

夹层蒸汽加热锅、熬汤锅、可倾斜夹层锅

产品名称	夹层蒸汽加热锅、熬汤锅、可倾斜夹层锅
公司名称	上海科劳机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 糖果设备种类:溶糖设备 生产糖果类型:巧克力糖
公司地址	温州市龙湾区沙城工业区（温州工厂）
联系电话	86-02160455008 13587405718

产品详情

夹层蒸汽加热锅、熬汤锅、可倾斜夹层锅

夹层蒸汽加热锅用途：

夹层锅（不锈钢夹层锅）又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。上海科劳蒸汽夹层锅广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、果酱、卤味等食品的加工酿造、制酒、制药与日用化工等行业，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、蒸煮、杀菌、调配与浓缩等加工。是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。结构上可分为：可倾式或立式，其中也可根据客户的需求配备搅拌电机。

夹层蒸汽加热锅特点：

夹层锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），上海科劳牌蒸汽夹层锅（摇摆汤锅）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。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。

夹层锅技术规范

型号	g50-g1000
容积	50l ~ 1000l
加热方式	蒸汽夹层锅、电加热夹层锅、煤气夹层锅、天然气夹层锅
结构	立式/可倾斜（可根据客户要求配置搅拌装置（变频调速，刮板）
电机功率	0.75kw-3kw（根据客户要求配置）
加热功率	9-36kw（根据客户要求配置）
材质	内锅体不锈钢(sus304)，夹套、支架碳钢(q235—b)外涂防锈漆； 内外全不锈钢。

本产品的加工定制是是，糖果设备种类是溶糖设备，生产糖果类型是巧克力糖，品牌是上海科劳，型号是G100-G1000，功率是定制（kw），适用范围是蛋糕房设备,面包房设备,休闲食品厂设备,酒店厨房设备，生产速度是定制（kg/h），外形尺寸是据型号而定（mm），营销是热销