

# 夹层锅蒸煮锅 肉制品蒸煮锅

产品名称	夹层锅蒸煮锅 肉制品蒸煮锅
公司名称	诸城市环鑫工贸有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:环鑫 型号:600
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道小栗园村有勇气
联系电话	13465665135

## 产品详情

肉制品的蒸煮比较的简单也比较的容易，只要你选对了锅具就可以了，蒸煮锅又名高压蒸煮锅、密封式蒸煮锅；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：

蒸煮锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热或液化气、天然气直接燃烧），蒸煮锅具有受热面积大、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。蒸煮锅锅内层锅体(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、主要技术及结构性能：

- 1、容积：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。
- 2、结构形式：可倾式、立式结构，按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。
- 3、锅体材质：内锅体不锈钢(SUS304)，夹套、支架碳钢(Q235—B)外涂防锈漆；内外全不锈钢。
- 4、带搅拌装置锅体：顶部中心搅拌，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。

5、搅拌转速：36r/min（可以根据客户要求来选定一定的转速）；搅拌桨形式：普通搅拌（锚式）和刮底搅拌。

6、支脚形式： 立式锅体：三棱锥形式、圆管式； 可倾式锅体：槽形支架式。

7、设备配置：表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等(立式结构)。

8、可倾式蒸煮锅体最大可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。

注：夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌桨结构等可根据客户特殊要求定做。