

夹层锅 可倾式夹层锅 不锈钢夹层锅 蒸煮锅 熬糖锅

产品名称	夹层锅 可倾式夹层锅 不锈钢夹层锅 蒸煮锅 熬糖锅
公司名称	广州市海珠区丰业机械设备经营部
价格	面议
规格参数	种类:肉制品生产线 品牌:丰业
公司地址	广州市海珠区广州大道南1185号自编14房（仅作写字楼功能用）
联系电话	13533261718 13660667765

产品详情

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，品牌是丰业，型号是100，电压是380（V），功率是0.75/1.5（kw），净重是180（kg），包装是膜或木箱，外形尺寸是700X550（mm），产品用途是加热及搅拌，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，营销是新品