

200L电加热不锈钢夹层锅

产品名称	200L电加热不锈钢夹层锅
公司名称	上海金奔实业有限公司
价格	面议
规格参数	种类:调味品加工机械 品牌:金奔
公司地址	上海市普陀区交通路4711号602室A (注册地址)
联系电话	86 021 36336635 15221651411

产品详情

不锈钢夹层锅用途及特性 1、用途：不锈钢夹层锅又名夹层蒸汽锅，广泛应用于糖果制药、乳品酒、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、改善劳动条件的好设备。 2、特性：本锅以在一定压力的蒸汽为热源，可选用电加热，具有受热面积大加热均匀，液体沸腾时间短，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。 3、基本结构及安装 1)、总体结构： 固定式(立式)主要由锅体和支脚组成；固定式(立式)带搅拌主要的锅体和支脚，搅拌器组成；可倾式主要由锅体、可倾装建组成；可倾式搅拌主要由锅体可倾装置及搅拌装置组成；

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，应作空车试运检查，待各转动部件运转正常后，方可投产使用。

4)、进汽后，如接头漏气可旋紧螺帽，直到不漏为止。

电加热夹层锅用途、特性、结构特、使用与保养 1.用途及特性：电加热夹层锅具有耐高温、耐腐蚀、生产能力强、不用蒸汽加热等优点，广泛用于医药、饮料、化工、颜料、树脂、科研等工业部门。

2.结构特点：电加热夹层锅由锅体、搅拌器、加热夹套、支承及传动装置、轴封装置等组成。锅体、搅拌器、轴封、电加热装置等均由1cr18ni9 (usu304) 不锈钢制作。锅体下部有放料孔，夹层锅内有搅拌器。锅盖上部焊接支架上，装置减速机与电机，由传动轴驱动锅内搅拌器，轴封装置在锅盖顶部。加热夹套上开有进、排油，放空阀门、电热棒等接管孔。

3.使用与保养 1)、该设备为电加热夹层锅，每班使用前，应对各传动部位进行检查，添加润滑油，以免干磨，损坏设备。 2)、检查各电器线路是否完好，连接处是否安全、牢固，保险丝是否匹配，一切完整无误后，方可通电加热。

3)、开机前检查导热油加入量，加油量为加油口以下8公分。 4)、正常使用过程中，锅体上边沿的两个进油口在加完油后不能堵死，敞开加热使用。每日操作完后必须把电加热电源关闭。

5)、操作工在操作时不能带水操作，在外部有渗油现象时，停止操作。

6)、在操作时要严格控制温度，一般情况下控制在200度以下。

7)、每次换油时，应先把电热管拆下来，用碱水清洗干净后再加油。

8)、导热油每使用20锅，应换油一次，每使用一个月应把油放

完，以免影响导热效果。加入40%，2%的碱液充满夹套浸泡2小时，再用热水清洗干净后，再加油。

9)、每隔六个月后进行检修，包括：更换电热管，各部垫片和电热管线路，校验温度表等内容。 1

0)、本电加热夹层锅属高耗能用电设备，在实际使用过程中，一定要保证安全操作与管理，严格按规程

实施，并做好每天的操作记录，以便更好的维护设备。 11)、使用夹层锅必须先加兑物料的溶液，再输入物料，开动搅拌器，然后开启电热电源，以便达到工艺所需温度。在出料前应先关闭电热电源，过2~3分钟后，再关搅拌器，加工结束后，夹层锅内应尽快用温水冲洗，刷掉粘糊着的物料，然后用0~50℃碱水在容器内壁全面清洗，并用清水冲洗，特别锅内无物料（吸热介质）既空锅情况下，不得开启电热电源，特别注意使用温度，不得超过定额工作温度200℃。 12)、夹层锅要经常注意整台设备和减速器的工作情况，减速器润滑油不足应立即补充，对夹套和锅盖上等部位的电热棒、电器仪表等要应定期检查，如果有故障要及时调换或修理，设备不用时，一定要用温水在容器内外壁全面清洗，经常擦洗锅体，保持外表清洁和内胆光亮，达到耐用的目的。

技术参数

夹层锅技术参数一（各型号夹层锅受热面积及液料沸腾时间列表）

型号	受热面积 (m ²)	液料及加入量 (kg)	蒸汽压力 (mpa)	时间 (min)
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	0.3	11-18

水100

g500 2.00 自来 0.3 15-20
水200

g600 2.30 自来 0.8 15-20
水200

g1000 3.20 自来 0.9 15-20
水250

夹层锅技术参数二 (蒸气压力与蒸气温度的关系)

绝对压 饱和温 绝对 饱和温
力 (mpa 度 (压力 度 ()
)) (mp)
) a)

0.1	99	0.7	164.2
0.2	118.6	0.8	169.6
0.3	122.9	0.9	174.5
0.4	142.9	0.10	179
0.5	151.1	0.11	183.2
0.6	158.1	0.12	187.1

夹层锅技术参数三

产品型号	公称容量 (l) 直 径 × 深 (cm)	形式	额定工作气 压 (mpa)	搅拌速度 (r/min)	最大可倾角	进出口管径 (inch)	电机功率 (k w)
g100 -	100	可倾	0.09	36	90	3/4	
g100 -	66.4 × 48.2	搅拌					0.5
g100 -		搅拌					0.5
g200 - i	200	可倾	0.09	36	90	3/4	
g200 - ii		搅拌					0.5
g200 - iii	85 × 57.5	固定					
g300 - i	300	可倾	0.09	36	90	3/4	
g300 - ii		搅拌					0.75
g300 - iii	90 × 65	固定					
g400 - i	400	可倾	0.09	36	90	3/4	
g400 - ii		搅拌					0.75
g400 - iii	100 × 75	固定					
g500 - i	500	可倾	0.09	36	90	3/4	
g500 - ii		搅拌					1.10
g500 - iii	110 × 85	固定					
g600 - i	600	可倾	0.09	36	90	3/4	
g600 - ii		搅拌					1.10

本产品的加工定制是是，种类是调味品加工机械，品牌是金奔，型号是SH-JB200，电压是380（V），功率是12（kw），产品用途是调味品加工，外形尺寸是500*800（mm），净重是200（kg），包装是膜，营销是特价，售后服务是一年，规格是200L