

不锈钢夹层锅蒸汽电加热面糊糖浆刮底搅拌夹层锅 质量好

产品名称	不锈钢夹层锅蒸汽电加热面糊糖浆刮底搅拌夹层锅 质量好
公司名称	温州市广宇工业泵厂
价格	面议
规格参数	种类:调味品配套设备 品牌:广宇
公司地址	温州市龙湾区海城华盖街10号
联系电话	86-057785220676 18157729813

产品详情

夹层锅简介：

夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。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。

夹层锅分类：

- 1、按结构形式分为：可倾式夹层锅、立式（固定）夹层锅结构
- 2、按加热方式分为：电加热夹层锅、蒸汽加热夹层锅、燃气加热夹层锅、电磁加热夹层锅。
- 3、按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。
- 4、夹层锅按密封方式可分为：无盖型、平盖型、真空型；

夹层锅架构：

固定式主要由锅体和撑脚组成；

可倾式主要由锅体和可倾架组成；

搅拌式主要由锅体和搅拌装置组成。

1、锅体

是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。

2、支脚

(a) 立式夹层锅：三棱锥形式、圆管式。

(b) 可倾式夹层锅：槽钢支架式。

3、材质

(a) 内锅体不锈钢 (sus304/sus316l)、外锅体碳钢 (q235-b)；外涂防锈漆。

(b) 内外锅体全不锈钢 (sus304/sus316l)。

夹层锅特点：1、加热高效

夹层锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），夹层锅具有受热面积大、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。

2、安全方便

夹层锅内层锅体（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。

夹层锅技术参数：

公称容积	50	100	200	300	400	500	600	800	1000
口径 (mm)	600	700	800	900	1000	1100	1200	1400	1500
锅深 (mm)	400	450	530	630	680	730	780	830	900
传热面积 (m ²)	0.45	0.58	1.12	1.42	1.75	2	2.3	3.2	3.9
接口尺寸	蒸汽管	3/4 ”			1 ”			2 ”	
	冷凝水管	3/4 ”			1 ”				
夹层工作压力	0.09mpa (可根据客户使用情况进行调整设计)								
搅拌速度	36 r/min (可根据客户使用情况进行调整设计)								
搅拌功率 (kw)	0.55	0.55	0.75	1.1	1.1	1.5	1.5	2.2	2.2

注：

- 1、图表中的搅拌功率为标准配置，如客户另有要求，请提出。
- 2、夹层工作压力 0.09mpa，如客户有特殊要求可按要求定做。
- 3、夹层锅选型需提供的工艺参数：物料性质、工作压力、工作温度、特殊要求等

本产品的加工定制是是，种类是调味品配套设备，品牌是广宇，电压是380（V），功率是18（kw），产品用途是蒸煮，净重是300（kg），包装是薄膜，售后服务是一年保修