始使用50小时后，应拆下来放掉润滑油，用煤油或柴油冲洗，加入30#--40#干净机油，使用150小时后，第二次换油，以后可视具体情况，每使用到1000小时左右换油一次。

4、防锈油剥落，应及时涂刷，涂外锅的油漆，建议采用x55-3铝粉乙烯耐水漆。

5、本锅使用5年后，建议进行安全性水压试验，以后进行水压试验的间隔时间，按各地技术部门的要求进行。

水压试验的压力 $p_{水}$ 按下列情况决定：

当额定工作气压 $p_{额} < 0.6\text{mpa}$ 时， $p_{水} = 0.15\text{mpa}$ ；

当额定工作气压 $p_{\text{额}}=0.6-0.8\text{mpa}$ 时,

$$p_{\text{水}}=p_{\text{额}}+0.3\text{mpa}$$

6、本锅外层锅体使用4.0~5.5毫米厚的钢板制造,钢号a3,当外锅经多年锈蚀减薄到2mm以下时,应停止使用。

7、本锅不锈钢的焊接和不锈钢其它钢材连接处的焊接,应采用不锈钢焊条奥102、奥107、奥132、奥137,不宜采用其它牌号

图一 固定式(立式)a1-2蒸汽进出口 b冷凝水出口 c出料口 1球形锅体
2球形夹套 3支脚-----图二
固定式(立式)带搅拌a1-2蒸汽进出口 b冷凝水出口 c出料口1球形锅体
2球形夹套 3支脚 4搅拌器 5横梁 6减速机-----
-----图三 可倾式带搅拌a1-2蒸汽进出口
b冷凝水出口1球形锅体 2球形夹套 3可倾传动机构 4脚架 5减速机 6搅拌器
7横梁-----图四
可倾式a1-2蒸汽进出口 b冷凝水出口1球形锅体 2球形夹套 3可倾传动机构
4脚架

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...

"西安夹层锅、电加热 夹层锅(图)"的是否提供加工定制为是,种类是油/醋/酱灌装机,品牌为欧仕博,型号是ou,电压为380 (V),功率是18 (kw),适用范围为调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备,饮品店设备,产品用途是食品、制药、化工,外形尺寸为、(m m),净重是、(kg),包装为、