

# 高压蒸煮锅 电加热锅炉 华友

产品名称	高压蒸煮锅 电加热锅炉 华友
公司名称	温州市龙湾沙城德友锅炉配件厂
价格	面议
规格参数	加工定制:是 燃料:电加热锅炉 品牌:华友
公司地址	中国 浙江 温州市 龙湾区沙城镇烟台村四甲街98号
联系电话	086 0577 86819382 13676738867

## 产品详情

### 高压蒸煮锅

主要用于奶品和食糖、饮料、药物及其他元素和各种药物在配合后进行搅拌均匀贮存作用，是制造八宝粥，乳品、饮料、制药厂家不可缺少的设备。

### 蒸煮锅分类

- 1、按结构形式分为：可倾式蒸煮锅、立式(固定)蒸煮锅结构
- 2、按加热方式分为：电加热蒸煮锅、蒸汽加热蒸煮锅、燃气加热蒸煮锅
- 3、按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。

### 蒸煮锅结构

蒸煮锅主要由锅体和支架组成；锅体是双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。上下椭圆封头，上封头与筒体之间法兰连接，可旋转开盖，内配蒸煮篮。

### 锅体材质：

- (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)。

## 蒸煮锅用途

蒸煮锅广泛应用于糖果、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。

## 应用范围简述：

糖果中的应用：（常压熬糖硬糖生产）砂糖和淀粉糖浆配料，溶化，熬煮，调和工段（带搅拌和刮边）。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。糕点中的应用：油炸工艺（加热温度精确，可调控）。饮料中的应用：可以组成化糖系统：即由水粉化合磨，夹层锅，双联过滤器，超高温杀菌机组成化糖系统。也可用于茶叶的浸取及其它物料的预煮，加热，混合。蜜饯中的应用：可以用于蜜饯中的预煮（脱苦），糖煮沸工艺。罐头食品中的应用：用于物料的预煮和混合。酱制品中的应用：用于豆瓣酱，甜面酱，花生酱，辣椒酱，牛肉酱等各种酱类的的调配，杀菌工艺。

## 蒸煮锅特点

蒸煮锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），蒸煮锅具有受热面积大、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。蒸煮锅锅内层锅体(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。

## 蒸煮锅技术参数

公称容积	100	200	300	400	500	600
筒体尺寸	500 *500	700*500	800*600	800*800	800*900	900*900
钢板厚度	3mm	3mm	4mm	4mm	4mm	4mm
保温	筒体保温层50mm，聚氨酯发泡；保温皮304材质厚度1.5mm					
电热功率	15kw	18kw	24kw	24kw	24kw	24kw

温馨提示：以上参数均为标准参数，如有特殊要求请在询价时提出！

## 技术要求

- 1、文件支持：可提供设备结构尺寸图纸（pdf）、使用说明书等。
- 2、按使用功能要求，分别采用如下标准设计、制造、检验：
  - a、《药品生产质量管理规范（1998年修订版）》第四章第31-37条款；
  - b、《钢制压力容器（gb150-1998）》；
  - c、《钢制焊接常压容器（jb/t4735-1997）》；
  - d、《食品机械安全卫生（gb16798-1997）》。

本产品的加工定制是是，燃料是电加热锅炉，品牌是华友，燃烧方式是沸腾炉，出口压力是高压，锅炉用途是生活锅炉，结构形式是立式