

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 | 广州市海珠区丰乐机械经营部 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 种类:肉制品生产线 品牌:丰乐 |
| 公司地址 | 广州市海珠区广州大道南1185号自编13号 |
| 联系电话 | 86 020 34008100 |

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 ² | 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，品牌是丰乐，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