

可倾式夹层锅 蒸汽夹层锅 电加热夹层锅 不锈钢夹层锅 搅拌夹层锅

产品名称	可倾式夹层锅 蒸汽夹层锅 电加热夹层锅 不锈钢夹层锅 搅拌夹层锅
公司名称	江苏班德瑞不锈钢有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:BANDARI/班德瑞 型号:200L
公司地址	盐城市大丰区经济开发区祥丰路1号
联系电话	18962073985 15867766767

产品详情

产品说明：不锈钢夹层锅又名夹层蒸气锅，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。

以蒸气为热源，具有受热面积大，热效率高，加热均匀，升温快，温度容易控制等特点，适用于糖果、饮料、罐头等食品加工和制药行业药品加工，有可倾式和固定式。

一：应用范围

立式夹层锅又名蒸汽夹层锅、蒸煮夹层锅。本设备广泛应用于糖果、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。

二：特点

立式夹层锅以一定压力的蒸汽为热源，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。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,配有压力表和安全阀,外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

三：结构原理

- 1.立式夹层锅是由内外球形锅体组成的双层结构形式，内外球形锅体中间夹层通入蒸汽加热。
- 2.结构形式:分为可倾式夹层锅、立式(固定)夹层锅结构，按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。
- 3.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)。

4.支脚形式:

(a).立式夹层锅:三棱锥形式、圆管式。

(b).可倾式夹层锅:槽钢支架式。

注：另可根据客户要求，非标设计订做。

本产品的加工定制是是，品牌是BANDARI/班德瑞，型号是200L，产品名称是夹层锅，产品别名是不锈钢夹层锅，产品用途是蒸煮，炖肉，熬汤，熬粥，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,咖啡店设备,饮品店设备,西餐店设备,中餐店设备,酒厂设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备，营销是特价