

# 电加热夹层锅（不锈钢）

产品名称	电加热夹层锅（不锈钢）
公司名称	武汉显海机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市汉口北八一大道金都工业园
联系电话	027-85062088 13317199278

## 产品详情

概述：

电加热夹层锅结构上可分为：可倾式或立式，其中也可根据客户的需求配备搅拌电机。科劳企业生产的电加热夹层锅采用耐酸耐热的304不锈钢制造（或316L材质），电加热夹层锅配有压力表和安全阀、电控箱。设备美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

电加热夹层锅适用于没有配备蒸汽锅炉的工业企业使用。电加热夹层锅克服了没有蒸汽设施场所的限制，灵活安排生产。

设备特征：

电加热夹层锅主要有锅体、搅拌装置、倾翻装置、加热管、机架等部分组成。电加热夹层锅主要用于食品、制药、化工等行业对料液的煎煮和浓缩，可倾式夹层锅与物料接触部分为不锈钢SUS304（或316L），具有较好的耐腐蚀性能，经久耐用，符合GMP要求。

设备优点：

电加热夹层锅以380V电力为热源，通过导热油加热的方式，夹层内装电热棒、电热偶及导热油，最高可以达到320度，有电控箱控制，内配备自动温度控制系统。具有受热面积大，加热均匀，热效率高，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等特点。

设备用途：

电加热夹层锅广泛应用于各种类型食品加工业、宾馆、餐厅、工矿企业、机关部队、大专院校食堂，作为煮粥、熬汤、烧菜与炖肉之用。同时也适用于糖果、糕点、饮料果酱等食品加工及酿造、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、蒸煮与浓缩之用。多年来，广大用户一直认为本产品实为提高制品质量、缩短工作时间、改善劳动条件的优良食品设备。

技术参数

