

电机热可倾不锈钢夹层锅带搅拌卫生级 质优

产品名称	电机热可倾不锈钢夹层锅带搅拌卫生级 质优
公司名称	上海台驰轻工装备有限公司
价格	8000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:蒸煮设备 品牌:上海台驰
公司地址	上海市奉贤区奉城镇唐城街7号381室
联系电话	057785238697 15355999668

产品详情

厂家直销 电机热可倾不锈钢夹层锅 带搅拌卫生级图片

厂家直销 电机热可倾不锈钢夹层锅 带搅拌卫生级介绍

夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。通常由锅体和支脚组成。锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。有固定式、可倾式、搅拌式等样式。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。夹层锅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。电加热夹层锅凡接触食品部分皆为06cr19ni10不锈钢制造，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求，具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、使用灵活、安全可靠、便于维修等特点，深受广大用户的喜爱与好评。广泛应用于糖果、糕点、饮料、果汁、果酱、蜜饯、乳品与罐头等食品加工及酿造、制酒、制药与日用化工等行业，作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、熬制、蒸煮与浓缩之用。同时，也适用于大型宾馆、饭店、酒店、招待所、餐厅、工矿企业、机关部队、大专院校食堂，作为煮粥、熬汤、煮饺子、烧菜与炖肉之用。

厂家直销 电机热可倾不锈钢夹层锅 带搅拌卫生级结构

1、本设备为系列产品，主要由锅体、夹套、倾翻、搅拌与机架等部分组成。2、锅体部分由内外锅体焊接而成。内外锅体均采用06cr19ni10不锈钢，按gb150-1998规定采用全焊透结构拼焊而成。3、可倾翻锅部分由蜗轮、蜗杆、手轮与轴承座等组成。4、可倾式机架由油杯、轴承座、支架等组成。

厂家直销 电机热可倾不锈钢夹层锅 带搅拌卫生级特点

1、受热面积大；2、热效率高；3、加热均匀；4、加热的速度快、液料沸腾时间短；5、外型美观、安装容易、使用安全、操作方便、应用广泛；6、按是否带搅拌可分为搅拌夹层锅和不搅拌夹层锅，按加热方式可分为电加热夹层锅、蒸汽夹层锅、燃气夹层锅；7、碳钢夹层锅造价比不锈钢夹层锅低；8、夹层锅有不锈钢夹层锅和碳钢夹层锅，前者内外锅体以及支脚均采用304316l不锈钢材料制造（符合国家卫生级标准）；后者只有内锅体采用304316l不锈钢制造，其它部件均为碳钢（卫生要求不高的可采用）；

厂家直销 电机热可倾不锈钢夹层锅 带搅拌卫生级技术参数

注：

- 1、图表中的参数均为标准配置，如客户另有要求，请提出。
- 2、夹层锅选型需提供的工艺参数：容量、结构形式、加热方式、等特殊要求。

详情请电话咨询：0577-85238697/15355999668 qq咨询：427980333

为什么选择我们

本公司质量服务承诺：

- 1、质量要求技术标准：产品严格按国家标准生产和检验

2、标准配备：产品配发检验合格证和产品使用说明书。

3、产品质量维修：产品至出厂发货起均质保一年。

4、包装标准：客户可选用木箱、塑料膜棉布简易包装。

5、技术支持和咨询：本公司提供24小时热线咨询服务

*因产品生产批次、具体型号不同，产品图片仅供参考，详情可联系我们的销售人员进行具体核实

咨询电话：0577-85238697

本产品的加工定制是是，种类是蒸煮设备，品牌是上海台驰，型号是TC，电压是380（V），功率是0.75（kw），外形尺寸是1000*1000*1200（mm），净重是300（kg），包装是薄膜加布，营销是新品，售后服务是主件保修一年