

# 夹层锅 电加热夹层锅 立式夹层锅 不锈钢夹层锅

产品名称	夹层锅 电加热夹层锅 立式夹层锅 不锈钢夹层锅
公司名称	温州市龙湾永兴明华食品机械经营部
价格	面议
规格参数	种类:肉制品生产线 品牌:明华机械
公司地址	浙江 温州市龙湾区 永兴街道兴工路45号
联系电话	057786993807 15355911209

## 产品详情

设备名称：400l立式电加热夹层锅

设备尺寸：1000 × 750mm                  容积：400l

支脚：sus-304不锈钢/数量：3

搅拌功率：1.5kw配3型减速机    转速:36转/分(带刮壁刀)

加热方式：电加热                  加热功率：21kw/共三条发热管

控制方式：温控箱，可自动加热及恒温(配齐控制箱及阀门)

出料方式：底部中间出料/出料口/1.5寸    进料方式：两边开盖入料

产品说明：

概述

我公司是专业生产夹层锅（不锈钢夹层锅，蒸汽夹层锅，电加热夹层锅）的知名厂家。夹层锅按形式主要分为立式夹层锅（立式带搅拌夹层锅）和可倾式夹层锅（可倾式带搅拌夹层锅）；按容积又分为50升夹层锅，100升夹层锅，200升夹层锅，300升夹层锅，400升夹层锅，500升夹层锅，600升夹层锅。按加热方式可分为蒸汽加热夹层锅和电加热夹层锅。按材质可分为全不锈钢夹层锅和普通夹层锅（夹层材质为a3钢）。

用途及特性

1. 用途：夹层锅（不锈钢夹层锅）又名蒸汽夹层锅,广泛用于糖果,制药,乳品,酒类,糕点,饮料,蜜线,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。

外层夹套采用a3碳钢或不锈钢制造，具体采用哪种形式由客户选择，当然价格也不相同。

### 主要技术参数

规格型号	50	100	200	300	400	500	600
设备容积 l	50	100	200	300	400	500	600
夹层工作压力 mpa	0.09 0.30						
蒸发量 kg/h	30	40	65	75	100	150	200
加热面积 m <sup>2</sup>	0.40	0.60	1.00	1.44	1.65	1.90	2.30
能耗 kg/h	33	44	72	110	136	165	190
锅体内径 × 深 cm	60 * 4 5	70 * 52	80 * 55	90 * 63	100 * 68	110 * 75	120 * 78
搅拌速度 r/min	36						
电机功率 kw	0.37	0.37	0.55	0.75	0.75	1.1	1.1
结构形式	固定/可倾/搅拌						
备注：容积，夹层工作压力，电机功率，搅拌桨结构等可以根据客户特定要求定做。							

本产品的加工定制是是，种类是肉制品生产线，品牌是明华机械，型号是FL-400，电压是380/220（V），功率是21（kw），净重是150（kg），包装是膜/木箱，外形尺寸是1700X1050（mm），产品用途是加热及搅拌混合，适用范围是肉制品加工厂设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备,中餐店设备,西餐店设备，营销是特价