

成都夹层蒸煮锅

产品名称	成都夹层蒸煮锅
公司名称	成都市金牛区洛克鑫机电经营部
价格	300.00/台
规格参数	品牌:洛克 型号:洛克
公司地址	成都市金牛区二环路西三段62号附4、5号
联系电话	028-87540156 13032858889

产品详情

一、蒸气夹层锅用途：

蒸气夹层锅又名夹层蒸汽锅、蒸煮锅、夹层锅，蒸气不锈钢夹层锅主要广泛用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、饮料、蜜饯、罐头、卤味、肉制品、豆制品等食品加工，也可以用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥、炒(煮)豆沙、冬蓉、莲蓉、烧水、煮饭等之用，是食品加工提高质量，缩短时间，改善劳动条件的优良设备。

二、蒸气夹层锅受热面积及液料沸腾时间参数（各型号）：

设备型号	受热面积(m ³)	液料加入量kg	蒸汽压力 (mpa)	时间 (min)
50l	0.45	自来水50	0.3	4-5
100l	0.58	自来水100	0.3	5-6
200l	1.13	自来水200	0.3	8-9
300l	1.43	自来水300	0.3	10-15
400l	1.75	自来水400	0.3	11-18

500l	2.00	自来水500	0.3	15-20
600l	2.30	自来水600	0.8	15-20

注：上述设备可以根据按用户需求工艺、尺寸、规格、产量来订做

三、蒸气夹层锅特征：

蒸汽夹层锅：卫生级夹层锅又名蒸汽锅、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。蒸汽夹层锅广泛应用于各类食品的加工，也可用于大型餐厅，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

四、蒸气夹层锅分类：

- 1、按结构形式分为：可倾式夹层锅、立式(固定)夹层锅结构
- 2、按加热方式分为：电加热夹层锅、蒸汽加热夹层锅、燃气加热夹层锅。
- 3、按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌夹层锅。
- 4、按工艺要求采用带普通搅拌或带锅铲搅拌。

五、蒸气夹层锅安全方便和加热高效

- 1、蒸气夹层锅安全方便：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。
- 2、加热高效：夹层锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），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、加热温度容易控制等特点。

六：蒸气夹层锅使用注意事项：

- 1、使用蒸汽压力，不得长时间超过定额工作压力。
- 2、进汽时应缓慢开启进汽阀，直到需用压力为止，冷凝水出口处的截止阀，如装有疏水器，应始终将阀门打开；如无疏水器，则先将阀门打开直到有蒸汽溢出时再将阀门关小，开启程度保持在有少量水汽溢出为止。
- 3、对安全阀，可根据用户自己使用蒸汽的压力，自行调整。
- 4、蒸汽夹层锅在使用过程中，应经常注意蒸汽压力的变化，用进汽阀适时调整。
- 5、停止进气后，应将锅底的直嘴旋塞开启，放完余水。

6、可倾式和搅拌式夹层锅，每班使用前，应在各转动部位加油；搅拌式夹层锅锅体面上的部件，建议采用熟菜油；其它各处均采用30#--40#机械油。

七、蒸气夹层锅维护保养：

1、进汽管和出水管接头漏汽，当选紧螺帽不解决问题时，应添加或更换填料。

2、压力表和安全阀应定期检查，如有故障及时调换和修理。

3、减速箱开始使用50小时后，应拆下来放掉润滑油，用煤油或柴油冲洗，加入30#--40#干净机油，使用150小时后，第二次换油，以后可视具体情况，每使用到1000小时左右换油一次。

4、防锈油剥落，应及时涂刷，涂外锅的油漆，建议采用x55-3铝粉乙烯耐水漆。

5、蒸汽夹层锅使用5年后，建议进行安全性水压试验，以后进行水压试验的间隔时间，按各地技术部门的要求进行。