

不锈钢立式(可倾式)夹层锅

产品名称	不锈钢立式(可倾式)夹层锅
公司名称	温州市龙湾沙城侨德轻工机械设备制造厂
价格	13500.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:侨德 型号:500L
公司地址	温州经济技术开发区滨海园区滨海十二路588号 标准厂房第23幢第一层
联系电话	86 0577 86878066 15858016777

产品详情

本厂专业生产不锈钢夹层锅。本厂秉承“顾客至上，质量取胜”的经营理念，坚持“客户第一”的原则为广大客户提供最优惠、最优质的服务。我们以最真诚的热情来迎接新老客户、并诚聘新老客户莅临厂考察指导，让我们共同携手走向辉煌的明天。

一、用途及特点

1、用途：本设备广泛应用于糖果（软糖、硬糖）、糕点、饮料、蜜饯、罐头等食品加工，也可以用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥，煮豆沙，冬蓉，莲蓉等，是食品加工提高质量，缩短时间，改善劳动条件的优良设备。

2、特点：本锅以380v电力为热源，夹层内装电热棒、电热偶及导热油，最

高可达150℃，由电控箱控制。具有受热面积达，热效率高，加热均匀，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等特点。

本锅内层体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏体型不锈钢制造，配有压力表

和安全阀、电控箱。设备美观，安装容易、操作方便，绝缘性能可靠。

二、基本结构及安装

1、总体结构：

可倾公式主要由锅体、电热棒、电控箱和可倾架、搅拌机等组成。

2、带搅拌式由锅体、电热棒、电控箱及支脚组成。

3、立式电加热夹层锅由锅体、电热棒、电控箱等组成。

4、拧紧撑架上的两颗紧定螺钉，摇转锅体时，两端是进油管和出水管不许随锅转动。

5、安装完毕，对搅拌式夹层锅，夹层内必须加入导热油4/5满为止。再接通380v电源加入地线。电线、插座要大于所用概功率1.5倍。

6、溢流口不允许装阀门。

7、放料时，先打开锅盖，在转动手轮，使锅体倾斜，使物料从出料口放出。

8、立式电加热夹层锅，物料从锅底出料口排出。

3

各型号夹层锅受热面积及液料沸腾时间列表于后：

型号	受热面积 (m^2)	沸腾时间		时间 (min)
		液料及加入量 (kg)	蒸汽压力 (mpa)	
g50	0.45	自来水50	0.3	4~5
g100	0.58	自来水100	0.3	5~6
g150	0.88	自来水100	0.3	6~7
g200	1.13	自来水100	0.3	8~9
g300	1.43	自来水100	0.3	10~15
g400	1.75	自来水100	0.3	11~18
g500	2.00	自来水200	0.3	15~20
g600	2.30	自来水200	0.3	15~20
g1000	3.20	自来水250	0.3	15~20

、附表：蒸汽压力与蒸汽温度的关系：

绝对压力* (kg/cm^2)	饱和温度 ()	绝对压力 (kg/cm^2)	饱和温度 ()
1	99.1	7	164.2
2	119.6	8	169.6

3	123.9	9	174.5
4	142.9	10	179
5	151.1	11	183.2
6	158.1	12	187.1

本产品的加工定制是是，品牌是侨德，型号是500L，产品名称是夹层锅，产品别名是电加热夹层锅，产品用途是食品.饮料.乳品.调料.，适用范围是茶餐厅设备,饮品店设备,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