

各种型号的电加热可倾斜304材质蒸煮锅 卤蛋蒸煮锅

产品名称	各种型号的电加热可倾斜304材质蒸煮锅 卤蛋蒸煮锅
公司名称	诸城市海诺机械有限公司
价格	面议
规格参数	种类:肉制品生产线 品牌:海诺
公司地址	诸城市密州街道安家铁钩工业园
联系电话	15863609699

产品详情

夹层锅 乡巴佬卤煮锅 100l夹层锅 电加热可倾斜 304材质

夹层锅 一、用途：夹层锅又称蒸煮锅广泛应用于糖果、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。二、特点：（夹层锅）蒸煮锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），蒸煮锅具有受热面积大、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。蒸煮锅锅内层锅体(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。

夹层锅主要技术及结构性能：1、容积：50l、100l、200l、300l、400l、500l、600l、800l、1000l。2、结构形式：分可倾式、立式结构，按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。3、锅体材质：内锅体不锈钢(sus304)，夹套、支架碳钢(q235—b)外涂防锈漆；内外全不锈钢。4、带搅拌装置锅体：顶部中心搅拌，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。5、搅拌转速：36r/min（可以根据客户要求来选定一定的转速）；搅拌桨形式：普通搅拌（锚式）和刮底搅拌。6、支脚形式：立式锅体：三棱锥形式、圆管式；可倾式锅体：槽形支架式。7、设备配置：表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等(立式结构)。8、可倾式夹层锅锅体最大可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。注：夹层工作压力、电机功率、加热功率、搅拌桨结构等可根据客户特殊要求定做。卤蛋加工设备厂家卤蛋加工设备价格卤蛋加工设备种类

1.前期设备：a：选蛋机 精度:±0.5g 级数:5级 功率:200w 电压:220v 技术说明：蛋品分选机操作简单、价格实惠，具有低破损、低能耗、低噪音等特点，只需2人操作，是各类蛋品企业不可缺少的生产设备。

b：清洗机 蛋品清洗生产线：（不锈钢材质）1.水池上蛋机一台 2.清洗机一台 3.收蛋水箱 技术说明：整套机器由水中上蛋部分和清洗部分组成，操作时可将整框蛋品倒入水池，由于水的浮力不会造成破损，蛋品落入水池底部输送滚轮会自动整序并从水中把蛋品传输至清洗机喷淋部分，利用高压喷淋将部分污垢冲洗掉，然后再进行两道毛刷刷洗，毛刷刷洗的同时装有水管供水，鲜鸭蛋、包泥蛋、包灰蛋等

都可以清洗干净，最后清洗好的蛋品掉入放在盛满水的收蛋水箱里的胶框，也可由人工收集装框。

c：鸡蛋剥皮机

2.后期必备设备卤煮锅，真空包装机，杀菌锅等

本产品的加工定制是是，种类是肉制品生产线，品牌是海诺，型号是9000，电压是380（V），功率是27（kw），净重是180（kg），包装是木箱，产品用途是蒸煮，适用范围是肉制品加工厂设备，营销是特价