

jyg-100电加热搅拌夹层锅

产品名称	jyg-100电加热搅拌夹层锅
公司名称	九江精业食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:电加热炒锅 品牌:精业
公司地址	江西省九江市星子县温泉镇温泉新村开发区
联系电话	086-07922612277 18607022980

产品详情

用途简介

jyg-100电加热搅拌夹层锅又名可倾式搅拌夹层锅。我公司(九江精业食品机械有限公司)生产的电加热搅拌夹层锅是由锅体和支脚组成。锅体是由内外由半球形锅体+直边+支架组成的双层结构形式，中间夹层通入导热油或水通过电热管加热。有固定式、可倾式、搅拌式等结构。可倾式电加热夹层锅具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制、外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。广泛应用于各类食品的加工，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。

技术参数：

- 1、设备型号：jyg-100/d
- 2、有效容积：85l（按水密度比例）
- 3、锅内尺寸：∅700（d）×500（h）
- 4、锅体材质：sus304（不锈钢）
- 5、搅拌功率：0.75(kw)
- 6、转 速：36转/分
- 7、加热功率：16（kw）
- 8、结构形式：可倾式夹层锅（相关介绍请点击）

9、加热方式：电加热夹层锅（用电损耗量一栏表）

设备特点

- 1、电加热搅拌夹层锅以电热管与导热油或水为热源（也可选用蒸汽；天然汽、液化汽），夹层锅具有受热面积大、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。
- 2、精业牌电加热搅拌夹层锅锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有温度计、排气阀，温度探头、控制箱等，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

注：夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌浆结构等可根据客户特殊要求定做。

九江精业食品机械向您推荐以下内容：

相关型号链接：[jyg-50/d](#) [jyg-100/d](#) [jyg-200/d](#) [jyg-300/d](#) [jyg-400/d](#) [jyg-500/d](#) [jyg-600/d](#)

精业夹层锅 蒸汽夹层锅 电加热夹层锅 燃气夹层锅 立式夹层锅 可倾式夹层锅 搅拌夹层锅

本产品的加工定制是是，种类是电加热炒锅，品牌是精业，型号是JYG—100，电压是380（V），功率是15（kw），产品用途是高粘度食品搅拌，炒制，外形尺寸是 $\varnothing 700$ （D） \times 500（H）（mm），净重是175（kg），包装是木箱、普通，营销是特价